CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL

Bogotá, D.C. 4 de agosto de 2025 **CRF-1505-2025**

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 1 al 30 de junio 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/1alJg2vSiggnK0CRPsattniMd9Abg7rmC?usp=drive_link

Cordialmente,



MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN
Directora de Interventoría
CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF

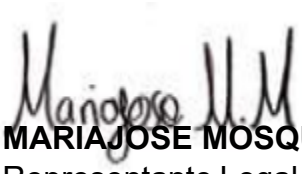
Bogotá D.C. Septiembre 1 de 2025

Señores
UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS
Ciudad

Cordial saludo.

Por medio de la presente yo, MARIAJOSE MOSQUERA MARTINEZ identificada con cedulade ciudadanía numero **1.065.825.230** actuando como representante Legal del CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF identificado con NIT 901.946.074, certificoque 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 Junio 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:

880 37ABFC8798184

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 **00063** 07291L 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**

Scanned by CamScanner

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 5

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, 11:22
Expedición	01/09/2025, 11:33
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 JUNIO 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	3,337,085,777.00	19 %	634,046,297.63	3,971,132,074.63
2	SERVICIO EMPRESARIAL INTERVENTORIA GRAVADO CORRESPONDIENTE AL MES DE JUNIO DEL CONTRATO No 206-2025 PARA EL PARTICIPANTE FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE NIT 800.187.151-9 CON EL 15% DE PARTICIPACION	1.00	588,897,489.00	19 %	111,890,522.91	700,788,011.91

Total items: 2

Total Bruto	3,925,983,266.00
IVA 19%	745,936,820.54
Total a Pagar	4,671,920,086.54

Valor en Letras:
Cuatro mil seiscientos setenta y un millones novecientos veinte mil ochenta y seis pesos m/cte con cincuenta y cuatro cent.

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Clientes Nacionales - Cuota No. 001 vence el 2025-12-01 por $ 4,671,920,086.54

Observaciones:
MES DE JUNIO DEL CONTRATO No 206-2025 .

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: 1669da7624ba5fd98c14296529b8def69dbd51ad0c2a4beead98675ca8ae82c67c4ef973be3b6f121f48aca673923118

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Siigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica: ver en el XML

SUPERVISIÓN DE CONTRATO

Nombre del Supervisor	**RAFAEL ALFONSO SANGUINO CANEVA**
Periodo del Informe	**DEL 1 AL 30 DE JUNIO 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	$ 29.426.287.727,49
Inicial	Del 16 de Mayo de 2025 hasta el 31 de Julio de 2026 (VF)	11/05/2025	1825	$ 34.464.314.439,00	$ 34.464.314.439,00
TOTAL MODIFICACIONES		**$**			**78.776.091.439,00**

FACTURACIÓN DEL CONTRATO

Nº. 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
52625	DEL 1 AL 30 DE JUNIO DE 2025	N.A.	N.A.	$ 4.671.920.086,54	FE 5	1/09/2025	R-2025-020285	2/09/2025
Total facturado:		**$**						**14.885.489.272,51**
Saldo del Contrato:		**$**						**63.890.602.166,49**

RESUMEN DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL CONTRATISTA

Para acreditar el pago correspondiente al periodo comprendido del **1 AL 30 DE JUNIO 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 1 AL 30 DE JUNIO 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.

ANEXO DOCUMENTO CON LAS OBLIGACIONES EVALUADAS DENOMINADO **RF_PRODUCTO_10**

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 Interventoria la verificación de algunos datos que en la revisión no se encontraron diferencias, pues las mismas corresponde a diferencias en el corte tomado para el reporte de la información por parte de la interventoría.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA
A continuacion 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 los 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 PQRD, dentro de los términos legales, de forma oportuna, de fondo, según los requerimientos efectuados por el supervisor del contrato, entes 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 TÈCNICO
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) recluida en los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional, Centros de Reclusión Militar, Estaciones de Policía, Unidades Tácticas Militares, y cualquier otro establecimiento que albergue PPL a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC), 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 (*del total mensual de los ANS materializados económicamente, se podrá aplicar descuentos hasta del 10% sobre el total mensual de estos*), 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 requieren 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 JURÌDICO
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 TÈCNICO
De conformidad al proceso de revisión, analisis 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 juridica de la Dirección de Logístíca 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 juridico **FAVORABLE**.
CONCEPTO ADMINISTRATIVO
El área administrativa de la Dirección de Logístíca 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 item 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 Logístíca verificó los soportes financieros que dan cuenta de la ejecución de las obligaciones estipuladas en el contrato y en el item del resumen de actividades del presente informe. Por lo tanto, se evidencia el cumplimiento del objeto contractual de conformidad con lo establecido en la claúsula 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**

USPEC	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 5		

[11] Pago No.	3	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 ***"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 "*** . y dentro de los términos contractuales con las obligaciones establecidas, por tanto autorizo el trámite para el pago por el valor de: **CUATRO MIL SEISCIENTOS SETENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS VEINTE MIL OCHENTA Y SEIS PESOS CON CINCUENTA Y CUATRO CENTAVOS M/CTE ($4.671.920.086,54)** conforme lo señala la cláusula correspondiente al valor y forma de pago durante el periódo facturado comprendido del **1 AL 30 DE JUNIO DE 2025.**

[13]	Año	Mes	Día
	2025	6	1

y

[14]	Año	Mes	Día
	2025	6	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: Giovanny 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.	

CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE INTERVENTORÍA

No. 206 - 2025

PERIODO

DEL 1 AL 30 DE JUNIO

2025

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

CONTENITO

1 FICHA TÉCNICA 6

2 COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL 7

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. 7

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

2.2.1 GRUPO 1 9
2.2.1.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 9
2.2.1.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 12
2.2.1.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 17
2.2.1.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 1 20
2.2.2 GRUPO 2 21
2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 21
2.2.2.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 22
2.2.2.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 26
2.2.2.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 2 27
2.2.3 GRUPO 3 29
2.2.3.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 29
2.2.3.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 31
2.2.3.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 36
2.2.3.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 3 38
2.2.4 GRUPO 4 39
2.2.4.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 39
2.2.4.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 41
2.2.4.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 ERON 44
2.2.4.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 4 46
2.2.5 GRUPO 5 47
2.2.5.1 Seguimiento a concepto higiénico-sanitario 47
2.2.5.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 54
2.2.5.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 61
2.2.5.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 5 62
2.2.6 GRUPO 6 64
2.2.6.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 64
2.2.6.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 65
2.2.6.3 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 6 69
2.2.7 GRUPO 7 71
2.2.7.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 71
2.2.7.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 76
2.2.7.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 86

2.2.7.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 7 90
2.2.8 GRUPO 8 93
2.2.8.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 93
2.2.8.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 94
2.2.8.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 97
2.2.8.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 8 99
2.2.9 GRUPO 9 100
2.2.9.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 100
2.2.9.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 107
2.2.9.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 122
2.2.9.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 9 123
2.2.10 GRUPO 10 125
2.2.10.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 125
2.2.10.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 138
2.2.10.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 143
2.2.10.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 10 145
2.2.11 GRUPO 11 148
2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 148
2.2.11.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 158
2.2.11.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 163
2.2.11.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 11 164
2.2.12 GRUPO 12 166
2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 166
2.2.12.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 171
2.2.12.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 174
2.2.12.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 12 175
2.2.13 GRUPO 13 178
2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 178
2.2.13.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 191
2.2.13.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 194
2.2.13.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 13 195
2.2.14 GRUPO 14 198
2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 198
2.2.14.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 206
2.2.14.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 212
2.2.14.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 14 214
2.2.15 GRUPO 15 216
2.2.15.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 216
2.2.15.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 222
2.2.15.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 229

2.2.15.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 15 231
2.2.16 GRUPO 16 232
2.2.16.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 232
2.2.16.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 233
2.2.16.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 238
2.2.16.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 16 239
2.2.17 GRUPO 17 241
2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 241
2.2.17.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 242
2.2.17.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 245
2.2.17.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 17 247
2.3 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 248
2.4 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 251
2.5 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 258
2.6 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 260
2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. 261
2.7.1 Cambios de menús 261
2.7.2 Ciclo de menús - Cambio de menú permanente 261
2.7.3 Menú estaciones de policía atendido de eron más cercano 262
2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 271
2.9 Consolidados casos de atención de ETAS. 287
2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 289
2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 290
2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 295
3 COMPONENTE FINANCIERO 296
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 296
3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo a Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 298
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 299
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 299
3.5 Consolidado de descuentos 299
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 302
4 COMPONENTE JURÍDICO 302
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 302
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 309

4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 311
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 313
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 314
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios..... 315
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 316
4.8 Seguimiento al trámite de Cesiones de Derechos Económicos de los contratistas intervenidos 316
5 CONCLUSIONES 318
6 RECOMENDACIONES 326
6.1 Recomendaciones a los Contratistas 326
6.2 Recomendaciones a la USPEC 329

1 FICHA TÉCNICA

Contrato N°	USPEC-CTO-206-2025
Objeto	"INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE Y JURÍDICA SOBRE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN POR EL SISTEMA DE RACIÓN, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD (PPL) A CARGO DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO (INPEC), INTERNA EN LA MODALIDAD INTRAMURAL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RECLUSIÓN DE ORDEN NACIONAL (ERON), CENTROS DE RECLUSIÓN MILITAR, ESTACIONES DE POLICÍA, UNIDADES TÁCTICAS A CARGO DEL INPEC Y DEMÁS CENTROS DE RECLUSIÓN (EXCEPTUANDO LAS PPL EN DETENCIÓ DOMICILIARIA) CUYO SUMINISTRO CORRESPONDA A LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS – USPEC".
Alcance del Objeto	El Interventor se regirá por las obligaciones y procedimientos establecidos en el Manual de Interventoría y/o Supervisión vigente de la USPEC, el presente documento, la normatividad vigente que aplica a este tipo de proyectos, garantizando el cumplimiento a cabalidad y tiempo, de acuerdo con lo establecido en los Pliegos de Condiciones para la "INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE Y JURÍDICA SOBRE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN POR EL SISTEMA DE RACIÓN, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD (PPL) A CARGO DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO (INPEC), INTERNA EN LA MODALIDAD INTRAMURAL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RECLUSIÓN DE ORDEN NACIONAL (ERON), CENTROS DE RECLUSIÓN MILITAR, ESTACIONES DE POLICÍA, UNIDADES TÁCTICAS A CARGO DEL INPEC Y DEMÁS CENTROS DE RECLUSIÓN (EXCEPTUANDO LAS PPL EN DETENCIÓN DOMICILIARIA) CUYO SUMINISTRO CORRESPONDA A LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS – USPEC" la interventoría, de acuerdo con la naturaleza propia de las obligaciones a su cargo, deberá exigir la calidad de los bienes, actividades y servicios adquiridos en el marco del contrato celebrado, verificando que se cumplan dentro del plazo estipulado el objeto contratado y todas las condiciones técnicas, económicas y legales pactadas. Para ello deberán garantizar que se cumplan las disposiciones legales y normativas internas de la USPEC, y así mismo, deberán promover y verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el respectivo contrato. El criterio formal para establecer el alcance del objeto contractual está determinado por los contratos y actos jurídicos que suscriba la USPEC con el fin de realizar la provisión del servicio de alimentación para la PPL y sobre los cuales se aplicará la interventoría respectiva. Desde el punto de vista material, la cantidad de establecimientos y de personas beneficiarias de la operación puede aumentar o disminuir con base en distintas variables que no dependen necesariamente de la USPEC, tales como órdenes judiciales, modificaciones legales o decisiones administrativas.
Contratista	CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF
NIT.	901946074-3
Valor Inicial	SETENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES NOVENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS ($78.776.091.439) M/CTE
Valor actual	SETENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES NOVENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS ($78.776.091.439) M/CTE
Fecha de Suscripción	13 de mayo de 2025
Fecha de inicio	16 de mayo de 2025
Duración	El plazo de ejecución del contrato será de 14,5 meses o hasta el 31 de julio de 2026.
Fecha finalización actual	31 de julio de 2026
Garantías	CG-1064424 Aseguradora: Seguros Mundial

2 COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL

2.1 Consolidado de visitas realizadas durante el mes por grupo y contratistas, con sus respectivos soportes. Se deberá presentar el informe detallando cada grupo, es decir del 1 al 17.

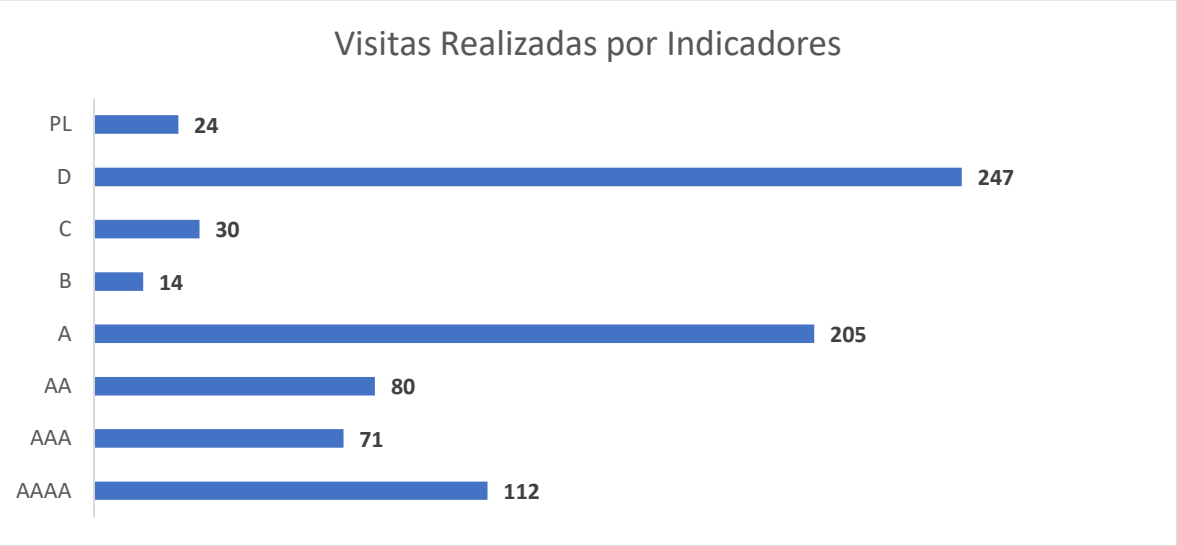
La Interventoría realiza visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos o sitios en los que se ejecuta la prestación del servicio de Alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) confinada en los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional, Centros de Reclusión Militar, Estaciones de Policía, Unidades Tácticas Militares y cualquier otro establecimiento que albergue PPL a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC) que se encuentre en el anexo presupuestal, a través de los procedimientos, instructivos, protocolos, guías, formatos anexo técnico y demás instrumentos establecidos por la USPEC.

Durante la ejecución del presente informe, la interventoría realizo visitas para el periodo del 1 de junio al 30 de junio de 2025 teniendo en cuenta la aprobación del cronograma y logística que se necesita para la operación.

Se presenta el consolidado de la siguiente manera.

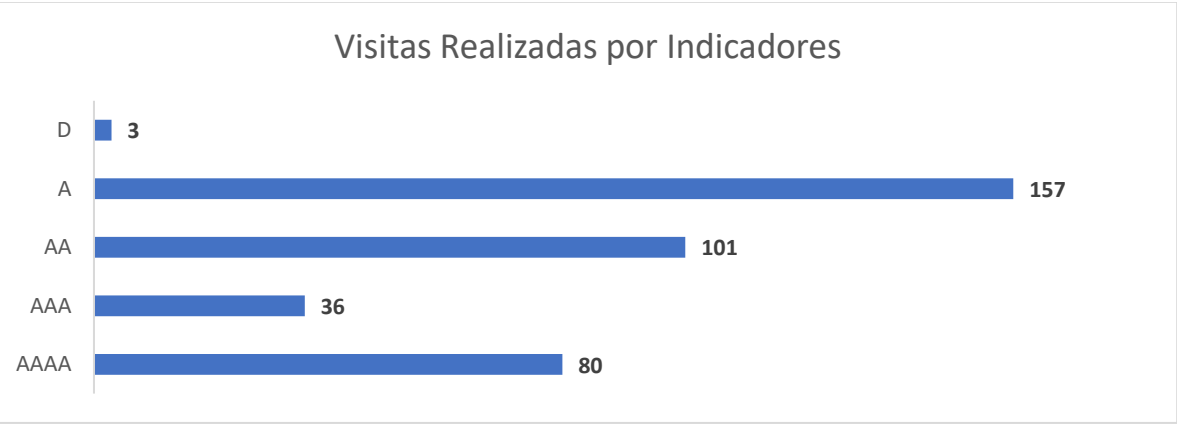
Visitas por frecuencia

Indicador	Tipo de establecimiento	Cantidad y frecuencia de Visitas por Establecimiento	Cantidad de Establecimientos	Aproximado de Visitas Mensuales	Visitas realizadas
AAAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 3.000	3 Semanal	8	96	112
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	71
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	80
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	205
B	CRM	1 Mensual	8	8	14
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	30
D	EP	1 Mensual	255	255	247
PL	Visitas a planta	PL	0	0	24
TOTAL, Visitas realizadas					**783**



Visitas de Seguimiento

Indicador	Tipo de establecimiento	Cantidad y frecuencia de Visitas por Establecimiento	Cantidad de Establecimientos	Aproximado de Visitas Mensuales	Visitas realizadas
AAAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 3.000	3 Semanal	8	96	80
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	36
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	101
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	157
D	EP	1 Mensual	255	255	3
TOTAL, Visitas realizadas					**377**



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

2.2.1 GRUPO 1

2.2.1.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de junio de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 1 Regional Occidente, operador UT SERVIR USPEC con número de 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 porcentaje de cumplimiento, verificado en las visitas realizadas, obtenido por el operador durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios tipo ERON – CRM.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMSTUL TULUA	05/03/2025	Favorable	100%	3 meses	**Sin observaciones**
CPAMSPY POPAYAN	27/11/2024	Favorable con Requerimientos	74,5%	siete 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 anjeo de protección en ventanas deteriorado, presenta rotos y desprendimiento. Se evidencia en el área de preparación de alimentos iluminación insuficiente, se evidencian techos con desprendimiento de pintura de manera generalizada en todas las áreas, se evidencia marcos de puertas deteriorados, en las puertas de las áreas de preparación

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. **Hallazgo 2.2:** Se evidencia en área de cocina caliente 2 tablas de picar con desgaste en su superficie. Hallazgo 3.1: Se evidencian 2 manipuladores con laceraciones superficiales en las manos. **Hallazgo 3.3:** Se evidencia un manipulador de alimentos empleando una tapa de un recipiente para realizar el picado de materia prima. **Hallazgo 4.4:** Se evidencia almacenamiento de materia prima (pollo cocido) en canastilla, sin embargo, estas se encuentran sin bolsa-tina. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia acumulación de residuos líquidos en grietas y baldosas desprendidas de las áreas, de forma generalizada. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia en el área de preparación de alimentos techo con presencia de hollín y campana extractora con presencia y acumulación de grasa. Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza visita de inspección sanitaria debido a reporte por SIVIGILA asociados a ETA.
ERON DE POPAYAN RM	4/4/2025	Favorable con requerimiento	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 grieta. Se evidencia desagüe sin protección. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia en área de almacenamiento (bodega), techo con desprendimiento de superficie y sin iluminación. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia en el área de preparación de alimentos, 1 estufa, boquilla la cual está generando Hollín. **Hallazgo 5.2:** No se evidencian registros de manejo de residuos – aceites. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia en el área de preparación de alimentos, 1 balanza cubierta con vinipel, el cual presenta suciedad.
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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					en área de manejo de residuos sólidos y almacenamiento de tubérculos. **Hallazgo 1.3:** Se observan techos con desprendimiento de pintura en bodega de almacenamiento de tubérculos. **Hallazgo 1.4:** Se observan unidades sanitarias sin recipientes adecuados para la recolección de residuos de sólidos. **Hallazgo 2.1:** Se observan equipos sin mantenimiento técnico (lavaplatos, conexiones). **Hallazgo 4.4:** Se observa área de almacenamiento de tubérculos con humedades, lo cual no garantiza la protección de los productos. **Hallazgo 5.2:** Se observa artefacto sin conexión al sistema de alcantarillado para una eficiente disposición de residuos líquidos. **Hallazgo 5.3:** Se observan recipientes de recolección de residuos sólidos sin tapa en área de proceso. **Hallazgo 5.6:** Se evidencia incumplimiento al programa de mantenimiento de equipos según plan de saneamiento. Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza toma de cloro residual y pH, Cloro residual 0.8 y pH 7.0. Lo cual se encuentra dentro de los parámetros establecidos en la normatividad legal vigente, garantizando agua de calidad.
EPMSC TUQUERRES	10/4/2025	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
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	06/06/2025	Favorable	92%	Un mes	**Hallazgo 1.2:** Se observa piso de cuarto frío con desprendimiento de pintura, se observan paredes con desprendimiento de pintura en bodega principal, se observa que el ingreso a cuarto frío y bodega de fruver cuenta con pendiente en el piso sin antideslizante. **Hallazgo 1.3:** Instalaciones eléctricas sin protección en bodega de fruver y área de pelado de papa. **Hallazgo 2.1:** Se observan ollas y tapas con abolladuras, quemadores con acumulación de hollín. **Hallazgo 2.2:** 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 jugos de fruta

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					incumpliendo lo establecido en el artículo 6 Num 4 Resolución 683/2012. **Observaciones por parte de la autoridad sanitaria:** Se realiza levantamiento de medidas sanitaria por cumplimiento de hallazgos se actualiza datos del nuevo operador quien inició operación desde el 16 de mayo 2025.
EPMSC TUMACO	23/4/2024	Favorable	99%	Un año y dos meses	**Hallazgo 1.2:** Se observa en área de aliste de alimentos pisos no sanitarios, drenajes no protegidos.

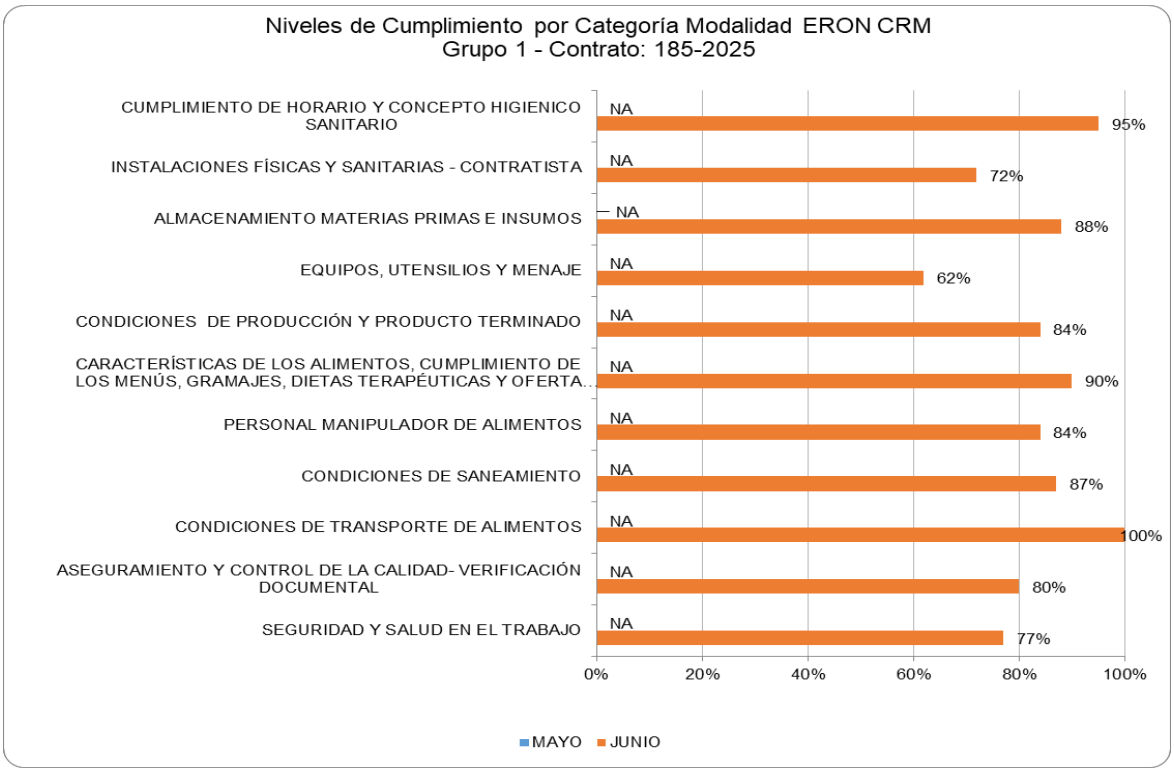
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los ocho establecimientos visitados del Grupo G1, cinco han sido evaluados con un concepto FAVORABLE, estos son EPMSC EL BORDO, EPMSC TUQUERRES, CPMSTUL TULUA, EPMSC TUMACO y EPMSC PASTO. Por otro lado, tres establecimientos, han alcanzado concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, estos son: CPAMSPY POPAYAN, ERON DE POPAYAN RM y EPMSC IPIALES.

Durante el periodo de ejecución en campo por parte de la Interventoría, no se evidencia gestión ante el ente de control para renovación del CHS en CPMSTUL TULUA, teniendo en cuenta el inicio de la operación del contrato 185-2025 a partir del 16 de mayo de 2025. Es importante mencionar que EPMSC PASTO tuvo levantamiento de la medida sanitaria en visita de fecha 06/06/2025.

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

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de junio de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT SERVIR USPEC del Grupo 1, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para el período de junio de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 83% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica, para el periodo de mayo de 2025 los datos aparecen como NA, teniendo en cuenta que en las visitas realizadas en dicho periodo no se aplicó el instrumento de verificación de ERONES.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (95%): Durante el mes de junio, el resultado de la evaluación para el cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 1, se afecta por los incumplimientos evidenciados en ERON CPMSTUL TULUA con el 83%, porque el acta de inspección sanitaria presenta razón social UT ANDINO COLOMBIANO y no se evidencia gestión para renovación del concepto higiénico sanitario del nuevo contratista con razón social UT SERVIR USPEC, en ERON EPMSC PASTO con el 83%, debido a que se evidencia que el servicio de alimentación tiene aplicación de medida sanitaria “clausura temporal total”, de fecha 30/10/2024, por parte de la secretaria de salud, CHS desfavorable, con el 57% de cumplimiento, 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 y en CPAMSPY POPAYAN con el 96%, el contratista no cumple con el horario establecido para el suministro del almuerzo correspondiente al menú especial del día del padre, según lo establecido en la OTM, la cual establece el horario de entrega de 11: 00 am a 1:30 pm, se evidencia despacho del vehículo asignado para alta seguridad a las 2:00 pm y mediana seguridad 2:30 pm, excediendo el horario estipulado, la causa del retraso se atribuye a fallas en el proceso logístico específicamente en producción del componente proteico para la fritura del filete de cerdo, lo que genero retraso para 2391 PPL. Se resalta el

cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC TUMACO, ERON DE POPAYAN y ERON EPMSC TUQUERRES y ERON EPMSC EL BORDO.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (72%): El porcentaje de cumplimiento de la categoría para el mes de junio se encuentra tipificado como cumplimiento parcial de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. Para el periodo de corte del presente informe se evidencian incumplimientos en EPMSC TUMACO con el 50% de cumplimiento y CPAMSPY POPAYAN con el 56% de cumplimiento por falta de áreas en el servicio requeridas por la OTM, deterioro en pisos, paredes, techos, puertas, marcos, lámparas, instalaciones eléctricas y rejillas de drenajes, en EPMSC TUQUERRES con el 62% por falta de áreas en el servicio requeridas por la OTM, por deterioro en paredes, instalaciones eléctricas y marco de puerta de ingreso, en CPMSTUL TULUA con el 80% por marcos y puertas deterioradas, falta de rejillas en sistemas de evacuación de aguas residuales e instalación sanitaria en mal estado, en DE POPAYAN y EPMSC PASTO con el 81% de cumplimiento por deterioro en pisos, mesones, ventanas, instalación eléctrica y por no contar con espacio exclusivo para el depósito temporal de residuos sólidos y en EPMSC EL BORDO y EPMSC IPIALES con el 82% de cumplimiento por deterioro en pisos, paredes, techos, ventanas, marcos, estanterías instalaciones eléctricas y mesones.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (88%): Se evidencia que el porcentaje de cumplimiento de la categoría se afecta debido a que en CPMSTUL TULUA con el 73% de cumplimiento no contaban con base de datos actualizada delos proveedores del Grupo 1, cuarto de congelación almacenamiento de materias primas sin separación física, para proteínas, carne de res, cerdo, pescado, queso, fruver, tomate, repollo, zanahoria, pepino, Batavia, cilantro, no se evita contaminación cruzada y alimentos no permitidos de acuerdo a la OTM en cuarto frío de congelación (BASA), en DE POPAYAN con el 76% de cumplimiento porque no contaban con base de datos actualizada delos proveedores del Grupo 1 y por evidencia de alimentos no permitidos de acuerdo a la OTM en cuarto frío de congelación (BASA), en EPMSC EL BORDO con el 90% de cumplimiento porque no contaban con base de datos actualizada delos proveedores del Grupo 1 y por no contar con registros para el control de entradas y salidas de materias primas, en CPAMSPY POPAYAN con el 89% de cumplimiento por no contar con base de datos actualizada delos proveedores del Grupo 1, por almacenamiento inadecuado en bodega (guacales de madera) y por evidencia de alimentos no permitidos de acuerdo a la OTM en cuarto frío de congelación (BASA), en EPMSC TUQUERRES con el 91% de cumplimiento por evidencia de alimentos no permitidos de acuerdo a la OTM en cuarto frío de congelación (BASA), en EPMSC IPIALES con el 86% de cumplimiento porque no contaban con base de datos actualizada de los proveedores del Grupo 1 y por evidencia de alimentos no permitidos de acuerdo a la OTM en cuarto frío de congelación (BASA) y en EPMSC PASTO con el 95% de cumplimiento porque no contaban con base de datos actualizada de los proveedores del Grupo 1. Se resalta el desempeño de EPMSC TUMACO donde se alcanzó el 100% de cumplimiento en la categoría.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (62%): Durante el mes de junio, el resultado de la evaluación para Equipos, Utensilios y Menaje en los establecimientos del Grupo 1, se afecta por los incumplimientos en EPMSC TUMACO con el 27% de cumplimiento en la categoría por falta de equipos mínimos requeridos, equipos de frío con deterioro, sin identificar y/o sin funcionamiento, utensilios con deterioro (ollas y recipientes plásticos), carros transportadores en mal estado y que no cumplen con especificaciones de la OTM (con puertas y sistemas de cierre) y ausencia de kit de equipos de medición, en CPMSTUL TULUA con el 40% de cumplimiento por falta de equipos mínimos requeridos, equipos de frío sin funcionamiento, equipos y utensilios con deterioro (extractores, ollas y recipientes plásticos), carros transportadores en mal estado y que no cumplen con especificaciones de la OTM (con puertas y sistemas de cierre), en EPMSC EL BORDO con el 47% de cumplimiento por equipos de frío sin calibración a escala, equipos y utensilios con deterioro, equipos en desuso en el servicio de alimentación y ausencia de kit de equipos de medición. En CPAMSPY POPAYAN con el 49% de cumplimiento por falta de equipos mínimos requeridos, equipos de frío sin funcionamiento y sin calibración a escala y equipos y utensilios con deterioro, en EPMSC PASTO con el 67% de cumplimiento por falta de equipos mínimos requeridos, equipos deteriorados y por equipos de frío sin calibración a escala, en EPMSC IPIALES (falta de equipos mínimos requeridos, equipos en desuso y ausencia del kit de equipos de medición) con el 81% de cumplimiento, en DE

POPAYAN (Equipos de frío sin calibración a escala) con el 92% de cumplimiento. Finalmente, en EPMSC TUQUERRES con el 93% de cumplimiento por equipos de frío sin calibración a escala y por ausencia del Kit de equipos de medición.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (84%): Para el periodo de corte del presente informe (junio), se evidencia que la categoría se encuentra en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista., de acuerdo con la establecida por la USPEC, afectada debido a hallazgos reportados en CPAMSPY POPAYAN con el 71% de cumplimiento relacionado con la falta de acciones para evitar el riesgo de contaminación cruzada, cruce de flujos de producción, despacho de producto terminado sin los utensilios estandarizados para garantizar el gramaje y ensamble y distribución de producto terminado en recipientes (fondos) no isotérmicos), en EPMSC TUMACO con el 76% de cumplimiento (no cuenta con soportes de radicación de procedimiento en el cual se plasme las condiciones para la operación desde la recepción de los insumos y materias primas hasta el despacho del producto terminado, el cual incluya la forma en la que se eviten retrasos indebidos, contaminación biológica, física, química y contaminación cruzada, a través de la garantía de las condiciones sanitarias y como evitar el riesgo de la contaminación cruzada de los alimentos, ensamble y distribución de producto terminado en recipientes (fondos) no isotérmicos y todas las contramuestras de todos los componentes de los menús 10 y 11, suministrados el 24-06-2025 y 25-06-2025 respectivamente, de los tiempos de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno, no cumplen con la temperatura de conservación, dado que se observa que están a 7.9°C y lo establecido por la OTM es a -18°C), en EPMSC PASTO con el 76% de cumplimiento, no presenta soportes de radicación del procedimiento y condiciones para la operación desde la recepción de insumos y materias primas hasta el despacho de producto terminado, por ensamble y distribución de producto terminado en recipientes (fondos) no isotérmicos y el almacenamiento de las contra muestras, no cumple con las condiciones de temperatura, estas se encuentran almacenadas a una temperatura de -0,4° C y la OTM establece que debe ser a una temperatura de congelación menor o igual a -18°C), en EPMSC IPIALES con el 80%, no presenta soportes de radicación del procedimiento y condiciones para la operación desde la recepción de insumos y materias primas hasta el despacho de producto terminado y por ensamble y distribución de producto terminado en recipientes (fondos) no isotérmicos. CPMSTUL TULUA con el 88% de cumplimiento, no presenta soportes de radicación del procedimiento y condiciones para la operación desde la recepción de insumos y materias primas hasta el despacho de producto terminado, incumplimiento de temperaturas y por ensamble y distribución de producto terminado en recipientes (fondos) no isotérmicos. Por últimos, con el 93% de cumplimiento, EPMSC EL BORDO por ensamble y distribución de producto terminado en recipientes (fondos) no isotérmicos e inadecuada implementación del protocolo de toma de contramuestras y DE POPAYAN por incumplimiento en las temperaturas del producto terminado.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (90%): El porcentaje de cumplimiento de la categoría para el mes de junio se encuentra tipificado como cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. Se evidencia que cuatro establecimientos se ubicaron en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista: CPAMSPY POPAYAN presenta incumplimiento en el ciclo de menús, intercambios no informados, no implementar elaboración de jugos con pulpas de fruta de acuerdo al parte atendido. Suministro de preparación prohibida (BASA), entrega de dietas en fondos sin aprobación, y no socialización del ciclo de menús en el establecimiento) con el 82% de cumplimiento, EPMSC PASTO por intercambios no aprobados e inadecuada ejecución del programa de dieta terapéutica de acuerdo al manual de dietas y la OTM con el 82%, EPMSC IPIALES por inadecuada ejecución del programa de dieta terapéutica de acuerdo al manual de dietas y la OTM con el 86%, DE POPAYAN con incumplimiento en el ciclo de menús, elaboración de jugos con fruta fresca y no con pulpas de fruta de acuerdo al parte atendido, suministro de preparación prohibida (BASA), entrega de dietas en fondos sin aprobación, y no socialización del ciclo de menús en el establecimiento con el 78% en las verificaciones realizadas en el periodo de junio. Por su parte en EPMSC EL BORDO afectado por suministro de preparación prohibida (BASA) con el 93%, y CPMSTUL TULUA por suministro de salchicha sin aprobación de su ficha técnica, con el 96% de cumplimiento, se ubicaron en el rango de cumplimiento de las obligaciones del

contratista. Se resalta el comportamiento de EPMSC TUMACO y EPMSC TUQUERRES en el periodo, al alcanzar el 100% de cumplimiento en las verificaciones realizadas en el periodo de junio para la categoría.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (84%): Se observa que el porcentaje de cumplimiento para esta categoría se ubica en el rango de cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, acorde a la escala establecida por la USPEC. Se evidencian afectaciones relacionadas con falta o no asistencia de personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Estudios Previos, entrega de dotación completa al personal profesional y operativo, os manipuladores no utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, delantal-peto, guantes) y/o no se encuentra limpia y en buen estado y falta de certificado médico anual vigente en el contrato (apto para manipular alimentos) y exámenes clínicos, en los establecimientos de EPMSC TUMACO y EPMSC IPIALES con el 75% de cumplimiento, EPMSC TUQUERRES y EPMSC PASTO con el 81%, CPMSTUL TULUA con el 87% y DE POPAYÁN con el 88%. Por su parte y ubicándose en el rango de cumplimiento de las obligaciones del contratista, se encuentran CPAMSPY POPAYAN con el 93% y EPMSC EL BORDO con el 93% de cumplimiento.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (87%): Para el mes de junio se evidenció un porcentaje de cumplimiento en esta categoría, ubicado en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, acorde a la escala establecida por la USPEC. Afectado principalmente por las evidencias reportadas en EPMSC TUMACO con el 70% de cumplimiento, CPAMSPY POPAYAN con el 73% y EPMSC EL BORDO con 79%, con un total de 45 hallazgos entre los tres centros, relacionadas con acumulación de polvo y suciedad en pisos, paredes y techos, así como empozamiento de agua en pisos, acumulación de grasa y hollín en ventanas y angeos, acumulación de grasa y hollín en equipos y utensilios, kit de cloro con fecha de vencimiento expirada, recipientes para manejo de residuos en mal estado e insuficientes y falta de ruta de evacuación de residuos sólidos. En menos medida y ubicándose en el rango de cumplimiento de las obligaciones del contratista, se encuentran EPMSC PASTO por acumulación de hollín en 3 estufas sin identificar en área de producción con el 93% de cumplimiento, EPMSC TUQUERRES afectado por caldero con presencia de hollín en el área de producción con el 93%, CPMSTUL TULUA en donde se evidenció recipientes de residuos sólidos sin tapa en área preliminado de tubérculos y producción, con el 93%, DE POPAYAN afectado por recipientes para la disposición de residuos sólidos en mal estado, sin tapa y bolsa plástica, en zona de ingreso a producción con el 94%, y finalmente EPMSC IPIALES por estancamiento de agua en el área de pre eliminado de tubérculos con el 97% de cumplimiento.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): Para el periodo de corte del presente informe esta categoría alcanza un porcentaje de cumplimiento del 100%, en verificaciones realizadas únicamente en CPAMSPY POPAYAN, EPMSC TUMACO y CPMSTUL TULUA. Se resalta el comportamiento en las verificaciones realizadas. Por otra parte, en EPMSC PASTO, DE POPAYAN, EPMSC EL BORDO, EPMSC IPIALES y el EPMSC TUQUERRES, no se observa recepción de materia prima, ni transporte de alimentos.

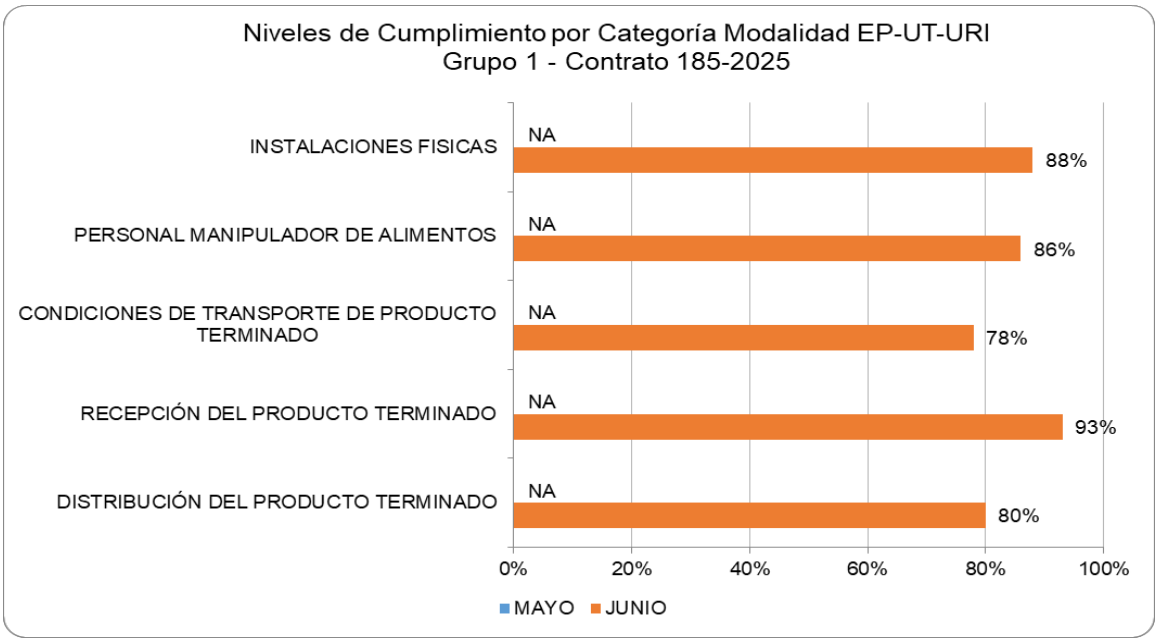
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (80%): Para el mes de junio se evidenció un porcentaje de cumplimiento en esta categoría, ubicado en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, acorde a la escala establecida por la USPEC. Afectado principalmente por las evidencias reportadas en EPMSC TUMACO sin soporte de socialización de la totalidad de los planes y programas requeridos en la OTM, ante el director del establecimiento, no implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, carros transportadores con presencia de óxido y daño en rodamientos, el contratista no articula y sensibiliza a los representantes de cada patio, sobre el adecuado proceso de higienización del menaje, no presenta plan de contingencia para el establecimiento y no presenta los planes de emergencia, con el 71% de cumplimiento, CPMSTUL TULUA no se evidencia implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, no cuenta con soportes certificados de calibración para los instrumentos de medición, acreditados por la ONAC, no se observa soporte certificado del laboratorio BIOS, inscripción a red de laboratorios de salud pública del ministerio de salud y se evidencia 3 carros transportadores internos con presencia de corrosión y desprendimiento de pintura, con el 73% de cumplimiento, seguido de EPMSC EL BORDO en donde no se evidencia soporte de socialización de los planes y programas ante el director del establecimiento, no se evidencian

registros de la implementación del programa de mantenimiento de equipos, no cuenta con soportes certificados de calibración para los instrumentos de medición, acreditados por la ONAC, el contratista no articula y sensibiliza a los representantes de cada patio, sobre el adecuado proceso de higienización del menaje y no se evidencia soporte de socialización al establecimiento del plan de emergencia, con el 74 % de cumplimiento, DE POPAYAN debido a que no se evidencia soporte de socialización de los planes y programas ante el director del establecimiento, no se evidencian registros de la implementación del programa de mantenimiento de equipos, no cuenta con soportes certificados de calibración para los instrumentos de medición, acreditados por la ONAC, el contratista no articula y sensibiliza a los representantes de cada patio, sobre el adecuado proceso de higienización del menaje y no se evidencia soporte de socialización al establecimiento del plan de emergencia) con el 79% de cumplimiento, EPMSC IPIALES afectado porque no se evidencia soporte de socialización de los planes y programas ante el director del establecimiento, no se evidencian registros de la implementación del programa de mantenimiento de equipos, , no presenta plan de contingencia para el establecimiento y no presenta los planes de emergencia, con el 81% de cumplimiento y EPMSC PASTO establecimiento en donde no se evidencia soporte de socialización de los planes y programas ante el director del establecimiento, no se evidencian registros de la implementación del programa de mantenimiento de equipos, no presenta plan de contingencia para el establecimiento y no presenta los planes de emergencia con el 82% de cumplimiento y EPMSC TUQUERRES por no contar con soporte de socialización de los planes y programas ante el director del establecimiento, no presenta plan de contingencia para el establecimiento y no presenta los planes de emergencia, con el 85% de cumplimiento. Finalmente se resalta el comportamiento de CPAMSPY POPAYAN con el 98% de cumplimiento afectado porque no cuenta con soportes certificados de calibración para los instrumentos de medición, acreditados por la ONAC, siendo el único establecimiento ubicado en cumplimiento de las obligaciones del contratista en el periodo de corte informado en esta categoría.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (77%): Para el mes de junio se evidenció un porcentaje de cumplimiento en esta categoría, ubicado en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, acorde a la escala establecida por la USPEC, dicho porcentaje se ve afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en DE POPAYAN por extintor vencido, no se evidencia manta anti- fuego y no se evidencia registro de entrega de los elementos de protección personal y CPAMSPY POPAYAN no se evidencia manta anti fuego, no se evidencia política SST publicada y firmada en el servicio de alimentación y no se evidencian registros de entrega de elementos de protección personal, ambos con el 57% de cumplimiento; EPMSC EL BORDO con 60% de desempeño, donde la política SST no se observa publicada, el contratista no cuenta con exámenes medico ocupacionales del personal externo, y no cuenta con registros de entrega de los EPP al personal, establecimientos ubicados en el rango de incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Por otra parte, se encuentra EPMSC TUQUERRES, afectado porque no cuenta con extintor de CO2 y el personal externo no cuenta con exámenes médicos ocupacionales, con el 71% de cumplimiento, EPMSC TUMACO Y EPMSC PASTO donde el contratista no cuenta con extintor de CO2, con el 86% de cumplimiento. Finalmente se resalta el comportamiento de EPMSC IPIALES y CPMSTUL TULUA, donde se alcanzó el 100% de cumplimiento en las verificaciones realizadas en el periodo de junio.

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de junio de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT SERVIR USPEC del Grupo 1, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para el período de junio de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT – URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 86% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica, para el periodo de mayo de 2025 los datos aparecen como NA, teniendo en cuenta que en las visitas realizadas en dicho periodo no se aplicó el instrumento de verificación de EP – UT – URI.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (88%): Se evidencia que esta categoría alcanza un porcentaje de cumplimiento ubicado en el rango de cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, por incumplimientos en los establecimientos EP LAURA VALENCIA se evidencia que durante el almacenamiento temporal, no se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado, en EP PERMANENTE y EP PERMANENTE 2 se evidencia que el producto terminado es ubicado directamente sobre el piso al interior de la EP y en EP TUMACO se evidencia que los alimentos dentro de la EP, se almacenan temporalmente en el piso, con el 50% de cumplimiento respectivamente. Se resalta el cumplimiento al 100% en los establecimientos UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP CTI POPAYAN, EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP TIMBIO, EP GUARDACOSTAS y EP TAMBO. No se realizó verificación de esta categoría en el periodo de junio en EP BELLO HORIZONTE y EP EL BORDO.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (86%): Se evidencia que esta categoría alcanza un porcentaje de cumplimiento ubicado en el rango de cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, por incumplimientos en los establecimientos de UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA" y EP TAMBO, en los cuales se obtiene porcentaje de cumplimiento de 0%, debido a la afectación de todas las variables de la categoría por hallazgos relacionados con que el personal manipulador de alimentos no utiliza la dotación adecuada y no cuenta con exámenes médicos de aptitud para manipular alimentos. Se resalta el cumplimiento al 100% en los establecimientos UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP BELLO HORIZONTE, EP CTI POPAYAN, EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP SUR

BARRIO BOLIVAR, EP TIMBIO, EP GUARDACOSTAS, EP LAURA VALENCIA, EP PERMANENTE, EP PERMANENTE 2 y EP TUMACO.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (78%): Se evidencia que esta categoría alcanza un porcentaje de cumplimiento ubicado en el rango de cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, por incumplimientos en los establecimientos de EP TAMBO donde el vehículo motocicleta de placas RCN-50E que transporta los alimentos a la EP en el almuerzo, menú 5, no cuenta con CHS, SOAT ni revisión técnico mecánica, no lleva leyenda "Transporte de alimentos", no se evidencia planilla de registro de temperatura de los alimentos suministrados y no se evidencia plan de rutas) con el 20% de cumplimiento, EP DE ROLDANILLO por afectación relacionada con el vehículo de placa UYC34E, ya que no cuenta con sistema de monitoreo interno de temperatura y el contratista no presenta plan de rutas y para EP EL BORDO el vehículo motocicleta de placas WBG-86F no cuenta con concepto sanitario, con el 60% de cumplimiento y UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4 (80%) donde el contratista no cuenta con un plan de rutas, EP CTI POPAYAN y EP LAURA VALENCIA (80%) por el traslado de las 25 raciones desde la planta externa EP G1 se realiza en motocicleta con remolque, EP GUARDACOSTAS y EP PERMANENTE 2 donde el contratista no cuenta con un plan de rutas. Para EP TIMBIO (80%), la motocicleta de placa XYM 40E, no lleva la leyenda "Transporte de alimentos" y EP TUMACO donde el contratista no cuenta con un plan de rutas, con el 80% de cumplimiento. Finalmente se resalta el cumplimiento al 100% de los establecimientos EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP PERMANENTE y EP SUR BARRIO BOLIVAR. No se realizó verificación de las variables de esta categoría en el periodo de junio en UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA".

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%): Se evidencia que esta categoría alcanza un porcentaje de cumplimiento ubicado en el rango de cumplimiento de las obligaciones del contratista, por incumplimientos en los establecimientos de EP PERMANENTE 2, se evidencia entrega de jugo en bolsas de capacidad de 5 litros y no de manera individual, como lo estipulado en la OTM con el 56% de cumplimiento, en UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA" no se encuentra publicado el ciclo de menú, puesto que el batallón maneja un menú interno que no se ajusta al ciclo de menú establecido por la USPEC, se evidencia que el contratista no suministra el componente energético en el almuerzo y no cumplimiento con el menú programado para almuerzo menú 11 con el 62% de cumplimiento, para EP TUMACO no se evidencia publicación de menú y se evidencia no entrega de un componente del menú ofrecido con el 75% de cumplimiento, en EP TAMBO con el 78% de cumplimiento, se evidencia no entrega de un componente del menú ofrecido y para EP PERMANETE con el 89% de cumplimiento el ciclo de menú publicado en la EP no corresponde al contemplado en el contrato y no ha sido socializado. Finalmente se resalta el desempeño de los establecimientos UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP BELLO HORIZONTE, EP CTI POPAYAN, EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP TIMBIO, EP GUARDACOSTAS, EP LAURA VALENCIA al alcanzar el 100% de cumplimiento en las verificaciones realizadas.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (80%): Se evidencia que esta categoría alcanza un porcentaje de cumplimiento ubicado en el rango de cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, por incumplimientos en los establecimientos de EP CAI3 AGUACLARA donde se evidencia bebida entregado en fondos y verdura cocida en bolsa-tina, asimismo no se observan utensilios para distribuir la verdura cocida, en EP DE ROLDANILLO el contratista entrega alimentación en fiambrera y no presenta documento de protocolo de limpieza y desinfección avalado por la USPEC, en EP PERMANENTE se evidencia la entrega de la bebida café con leche en fondo tipo galón sin tapa, cubierta con bolsa plástica, así mismo para EP PERMANENTE 2 se evidencia bebida entregada en bolsas de capacidad de 5 litros y no de manera individual, como lo estipulado en la OTM, EP TIMBIO y EP TAMBO donde no se entrega utensilios básicos para el consumo, todos con el 50% de cumplimiento. Seguidos de EP LAURA VALENCIA donde se evidencia que el contratista suministra los componentes del desayuno en fondos, con un 67% de cumplimiento. Se resalta el comportamiento al 100% de cumplimiento en las verificaciones realizadas en establecimientos UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON

ESPINA", UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP CTI POPAYAN, EP BELLO HORIZONTE, EP EL BORDO, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP GUARDACOSTAS y EP TUMACO.

2.2.1.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 1

Establecimientos	ERON CPAMSPY POPAYAN	ERON CPMSTUL TULUA	ERON DE POPAYAN	ERON EPMSC EL BORDO	ERON EPMSC IPIALES	ERON EPMSC PASTO	ERON EPMSC TUMACO	ERON EPMSC TUQUERRES
Totales	53%	85%	71%	62%	86%	86%	61%	67%

El cumplimiento general de la categoría para los establecimientos tipo ERON del Grupo 1 para el periodo de junio, es del 71%. A continuación, se detallan las condiciones en las que se encuentra cada establecimiento.

ERON CPAMSPY POPAYÁN (53%): El establecimiento presenta múltiples problemas críticos como pisos no sanitarios, techos con hollín y ventanas en mal estado, así como uniones inadecuadas entre paredes. Las puertas con evidencia de corrosión, la falta de Lockers y vestieres para el personal. Asimismo, la falta de áreas mínimas requeridas, las deficiencias en general de los sistemas eléctricos. Es importante mencionar que el establecimiento presenta insuficiente ventilación y deficiente iluminación en las áreas de trabajo, lo que afecta la seguridad y salud de los manipuladores de alimentos.

ERON CPMSTUL TULUÁ (85%): Se encontraron deficiencias en la infraestructura sanitaria y sistema de recolección de aguas residuales insuficientes para el servicio y pisos con deterioro, al igual que sistema eléctrico de cuarto frío y paredes con desprendimiento de pintura, puertas y ventanas con presencia de oxido

ERON DE POPAYÁN (71%): Se evidencian deficiencias en las áreas, falta de las mismas acorde con lo establecido en la OTM, carencia de separación física entre áreas de producción y falta de secuencia lógica en los procesos. Además, no cuentan con Lokers ni Vestieres.

ERON EPMSC EL BORDO (62%): Se destacan problemas de ubicación, la cual es compartida con otros proyectos y áreas. Carencia de orden lógico para los procesos, incluyendo la bodega de almacenamiento, falta de áreas acorde con lo establecido en la OTM. Ausencia de sistemas de evacuación de aguas residuales. Falta de protección en puertas, techos con corrosión, medias cañas en mal estado. Estos factores indican serias deficiencias que afectan seguridad sanitaria del lugar.

ERON EPMSC IPIALES (86%): Afectado por falta de uniones redondeadas entre pared-pared y lámparas sin funcionamiento en ensamble de dietas, puertas con oxido, puerta de área de preliminado con oxido y rejilla de sistema de evacuación de aguas residuales en mal estado.

EPMSC PASTO (86%): Se presenta problemas como puertas y paredes con deterioro y ausencia de medias cañas (uniones redondeadas). Además, el lavamanos de acción mecánica se encuentra sin funcionamiento y obra aledaña al área de almacenamiento de fruver, la cual puede generar contaminación en el servicio

ERÓN EPMSC TUMACO (61%): La edificación facilita el empozamiento de agua y hay falta de uniones redondeadas entre paredes. Además, se observaron lámparas en mal estado, puerta con corrosión y oxido y en el área de almacenamiento de tubérculos (papa), la parte de evacuación de agua no cuenta con rejilla. Se evidencia deterioro en techos pisos y paredes.

ERON EPMSC TUQUERRES (67%): Se evidencia limitación en espacio en áreas de almacenamiento. De igual forma no cuentan con espacio para instalación de vestieres y Lockers, falta de uniones redondeadas en pisos paredes y puertas deterioradas. Son los aspectos que conllevan a la afectación de la calificación.

2.2.2 GRUPO 2

2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de junio de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 2 Regional Occidente, operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO con número de contrato 186-2025, 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 porcentaje de cumplimiento, verificado en las visitas realizadas, obtenido por el operador durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios tipo ERON – CRM.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
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 no adecuadas que pueden permitir el ingreso de plagas **Hallazgo 5.2:** Se evidenciaron aguas estancadas en área de proceso, almacenamiento por pisos deteriorados.
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 oxido
EPMSC CAICEDONIA	08/05/2025	Favorable	90%	Un mes	**Hallazgo 1.2:** Pisos y paredes con desprendimiento de material, no lisos con rugosidades **Hallazgo 1.3:** Techos con humedad zona fría y no liso, dificultad de limpieza zona caliente **Hallazgo 1.4:** Baño sin techo, pisos y paredes no lisos sin continuidad. **Hallazgo 3.4:** No se observan evidencias de capacitación **Hallazgo 5.6:** No se observa el plan de saneamiento
EPMSC BOLIVAR	04/07/2024	Favorable	100%	Once meses	**Ninguna**
EPMSC LA UNIÓN	10/06/2025	Favorable	97%	Veinte días	**Hallazgo 1.1:** El área del establecimiento es pequeño, no hay separación de área (preparación de alimentos). **Hallazgo 4.4:** Algunos productos en el área de almacenamiento de productos no perecederos, no están separados de la pared.
CPAMS EJECA	09/04/2025	Favorable	100%	Dos meses	Ninguna

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC BUGA	15/11/2024	Favorable	100 %	Siete meses	Ninguna

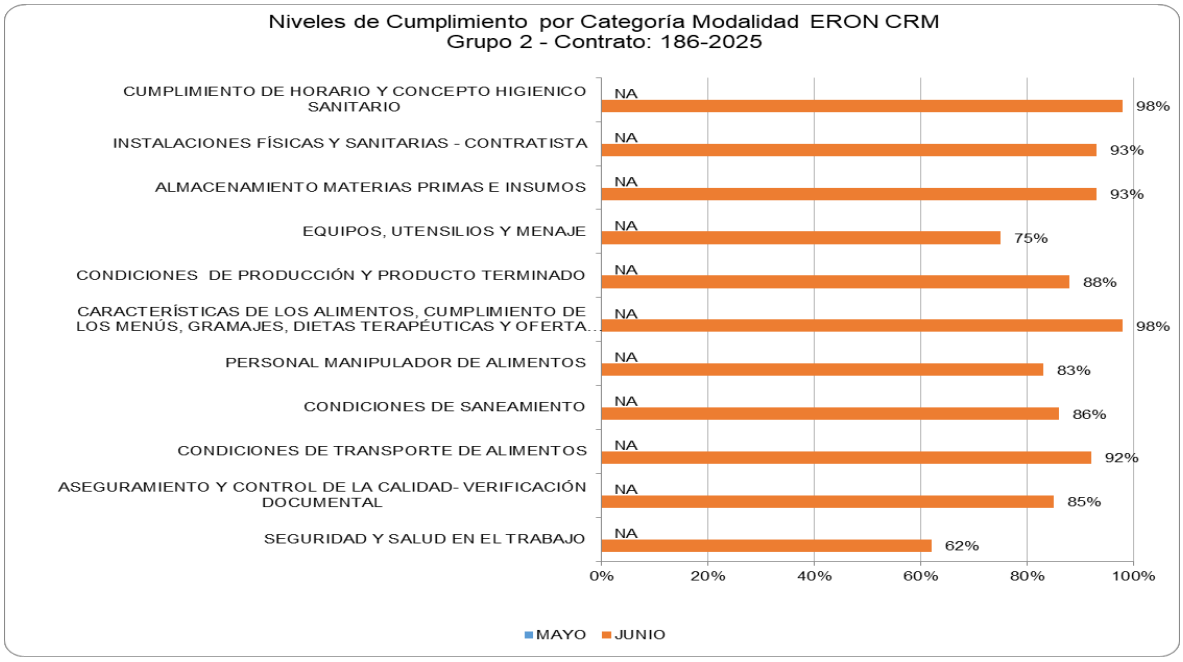
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, los siete ERONES visitados, pertenecientes al Grupo 2, cuentan con concepto higiénico-sanitario favorable emitido hasta la fecha de corte del presente informe. No obstante, dichos conceptos se encuentran en proceso de actualización debido al cambio de razón social.

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

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

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones obtenidas por el operador del Grupo 2, UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos tipo ERON – CRM visitados durante el mes de junio de 2025.

Es importante señalar que, durante el mes de mayo de 2025, las visitas efectuadas por la interventoría a los diferentes establecimientos tuvieron un carácter únicamente de presentación y reconocimiento. Por esta razón, no se cuenta con datos comparativos para dicho periodo.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño porcentual de los establecimientos del Grupo 2, para el período de junio de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 87% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista. Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento.

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (98%): Durante el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó una calificación general positiva. El EPMSC Sevilla registró un porcentaje de cumplimiento del 83%, debido a una afectación en la variable relacionada con el cumplimiento del horario, ya que el contratista realiza el suministro de alimentación en horarios distintos a los establecidos en la OTM, sin contar con la autorización previa de la entidad. En contraste, los establecimientos ERON EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Buga, EPMSC Caicedonia, EPMSC Cali y EPMSC La Unión cumplieron a cabalidad con todas las variables evaluadas en esta categoría, alcanzando un porcentaje de cumplimiento del 100%.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (93%): El ERON EJECA obtuvo una calificación del 87%, debido a una fisura en el angeo de la zona de ingreso al servicio de alimentación y a la ausencia de una rejilla en el sistema de evacuación de aguas residuales. El EPMSC Bolívar, con un 88%, presentó afectaciones relacionadas con la limitación de espacios, al no contar con todas las áreas requeridas y no haber radicado el respectivo oficio ante la dirección del establecimiento para informar dicha situación. Por su parte, el EPMSC Cali, también con un 88%, evidenció cortinas en mal estado en el área fría, así como presencia de hongos y desgaste de pintura en las paredes de esta zona. En el EPMSC Sevilla, con una calificación similar del 88%, se identificó deterioro en el piso y techo del área de almacenamiento de abarrotes, además de la falta de un área adecuada para la limpieza y desinfección de utensilios y menaje, actividad que actualmente se realiza dentro del Patio 2. Cabe destacar que los establecimientos EPMSC Buga, EPMSC Caicedonia y EPMSC La Unión alcanzaron un cumplimiento del 100% en esta categoría.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (93%): Se evidencia que, para esta categoría, el porcentaje de cumplimiento se ve afectado principalmente debido a que los siete establecimientos correspondientes al Grupo 2 presentan incumplimientos relacionados con el listado de proveedores y/o las fichas técnicas de la materia prima. Adicionalmente, en el ERON EJECA con un 82% de cumplimiento, se observó también que en el área de almacenamiento de fruver y abarrotes los productos se disponen directamente sobre el piso, y en el EPMSC Cali con 96% se identificó materia prima (azúcar) almacenada que fue reenvasada o fraccionada de su empaque original a otro recipiente sin el respectivo rótulo de apertura.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (75%): Durante el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó una de las calificaciones más bajas, debido a que en todas las verificaciones realizadas en campo se identificaron alteraciones en la variable relacionada con la calibración de los equipos de frío en los servicios de alimentación de los establecimientos del Grupo 2. El menor porcentaje de cumplimiento se registró en el EPMSC Sevilla (62%), donde se evidenció la ausencia del kit de equipos de medición exigido, el cual debe incluir termómetro para frío y calor, así como gramera. Le siguen los establecimientos EPMSC Buga y EPMSC Cali, ambos con un 67% de cumplimiento. En ambos casos, el contratista no dispone de los equipos mínimos requeridos ni ha presentado un oficio de aprobación ante la entidad que autorice estrategias de reemplazo. Adicionalmente, en el EPMSC Cali se identificaron deficiencias en los carros transportadores, los cuales no cuentan con identificación, presentan desgaste en llantas y pintura, y carecen de puertas o sistemas de cierre. El ERON EJECA, con un 73% de cumplimiento, y el EPMSC Caicedonia, con un 75%, también presentan como hallazgo común la ausencia del kit de equipos de medición reglamentario.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (88%): En esta categoría, se identificaron diversas afectaciones que impactaron el porcentaje de cumplimiento en todos los establecimientos del Grupo 2. El ERON EJECA, con un cumplimiento del 79%, no cuenta con soportes de radicación de procedimientos operativos ni con un plan de muestreo para control de gramaje, además de no disponer de protocolos para el control de temperatura durante las fases críticas del proceso. El EPMSC Buga, con un 86% de cumplimiento, evidenció el uso de recipientes no isotérmicos para la distribución de alimentos, así como la ausencia de soportes documentales que registren los procedimientos operativos desde la recepción de la materia prima hasta el despacho del producto terminado. Por su parte, el EPMSC Cali, con un 87%, presentó múltiples deficiencias: el contratista omite el uso de recipientes isotérmicos para la entrega de alimentos en fondos, no cuenta con un plan de muestreo para el control de gramaje basado en la NTC ISO 2859-1, carece de protocolos para el control de temperatura en fases críticas del proceso y no realiza la entrega de utensilios estandarizados que garanticen los volúmenes y gramajes requeridos para cada componente del tiempo de comida. Los establecimientos EPMSC Bolívar y EPMSC Sevilla, ambos con un 88% de cumplimiento, presentaron incumplimientos relacionados con la omisión del uso de recipientes isotérmicos para el servido y distribución de alimentos en fondos. Finalmente, los EPMSC

Caicedonia y EPMSC La Unión, con un 93% de cumplimiento, también evidenciaron dicha omisión en el uso de recipientes isotérmicos para el servido y distribución de alimentos en fondos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): Esta categoría presenta un porcentaje de cumplimiento relativamente alto; no obstante, se identificaron algunas afectaciones puntuales en varios establecimientos. En el ERON EJECA, con un cumplimiento del 96%, el acta de presentación de los ciclos de menú no incluye información clave, como la fecha de inicio del servicio ni los horarios de entrega por tiempo de comida. En el EPMSC La Unión, también con un 96%, se evidenció que el contratista realizó el ensamble y despacho de la bebida de la dieta directamente en fondo, lo cual no está permitido según los lineamientos técnicos. Por su parte, el EPMSC Cali, con un 97% de cumplimiento, presentó incumplimientos en el ciclo de menú aprobado, incluyendo intercambios de productos no notificados previamente. Adicionalmente, se identificó que la salchicha suministrada no cuenta con ficha técnica aprobada y que la bebida de dieta también se ensambla y despacha directamente en fondo, contraviniendo las disposiciones establecidas para este proceso. Se destaca el cumplimiento del 100% para esta variable de los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Buga, EPMSC Caicedonia y EPMSC Sevilla.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (83%): En esta categoría, el porcentaje de cumplimiento se ve afectado debido a que los siete establecimientos del Grupo 2 presentan incumplimientos relacionados con el personal mínimo requerido y la oferta técnica adicional, conforme a lo estipulado en el Anexo 9 y los Estudios Previos. El EPMSC Sevilla presenta el menor porcentaje de cumplimiento (73%), al no registrar asistencia del ingeniero de alimentos, no entregar dotación completa al personal operativo y evidenciarse el uso de dotación en mal estado. Tanto el ERON EJECA como el EPMSC La Unión registraron un 80% de cumplimiento. En el caso del ERON EJECA, se identificó la ausencia de un profesional SST, un supervisor de mantenimiento, un manipulador de alimentos y un auxiliar administrativo; además, se incumple la frecuencia de visitas del ingeniero de alimentos y no se entrega dotación completa al personal profesional ni operativo. En el EPMSC La Unión se incumple la frecuencia de visitas del supervisor de mantenimiento y no se entrega dotación al personal profesional. El EPMSC Bolívar, con un 81%, no cumple con la frecuencia de visitas del profesional de mantenimiento, no entrega dotación al personal profesional, y al personal operativo se le entrega de forma incompleta. El EPMSC Buga, con un 82% de cumplimiento, no cuenta con profesional en nutrición, incumple la frecuencia de visitas del profesional de mantenimiento, no entrega dotación completa al personal operativo y se evidencia uso de dotación en mal estado. Le sigue el EPMSC Caicedonia con un 87%, donde no se registra asistencia del ingeniero de alimentos ni se entrega la dotación al personal operativo. El EPMSC Cali obtuvo el mayor porcentaje de cumplimiento (95%), aunque incumple con la frecuencia de visitas del supervisor de mantenimiento, quien además no cuenta con el certificado en alturas vigente.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (86%): Durante el mes de junio, el contratista obtuvo una calificación del 86% en esta variable, con afectaciones evidenciadas en los siete establecimientos del Grupo 2. El ERON EJECA obtuvo el porcentaje más bajo (55%), con múltiples deficiencias: falta de limpieza en extractores y techos, insuficiencia de recipientes para residuos sólidos, ausencia de planos de rutas de recolección de residuos, de registros de limpieza del tanque de agua, fichas técnicas y rotulado de productos químicos, así como de plano de ubicación de cebos y registro de fumigación. Le sigue el EPMSC Sevilla, con un 85%, que presentó presencia de hongos en el techo del área de almacenamiento, ausencia de registros de lavado del tanque de agua, falta de instalación de trampa de grasas y carencia de certificado de fumigación. Tanto el EPMSC Bolívar como el EPMSC Caicedonia registraron un 90% de cumplimiento. En Bolívar, se evidenció un manejo inadecuado del aceite vegetal usado, incumpliendo las resoluciones 2957 de 2009 y 316 de 2018, además de la falta de articulación con el PIGA institucional. En Caicedonia, se observó la ausencia de fichas técnicas de productos químicos y del certificado de fumigación. El EPMSC Buga, con un 91% de cumplimiento, presentó deficiencias en la limpieza y desinfección de equipos y utensilios, ausencia de fichas técnicas de productos químicos, falta de garantía en la limpieza del menaje para PPL y no se evidenció el acta de entrega del kit de limpieza (detergente, desinfectante y esponja). Luego se encuentra el EPMSC La Unión, con un 93%, también con un manejo inadecuado del aceite vegetal usado. Finalmente, el EPMSC Cali alcanzó el porcentaje de cumplimiento más alto (97%), aunque se identificó la ausencia

de registros de limpieza del tanque de agua, falta de certificado de fumigación vigente, carencia de dotación en instalaciones sanitarias y manejo inadecuado del aceite vegetal usado.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (92%): En esta categoría, se identifican afectaciones en algunos establecimientos del Grupo 2. El ERON EJECA, con un 80% de cumplimiento, presentó falencias debido a que el personal transportador no contaba con dotación completa ni con certificado de manipulación de alimentos. Le sigue el EPMSC Cali, con un 97%, donde se evidenció que el vehículo del proveedor Didier Zuluaga (fruver) no presentaba en su exterior la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", conforme a la normativa vigente. El EPMSC Buga evidenció un cumplimiento del 100%, garantizando condiciones óptimas para el transporte de materia prima. Durante el periodo evaluado, no se evidenció transporte interno o externo de alimentos, insumos y/o materias primas en los establecimientos EPMSC Bolívar, Caicedonia, La Unión y Sevilla.

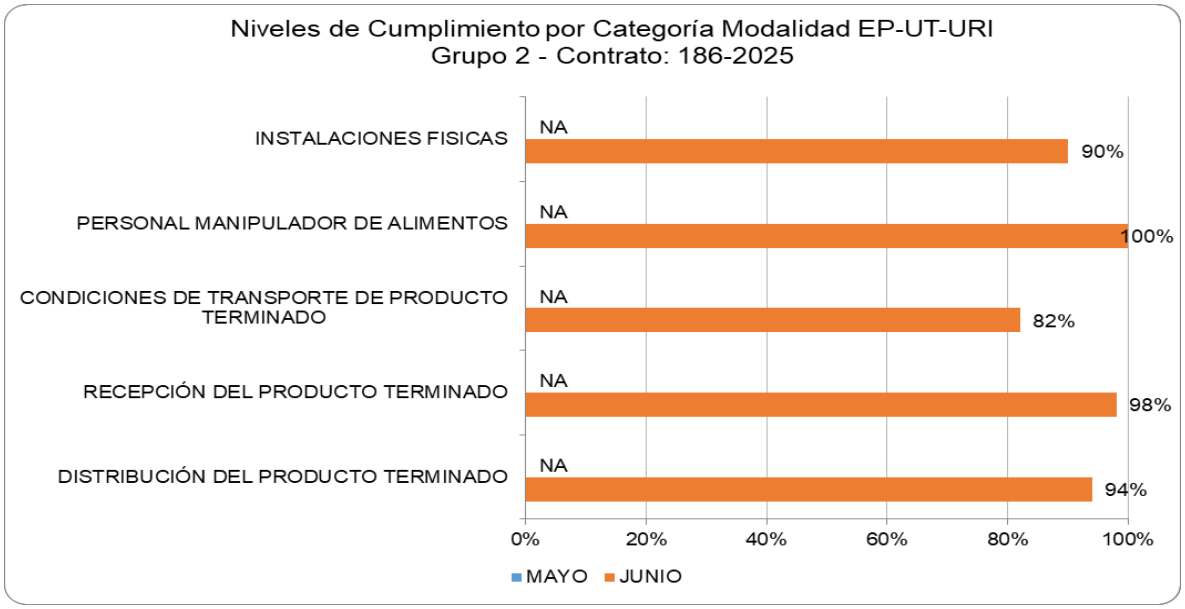
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (85%): En esta categoría se evidenció una calificación del 85%, con afectaciones en los siete establecimientos que conforman el Grupo 2. El ERON EJECA, con un 71%, no cuenta con certificados de calibración de equipos, registros de sensibilización a representantes de patio sobre higienización del menaje, un programa de trazabilidad definido, ni soporte de socialización del plan de emergencia. El EPMSC BUGA, con un 74%, no presenta registros actualizados del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, ni certificados de calibración por entidad competente de los equipos usados para control de temperatura y gramajes, tampoco cuenta con certificado del laboratorio perteneciente a la Red de Laboratorios de Salud Pública del Ministerio de Salud para toma de muestras, carece de registros de sensibilización a los representantes de patio sobre el proceso de higienización del menaje, y no presenta soporte de socialización del plan de emergencia al director del establecimiento. El EPMSC SEVILLA, con un 83%, no cuenta con plan de contingencia; además, no dispone de plan de emergencia, soporte de pago de servicios públicos, proyecto productivo ni bonificación a PPL correspondientes al mes de mayo. El EPMSC BOLÍVAR, con una calificación del 87%, no presenta registros actualizados del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, ni certificados de calibración por entidad competente de los equipos usados para control de temperatura y gramajes. El EPMSC CAICEDONIA, con un 87%, no cuenta con plan de contingencia. El EPMSC LA UNIÓN, con un 94%, no presenta certificados de calibración de equipos utilizados para el control de temperatura y gramajes. Finalmente, el EPMSC CALI, con un 96%, no presenta registros actualizados del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, ni certificados de calibración por entidad competente de los equipos usados para control de temperatura y gramajes.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (62%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría obtuvo la calificación más baja, dado que todos los establecimientos del Grupo 2 presentaron alteraciones en alguna de sus variables. En el ERON EJECA, con un 29%, no se evidencian registros actualizados de capacitaciones en SST, no cuenta con botiquín, extintores, manta anti-fuego, política SST ni ruta de evacuación señalizada y visible. En el EPMSC Sevilla, con un 50%, no se evidencia capacitación en SST, no se dispone de extintores, manta anti-fuego, exámenes médicos de ingreso para el personal externo ni registros de entrega de EPP. El EPMSC Caicedonia, con un 64%, no presenta capacitación en SST, no dispone de extintores ni exámenes médicos ocupacionales completos para el personal externo, y no cuenta con registros de entrega de EPP. El EPMSC Cali, también con un 64%, no cuenta con formato de inspección mensual del botiquín tipo A, extintor de CO_2, manta anti-fuego, ruta de evacuación ni con la política SST publicada y firmada. El EPMSC Bolívar, con un 71%, no cuenta con extintor de acetato de potasio, el extintor de CO_2 no está debidamente señalizado y no hay registro de entrega de elementos de protección personal (máscara, guantes y peto). El EPMSC La Unión, también con un 71%, carece de extintor de acetato de potasio y manta anti-fuego. Finalmente, el EPMSC Buga, con un 86%, carece de registros de entrega de elementos de protección personal.

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

A continuación, se presenta el desempeño del mes de junio de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 2 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.

Es importante señalar que, durante el mes de mayo de 2025, las visitas efectuadas por la interventoría a los diferentes establecimientos tuvieron un carácter únicamente de presentación y reconocimiento. Por esta razón, no se cuenta con datos comparativos para dicho periodo



En la gráfica anterior se muestra el desempeño porcentual de los establecimientos del Grupo 2, para el período de junio de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT –URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos. El operador alcanza un 93% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista. Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento.

1. INSTALACIONES FISICAS (90%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía del Grupo 2, se evidenció una afectación en el porcentaje de cumplimiento debido a deficiencias en las condiciones de higiene durante el almacenamiento temporal. Específicamente, en las estaciones de Policía Meléndez y Terrón Colorado cada una con un porcentaje de cumplimiento del 50%, se observaron condiciones higiénicas inadecuadas, y en las estaciones de policía El Guabal, Municipal y Sultana con un 50%, las canastillas utilizadas para el almacenamiento temporal de bebidas presentaban suciedad. No obstante, se resalta el cumplimiento del 100% en las siguientes estaciones: Aguablanca, Caicedonia, Desepaz, Diamante, Dagua, Buga CAI Divino Niño, Flora, Floresta, Fray Damián, Fray Damián San Nicolás, Junín, Lido, Limonar, López, Los Mangos, Mariano, Rivera, San Francisco, Sevilla, Sultana y Yumbo.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): Como resultado de las verificaciones efectuadas por la interventoría en las Estaciones de Policía del Grupo 2, se evidenció un cumplimiento del 100% en la variable evaluada,

reflejando la adecuada ejecución de las obligaciones contractuales por parte del operador. Este desempeño se encuentra respaldado por la correcta implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) por parte del personal manipulador de alimentos encargado del transporte, lo que permite concluir que los establecimientos evaluados alcanzaron el máximo nivel de cumplimiento en esta categoría.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (82%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó la calificación más baja según las verificaciones en campo. Las estaciones Meléndez y Sultana, con un 40%, presentan afectación debido a deficiencias en las condiciones higiénicas del transporte de alimentos, así como por no contar con termómetro de punzón debidamente calibrado para el control de las condiciones térmicas durante el transporte de alimentos y no disponer de un plan de rutas que incluya placas vehiculares y rangos horarios. Las estaciones Fray Damián, Municipal y Sevilla, con un 60% cada una, presentan afectación dado que no cuentan con termómetro de punzón debidamente calibrado y no disponen de un plan de rutas. Adicionalmente, las estaciones de Policía Caicedonia, Fray Damián San Nicolás y Dagua con un 80%, no cuentan con termómetro de punzón debidamente calibrado. Las estaciones Desepaz, Diamante, Floresta, El Guabal, Lido, Limonar, Los Mangos y Rivera no disponen de un plan de rutas que incluya placas vehiculares y rangos horarios. No obstante, se resalta el cumplimiento del 100% en esta categoría por parte de las estaciones de Policía Aguablanca, Buga CAI Divino Niño, Flora, Junín, López, Mariano, San Francisco, Terrón Colorado y Yumbo.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%): En esta categoría, el contratista obtuvo una calificación superior; sin embargo, se presentaron afectaciones durante las verificaciones en campo. La estación de Policía Rivera, con un 80%, presentó intercambios de componentes del menú sin previa notificación en el sistema, así como incumplimiento en el horario de entrega de la alimentación, realizándola por fuera del rango establecido en la OTM. Las estaciones de Policía Desepaz, Floresta y Fray Damián, con un 90% cada una, evidenciaron intercambios de componentes del menú sin previa notificación en el sistema. Finalmente, se resalta el cumplimiento del 100% en esta categoría por parte de las estaciones de Policía Aguablanca, Caicedonia, Diamante, Dagua, Buga CAI Divino Niño, Flora, Fray Damián San Nicolás, El Guabal, Junín, Lido, Limonar, López, Los Mangos, Mariano, Meléndez, Municipal, San Francisco, Sevilla, Sultana, Terrón Colorado y Yumbo.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%): Durante el periodo de corte del presente informe se evidencia un porcentaje de cumplimiento alto para esta categoría; sin embargo, se presentaron afectaciones en las estaciones de policía Buga CAI Divino Niño, El Guabal y Lido con un 50% en su calificación, donde algunos componentes de los alimentos no son entregados en empaque individual, observándose distribución en fondos. Se resalta el cumplimiento del 100% en las estaciones de policía Aguablanca, Caicedonia, Diamante, Dagua, Desepaz, Flora, Floresta, Fray Damián, Fray Damián San Nicolás, Junín, Limonar, López, Los Mangos, Mariano, Meléndez, Municipal, Rivera, San Francisco, Sevilla, Sultana, Terrón Colorado y Yumbo, en relación con esta variable.

2.2.2.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 2

Establecimientos	ERON EJECA	ERON EPMSC BOLIVAR	ERON EPMSC BUGA	ERON EPMSC CAICEDONIA	ERON EPMSC CALI	ERON EPMSC LA UNION	ERON EPMSC SEVILLA
Totales	74%	86%	82%	68%	57%	94%	61%

El cumplimiento general de la categoría para los establecimientos tipo ERON del Grupo 2 para el mes de junio de 2025, es del 73%. A continuación, se detallan las condiciones en las que se encuentra cada establecimiento.

ERON EJECA (74%): El porcentaje de cumplimiento en infraestructura para este ERON, se ve afectado por no evidenciarse secuencia lógica en el servicio, desprendimiento de material y presencia de humedad en techo del área de

distribución, los pisos en áreas de trabajo (producción, bodega, equipos de enfriamiento) no cuentan con drenajes, presencia de grietas en pared de las áreas de bodega de abarrotes y equipos de enfriamiento, uniones entre pared-pared y pared-piso sin forma redondeada, y por no contar con el mínimo de áreas físicas, falta área de lockers y vestieres en el servicio.

ERON EPMSC BOLIVAR (86%): Afectación al porcentaje de cumplimiento para este ERON, principalmente por no contar con las áreas requeridas para el servicio de alimentación por la OTM, así mismo, por no tener una clara separación física entre las áreas existentes (área de producción, área de lavado de utensilios y menaje, pre-alistamiento y ensamble de producto terminado), las uniones entre piso-pared y pared-pared en la bodega de abarrotes no son de forma redondeada y por no contar con el mínimo de áreas físicas, falta área social, ensamble de dietas y limpieza y desinfección de elementos de aseo.

ERON EPMSC BUGA (82%): La calificación para este ERON en la categoría de infraestructura se ve afectada, debido a la altura de los techos y ventanas del área de producción, lo cual dificulta los procesos de limpieza y desinfección; piso con desprendimiento de pintura en área cuarto congelación # 1 y cuarto de refrigeración # 1, las uniones entre pared – pared no son de forma redondeada y no se cuenta con lockers.

ERON EPMSC CAICEDONIA (68%): cuenta con uno de los porcentajes de cumplimiento más bajo para la categoría de infraestructura, debido a que el servicio de alimentación se encuentra contiguo a un cementerio, no cuenta con separación física entre las áreas, no existe secuencia lógica, presto que la entrada de materia prima, es la misma que se utiliza para salida de producto terminado, espacio reducido para la instalación de equipos no cuentan con suficiente espacio en las bodegas de almacenamiento, no cuentan con servicios sanitarios, ni lockers ni vestieres, y el servicio no cuenta con todas las áreas requeridas por la OTM.

ERON EPMSC CALI (57%): Durante las verificaciones realizadas, esta categoría obtuvo la calificación más baja, debido a múltiples deficiencias en las condiciones locativas del área del servicio de alimentación. Se evidencia presencia de vectores (palomas, gatos y gallinazos) en zonas aledañas al servicio, ausencia de separación física entre el área de ensamble de dietas y las estaciones de policía, pisos porosos y/o con grietas en el área caliente, y desgaste de baldosas en el área fría. Se identificó que los techos del área caliente, de ensamble de policía, de la bodega de almacenamiento de frutas y del área de ensamble de ensaladas presentan humedad, desprendimiento de material y están construidos en materiales no sanitarios (como Eternit). Asimismo, las paredes de las áreas de ensamble de estaciones de policía, bodega de frutas, ensamble de ensalada, preliminado de papa y prealistamiento de proteínas presentan desprendimiento de pintura y material. Las uniones pared-pared del área caliente no son redondeadas, la puerta de la bodega de almacenamiento no es de superficie lisa ni presenta ajuste hermético. Adicionalmente, el establecimiento no cumple con el mínimo de áreas físicas requeridas, ni dispone de lockers ni vestieres para el personal.

ERON EPMSC LA UNION (94%): La calificación de este establecimiento se ve afectada debido a las condiciones deficientes de ventilación en el área de producción, lo que genera una acumulación excesiva de calor y afecta las condiciones óptimas de trabajo

ERON EPMSC SEVILLA (61%): La calificación en el servicio de alimentación se ve afectada por la falta de separación entre las áreas y la ausencia de una secuencia lógica en el proceso; se cuenta con una sola entrada que también funciona como salida. No se dispone de espacio suficiente para la instalación de los equipos ofertados ni para el almacenamiento adecuado de la materia prima, incumpliendo con las distancias perimetrales. Los techos son de material no sanitario, el servicio sanitario no está separado por sexo, no se realiza la instalación de trampa de grasa portátil y no se cuenta con el mínimo de áreas establecidas en la OTM (sanitarios, oficina, vestier y bodega).

2.2.3 GRUPO 3

2.2.3.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de junio de 2025, 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 con número de contrato 187 - 2025, la cual se recopila en las visitas de verificación por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
COJAM JAMUNDI 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.
COJAM JAMUNDI BLOQUE 3	19/6/2024	Desfavorable	55,5%	No aplica	No se está llevando a cabo producción en el Bloque 3, toda vez que, a partir del 17 de agosto de 2024, la producción se trasladó al Rancho del Bloque 1, para realizar mantenimientos de infraestructura al rancho del Bloque 3.
COJAM JAMUNDI BLOQUE 4	30/5/2025	Favorable con requerimientos	85%	Un mes	**Hallazgo 1.2:** Las rejillas no abarcan el 100% de los desagües. **Hallazgo 5.3:** Sin recipientes para la disposición final. **Hallazgo 5.4:** Malla no completa para control de roedores
EPMSC SILVIA	8/1/2025	Favorable	100%	Cinco meses	Ninguna
EPMSC BUENAVENTURA	22/11/2024	Favorable	100%	Siete meses	Ninguna
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.
EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	-	-	-	NA	No se cuenta con concepto sanitario, toda vez que el servicio de alimentación ubicado en el establecimiento penitenciario se encuentra fuera de funcionamiento desde el año 2018.
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.

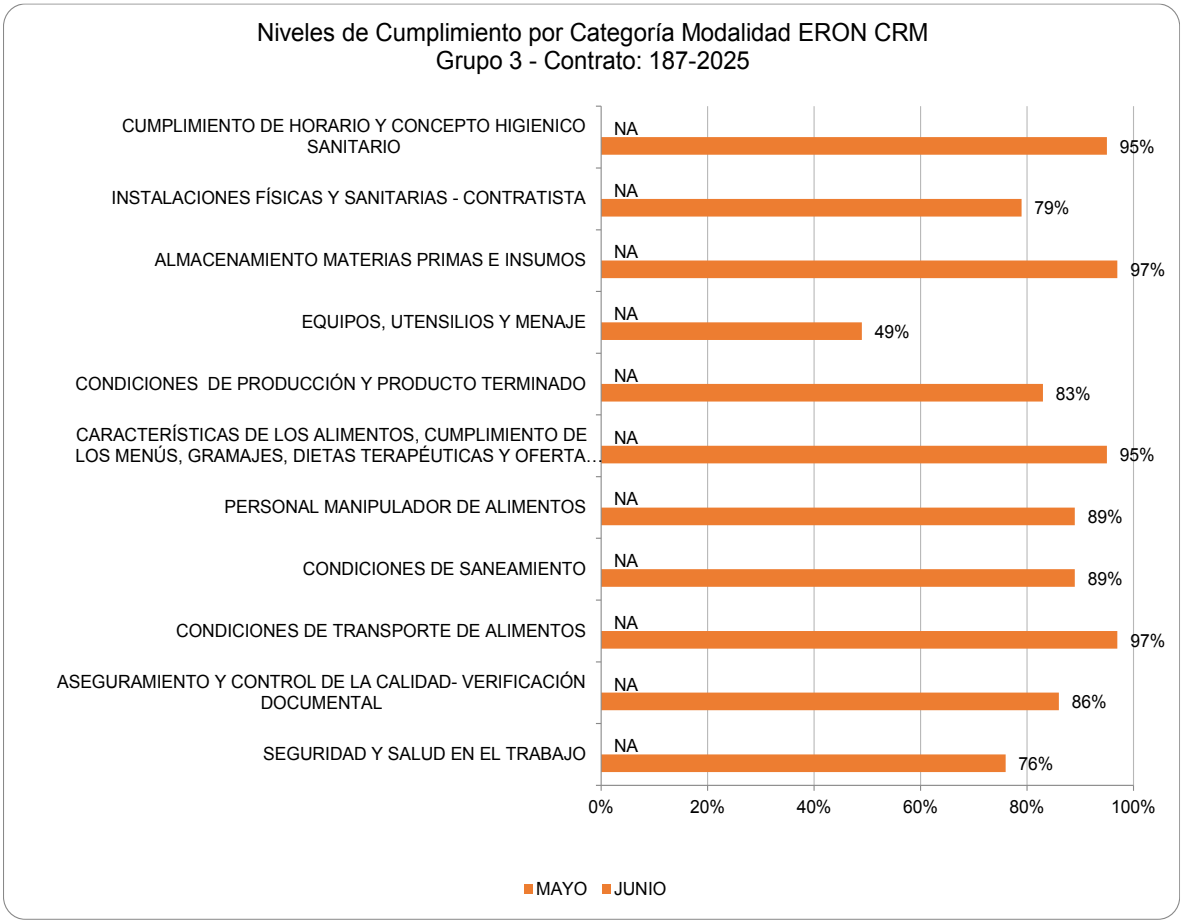
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.4: Instalación sanitaria incompleta no cuenta con tasa. **Hallazgo 2.1:** Se evidencian equipos en mal estado las puertas no garantizan la hermeticidad, se evidencia con presencia de óxido. **Hallazgo 4.4:** Almacenamiento 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 del procedimiento de limpieza y desinfección en utensilios, ollas, cucharas, cuchillos. Por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza visita de IVC asociada a notificación de resultados de análisis microbiológicos.
CPAMSPAL PALMIRA - PAS	19/06/2025	Favorable	91.5%	Once días	**Hallazgo 1.1:** Por su ubicación y diseño locativo no se impide ingreso locativo **Hallazgo 1.2:** Se evidencia deterioro de pisos en toda el área que no permite su fácil limpieza y desinfección. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia material del cual está construido el techo del área de preparación no permite fácil lavado, limpieza y desinfección. **Hallazgo 3.3:** Se evidencian manipuladores con uso de indumentaria de color oscuro. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia descargue del área preliminar con la rejilla retirada.
CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN	19/06/2025	Favorable	95%	Once días	**Hallazgo 1.1:** La infraestructura no impide el ingreso de plagas. **Hallazgo 1.2:** El área de bodega se observa paredes con presencia de humedad y levantamiento de pintura, falta de rejilla en drenaje. en área de preliminar de tubérculos se observa el tubo de trampa -grasa, sin tapón y un tomacorriente, sin tapa en área de preliminar de proteína. **Hallazgo 1.3:** En área de bodega se observó ventanas con mallas averiada o sin malla. En área de almacenamiento de desechables se observa abertura en ventanas y paredes. En oficina se observó una ventana sin malla. **Hallazgo 1.4:** Las instalaciones sanitarias se observó goteo en la tasa sanitaria y en lavamanos. No cuenta con implementos para secado de manos en baño de hombres primer piso.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los siete ERONES visitados pertenecientes al Grupo 3, CUATRO establecimientos y un rancho han sido evaluados con un concepto FAVORABLE, estos son: EPMSC SILVIA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA, CPAMSPAL PALMIRA (PAS y CENTRO DE PRODUCCIÓN) y COJAM JAMUNDI BLOQUE 1. Por otro lado, un establecimiento y un rancho han alcanzado un concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, estos son: EPMSC CARTAGO y COJAM JAMUNDI BLOQUE 4. Con respecto al establecimiento

EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, no cuenta con concepto sanitario, toda vez que el servicio de alimentación ubicado en el establecimiento penitenciario se encuentra fuera de funcionamiento desde el año 2018.
La entidad territorial de salud, durante el periodo objeto del presente informe realizó visita y emitió concepto para CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN y CPAMSPAL PALMIRA - PAS, los cuales, con un puntaje del 95% y 91.5% de cumplimiento respectivamente, obtuvieron concepto FAVORABLE.
La Interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, continuará realizando seguimiento a esta categoría.

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

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de mayo y junio de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS del Grupo 3, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior, se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 3, para el período de mayo y junio de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 86% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista.

Cabe mencionar que, para mayo de 2025, solamente se realizaron visitas de reconocimiento y presentación de la Interventoría y por lo tanto no se cuenta con datos comparativos.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (95%): Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron EPMSC CARTAGO y CPAMSPAL PALMIRA con un 83% cada uno.
No obstante, la calificación general se vio afectada por el incumplimiento en el horario de entrega del almuerzo en EPMSC CARTAGO, debido al reglamento interno del establecimiento penitenciario. Asimismo, se identificó la ausencia de concepto sanitario en CPAMSPAL PALMIRA (centro de producción) hasta el 18/06/2025. Cabe mencionar que el 19/06/2025, el ente territorial de salud emitió concepto favorable en los servicios de alimentación de CPAMSPAL PALMIRA (PAS y Centro de Producción). Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos COJAM JAMUNDI, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y EPMSC SILVIA. En cuanto a todos los servicios de alimentación pertenecientes al grupo 3, se confirma que todos se encuentran libres de medidas sanitarias de cierre, tanto total como parcial.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (79%): Con respecto al mes de junio de 2025, se presentaron aspectos negativos que afectaron la calificación general tales como: inexistencia de alguna de las áreas establecidas por la OTM (no se cuenta con soportes de radicación de informe manifestando las limitaciones de áreas); servicio sanitario al interior del servicio de alimentación (entre área de ensamble y área de jugos); pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados; paredes agrietadas, con desprendimiento de pintura y/o material; techos en mal estado; mesones desajustados y deteriorados; bases para ensamble con presencia de corrosión; marcos y puertas con deterioro (corrosión); aberturas sin protección; lámparas y/o reflectores sin funcionamiento; instalaciones eléctricas en mal estado (cableado expuesto y tomacorrientes en mal estado); sistema de evacuación de aguas residuales sin protección y/o con rejillas y/o angeos, en mal estado; lavamanos en mal estado (pedal no funcional); ausencia de una área exclusiva para ensamble de raciones (actividad realizada sobre los congeladores del área de producción); y espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos sin protección. Cabe resaltar el 100% de cumplimiento de los aspectos evaluados para el establecimiento EPMSC BUENAVENTURA. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron: EPMSC SILVIA con 82%, EPMSC PUERTO TEJADA con 81%, CPAMSPAL PALMIRA con un 76%, EPMSC CARTAGO con 71% y COJAM JAMUNDI con 61%. Por otro lado, entre los aspectos positivos se destaca, la gestión realizada por el contratista ante el INPEC, para la limpieza de los alrededores del servicio de alimentación; instalaciones sanitarias en estado operativo y/o funcional; letreros alusivos al lavado de manos (procedimiento) y BPM, en buen estado, ubicados en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso; y un área exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos o materias primas clasificadas como PRODUCTOS NO CONFORMES.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (97%): Se resalta el desempeño de los establecimientos CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, seguido de EPMSC PUERTO TEJADA con 95%, COJAM JAMUNDI con 93% y EPMSC SILVIA con 91% de desempeño, para estos último, los hallazgos que impactaron de manera desfavorable la calificación general se encuentran: almacenamiento de alimentos prohibidos (pescado basa), ausencia de fichas técnicas de las materias primas y del listado de proveedores; alimentos almacenados con el etiquetado y rotulo establecido para el empaque primario no acorde a la normatividad vigente resolución (ausencia de tabla nutricional y sellos de advertencia); y almacenamiento de materias primas sobre estibas plásticas deterioradas. Por otra parte, los aspectos que favorecieron la calificación de esta variable para el periodo del presente informe, cabe mencionar la presencia de

alimentos almacenados como materia prima destinada para el suministro, con fecha de vencimiento vigente, libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física, así como alimentos enlatados en buen estado; cumplimiento de las distancias perimetrales; materias primas almacenadas que han sido re envasada y/o fraccionada de su empaque original a otro recipiente, debidamente identificadas; aplicación del método PEPS y producto evidenciado como no conforme, almacenado en el área dispuesta para tal fin.

4. Equipos, utensilios y menaje (49%): Corresponde a la categoría con menor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Se evidencia en esta categoría un cumplimiento inferior al 68 % para cada uno de los establecimientos pertenecientes al grupo 3. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a equipos, utensilios y menaje no resistentes a la corrosión, en mal estado y con deterioro (marmita y estufa con fugas, quemadores en mal estado y combustión inadecuada, puestos de cocción sin perillas; equipos con presencia de corrosión y/o deterioro; discos de procesador de alimentos, deteriorados; tablas de corte, con desgaste; fondos con fisuras, pailas y ollas, sin asas); servicios de alimentación con equipos mínimos faltantes y sin oficio de aprobación de alternativas por parte de la USPEC; calderas, fuera de funcionamiento; equipos de enfriamiento sin calibración a escala; termómetros sin funcionamiento y/o ausencia de kit adicional de equipos de medición y congeladores en mal estado (puertas y láminas desajustadas).También se evidenciaron carros transportadores en cantidad insuficiente, sin identificar y en mal estado (puerta desajustada y/o sin sellado hermético, presencia de corrosión, rodamientos deteriorados, y desprendimiento de pintura). El contratista durante este período, no cuenta con soportes de entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta Técnica Mínima (OTM) en CPAMSPAL PALMIRA (PAS). Entre los aspectos a destacar, cabe mencionar que los cuartos fríos (refrigeración-congelación) y/o neveras y/o congeladores se encuentran funcionando correctamente; los servicios de alimentación cuentan con trampas de grasas en buen estado y funcionales; el menaje y/o equipos en desuso se encuentran identificados como "FUERA DE USO - OBSOLETO". Los establecimientos que presentan el mayor porcentaje de cumplimiento con un 67% fueron EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron: CPAMSPAL PALMIRA con 57%, EPMSC PUERTO TEJADA con 46%, EPMSC SILVIA con 38%, COJAM JAMUNDI con 33% y EPMSC CARTAGO con una 33% de desempeño.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (83%): Durante el periodo del presente informe, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: ausencia de radicado del procedimiento que plasma las condiciones para la operación desde la recepción de los insumos y materias primas hasta el despacho del producto terminado; distribución de alimentos refrigerados a temperatura superior a 4°C +/-2ºC; no entrega de utensilios estandarizados para garantizar el volumen y gramaje de cada uno de los componentes suministrados; ensamble y distribución de producto terminado en canastilla con bolsatina y/o canecas plásticas omitiendo el uso de recipientes isotérmicos establecido por la OTM para la entrega en fondos; distribución inadecuada de dietas (sopas y bebidas, en fondo) y contramuestras presentadas en estado líquido y sin congelar, almacenadas en canastillas con bolsatina en lugar de recipientes asépticos de plástico con tapa hermética, incumpliendo lo establecido por la OTM. Entre los aspectos positivos evidenciados en esta categoría se encuentra la implementación del protocolo de control de temperatura y plan de muestreo (control de gramaje) con base en la NTC ISO-2859-1, desde la recepción de materias primas hasta la distribución final; hielo rotulado y almacenado en adecuadas condiciones y ración terapéutica suministrada en empaque de material desechable para PPL con diagnósticos de inmunosupresión y/o enfermedades infectocontagiosas. Con respecto a los productos devueltos por la PPL al servicio de alimentación por rechazo y/o falencias presentadas, éstos fueron reemplazados. El establecimiento con mejor desempaño fue EPMSC BUENAVENTURA con un desempeño del 100% en esta categoría, seguido de EPMSC PUERTO TEJADA con un 86%, EPMSC SILVIA con 83%, CPAMSPAL PALMIRA con 82%, EPMSC CARTAGO con 80% y COJAM JAMUNDI con 76%. El establecimiento con menor desempeño en esta categoría fue EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con 71%.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (95%): Tipificado como cumplimiento de las obligaciones por parte del contratista por presentar un desempeño superior el 90%. La calificación se ve afectada por el uso de fruta fresca en la preparación de bebidas, en lugar de pulpa de fruta, lo cual incumple con lo establecido en la OTM para establecimientos con un parte diario igual o mayor a 2000 PPL. Así mismo, se evidenció entrega de dietas terapéuticas para la PPL no acorde con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima y el Manual de Dietas Terapéuticas (sopas y bebidas en fondos) y ausencia de registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas. Durante este periodo, el contratista no realizó la socialización del ciclo del menú con representantes de DDHH de PPL, representantes de la COSAL y director del establecimiento. Entre los aspectos positivos se puede destacar el cumplimiento del ciclo de menús, intercambios y la entrega de la totalidad de los componentes en cada tiempo de alimentación; el no uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos en las preparaciones; cumplimiento en los gramajes y calidad organoléptica de las preparaciones de los menús verificados a suministrar en el ERON, EPs, UTs y URIs; suministro de los refrigerios nocturnos, remisiones y menús especiales, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima; soportes de revaloración para seguimiento, ajuste o retiro de dietas de la PPL afiliada al régimen contributivo, excepción o especial; recipientes de ración terapéutica rotulados de acuerdo a lo estipulado en la OTM (nombre del interno, patio y tipo de dieta); cumplimiento en el suministro de las raciones para gestantes y lactantes; valoraciones y seguimientos nutricionales del 100% de las gestantes y/o lactantes que hay a la fecha en los establecimientos penitenciarios; registros de las renuncias a las dietas con la firma de un profesional del área de sanidad del establecimiento y la nutricionista del contratista, donde el PPL exonera de cualquier responsabilidad a la USPEC, al contratista y al INPEC. Cabe señalar que, en ninguno de los establecimientos pertenecientes al grupo 3, se cuenta con suministro de alimentación diferencial a grupo poblacional Étnico (Comunidades afrocolombianas, palenqueras, raizales, comunidades Indígenas y comunidades ROM) y/o PPL con restricción por convicciones religiosas. Los establecimientos: EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO alcanzaron un desempeño del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas; seguido de CPAMSPAL PALMIRA con un 99%, EPMSC SILVIA con un 96% y EPMSC PUERTO TEJADA con un 92%. Por otro lado, el establecimiento con menor desempeño fue COJAM JAMUNDÍ con un 79%.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (89%): Para el mes de junio, los establecimientos con menor desempeño fueron COJAM JAMUNDI con un 86%, CPAMSPAL PALMIRA con un 82% y EPMSC CARTAGO con 69%. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al incumplimiento en el recurso humano mínimo y adicional de acuerdo al anexo 9, estudios previos y condiciones contractuales; no se cuenta con soportes de entrega de dotación completa al personal profesional y operativo; manipuladores de alimentos y/o distribuidores con dotación incompleta o en mal estado e incumpliendo hábitos de higiene personal y practicas higiénicas y no se cuenta con el certificado médico anual vigente para el personal operativo que labora en los servicios de alimentación. Entre los aspectos positivos que favorecieron la categoría se encuentra la entrega de dotación completa a visitantes; manipuladores realizando lavado de manos con agua y jabón desinfectante; se cuenta con personal capacitado para la limpieza de la campana extractora; personal manipulador libre de infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales, respiratorias que puedan contaminar los alimentos; registros de horas laboradas para el personal operativo y PPL desarrollando las actividades de manipulación de alimentos, sin exceder el número de horas máximas de trabajo diario permitido. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO que presentan cumplimiento del 100%, al contar con el personal ofertado y adicional, tiempo laborado, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas adecuadas y documentación para la manipulación; seguido de EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC SILVIA, con un 94% y 93% de desempeño.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (89%): Los establecimientos con menor desempeño fueron CPAMSPAL PALMIRA con 87%, EPMSC PUERTO TEJADA con 68% y finalmente COJAM JAMUNDÍ con un 75%. Los hallazgos que conllevan

a la afectación de la calificación hacen referencia a paredes, techos, barreras de protección (angeos), campanas, en deficientes condiciones de higiene; papelera sin tapa, en instalaciones sanitarias de los PPL; utensilios (pailas y fondos) en deficientes condiciones de higiene; recipientes para almacenamiento de residuos en cantidad insuficiente, en deficientes condiciones de higiene, sin identificar y/o con tapa en mal estado; no se cuenta con soporte de entrega del kit de limpieza y desinfección del menaje para la PPL. Tampoco se cuenta con soporte de la disposición final del aceite vegetal usado (AVU) ni con certificado de fumigación vigente. Finalmente, se constató que, durante el periodo en evaluación, el contratista no realizó el lavado de los tanques de almacenamiento de agua. Con respecto a EPMSC PUERTO TEJADA, se evidenció turbiedad en el suministro de agua del 16/06/2025. Es importante resaltar que las condiciones óptimas de saneamiento se evidenciaron en EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y EPMSC SILVIA, con un cumplimiento del 100% en todas las variables evaluadas, seguido de EPMSC CARTAGO con 93% de cumplimiento, en relación a los aspectos positivos dentro de la categoría, cabe destacar el adecuado almacenamiento e identificación de productos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección; el cumplimiento en el código de colores para los utensilios de aseo; el análisis diario de pH y Cloro Residual; así como la limpieza y desinfección de las trampas de grasas.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%): Es importante señalar que, durante el período del presente informe, solo se evidenció transporte de alimentos de proveedores en 4 establecimientos de los 7 visitados.; entre los cuales se encuentran, COJAM JAMUNDI con un 87% entre los aspectos que influyeron negativamente en la calificación general fueron: vehículo transportador de alimentos sin la documentación requerida en la OTM (CHS vencido o inexistente) y personal transportador con carnet de manipulación vencido. Por otra parte, los establecimientos con desempeño sobresaliente en el periodo fueron CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO cada uno con 100% de cumplimiento, permitiendo evidenciar condiciones óptimas del transporte interno y externo, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente, los aspectos que favorecieron la calificación general corresponden al recibo de materias primas, insumos y alimentos conforme a los lineamientos y horarios establecidos; vehículos transportadores de alimentos en adecuadas condiciones físicas, con la documentación requerida en la OTM (SOAT y Revisión técnico-mecánica (Si aplica)) vigente; registro actualizado del monitoreo de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, el cargue y descargue; personal transportador utilizando vestimenta adecuada según la normativa vigente. Así mismo, se evidencian vehículos transportadores de alimentos que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Para los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO y EPMSC SILVIA, no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos ni recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO.

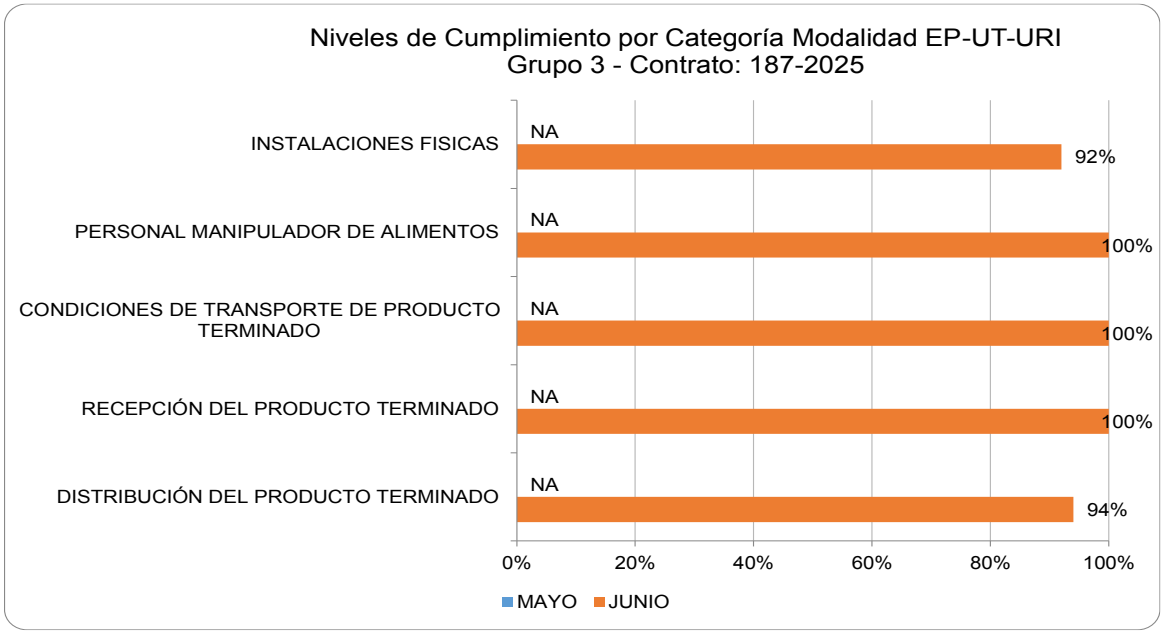
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (86%): Durante el periodo del presente informe, se evidenció afectación de la variable debido a la falta de implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos; planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima (OTM), sin socializar con el director del establecimiento; existencia de certificados de calibración emitidos por un laboratorio no competente, de los instrumentos utilizados para el control de temperatura (termómetros) y control de gramaje (grameras y básculas); ausencia de análisis fisicoquímicos del agua y de resultados microbiológicos conformes, para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, así como para microorganismos patógenos, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente; carros transportadores sin el correspondiente mantenimiento preventivo trimestral que evite el deterioro de los mismos; ausencia de plan de inducción sobre documentos técnicos y contractuales para el talento humano y de registros de sensibilización a los representantes de cada patio para un adecuado proceso de higienización del menaje; falta de soportes de pago de proyectos productivos (panadería), servicios públicos, bonificación de PPL y ARL de PPL. De otra parte, los aspectos positivos que favorecieron la calificación, fueron: registros actualizados de formatos básicos de producción; aplicación de los criterios de aceptación y rechazo en la recepción de materias primas; laboratorio que realiza la toma de muestras, inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB); muestreos microbiológicos de acuerdo con la frecuencia establecida en el Anexo 6; control y registro de temperatura en un lugar

visible de los equipos de frio y no se observó el ingreso y/o retiro de elementos prohibidos en los establecimientos. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado seguido de EPMSC CARTAGO con 94%. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron: COJAM JAMUNDI, CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC SILVIA y EPMSC PUERTO TEJADA con 84%, 81%, 72% y 71% de desempeño, respectivamente.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (76%): **Durante el presente período de informe, se identificaron hallazgos que impactan negativamente en la calificación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SST). Entre los principales hallazgos se puede mencionar: la i**nexistencia de registros de capacitación en materia de seguridad y salud en el trabajo, exámenes médicos ocupacionales de ingreso personal externo y de entrega de EPP; ausencia de elementos esenciales de seguridad, tales como: botiquín, extintores (acetato de potasio, CO2 y multipropósito) y manta anti fuego. Con respecto a la política SST, ésta no se encuentra publicada ni firmada y no se cuenta con la ruta de evacuación debidamente señalizada y publicada. Se resalta el desempeño de EPMSC BUENAVENTURA, que presenta un cumplimiento del 100%. Por su parte, EPMSC CARTAGO, CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC SILVIA, presentan un cumplimiento entre el 62% y 86%. Sin embargo, el establecimiento con menor porcentaje de desempeño fue COJAM JAMUNDI con 50%. Durante el periodo del presente informe, con respecto al establecimiento EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO no se pudo realizar la verificación de la variable.

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

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



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual del operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 3, durante el periodo de mayo y junio de 2025, aplicando el instrumento de verificación de EP-UT-URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 99% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista.

Cabe mencionar que, para mayo de 2025, solamente se realizaron visitas de reconocimiento y presentación de la Interventoría y por lo tanto no se cuenta con datos comparativos.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (92%): En el mes de junio, la calificación se vio afectada negativamente debido a que en EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, el espacio destinado al almacenamiento temporal no garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado, al disponer los alimentos en mesa plástica en deficientes condiciones de higiene. Sin embargo, en los establecimientos visitado, se utilizan canastillas y/o estibas limpias y en buen estado. Los establecimientos UT ARBUE, EP GINEBRA, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP MARTE BUENAVENTURA, EP GUARDACOSTAS y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. El establecimiento con menor desempeño fue EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO con 50%.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** Es una de las variables de mejor desempeño durante el periodo del presente informe. Para los establecimientos UT ARBUE y EP GUARDACOSTAS, no se evidenció personal manipulador de alimentos durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO, ya que el transporte de los alimentos es marítimo. Los aspectos que favorecieron la calificación en los demás establecimientos incluyen manipuladores de alimentos haciendo uso de la dotación limpia, en buen estado y de color claro. Así mismo, se evidencia certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y cumplimiento de prácticas higiénicas por parte del personal manipulador. Por otro lado, la categoría evalúa tres ítems, sin embargo, en relación a la presencia del recurso humano adicional ofertado - Supervisor de Calidad y Estaciones de Policía, la Interventoría no lo evidenció durante las visitas, dando una calificación de NO OBSERVADO. Teniendo en cuenta lo anterior, los dos ítems restantes presentan un desempeño del 100% durante este periodo, en los siguientes establecimientos: EP GINEBRA, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA, lo cual refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable.

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

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Los aspectos que favorecieron la calificación corresponden al cumplimiento del ciclo de menú y del horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM; suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado; alimentos suministrados libres de algún

tipo de contaminación; entrega de bebida de acuerdo a las características y rotación estipuladas en la OTM, cumplimiento del gramaje, características organolépticas y de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú. Los establecimientos UT ARBUE, EP GINEBRA, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP SANTANDER DE QUILICHAO, EP LIMONAR, EP MARTE BUENAVENTURA, EP GUARDACOSTAS y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Durante el periodo del presente informe, no se presentaron renuncias a la alimentación y/o a las dietas en ninguna de las Estaciones de Policía y/o Unidades Tácticas, verificadas.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%): Se evidencia que para esta categoría EP COMANDO SUR DE POLICIA presenta un porcentaje de cumplimiento del 50% debido al no suministró los utensilios básicos para el consumo de los alimentos a cada PPL. Es importante destacar que, durante este periodo, los alimentos fueron entregados en empaques individuales previamente ensamblados y sellados. Por otra parte, es importante indicar que en las verificaciones realizadas a las EP correspondientes al grupo 3, no se cuenta con dietas ni PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas. Los establecimientos UT ARBUE, EP GUARDACOSTAS, EP GINEBRA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. El establecimiento con menor desempeño fue EP COMANDO SUR DE POLICIA con 50%.

2.2.3.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 3

Establecimientos	ERON COJAM JAMUNDI	ERON CPAMSPAL PALMIRA	ERON EPMSC BUENAVENTURA	ERON EPMSC CARTAGO	ERON EPMSC PUERTO TEJADA	ERON EPMSC SILVIA
Totales	64%	71%	93%	71%	67%	100%

El cumplimiento general de la categoría para los establecimientos tipo ERON del G3 durante el periodo de junio de 2025, es del 78%.

A continuación, se detalla el estado de cada uno de los establecimientos.

COJAM JAMUNDI (64%): Es el establecimiento con menor desempeño en esta categoría durante el periodo. Es preciso señalar que, para este establecimiento se incluye el promedio de los resultados de la verificación al servicio de alimentación del bloque 1 y bloque 4. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación, hacen referencia a pisos irregulares, porosos, agrietados y sin pendientes; techos y ventanas ubicados a gran altura, lo cual dificulta los procesos de limpieza y desinfección; puertas en material no liso; uniones entre pared-piso y pared-pared no son de forma redondeada; ausencia de espacio para de lockers y vestieres; lámparas sin funcionamiento; sistemas de evacuación de aguas residuales insuficientes y/o con rejillas en mal estado; instalación sanitaria en mal estado (bomba de la cisterna no almacena agua y no cuenta con tapa) y servicios de alimentación sin el mínimo de áreas físicas requeridas en la OTM.

CPAMSPAL PALMIRA (71%): Se presentan consolidados los resultados para los dos ranchos, Centro de Producción y PAS. La calificación en el servicio de alimentación se ve afectada por no evidenciarse separación física de las áreas, ni secuencia lógica del proceso. Así mismo, se evidencian a pisos agrietados y con desprendimiento de pintura; techos ubicados a gran altura, lo cual dificulta los procesos de limpieza y desinfección; paredes no lisas y con desprendimiento

de pintura y/o material; puertas con deterioro; uniones entre pared-piso y pared-pared no son de forma redondeada; inexistencia de trampa grasa portátil, ausencia de espacio para de lockers y vestieres, almacenamiento temporal de residuos sólidos, a cielo abierto sin protección; servicio sanitario al interior del área de proceso y no se encuentra separado por sexo y servicio de alimentación sin el mínimo de áreas físicas requeridas en la OTM.

EPMSC BUENAVENTURA (93%): Corresponde a uno de los establecimientos de mejor desempeño del grupo. Sin embargo, se identificaron aspectos que afectan su desempeño, principalmente relacionados con la ausencia de una secuencia lógica en el proceso y la falta de uniones redondeadas entre pared-pared en bodega de abarrotes, área de refrigeradores y bodega de frutas y verduras.

EPMSC CARTAGO (71%): La calificación de esta categoría se ve afectada por paredes en mal estado (desprendimiento de pintura); puertas en mal estado (desprendimiento de pintura); falta de secuencia lógica de las áreas; instalaciones eléctricas en mal estado (cableado expuesto y/o tomacorrientes en mal estado); extractores de aire fuera de servicio. Por otra parte, se presentan techos en material no sanitario, con presencia de humedad y desprendimiento de lámina.

EPMSC PUERTO TEJADA (67%): La calificación en el servicio de alimentación se ve afectada por no evidenciarse separación física de las áreas, ni secuencia lógica del proceso. Los espacios reducidos del establecimiento, no permiten las adecuadas condiciones de almacenamiento de materias primas. Los **pisos del área de producción se encuentran deteriorados** y presentan **material poroso**. El servicio de alimentación no cuenta con servicio sanitario. El almacenamiento de fruver se realiza en medio del área de producción. Así mismo, no se cuenta con el mínimo de áreas físicas requeridas por la OTM tal como los vestieres y lockers. Las uniones pared-pared no son de forma redondeada.

EPMSC SILVIA (100%): Durante el presente periodo de informe, el servicio de alimentación cumple cabalmente con todos los espacios requeridos en la OTM para la preparación, ensamble y distribución de producto terminado. El servicio de alimentación está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad; el área de producción de alimentos posee una adecuada separación física y existe una secuencia lógica desde la recepción de materias hasta el servicio y entrega del producto terminado; las bodegas y/o cuartos de almacenamiento son proporcionales al volumen de insumos manejados. Por otro lado, se cuenta con paredes, techos, puertas, instalaciones eléctricas e iluminación en buen estado.

2.2.4 GRUPO 4

2.2.4.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es al 1 de junio de 2025, de acuerdo con las visitas ejecutadas por parte de la interventoría. Se presentan, para los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 4 Regional Central 1, operador UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025.

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

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

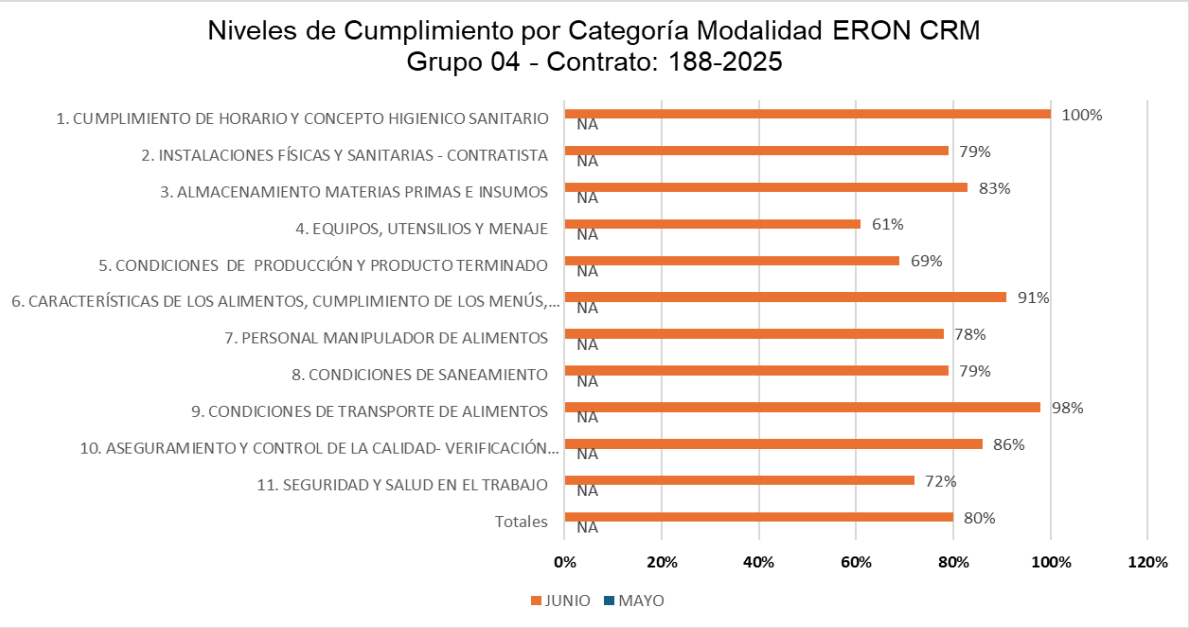
GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
						grasa. Se evidencia puertas oxidadas y angeos deteriorados oxidada (área de pre alistamiento cárnicos). Aún se sigue evidenciando campana extractora en desuso con acumulación de grasa. Se realizó capacitación 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 capación 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 Fruver Libre de contaminación Biológica, El servicio de alimentación cuenta con trampa de grasa adecuada.
4	EPMSC PITALITO	12/112/2024	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 cárnicos en congelación. Cuarto frio con puerta deteriorada.

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

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

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

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del grupo 04, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio 2025 y el comparativo con el mes de mayo de 2025, aclarando que para el periodo del 16 al 30 de mayo aunque se ejecutaron visitas por parte de la Interventoría a los diferentes establecimientos, dichas visitas fueron con el fin de realizar la presentación de la firma interventora y la verificación de los diferentes servicios de alimentación, sin la aplicación del instrumento de visita, por lo cual, las calificaciones del mes de mayo para cada una de las categorías se presentan como NA:



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 con respecto a los establecimientos de Grupo 4, durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio de 2025, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual, contempla once aspectos técnicos, los cuales, son calificados al contratista.

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

1. Cumplimiento de horarios y conceptos sanitarios – Contratista (100%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de junio del 2025 alcanzo el 100% de cumplimiento. Para el mes de junio del 2025 no se llevaron a cabo visitas de las ETS a los establecimientos con el fin de la emisión de concepto sanitario, según la frecuencia de visitas ejecutadas por parte de la Interventoría. Esta categoría no presento hallazgos relacionados con cumplimiento de los horarios para la distribución de la alimentación en los establecimientos, adicionalmente ninguno de los establecimientos presenta conceptos de cierre total o parcial de los ranchos, para los aspectos evaluados en los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC LA PLATA, ERON EPMSC NEIVA, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS y ERON EPMSC PITALITO con el 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (79%): Esta categoría en el mes de junio del 2025 alcanzó un 79%. Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los establecimientos ERON EPMSC NEIVA con 44%, EPMSC EL GUAMO con 53%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 79%, ERON EPMSC FLORENCIA con 81%, ERON EPMSC LA PLATA con 82% y ERON EPMSC GARZON con 88% y los que presentan el menor desempeño en esta categoría. Los aspectos que afectaron la calificación general se debieron a que por parte del Contratista no se soporta la realización de la gestión para que se lleven a cabo los mantenimientos de los Pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, paredes porosas, techos no higiénicos, instalaciones eléctricas en mal estado, uniones piso- pared en mal estado, mesones agrietados y en mal estado, faltante de instalaciones sanitarias, sifones con taponamiento, lámparas no protegidas en caso de ruptura, aberturas no protegidas para evitar ingreso de vectores, ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en área de producción y no existencia de un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, protegido, ventilado, señalizado, alejado de las áreas de producción. Adicionalmente, el contratista no ha realizado la instalación de medidores calibrados y certificados que permitan verificar el consumo de los diferentes servicios públicos (captación de agua, energía, gas), o no ha llegado a un acuerdo con los directores de los establecimientos para el pago de los servicios públicos. Sin embargo, cabe resaltar que en los establecimientos PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 94% y ERON EPMSC PITALITO con 94%, el operador da cumplimiento Muy Bueno de los aspectos evaluados para ambos establecimientos y cumplimiento durante el periodo evaluado.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (83%): Esta categoría en comparación del mes de junio del 2025 obtuvo un 83%, viéndose afectado por los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Los establecimientos con menor desempeño en el periodo fueron, ERON EPMSC EL GUAMO con 72%, ERON EPMSC GARZON con 77%, ERON EPMSC PITALITO con 77%, ERON EPMSC LA PLATA con 80%, ERON EPMSC FLORENCIA con 88% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 88% de cumplimiento durante el periodo. Por otro lado, el establecimiento con mejor porcentaje fue PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 95%. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, almacenamiento de alimentos no permitidos en la OTM, específicamente filete de Basa, se evidencian alimentos en estado no óptimo para el consumo y almacenamiento sin separación física. Igualmente se evidencian alimentos sin el rotulado establecido en la OTM y normatividad vigente y se evidencian faltantes de fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados.

4. Equipos, utensilios y menaje (61%): En el mes de junio del 2025, dicha categoría alcanzo un 61%. Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, los establecimientos que presentan el desempeño más bajo fueron ERON EPMSC EL GUAMO con calificación de 50%, ERON EPMSC GARZON con 52%, ERON EPMSC NEIVA con 55%, ERON EPMSC FLORENCIA con 57%, ERON EPMSC LA PLATA con 59%, ERON EPMSC PITALITO con un 63% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con un 67%. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con el no mantenimiento de equipos en algunos establecimientos; los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, los cuales, presentan deterioro. Los cuartos fríos (refrigeración y congelación) y/o neveras y/o congeladores no se encuentran funcionando adecuadamente. No se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON y se evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión. Dichos hallazgos corresponden a aspectos subsanables por parte del operador, además de no contar con el kit de equipos de medición el cual incluye termómetro para frío y calor y gramera
disponible para ser facilitado a las entidades que los requieran. El no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5 en el establecimiento ERON EPMSC PITALITO, debido a la falta de procesador de alimentos e hidro lavadora. Por otro lado, la PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con el 93% de cumplimiento, presenta un estado adecuado de los equipos y utensilios.

5. Condiciones de producción y producto terminado (69%): El porcentaje de cumplimiento en junio del 2025 alcanzo un 69%. Cabe resaltar el cumplimiento del 95% en la PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 donde se alcanzó el cumplimiento de la mayoría de las variables evaluadas al cumplir con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para los demás establecimientos ERON EPMSC GARZON con 52%, ERON EPMSC PITALITO con 58%,

ERON EPMSC NEIVA con 65%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 67%, y ERON EPMSC FLORENCIA con 70%, ERON EPMSC LA PLATA con 71% y ERON EPMSC EL GUAMO con 83%, con un evidenciándose hallazgos relacionados con la no radicación ante la interventoría de los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas los cuales deben evitar el riesgo de contaminación cruzada y la implementación de estos. Los alimentos no mantienen la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC. El contratista no garantiza el servido del producto terminado y las dietas bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, lo que puede generar riesgo de contaminación cruzada por la no entrega de elementos estandarizados, adicionalmente las contra muestras no cumplen con lo establecido en la OTM y las sopas y bebidas de las Dietas son entregadas en fondos sin el previo aval de la USPEC y/o Interventoría y los fondos en los cuales se distribuye la alimentación no son recipientes isotérmicos que garanticen el mantenimiento de las temperaturas seguras de las preparaciones.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (91%): En el mes de junio se alcanzó un 91% de cumplimiento. Los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO con 100%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 94%, ERON EPMSC NEIVA con 94% y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 que alcanzó un cumplimiento del 97% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas. La calificación se ve afectada por el suministro del alimento salchicha sin tener el aval de la ficha técnica del proveedor, adicionalmente en el ERON EPMSC LA PLATA se evidencio el suministro de la preparación prohibida filete de pescado Basa, lo que no está bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima. La entrega de las Dietas no se realiza según lo establecido en la OTM, debido a que la sopa y la bebida se entregan en fondos y las fiambreras no cumplen con lo establecido en el rotulado. Igualmente, el contratista no ha realizado la valoración nutricional inicial (prescripción
dietaría), así como el seguimiento, ajuste y/o retiro de dietas de la PPL. Lo anterior, evidenciado en los establecimientos ERON EPMSC LA PLATA con 81%, ERON EPMSC PITALITO y ERON EPMSC GARZON con 88% de cumplimiento y ERON EPMSC FLORENCIA con 89%. En los establecimientos ERON EPMSC GARZON y ERON EPMSC PITALITO, se evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimiento del gramaje de las preparaciones, debido a la falta de estandarización en los procesos de preparación y de servido de la alimentación.

7. Personal manipulador de alimentos (78%): En el mes de junio del 2025 se alcanzó un 78%. Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, relacionado en los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO con un 100%, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 93% y ERON EPMSC LA PLATA que presenta cumplimiento del 93%, al cumplir en términos generales con personal ofertado y adicional, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas de manipulación e higiénicas adecuadas y documentación para la manipulación y tiempo laborado. Por otro lado, en los establecimientos ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 67% ambos establecimientos, ERON EPMSC PITALITO con 75% y ERON EPMSC GARZON y ERON EPMSC NEIVA ambos con 81%, los hallazgos relacionados evidenciados están relacionados por incumplimiento en la entrega de la dotación del personal manipulador, la cual, no se evidencia completa y se encentra en mal estado, el no uso de los elementos de protección personal, no contar con el personal profesional establecido en el Anexo Técnico 9, igualmente no cumplen con las buenas prácticas de manipulación, no presentan los exámenes médicos y certificados de manipulación.

8. Condiciones de saneamiento (79%): Para esta categoría se alcanzó en el mes de junio del 2025 un 79%. Se evidencia para esta categoría los establecimientos con menor desempeño durante el periodo evaluado son ERON EPMSC NEIVA con 22%, ERON EPMSC LA PLATA con 76%, ERON EPMSC PITALITO con 80%, %, ERON EPMSC FLORENCIA con 81%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 84%, ERON EPMSC EL GUAMO con 86%. Debido a falta de higiene y mal estado de las áreas del servicio, falta de limpieza de las paredes y ventanas, falta de limpieza de los pisos y techos, estancamiento de agua, falta de limpieza de campanas y extractores, así como la falta de secuencia lógica en los procesos, equipos con deterioro y carencia de limpieza y desinfección, no existe un adecuado manejo de residuos sólidos. No se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro Residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Para los establecimientos ERON EPMSC GARZON y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 alcanzaron un 90%,

mostrando un desempeño bueno respecto a las condiciones de saneamiento, limpieza y desinfección de las diferentes áreas, superficies, equipos y utensilios.

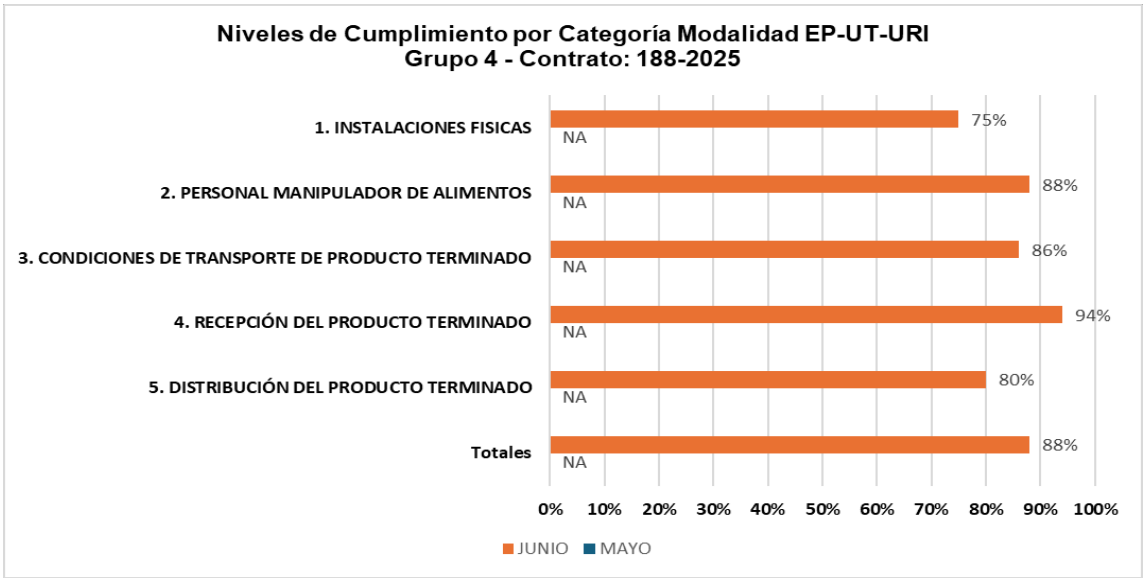
9. Condiciones de transporte de alimentos (98%): Esta categoría en el mes de junio del 2025 alcanzó un 98%. Es importante señalar que, durante el período del presente informe, se evidenció transporte de alimentos en tres establecimientos de los ocho visitados. Evidenciándose cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en ERON EPMSC NEIVA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 en los cuales se evidencian cumplimientos de 100%. El cumplimiento se encuentra asociado a condiciones óptimas del transporte, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente, los alimentos se transportan sobre estibas, cuenta con la leyenda TRANSPORTE DE ALIMENTOS y el personal transportador cuenta con la dotación establecida en la normatividad vigente. Por otro lado, en el establecimiento ERON EPMSC FLORENCIA con 80%, se vio afectado debido a que el personal transportador (Transporte interno y externo) no cuenta con certificado de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.

10. Aseguramiento y control de la calidad (86%): Para esta categoría, en general todos los establecimientos presentan porcentajes de cumplimiento por encima del 80%. La calificación se ve afectada debido a los hallazgos que afectaron el desempeño en esta categoría se relacionan con que el operador no implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, y los carros transportadores no cuentan con la respectiva hoja de vida y no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Sin embargo, se resalta que se cumple con los demás aspectos evaluados relacionados a planes y programas de obligatorio cumplimiento, registros de L&D, mantenimientos y trazabilidad. Calibraciones y verificación de equipos de medición. Asimismo, contramuestras, muestreos de gramajes, capacitaciones, concepto sanitario, entre otros. Por otro lado, el contratista no realiza los análisis fisicoquímicos del agua, microbiológicos de alimentos ni de superficie y los muestreos microbiológicos no cumplen con la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM.

11. Seguridad y salud en el trabajo (72%): Esta categoría alcanzó el 72%. Para esta categoría los establecimientos de más bajo cumplimiento ERON EPMSC PITALITO con 61%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 69%, PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 71%, ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EPMSC GARZON ambos con 72%, debido al no cumplimiento del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades, no contar con los registros de cumplimiento del programa de seguridad y salud en el trabajo en los establecimientos evaluados, la política SST no se encuentra publicada y firmada, no se cuenta con la ruta de evacuación debidamente señalizada y visible y el personal externo empleado por el contratista, no cuenta con exámenes médicos ocupacionales de ingreso. Se resaltan los establecimientos, ERON EPMSC EL GUAMO y ERON EPMSC LA PLATA que alcanzaron el 100%.

2.2.4.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 ERON

A continuación, se detalla el análisis consolidado del Grupo 4, durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de abril de 2025 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.



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

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

1. Instalaciones físicas (75%): En el mes de junio del 2025 se alcanzó un 75%. Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las variables evaluadas en los establecimientos EP TARQUI – HUILA, EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. De esta manera, estos establecimientos obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Por otro lado, para el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, se vio afectada debido a las condiciones inadecuadas de almacenamiento de la alimentación, la cual, se dispone directamente sobre el piso.

2. **Personal manipulador de Alimentos (88%):** En el mes de junio del 2025, el porcentaje de cumplimiento se alcanzó un 88% durante este periodo en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y la EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, lo cual, refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador durante el periodo, debido al cumplimiento de BPM por parte de los manipuladores de alimentos, los manipuladores de alimentos cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y evidencia de recurso humano adicional. Por otro lado, en la EP TARQUI – HUILA, no se da cumplimiento a lo establecido en la resolución 26 74 de 2025, debido a que el personal manipulador no contaba con dotación, exámenes médicos ni certificado de manipulación.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (86%): En el mes de junio del 2025 se alcanzó un 86% de cumplimiento. Se evidencia que en el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 40%, presentan el menor desempeño debido a que el transporte utilizado no es el adecuado según la normatividad vigente, ya que no se da cumplimiento a vehículos respecto a la documentación requerida en los documentos contractuales y a la normatividad vigente (No se cuenta con concepto sanitario). Para los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y EP

ESTACION DE POLICIA NEIVA se alcanzó el 100% de cumplimiento en los aspectos evaluados. Por otro lado, en la EP TARQUI – HUILA, no se cumple con las condiciones de transporte establecido en la OTM.

4. Recepción del producto terminado (94%): Los establecimientos ESTACION DE POLICIA NEIVA y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO presentan un cumplimiento del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría, asociadas al cumplimiento de calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú, entre otros. Por otro lado, en las EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE, EP TARQUI – HUILA, se evidenciaron hallazgos relacionados con el ciclo de menús no se encuentra socializado, no se da cumplimiento con el menú ni con las temperaturas establecidas en la OTM.

5. Distribución del Producto Terminado (80%): Los establecimientos ESTACION DE POLICIA NEIVA y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO presentan un cumplimiento del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría, asociadas a la entrega de los alimentos en empaques individuales y entrega de utensilios para el consumo. En las EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, EP TARQUI – HUILA, se presentan hallazgos relacionados con la entrega de los alimentos en empaques no individuales.

2.2.4.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 4

Variables / Establecimientos	ERON EPMSC EL GUAMO	ERON EPMSC FLORENCIA	ERON EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	ERON EPMSC GARZON	ERON EPMSC LA PLATA	ERON EPMSC PITALITO	PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - INFRAESTRUCTURA	32%	43%	57%	46%	43%	54%	85%
Totales	32%	43%	57%	46%	43%	54%	85%

El cumplimiento general de la categoría para los establecimientos tipo ERON del G4 del periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio de 2025, es del 594%. A continuación, se detalla el estado de cada uno de los establecimientos.

ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS (57%): La calificación se ve afectada principalmente por la ausencia de espacio para de lockers y vestieres, y estado de techos, pisos, paredes, los cuales se encuentran porosos, con desprendimientos de pintura, en materiales no sanitarios. Adicionalmente, no se cuenta con uniones redondeadas entre piso – pared el sistema eléctrico está en mal estado. Por su parte, no se evidencia secuencia lógica del proceso, ni separación física de las áreas, favoreciendo riesgo de contaminación cruzada.

ERON EPMSC LA PLATA (43%): La calificación en el servicio de alimentación se ve afectada por no evidenciarse separación física de las áreas, ni secuencia lógica del proceso. No se cuenta con el mínimo de áreas físicas requeridos por la OTM. Los espacios reducidos del establecimiento no permiten las adecuadas condiciones de almacenamiento de materias primas, ni de instalación de equipos. Se evidencia el estancamiento de agua por falta de pendiente en pisos. Los pisos, techos, ventanas, aberturas, en inadecuadas condiciones de higiene, por materiales de construcción inadecuados. Finalmente, no se cuenta con lockers ni vestieres.

ERON EPMSC FLORENCIA (43%): La calificación se ve afectada principalmente por la ausencia de espacio para de lockers y vestieres, y estado de techos, pisos, paredes, los cuales se encuentran porosos, con desprendimientos de pintura, en materiales no sanitarios. Adicionalmente, no se cuenta con uniones redondeadas entre piso – pared el sistema eléctrico está en mal estado. Por su parte, no se evidencia secuencia lógica del proceso, ni separación física de las áreas, favoreciendo riesgo de contaminación cruzada.

ERON EPMSC PITALITO (54%): Los principales incumplimientos evidenciados son pisos agrietados, sin pendientes, en material no sanitario que permiten el estancamiento de agua en diferentes áreas y focos de insalubridad. Paredes en material no sanitarios, uniones pared - piso de forma no redondeada, sistemas eléctricos en mal estado, servicios sanitarios y lavamanos en estado. La capacidad para almacenamiento de materias primas es reducida teniendo en cuenta el volumen de producción.

ERON EPMSC EL GUAMO (32%): La calificación se ve afectada principalmente por la ausencia de espacio para de lockers y vestieres, y estado de techos, pisos, paredes, los cuales se encuentran porosos, con desprendimientos de pintura, en materiales no sanitarios. Adicionalmente, no se cuenta con uniones redondeadas entre piso – pared el sistema eléctrico está en mal estado. Por su parte, no se evidencia secuencia lógica del proceso, ni separación física de las áreas, favoreciendo riesgo de contaminación cruzada.

ERON EPMSC GARZON (46%): La calificación se ve afectada principalmente el estado de techos y pisos. Adicionalmente, las ventanas no están protegidas favoreciendo riesgo de contaminación cruzada. estado de techos, pisos, paredes, los cuales se encuentran porosos, con desprendimientos de pintura, en materiales no sanitarios. Las instalaciones eléctricas no se encuentran en buen estado. No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en el área de producción, adicionalmente las puertas se encuentran en mal estado.

2.2.5 GRUPO 5

2.2.5.1 Seguimiento a concepto higiénico-sanitario

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EP GUADUAS LA ESPERANZA	12/08/2024	FAVORABLE	90%	11 meses	El contratista realiza gestión ante la ETS el día (06.06.2025) para efectos de visita y validación de las condiciones sanitarias, ya que el CHS, fue tramitado por el anterior operador, la interventoría realiza en campo seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales se refieren a: El diseño del establecimiento facilita el ingreso de plagas, el cual persiste ya que el rancho se encuentra cerca a zonas verdes y con alcantarillas justo al ingreso del servicio. Se observan techos de difícil limpieza, 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. Se evidencian equipos en deterioro con óxido, Se evidencia marmita #3 con fisuras y fugas de vapor. Se evidencia acumulación de agua, a pesar del constante aseo, se realizan actividades permanentes para evitar el estancamiento de agua.
EPMSC CHAPARRAL	30/04/2025	FAVORABLE	95,5%	1 mes, 12 días	La interventoría realiza en campo seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales se refieren a: presencia de óxidos en las estufas, pisos con áreas discontinuas, y ventanas sin protección (zona tanque de agua). Falta de calibración de equipos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					El contratista realiza las adecuaciones necesarias en áreas de pisos, 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. Subsana la protección de las ventanas y tiene por realizar la calibración de los termómetros.
EPMSC GIRARDOT	20/05/2025	FAVORABLE	92,5%	1 mes y 22 días	La interventoría realiza en campo seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales se refieren a: paredes con rugosidades que no facilitan la limpieza, techos con desprendimiento de pintura, lavamanos de accionamiento no manual fuera de servicio, no se evidencia el RSA de la marca de pollo JH., procesos de descongelamiento de alimentos sin uso de métodos graduales. El, contratista realiza el mantenimiento del lavamos, este se encuentra en funcionamiento, se aporta el RSA, del pollo evidenciado en campo, Se evidencia adecuada descongelación de proteínas, usando el cuarto de refrigeración, las demás observaciones persisten frente a considerarse mantenimiento de mayor cuantía.
CPMS ESPINAL	21/05/2024	FAVORABLE	98%	13 meses y 20 días	Frente al requerimiento de las SST, por cuanta del daño del servicio sanitario (inodoro), durante el seguimiento se evidencia inodoros en buen estado- CHS con vigencia superior a 12 meses.
CPMSMEL MELGAR	01/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	66%	2 meses y 7 días	La interventoría realiza en campo seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales se refieren a: 1. Se evidencia antes de entrar al servicio de alimentación dos canecas con sobras de alimentos. **Seguimiento**: Persiste el hallazgo. 1.2 Se evidencian fractura de baldosas en pisos en diferentes zonas del área de proceso. **Seguimiento:** Persiste 1.3 Se evidencia deterioro de techos en el área de almacenamiento. **Seguimiento:** Persiste el hallazgo. 1.4 No se evidencia lavamanos de accionamiento no manual en el área de proceso. **Seguimiento:** Persiste el hallazgo. 2.1 Se evidencian olla para el almacenamiento de bebida, la cual presenta fisura en la parte superior. **Seguimiento** Subsana el requerimiento frente a las ollas. 2.2 Se evidencian tabla de picar de color verde deteriorada. **Seguimiento** Subsana**:** Se evidencia tabla verde nueva. 3.2 Se presentan certificados médicos de dos manipuladores y hay 4 manipuladores. **Seguimiento** Subsana**:** Se evidencia certificados médicos de los cuatro manipuladores.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					3.4 Se presentan certificados de capacitación de dos manipuladores. **Seguimiento** Subsana**:** Se evidencia plan de capacitación continua con su cronograma y el cual se cumple acorde con las fechas establecidas y listados de capacitación de los cuatro manipuladores. 4.1 Se evidencian limones, cebolla y pimentón parcialmente en mal estado, junto con los demás productos. **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 como tomate, cebolla y pimentón en óptimas condiciones de higiene. 4.4 Se evidencian el almacenamiento de envases desechables, en una canastilla donde se evidencia el almacenamiento de cebolla y guantes **Seguimiento:** Subsana: se evidencia almacenamiento de producto y envases en buenas condiciones de almacenamiento no generando contaminación. 5.1 No se evidencian soportes del mantenimiento del filtro de agua. **Seguimiento:** Persiste el hallazgo. 5.3 No se evidencian recipientes para la disposición de residuos orgánicos sin protección **Seguimiento** Subsana: se evidencian recipientes para la disposición de residuos orgánicos sin protección. 5.5 Se evidencia presencia de grasa en extractores, no se cuenta con dosificadores para los productos de limpieza y desinfección. **Seguimiento** Subsana: Se evidencian limpieza de los extractores de aire y recipientes para la dosificación de los productos de limpieza y desinfección. 5.6 No se evidencian soportes de la disposición de los residuos sólidos generados en el servicio de alimentación. **Seguimiento:** Persiste el hallazgo.
ERON CPMSFUS FUSAGASUGA	19/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79%	11 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud. Sin seguimiento, el operador se encuentra dentro de los tiempos para las subsanaciones: **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Se evidencia pisos y paredes en material sanitario, sin embargo, se evidencian rejillas de drenaje sin anclaje falta de continuidad en superficies de paredes. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Se evidencian condensaciones de agua en techo de zona caliente, partes eléctricas sin anclaje. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** Se evidencian equipos para el desarrollo de la

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					actividad. Sin embargo, se evidencian utensilios desgastados (cuchillos y cucharas) de veras con empaques desgastados y cierre deteriorado. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Se observan discos de equipo ralladora desgastados con desprendimiento de partículas. **3.4 Educación y capacitación:** Se evidencia deficiencia de conocimientos en dosificaciones y concentraciones de desinfección de frutas y verduras. **4.1 Control de materias primas e insumos:** Se evidencian registros de recepción del 11/06/2025 sin embargo en recepción de 18/06/2025 no se validan temperaturas de ingreso. **5.3 Residuos sólidos:** Se evidencian recipientes de recolección, sin embargo, se observa que la recolección de residuos orgánicos proviene de alistamiento de verduras, se realizan canastillas con bolsa tina sin protección. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas equipos y utensilios:** Se evidencia acumulación de sociedad debajo de los equipos (mesones) en puertas, empaques de la nevera, estufas, canastillas, soportes de almacenamiento de utensilios. **5.6 Soportes documentales de saneamiento:** Se evidencia plan de saneamiento básico, sin embargo, los registros de verificación de limpieza y desinfección no son consecuentes con lo evidenciado.
PLANTA DE CONTINGENCIA G5 - VILLETA	03/07/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71%	11 meses 25 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría: **1.1 Localización y diseño:** El establecimiento no está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, como sitios de anidamiento de plagas u otros que pueden contaminar el alimento; en todo caso la construcción es resistente al medio ambiente pero no impide el ingreso de plagas, debido a que se mantienen abiertas las puertas. Las diferentes áreas del establecimiento no permiten un flujo adecuado en materia prima, producto y personal al momento de la recepción de materia prima. **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Pisos: presentan grietas y rugosidades que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza, en las áreas de preparación y almacenamiento de alimento las uniones entre paredes, entre estas y con el piso no son redondeadas. Los pisos no cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Drenajes: cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas; en caso de que cuente con drenajes al interior de cavas o cuartos fríos, estos deben contar con mecanismo de sellado, que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección. **1.4 Instalaciones sanitarias:** los servicios sanitarios no funcionan a causa de ausencia de agua, no está dotado de los implementos requeridos para la higiene personal como: implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papelera No cuenta con bolsa interior. En las áreas de preparación de alimentos o cercano a estas no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, implementos desechables o equipos automáticos para secado de manos para la higiene del personal manipulador de alimentos. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** cuenta con los utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, pero los contenedores para el almacenamiento de agua no son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** la superficie como mesón de trabajo que entran en contacto directo con los alimentos, no son de acabado liso, presentan porosidad, poseen defectos, grietas u espacio donde puedan acumularse partículas de alimentos. **3.4 Educación y capacitación:** el establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde a la actividad que realiza, sin embargo, se deben reforzar algunos temas para su correcta ejecución como es métodos de limpieza y desinfección y zonas de peligro en términos de temperatura ya que no toman criterios de decisión al incumplimiento de algunos aspectos de evaluación. **4.3 Manejo de temperaturas:** cuando se requiere esperar entre una actividad y otra, el alimento no se mantiene protegido garantizando que se conserva a temperaturas mayores a 60°C, no mayores de 4°C+/-2, según el tipo de alimento. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** las materias primas e insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación, se almacenan en sitios que aseguran su protección de la contaminación y alteración. Se evidencia recepción de materia prima alguna sobre piso y en las áreas de circulación del personal.

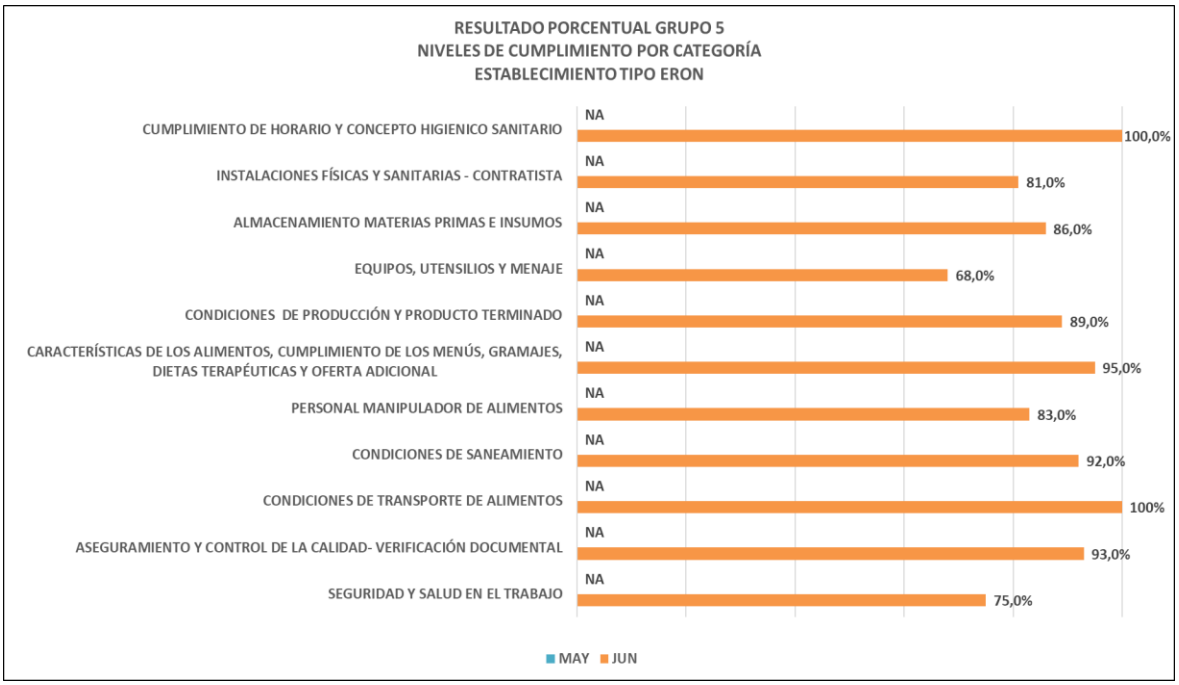
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.1 Suministro y calidad de agua potable: el establecimiento no dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realice, así como para las operaciones de limpieza y desinfección dado que todos los días presenta racionamiento por tiempo prolongado. **5.3 Residuos sólidos:** el establecimiento no tiene implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera favorable no se acumulan en las áreas de preparación, almacenamiento y servicio de los alimentos esto incluye sobres, envases, material de embalaje entre otros. No cuenta con los recipientes adecuados en su totalidad para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados. Los residuos sólidos se disponen de forma que no se impide el acceso y la proliferación de plagas. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** el establecimiento no implementa medidas para evitar la contaminación de utensilios ya que los recipientes para almacenamiento de aguas no se mantienen limpios y desinfectados. Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.
PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA	27/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	73.5%	34 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría: **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Se observa falta de continuidad de las uniones continuas piso pared del área de cocina caliente y área de porcionado de alimentos. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Se observa rugosidad en el techo del área de acondicionamiento de alimentos, área de almacenamiento y área de equipos de refrigeración. **1.4 instalaciones sanitarias:** No cuentan con avisos alusivos a la frecuencia del lavado de manos. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Se evidencia en área de almacenamiento de equipos, tablas desgastadas, cuchillos en mal estado y cucharones con acumulación de alimentos. **3.1 Estado de Salud:** Tienen claro las acciones correctivas que se deben realizar, sin embargo,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					no cuentan con el programa y registros por escrito. **3.4 Educación y capacitación:** Cuenta con certificados y formatos de asistencia del año 2025, sin embargo, el programa está del año 2024. **4.3 Manejo de temperaturas:** Se evidencian registros de temperatura de congelación diligenciados con temperatura de rangos -17C a -17.6°C, se realiza la toma de la temperatura con el termómetro y registra temperatura adecuada de - 23°C. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Se evidencian canastillas en el área de recepción de Fruver con acumulación de tierra., Dentro del área de almacenamiento funciona y una zona de oficina. **5.5 limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios**: Los mangos de los implementos de aseo son de material no sanitario (madera). **5.6 Soportes documentales de saneamiento:** El registro de verificación de cloro y pH se encuentra diligenciado hasta el 15 de mayo de 2025., El programa de control de plagas describe acciones químicas periódicas trimestrales y no corresponden al enfoque preventivo., El establecimiento cuenta con los cuatro programas sin embargo se evidencia que el formato de limpieza y desinfección de utensilios está diligenciado 3 días adicionales y el formato check list general de servicios no se encuentra diligenciado con las acciones de limpieza y desinfección de instalaciones.

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a junio de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UNIÓN TEMPORAL FOOD PRO, correspondiente al Grupo No.5 de la Regional Central, por parte de los interventores de campo de la Interventoría. Es así, que se relaciona el porcentaje de cumplimiento obtenido durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), entidad responsable de emitir el concepto higiénico-sanitario en los establecimientos penitenciarios y carcelarios ERON; por ello, en la tabla que antecede se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido en la emisión de dicho documento y concepto por parte de la DTS, encargada de la visita sanitaria.

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

El análisis gráfico del grupo 05 corresponde a los establecimientos visitados del 01 al 30 de junio, operado por el contratista UT. FOOD PRO, de acuerdo con cada una de las categorías verificadas durante las visitas de supervisión realizada por la interventoría en los establecimientos tipo ERON- CRM y PLANTAS EXTERNAS.



El resultado del seguimiento de las once (11) categorías de verificación en los siete (7) establecimientos y dos (2) plantas de producción externa del grupo 05, verificados mediante el instrumento para Erones- CRM y Plantas externas, para el periodo informado refleja que hubo cumplimiento parcial entre 75% al 86% en cinco (5) categorías, cumplimiento sobre un promedio del 90% en tres (3) categorías, dos (2) categorías obtuvieron para el presente informe un cumplimiento del 100%, mientras que una (1) obtuvo cumplimiento del 68%, y correspondió a la categoría de equipos, utensilios y menajes. De forma particular durante el periodo de ejecución se pudo determinar que las categorías de menor a mayor cumplimiento en orden descendente son:

La categoría de equipos, utensilios y menaje, la cual presento menor porcentaje de cumplimiento del 68%, para el mes de junio se evidenció que los establecimientos ERON CPMSFUS- Fusagasugá, EPMSC Chaparral y CPMSMEL- Melgar obtienen promedios de cumplimiento entre 50% y 59% respectivamente mientras que; la Planta de producción de Cajicá - Zipaquirá fue la de menor desempeño con un promedio del 38%. En esta categoría los ítem de mayor afectación corresponden con las verificaciones respecto al cumplimiento de los equipos mínimos requeridos de acuerdo con la OTM, dentro de la particularidad de la categoría se registra que los establecimientos CPMS Espinal, CPMSMEL Melgar y EPMSC Chaparral no cumplen con el número de equipos mínimos requeridos el porcentaje de cumplimiento de cada uno es del 0% (no cumplen con los procesadores de alimentos y los puestos de cocción de acuerdo al anexo técnico), el establecimiento Epmsc Guaduas la Esperanza presenta un cumplimiento del 69%, se afecta al contratista por el no cumplimiento del equipo requerido para procesar los alimentos (el equipo solo tiene 1 disco de los 5 requeridos), adicionalmente de las dos calderas con las que cuenta el establecimiento una no funciona y la otra funciona de manera irregular y con riesgo de siniestro de lo cual la interventoría ha dado la alerta de forma continua a la entidad, en cuanto a las condiciones de fabricación y estado de los equipos y los utensilios los establecimientos de Espinal, Melgar, Chaparral,

Girardot y Guaduas no cumplen obtienen promedios entre el 0% y el 50%, durante la verificación presentan novedades respecto al estado de los equipos, como por ejemplo el inadecuado funcionamiento de las estufas industriales, plancha de asado y sartén basculante los cuales presentan inadecuada combustión (llama amarilla), se evidencia licuadora industrial con daño eléctrico, además de los anterior en Epmsc Guaduas se observa; hidro lavadora y refrigerador con capacidad 235 lt fuera de servicio por daño eléctrico. En el establecimiento Epmsc Chaparral frente a la categoría se registra maquina pela papa de 50 kg/hora, la cual no se encuentran en adecuadas condiciones para operar, ya que no tiene la lija y presenta deterioro en la parte frontal, para el caso de los utensilios se registran no conformidades en los establecimientos por el estado de cuchillos, ollas, pailas, coladores, tablas para corte, recipientes y otros equipos menores que se encuentran en mal estado, deteriorados, con fisuras y desgastes. En cuanto a la verificación del funcionamiento de los equipos de frío se registra incidencia en el establecimiento de CPMSMEL- Melgar, donde se observa que el cuarto de congelación queda fuera de servicio durante la operación, Así mismo, en el CPMSFUS- FUSAGASUGA y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, no se evidencia de soporte para calibración a escala de (2) neveras y (4) congeladores presentes en el servicio, mientras que para EPMSC VILLETA y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 los equipos de refrigeración y congelación, no se encuentran calibrados a escala.

Respecto a las condiciones de los carros transportadores se evidencia que no cumplen con las condiciones establecidas en la OTM (no poseen sistemas de cierre), los mismos se encuentran con rastros de deterioro, falta de pintura y evidencia de oxido y corrosión. El contratista para el periodo informado no cumple con los equipos de medición conforme a lo establecido en la oferta técnica se registra falta de termómetros y kit de medición en los establecimientos de EPMSC Chaparral, CPMSFUS- FUSAGASUGA, PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA y EPMSC VILLETA. Durante el seguimiento se observa cumplimiento del 100% en las verificaciones que corresponden a; entrega de menaje a la PPL y que los servicios de alimentación cuenten con las trampas de grasa. El establecimiento que presentó mayor promedio de cumplimiento correspondió a EPMSC GIRARDOT con 94%, mientras que CPMS Espinal obtuvo 61%, EPMSC Guaduas la Esperanza 70%, EPMSC VILLETA 75% y planta de contingencia G05 64%.

En la categoría de seguridad y salud en el trabajo, se registra un promedio de cumplimiento del 75%, para el corte del presente informe, cuatro (4) establecimientos presentan promedios de cumplimiento inferior al 60% con rangos entre 57% al 58% (Cpms Espinal, Cpms Melgar, EPMSC VILLETA y planta de contingencia G05), los demás establecimientos promedian entre el 71% al 100%. El ítem con mayor afectación corresponde al que hace seguimiento a los extintores, que estos se encuentren debidamente señalizados, visibles y aptos para atender emergencias, así como también el contratista cuente con los tres tipos de extintores establecidos para el servicio de suministro de alimentación (CO2, acetato de potasio y multipropósito), frente al anterior requerimiento se evidencia en los establecimientos de Melgar, Chaparral, Guaduas y Espinal, el contratista no posee los tres tipos extintores requeridos (falta CO2). Para el establecimiento CPMSFUS FUSAGASUGA no se cuenta con servicio extintor de CO2, para EPMSC VILLETA no se ha realizado visitas por parte del profesional SST. Por otro lado, no se evidencia la publicación de la política de SST en (Espinal, Fusagasugá, Melgar, Chaparral y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA), cuyos cumplimientos van por el orden del 50% al 0% respectivamente, en cuanto a la verificación de las capacitaciones en SST, no se presentan soportes de la actividad en Cpms Espinal y los establecimientos de EPMSC VILLETA y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 no cuentan con capacitaciones en SST a la fecha. El contratista registra cumplimiento frente a la dotación de la malla anti-fuego en los servicios con excepción del establecimiento de Espinal, así mismo los únicos establecimientos que no cumplen con los exámenes médicos ocupacionales e ingreso corresponden a CPMS Espinal y CPMSMEL- Melgar, el resto cumple con el 100%, de igual manera se cuenta con el registro de entrega de EPP, en los establecimientos a excepción de EPMSC Guaduas La Esperanza que no ha realizado dicha entrega, de forma general el botiquín se encuentra dotado y cumple con la inspección mensual, sin embargo en los establecimientos de EPMSC VILLETA , PLANTA DE CONTINGENCIA G05,PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA y EPMSC VILLETA el botiquín no cuenta con formato de inspección del mes de mayo ni del mes de junio, siendo este requerido mensual. El establecimiento del grupo con mayor promedio de cumplimiento para este corte del informe corresponde a EPMSC GIRARDOT con 100%.

En cuanto a Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista, el promedio de cumplimento de la categoría en el mes de junio es de 81%, los establecimientos promedian entre 62% al 96%, porcentaje que obtuvo EPMSC Chaparral. El ítem de mayor afectación es el que corresponde a la gestión realizada por el contratista frente a los mantenimientos correctivos menores

con respecto a mantenimiento de pisos, paredes, techos y media cañas; los cuales, requieren que estos se encuentren en buen estado libre de grietas, porosidad, entre otros, igualmente se evidencian incidencias por falta (pintura o resane) de ventanas, marcos, puertas, estanterías. Así la cosas se registra en campo que los establecimientos del grupo 5 presentan hallazgos por las condiciones de las instalaciones físicas de los ranchos y sus áreas de producción que no permiten realizar adecuadamente la operaciones de limpieza y desinfección como es el caso de; EPMSC Girardot, EPMSC Guaduas La Esperanza y CPMSMEL- Melgar donde se presentan entre otros (puerta de accesos con roto y sin angeos que no impiden el ingreso de vectores, falta de pintura y baldosas en áreas especifica del servicio, el depósito para el almacenamiento temporal para los residuos sólidos se encuentra sin protección, estanterías oxidadas, marcos de ventanas y puertas deteriorados) condiciones que además de estos establecimientos afectan a CPMSFUS FUSAGASUGA, EPMSC VILLETA y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, referente a los sistemas de iluminación se registra no cumplimiento en tres (3) establecimientos (EPMSC Girardot, EPMSC Guaduas La Esperanza y CPMS Espinal), donde se observa lámparas de la bodegas de almacenamiento y producción sin funcionamiento y sin protección, para el caso de Espinal se registra que las lámparas de los cuartos fríos se encuentran fuera de servicio. En CPMSMEL- Melgar se presenta incidencia respecto a la instalación eléctricas (cableado del extractor) el cual se encuentra suelto y dispuesto sobre el equipo de extintor generando un riesgo de accidente laboral, de resto los establecimientos cumplen con el 100% en las variables antes mencionadas. Los sistemas de evacuación de agua residuales de tres lavamanos ubicados en el área de proceso no tienen protección en sus sifones, así como tampoco lo bajantes de desagües de las áreas de producto no conforme y recepción de materia prima de CPMS Espinal, de igual manera se observa en PLANTA DE CONTINGENCIA G05, los sistemas de evacuación de aguas residuales no se encuentran protegidas con tapas o rejillas, se evidencia en área de lavado de menaje, drenaje en lavadero, tubería en la pared y drenaje en el piso sin protección.

Aunado a los anteriores hallazgos, se registra que el contratista no gestiona los mantenimientos correctivos menores respecto al estado de los mesones (se evidencian porosos, con hendiduras, desprendimientos de entre paños y patas en mal estado) de este grupo de hallazgos se excluye a EPMSC Girardot, CPMSMEL- Melgar y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 - EPMSC Zipaquirá, en los establecimientos con excepción de Melgar, Girardot y Guaduas la Esperanza existen espacios físicos exclusivo para el depósito de los residuos y este se encuentra protegido. En cuanto a los demás ítems verificados se evidencia que: existen letreros alusivos a las BPM, lavado de manos, existen mensajes “Espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco” (Ley 1335 del 2009) en buen estado y ubicados en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso, las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado operativo, existe un área exclusiva para el almacenamiento temporal de PNC, se garantiza un área para ensamble de raciones, así como también un área para limpieza y desinfección de utensilios y menajes en todos los establecimientos. Frente a la instalación de medidores en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 - EPMSC Zipaquirá, la administradora manifiesta no tener el acuerdo de pago, con los procedimientos y proporciones establecidos con la administración correspondientes al consumo proporcional de los servicios públicos de acueducto, energía eléctrica, gas, indica que no se tiene conocimiento de la fecha de calibración de medidores.

La categoría personal manipulador de alimentos, promedia en junio en 83%, los establecimientos obtienen ponderados entre el 71% al 92%, el ítem con mayor afectación es él que corresponde al cumplimiento por parte del contratista del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional, se registran hallazgos en todos los establecimientos con excepción de EPMSC Guaduas La Esperanza. De manera general se registraron incidencias por no contar con los perfiles y los profesionales establecidos en los documentos técnicos (ingenieros de alimentos, nutricionistas, supervisores de mantenimiento), así como también se afectó el hecho de no cumplir con la frecuencias de visitas establecidas en el anexo # 9, frente al personal manipulador, el registro corresponde a EPMS Girardot, donde se registra falta de dos (2) manipuladores de acuerdo al parte del servicio para el día de la visita, así mismo, para EPMSC VILLETA y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA se incumple con la frecuencia de visitas por parte del ingeniero de alimentos (1 visita cada 15 días), profesional SST y calidad (1 visita mensual).

El segundo ítem de mayor afectación responde a la entrega de la dotación obligatoria por el código sustantivo de trabajo y la OTM, se registran hallazgos en EPMSC Girardot, CPMSMEL- Melgar, EPMSC Guaduas La Esperanza, PLANTA DE

CONTINGENCIA G05 - EPMSC Zipaquirá y CPMSFUS- FUSAGASUGA, donde el contratista realizo entregas de dotación parcial al personal administrativo y operativo de los establecimientos. En el establecimiento EPMSC Guaduas La Esperanza, CPMSFUS FUSAGASUGA y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA se han observado reincidencias frente al uso inadecuado de la dotación (petos sucios, sin tapabocas) y deterioro en la dotación.

Respecto a los exámenes clínicos solo se registra un hallazgo del 50% de cumplimiento en CPMSCMEL- Melgar, donde no se presentan soportes de la toma los exámenes (Frotis de garganta, KOH de uñas, coprocultivo), ni certificado médico de los manipuladores de alimentos, el contratista no soporta la gestión, el resto de los establecimientos promedia con 100%. No se cuenta con el personal capacitado para trabajo en alturas que realice la limpieza de la campana extractora, que él mismo cumpla con la RES 1409 de 2012, se registra el hallazgo en los establecimientos de CPMS Espinal, CPMSMEL- Melgar y EPMSC Guaduas la Esperanza. De forma general se hace la entrega de la dotación a los visitantes, el personal manipulador está libre de infecciones dérmicas u otras infecciones que puedan contaminar los alimentos, para el mes de junio queda consignado en las actas de seguimiento que los PPL desarrollan las actividades de manipulación de alimentos cumpliendo las horas máximas de trabajo diario y descanso establecido en el convenio de trabajo.

Frente a la categoría de almacenamiento de materias primas e insumos, lo establecimientos presentaron promedios de cumplimiento entre el 100% al 68%, este último ponderado lo obtuvo EPMSC Chaparral y la Planta de Contingencia del G05, Mientras que el mayor ponderado correspondió para el periodo de junio CPMSFUS- Fusagasugá. El ítem de mayor afectación correspondió al no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio de parte diario solo los establecimientos de CPMSFUS- Fusagasugá y EPMSC Girardot promedian con 100%, seguidos Espinal, Chaparral y Guaduas la Esperanza con el 75% y 77% respectivamente, durante las verificaciones en campo se observó que el contratista no cumple con la proyección y almacenamiento de materias primas e insumos requeridas para la producción como son; las frutas para los desayunos que corresponde a las entrega de los PPL en CPMSMEL Melgar y los de la estación de policía, así mismo no se registró almacenamiento de postres para los menús 4, 5, 2 y 3 de ambos servicios, en el caso del establecimiento del Espinal, no hubo cumplimiento en la proyección del plan de compras; ya que únicamente se encuentra en almacenamiento 60 kg de carne de res de los 120 kg requeridos, para el suministro a los 1085 PPL en el menú 11 tiempo de comida almuerzo, no se evidencia ingreso de la materia prima faltan te (60kg) durante el desarrollo del seguimiento. En cuanto a los establecimientos de EPMSC VILLETA presentó un cumplimiento del 90%, sin embargo, se evidencia que no contratista no contaba con la totalidad de huevos para el tiempo de comida desayuno, menú 3, del día 17-06-2025. La PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA presenta 83 % de cumplimiento debido a que se evidencia materia prima en descomposición, plátano maduro con presencia de moho, sobre maduro, 8 unidades, aproximadamente 4 kilos.

El contratista presenta hallazgos por la no tenencia de las fichas técnicas (productos de alto riesgo) de acuerdo a los proveedores ofertados en CPMS Espinal, CPMSMEL- Melgar, EPMSC Chaparral, EPMSC Guaduas la Esperanza y Planta de Contingencia G05, de los anteriores establecimientos, con excepción de la planta del G05, presentan incidencia por desviaciones en el etiquetado y rotulado del empaque primario como por ejemplo; (arroz entero de marca Don perfecto no presenta en su empaque primario número del lote, se evidencia 35 kg de pescado empacado en bolsas transparentes y blancas que no cuentan con rotulado, se evidencia un bulto de maíz blanco x 50 kilos, el cual no tiene fecha de vencimiento ni lote, el producto presenta rotulo ilegible, el contratista tiene en almacenamiento 16 bolsas x 20 kg, cada una de carne de cerdo de la marca Frankarnes, la cual no relaciona la dirección del despostador, no acorde con lo requerido por el decreto 1500 de 2007 en su artículo 42.), se observa en el Epmsc Chaparral que las materias primas re envasadas no se encuentran rotuladas, así como también que en el área de almacenamiento se evidencian alimentos contemplados en la OTM y anexo 4 como prohibidos (carne de res de la marca M&C que en su rotulo relaciona corte descargue, Pescado Basa), hallazgos compartidos con CPMS Espinal y Planta de Contingencia G05. Durante la verificación se observa que el almacenamiento de las M.P se realiza según sus características naturales, los alimentos almacenados presentan fechas de vencimiento vigente, los alimentos almacenados se encuentran libre de cualquier tipo de contaminación, no se observa el uso de aditivos alimentarios, se cumple con las distancias perimetrales de modo que se garantizan la condiciones de

limpieza y desinfección, el contratista aplica el método PEPS, se identifican los productos por el código de colores, el producto evidenciado como no conforme se encuentra en el área dispuesta para tal fin, se encuentra registros actualizados y la disposición final no supera los dos (2) días calendario.

En la categoría de condiciones de producción y producto terminado, se evidencia un cumplimiento global de la obligación del 89%, los establecimientos promedian entre el 81% al 100%, el ítem de menor cumplimiento corresponde al que realiza seguimiento al servido del producto terminado y las dietas (si aplica) en condiciones que evite el cruce de flujos y evite el riesgo de contaminación cruzada, los hallazgos se registran en los establecimientos de; EPMSC Girardot, EPMSC Guaduas la Esperanza, en los dos primeros establecimientos se registran novedades frente a la entrega de componentes de los ciclos de menú, como queso, salchicha, pollo, frutas en canastillas con bolsa tinas y no en recipientes isotérmicos de modo que se garantice la temperatura de los alimentos, se evite la contaminación cruzada y el riesgo de cruces de flujos, por otro lado en EPMSC VILLETA presenta un 89% de cumplimiento debido a que se evidencia la entrega de ensalada en fondos, usando recipiente plástico no isotérmico. El segundo ítem en relevancia de esta categoría es que hace el seguimiento a la radicación por parte del contratista del procedimiento referente a las condiciones de operación, se presentan incidencias por la no tenencia del soporte del radicado en CPMS Espinal, EPMSC Chaparral y planta de contingencia grupo 05. Por otro lado, la implementación del protocolo de temperatura presenta no conformidad parcial en CPMS Espinal y total en CPMSMEL Melgar, ya que se registra que el contratista no establece el alcance para la toma de temperaturas en las áreas de almacenamiento de los productos empacados o a granel. Se registra cumplimiento en las verificaciones que corresponde a; el uso de utensilios estandarizados para el servido en los patios, condiciones de rotulado del hielo, implementación del plan de muestreo y control de gramajes, uso de empaque desechable para servido de los alimentos en los casos que se presenten PPL con diagnóstico inmunosuprimido u otras enfermedades infectocontagiosas, con 100% de cumplimiento en los establecimientos, no se realiza devolución de productos por la PPL debido a falencias presentadas sobre inocuidad o calidad del alimento, se cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma de la contra muestras, el anterior ítem de seguimiento cumple al 100% en los establecimientos con excepción de CPMSMEL Melgar y EPMSC Guaduas la Esperanza, donde se registra cumplimiento frente a la implementación del protocolo de contra muestra del 75% y 77% respectivamente, ya que se observó que el contratista cumple con lo establecido en la OTM "Las muestras recolectadas se deberán almacenar en recipientes asépticos de plásticos con tapa hermética y de fácil limpieza y desinfección, rotulados los cuales deben estar separados de otros productos a fin de evitar la contaminación cruzada", se evidencia que el almacenamiento que se realiza de contra muestras se realiza en bolsas plásticas y en canastillas.

La categoría condiciones de saneamiento, para el corte del informe de junio obtuvo promedio de cumplimiento del 92%, el establecimiento con menor ponderado de cumplimiento corresponde a CPMSMEL Melgar con 78%, los de mayores promedios son EPMSC Girardot, CPMSFUS- Fusagasugá y EPMSC VILLETA con 100%, los demás establecimientos obtienen rangos entre 88% y 96%. Se registran hallazgos por deficientes condiciones de limpieza y desinfección de pisos, media cañas y sobre saltos de las áreas de marmitas, puestos de cocción y dietas en el establecimiento EPMSC Guaduas la Esperanza, mientras que en CPMS Espinal y Melgar se registran empozamientos de agua, para el caso de la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, presentó un 87% de cumplimiento, el hallazgo se relaciona con productos químicos AV-21 multipropósito con rotulo ilegible, así mismo, se observan otros productos químicos sin rótulo de acuerdo a lo establecido en la OTM. Los demás establecimientos promedian con 100%, en cuanto a la limpieza de los techos se registra una única desviación con cumplimiento parcial del 77% en el establecimiento de Guaduas la Esperanza ya que se evidencia la acumulación de grasa en las cerchas de techos correspondiente al área de fritos. Frente al cumplimiento de las condiciones de rotulado y almacenamiento de los productos químicos para las operaciones de LYD, se registra cumplimiento del 0% en CPMSMEL Melgar, puesto que se evidencia que los productos de aseo no se encuentran rotulados, no registra nombre del fabricante, ni cumple con los requerimientos de etiquetado establecidos por la OTM, así mismo no hay una separación física entre el espacio de almacenamiento de los productos de aseo y el área de almacenamiento de fruver, lo que genera un riesgo de contaminación de las frutas o verduras almacenadas, en cuanto al establecimiento PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA se presenta novedades por evidencia de techo

del área de lavado de utensilios con inadecuadas condiciones de limpieza y producto químico AV-21 multipropósito con el rótulo ilegible y otros productos químicos sin rótulo de acuerdo a lo establecido en la OTM.

El contratista no cumple con la obligatoriedad del rotulado de los recipientes para la recolección de los residuos sólidos, así como tampoco se registra el uso de bolsa plásticas en el establecimiento EPMSC Guaduas la Esperanza, mientras que en Chaparral y Melgar se afecta el uso de recipientes sin tapas. Aunado a lo anterior en el establecimiento de Guaduas la Esperanza no se efectúan las clasificaciones de los residuos, se observa mezcla de residuos orgánicos e inorgánicos en los mismos recipientes, frente a la disposición final del aceite vegetal usado no cumplen con el manejo según la RES 3957 de 2009 y 326 de 2018, los establecimientos de CPMS Espinal y CPMSMEL Melgar con promedios de cumplimiento del 0% al 50% respectivamente, se evidencia vectores en el establecimiento de Melgar (cucarachas en el área de almacenamiento) a pesar de que el control de fumigación se realizó de acuerdo al certificado presentando por el contratista el día 23-05-2025. De modo general se suministran los elementos de aseo de acuerdo con el código de colores, la instalaciones físicas y sanitarias tienen los insumos requeridos para la higiene personal. Los establecimientos cuentan con área de lavado y desinfección de elementos de aseo definida y señalizada. Cumplen con el ítem que corresponde con el seguimiento (recolección, clasificación, manejo y disposición final) de los residuos sólidos aprovechables (reciclaje), líquidos y peligrosos (lavazas, aceite, lámparas fluorescentes, baterías etc.), se evidencia que los residuos sólidos generados del servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al día en los establecimientos, los productos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se especifican concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación, se evidencia articulación y sensibilización a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje en los establecimientos, se evidencian registros de la actividad, para el corte del informe de junio hubo cumplimiento en él ítem que verifica que el contratista garantice la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y carros transportadores con 100% en los establecimientos, se garantiza la limpieza y desinfección de la dotación la dotación de (fiambreras, vasos y cucharas) con el 100%. Así como también se mantiene el cumplimiento de la toma y registro de los análisis de pH y cloro residual en los puntos del agua, los tanques de almacenamiento de agua tienen la capacidad para garantizar como mínimo un día de servicio en todos los establecimientos, se realizan los procesos de limpieza y desinfección de las trampas de grasa, así como también se garantiza el suministro de agua potable en los servicios de alimentación.

La categoría de aseguramiento y control de la calidad- verificación documental, para el periodo de junio obtuvo 93% de cumplimiento global, los establecimientos presentan con rangos entre el 68% al 100%, el de menor cumplimiento es la CPMSFUS FUSAGASUGA y la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, debido a que durante la visita el contratista, no presenta análisis de laboratorios microbiológicos de acuerdo al tiempo establecido de inicio de contrato, los establecimientos con mayores cumplimientos son CPMSFUS- Fusagasugá, EPMSC Girardot y EPMSC Guaduas la Esperanza. Como ítem con mayor afectación se verifica el que corresponde al seguimiento de la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, hoja de vida y cronograma de mantenimientos en los establecimientos de Espinal y Melgar se evidencia que el contratista no presenta hojas de vida de los equipos, así como tampoco se presentan soportes del mantenimiento almacenamiento de los equipos de refrigeración e hidro lavadora y pelapapas. Mientras que en EMPSC Villeta no se presentan incumplimientos en la categoría de aseguramiento y control de la calidad para el mes de junio de 2025. Por otro lado, se observa que el contratista no presenta el soporte de calibración de los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y de gramaje para los establecimientos de EPMS Chaparral y FUSAGASUGA Y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, mientras que en CPMS Espinal cumple con el 75%, se registra que se aporta el certificado de calibración del termómetro patrón TDP-037 realizada por el laboratorio MET LAB el día 30-05-2025, se presenta incidencia respecto a la verificación de la inscripción del laboratorio a la RED de salud pública en los establecimientos de Espinal, Melgar y Chaparral ya que de acuerdo a los documentos presentados por el contratista del laboratorio BIOS, se logra constatar parcialmente la inscripción a la red nacional de laboratorio para alimentos, solo presentan resolución para agua de consumo humano, se registra cumplimiento de los muestreos microbiológicos respecto a la frecuencia establecida en el anexo 6 y los parámetros del anexo 7. De manera general el contratista cumple con la capacitación establecida en la OTM en los establecimientos a excepción de la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, debido a que no se presenta soportes de capacitación continua

establecida en la OTM (mínimo de 4 horas mensuales, según la Resolución 2674 de 2013), además de capacitación adicional (Estudios Previos), al menos 20 horas durante la ejecución del contrato, en Buenas prácticas y hábitos en la cadena de producción de alimentos, prestación del servicio y generación de vida saludable. Frente al requerimiento de sensibilización a los representantes de cada patio para el adecuado proceso de higienización del menaje se registran únicamente hallazgos en EPMSC VILLETA y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 debido a que durante la visita se observa que no se realiza dicha actividad, así mismo, el contratista presenta cronograma de mantenimiento con el registro completo de información (nombre del establecimiento, año, nombre del administrador), así mismo, no se evidencia programación para el mes de julio en adelante. Respecto al resto de variables de la categoría se observa que hubo cumplimiento del 100% en todos los establecimientos por cuanto cuentan con la totalidad de los planes y programas requeridos en la OTM, se realiza el recibo de las materias primas aplicando criterios de aceptación o rechazo, el contratista cuenta con los formatos básicos estandarizados para control de procesos de producción, no se ha presentado algún brote de Enfermedad trasmitida por Alimentos, se lleva el control y registro de la temperatura de los equipos de frío, los carros transportadores cuentan con la respectiva hoja de vida, se cuenta con el programa de trazabilidad definido e implementado, cuentan con un plan de contingencia específico para el establecimiento, el contratista adquiere los productos alimenticios elaborados por proyectos productivos de los establecimientos con excepción de CPMS Espinal, CPMSMEL- Melgar, EPMS Villeta y las plantas de contingencia de G05 y Zipaquirá. Durante el seguimiento de la interventoría en ninguno de los establecimientos se observa el ingreso y/o retiro de elementos prohibidos del establecimiento.

En la categoría característica de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, en junio se registra un promedio de cumplimiento del 95%, los establecimientos obtienen ponderados que van entre el 74% al 100%, este último promedio correspondió a los establecimientos de Melgar, Chaparral y Guaduas la Esperanza, se registra hallazgo por no cumplimiento del ciclo de menú en cuanto a rotación en la CPMSFUS FUSAGASUGA y la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, debido a que durante visita se evidencia intercambio de pernil de pollo en reemplazo de carne de res del menú N° 1 para el tiempo de comida cena, sin aprobación previa por parte de la interventoría, mientras que para el ítem que realiza seguimiento de la entrega y suministro de la totalidad de los componentes se afecta al establecimiento CPMSMEL- Melgar, ya que se evidencia que el operador UT FOOD PRO no hace entrega de fruta para el desayuno del menú #4 para el parte de 125 PPL que corresponde al Eron y 13 PPL de la estación de policía, el contratista presenta acta INPEC N°391 de fecha 22/05/2025, mediante la cual se indica que las entregas de frutas, postres, bebidas lácteas saborizadas y bebidas tipo néctar se realizan los días miércoles de cada semana, dicha autorización no ha sido aprobada por parte de la USPEC, ni por el consorcio de interventoría RF. En los establecimientos se cumple con el menú verificado, según el menú aprobado con excepción de la Planta de contingencia del G05, en donde se genera hallazgo ya que para el tiempo comida Desayuno, menú 10, se suministra caldo de huevo en lugar de salchicha. Se verifica el sistema y en la plataforma no se encuentra reportado el intercambio. El contratista no realiza la entrega de las dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera incumpliendo con las condiciones definidas en la OTM, en los establecimientos de; CPMSFUS FUSAGASUGA Y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, dado que no se evidencia soporte de la actividad durante la visita, el resto de establecimientos promedian con 100%. Se registra incidencia en la Planta de contingencia del G05, donde se generan 4 hallazgos porque no hay información de raciones terapéuticas y la nutricionista no ha realizado visitas. El contratista lleva registros de las renuncias a la alimentación y/o dietas, este documento cumple con lo citado en la OTM. El ciclo de menú y sus actualizaciones se encuentran socializados de acuerdo con la OTM, en los establecimientos con excepción de Planta de contingencia del G05.

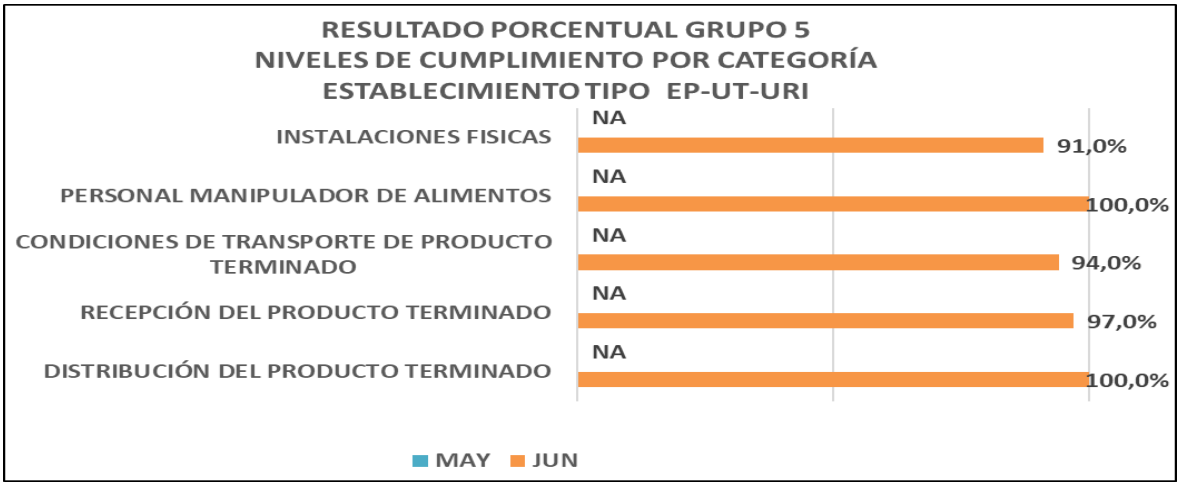
La categoría de condiciones de transporte de alimentos registra un promedio de cumplimiento del 100% para el corte de junio, aplica la verificación para los establecimientos de: CPMS Espinal, EPMSC VILLETA y Planta de contingencia del G05, los demás establecimientos del grupo 5 no fueron objeto del seguimiento en campo, se evidencia que las 5 variables de la categoría cumplen al 100%. Así las cosas se registra cumplimiento frente a la verificación de la normatividad sanitaria vigente en lo que respecta al transporte utilizado para la distribución de los productos o materia prima del suministro de alimentación, porte de los documentos requeridos (SOAT, revisión Tecnicomecanica, CHS, tarjeta de propiedad), porte de la leyenda “Transporte de alimentos” en el exterior del vehículo, así como también se observó el porte por parte del personal

trasportador de la vestimenta adecuada y la tenencia del certificado de manipulador de alimentos, de igual manera se presentó por parte de los conductores la respectiva licencia de conducción vigente.

En la categoría cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario el promedio para el periodo del informe es del 100%, todos los establecimientos del grupo 5, cumplen con las variables de seguimiento del instrumento de verificación, es decir se cumple con los horarios de entrega de acuerdo con lo establecido por la OTM, Se cuenta con Concepto Higiénico Sanitario vigente (CHS) y los servicios se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

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

A continuación, se realizará el análisis grafico del grupo 05, el cual corresponde a los establecimientos visitados del 01 al 30 de junio, operados por el contratista UT FOOD PRO, teniendo en cuenta cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ESTACIONES DE POLICÍA, URI y UNIDADES TÁCTICAS.



En el periodo de junio dos (2) de las cinco (5) categorías obtienen promedios de cumplimiento del 100%, y las tres (3) restantes promedian entre 91% al 97%. La de menor cumplimiento corresponde a la categoría de instalaciones físicas con 91%, seguida de condiciones de transporte de producto terminado con 94%, recepción de producto con 97 %, distribución de producto terminado y personal manipulador de alimentos cada una con 100%. De manera particular la EP. de Cajicá, EP. Guaduas, EP Espinal y la EP. Distrito Fusagasugá son las de mejor desempeño con un promedio del 100%, mientras que EP. Chaparral, EP. Puerto Boyacá, EP. Melgar y EP. Zipaquirá presentaron promedios de cumplimiento entre el 90% al 95%. De forma particular durante el periodo de ejecución se pudo determinar que las categorías de menor a mayor cumplimiento en orden descendente son:

La categoría de Instalaciones físicas obtuvo un promedio de cumplimiento del 91%, durante el seguimiento en campo se registra que los centros de detención transitoria con excepción de la EP. Zipaquirá cumplen con los requerimientos de los dos (2) ítems de la categoría, es decir se garantizan las condiciones de almacenamiento temporal de los alimentos frente a las condiciones higiénicas del producto, así como también se evidencia el uso de canastillas y estibas limpias y en buen estado durante el almacenamiento, frente a EP ZIPAQUIRA se evidencia en el espacio temporal de almacenamiento de las raciones con suciedad, polvo, óxido y disposición de otros elementos ajenos a los alimentos; generando riesgos de contaminación de los alimentos.

En la categoría de condiciones de transporte de producto terminado, se registra para el corte de junio un promedio de cumplimiento del 94%, solo dos centros de detención presentan incidencia frente al cumplimiento de las variables a verificar en la categoría; EP. Subestación Puerto Bogotá, donde se registra que el vehículo transportador, no cuenta con concepto sanitario, ni carta de radico solicitando la inspección del vehículo tipo moto de placas QCP97G y EP. Chaparral donde el operador no aporta el formato diligenciado con el control de temperaturas durante el transporte, para la entrega de raciones a las estaciones de policía desayuno menú 8, en ambos centros de detención se registra un cumplimiento del 80%, de resto el promedio de cumplimiento es del 100%, se observa que los vehículos llevan la leyenda externa "trasporte de alimentos", presentan los documentos correspondiente a (SOAT, Técnico mecánica y CHS), los vehículos transportadores se encuentran en adecuadas condiciones físicas y sanitarias, evitan la disposición de los alimentos directamente sobre el piso, se evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad de los alimentos, en la generalidad de las verificaciones se observa el diligenciamiento de las planillas de registro de temperaturas, el contratista cumple con el plan de rutas identificando placa del vehículo y rangos de horarios.

La Categoría recepción del producto terminado registra para el corte de junio un promedio de cumplimiento del 97%, solo dos centros de detención presentan incidencia frente al cumplimiento de las variables a verificar en la categoría; EP Chaparral y EP. Melgar, el contratista no aporta acta o registro de la socialización del ciclo menú en las estaciones de policía donde se pueda evidenciar la relación del día de inicio de suministro, los horarios de entrega para cada tiempo de comida, de acuerdo con lo establecidos en la OTM, por tanto, el promedio de cumplimiento en ambos centros de detención transitorio fue del 0%. Para el resto de la verificaciones se registra cumplimiento del 100%, frente a la horario de entrega del producto terminado, suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado, cumplimiento del menú verificado, así mismos se registró que el contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes, los alimentos se evidenciaron libres de contaminación, cumpliendo con las características y rotación establecida, así como con la calidad organoléptica las anteriores variables de inspección obtienen promedios del 100% en todos las Estaciones de policía objeto del seguimiento en junio.

La categoría personal manipulador de alimentos, cumple con 100%, para el presente periodo, el operador dio cumplimento total con relación a los aspectos evaluados, de acuerdo con las obligaciones contractualmente establecidas y a la normatividad sanitaria vigente, se observó uso de la dotación limpia y en buen estado, de colores claros, así como también se registra cumplimiento y aplicabilidad de las BPM.

Distribución del producto terminado, obtiene un cumplimiento del 100%, durante el periodo del presente informe se evidenció que en los centros de detención transitoria el operador cumple con el 100%, se registra entrega de los alimentos en empaques individuales previamente ensamblados y sellados, el contratista realiza la entrega de los utensilios para consumo. No aplica para este corte del informe verificación en cuanto a la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de policial, así como tampoco la verificación de entrega de los alimentos en empaque desechable en caso de presentarte algún PPL con diagnóstico de inmunosupresión enfermedades infectocontagiosas.

2.2.5.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 5

Variables / Establecimientos	ERON CPMS ESPINAL	ERON CPMSFUS FUSAGASUGA	ERON CPMSMEL MELGAR	ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA	ERON EPMSC CHAPARRAL	ERON EPMSC GIRARDOT	PLA PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIR
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA	71%	71%	32%	64%	68%	61%	86%

CPMSMEL MELGAR: Para el periodo del informe, registra cumplimiento del 32%, es el único establecimiento que no cumple con los ítems verificados, se registran hallazgos por cuanto no se observó que las bodegas y áreas de almacenamiento no son proporcionales al volumen de insumos manejados, los pisos no están construidos en materiales

sanitarios, no porosos, no cuentan con pendientes o drenajes que faciliten las operaciones de limpieza y evacuación de aguas producto de las actividades de LYD,las uniones entre piso-pared y pared -pared no son e forma redondeada, las paredes no son lisas no se encuentra recubiertas en su totalidad con materiales sanitarios (se registra falta de baldosa en algunas áreas del rancho), el servicio de alimentación tiene puertas de superficies no lisas, los sistemas de evacuación de aguas residuales no tienen rejillas, así mismo el servicio de alimentación no cuenta con el mínimo de pareas físicas según lo establece la OTM. De igual manera se observó que las ventanas y aberturas no se encuentran protegidas contra el ingreso de vectores, lo mismo afecta a la globalidad de la edificación ya que no se su infraestructura no está construida de modo que evite el estancamiento de agua y facilite las operaciones de limpieza y desinfección, no hay secuencia lógica en las áreas de manera que se eviten los cruces de flujos. El establecimiento no tiene un espacio adecuado para la instalación de los equipos ofertados, de igual forma los puntos de instalaciones de quipos no permiten el acceso a las inspección y mantenimiento de estos.

CPMS ESPINAL: Durante el periodo objeto del presente informe, se evidenció un cumplimiento del 71%, se registran hallazgos durante las verificaciones, que se detallan a continuación: se observó que no existe una separación física entres las áreas de lavado y el área de pre-alistamiento de los RPT; las bodegas y áreas de almacenamiento no son proporcionales al volumen de insumos manejados, los pisos no están construidos en materiales sanitarios, no porosos, no cuentan con pendientes o drenajes que faciliten las operaciones de limpieza y evacuación de aguas producto de las actividades de LYD, las paredes no son lisas (se registra falta de baldosa en algunas áreas del rancho), el establecimiento no cuenta con lockers, los sistemas de iluminación no presentan protegido, los sistemas de evacuación de aguas residuales no tienen rejillas, así mismo el servicio de alimentación no cuenta con el mínimo de pareas físicas según lo establece la OTM.

EPMSC CHAPARRAL: En el corte del informe de junio obtuvo un cumplimiento del 68%, durante las visitas se observaron los siguientes hallazgos: no se identificó una clara separación física entre las áreas de almacenamiento, lavado y pre-alistamiento; como tampoco una secuencia lógica de los procesos, ya que por la puerta que ingresan las materias primas, salen los residuos sólidos, los cuartos de almacenamiento no son proporcionales al volumen de materia prima almacenada. Así mismo, se evidenciaron techos de material no sanitario en área de almacenamiento frío, pre-alistamiento y área caliente; igualmente, en el área almacenamiento de frutas y verduras se encuentra una pared con desprendimiento de pintura; las uniones entre piso y pared de las áreas no cuentan con terminación redonda, dificultando su limpieza. Se evidenció que los lockers no son suficientes para el personal manipulador y no hay vestieres, los sanitarios no son separados por genero según lo requiere la resolución 2674 de 2013. El servicio de alimentación no cuenta con todas las áreas establecidas en la OTM, faltando área social, vestieres, servicios sanitarios.

EPMSC GIRARDOT: para el corte del presente informe, el establecimiento registra cumplimiento del 61%, se registran incidencias respecto al cumplimiento de la verificación en los siguientes ítems; la instalación no está construida de manera que evite el estancamiento de agua y facilite las operaciones de limpieza y desinfección, se evidenciaron pisos con fisuras, porosos y falta de emboquillado en las áreas de cuartos fríos, producción y almacenamiento; los techos de todas las áreas se encontraron con desprendimiento de pintura y porosos; los marcos de las mallas que evitan el ingreso de plagas están elaborados en material no sanitario (madera); en cuanto a las paredes superiores del área de proceso se evidenciaron con desprendimiento de pintura y porosas; así mismo las uniones piso a pared se encontraron deteriorados y con terminados en ángulo recto. No posee lockers suficientes para el personal manipulador de alimentos; así mismo no se evidenciaron vestieres, ni servicios sanitarios separados por sexo para el personal manipulador de alimentos. El servicio de alimentación no tiene todas las áreas requeridas por la OTM, como son vestieres área social y lockers.

EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA: El establecimiento en el periodo del presente informe, obtuvo un cumplimiento del 64%, durante el seguimiento en campo se registran los siguientes hallazgos: debido a la ubicación del servicio de alimentación dentro del establecimiento se dificultan la operaciones del control de plagas, las áreas no cuenta con secuencias lógicas desde la recepción de la materia primas, hasta el servido del producto, es decir el establecimiento cuenta con una sola puerta para la salida de producto terminado y residuos sólidos, generando el riesgo de cruce de flujo y por ende contaminación cruzada, los materiales de fabricación de la puertas no permiten que sean de fácil limpieza (no es lisa), se evidencia pisos sin juntas y pérdida de emboquillado, permiten el empozamiento del agua, se registra

importante deterioro de piso en el área de marmitas, los techos no presenta facilidad para su limpieza, debido a su diseño y construcción. El servicio de alimentación no cuenta con lockers, ni vestieres, para el personal manipulador y cuenta con un solo baño dentro del rancho para hombres. El servicio de alimentación no cuenta con todas las áreas establecidas en la OTM, faltando área social, vestieres, servicios sanitarios.

CPMSFUS FUSAGASUGA

Durante el periodo objeto del presente informe, se evidenció un cumplimiento del 71%, se registran hallazgos durante las verificaciones, que se detallan a continuación: se evidencia que no hay espacio suficiente en las áreas, por lo tanto, no se cumple con las distancias perimetrales para realizar adecuados procesos de limpieza y desinfección, así mismo falta mantenimiento en paredes, se observa deterioro en emboquillados de las paredes del área de almacenamiento, las uniones entre pared-pared no son redondeadas en el área de producción y lavado de manos. El piso debajo de la estufa presenta suciedad en área de zona caliente. Por otro lado, se evidencia puerta de ingreso del servicio deteriorada con desprendimiento de pared. El personal manipulador no cuenta con área de lockers y servicios sanitarios.

PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA

Durante el periodo objeto del presente informe, se evidenció un cumplimiento del 86%, se registran hallazgos durante las verificaciones, que se detallan a continuación: Se evidencian paredes del área de producción, recepción de materia prima, prealistamiento de alimentos, con baldosas sin uniones redondeadas entre pared- pared lo cual presenta un riesgo de acumulación de suciedad. Las puertas son de material no sanitario de difícil limpieza (madera), sin cierre hermético y sin apertura hacia afuera.

Por otro lado, no se cuenta con área social, área de equipos y/o elementos en desuso, área de Vestier por limitación de espacio según refiere el contratista, no se observa soporte de limitación en documento.

2.2.6 GRUPO 6

2.2.6.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es del 1 al 30 de junio de 2025, de acuerdo con las visitas ejecutadas por parte de la interventoría. Se presentan, para los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 6 Regional Central 1, operador UT CAPITAL USPEC 2025.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	SEGUIMIENTO
EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)	09/09/2024	Favorable	94.5%	10meses y 27 días	Se observa techo de almacenamiento de abarrotes presenta techos rugosos y no se cuenta con separación física entre las áreas de producción y ensamble.
EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES)	17/06/2024	Favorable con requerimientos	84.5%	12 meses y 15 días	Se evidencia mesón con grietas y con desprendimiento de material de construcción. No se observan utensilios, menaje o equipos deteriorados. En el seguimiento se observa capacitación reforzando buenas prácticas de manufactura. Se cumple con los procesos

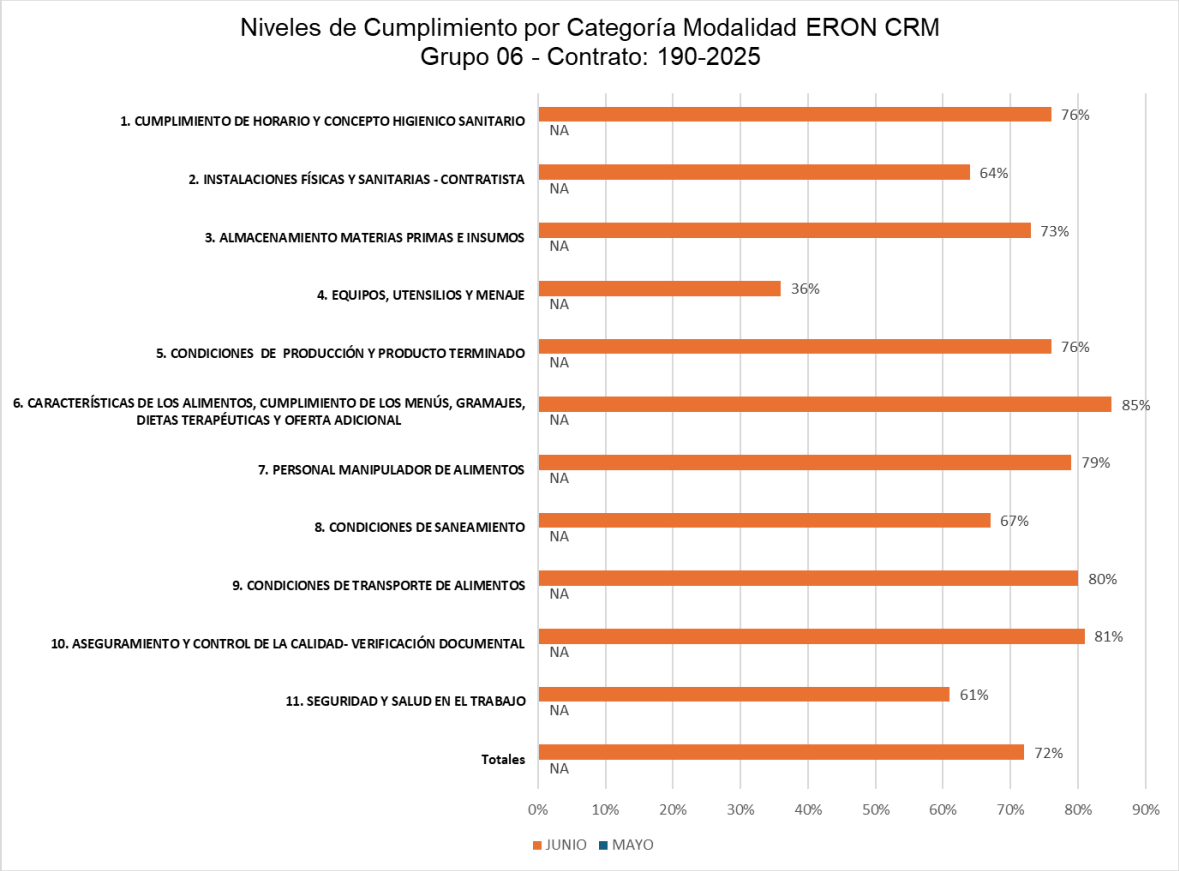
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	SEGUIMIENTO
					de pre -alistamiento y preparación. Las instalaciones y los utensilios Se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 1 PENAL	17/06/2022	Favorable con requerimientos	83%	20 días	Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, infraestructura, equipos deteriorados, limpieza y desinfección y en general todos los hallazgos. Por parte de la Interventoría se realizará seguimiento en el mes de Julio del 2025.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 3 ERON	22/08/2024	DESFAVORABLE	52.5%	10 MESES	Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, falta de rejillas en sifones, luminarias fuera de servicios saneamiento, presencia de plagas (heces de roedores) en área de jugos, no se cuenta con deposito temporal de residuos sólidos
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA ERE 3	21/01/2025	Favorable con requerimientos	70.5%	6 mes y 12 días	Se mantienen hallazgos de instalaciones físicas, infraestructura, limpieza y desinfección, no se evidencia recipientes para el manejo de residuos aprovechables, no se cuenta con un adecuado depósito temporal de residuos, los equipos de refrigeración no tienen manijas y se observa menaje deteriorado.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 2 PAS	21/01/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	73.5%	6 MESES – 10 DIAS	Para las condiciones de infraestructura se evidencia medias cañas desgastadas. Por otro lado, se muestra una mejora en los procesos de limpieza y desinfección, no se observan neveras de almacenamiento con residuos de sangre durante las visitas de seguimiento.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los establecimientos ERONES visitados pertenecientes al Grupo 6, uno presenta concepto higiénico-sanitario Favorable, el establecimiento CPAMS EJEPO y el EJART con concepto favorable con requerimiento. Por su parte, de los cuatro ranchos del establecimiento COBOG LA PICOTA uno presenta concepto Desfavorable, el cual, fue emitido en el año 2024, los otros tres conceptos de las estructuras faltantes presentan concepto favorable con requerimiento del año 2025.

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

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

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del grupo 06, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio 2025:



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador UT CAPITAL USPEC 2025 con respecto a los establecimientos de Grupo 6, durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio de 2025 y el comparativo con el mes de mayo de 2025, aclarando que para el periodo del 16 al 30 de mayo aunque se ejecutaron visitas por parte de la Interventoría a los diferentes establecimientos, dichas visitas fueron con el fin de realizar la presentación de la firma interventora y la verificación de los diferentes servicios de alimentación, sin la aplicación del instrumento de visita, por lo cual, las calificaciones del mes de mayo para cada una de las categorías se presentan como NA:

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

1. Cumplimiento de horarios y conceptos sanitarios – Contratista (76%): Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a la medida sanitaria que se emitió por la SDS al rancho de la estructura 3 y a los conceptos de los demás ranchos de las estructuras visitadas del ERON LA PICOTA (ESTRUCTURA 1, PAS y ERE 3) son favorables con requerimientos. Por otro lado, cabe resaltar que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con el 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, para concepto sanitario y horarios de entrega. Respecto al cumplimiento de horario en las visitas realizadas en el establecimiento COBOG LA PICOTA, se alcanzó un 85%, debido a que se presentaron novedades relacionadas con el no cumplimiento de horario en las estructuras ERE 3, por demoras en la elaboración de algunas preparaciones y en la Estructura 3 ERON, debido a daños en las calderas lo que afecta el tiempo de preparación.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (64%): Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los ranchos del establecimiento COBOG LA PICOTA con 46%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: Los aspectos que afectaron la calificación general se debieron a que por parte del Contratista no se soporta la realización de la gestión para que se lleven a cabo los mantenimientos de los Pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, paredes porosas, techos no higiénicos, instalaciones eléctricas en mal estado, uniones piso- pared en mal estado, mesones agrietados y en mal estado, faltante de instalaciones sanitarias, sifones con taponamiento, lámparas sin funcionamiento, aberturas no protegidas para evitar ingreso de vectores y no existencia de un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, protegido, ventilado, señalizado, alejado de las áreas de producción.. Por parte de la USPEC se están llevando acciones correctivas en las estructuras ERE 1 y 2 y PENAL, en lo ERES se trasladó el rancho para el ERE 3 y se está interviniendo todas las áreas del rancho ERE 1 Y 2, en cuanto al rancho de PENAL se entregaron las el área de prealistamiento de Fruver y jugos, shut de basuras y área de lavado de canastillas, la cubierta del área de producción, las cuales fueron Intervenidas, por parte del contratista se entregan al área de Infraestructura USPEC, las áreas de almacenamiento de abarrotes y almacenamiento del cereal de desayuno y refrigerio nocturno; para la estructura 3 ERON, el contratista llevo a cabo adecuaciones de paredes, techos, instalación de sifones y cierre de las bodegas de almacenamiento. Por parte del operador para el establecimiento ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 73%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: mesones en mal estado, paredes y pisos, por otro lado, en el ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) alcanzó un 94% de cumplimiento.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (73%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 100% de cumplimiento y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con 82%, viéndose afectado por no contar con las fichas técnicas de los proveedores y no cumplir con el plan de compras. Por otro lado, el establecimiento COBOG LA PICOTA con 72% de cumplimiento, en los cuales se evidenciaron los hallazgos que afectaron la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, incumplimiento en el plan de compras, por falta de disponibilidad de materias primas de acuerdo al menú programado, lo que conlleva a intercambios y almacenamiento si separación física o aplicación de método PEPS. Adicionalmente, se evidencia almacenamiento de alimentos prohibidos en la OTM, específicamente el pescado Basa.

4. Equipos, utensilios y menaje (36%): Los establecimientos que presentan mejor cumplimiento son el ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con una calificación de 100% cada uno, debido a que los equipos, utensilios y menaje se encuentran en buen estado y no presentan deterioro, al igual de los cuartos fríos (refrigeración, congelación) y/o neveras y/o congeladores se encuentran funcionando adecuadamente. Esta categoría se ve afectada en el ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un 30%, evidenciándose que los hallazgos principalmente están relacionados con el no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5, con el no mantenimiento de equipos en algunos establecimientos. Los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado y presentan deterioro. Los cuartos fríos (refrigeración, congelación) y/o neveras y/o congeladores no se encuentran funcionando adecuadamente. No se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON y se evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión. Dichos hallazgos corresponden a aspectos subsanables por parte del operador. Adicionalmente para dar cumplimiento con el anexo 5 se tiene por contingencia el cuarto de congelación del container el cual tiene capacidad de 24 ton, que está fuera de las estructuras 2.

5. Condiciones de producción y producto terminado (76%): Cabe resaltar el cumplimiento de 100% de las variables evaluadas para el establecimiento ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), al cumplir a cabalidad con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores

de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para los ranchos del establecimiento ERON COBOG LA PICOTA con 74%, evidenciándose hallazgos relacionados con que los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas no evitan el riesgo de contaminación cruzada. Los alimentos no mantienen la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC y las operaciones de pre-alistamiento no se están llevando a cabo de manera que eviten el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada. El ensamble de la alimentación de los PPL tanto los que pertenecen al programa de Dietas, como los que no, se ensambla en recipientes no isotérmicos, lo que no garantiza las temperaturas seguras de los alimentos, adicionalmente, no se cumple con lo establecido en la OTM respecto a las contramuestras.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (85%): Los establecimientos ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con cumplimiento del 100% y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 92% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas. Para el ERON COBOG LA PICOTA con 84% la calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación del ciclo de menú, se supera el número de intercambios permitidos, adicional se presentaron no cumplimientos en los gramajes de las preparaciones suministradas a la PPL. Respecto al suministro de dietas, se evidencia fiambreras con el rotulado deteriorado y entrega de la sopa y bebidas en fondos, lo cual, no está de acuerdo a lo estipulado en la OTM.

7. Personal manipulador de alimentos (79%): Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en todos los establecimientos, ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) ambos con 89%, viéndose afectado por incumplimiento por parte del contratista con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y por no contar con certificados de manipulación. Por otro lado, para el ERON COBOG LA PICOTA con el porcentaje de cumplimiento del 78%, por incumplimiento por parte del contratista con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 2 del personal PPL Manipulador en los ranchos de la estructura PENAL y ERON, y falta de un Auxiliar en la estructura PAS. Por otra parte, no se cumple con la dotación del personal manipulador, la cual, no se evidencia completa y no se encentra en buen estado en todas las estructuras.

8. Condiciones de saneamiento (67%): Se resalta el cumplimiento del 100% para el establecimiento ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y en el ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con el 94%. Por otra parte, para el establecimiento COBOG LA PICOTA se evidencia para esta categoría un porcentaje de cumplimiento con menor desempeño en la categoría durante el periodo evaluado con 64% debido a falta de higiene y mal estado de las áreas del servicio, falta de limpieza de las paredes, techos y ventanas, equipos y utensilios, falta de limpieza de los pisos, media cañas, mesones y estancamiento de agua, falta de limpieza de campanas y extractores, así como la falta de secuencia lógica en los procesos, equipos con deterioro y carencia de limpieza y desinfección, no se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica y no se lleva a cabo un adecuado y eficaz control de plagas.

9. Condiciones de transporte de alimentos (80%): En los establecimientos BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) no se evidenció recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NA. Por otro lado, para el establecimiento ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA se alcanzó el 80%, donde se encontró que los vehículos transportadores de alimentos no presentan la leyenda “TRANSPORTE DE ALIMENTOS” y el personal transportador no presenta certificados de manipulación.

10. Aseguramiento y control de la calidad (81%): Para esta categoría, los establecimientos que presentan porcentajes de cumplimiento del 100% fueron ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA). La calificación se ve afectada para ERON COBOG LA PICOTA con 80% dado que los carros transportadores no cuentan con la respectiva hoja de vida y no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Por parte del contratista no se implementan los diferentes programas que conforman el plan de aseguramiento de calidad. Por último, el contratista no cuenta con paz y salvo de proyectos.

11. Seguridad y salud en el trabajo (61%): Se resalta para esta categoría que en los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) se alcanzó un cumplimiento del 100%, debido al cumplimiento del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades. Por otro lado, en el ERON COBOG LA PICOTA se alcanzó un 53% de cumplimiento, debido a no se evidencian registros de capacitación en SST, el botiquín se encuentra incompleto, los extintores no se encuentran completos según lo establecido, la política de SST no se encuentra publicada, el personal externo no cuenta con certificado de examen ocupacionales de ingreso y no se cuenta con soportes de entrega de elementos de protección personal.

Se aclara que para el Grupo 6, no cuenta con establecimientos de EP, por lo cual, durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio del 2025 no se presentan resultados para los establecimientos tipo EP – UT – URI.

2.2.6.3 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 6

Variables / Establecimientos	ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA	CRM EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - INFRAESTRUCTURA	46%	78%	89%

El cumplimiento general de la categoría para los establecimientos tipo ERON del G6 del periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio de 2025, es del 58%. A continuación, se detalla los hallazgos evidenciados.

ERON COOG LA PICOTA (46%): La calificación se ve afectada principalmente por el estado de las edificaciones de los diferentes ranchos del establecimiento, Área de lavado de canastillas principal en punto de desagüe, sin protección, se hace uso de canastilla con lona para colar los residuos, no cuenta con trampa de grasa (ERE 3), sin hacer uso de rejillas en sifones de piso, ni plateros, sin área para elementos del personal, ni área para elementos e insumos de aseo, se mantienen en contacto directo al piso, áreas fuera de servicio como bodegas y cuarto frío con acumulación de residuos y desprendimiento de material, shut de residuos con desorden, emana olores, acumulación de cosas fuera de uso o no propias de la actividad, Área de lavado de canastillas principal en punto de desagüe, sin protección, se hace uso de canastilla con lona para colar los residuos, no cuenta con trampa de grasa, sin hacer uso de rejillas en sifones de piso, ni plateros, sin área para elementos del personal, ni área para elementos e insumos de aseo, se mantienen en contacto directo al piso, áreas fuera de servicio como bodegas y cuarto frío con acumulación de residuos y desprendimiento de material, shut de residuos con desorden, emana olores, acumulación de cosas fuera de uso o no propias de la actividad. Pisos, paredes a nivel general con manchas, residuos y faltante de baldosas, en alguna paredes casi como mesones de trabajo, piso con acumulación de residuos, manchas oscuras y de oxido, paredes con desprendimiento de pintura, unión piso pared con desgaste, rejillas de sifones de pisos y plateros faltantes, rejilla con oxido, aposamiento de agua en piso

área de servicio sanitario, puertas internas y de ingreso a preparación con oxido, tuberías de gas y de desagües de plateros con plásticos, residuos en pisos, paredes. Techo en área de shut con manchas y residuos, sin adecuado sistema de extracción de olores y vapores acorde a las necesidades del punto, lampara con acumulación de grasa, área de bodega de pan con cableado suelto, sin protección, desprendimiento de material en techo de bodega. Área de lavado de manos con empozamiento, no cuenta con insumos como jabón e implementos para secado de manos, estructura de lavamanos con residuos, cerca al área de cocina caliente lavado de manos jabón con aroma. En servicio sanitario, canasta sin bolsa y sin tapa de accionamiento no manual, sin área de lockers para el personal. Equipos deteriorados con oxido y corrosión. Tablas de picar con desgaste, sin área para almacenamiento de cuchillos, se dejan en los mesones o entre la pared, ollas rotas, quemadas y en mal estado, canastillas de almacenamiento rotas y sucias, tinas de almacenamiento de agua con residuos. Área de recepción de materias primas, no es separada de las áreas de proceso apropiadamente, producto almacenado de verdura y fritura se encuentra separado de pared, se evidencia papa criolla en canastilla en estado de sobre maduración. Sin hacer uso de rejillas en sifones ni plateros a nivel general en pisos y plateros, tuberías de desagüe sucias, se hace uso de canastilla para colar residuos. Se evidencia acumulo de residuos en equipos, superficies, utensilios y áreas sin garantizar área para almacenamiento de elemento de aseo, no se garantiza dosificación adecuada de productos desinfectantes. Por parte de la USPEC se están llevando acciones correctivas en las estructuras ERE 1 y 2 y PENAL, en lo ERES se trasladó el rancho para el ERE 3 y se está interviniendo todas las áreas del rancho, en cuanto al rancho de PENAL se llevó a cabo interviniendo el área de prealistamiento de Fruver y jugos, shut de basuras y área de lavado de canastillas y en este momento se está interviniendo el área de almacenamiento de abarrotes y de cereal para el desayuno y refrigerio nocturno. En la estructura 3 ERON el contratista realizo acciones correctivas en techos, paredes, desagües y sifones.

ERON BATALLÓN POLICIA MILITAR NO 13 GR "TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA" (89%): La calificación se ve afectada principalmente por el estado de las edificaciones no se cuenta con separación física de las diferentes áreas, las ventanas y aberturas no están debidamente protegidas. Se evidencia que los equipos, no se encuentran instalados de manera que permitan las acciones de limpieza y desinfección, y las uniones entre pared-piso y pared-pared no son de forma redondeada para impedir acumulación de suciedad y facilita su limpieza y desinfección.

ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) (78%): La calificación se ve afectada principalmente porque no existe clara separación física entre las áreas de recepción de materia prima, almacenamiento, producción, pre alistamiento, ensamble y distribución, las bodegas y/o cuartos de almacenamiento no son proporcionales al volumen de insumos requeridos, las uniones entre pared-piso y pared-pared no son de forma redondeada para impedir acumulación de suciedad y facilita su limpieza y desinfección, no se cuenta con lockers para el personal manipulador y en cantidad suficiente de acuerdo con el número del personal, el servicio de alimentación no cuenta con servicios sanitarios, lavamanos en lo posible accionados mecánicamente, no existen lavamanos cerca al área de producción y no cuenta con sistema de accionamiento NO manual y el servicio de alimentación no cuenta con el mínimo de áreas físicas según lo establecido en Oferta Técnica Mínima (OTM) de acuerdo al número de PPL.

2.2.7 GRUPO 7

2.2.7.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMMSFFA PONAL	25/06/2025	FAVORABLE	98%	5 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la Interventoría: **1.4. Instalaciones sanitarias.** Llave de pedal en lavamanos.
CPMS BOGOTÁ LA MODELO	29/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84%	2 meses 1 día	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la Interventoría: **1.1. Localización y diseño.** No aseguran hermeticidad que impida el posible ingreso de plagas por medio de espacio sin protección completa en área de almacenamiento de tubérculos. Se observa contenedor para almacenamiento de alimentos congelados, el cual no se encuentra ubicado en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad. **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se observa desprendimiento de pintura en varias paredes de área de proceso. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** En área de proceso se evidencia techos rugosos, no lisos, de difícil limpieza y desinfección. Se observa toma de corriente con deterioro ubicada en área de almacenamiento de tubérculos. **1.4. Instalaciones sanitarias.** No cuenta con dotación completa de elementos para aseo de manos en área de proceso. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Se observa desprendimiento de los empaques perimetrales de las puertas de los cuartos fríos, deterioro en parte lateral de puerta de nevera de congelación de pulpas y desprendimiento de pintura en bases de estantería de abarrotes. **3.4. Educación y Capacitación.** Cuenta con plan de capacitación en manipulación higiénica de alimentos. Sin embargo, no se observa la apropiación de conocimientos en cuanto a prácticas higiénicas en su totalidad. **4.4. Condiciones de almacenamiento.** Contenedores de almacenamiento de alimentos congelados ubicado en lugar el cual no garantiza una adecuada hermeticidad. Se observa almacenamiento de utensilios en desuso. **5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** Se observa presencia de grasa acumulada en campana extractora. Registro de control de actividades de limpieza y desinfección no es congruente a lo evidenciado. **5.6. Soportes documentales de saneamiento.** Soporte documental del programa de limpieza y desinfección no es

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					congruente con lo evidenciado. Programa de limpieza y desinfección no es ejecutado en su totalidad.
CPMS CHIQUINQUIRÁ	10/06/2025	FAVORABLE	92%	20 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud. Sin seguimiento, debido a que el operador se encuentra dentro de los tiempos para las subsanaciones: **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se observan pisos "baldosas" con fisuras y con daño estructural en áreas de preparación. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Se evidencia techo rugoso en área de productos químicos y equipos nuevos. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Estufa presenta deterioro e insuficiente mantenimiento técnico, ollas presentan golpes, congeladores horizontales presentan desprendimiento de pintura. **2.2. Superficies de contacto con el alimento.** Se observa tabla de picar en deterioro por uso.
CPMSGAC GACHETÁ	27/08/2024	FAVORABLE	94.5%	9 meses 14 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría: **1.1. Localización y diseño.** No se evidencia flujo entre áreas en forma adecuada entre bodega y área de preparación. **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se evidencia una parte de pared con desprendimiento de pintura. Baldosas del área de preparación presenta desgaste. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Techos no protegidos en material impermeable que facilite su limpieza. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Se evidencia desgaste, manchas, golpes y hendiduras en calderos y sartenes.
CPMSLME LA MESA	03/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5%	9 meses 23 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría: **1.1. Localización y diseño.** Se evidencia tamaño reducido y facilidad ingreso de plagas, ya se realizó el oficio para cambio de superficie y colocación de angeo. **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se evidencia enchapes rotos en el piso y deterioro en las paredes. **1.3 Techos, iluminación y ventilación.** Se evidencian techos en deterioro. **1.4 Instalaciones sanitarias.** No poseen instalaciones sanitarias propias. **3.3. Prácticas higiénicas.** En el momento del ingreso al establecimiento no poseían dotación completa. **4.4. Condiciones de almacenamiento.** Deficiencia en espacio y productos en contacto con paredes. **5.2. Residuos líquidos.** Se evidencia que a pesar del constante aseo y limpieza se acumula la humedad.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMSMOQ MONIQUIRÁ	10/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87.5%	20 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría: **1.1. Localización y diseño.** Espacio de almacenamiento de utensilios y productos de aseo son muy reducidos. **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Algunas zonas de la pared en zona de bodega de preparación de alimentos presentan humedad y desprendimiento de pintura, puerta de acceso al área de preparación presenta deterioro. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Se observa caja eléctrica obsoleta y mal ubicada, puerta de área de producción y almacenamiento fruver con corrosión y deterioro. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Estantes presentan desprendimiento de pintura. Congeladores en área de fruver y de producción con desprendimiento de pintura y oxidación en la puerta. Estufa deteriorada y sin mantenimiento preventivo y correctivo. Utensilios como jarras se encuentran rotas. **2.2. Superficies de contacto con alimentos.** Se observan tablas de picar deterioradas. **5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** Insuficiente limpieza de canastillas utilizada para el almacenamiento de productos.
CPMSUBA UBATE	14/08/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	72.5%	10 meses 16 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría: **1.1. Localización y diseño.** El establecimiento de preparación no permite el flujo adecuado de materia prima, producto y personal. **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se evidencia desgaste del piso del área preparación de alimentos. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Se evidencia techo con ruptura en el área de preparación y presencia de suciedad. **1.4. Instalaciones sanitarias.** Se evidencia baño fuera de las instalaciones del área de preparación el cual es compartido con funcionarios del INPEC, los lockers se encuentran dentro del área de preparación en el cual falta orden. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Se evidencia algunos utensilios como ollas con desgaste por el nivel de trabajo. **2.2. Superficies de contacto con el alimento.** Se evidencia poceta de agua y de lavado de utensilios, como frutas, donde se acumula agua o residuos. **3.4. Educación y capacitación.** Se evidencia solamente un certificado por cada manipulador sin temas, horas, cronograma, evaluación de conceptos del plan de capacitación.

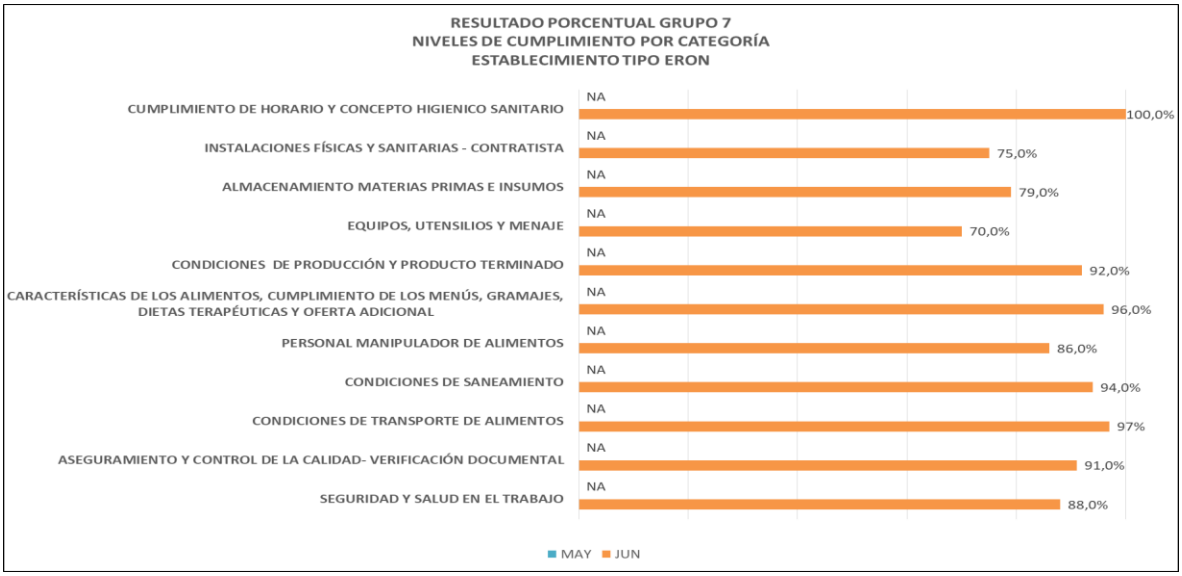
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					4.1 Control de materias primas e insumos. Se evidencia falta de soporte de trazabilidad y procedencia de materias primas, como productos perecederos (carne). **4.3. Manejo de temperaturas.** Se evidencia formato de control de temperaturas donde no se especifica el equipo que fue tomado el control y falta firma de persona responsable. **4.4. Condiciones de almacenamiento.** Se evidencia almacenamiento de elementos de aseos y de alimentos sin separación física del área con el fin de evitar contaminación química o física. **5.2. Residuos líquidos.** Se evidencia falta de nivel en piso evidenciándose empozamiento de agua dentro del área de preparación. **5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** Los desinfectantes no son preparados bajo lo indicado por el fabricante o el instructivo de desinfección. **5.6. Soportes documentales de saneamiento.** Se evidencia plan de saneamiento y formatos de control, pero falta la aplicación del plan de limpieza y desinfección a la realidad en el área de preparación.
EJECO	11/03/2025	FAVORABLE	91%	3 meses 19 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría: **1.2** Condiciones de pisos y paredes. Falta de Mantenimiento en pisos. **4.1** Control de materias primas e insumos. Falta de rotulación en víveres. **4.4** Condiciones de almacenamiento. Falta de rotación de materia prima. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas,** equipos y utensilios. Limpieza por detrás de equipos.
EPMSC CÁQUEZA	16/09/2024	FAVORABLE	92.5%	9 meses 14 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría: **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se evidencian sifones en pared sin correcta protección para evitar el ingreso de plagas. Espacio entre puerta y piso en el área de preparación y lavado de materia prima. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** 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. **4.4. Manejo de temperaturas.** Se evidencian canastillas de productos frescos (verduras, fruta) directamente contra la pared. **5.2. Residuos líquidos.** Se evidencian sifones de desagüe en caja interna sin rejillas de producción. La caja de recolección de residuos líquidos externa genera malos olores.
EPMSC GUATEQUE	11/04/2025	FAVORABLE	94%	2 meses 20 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría: **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Se observa del área de almacenamiento con deterioro, presenta óxido en su parte inferior. Se observa la tabla de picar con deterioro, presentando manchas y crecimiento posible bacteriano. Se observa deterioro en equipo de congelación en puertas-empaques. **4.3. Manejo de temperaturas.** Se observa falta de control de temperaturas en los equipos de refrigeración y congelación, no se registran al inicio de turno según lo establecido para el día de hoy en horas de la mañana.
EPMSC LETICIA	06/05/2025	FAVORABLE	94.5%	1 mes 24 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría: **1.2 Condiciones de pisos y paredes.** Se evidencia los pisos de la instalación de preparación "cocina", con baldosas partidas, puerta de ingreso en estado de corrosión y con altura que podría permitir el ingreso de plagas "roedores". **1.4 Instalaciones Sanitarias.** Se evidencia humedad en la plancha de la instalación sanitaria con presencia de hongo. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios.** Se evidencia congeladores en estado de deterioro y con corrosión.
PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07 SPEZIA	04/04/2025	FAVORABLE	92.5%	2 meses 26 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría: **1.1. Locación y diseño.** Carecen de área de almacenamiento para maletines isotérmicos limpios y sucios, se observan en área de recepción de materias prima. **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se observa que se realizó mantenimiento a algunas áreas en piso, sin embargo, en tramos de área de recepción de materias primas y despacho se observa poroso. Se observan algunas medias cañas con deterioro. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Se observa espacio abierto en parte interior de puerta de doble servicio. Se observan algunas tomas de luz y rosetas sueltas **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Se evidencia cuarto de congelación en mantenimiento. Se observa cuartos fríos de capacidad de producción evidenciando. Carecen de soportes para mangueras y remos. Boquilla de cuartos fríos en piso se observa con desgaste. **4.4. Condiciones de almacenamiento.** Área de almacenamiento de fruver es compartido con área de recepción de materias primas y almacenamiento de maletines isotérmicos.

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a junio de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UT CAPITAL USPEC 2025, correspondiente al Grupo No.7, de la Regional Central, por parte de los profesionales de campo de la Interventoría. Es así, que se relaciona el porcentaje de cumplimiento obtenido durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), entidad responsable de emitir el concepto higiénico-sanitario en los establecimientos penitenciarios y carcelarios ERON; por ello, en la tabla que antecede se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido en la emisión de dicho documento y concepto por parte de la DTS, encargada de la visita sanitaria. Teniendo en cuenta lo establecido en la OTM, según lo cual el contratista deberá realizar las acciones necesarias para la renovación del concepto sanitario ante el ente correspondiente antes de la finalización de su vigencia (1 año), o cuando así lo requiera la supervisión, es importante anotar que, para este periodo, debido al inicio del contrato, los operadores cuyo concepto higiénico sanitario no figura a nombre comercial de ellos han gestionado la actualización correspondiente. Esta gestión se verifica mediante el documento de solicitud de visita, y actualmente se encuentran a la espera de una respuesta por parte del ente territorial.

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

A continuación, se presenta la calificación obtenida durante el mes de junio por el GRUPO 7, correspondiente a los establecimientos visitados en el periodo comprendido entre el 01 al 30 de junio. Las calificaciones se presentan por cada una de las categorías evaluadas durante las visitas de supervisión realizadas por la Interventoría a los establecimientos tipo ERON. Cabe aclarar que no se incluye un comparativo con las visitas realizadas en el mes de mayo, debido a que, por tratarse del inicio del contrato, dichas visitas tuvieron un carácter de reconocimiento. Por lo tanto, el comparativo con el mes anterior No Aplica.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño del operador con respecto a los establecimientos visitados durante el periodo de junio de 2025, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla 11 aspectos técnicos, los cuales se registran en la gráfica, antes citada.

Para el periodo del presente informe, el operador obtuvo un porcentaje de desempeño promedio de **87%,** de cumplimiento parcial de las obligaciones. Es así, que, el establecimiento que presentó menor puntaje para este periodo fue el ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, con un porcentaje de cumplimiento parcial de 81%; en contraste con el ERON CPMSUBA UBATE, que obtuvo un desempeño de 97%. En función de lo expuesto, la Interventoría realizó verificaciones permanentes a las categorías evaluadas, por lo cual se describen a continuación los resultados obtenidos en el periodo del presente informe:

Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario. El operador presenta buen desempeño general, dando cumplimiento a la totalidad de las variables evaluadas en la categoría alcanzando un porcentaje de **100%**; con base en lo anterior, se evidencia que el operador mantiene el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas, con respecto al horario de entrega. En el periodo evaluado del 01 al 30 de junio de 2025, se realizó atención de verificación a un total de 44 tiempos de comida, de los cuales el 18%, correspondieron al tiempo de comida desayuno, el 43% correspondió al tiempo de comida almuerzo y el 39%, correspondió a la verificación realizada para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, encontrando conformidad en los tiempos establecidos en la OTM.

Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista. La Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos y los documentos que hagan sus veces, que son de responsabilidad del operador, alcanzando un desempeño del **75%** de cumplimiento, en el periodo del presente informe. En esta categoría, se destaca el cumplimiento global de 100%, del establecimiento ERON CPMSGAC GACHETÁ. A continuación, se detallan los hallazgos presentados por cada establecimiento tipo ERON, que presentaron desviaciones de tipo locativo de pertinencia del operador:

CPMS BOGOTÁ LA MODELO (55%). Se evidenciaron alrededores con presencia de maleza, estancamiento de agua, generando posibles focos de contaminación, no se presentó a Interventoría gestión ante la dirección del establecimiento para la limpieza de los alrededores del establecimiento; falta de señalización de las área de pre-alistamiento de cárnicos, preparación de jugos, ensamble de alimentos preparados, distribución de alimentos preparados, área social, de equipos y/o elementos en desuso, área de locker y vestieres; piso del área de proceso con porosidad y grietas; paredes con desprendimiento de pintura en área de almacenamiento de fruver, de preparación de ensaladas y jugos, de ensamble de alimentos preparados, de almacenamiento de tubérculos; se evidenciaron techos con aberturas lo cual no garantiza la hermeticidad; uniones pared-pared con desprendimiento de pintura en área de dietas, área de almacenamiento de abarrotes y área de lavado. Adicional, se evidenció marco de puerta en área de proceso en deterioro, presentó ruptura y desprendimiento de pintura; puerta de bodega de postres y pulpas con protección de ventana con cartón, material no sanitario; la puerta de ingreso de área de proceso se evidenció sin protección contra el ingreso de plagas. Así mismo, se observó lámpara con tubo led, sin funcionamiento en área de almacenamiento de tubérculos y lámpara con tubo led sin funcionamiento en cuarto frío de refrigeración, dos lámparas con tubo led, sin funcionamiento en área de abarrotes; tomas eléctricas sueltas y con cableado expuesto en área de almacenamiento de tubérculos; se evidenciaron sistemas de evacuación de aguas residuales (rejillas) en mal estado en área de proceso y área de ingreso al rancho, así, como tubo de desagüe sin protección contra el ingreso de plagas en área de ensamble de alimentos preparados. Se observó mesa con repisa caída en área de horneo. En cuanto al área para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, se evidenció en inadecuadas condiciones físicas, con puerta en mal estado, techo con abertura, sistema de evaluación de agua sin protección, piso con grietas y porosidad.

EPMSC GUATEQUE (67%). No se evidenció soporte validado por la USPEC y/o Interventoría, sobre las limitaciones de áreas presentado por el contratista; se evidenciaron medias cañas con desprendimiento de pintura en área de producción; puerta con presencia de óxido en área de almacenamiento de materia prima y alimentos a temperatura ambiente; así mismo, puerta del servicio sanitario con oxido; se observó estantería con presencia de óxido y un entrepaño con hundimiento en área de almacenamiento de materia prima.

CPMS CHIQUINQUIRÁ (71%). No se evidenciaron soportes por parte del operador de mantenimiento de menor cuantía; se evidenciaron uniones piso-pared, con desprendimiento de pintura, en áreas de cocina caliente y área de pre-

alistamiento; puerta de ingreso área cuartos fríos y área administrativa con presencia de óxido; tomacorriente no asegurado en área de cocina caliente; mesones en área de servido y cocina caliente con desprendimiento de pintura y bordes desgastados; no se evidenció soporte por parte del operador para trámite ante la empresa de servicios públicos, para la instalación del servicio gas.

EPMSC LETICIA (71%). Paredes y piso de pre-alistamiento se observaron deterioradas, no se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y sanitarias, paredes de pasillo deterioradas; así mismo, se evidenciaron puertas a ingreso de preparación fruver y almacenamiento de materias primas, con aberturas, óxido y deterioradas; sifón de pre-alistamiento con rejilla suelta; desagüe del piso de pre-alistamiento y poceta de pre-alistamiento sin rejilla; se observó que el servicio no cuenta con lavamanos de acción no manual, no se evidenció dotación.

EPMSC CÁQUEZA (73%). Se evidenció que el contratista no cuenta con soporte de radicación de informe de manifestación de limitaciones de áreas; así mismo, el área de pre-alistamiento de materia prima e insumos se observó con pared sin baldosas y medias cañas con desprendimiento de pintura; techos con óxido y desprendimiento de pintura; puerta con desprendimiento de pintura en área de almacenamiento de materia prima e insumos, estante de almacenamiento de abarrotes con desprendimiento de pintura y presencia de óxido; lámpara sin funcionamiento en área de producción. Se evidenciaron tomacorrientes sin protección en área de producción, tomacorriente sin funcionamiento en área de almacenamiento de materia prima e insumos y tomacorriente sin protección en servicio sanitario, cajas de luz del área de producción con cables sin protección en el techo; desagüe sin tapa o rejilla en área de producción. No se evidenció lavamanos de accionamiento no manual en área de producción; se observó un lavamanos de accionamiento no manual en parte externa del parea de producción, sin embargo, éste se encuentra sin instalar.

CRM EJECO (75%). Se evidenciaron paredes con desprendimiento de pintura en área de ingreso al rancho y áreas de proceso; techo con humedad y desprendimiento de pintura en área de ingreso al rancho, se evidencia techo con lámina levantada en área de almacenamiento de productos químicos y elementos de aseo (mantenimientos correctivos menores); se evidenciaron tres lámparas sin protección en el área de proceso y una lámpara sin protección en el área de ingreso al rancho; se observaron sistemas de evacuación de aguas residuales con rejillas en mal estado del área de proceso y área de lavado de utensilios; no se evidencia lavamanos de accionamiento no manual ubicado cerca al área de proceso, realizan lavado de manos en el lavaplatos ubicado en el área de proceso.

PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07 (81%). Se evidenció en zona de ensamble pared con desprendimiento de pintura, zona de cocina caliente con desprendimiento de pintura en piso y paredes, zona de almacenamiento de Fruver con grietas en el piso y zona de lavado de menaje con medias cañas con desprendimiento de pintura y unión pared-pared con grietas; ventana junto a zona de ensamble con presencia de óxido en el marco; y en zona de carga cableado sin protección generando riesgo de accidente laboral.

CPMMSFFA PONAL (82%). Se evidenciaron en área de tubérculos, almacenamiento de abarrotes, punto ecológico, área de almacenamiento de químicos de aproximadamente 2m en cada área, techos porosos al igual que los pisos, paredes en áreas de almacenamiento de materias primas y producción no cuentan con medias cañas redondeadas; así mismo, puertas de ingreso al área de producción, almacenamiento de químicos, locker con desprendimiento de pintura y presencia de óxido y agujeros; igualmente se observó que el área temporal de residuos no se encuentra en adecuadas condiciones de infraestructura, no presenta hermeticidad, pisos y paredes porosas.

CPMSMOQ MONIQUIRÁ (84%). Se evidenciaron paredes en área de almacenamiento fruver, abarrotes, áreas de producción cocina caliente, con desprendimiento de pintura, no superior en cada área a 1.5 metro cuadrado**;** puertas de ingreso al rancho, sanitario manipuladores, áreas almacenamiento abarrotes, fruver, y producción con presencia de óxido, en la parte inferior y por el lado de las bisagras (arreglo de menor cuantía)**;** se observó tomacorriente en área almacenamiento roto, sin uso. Adicional, se observó área de ensamble se encuentra ubicada en área compartida con producción; no se cuenta con informe radicado ante la interventoría o USPEC con respecto a limitación de áreas; no se evidencia soporte de gestión por parte del operador en conjunto con INPEC, ante entidad de servicios públicos para instalación de red de gas Natural, ya que se surte el gas por medio de pipetas.

CPMSUBA UBATÉ (94%). Se evidenció óxido y desgaste de pintura en puerta de acceso al área de procesos; se observó en parte inferior de la puerta paso de luz, se indica la necesidad de cambiar el caucho de protección que evite el paso de plagas por la parte inferior de la puerta del acceso al área de procesos.

CPMSLME LA MESA (97%). Se observó que el contratista dispone de medidores independientes de luz y gas, en cuanto al servicio de agua, existe un acuerdo de pago con el establecimiento; no obstante, el contratista no presenta soportes de calibración para los medidores de agua.

Almacenamiento de materias primas e insumos. En este aspecto la Interventoría verifica tanto la cantidad como la calidad (fechas de vencimiento, características organolépticas, registro de temperaturas de ingreso, rotulado y etiquetado entre otros aspectos) de los insumos alimentarios con los que cuenta el operador, para la preparación y suministro de alimentación a la PPL, entre otros aspectos que han parte de lo contemplado en los documentos contractuales, que son de obligatorio cumplimiento por parte del operador; dicho lo anterior, de forma general y en promedio, durante el periodo objeto del presente informe se alcanzó un punta del **79%**. Para esta categoría ninguno de los establecimientos alcanzó el cumplimiento global de 100%; el establecimiento de menor desempeño fue la PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07 (70%). A continuación, se detallan las desviaciones que afectaron a cada uno de los establecimientos, evidenciadas en las visitas de verificación:

PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07 (70%). Se evidenció en cuarto de refrigeración 230 kg de queso campesino de marca Don Rigo, fabricado por casa de quesos Don Rigo desde 1986 S.A.S, Lote 14-06-25, con fecha de vencimiento 07-07-25. Este proveedor no se encuentra en el listado de proveedores. Adicional, en cuarto de congelación se evidenciaron 220 kg de basa sin rotulo para el empaque primario, no se observó proveedor, lote y fecha de vencimiento, alimento no permitido conforme a lo establecido en la OTM.
CPMS BOGOTÁ LA MODELO (72%). Se evidenció que no se cuenta con fichas técnicas de las materias primas a utilizar en las preparaciones, no hay radicación ante interventoría del listado de proveedores según lo establece el anexo de estudios previos, el cual debe ser entregado al inicio de la ejecución del contrato. Así mismo, se evidenció que no se da cumplimiento con la proyección del plan de compras, no hay abastecimiento para el cumplimiento del menú, no presenta solicitud de intercambios. Adicionalmente, se evidenció pechuga de pollo marinada almacenada en cuarto de congelación externo, sin información de rótulo primario acorde a la normatividad legal vigente, no cuenta con información de lista de ingredientes, registro sanitario, no declaran de forma porcentual la cantidad de solución adicionada al producto y método de adición; alimento muslo de pollo marinado en almacenamiento en cuarto de congelación externo con información en rotulo primario de lote, fecha de vencimiento y nombre de producto, no presenta información de lista de ingredientes, registro sanitario, no declara en forma porcentual la cantidad de solución adicionada al producto y método de adición. Se evidenció banano en guacales almacenados en el área de almacenamiento de fruver, lo cual no es un material sanitario, adicionalmente, se observaron estibas plásticas rotas en el área de almacenamiento de proteína cuarto de congelación externo; no se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de cuarto de congelación externo, no se gestionan acciones que permitan realizar la verificación del área debido al alto volumen almacenado de materia prima. Se evidenció almacenado pescado basa en cuarto frío externo de congelación y cuarto frío de refrigeración, alimento prohibido para preparaciones según lo establecido en OTM.
CRM EJECO (73%). Se evidenció que los alimentos carne de res y salchicha son adquiridos por el proveedor Comercializadora Santa Fe, queso campesino adquirido por el proveedor Casa de Quesos Don Rigo, los cuales, no están en el listado de proveedores ofertados para grupo 7 presentado la interventoría. Información de proveedores manejados suministrada por el proveedor. Adicional, se observó alimento pechuga de pollo marinada y muslo de pollo marinado con rótulo primario sin información de lista de ingredientes, no declara en forma porcentual la cantidad de solución adicionada al producto y el método de adición, adicional, el muslo de pollo no contiene información de registro sanitario. Se evidenció pescado basa almacenado en equipo de congelación, alimento prohibido para preparaciones según lo establecido en la OTM.

CPMSGAC GACHETA (75%). Se evidenciaron fichas técnicas de materias primas, sin embargo, se observó que el proveedor Carnes Frías Fredonia de la salchicha almacenada marca La Corte, no se encuentra dentro de los proveedores ofertados. Lote: 0105, FV: 03/08/2025. Así mismo, no cumple con el plan de compras, para el cumplimiento de los menús.

En almacenamiento en área de fruver se observó papaya con hongo y se evidenció media canastilla de plátano maduro, no se encontraba en área de producto no conforme. Se evidenció almacenamiento de carne de res y pollo sin separación física adecuada. Se evidencia bolsa de carne de res con rotura.

CPMSLME LA MESA (76%). Se evidenció en área de refrigeración el almacenamiento de 6 kilos de queso campesino marca DON RIGO, fabricado por CASA DE QUESOS DON RIGO; con lote: 13/06/2025 y fecha de vencimiento 06/07/2025, marca que no está incluida en el listado de proveedores ofertados. Se observó que no se cumple con las distancias perimetrales debido al espacio reducido de almacenamiento en relación a las materias primas e insumos almacenadas, pero esto impide que el contratista realice las acciones que garantizan la limpieza y verificación de las áreas. No se evidenció el rotulo de los huevos almacenados en área de materia prima. Se observó en nevera de congelación, almacenamiento de 15 kilos de pescado Bassa, entera, con lote: VN877VI438 y fecha de vencimiento 15/12/2026. Componente contemplado en la OTM como prohibido.

CPMMSFFA PONAL (80%). Se evidenció que el componente muslo de pollo no cuenta con rotulación primaria acorde a la Resolución 5109, dado que solo presenta información de lote y fecha de vencimiento. Se evidenció rotulo de pechuga con información incompleta, no indica el peso neto y el contenido de sodio**;** y se observó nevera de congelación de almacenamiento de proteínas sin separación adecuada de estas.

CPMSMOQ MONIQUIRA (86%). No se cuenta con fichas técnicas actualizadas, no han radicado listado de proveedores a la interventoría. Se encuentra en almacenamiento pescado tipo Basa que de acuerdo a la OTM no se tiene permitido la entrega de este producto, producto importado lote: VN/877/VI/054. F.V. 13/03/2027. Fabricado: VINH TIEN SEAFOOD FACTORY, alimento no permitido en la OTM

EPMSC GUATEQUE (86%). No se cuenta con listado de proveedores ofertados, el contratista no ha radicado oficio ante la interventoría. Se evidenció incumplimiento en plan de compras, ya que, el servicio no cuenta con la bebida requerida para los refrigerios de las remisiones, correspondiente a néctar de fruta o bebida láctea en caja o bolsa UHT y/o pasteurizada de 200 ml. Por otra parte, para el siguiente día 29 – 06 – 2025, menú 15, no se cuenta con la leche requerida para la preparación de la colada de avena, observándose en almacenamiento 108 g de leche en polvo, en donde, lo requerido es 1926 g, faltando 1818 g de producto. Se evidenció en equipo de frío, producto basa entera, 15 Kg, dispuesta para el menú 4, como proteína del tiempo de comida almuerzo del jueves 3 de julio/25, alimento prohibido de acuerdo a lo establecido por la OTM.

CPMS CHIQUINQUIRÁ (90%). Se evidenció alimento basa entera congelada L:VN877VI261 - FV 15-08-2026. Proveedor SEAFOOS FACTORY. 53 Kg, alimento prohibido en la OTM.

EPMSC CAQUEZA (90%). Con un parte de 152 PPL, se evidenció que no cuentan con huevos para el tiempo de comida desayuno del menú 5 del día 04-06-2025. No cuentan con pernil de pollo para el tiempo de comida Almuerzo del menú 5 del día 04-06-2025. No se tiene implementado el método PEPS en el almacenamiento de la materia prima.

CPMSUBA UBATE (95%). Se evidenciaron 23 Kg de pescado Basa almacenados en equipo de congelación; el cual figura como alimento prohibido acorde a la OTM.

EPMSC LETICIA (95%). Se evidenció pulpa de mora sin rótulo.

Equipos, utensilios y menaje. Para esta categoría la Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecido en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los documentos que hagan sus veces, así como el estado de los mismos, dicho esto, durante el periodo objeto del presente informe, se evidenció un cumplimiento parcial del **70%** de la obligación establecida, siendo esta la categoría con el puntaje más bajo en comparación con el análisis general del cumplimiento contractual. A continuación, se detallas los hallazgos identificados en las visitas de verificación, por establecimiento, que impactaron negativamente el desempeño de esta categoría:

EPMSC LETICIA (45%). Se evidenció que el servicio de alimentación no cuenta con horno; en área de preparación se observó congelador con presencia de corrosión y estufa de 3 puestos deteriorada; así mismo, ollas, sartenes y tapas deterioradas, ubicadas en el área de pre-alistamiento deterioradas; las tablas de corte se evidenciaron en deterioro físico (desgastadas); adicional, no se ha entregado menaje nuevo a los PPL en el inicio de contrato; se evidenció carro transportador con corrosión, ubicado en el área de preparación.

CRM EJECO (50%). Se evidenció una báscula de plataforma con material desprendible, un cuarto de congelación sin funcionamiento, un cuarto de refrigeración sin luz, lámpara sin funcionamiento; adicional, dos ollas a presión en mal estado, manijas deterioradas; se observaron cucharas para servido, cucharones y escurridores en mal estado. Se evidenciaron equipos de refrigeración y congelación sin calibración a escala (1 cuarto de refrigeración, 1 nevera de congelación), el contratista no presentó soportes. No cuentan con kit de equipos de medición básico requeridos (gramera, termómetro para frío y calor), disponible para la entidad que los requiera.

CPMSMOQ MONIQUIRA (60%). Se evidenciaron estantes de almacenamiento de abarrotes con desprendimiento de pintura, congelador para almacenamiento de proteína, en base presenta óxido, sin embargo, se garantiza cumplimiento de limpieza y desinfección; las tablas de picado color rojo, azul, blanco, amarillo, café y verde se encuentran desgastadas. El Operador no ha realizado entrega de menaje a los PPL, según lo establece la OTM; y el servicio no cuenta con Kit de medición que incluye termómetro de calor, termómetro de frío, gramera, disponible para las entidades que lo requieran.

CPMS BOGOTÁ LA MODELO (61%). Según anexo 5 el servicio no cuenta con los equipos mínimos requeridos, falta: un puesto para cocción en estufas industriales, diez refrigeradores (mínimo de 520 litros), diez congeladores (mínimo de 530 litros), una licuadora industrial (mínimo 2 Lt), no obstante, se evidencia en el servicio de alimentación como reemplazo de equipos de refrigeración, dos (2) cuartos fríos de refrigeración y como reemplazo de equipos de congelación, un (1) cuarto frío de congelación externo, los cuales cubren con las capacidades solicitadas por anexo 5, sin embargo, el operador no cuenta la carta de aprobación de equipos por limitación de espacios con previa radicación ante la USPEC; se evidenció una caldera en funcionamiento, propiedad del operador y una caldera en proceso de instalación, propiedad del INPEC; no cuenta con un pelapapas de 200 kg/h; se observaron mangueras de vapor de las marmitas con desprendimiento de material, campanas y ducto con oxidación en parte interna, mesa de área de horneo con repisa caída, tubería con escape de agua y vapores, una (1) hidro lavadora sin funcionamiento, extractor de área de horneo con angeo suelto. Así mismo, se evidenciaron equipos de refrigeración y congelación sin calibración a escala (1 nevera de congelación, 1 cuarto de congelación, 2 cuartos de refrigeración); dos (2) carros transportadores sin identificación; y el contratista no cumple con el kit de termómetro de frío y calor o digital, gramera digital, instrumentos para la toma en caso de ser requeridos por entes de control.

CPMMSFFA PONAL (67%). Se evidenció una estufa con desprendimiento de pintura; el contratista no ha realizado entrega de menaje; y no disponen del Kit de equipos de medición para facilitarlo a las entidades que lo requieran.

PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07 (75%). En la planta se evidenció que cuentan con 5 puestos de cocción de los 28 requeridos, 1 marmita de las 4 requeridas, cero (0) calderas de 1 requerida, 2 hidro lavadoras de 3 requeridas, 2 licuadoras no industriales de 3 requeridas, 1 cuarto de refrigeración de 8 refrigeradores requeridos, 1 cuarto de congelación de 8 congeladores requeridos. Esto según el anexo 5, para un numero de 3001 a 4000 PPL, el establecimiento tiene un parte de 3271 PPL; así mismo, se observó que el cuarto de refrigeración (1) y el cuarto de congelación (1) no se encuentran calibrados a escala.

EPMSC GUATEQUE (79%). Se evidenció licuadora industrial con aspas partidas; deterioro de equipo de congelación en su tapa con empaque con ajustes provisionales (cinta); se presentó formato sin diligenciar de calibración a escala de equipos de frío el cual refiere que los equipos de frío no manejan los lectores digitales para su seguimiento, el servicio cuenta con 3 equipos; adicional, no se presentaron soportes de entrega de menaje a la PPL, teniendo en cuenta que inició el operador contrato el 16 de mayo/2025.

CPMS CHIQUINQUIRÁ (80%). Operador no ha realizado entrega de menajes, según lo establece la OTM y el servicio de alimentación no cuenta con carros transportadores se realizan entregas de suministros en canastilla.

CPMSUBA UBATE (81%). No se cuenta con registro o acta de entrega de nuevo menaje para la PPL del contrato actual 191-2025; el contratista no cumple con el kit de medición adicional para las mediciones de parámetros de procesos cuando sean requeridos por entes de control.

CPMSLME LA MESA (88%). El contratista no cuenta con tabla de corte de color café para el porcionado de carnes cocidas, a su vez presenta tabla de color morada; sin embargo, este color no cuenta con oficio de aprobación para el uso; se evidenció que a la fecha (24-06-2025) el contratista no ha entregado el menaje correspondiente para el parte total del establecimiento, que comprende a 117 PPL, esta entrega estaba estipulada para los primeros treinta días calendario a partir de la ejecución del contrato, es decir, debía realizarse antes del 16 de junio del 2025.

CPMSGAC GACHETA (94%). El día de la visita, no se evidenció entrega de menaje para los PPL, según lo estipulado en las especificaciones técnicas descritas en la OTM, no se observó soporte de entrega del 8% adicional de menaje.
EPMSC CAQUEZA (95%). Se evidenció que no se ha entregado fiambreras nuevas desde el inicio del contrato a la fecha de la visita.

Condiciones de producción y producto terminado. En este aspecto, la Interventoría verifica que los procesos de pre-alistamiento y preparación se realicen aplicando buenas prácticas de manufactura, así como las temperaturas de preparación y distribución, entre otras condiciones como el uso de utensilios estandarizados, el cumplimiento de la rotulación de las fiambreras para dietas terapéuticas, y el protocolo de las contra muestras de alimentos. En el período del presente informe se evidenció un **92%** de cumplimiento en los aspectos que conforman esta categoría. Se destaca el cumplimiento global de 100%, de los establecimientos CPMMSFFA PONAL, CPMS CHIQUINQUIRÁ, CPMSMOQ MONIQUIRÁ, CPMSUBA UBATE, CRM EJECO y EPMSC GUATEQUE. No obstante, a continuación, se presentan los hallazgos identificados por establecimiento, los cuales afectaron la calificación final en aquellos casos donde no se alcanzó el 100% de cumplimiento:

CPMS BOGOTÁ LA MODELO (86%). El operador no presentó soporte de entrega de utensilios para estandarizar y garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados en los patios; el día de la visita, se evidenció que el operador no realizó la entrega del suministro (bebidas) en recipientes isotérmicos, se entregó en fondos y fiambreras (283 dietas) en contenedores azules, sin especificación que garantizara la temperatura de producto terminado y la entrega de dietas en fiambreras y recipientes de icopor, no garantizando la temperatura en el servido del producto terminado.
CPMSGAC GACHETA (88%). El contratista no cumple con temperaturas de entrega de producto terminado, se evidenció que la ensalada se entregó a 9,5°C, en tiempo de comida cena, menú 13. Adicionalmente, se evidencia entrega de jugo del refrigerio nocturno, menú 13, en 21,1 °C, siendo lo establecido para producto terminado alimentos refrigerados no mayor a 4 +/- 2 °C. No se realiza acción correctiva, día 27/06/2025. No se cumplió con el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras, debido a que no se evidenció toma y almacenamiento de contra muestras de agua potable por cada tiempo de comida (200 ml) de los menús 11, 12 y 13 de los días 25, 26 y 27 de junio, respectivamente, asimismo, no se evidenció toma y almacenamiento de contra muestras de frutas de desayunos de los menús 11, 12 y 13 de los días 25, 26 y 27 de junio. Se evidenciaron contra muestras líquidas de la bebida del almuerzo del menú 11, del día 25/06/2025. Se observaron contramuestras líquidas de la sopa del almuerzo del menú 12, del día 26/06/2025, asimismo, se evidenciaron contramuestras líquidas de la bebida y de la sopa de la cena del menú 12, del día 26/06/2025. Se evidenció rótulo de contra muestra de la bebida jugo de la cena con tachones, menú 12, del día 26/06/2025.
EPMSC CAQUEZA (88%). Con un parte de 152 PPL, para el tiempo de comida almuerzo, menú 4, se evidenció temperatura de plátano maduro cocido en 50°C y temperatura de pescado al horno de 45°C, siendo la temperatura requerida mayor a 60°C, no se realizó acción correctiva por parte del contratista. Se verificaron contramuestras del menú 3, del tiempo de comida almuerzo del día 02-06-2025, de jugo en estado semisólido con una temperatura de -0.5°C, contramuestra de sopa en estado semisólido con una temperatura de -1.9°C y contramuestra de agua en estado líquido con una temperatura de 2,7°C. La temperatura requerida para la conservación de las contramuestras es de -18°C.
PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07 (88%). El contratista no cuenta con soporte de radicación para el procedimiento en el cual se plasme las condiciones para la operación desde la recepción de los insumos y materias primas hasta el despacho del producto terminado.
CPMSLME LA MESA (94%). No se le presentó a Interventoría, el procedimiento donde estén plasmadas las condiciones de operación desde la recepción de los insumos y materias primas hasta el despacho del producto terminado.
EPMSC LETICIA (95%). Se evidencia hielo sin rotulado almacenado en el congelador del área de preparación.

Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional. Para esta categoría, la Interventoría realiza verificación del gramaje y volumetría de los alimentos servidos a suministrar a la PPL, con el fin de establecer el cumplimiento o no de las cantidades determinadas en el análisis Nutricional y la Minuta Patrón; de igual forma, se realiza la verificación de la temperatura de servido de las preparaciones frías y calientes, las características organolépticas del menú suministrado, cumplimiento al suministro del Refrigerio establecido de acuerdo al

tiempo de salida de la PPL, mediante lo consignado en el Formato Diario de Entrega de Refrigerios; de igual forma, la interventoría realiza seguimiento a los cambios parciales y totales del menú aprobados por la USPEC, de acuerdo a las consideraciones establecidas en la Oferta Técnica Mínima; adicionalmente se verifica el suministro de las Dietas Terapéuticas; es por ello que en el periodo del presente informe, se evidenció un cumplimiento de la obligación, alcanzando un porcentaje de 96%. Se destaca el desempeño de los siguientes establecimientos: CPMMSFFA PONAL, CPMS CHIQUINQUIRÁ, CPMSGAC GACHETÁ, CPMSMOQ MONIQUIRÁ, CPMSUBA UBATE, CRM EJECO, EPMSC GUATEQUE y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATOR IA G07, debido a que alcanzaron el 100% de cumplimiento global. A continuación, se detallan las desviaciones observadas durante las visitas de verificación, las cuales afectaron el rendimiento y calificación de los establecimientos que no alcanzaron el cumplimiento global:

CPMS BOGOTÁ LA MODELO (92%). El día de la visita se entregó salchicha para tiempo de comida desayuno menú 10, de acuerdo con las características definidas en la OTM; sin embargo, no se cuenta con ficha técnica aprobada; así mismo se evidenció entrega de la bebida del desayuno, compuesta por agua de panela con leche, para el parte de 283 dietas, entregada en fondos, en el menú No 6, lo anterior, en contravía con lo dispuesto en la OTM acerca de que no se permite entrega de dietas en fondos. El día de visita, 13/06/2025, se evidenció entrega de dietas para tiempo de comida cena, 241 sopas de 312 (71 PPL con dieta Hipoglucida e hipocalórica sin suministro de sopa) y 312 jugos y para tiempo de comida refrigerio nocturno, 312 aromáticas, menú 14 (total de dietas: 312). Se evidenció entrega de bebida jugo de mango (cena), sopa de avena (cena) y agua panela (refrigerio) de 312 dietas en fondos para el menú #13; se observó entrega de bebida agua de panela con leche para 312 dietas, en fondos, menú 10, tiempo de comida desayuno; en tiempo de comida cena y refrigerio nocturno con menú #2, se realizó la entrega de 241 sopas de 312 en total y 312 jugos y agua de panela en fondos, lo cual está prohibido en la OTM; se observó entrega de 241 sopas de 312 (71 entrega de dietas sin sopa pues pertenecen a dieta Hipoglucida sin suministro de sopa) y 312 jugos en fondos, para el tiempo de comida almuerzo con menú 6. Se evidenció para tiempo de comida desayuno, menú 11, entrega de 295 coladas con leche en fondos, no presentan acción correctiva.
CPMSLME LA MESA (95%). Se evidenciaron 15 kilos de pescado basa en el área de almacenamiento de congelación, alimento que se encuentra prohibido, conforme a lo establecido en la OTM.
EPMSC CAQUEZA (97%). No se evidenciaron fiambreras marcadas de las dietas con los datos del PPL como se requiere en la OTM.
EPMSC LETICIA (98%). Se evidenciaron fiambrerías de dietas sin rótulo, tiempo de comida almuerzo, menú 6, para 14 dietas.

Personal manipulador de alimentos. Frente a este aspecto, la Interventoría verifica que los contratistas y operadores cumplan con el personal y perfil ofertado, en cuanto a tiempo de dedicación, según la aprobación realizada por la UPSEC a este personal; así mismo, se verifica que el personal cumpla con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, uso de la dotación, hábitos de higiene personal, certificados médicos y capacitación continua; así mismo, debe cumplir durante toda la ejecución de la Operación del servicio de alimentación, con la obligación establecida en el Capítulo tercero, artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con los visitantes que ingresan al área de manipulación y preparación de alimentos (asepsia y control de contaminación); dicho esto, en el período del presente informe, se evidenció cumplimiento de la obligación con un **86%**. Los establecimientos que tuvieron un cumplimiento global de 100%, en los aspectos evaluados dentro de esta categoría fueron: CPMMSFFA PONAL, CPMS CHIQUINQUIRÁ, CPMSGAC GACHETÁ, CPMSLME LA MESA, CPMSUBA UBATE y CRM EJECO. Sin embargo, el porcentaje general de cumplimiento se vio afectado debido a los hallazgos evidenciados en los otros establecimientos que componen el Grupo 7, los cuales se detallan a continuación:

PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATOR IA G07 (67%). Según Anexo 9 y Estudios Previos, para un parte de 3271 PPL se requieren, 2 nutricionistas y se cuenta con 1, 45 manipuladores y se cuenta con 40 manipuladores, 5 auxiliares de proceso y no cuentan con ninguno de estos. Por otra parte, el contratista indicó que ya realizó la entrega de dotación al personal operativo y profesional, pero no entregó los soportes. Se evidenció un manipulador con delantal-peto en mal estado (roto).
CPMS BOGOTÁ LA MODELO (76%). Se evidenció que el contratista no cumple con el personal mínimo requerido y oferta

técnica adicional - Anexo 9 y Estudios Previos, para un parte de 4172 PPL, debido a que se observaron 35 manipuladores de los 53 requeridos, faltando 18 y 19 distribuidores de los 28 requeridos, faltando 9. El contratista no da cumplimiento a la entrega de dotación completa al personal operativo profesional, no presentan soporte; así mismo, el operador no da cumplimiento con la entrega de la dotación completa para el personal operativo y profesional, no presentó soporte; se observó a personal manipulador en inadecuadas condiciones de limpieza, uso de petos rotos, uniformes sucios.
CPMSMOQ MONIQUIRÁ (76%). No se cuenta con distribuidor de alimentos, ya que no se cuenta con esta figura dentro del plan ocupacional del establecimiento, sin embargo, no se evidenció soporte por parte del operador manifestando la situación. A la fecha no se ha realizado entrega de dotación a personal administrativo.
EPMSC LETICIA (83%). El contratista no cuenta con distribuidor, como es requerido en el documento de estudios previos en relación a 155 PPL del establecimiento. Se evidenció que el contratista no cuenta con soporte de entrega de dotación nueva para el personal manipulador y administrativo.
EPMSC GUATEQUE (88%). El contratista no cuenta con distribuidor para el servicio de alimentación. No se cuenta con visitas en el mes de mayo ni en el mes de junio, del personal de mantenimiento, se requiere una visita al mes. Se evidenció no cumplimiento en el perfil de Administrador Tipo 1, ya que, la administradora es Técnico en Operaciones Comerciales y Financieras, en donde, de acuerdo al anexo 10 se requiere Técnico y/o Tecnólogo en Alimentos, procesamiento en alimentos y/o cocina y/o Gastronomía y/o Administrador Hotelero.
EPMSC CAQUEZA (89%). El profesional de mantenimiento no ha realizado visitas al establecimiento, no se cuenta con personal de mantenimiento.

Condiciones de Saneamiento. Para esta categoría, la Interventoría verifica que el operador cumpla con las condiciones de limpieza y desinfección, de abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos y control de plagas; de acuerdo con lo contemplado en Resolución 2674 de 2013; en ese sentido, en el periodo del presente informe, se evidenció cumplimiento de la obligación con un **94%**. Los establecimientos que tuvieron un cumplimiento global de 100%, en los aspectos evaluados dentro de esta categoría fueron: CPMSMOQ MONIQUIRÁ, CPMSUBA UBATE, CRM EJECO, EPMSC CAQUEZA y EPMSC LETICIA. No obstante, a continuación, se presentan los hallazgos identificados por establecimiento, los cuales afectaron la calificación final en aquellos casos donde no se alcanzó el 100% de cumplimiento:

CPMS BOGOTÁ LA MODELO (89%). Se evidenciaron paredes sucias en área de almacenamiento de tubérculo, estancamiento de agua en piso de área de proceso y en área de distribución de alimentos preparados, techos de área de proceso en inadecuadas condiciones de limpieza, se encuentran sucios y con presencia de hongos. Se evidenció caneca verde de punto ecológico sin tapa; tapas rotas de contenedores de residuos sólidos; presencia de palomas en área de proceso y en área de lavado de utensilios y/o menaje.
EPMSC GUATEQUE (93%). Se evidenció techo del área de producción con presencia de manchas y suciedad.
PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07 (93%). No se cuenta con procedimiento definido y aprobado, para garantizar las condiciones sanitarias, evitando la contaminación cruzada.
CPMMSFFA PONAL (94%). Se evidenció estancamiento de agua en el área de lavado.
CPMS CHIQUINQUIRÁ (94%). Se evidenció lavamanos de accionamiento manual, en área de baños de manipuladores.
CPMSLME LA MESA (94%). El servicio de alimentación cuenta con tres angeos, de los cuales dos están ubicados en la parte alta de la pared de cocina caliente que presentan acumulación de grasa, también se evidenció que las paredes que rodean el ventilador en la campaña extractora, presentan acumulación de grasa.
CPMSGAC GACHETA (97%). Se evidenció faltante de desinfectante gel antibacterial en las instalaciones sanitarias.

Condiciones de transporte de alimentos. Frente a esta categoría, la Interventoría verifica que las condiciones de transporte y distribución de alimentos realizado por los operadores, estén acorde con lo establecido en la normatividad vigente, la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos; en el periodo del presente informe, no es posible coincidir las visitas de la Interventoría con la verificación de entrega de las materias primas en la totalidad de los establecimientos tipo ERON, no obstante, donde se logró hacer esta verificación se evidenció un cumplimiento de la obligación de **97%**. De los establecimientos donde se realizó la verificación se destacan CPMS BOGOTÁ LA MODELO, CPMSLME LA MESA,

CPMSUBA UBATE, EPMSC CAQUEZA y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07, debido al cumplimiento global de 100% en todos los aspectos que componen esta categoría. Sin embargo, se presentaron las siguientes desviaciones:

EPMSC LETICIA (0%). Se evidenció llegada de materia prima al ERON, la cual fue dispuesta directamente en el piso de recepción.
EPMSC GUATEQUE (80%). El vehículo de placas LZR 611 con conductor Martin Francisco Herazo, perteneciente al contratista, es el vehículo encargado del transporte de materias primas del rancho del establecimiento. Se evidenció que no contaba con planilla de monitoreo de temperaturas durante el transporte de los alimentos. También se evidencian alimentos (plátano) en contacto directo con el piso del vehículo.

Aseguramiento y control de la Calidad – Verificación documental. En este aspecto, la Interventoría verifica que la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos, cumplan con las características del Establecimiento Penitenciario y Carcelario y se ejecuten y registren oportunamente; es así, que, para el periodo del presente informe, se evidenció cumplimiento de la obligación con un **91%.** Se destaca el cumplimiento global de 100% del establecimiento CPMSGAC GACHETA y del establecimiento EPMSC GUATEQUE. Entre tanto, a continuación, se presentan los establecimientos con el porcentaje de cumplimiento y las desviaciones presentadas en esta categoría:

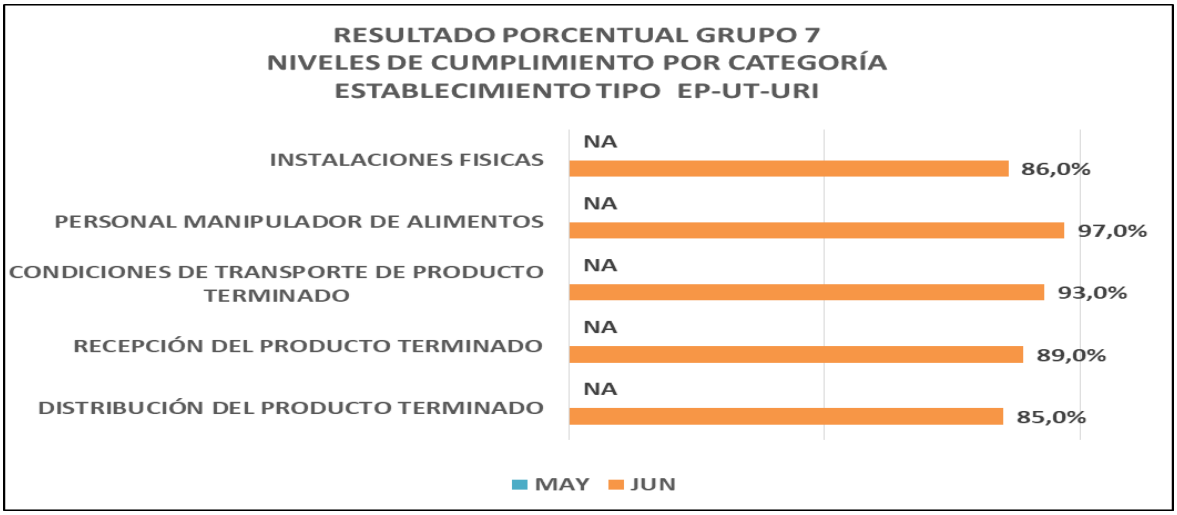
PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07 (73%). No se evidencian planes y programas radicados ante la interventoría; por otra parte, el contratista no cuenta con cronograma de mantenimiento; no presentó los soportes de la calibración anual de ninguno de los equipos de medición; e indicó que no contaba con programa de trazabilidad definido.
CRM EJECO (78%). Se evidenció que el programa de mantenimiento preventivo y correctivo no se implementa de manera adecuada, desde el inicio de contrato se evidencia cuarto de congelación fuera de uso. Se evidenciaron equipos de medición utilizados para el control de temperatura y gramaje sin calibración anual, no se presentó soporte de ninguno de los equipos.
CPMSMOQ MONIQUIRÁ (88%). No se evidenciaron equipos calibrados para inicio de este contrato. No se evidenciaron certificados de calibración de termómetros empleados en el servicio. No se han realizado muestreos microbiológicos a la fecha.
CPMMSFFA PONAL (89%). Se evidenció que el contratista no cuenta con cronograma, ni registros del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, como tampoco se evidenciaron los certificados de calibración de los equipos de medición
EPMSC CAQUEZA (89%). No se evidenciaron visitas por parte del profesional de mantenimiento, por lo tanto, no se han realizado mantenimientos preventivos y correctivos. El contratista indica que los equipos de control de temperatura y de gramaje no se encuentran calibrados**;** no se han realizados mantenimientos preventivos al carro transportador.
EPMSC LETICIA (89%). No se evidenció muestreo microbiológico, no se cumple con la frecuencia de toma de análisis no se evidencian análisis (toma de muestras). Se evidenció carro transportador ubicado con presencia de corrosión, dispuesto en el área de preparación.
CPMS BOGOTÁ LA MODELO (92%). No se implementa adecuadamente el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, se evidencia equipos en mal funcionamiento: mangueras de vapor de las marmitas, red de vapor (tubería) de las marmitas, campanas y ductos de extracción de vapores de área de proceso, mesa de área de horneo, hidro lavadora, extractor de área de horneo, pelapapas, licuadora industrial (2 Lt). No se presentó soporte de sensibilización del proceso de higienización del menaje, no se presentó acta, no presentaron registros de la actividad.
CPMS CHIQUINQUIRÁ (94%). No se evidenciaron soportes de pagos a PPL, servicios públicos y proyectos productivos correspondientes al mes de mayo.
CPMSUBA UBATE (96%). Se evidenció el ingreso de 23 Kg de Basa, el cual figura como alimento Prohibido en la OTM.
CPMSLME LA MESA (97%). Se evidenció a las 10:50 am un error de diligenciamiento de planilla de control de temperatura ya que se observó que, en el día de la visita, ya se encontraba en su totalidad llena, sin tener presente que la última temperatura se tomó en horas de la tarde.

Seguridad y salud en el trabajo. Para esta categoría, la Interventoría debe realizar la verificación de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o lo que hagan sus veces en los servicios de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) recluida en los establecimientos penitenciarios del orden nacional a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC; de igual forma, el operador debe cumplir en la ejecución del servicio, todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERON; es así como para el periodo del presente informe se evidenció cumplimiento de la obligación con un **88%**. Presentando un cumplimiento global de 100% los siguientes establecimientos: CPMMSFFA PONAL, CPMS CHIQUINQUIRÁ, CPMSLME LA MESA, CPMSUBA UBATE y EPMSC GUATEQUE. Mientras que los establecimientos a continuación, presentaron hallazgos que afectaron el puntaje de la categoría:

EPMSC LETICIA (71%). No se reportaron capacitaciones en SST, por inicio de contrato en el mes de mayo. No se evidenció manta anti-fuego.
CPMS BOGOTÁ LA MODELO (73%). Se evidenció falta del extintor de CO2 en el establecimiento; no cuenta con manta anti fuego.
CRM EJECO (86%). Se evidenció que el contratista no cuenta con extintor de CO2 en el establecimiento.
PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07 (86%). Se evidenció que en el servicio de alimentación no se cuenta con extintor de CO2.
EPMSC CAQUEZA (92%). Se evidenció falta del extintor de CO2.
CPMSGAC GACHETA (93%). Se evidenció en el servicio de alimentación que hace falta el extintor CO2.
CPMSMOQ MONIQUIRÁ (93%). Se evidenció, que no se cuenta con extintor CO2.

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

A continuación, se presenta la calificación del Grupo 07 correspondiente a los establecimientos visitados durante el mes de junio 2025, en el periodo comprendido entre el 01 al 30 de junio de 2025. En este informe se ilustran las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizadas por la Interventoría a las estaciones de policía, de conformidad con los lineamientos contractuales y la metodología de verificación definida en el instrumento de visita regular. Cabe aclarar que no se incluye un comparativo con las visitas realizadas en el mes de mayo, debido a que, por tratarse del inicio del contrato, dichas visitas tuvieron un carácter de reconocimiento. Por lo tanto, el comparativo con el mes anterior No Aplica.



En cuanto a las Estaciones de Policía (EP), se verifican los requisitos sanitarios, dentro de los cuales se encuentran las condiciones higiénico sanitarias del lugar, el cumplimiento de los aspectos normativos del personal manipulador respecto

a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el uso de elementos de protección personal, el control y registro de las actividades que garantizan la calidad y trazabilidad de los productos, el desempeño en cuanto al transporte y distribución de alimentos, y el recorrido de ruta de entrega a las diferentes EP. Por último, se evalúa el cumplimiento de la calidad y cantidad de los suministros, el ciclo de menús y los horarios de entrega.

Para el periodo del presente informe el operador alcanzó un **90%** de desempeño; destacando la calificación global de 100%, en las categorías evaluadas, de los siguientes establecimientos: EP BARRIOS UNIDOS, EP CTI, EP ENGATIVA, EP MÁRTIRES, EP SAN CRISTOBAL y EP SUBA; en contraste con la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ, la cual obtuvo el porcentaje de cumplimiento más bajo, siendo de 53%.

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

1. Instalaciones Físicas (86%). En el presente periodo, el operador dio cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, presentando desviaciones en los siguientes establecimientos, así:

EP CIUDAD BOLÍVAR (0%). Para el tiempo de comida cena y refrigerio, menú 3, se evidenció que no se garantizan las condiciones higiénicas del producto, ubican los contenedores con los alimentos en contacto directo con el piso.
EP SOACHA (0%). El día de la visita, se evidenció que, durante el almacenamiento temporal, se disponen los alimentos directamente en el piso; con lo cual, no se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado.
EP USME (0%). Se evidenció durante visita, que disponen los recipientes de 100 comidas en el tiempo de comida cena directamente en el piso de las celdas, afectando las condiciones de inocuidad de los alimentos.
EP BOSA (50%). Para el tiempo de comida almuerzo, menú 8, se evidenció que los contenedores con los alimentos se ubicaron en contacto directo con el piso.
EP CANDELARIA (50%). Se evidenció que, durante el almacenamiento temporal, el contratista dispone los alimentos directamente en el piso dentro de la estación de policía, generando un posible riesgo de contaminación, en tiempo de comida desayuno del menú número 10.
EP KENNEDY (50%). Se evidenció almacenamiento temporal de producto terminado directamente en el piso, no se garantizan adecuadas condiciones higiénicas, para tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, menú 2.

2. Personal manipulador de alimentos (97%). En el presente periodo, el operador dio cumplimiento con relación a los aspectos evaluados en su gran mayoría, de acuerdo con las obligaciones contractualmente establecidas y a la normatividad sanitaria vigente; viéndose afectada la categoría por los siguientes hallazgos presentados en los diferentes establecimientos:

EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ (0%). Se evidenció que el personal encargado del transporte y la distribución no cuenta con la dotación como lo establece la resolución 2674 / 2013. Adicional, se observó que el personal no cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos y capacitación continua de manipulación de alimentos.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (93%). En el presente periodo, el operador dio cumplimiento con relación a los aspectos evaluados en su gran mayoría, de acuerdo a las obligaciones contractuales establecidas, sin embargo, algunos establecimientos presentaron hallazgos, los cuales afectaron el cumplimiento global de ésta:

EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ (0%). El vehículo de transporte de los suministros, pertenece a la Secretaría de Gobierno de Facatativá, por lo tanto, no cuenta con las condiciones higiénico-sanitarias para el transporte de alimentos, a su vez, no se le presentó a la interventoría la documentación correspondiente para su validación; no lleva la leyenda de TRANSPORTE DE ALIMENTOS; ni se lleva registro de temperaturas; no se cuenta con el plan de ruta.
EP LETICIA (50%). Se evidenció que el vehículo no es apto para transportar alimentos; no cuenta con concepto sanitario emitido por la Secretaría de Salud Departamental del Amazonas; no se observó señalización en el vehículo.

EP BOSA (80%). Se evidenció que, el plan de rutas presentado por el conductor no se encuentra actualizado, según este, se debía presentar el vehículo de placas WOU 093 y el vehículo de relevo sería el de placa BGR 233. El vehículo que se presenta en la EP Bosa el día de la visita, para el tiempo de comida almuerzo con menú 8, es el vehículo de placas KNM 210.
EP SIJIN (80%). Se evidenció que no se llevan las plantillas de registro de la temperatura que garanticen la naturaleza de los alimentos.

4. Recepción del producto terminado (89%). En el presente periodo, el operador obtuvo un cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, en cuando a la normatividad sanitaria y contractual; a continuación, se detallan los hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación de interventoría en los diferentes establecimientos:

EP USME (62%). Se evidenció que la hora de llegada del vehículo fue a las 6:40 PM, incumpliendo con el horario establecido por la OTM de 3:00 pm- 5:00pm con hora posterior que no debe ser excedida, según contratista la desviación se presenta por daños en el sistema de luces en el vehículo, lo que ocasionaba que el conductor manejará más despacio. Se evidenció que el contratista no entregó refrigerio nocturno de acuerdo al menú estándar en número 13, correspondiente a pan y bebida, para el parte de la EP de 100 PPL. Al finalizar la visita, no se evidenció reposición del faltante. Se observó que para el menú 13, en tiempo de comida cena, el tubérculo programado debe ser yuca, sin embargo, se suministró papa cocida. Al verificar en plataforma no se presentó notificación de intercambio por parte del contratista, para el parte de 100 PPL en la estación de policía.
EP KENNEDY (67%). El contratista no cumple con el horario establecido para la entrega del suministro para tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, menú 2, de acuerdo a lo establecido en OTM (cena: 3 p.m. a 5 p.m. y refrigerio nocturno: 3 p.m. a 5:30 p.m.), se evidenció llegada de vehículo transportador con suministros a las 7:05 p.m. Contratista no presentó autorización de cambio de horario de entrega ante la USPEC. El contratista no suministró la totalidad de los componentes para tiempo de comida cena, menú 2, no entregó componente verdura/ensalada para el total del parte del día en el establecimiento (295 PPL). No presentó solicitud de la no entrega. Para el suministro de bebidas no se garantizó una rotación adecuada, suministro de bebida jugo de mora para cena y para refrigerio nocturno, menú 2, para el total del parte del día en el establecimiento (295 PPL).
EP TEUSAQUILLO (67%). No se cumple con el componente ensalada de calabaza y arveja al suministro en un solo recipiente y no en cada contenedor según OTM. Bebidas entregadas para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, correspondiente al menú #6, no se encontraron rotuladas. No se cumple, ya que la temperatura del componente pollo pechuga al perejil del menú # 6, es de 30°C y no de 60°C como es requerido.
EP BOSA (75%). Se evidenció, para tiempo de comida almuerzo, menú 8, la llegada del vehículo con el suministro de los alimentos a las 10:31 am y se entregan los alimentos de inmediato. El horario establecido en la OTM para el tiempo de comida almuerzo es de 11:00 am a 01:30 pm. Para el tiempo de comida almuerzo, menú 8, se evidenció que entregan las bebidas sin rótulo. 170 raciones entregadas.
EP SIJIN (75%). Se evidenció que la preparación de verdura: ahuyama y arveja se encuentra empacada de manera consolidada en un recipiente de icopor adicionalmente se observó el jugo de mora sin rotulación. Se realizó verificación del componente carne de res a la criolla la cual arrojo una temperatura de 30 °C, lo cual no cumple con la temperatura de 60°C.
EP CIUDAD BOLÍVAR (78%). Para el tiempo de comida cena y refrigerio, menú 3, se evidenció intercambio de componente. Según el ciclo de menús estándar mujeres y hombre - Estaciones de Policía, para el menú y tiempo de comida verificado el día de la visita, para el componente tubérculo raíz o plátano se bebía suministrar papa pastusa/sabanera y en lugar de esto se suministró yuca cocida. Se verificó el sistema y en la plataforma no se encontró reportado el intercambio.
EP AEROPUERTO (80%). Se evidenció intercambio del componente proteico, toda vez que según el menú 8 corresponde a la entrega de huevo y el componente entregado en la estación de policía es queso para 1 PPL.
EP BUNKER (88%). Se tiene una temperatura de recepción de 30°C para el componente Carne cerdo del menú 3 la cual debe ser de 60°C según OTM.

EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVA (88%). Se evidenció intercambio del componente tubérculo y verdura, toda vez, que se suministró papa cocida y frijol en lugar de plátano maduro y verdura como se establece en el menú 10. No se evidenció reporte de intercambio.
EP FISCALÍA (88%). Se evidenció intercambio de 2 componentes, dado que suministran huevo cocido y galletas de soda en lugar de queso y arepa, según como se encuentra en el menú 4. No se evidenció notificación de intercambio.
EP RAFAEL URIBE URIBE (88%). Se evidenció un intercambio en el tiempo de comida desayuno del menú número 5. El contratista entregó salchicha en lugar de huevo, dicho cambio no se encontró notificado ni registrado en el sistema.
EP TERMINAL (88%). Se evidenció intercambio en el componente tubérculo, según menú 6 para TC almuerzo debía ser entregado yuca y el contratista suministró papa pastusa al vapor. Se verifica en la plataforma K2 y no se observó reportado el intercambio.
EP TUNJUELITO FÁTIMA (88%). Se evidenció un intercambio en el tiempo de comida desayuno del menú número 6. El contratista entregó agua de panela en leche en lugar de colada o avena en leche, dicho cambio no se observó notificado ni registrado en el sistema.
EP URI PUENTE ARANDA (88%). Se evidenció que la temperatura de recepción del componente proteico, carne de res, es de 25°C, el cual pertenece al menú # 13, cuya variable de temperatura se encuentra por debajo de lo exigido (mayor a 60°C), de acuerdo a la normativa sanitaria y según la OTM.
UT ARBOG (89%). El contratista no presentó socialización del ciclo de menús, para la Unidad táctica como lo establece la OTM.
EP DIJIN (89%). Para el tiempo de comida almuerzo, menú 6, se evidenció intercambio de componente. Según el ciclo de menús estándar mujeres - hombres - Estaciones de Policía, para el menú y tiempo de comida verificado el día de la visita, para el componente tubérculo se debía suministrar yuca y en lugar de esto se suministró papa cocida. Se verificó el sistema y en la plataforma no se encontró reportado el intercambio.
EP SANTA FE (89%). Se tiene una temperatura de 35°C en el componente Café con leche del menú #4, contrario al establecido que es de 60°C.
EP LETICIA (90%). Se observó en el tiempo de comida cena, menú 12, suministro de proteína: pollo apanado y energético: yuca cocida, incumpliendo a lo establecido en el menú, ya que se encontró establecido como proteína carne de res y energético papa pastusa/sabanera; no se evidenció notificación de intercambios. Se realizó seguimiento al desayuno, menú 6. Se entregó: Huevos pericos, pan, naranja, bebida dulce con leche. Incumpliendo con lo establecido en el menú, debido a que la proteína era queso y derivado de cereal, arepa.
EP ANTONIO NARIÑO (94%). Se evidenció un intercambio para tiempo de comida cena del menú número 2. El contratista entregó yuca cocida por papa pastusa. Dicho intercambio no se observó notificado en el sistema.

5. Distribución del producto terminado (85%). Durante el periodo del presente informe, se evidencia que el operador dio cumplimiento parcial a las obligaciones. Dicha categoría se vio afectada por los hallazgos evidenciados durante las visitas de Interventoría en los siguientes establecimientos:

EP BOSA (50%). Para el tiempo de comida almuerzo, menú 8, se evidenció que el operador entrega las verduras en empaques no individuales, 170 raciones entregadas, lo cual no está autorizado por la Entidad.
EP BUNKER (50%). Se realiza entrega de ensalada en un solo contenedor o fondo lo que no está permitido por OTM, ya que se debe distribuir en empaques individuales.
EP CIUDAD BOLÍVAR (50%). Para el tiempo de comida cena, menú 3, se evidenció que el operador suministra la verdura en empaques no individuales. Se evidencian suministran 32 contenedores con verdura, para un parte de 176 PPL.
EP DIJIN (50%). Para el tiempo de comida almuerzo, menú 6, se evidenció que suministran las verduras (Ensalada roja de remolacha) en empaques no individuales. Se observó suministran 2 contenedores con verdura, para un parte de 4 PPL, siendo lo establecido empaques individuales.
EP FONTIBÓN (50%). Para el tiempo de comida cena, menú 11, se evidenció la entrega de las verduras (guiso de ahuyama con arveja) en empaques no individuales, lo anterior no se ajusta a lo establecido en la OTM, donde refiere la entrega individual a cada PPL.

EP TERMINAL (50%). Se evidenció la entrega de (6) recipientes de Icopor con componente de ensalada para 24 PPL, empaque no individual, sin suministrar utensilios para distribución interna.
EP USAQUÉN (50%). Se evidencia entrega del componente verdura del menú 3 para el tiempo de comida almuerzo, se suministra en empaque de icopor no individual.
EP SANTA FE (67%). Se evidenció que no se le entrega alimentación diferencial al PPL Yerfrey Cuesta, por patología de VH positivo.
EP SIJIN (67%). Se evidenció que la entrega de la ensalada se realiza de manera conjunta y no individual, esta se entrega en caja de icopor consolidada en fondo, lo cual no cumple con lo estipulado en la OTM.
EP ANTONIO NARIÑO (75%). Se evidenció que el contratista no entrega el componente regulador de manera individual, hace la entrega de 6 contenedores de icopor con calabaza guisada para los 37 PPL. Se desconoce la cantidad de porciones por contenedor.

2.2.7.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 7

Variables / Establecimientos	ERON CPMMSFFA PONAL	ERON CPMS BOGOTA LA MODELO	ERON CPMS CHIQUINQUIRA	ERON CPMSGAC GACHETA	ERON CPMSLMELA MESA	ERON CPMSMOQ MONIQUIRA	ERON CPMSUBA UBATE	CRM EJECO	ERON EPMSC CAQUEZA	ERON EPMSC GUATEQUE	ERON EPMSC LETICIA
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - INFRAESTRUCTURA	64%	46%	93%	93%	56%	65%	75%	68%	64%	86%	61%

ERON CPMMSFFA PONAL (64%). Durante la visita de verificación realizada por la Interventoría en el presente periodo, se identificaron los siguientes hallazgos frente a la infraestructura del establecimiento: las áreas de recepción de materia prima y distribución no se encuentran separados; se presenta estancamiento de agua en el área de lavado; se observó techo roto en el área de almacenamiento de químicos, techos en área de lavado no son de material higiénico sanitario y techos de área de proceso y almacenamiento de materias primas son porosos; así mismo, el piso en área de producción presenta agujeros y ruptura de baldosa, al igual que en el área de lavado; no cuentan con drenaje de aguas residuales en el área de lavado, y no cuentan con los desniveles adecuados lo que dificulta la limpieza. Así mismo, se evidenciaron paredes porosas y con desprendimiento de pintura en el área de almacenamiento de tubérculos y abarrotes; uniones entre pared-pared de todas las áreas del rancho y uniones entre piso-pared de áreas de almacenamiento y lavado, no redondeadas; puertas de ingreso, área de almacenamiento de químicos y vestier, deterioradas y con presencia de óxido; y los servicios sanitarios no cuentan con lavamanos de acción mecánica.

CPMS BOGOTA LA MODELO (46%). Durante la visita de verificación realizada por la Interventoría en el presente periodo, se identificaron los siguientes hallazgos frente al estado de la infraestructura del establecimiento: se evidenciaron alrededores con presencia de maleza y estancamiento de agua, generando posibles fuentes de contaminación; el servicio de alimentos no cuenta con estructuras de separación físicas que aseguren la inocuidad de los procesos, con la finalidad de evitar la posible contaminación cruzada durante las distintas actividades de pre-alistamiento, producción y ensamble de alimentos; se evidenció estancamiento de aguas en área de producción y área de distribución de alimentos preparados; los techos están hechos de un material rugoso que dificulta la limpieza; se evidenciaron pisos en material poroso y con grietas en área de producción, en bodegas de almacenamiento de alimentos en seco, se evidenció agrietamiento del piso; se observó estancamiento de agua en área de producción. Así mismo, se observó desprendimiento de pintura en paredes de área de fruver, área de preparación de ensaladas y jugos, área de ensamble de alimentos preparados; uniones pared-pared sin media-caña, y las uniones pared-techo no presentan el diseño indicado por la normativa legal vigente; deterioro

en las puertas por oxidación y desprendimiento de pintura en las puertas del área de proceso, puerta de almacenamiento de pulpas con material de protección de la ventana de cartón, sin protección contra plagas, puerta de ingreso al rancho en mal estado; una luminaria fuera de funcionamiento en el área de almacenamiento de fruver y una luminaria fuera de servicio en el área de prealistamiento de tubérculos y en el cuarto frío; toma corriente suelto y con cableado expuesto en área de tubérculos; rejillas para evacuación de agua en área de proceso en mal estado, y sistema de evacuación de agua sin protección. Adicional, no garantiza control de ingreso de plagas.

CPMS CHIQUINQUIRÁ (93%). Durante la visita de verificación realizada por la Interventoría en el presente periodo, se identificaron los siguientes hallazgos frente al estado de la infraestructura del establecimiento: se evidenció pared con desprendimiento de pintura en bodega de abarrotes; uniones pared-piso con desprendimiento de pintura en área de cocina caliente.

CPMSGAC GACHETA (93%). Durante la visita de verificación realizada por la Interventoría en el presente periodo, se identificaron los siguientes hallazgos frente a la infraestructura del establecimiento: no se cuenta con el espacio suficiente para la instalación de la máquina pela papa y el procesador de verdura a causa de las dimensiones del lugar; y no se cuenta con lockers para el personal por el espacio del lugar.

CPMSLME LA MESA (56%). Durante la visita de verificación realizada por la Interventoría en el presente periodo, se identificaron los siguientes hallazgos frente a la infraestructura del establecimiento: se evidenció que no hay adecuada separación física entre las áreas en el mismo espacio. Se realiza el proceso de pre-alistamiento, producción, ensamble y entrega; no existe una clara separación física entre las áreas de almacenamiento, producción, pre alistamiento, ensamble y distribución. Adicionalmente, estas áreas no cuentan con dimensiones proporcionales, sus espacios son muy reducidos; no existe una secuencia lógica desde las áreas de recepción de materias primas hasta el servicio y entrega del producto terminado; se evidenció limitación de espacios para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección de los equipos instalados; así mismo, se evidenció limitación de espacios en bodega de almacenamiento de fruver, abarrotes y cavas de refrigeración y/o congelación. No se garantiza la circulación de personas, traslado de materiales y realizar adecuada limpieza y mantenimiento. En cuanto al techo de cocina caliente es alto, lo que dificulta el proceso de limpieza y desinfección; los pisos no cuentan con pendiente para facilitar la evacuación de agua: no hay uniones redondeadas entre pared- pared (general) todo el servicio de alimentación; no cuenta con vestidores ni lockers para el personal manipulador, ni con servicios sanitarios para el personal manipulador; no cuenta con un espacio exclusivo para el depósito temporal de residuos sólidos y no cuenta con áreas de recepción de materia prima, área social, área de servicios sanitarios, área de lockers y vestier y área administrativa.

CPMSMOQ MONIQUIRÁ (65%). Durante la visita de verificación realizada por la Interventoría en el presente periodo, se identificaron los siguientes hallazgos frente a la infraestructura del establecimiento: área de producción se encuentra ubicado en mismo espacio de cocina fría, se ubica congelador - refrigerador de almacenamiento y área de ensamble, estos espacios son insuficientes y reducidos; el espacio para producción de alimentos área de cocina fría, elaboración de jugos, ensaladas, corte de carnes, pre alistamiento de tubérculo son reducidos y se realizan en espacios simultáneamente, por lo anterior no se presenta una secuencia lógica del proceso; no se cuenta con espacios suficientes para la ubicación de cada equipo, se realizan diferentes actividades simultáneamente, se indica en acta de empalme las limitaciones de espacios. Adicional, se evidenció que el techo no es liso, presenta espacios corrugados, tiene forma de columnas en área de producción y el techo en bodega fruver presenta humedad; los pisos del área de producción desgastados y porosos; las paredes altas del área de producción presentan deterioro, desprendimiento de pintura y con presencia de humedad; puertas con presencia de óxido en el área de producción y bodega de fruver. Adicional, se observó que el establecimiento no se cuenta con vestieres.

CPMSUBA UBATÉ (75%). Durante la visita de verificación realizada por la Interventoría en el presente periodo, se identificaron los siguientes hallazgos frente a la infraestructura del establecimiento: no se garantiza secuencia lógica desde la recepción de materias primas y distribución, ya que se cuenta con una única puerta de ingreso al servicio; techo área

producción con grieta, unión pared-techo con grietas, sin embargo se garantiza limpieza y desinfección; pisos porosos y con tabletas rotas en área de cocina caliente; pared área limpieza y desinfección de menajes con desprendimiento de pintura; unión pared-pared área porcionado (media-caña) en mal estado, rota; tomacorriente roto en área de ensamble; rejilla de sifón roto en área de lavado de frutas y verduras, se evidencian baldosas y bordes desgastados.

CRM EJECO (68%). Durante la visita de verificación realizada por la Interventoría en el presente periodo, se identificaron los siguientes hallazgos frente a la infraestructura del establecimiento: se evidenció techo con abombamiento por humedad en el pasillo de ingreso al establecimiento y ruptura en el cuarto de químicos; una ventana abierta sin malla de protección, lo que permite el ingreso de insectos u otros contaminantes al proceso en la área de abarrotes; pisos fisurados con rupturas, porosos en el área de proceso; paredes con porosidad y falta de pintura en la área del ingreso al rancho; puerta con óxido en pasillo al ingreso del rancho. Así mismo, no se cuenta con lockers para el personal manipulador ni administrativos; se observaron luminarias sin protección y con falta de electricidad en diferentes áreas del proceso, como refrigeración, proceso y almacenamiento; luminarias sin luz eléctrica en áreas de refrigeración, de proceso y almacenamiento; no se cuenta con lavamanos en el servicio de alimentación de accionamiento no manual.

EPMSC CAQUEZA (64%). Durante la visita de verificación realizada por la Interventoría en el presente periodo, se identificaron los siguientes hallazgos frente a la infraestructura del establecimiento: no cuenta con separación de áreas por motivo de instalaciones físicas entregadas por parte del INPEC al contratista; en área de almacenamiento de abarrotes y de producción, no hay separación física (no se cuenta con un área específica de abarrotes); se observa sólo una entrada-salida en el servicio de alimentación; baldosas del piso del área de producción con grietas y partidas lo cual dificulta la limpieza, desinfección y desinsectación. Adicional, se observó que no se cuenta con un área específica para el almacenamiento de abarrotes, ya que se almacena en el área de producción. En la visita, se evidenció el techo del área de frutas con óxido; pisos con grietas en el área de producción; uniones de piso pared en mal estado, no son redondeadas; caja de luminarias sin protección en el techo del área de producción, lo que conlleva a tener mal funcionamiento y fuentes de contaminación;

EPMSC GUATEQUE (86%). Durante la visita de verificación realizada por la Interventoría en el presente periodo, se identificaron los siguientes hallazgos frente a la infraestructura del establecimiento: se observó techo área cocina caliente con manchas, óxido; marco de ventana ingreso área administrativa con desprendimiento de baldosa**;** unión pared - pared (media caña) área ensamble de dietas con desprendimiento de pintura; puertas de acceso al área de almacenamiento fruver-abarrotes, sanitario y área administrativa con desprendimiento de pintura y óxido

EPMSC LETICIA (61%). Durante la visita de verificación realizada por la Interventoría en el presente periodo, se identificaron los siguientes hallazgos frente a la infraestructura del establecimiento: no se observó barrera física que separe el área de producción y distribución; pre-alistamiento con paredes (Humedad) y piso deteriorado, se evidenció área al aire libre, no presenta hermeticidad, posible ingreso de contaminantes externos; techo de pre-alistamiento no cuenta con cielo raso y se evidenció con aberturas, además de no contar con hermeticidad total en techo; piso en mal estado, con deterioro en áreas de pre-alistamiento y pasillo; paredes de pre-alistamiento y pasillo construidas en material absorbente, generando alto grado de humedad; no cuenta con uniones pared-pared, pared-piso, redondeadas que faciliten las actividades de limpieza; puerta del área de preparación se evidencia con corrosión y aberturas, puerta de fruver con corrosión, puerta de almacenamiento con corrosión; sifón del área de preparación suelta; lavamanos de acción manual; áreas con paredes y piso deteriorados, sin cielo raso, sin puerta, permitiendo el posible ingreso de plagas y roedores. Adicional, no cuentan con vestidores para y el personal manipulador y administrativos.

2.2.8 GRUPO 8

2.2.8.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es del 1 al 30 de junio 2025 y comparativo con el mes de mayo de 2025, de acuerdo con las visitas ejecutadas por parte de la interventoría. Se presentan, para los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 8 Regional Central 1, operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON ACACIAS ALA A Y B	02/12/2024	Favorable	90%	7 meses	El operador realiza mantenimiento a rejillas de evacuación. Se evidencia pisos en mal estado, paredes con baldosas partidas.
EPMS VILLAVICENCIO	29/02/2024	Favorable con requerimientos	77.5%	1 año 4 mes y 7 días	El contratista realizó solicitud de visita para la emisión de concepto, pero la entidad sanitaria aún no ha realizado la visita. Se observa que la infraestructura como paredes, pisos y techos se encuentra deteriorada y en material no sanitario. Se evidencian ollas en mal estado.
EMPSC YOPAL	22/01/2025	Favorable con requerimientos	63.5%	5 meses y 9 días	En el área de lavado y desinfección de equipos el contratista realizó mantenimiento en la pintura de paredes, puertas y arreglo de angeos. Se continuó evidenciando pisos con grietas, rugosos y con baldosas rotas. Los techos de las áreas de abarrotes y de equipos de refrigeración y congelación son de material no sanitario
CAMISACS ACACIAS ALCARAVÁN	03/10/2024	Favorable	90%	9 meses	Se evidencia techos en material no sanitario (concreto). Se evidencia ollas en buen estado.
CAMISACS ACACIAS SARDINATA	02/10/2024	Favorable con requerimientos	89.5	9 meses	Se observan techos en material no sanitario y paredes con humedad y desprendimiento de pintura. Los recipientes para la disposición de los residuos se encuentran en buen estado.
CAMISACS ACACIAS COLA DE PATO	02/10/2024	Favorable	93.5%	9 meses	Se evidencia pisos con grietas y pared con desprendimiento de pintura y material.
CAMISACS ACACIAS CENTRAL	21/03/2024	Favorable	98%	2 meses y 11 días	Se evidencia desprendimiento de baldosa en el piso al ingreso del cuarto de refrigeración #1. además, paredes con desprendimiento de pintura.
EPMS GRANADA	20/02/2025	Favorable con requerimientos	85.5%	4 mes y 13 días	No hay área física para almacenamiento, están utilizando un área del patio, No hay un lugar para adaptarla para este fin.

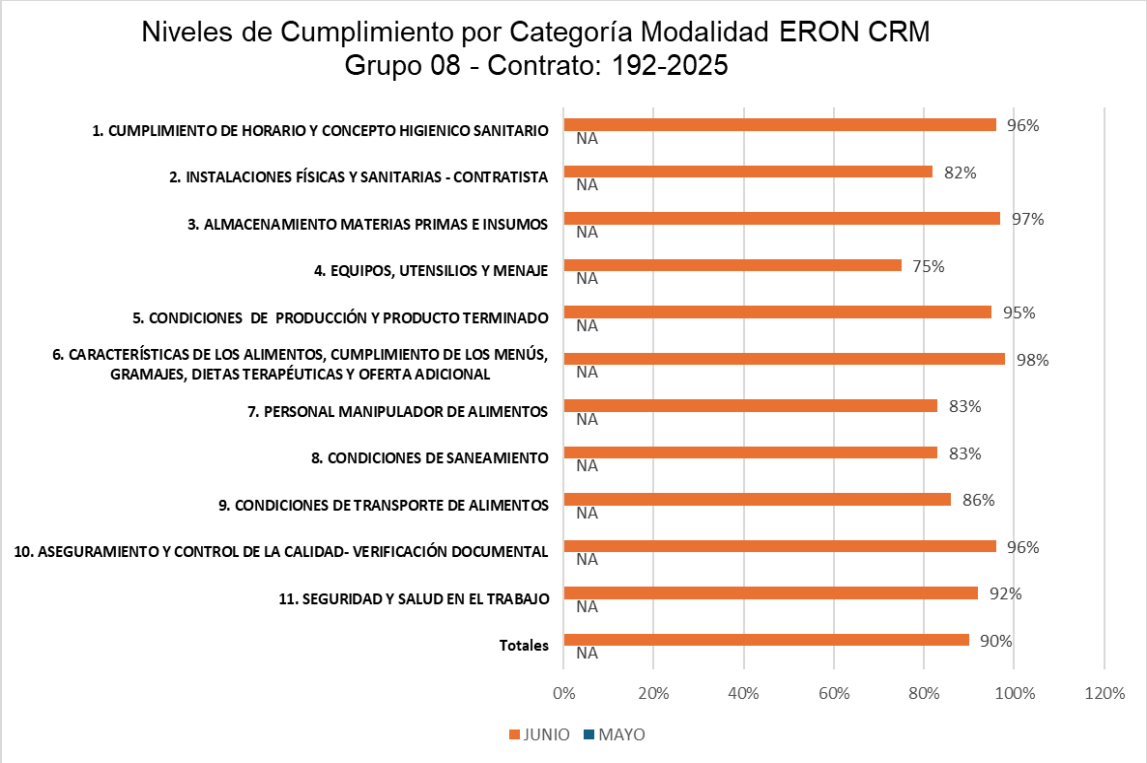
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					El operador compra calderos y ollas, hace cambio de canecas y realiza la limpieza y desinfección de utensilios. Se utiliza agua del acueducto y hay un recipiente de 2000 L como tanque de almacenamiento.
CPMSPDA PAZ DE ARIPORO	11/12/2024	Favorable	95.7%	6 meses y 21 días	Se continúa observando que el área de almacenamiento de alimentos perecederos se comparte con la oficina de papelería.
CPAMS EJEYO	22/04/2024	Favorable	93.5%	14 meses y 14 días	Se evidencia paredes en área de servicio de alimentación con desprendimiento de pintura y hongos.

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

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

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

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del grupo 08, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio 2025 y comparativo con mayo de 2025, aclarando que para el periodo del 16 al 30 de mayo aunque se ejecutaron visitas por parte de la Interventoría a los diferentes establecimientos, dichas visitas fueron con el fin de realizar la presentación de la firma interventora y la verificación de los diferentes servicios de alimentación, sin la aplicación del instrumento de visita, por lo cual, las calificaciones del mes de mayo para cada una de las categorías se presentan como NA:



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 8, durante el periodo comprendido el periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio de 2025, el cual, contempla once aspectos técnicos, de los cuales de las categorías 1 a la 11, son calificados al contratista.

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

1. Cumplimiento de horarios y conceptos sanitarios – Contratista (96%): Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON EPMSC GRANADA, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL con el 100% de cumplimiento, durante el periodo evaluado, se cumple con los horarios de entrega acorde con lo establecido por la OTM o lo aprobado por parte de USPEC, se cuenta con concepto Sanitario Vigente acorde con lo establecido en la OTM y el servicio se encuentra libre de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. Por otro lado, en el establecimiento ERON EPMSC VILLAVICENCIO se evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimiento respecto a la gestión ante la Entidad Territorial de Salud para que se realice visita debido a que el concepto sanitario tiene más de un año de emisión.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (82%): Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los ranchos de los establecimientos, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 53%, ERON CPMSACS ACACIAS uno con 76%, ERON CAMISACS ACACIAS con 83%, ERON EC YOPAL con 88% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 88%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: El contratista, no gestiona los mantenimientos correctivos menores con respecto a mantenimiento de pisos, paredes, techos y media cañas, lámparas sin protección, instalaciones eléctricas en mal estado, drenajes sin sifones, pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, ventanas en mal estado y sin protección, no se cuenta con lavamanos cerca del área de producción ni con área exclusiva de almacenamiento de residuos. Por otro lado, se resalta el establecimiento ERON EPMSC GRANADA con 94% de cumplimiento.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (97%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL que alcanzaron un 100%, ERON CAMISACS ACACIAS con 98%, ERON CPMSACS ACACIAS y ERON EPMSC VILLAVICENCIO ambos con 97%, presentando un cumplimiento adecuado de las condiciones de almacenamiento de los alimentos tanto para los alimentos que necesitan cadena de frío y para los almacenados al medio ambiente previniendo la posible contaminación cruzada. Por otro lado, el establecimiento ERON EPMSC GRANADA con 87% fue el establecimiento con cumplimiento más bajo, los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a la falta de fichas técnicas de los alimentos y al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección.

4. Equipos, utensilios y menaje (75%): Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, los establecimientos que presentan el desempeño más bajo son ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 56%, ERON CAMISACS ACACIAS con el 70%, ERON CPMSACS ACACIAS con 74%, seguidos de ERON EPMSC GRANADA y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 83% cada uno. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, presentan deterioro, los cuartos fríos (refrigeración-congelación) y contenedores para refrigeración y congelación no se encuentran funcionando adecuadamente. Se evidencian equipos en desuso, no se cuenta con carros transportadores suficientes y en buen estado y no se cuenta con el kit de equipos de medición según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta Técnica Mínima (OTM). Por otro lado, se resalta el cumplimiento para el establecimiento ERON EC YOPAL con un 90%. Por otra parte, se evidencia el no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5 en los establecimientos ERON EPMSC VILLAVICENCIO, ERON CAMISACS ACACIAS y ERON CPMSACS ACACIAS, debido a que no se cuenta con los equipos establecidos.

5. Condiciones de producción y producto terminado (95%): Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS y ERON EC YOPAL, que alcanzaron el cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumple a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura y suministro de dietas, cumplir a cabalidad con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Igualmente se resalta el cumplimiento en los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 94% ambos y ERON CPMSACS ACACIAS con 92%. Para el establecimiento ERON EPMSC GRANADA, se evidencio hallazgos relacionados con no aplicación del protocolo de contra muestra en la OTM, no se realiza el suministro de dietas según el manual de dietas y no cumplimiento de los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas, los cuales, no se realizan bajo condiciones que eviten el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada, según lo establecido en la OTM.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (98%): Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EC YOPAL y ERON EPMSC GRANADA alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, gramajes establecidos, cumplimiento de temperatura y suministro de dietas. Para los establecimientos restantes, igualmente se alcanzaron porcentajes de cumplimientos altos, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 98%, ERON CPMSACS ACACIAS con 96% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 94%, la calificación se ve afectada por el superar el número de intercambios permitidos, para el caso de la RACIÓN TERAPÉUTICA, su suministro no se realiza con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima y cada recipiente no se encuentra rotulado y las sopas y bebida se entregan en recipientes no individuales de acuerdo a lo estipulado en la OTM.

7. Personal manipulador de alimentos (83%): Se evidencia en esta categoría un desempeño aceptable, en cada uno de los establecimientos, ERON CAMISACS PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL ambos con 89%, ERON CAMISACS ACACIAS con 86%, EPMSC VILLAVICENCIO con 85%, ERON EPMSC GRANADA con 84% y ERON CPMSACS

ACACIAS con cumplimiento del 73%, se evidenciaron hallazgos relacionados con la no entrega y uso inadecuado de la dotación, prácticas inadecuadas. Adicional, no se cuenta con la totalidad de personal según Anexo 9. ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS y ERON EPMSC VILLAVICENCIO por falta de administradores para los diferentes ranchos y con personal ofertado y adicional, como la falta del personal capacitado en alturas.

8. Condiciones de saneamiento (83%): Se resalta el cumplimiento para los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO que alcanzó cumplimiento del 100%, ERON EPMSC GRANADA con el 97% y ERON EC YOPAL con 96%, presentando un cumplimiento adecuado de las condiciones de limpieza, desinfección y organización de las diferentes áreas y se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Por otro lado, para los establecimientos, ERON CAMISACS ACACIAS con 88%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con un cumplimiento del 74% y ERON CPMSACS ACACIAS con 69%, presentando falta de limpieza en los paredes, pisos y techos, falta de limpieza de campanas y extractores, no se garantizan las actividades de limpieza y desinfección de los equipos y utensilios y no se aplican los procedimientos establecidos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas.

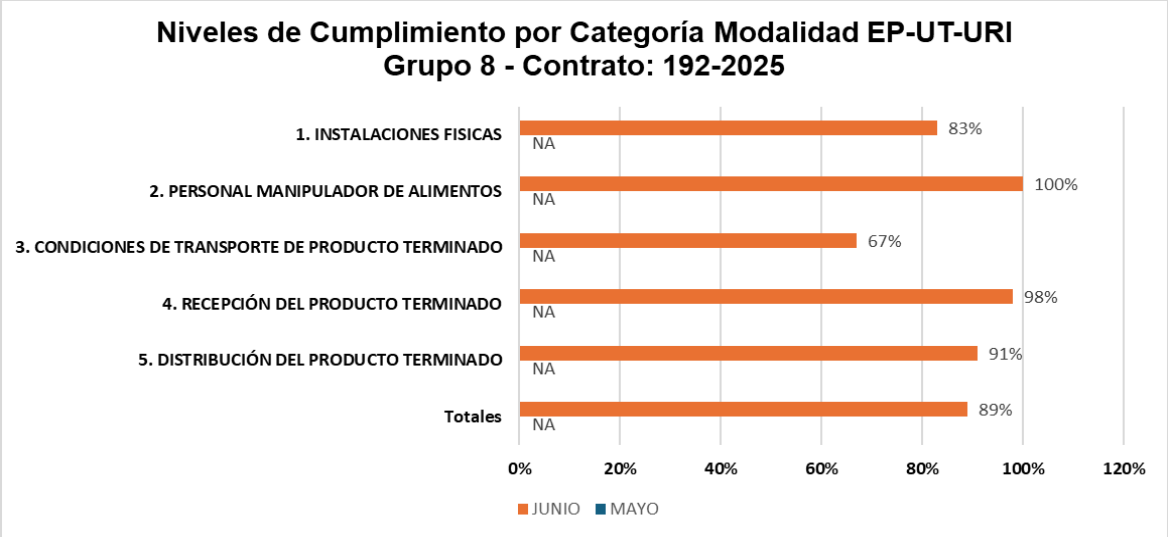
9. Condiciones de transporte de alimentos (86%): Es importante señalar que, durante el período del presente informe se evidencio por parte de la Interventoría los vehículos de transporte en los establecimientos ERON EPMSC GRANADA, ERON EC YOPAL, ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO. En los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS y ERON CPMSACS ACACIAS, el cumplimiento se vio afectado debido a las condiciones inadecuadas de limpieza y desinfección del vehículo y las canastillas en las cuales se transportan los alimentos. En el establecimiento ERON CAMISACS ACACIAS el vehículo de transporte no cuenta la documentación establecida según la normatividad vigente, y el personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. Por otro lado, para los demás establecimientos no se evidenciaron vehículos transportadores durante las visitas de interventoría.

10. Aseguramiento y control de la calidad (96%): Para esta categoría todos los establecimientos alcanzaron porcentajes del 91% al 100%. Para estos establecimientos restantes presentan afectación debido a que el contratista no presenta soportes de paz y salvos de los productos adquiridos en los proyectos productivos de los diferentes establecimientos. Por último, el contratista no implementa de manera adecuada el programa de mantenimiento preventivo de los diferentes equipos y no se cuenta con los registros de las actividades realizadas.

11. Seguridad y salud en el trabajo (92%): Se resalta para esta categoría que los establecimientos, ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL se alcanzó un cumplimiento del muy bueno entre 93% y 95%. Para esta categoría en el ERON CPMSACS ACACIAS, ERON EPMSC GRANADA, ERON EPMSC VILLAVICENCIO fueron los que presentaron un cumplimiento más bajo, debido a que no se cuentan con elementos de protección y la política de SST no se encuentra firmada y publicada.

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

A continuación, se detalla el análisis consolidado del Grupo 8, durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio 2025 y comparativo de mayo de 2025 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador ARDIKO A&S SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 8, durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio 2025, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos.

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

1. Instalaciones físicas (83%): Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las 2 variables evaluadas en todos los establecimientos. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. De esta manera, los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GRANADA y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento, debido a que durante el almacenamiento temporal se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado y las canastillas estaban limpias. En la EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO las condiciones de limpieza y desinfección del área de almacenamiento temporal y de las canastillas y estibas no eran adecuados.

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

3. Condiciones de transporte de producto terminado (67%): Para los establecimientos EP ESTACION DE POLICÍA YOPAL, cumple al 100% con las variables evaluadas en esta categoría. Por otro lado, los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO y EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, el porcentaje de cumplimiento se vio afectado debido a que durante las visitas se evidencio que no se da cumplimiento a vehículos que no cuentan con la documentación requerida en los documentos contractuales y los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.

4. Recepción del producto terminado (98%): Se destaca que en los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO y EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, presentan un cumplimiento del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría, asociadas al cumplimiento de calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú, entre otros. La afectación para esta categoría está asociada principalmente al comportamiento del establecimiento EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, por no cumplimiento de suministro del horario de entrega.

5. Distribución del Producto Terminado (91%): Se destaca que en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, CPAMS CPMSCACOM 2, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA YOPAL y EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO obtienen un desempeño para esta categoría de 100% de cumplimiento, debido a que los alimentos son entregados en empaques individuales previamente ensamblados y sellados y el contratista hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL y son de material apto para tal fin. Por otro lado, en el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, por parte del contratista no se hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL de material apto para tal fin.

2.2.8.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 8

Variables / Establecimientos	ERON CAMISACS ACACIAS	ERON CPMSACS ACACIAS	ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO	ERON EC YOPAL	ERON EPMSC GRANADA	ERON EPMSC VILLAVICENCIO
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - INFRAESTRUCTURA	69%	64%	71%	79%	54%	56%

El cumplimiento general de la categoría para los establecimientos tipo ERON del G8 del periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio de 2025, es del 67%. A continuación, se detalla el estado de cada uno de los establecimientos.

ERON CPMSACS ACACIAS (64%): La calificación se ve afectada principalmente por estado de pisos y mesones los cuales se encuentran porosos, con desprendimientos de pintura, en materiales no sanitarios.

ERON EC YOPAL (79%): La calificación en el servicio de alimentación se ve afectada por que el rancho no está ubicado en un lugar lejano de focos de insalubridad, no evidenciarse separación física de las áreas, ni secuencia lógica del proceso. No se cuenta con el mínimo de áreas físicas requeridos por la OTM. Los espacios reducidos del establecimiento no permiten las adecuadas condiciones de almacenamiento de materias primas, ni de instalación de equipos. Se evidencia el estancamiento de agua por falta de pendiente en pisos. Los pisos, techos, ventanas, puertas, aberturas, en inadecuadas condiciones de higiene, por materiales de construcción inadecuados. Finalmente, no se cuenta con lockers ni vestieres. Por último, el establecimiento no cuenta con iluminación y ventilación adecuada.

ERON CAMISACS ACACIAS (69%): La calificación se ve afectada debido a que de manera general en los ranchos Cola de Pato, Alcaraván y Sardinata se ven afectadas principalmente por estado de techos, pisos, paredes, los cuales se encuentran porosos, con desprendimientos de pintura, en materiales no sanitarios y no se cuenta con lockers ni vestieres. Por último, el establecimiento no cuenta con iluminación y ventilación adecuada.

CPMSPDA PAZ ARIPORO (71%): La calificación en el servicio de alimentación se ve afectada por que el rancho no está ubicado en un lugar lejano de focos de insalubridad, no evidenciarse separación física de las áreas, ni secuencia lógica del proceso. No se cuenta con el mínimo de áreas físicas requeridos por la OTM. Los espacios reducidos del

establecimiento no permiten las adecuadas condiciones de almacenamiento de materias primas, ni de instalación de equipos. Se evidencia el estancamiento de agua por falta de pendiente en pisos. Los pisos, techos, ventanas, puertas, aberturas, en inadecuadas condiciones de higiene, por materiales de construcción inadecuados. Finalmente, no se cuenta con lockers ni vestieres. Por último, el establecimiento no cuenta con iluminación y ventilación adecuada.

ERON EPMSC GRANADA (54%): Es el establecimiento de menor desempeño en esta categoría durante el periodo. La calificación en el servicio de alimentación se ve afectada porque no se evidencia separación física de las áreas, ni secuencia lógica del proceso. No se cuenta con el mínimo de áreas físicas requeridos por la OTM. Los espacios reducidos del establecimiento no permiten las adecuadas condiciones de almacenamiento de materias primas, ni de instalación de equipos. Se evidencia el estancamiento de agua por falta de pendiente en pisos. Los pisos, techos, ventanas, puertas, aberturas, en inadecuadas condiciones de higiene, por materiales de construcción inadecuados. Por último, el establecimiento no cuenta con iluminación y ventilación adecuada.

ERON EPMSC VILLAVICENCIO (56%): La calificación en el servicio de alimentación se ve afectada por que el rancho no está ubicado en un lugar lejano de focos de insalubridad. No se cuenta con el mínimo de áreas físicas requeridos por la OTM. Los espacios reducidos del establecimiento no permiten las adecuadas condiciones de almacenamiento de materias primas, ni de instalación de equipos. Se evidencia el estancamiento de agua por falta de pendiente en pisos. Los pisos, techos, ventanas, puertas, aberturas, en inadecuadas condiciones de higiene, por materiales de construcción inadecuados. Finalmente, no se cuenta con lockers ni vestieres. Por último, el establecimiento no cuenta con iluminación y ventilación adecuada.

2.2.9 GRUPO 9

2.2.9.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	11/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63.5%	19 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría: **1.1 Localización y diseño:** evidencia que no hay separación física del área de porción de carnes, no hay separación física del área de menaje respecto al área de lavado de canastillas limpias. Se evidencia alrededor del área de recibo maleza y desechos en desuso, escombros y diferentes desechos **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** se evidencia pisos con deterioro, encajamiento de agua, unión de pared y techo redondeadas con deterioro y pérdida de continuidad de las áreas de proceso, almacenamiento de cuarto de residuos temporales y áreas de lavado con deterioro. Se evidencia paredes con deterioro físico, baldosas rotas, desprendimiento de material sanitario, baldosas desprendidas, desprendimiento de pintura en las áreas de proceso, almacenamiento, área de lavado, almacenamiento temporal de residuos y área de recibo. Uniones con pérdida de continuidad, se evidencia área de refrigeración con piso deteriorado, baldosas rotas uniones con pérdida de continuidad.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.3 Techos, iluminación y ventilación: techos con desprendimiento de material, pintura y deterioro humedad y porosidad en áreas de proceso. Almacenamiento áreas de lavado y áreas de recibo se evidencia qué la ventilación no es la adecuada para evitar la condensación de vapor, no facilita la remoción de calor, Se evidencian puertas con deterioro de material y oxido en áreas de lavado y de proceso, se evidencian cortinas de separación de áreas de proceso de ingreso con deterioro. Se evidencia cableado eléctrico expuesto sin protección en área de sistema de extracción, canaletas sueltas en área de proceso, área de almacenamiento y área de porción de carnes. **1.4 Instalaciones sanitarias:** se evidencian unidades sanitarias hombres y mujeres puertas con deterioro de material y con óxido piso paredes y techo con deterioro falta de mantenimiento. Se evidencia lockers con deterioro algunos sin puerta y con óxido. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** Se evidencia estufa con deterioro de material y equipos en desuso en áreas de proceso y área de proceso de porción de carne, se evidencia área de congelación con piso deteriorado, baldosas rotas. **3.Personal manipulador de alimentos** **3.1 Estado de salud:** no hay plan de medidas preventivas y correctivas en salud. **3.3 Prácticas higiénicas:** Se evidencian delantales deteriorados del personal manipulador. **3.4 Educación y capacitación:** No implementa plan de capacitación de buenas prácticas de higiene y el programa de limpieza y desinfección. **4.1 Control de materias primas insumos:** No implementan procedimientos de limpieza y desinfección de frutas, verduras y hortalizas. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Equipo pelador de papá en desuso en áreas de almacenamiento. Se evidencia con deterioro y oxidación en partes bajas, partes altas latas sueltas en piso. **5.3 Residuos sólidos:** Se evidencia área de residuos de área temporal no tiene separación física. Puerta áreas externa de residuos no cuentan con ventilación, techo con matas, canales con maleza en su interior y con crecimiento de pasto. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos utensilios:** Deficientes procesos de limpieza y desinfección en campana extractora de vapor, buitrón con condensación de grasa, se observa la falta de limpieza en estufas, pared al lado de estufas. Se evidencia que no hay jabón líquido de manos, sistema de agua en lavamanos es insuficiente en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					lavamanos de accionamiento no manual. En área de proceso, área de almacenamiento y área de menaje los registros de limpieza y desinfección no coinciden con lo evidenciado. **5.6 Soportes documentales de saneamiento:** Los registros de limpieza y desinfección no coincide con lo evidenciado.
CPMS TUNJA	04/06/2025	FAVORABLE	90.0%	26 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría: **1.4 Instalaciones sanitarias:** Se hace uso de unidades sanitaria de segundo piso, los cuales son compartidas. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** No se cuenta con evidencia de mantenimiento de filtro de agua ubicado en el área de preparación de alimentos. **4.3 Manejo de temperaturas:** se observan registros de temperatura de equipos de frío, sin embargo, no sé, evidencia registro de temperaturas de sostenimiento de comida preparada. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Se observan utensilios como ollas mecánicas y elementos de aseo apilados y contra la pared en área de almacenamiento.
CPMSCHO CHOCONTÁ	13/08/2024	FAVORABLE	97%	10 meses y 4 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría: **1.1. Localización y diseño:** Las áreas del establecimiento no permiten el flujo adecuado de materia prima, producto y persona. El área temporal de desechos sólidos está muy cerca de las áreas. **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Los pisos evidencian desgaste. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Se evidencia que algunas áreas no cuentan con suficiente ventilación.
EPAMSCAS CÓMBITA ALTA	10/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	72%	3 meses 20 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría: **1.1 Localización y diseño:** El diseño estructural sin separación física entre procesos (limpieza, desinfección y preparación), no permite un flujo adecuado de materias primas, producto y personal manipulador, llevando esto a un riesgo en la inocuidad de alimentos. **1.2 Condiciones de pisos y paredes** En general en área de cocción, bodegas de mercado, área de limpieza y calderas se observa pisos en material no sanitario y con deterioro llevando a empozamiento de agua en todas estas áreas. Se evidencia puertas con deterioro y óxido, una de las puertas no

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					cuenta con burlete en área inferior lo que puede ser un acceso a posibles focos de contaminación. Paredes en general con deterioro de pintura y diseño no liso. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** En área de calderas, bodegas de mercado, acondicionamiento de carne, se observan instalaciones eléctricas sueltas y deterioradas, así como focos de iluminación. Se observan deficientes zonas de ventilación en general. **1.4 Instalaciones sanitarias:** No cuentan con instalaciones sanitarias para el personal manipulador de alimentos. Se observa en área de limpieza y desinfección letreros alusivos a la actividad con desgaste. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** Se observa equipos en desuso como pocetas y ozono, estufa con deterioro y con fallas de funcionamiento. En bodega de almacenamiento de mercado se observan stands con óxido y deterioro, además de estibas en material no sanitario (madera). Se observan recipientes de azúcar y arroz deteriorados en bodega. Se evidencia cuarto frio con stands deteriorados. Se observan manijas de horneado de proteínas, deterioradas y descompuestas. Equipos congeladores con presencia de óxido. Mesón de manipulación con deterioro y desgaste. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Se observan sartenes, calderas, olletas y tablas de picado con deterioro y desgaste. Bandejas de hornos en bodega con deterioro y desgaste. **3.3 Practicas higiénicas:** Se observa dotación de algunos manipuladores de alimentos con deterioro. Personal en cuarto frio sin indumentaria para la actividad. No se observa pleno conocimiento de los temas vistos en capacitación de alimentos. **3.4 Educación y capacitación:** Cuentan con plan de capacitación y asistencia 24 de los 26 manipuladores del servicio. **5.2 Residuos líquidos:** Se observan rejillas en área de calderas en cocción, en acondicionamiento de carnes y bodega de mercado rotas y deterioradas. **5.3 Residuos sólidos:** Se observa en área de calderas y en área de dietas, disposición de residuos sin tapa ni bolsa. No cuentan con suficientes canecas para disposición temporal dentro del comedor. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios**: En áreas de cuarto de refrigeración y bodega de mercado se observan deficientes actividades de limpieza y desinfección de stands. Los utensilios e instrumentos de limpieza como escobas y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					recogedores están con alto grado de deterioro. Los desinfectantes y productos de limpieza no cuentan con área específica para el almacenamiento.
EPAMSCAS CÓMBITA BARNE	10/03/2025	FAVORABLE	90%	3 meses 20 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría: **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Zona de paredes presentan deterioro en algunas partes, se observa enchape rota y con fisuras en superficies y esquina. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Zonas de techo presentan insuficiente mantenimiento estructural, se observa deterioro en algunas partes. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** Insuficiente mantenimiento a campana extractora, insuficiente soporte técnico **5.2 Residuos líquidos:** Insuficiente disposición de residuo líquidos, pisos con acumulación de agua en el área de preparación. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** Insuficiente limpieza en zonas altas que presentan acumulación de grasa y suciedad.
EPMS RAMIRIQUÍ	19/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83.5%	12 meses y 11 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría: **1.1 Localización y diseño:** Se observan áreas reducidas en preparación, almacenamiento flujo inadecuado de personal materia prima producto. **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Se observan pisos (baldosas deterioradas) en área de preparación y almacenamiento, paredes en material no sanitario (terminación). **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Se evidencia malla metálica deteriorada. Condensación de vapores, en área de preparación. No cuenta con campana extractora para mejor flujo de ventilación y olores. **1.4 Instalaciones sanitarias:** La unidad sanitaria funciona cercano a área de almacenamiento. No se cuenta con casilleros y vestieres para implementos personales de los manipuladores. **2.1 condiciones de equipos y utensilios:** Estufa con presencia de corrosión, olla deteriorada y colador roto. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Tres tablas de picar deterioradas de las 5. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** No cuentan con área exclusiva para productos y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					elementos de aseo y desinfección (se almacenan en el baño) área reducida. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** No hay instructivo de uso de manejo de desinfectante
EPMSC DUITAMA	01/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76.5%	2 meses y 29 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría: **1.1 Localización y diseño**: Espacio abierto en parte superior pasillo de ingreso. Espacio parte inferior puerta de ingreso, favoreciendo ingreso de plaga. Se observa espacio abierto en área social favoreciendo ingreso de contaminación. Se evidencia cuarto inhabilitado según manifiesta administradora por INPEC sin observar, cerrado con candado, junto al área sanitaria dentro del servicio. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** No se evidencia mantenimiento en cierres o espacios finales superiores del ducto de campana extractora. Se evidencia en área de lavado y área social techo no liso dificultando limpieza y desinfección. Se evidencia espacio abierto en techo dentro del área de almacenamiento de aseo. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** Equipo de almacenamiento de carne de res sin mantenimiento, se observa condensación goteo. **2.2 superficies de contacto con el alimento:** Se evidencia recipientes deteriorados, se evidencia equipo de ozono sin soporte de cambio de filtro o mantenimiento. **3.2 Reconocimiento médico:** No se observó reconocimiento médico de personal administrativo que asiste al área de preparación, únicamente para chef. **3.3 Practicas higiénicas:** No hay área de vestir, se evidencian elementos personales expuestos dentro del cuarto de almacenamiento de refrigeración y congelación. **4.1 Control de materias primas e insumos:** Se evidencia almacenamiento de alimentos sin espacio junto a pared dentro del área de almacenamiento de abarrotes. No se evidencia trazabilidad en almacenamiento de bocadillo sin rótulo, según normatividad. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Uso permanente de bolsa tinas para cocción almacenamiento de alimentos. **5.3 Residuos sólidos:** Cuarto de aseo sin espacio junto con elementos desechables (vasos). Recipientes de residuos área administrativa sin uso de bolsa. Según programa de manejo de residuos no se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidencia soporte de recepción o recibo de documento para residuo líquido tipo aceite. **5.4 Control integral de plagas:** Se evidencia soporte de fumigación como acción preventiva según manifiesto ingeniero de alimentos, se evidencia estaciones de control dentro del área de almacenamiento de Fruver. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** No se evidencia concentración de desinfección dentro del documento establecido como programa de limpieza y desinfección, en tabla de diluciones no se identifica dilución para limpieza y desinfección de baño y algunos otros elementos como canastillas etc. Se evidencia presencia de hongo por uso de bolsa en pared área de almacenamiento de papa. **5.6 Soportes documentales de saneamiento:** El plan de saneamiento no está aterrizado de acuerdo a la prestación del servicio del establecimiento de preparación de alimentos, es generalizado en programa de suministro de agua presenta un plan de contingencia que no es consecuente con el establecimiento.
EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	14/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88.5%	3 meses y 17 días	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría: **1.2 Condiciones de pisos y paredes**: se observan pisos con fisuras, paredes con desprendimiento de pintura presencia de humedad en área de preparación. En área de bodega sin construcción de material sanitario. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Se evidencia techos en todas las áreas en mal, con presencia de humedad, desprendimiento de pintura y una pieza rota del drywall. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios**: Se observa equipo estufa en la parte de fogones con acumulación de tizne y 2 calderos deterioradas. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Se evidencian dos tablas de picar deterioradas y ollas con abolladuras. **5.5 limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** en el momento de la visita no se evidencia el aviso alusivo al instructivo de uso y manejo en las diferentes áreas.
EPMSC SOGAMOSO	18/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	78%	9 meses	A continuación, se detallan los hallazgos generados en la visita de Secretaría de Salud, los cuales están sujetos de seguimiento por parte de la interventoría: **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Algunos tramos en algunas paredes evidencian material no sanitario.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.3 Techos, iluminación y ventilación: Angeos en general evidencian deficiencias en instalación, no garantizan hermeticidad, se observan espacios sin cubrir en puertas. **1.4 Instalaciones sanitarias:** Se observan elementos personales en las diferentes áreas (Guantes de caucho y zapatos). **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** Estufas con presencia de óxido, congelador sin manija y con suciedad, cargadores se observan con restos de alimentos, horno con suciedad acumulada, poceta de agua evidencia baldosa rota, tapas partidas de recipientes del servicio de alimentación, tablas de picar en mal estado. **3.4 Educación y capacitación:** Ausente para manipular Pedro Ramírez **4.1 Control de materias primas e insumos:** No se realizan control adecuado de materias primas e insumos Se observa 6.460g de chorizo que perdieron vacío, no realizan pre alistamiento adecuado. Se observan algunos productos con deterioro. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Se observan cargadores en baño, arroz en área de producción en lona abierta, no cuenta con recipiente hermético. **5.1 Suministro y calidad de agua potable:** Análisis de calidad de agua tratada (filtro de ozono) no cumplieron lo establecido en la Resolución 1107 /2022. **5.3 Residuos sólidos:** Ausencia de recipientes de accionamiento no manual.

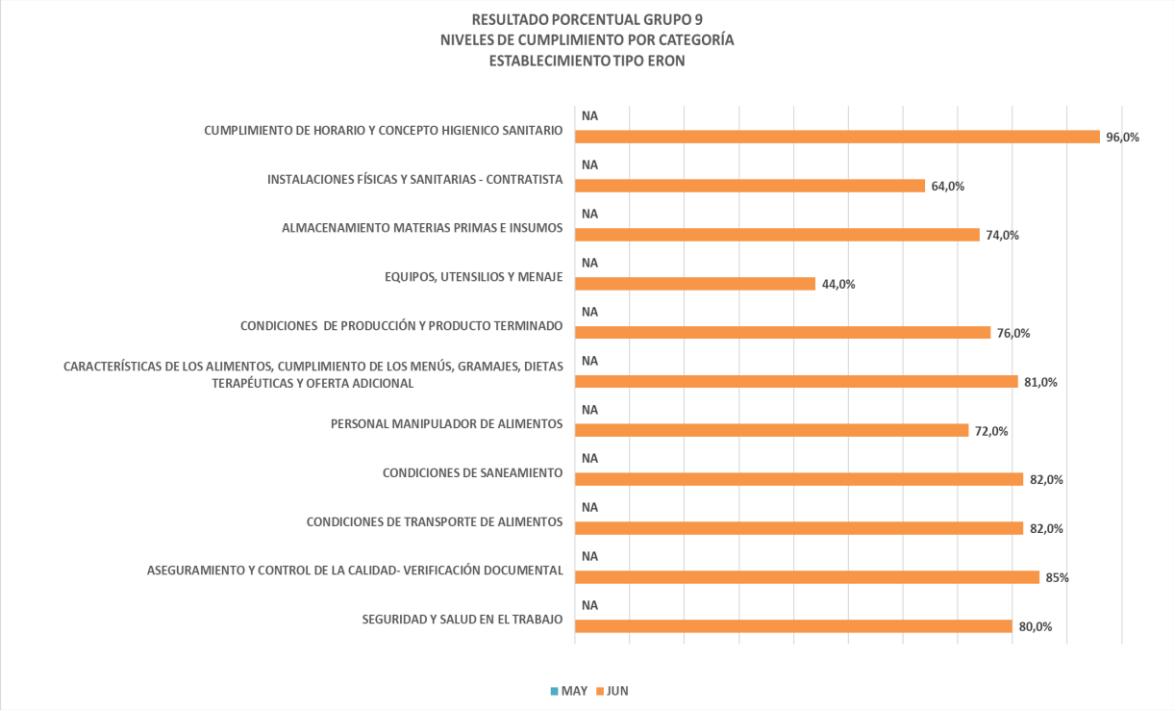
Durante el periodo del presente informe, junio de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UT SERVIR USPEC, correspondiente al Grupo No. 9, de la Regional Central 2, por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

Es así, que se relaciona el porcentaje de cumplimiento obtenido durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), entidad responsable de emitir el concepto higiénico-sanitario en los establecimientos penitenciarios y carcelarios ERON; por ello, en la tabla que antecede se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido en la emisión de dicho documento y concepto por parte de la DTS, encargada de la visita sanitaria. Teniendo en cuenta lo establecido en la OTM frente a que el contratista deberá realizar las acciones para la renovación del concepto sanitario ante el Ente correspondiente antes del término de la vigencia de éste (1 año), o cuando así lo requiera la supervisión, es importante anotar que, para este periodo, debido al inicio del contrato, los operadores cuyo concepto higiénico sanitario no figura a nombre comercial de ellos han gestionado la actualización correspondiente. Esta gestión se verifica mediante el documento de solicitud de visita, y actualmente se encuentran a la espera de una respuesta por parte del ente territorial.

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

A continuación, se presenta la calificación obtenida durante el mes de junio por el GRUPO 9, correspondiente a los establecimientos visitados en el periodo comprendido entre el 01 al 30 de junio. Las calificaciones se presentan por cada

una de las categorías evaluadas durante las visitas de supervisión realizadas por la Interventoría a los establecimientos tipo ERON. Cabe aclarar que no se incluye un comparativo con las visitas realizadas en el mes de mayo, debido a que, por tratarse del inicio del contrato, dichas visitas tuvieron un carácter de reconocimiento. Por lo tanto, el comparativo con el mes anterior No Aplica.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño del operador con respecto a los establecimientos visitados durante el periodo de junio de 2025, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla 11 aspectos técnicos, los cuales se registran en la gráfica, antes citada.

Para el periodo del presente informe, el operador mantuvo el porcentaje de desempeño promedio de 75%, de cumplimiento de las obligaciones con respecto al resultado del instrumento de verificación aplicado en el mes de junio 2025 (75%).

Es así que, los establecimientos que presentaron menor puntaje para este periodo fueron el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con un porcentaje de cumplimiento de 54% y ERON EPAMSCAS COMBITA con un porcentaje de desempeño de 69%, mientras que el establecimiento que obtuvo un desempeño destacado de 93%, correspondió al ERON CPMS TUNJA. En función de lo expuesto, la Interventoría realizó verificaciones permanentes a las categorías evaluadas, por lo cual se describen a continuación los resultados obtenidos en el periodo del presente informe:

Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario: El operador presenta buen desempeño general, dando cumplimiento a la totalidad de las variables evaluadas en la categoría alcanzando un puntaje de 96%; con base en lo anterior, Se evidenció que el operador mantiene el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas, con respecto al horario de entrega. En el periodo evaluado (01 al 30 de junio de 2025), se realizó atención de verificación a un total de 44 tiempos de comida, de los cuales el 25%, correspondieron al tiempo de comida desayuno, el 52% se evaluó el tiempo de comida almuerzo, y un 23% se evalúo para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, encontrando conformidad en los tiempos establecidos en la OTM.

Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista: La Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos y los documentos que hagan sus veces, que son de responsabilidad del operador, alcanzando un desempeño del 64% de cumplimiento, en el periodo del presente informe. Los establecimientos que presentaron desviaciones de tipo locativo de pertinencia del operador fueron: ERON EPAMSCAS COMBITA (47%), ERON EPMS RAMIRIQU (53%) y ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (59%); a continuación, se detallan los hallazgos presentados por cada establecimiento:

ERON EPAMSCAS COMBITA (47%):
Rancho alta: Se evidenció alrededor del container de congelación de carnes presencia de pasto alto y existen aberturas sin protección en área de hornos y puerta-piso del área de recepción de materias primas, así como deterioro de angeo en área de carnes, lo cual facilita el ingreso de plagas; falta de señalización de algunas áreas (pre-alistamiento de materias prima e insumos, preparación de jugos); puerta de ingreso al servicio y área de carnes se encuentra en mal estado con desprendimiento de pintura y presencia de óxido, así mismo, los mesones presentan desprendimiento de baldosas en área de dietas y área de pre-alistamiento; faltan rejillas en los sifones del área de las marmitas, área de lavado de canastillas e utensilios, 2 iluminarias no funcionan en cuarto de congelación y de calderas y 2 se encuentran con riesgo de caída en área de ensamble de dietas; daño eléctrico en el cuarto de pre-alistamiento de carnes, sin energía a la cortadora de pescado, por lo tanto se detiene el proceso; no se cuenta con el espacio físico exclusivo para el depósito temporal de residuos, protegido, ventilado y alejado de áreas de producción, se realiza en el área de calderas; el ERON Combita alta cuenta con gas propano, no se han realizado gestión en conjunto con el INPEC, ante las empresas de gas natural - servicio público local para la respectiva instalación. Los servicios de luz y agua son independientes y se realizó calibración.
Rancho Barne: Se observa en áreas en general (área de jugos, lavado de utensilios, pasillos, cuartos fríos, shut de basuras) con desprendimientos de pintura y grietas en baldosas de las paredes; puertas con signos de corrosión, igualmente para los marcos del ingreso del servicio de alimentación; caja de cableado eléctrico con cables expuestos, la caja se encuentra en mal estado en área de cuartos fríos y de congelación; sifón sin rejilla de protección en área de lavado de utensilios así como sistemas de evacuación con rejillas en mal estado y sin protección; mesones con ruedas en mal estado y presencia de óxido, además, mesones con pocetas en área de preparación de jugos y cocina fría en mal estado (tubería rota y palancas de salida de agua sin funcionamiento); se observa en área de preparación de jugos y cocina fría, tubería y palancas de salida de agua sin funcionamiento, faltante de puertas en servicios sanitarios; no se observa soporte de acta de acuerdo de pago de servicios públicos, entre el operador y del establecimiento.

EPMS RAMIRIQUI (53%): Se evidenciaron paredes del área de producción, ensamble y alistamiento con manchas de polvo; servicio sanitario no cuenta con luz debido a que bombillo se encuentra dañado; se observa toma corriente en baño sin funcionamiento y caja de tacos eléctricos con presencia de óxido y cable expuesto. Así mismo, Se evidenció sifón de área de lavado de menaje sin rejilla; mesones con poceta sin sifones. Por otro lado, el ensamble es realizado encima de los congeladores y no se presenta radicado de informe manifestando las limitaciones de áreas

CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (59%): Se evidenció en alrededores del servicio maleza (fuente de contaminación y anidación de plagas), paredes con desprendimiento de pintura (área de porcionado) y faltante de tabletas y media caña en cuarto de congelación (no se supera el metro cuadrado); Techos con desprendimiento de pintura en área de cocina caliente y fruver; presencia de humedad en la esquina del techo del área de abarrotes, pisos en mal estado con porosidad, grietas y ruptura en área de proceso y cuarto de congelación; puertas de los baños con presencia de oxido y corrosión; abertura entre la puerta de ingreso de materia prima y el piso, a pesar de que se cuenta con burlete éste no realiza la protección adecuada, favoreciendo el ingreso de plagas; en área de cocina caliente se observa 2 tubos led sin funcionamiento y en área de cocina caliente 1 sin funcionamiento; sistema eléctrico sin protección en pasillos de cuartos fríos y en cajas eléctricas del baño, generando riesgo de contaminación y accidente; sifón sin protección en área de pelado, área de lavado con cárcamo en mal estado; cisterna de servicio sanitario de mujeres sin funcionamiento (sistema de llenado no funcional), faltante de letrero alusivo al lavado de mano en instalaciones sanitarias y puntos de lavado de manos en áreas de proceso, sin letrero de “Espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco"; almacenamiento temporal de residuos

sólidos sin protección ni señalización, se encuentra ubicado frente al área de lavado de menaje, permanece sin tapa, lo que representa un riesgo para el menaje limpio del área contigua.

EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (78%): Se evidenciaron los siguientes hallazgos: pared y techo con humedad y desprendimiento de pintura en área de lavado; paredes con desprendimiento de pintura en áreas (lavado de utensilios, área administrativa, parte del área de ensamble de dietas); puertas con presencia de óxido de: acceso al área del fruver, área de materias primas; mesones en mal estado con desprendimiento de cemento y falta de baldosas en área de Fruver.

EPMSC DUITAMA (79%): Se evidenciaron los siguientes hallazgos: Paredes con desprendimiento de pintura en área de alistamiento de ración terapéutica y ensamble, pasillos cerca de las bodegas de almacenamiento; Techos con media caña en mal estado con desprendimiento de pintura; puertas con desprendimiento de pintura y presencia de oxido en área de baños; puerta del área de los baños con desprendimientos de pintura y presencia de óxido; no se cuenta con certificados de calibración de los medidores de servicios públicos del establecimiento agua, energía eléctrica y gas.

CPMSCHO CHOCONTA (82%): Se evidenciaron los siguientes hallazgos: Pisos desgastados, algunos espacios en material no sanitario, grietas y rupturas en todo el servicio de alimentación piso con grietas y poroso, falta de uniones redondeadas entre pared-pared, pared-piso y pared-techo, y quiebres en bordes de esquineros, contratista ha realizado gestión con la USPEC para realizar arreglos correspondientes, sin embargo a la fecha persiste deterioró de estas áreas; techos de material que dificulta actividades de limpieza y desinfección en área social, paredes con unión a marco de ventana sin pintura, con superficie quebradiza y una fracción del angeo desajustado, facilitando el ingreso de plagas al área de preparación de alimentos; faltante de protección tipo malla en el desagüe de área general, lo cual no asegura el control de plagas; área de ensamble de raciones con espacio limitado se realiza proceso encima de congeladores de almacenamiento de proteínas y cercano a áreas de producción.

CPMS TUNJA (94%): Se evidenció espacio exclusivo para ensamble de alimentos, sin embargo, está ubicada cercana a área de producción y elaboración de jugos; ubicación de recipientes de residuos sólidos cerca al área de almacenamiento y producción.

Almacenamiento de materias primas e insumos. En este aspecto la Interventoría verifica tanto la cantidad como la calidad (fechas de vencimiento, características organolépticas, registro de temperaturas de ingreso, rotulado y etiquetado entre otros aspectos) de los insumos alimentarios con los que cuenta el operador, para la preparación y suministro de alimentación a la PPL, entre otros aspectos que hacen parte de lo contemplado en los documentos contractuales, que son de obligatorio cumplimiento por parte del operador; dicho lo anterior, de forma general y en promedio, durante el periodo objeto del presente informe se alcanzó un puntaje del **74%.** Para esta categoría ninguno de los establecimientos alcanzó el cumplimiento global de 100%; el establecimiento de menor desempeño fue la CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (32%). A continuación, se detallan las desviaciones que afectaron a cada uno de los establecimientos, evidenciadas en las visitas de verificación:

CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (32%): Se evidenció los siguientes hallazgos: alimentos en almacenamiento sin fichas técnicas aprobadas por la interventoría (queso campesino PINARES del proveedor Casa de quesos DON RIGO, salchicha Santa Fe del proveedor LA SERRANA, Salchicha Manguera marca La Corte); desabastecimiento de alimentos principalmente tubérculo (papa criolla), proteína y fruver para tiempos de comida almuerzo y cena; almacenamiento de pescado basa fraccionado de su empaque original en bolsas sin rótulo primario para garantizar la trazabilidad del producto; almacenamiento en cuarto de congelación pescado tipo basa, alimento no autorizado según la OTM; almacenamiento de 11 kilos de carne de res en equipo frío sin funcionamiento (perdida de cadena de frio), con olor a presunta putrefacción; el contratista realiza la desnaturalización del alimento; almacenamiento de abarrotes, fruver y proteína en el cuarto de congelación sobre estibas rotas y en condiciones inadecuadas de higiene; incumplimiento en las distancias perimetrales en área de cuartos de congelación y refrigeración, fruver, lo cual dificulta procesos de limpieza y verificación del área; evidencia de pisos en inadecuadas condiciones de limpieza con alimentos en contacto directo con el piso lo que representa

un riesgo de contaminación; almacenamiento de alimentos en canastillas y estibas rotas; Incumplimiento en el método PEPS por presencia de alimentos sin rotulación por colores para identificación del nivel de riesgo del alimento, acorde a lo acuerdo a lo establecido en OTM; evidencia heces de roedores en área de almacenamiento de Fruver, frente a lo cual el contratista ubica alimentos con afectación en área de producto no conforme, no se realiza desnaturalización de la materia prima durante la visita de interventoría.

EPMS RAMIRIQUI (75%): Se evidencian los siguientes hallazgos: no se cuenta con fichas técnicas de proveedores aprobados; Incumplimiento en el plan de compras se evidencia desabastecimiento de papa, almacenamiento de proteínas en congelación: pechuga, carne de res, basa, sin rotulación del proveedor, únicamente con rotulación del operador; se presentan rótulos desde el celular y no directamente en el producto; espacio reducido de área de ensamble por lo tanto no se cumple con las distancias perimetrales, almacenamiento de producto basa equivalente a 1 parte (19kg), alimento no permitido de acuerdo a lo establecido en la OTM.

EPMSC SOGAMOSO (77%): Se evidenciaron los siguientes hallazgos: no se presenta fichas técnicas del listado de proveedores ofertados a la Interventoría; estibas rotas en bodega de abarrotes y almacenamiento de producto basa en almacenamiento en congeladores, alimento no permitido de acuerdo a lo establecido en la OTM.

EPAMSCAS COMBITA (78%):
Rancha Alta: Se evidenciaron los siguientes hallazgos: Incumplimiento en el plan de compras no se cuentan con las bebidas de remisiones, teniendo en cuenta que son mínimo a la semana 6 bebidas para las remisiones de los refrigerios de los 2 PPL con diálisis que salen los días lunes, miércoles y viernes; incumplimiento en los intercambios de alimentos sin previa autorización de la interventoría; Almacenamiento de productos en cuarto de congelación sin rotulación del proveedor correspondiente a carne de res y mojarra, muslo marinado con rotulo incompleto no se registra nombre y dirección del fabricante, registro sanitario; uso de estibas rotas para la disposición de alimentos, además, estibas en material no sanitario (madera); almacenamiento de producto basa, el cual es un alimento no permitido según lo establecido en la OTM.
Rancho Barne: Se evidenciaron los siguientes hallazgos: Incumplimiento en el plan de compras por desabastecimiento de papa criolla; almacenamiento en cuarto de refrigeración de carne de cerdo en cajas de cartón en mal estado (rotas y con humedad), además, se observa carne de res en área de refrigeración, para la cual no se cumple con la condiciones de conservación reportadas en el rotulado del producto (temperatura de congelación -18°C); almacenamiento de fruta y verduras en cajas de cartón de segundo uso en mal estado con presencia de humedad; almacenamiento de producto Bassa, el cual es un alimento no permitido según lo establecido en la OTM.

EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (80%): Se evidenciaron los siguientes hallazgos: Se evidencia almacenamiento en congelación de pierna o muslo marinado un (1) bulto, sin rotulación del proveedor completo, ya que falta nombre y dirección del fabricante ni registro sanitario; así mismo el almacenamiento de pan o cereal elaborado en bolsa plástica, no en recipientes o canastillas que garanticen óptimas condiciones de higiene; almacenamiento en congelación producto basa porcionada Lote VN478I1490 Vence 28-07-2025, proveedor ESTER CAMARGO, producto contemplado en la OTM como prohibido.

CPMS TUNJA (86%): No se cuenta con las fichas técnicas de los alimentos actualizadas, no se ha radicado listado de proveedores a la Interventoría; se observa en almacenamiento salsa de tomate marca Del Frutas, fabricante suramericana de frutas S.A.S. con rotulo ilegible, no se lee lote ni fecha de vencimiento del producto; se observa producto en descongelación pescado BASA para suministrar el día 26/06/2025, menú #12, TC. Almuerzo, 138 unidades, alimento por permitido en la OTM.

EPMSC DUITAMA (91%): Se observa en área de almacenamiento de abarrotes materia prima panela de marca Panela RG Proveedor Raúl Giraldo con lote y fecha de vencimiento ilegible, no cumple con la Resolución 5109 del 2005; se

evidencia en área de almacenamiento de congelación producto pescado tipo Bassa proveedor El Gran Langostino, alimento contemplado como prohibido en la OTM.

CPMSCHO CHOCONTA (95%): En almacenamiento se observa pescado, BASA, alimento prohibido de acuerdo a lo establecido en la OTM. Este producto nacional, esto de acuerdo a la ficha técnica. LOTE: VN478VI1490. F.V. 28/07/2025. Esther Camargo. Cantidad de producto pescado, BASA, en almacenamiento: 23 kg. para suministrar el día 20/06/2025, menú #6. TC. Cena.

Equipos, utensilios y menaje. Para esta categoría la Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecido en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los documentos que hagan sus veces, así como el estado de los mismos, dicho esto, durante el periodo objeto del presente informe, se evidenció un cumplimiento parcial del **44%** de la obligación establecida, siendo esta la categoría con el puntaje más bajo en comparación con el análisis general del cumplimiento contractual. A continuación, se detallas los hallazgos identificados en las visitas de verificación, por establecimiento, que impactaron negativamente el desempeño de esta categoría:

EPAMSCAS COMBITA (27%):
Rancho alto:
"Se evidenciaron equipos mínimos faltantes: 3 discos de corte de los 5 requeridos del procesador, 1 hidro lavadora de las 2 requeridas, 1 licuadora de 2 litros de las 2 requeridas, 1 gramera digital de capacidad de 1000g de las 2 requeridas, falta un (1) termómetro de los 4 requeridos; estufas en mal estado con generación de hollín; marmitas con tapas desprendidas, solo una (1) tiene tapa; una (1) hidro lavadora sin funcionamiento, marmita con soporte (ladrillo) en su base, horno sin funcionamiento, el ozono de agua sin funcionamiento y las dos bandejas asadoras presentan óxido; 1 caldera de las 2 que hay en el servicio funciona adecuadamente; utensilios en mal estado, ollas con deterioro por el hollín y con ondulaciones, timbos o recipientes de jugo rotos, se dispone de bolsa en su interior para evitar perdida de producto por fuga; no se presentan soportes de calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación del servicio y de acopio; no se evidencia entrega de manaje (fiambrera, vaso, cuchara) de la PPL, ni se cuenta con soportes de dicha entrega, ya que el plazo era hasta el 16 de junio de 2025; se observa que los carros transportadores de alimentos (en total 12) se encuentran deteriorados, presencia de oxido, adicional no cuentan con puertas o sistemas de cierre; no se cuenta con kit de equipos de medición, (termómetro para frio y calor y gramera).

Rancho Barne
Se evidenciaron los siguientes hallazgos; faltante de los siguientes equipos de acuerdo a lo establecido en anexo 5, así: falta 1 hidro lavadora de las 2 requeridas, 1 procesador de alimentos de capacidad de 200 kg/h, faltan equipos de congelación, se cuenta con cuarto de congelación de capacidad 2.650 L, sin embargo, éste se encuentra sin funcionamiento; equipos en mal estado licuadora industrial con desprendimiento de la base y cuchilla (rota), equipo de ozono no cuenta con enchufe para encendido, cuarto frío (caja de ventiladores) con goteo y filtración de agua, sierra eléctrica sin funcionamiento, cuarto de congelación sin funcionamiento (daño de compresor); Utensilios en mal estado 2 ollas sin manijas y rotas, en área de lavado de utensilios existe una trampa de grasa sin funcionamiento (sin tapa de protección); no se cuenta con el kit de equipos de medición; no se ha realizado entrega de menaje a las PPL(fiambreras, cucharas y vasos); carros transportadores sin identificación para facilitar su ubicación, contienen material no sanitario poroso (madera), algunos presentan desprendimiento de pintura.

CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (28%): Se presentan los siguientes hallazgos: no se cuenta con los equipos mínimos requeridos según anexo 5, falta: 1 hidro lavadora de las 2 requeridas, 15 puestos de cocción de los 28 requeridos, 4 refrigeradores (mínimo 520 litros) de 4 requeridos, 4 congeladores (mínimo 530 litros) de 4 requeridos. El operador cuenta con 1 cuarto frío de congelación y 1 cuarto frío de refrigeración con capacidades que cumplen con las establecidas por anexo 5, sin embargo, no cuentan con previo concepto al supervisor del contrato; 13 puestos de cocción con fistos tapados y problemas de combustión, lo que genera llama amarilla, marmita sin tapa y un faltante de dos tabletas en el piso del cuarto de congelación, cuarto de congelación con piso en mal estado (baldosas rotas); utensilios deteriorados: ollas,

sartenes, calderas con exceso de carbono, en mal estado con hendiduras y manchas negras de acumulación de materia orgánica, contenedores rotos, calderos y sartenes con manijas rotas y exceso de hollín, falta la tabla de corte de color café, destinada al porcionado de proteína cocida, y la tabla de color verde oscuro, requerida para el porcionado de verduras y tubérculos; funcionamiento incorrecto de cuarto de congelación un tubo presenta goteo y acumulación de hielo; no se cuenta con soportes de calibración a escala del cuarto de congelación, refrigeración y dos equipos de frío horizontales; 3 carros transportadores con desprendimiento de pintura y óxido sin identificación, puertas y sistemas de cierre; ausencia del kit de equipos de medición (1 termómetro frío y calor o digital y gramera), presentan un termómetro adicional anexo 5 para el kit (digital), sin embargo, no cuentan con gramera adicional.

EPMSC SOGAMOSO (53%): Se evidencia que no se cuenta con los equipos mínimos requeridos según anexo 5, ya que en el servicio no se encuentran los siguientes equipos: Falta 1 procesador de 50 Kg de los 2 requeridos y falta 1 licuadora industrial mínimo de 10 Litros; utensilios deteriorados "ollas" rotas y con ondulaciones en mal estado, así mismo, se observa espumadera con mango partido; sin soportes de calibración a escala de los 9 equipos de frio con que cuenta el servicio. No se cuenta con soporte de entrega de menaje a los PPL; no se cuenta con la entrega del kit de equipos de medición (termómetro para frio y calor y gramera).

EPMS RAMIRIQUI (56%): Se evidencia los siguientes hallazgos: no se cumple con los equipos mínimos requeridos, ya que, el servicio no cuenta con 1 licuadora industrial de 10 litros y 1 hidro lavadora, de acuerdo a lo establecido en Anexo 5; no se presenta soporte de calibración a escala de los 3 equipos de frio del servicio; menaje deteriorado y en desuso "tablas para picar", así mismo las tablas de picar se encuentran sin identificar como elementos fuera de uso; no se cuenta con kit de equipos de medición.

CPMSCHO CHOCONTA (63%): Se evidenciaron los siguientes hallazgos: faltante de equipos mínimos requeridos, falta: 1 procesador de alimentos de 50 Kg/h, según lo establecido en el anexo 5, para un servicio de 206 PPL intramurales; se evidencia único recipiente para la elaboración de jugos con rupturas en bordes; no se cuenta con soporte de entrega de menaje (fiambrera, cuchara y vaso) a los PPL, según lo establecido en la OTM; único carro transportador empleado en el servicio no cuenta con sistema de cierre y presenta óxido en la estructura; no se cuenta con la entrega del kit de medición (termómetro de frío, termómetro de calor y unidad de gramera) para actividades de verificación por entes de control que así lo requieran.

EPMSC DUITAMA (67%): Se observa en el área de producción bases o soportes de ollas para la distribución en línea con desprendimientos de pintura; no se cuenta con soportes de calibración de los (4) equipos de congelación y refrigeración de capacidad de 535 litros y un congelador vertical; no se observa entrega de menaje para los PPL; no se cuenta con el kit de equipos de medición (termómetro frio-caliente y gramera) acorde a lo establecido en la OTM.

EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (72%): Se observa en área de cocina caliente estufas con 12 de puestos de cocción de las cuales 2 están en mal estado les falta perillas para el encendido; 5 equipos de congelación y refrigeración de capacidad de 535 litros, los cuales no tienen verificación o certificados de calibración a escala; no se presenta soporte de entrega de dotación de menaje para los PPL; se observa el uso de un (1) solo carro transportador para la distribución de las canastillas con las fiambreras para los 5 patios del servicio deteriorado debido a que no cuenta con sistema de cierre, presenta desprendimientos de pintura y no está identificado de manera visible; no se cuenta con la entrega del kit de equipos de medición termómetro calor y frio, gramera.

CPMS TUNJA (88%): Se evidencia que a la fecha no se ha entregado menaje (fiambrera, vaso, cuchara) a las PPL, según lo establecido en la OTM. Plazo máximo 30 días calendario; no se cuenta con kit de equipos de medición, el cual incluye termómetro para frio y calor, y gramera.

Condiciones de producción y producto terminado. En este aspecto, la Interventoría verifica que los procesos de pre-alistamiento y preparación se realicen aplicando buenas prácticas de manufactura, así como las temperaturas de

preparación y distribución, entre otras condiciones como el uso de utensilios estandarizados, el cumplimiento de la rotulación de las fiambreras para dietas terapéuticas, y el protocolo de las contra muestras de alimentos. En el período del presente informe se evidenció un **76%** de cumplimiento en los aspectos que conforman esta categoría. Se destaca el cumplimiento global de 100%, de los establecimientos CPMS TUNJA, EPMSC DUITAMA y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO. No obstante, a continuación, se presentan los hallazgos identificados por establecimiento, los cuales afectaron la calificación final en aquellos casos donde no se alcanzó el 100% de cumplimiento:

CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (41%): No garantiza los correctos procesos de pre alistamiento y producción bajo buenas prácticas de manufactura debido a que se descongela pernil de pollo, carne de res y cerdo con agua caliente, así mismo, el empela bolsa plástica para el cierre del proceso de cocción de arroz en sartén basculante, lo que favorece la proliferación de microorganismos y la contaminación cruzada. Se observa canastilla con carne cruda y parcialmente cocida en área de porcionado de carne, sin ningún proceso de control térmico dentro del área; uso de tabla de color blanco para porcionado de mango establecida para derivados lácteos junto con queso campesino; incumplimiento en la temperatura de servido de tubérculo (moneditas de plátano), debido a que se entregan a una temperatura inferior a los 60°C, así mismo para las bebidas y alimento frio “ensalada” se entrega a una temperatura superior a 4 °C +/- 2 °C; no se llevan registros del control de temperaturas desde la recepción de materias primas hasta la distribución final, el formato de control de recepción de materia en frío y producción, formato de control plan de muestreo porción servida en fondo se encuentran desactualizados; se evidencia que no se ha realizado entrega de utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de los componentes en servido de patios, entrega de componentes a mano o con recipientes no establecidos; entrega del suministro en fondos en recipientes isotérmicos se emplean contenedores plásticos sin tapa, lo que no garantiza la temperatura del producto terminado; ubicación de contenedores directamente en el suelo frente a los patios antes de ser ingresados al área de servido dentro del patio; incumplimiento en el protocolo establecido en la OTM de toma de contramuestras, debido a que no se toman 3 muestras de componente proteína o en otras ocasiones no son tomadas para ningún componente.

EPAMSCAS COMBITA (67%):

Rancho alta: Se evidenciaron los siguientes hallazgos: no se presentan soportes de radicación del procedimiento en donde se plasme las condiciones desde la recepción hasta el despacho de producto terminado; manipulación de trapero de higienización de piso con guantes amarillos (establecidos para producción) en lugar de negros, así mismo, porcionamiento de queso con uso de tabla de picar de color amarillo (establecida para pollo crudo) en vez de color blanco; se observan utensilio (cuchillo) ubicados directamente en el piso; el personal manipulador realiza actividades de aseo sin guantes y otros con guantes rotos de color amarillo; incumplimiento en la temperaturas de distribución de alimentos debido a que se encuentran por fuera del rango requerido para alimentos en caliente por debajo de 60°C y para alimentos fríos temperaturas de 4+/- 2°C; no se presenta acta de entrega de utensilios estandarizados a los 8 patios del servicio, teniendo en cuenta que la línea es entregada en fondo; se usan canastillas con bolsatina para la entrega de los tamales del tiempo de comida desayuno, menú especial del día del padre, siendo requerido por la OTM el uso de recipientes isotérmicos para garantizar temperaturas e inocuidad del producto; incumplimiento en la toma de contramuestras acorde al procedimiento establecido estas se encuentran sin rotulación

Rancho Barne:

Se evidenciaron los siguientes hallazgos: uso de piedras para afilar cuchillos que son usador para porcionar carne, siendo un riesgo de contaminación cruzada al alimento; incumplimiento en la temperaturas de distribución de alimentos debido a que se encuentran por fuera del rango requerido para alimentos en caliente por debajo de 60°C y para alimentos fríos temperaturas de 4+/- 2°C; se emplean en distribución de sopa recipientes no isotérmicas para garantizar la temperatura optima de los alimentos; temperatura de almacenamiento de contramuestras fuera de los rangos establecidos, se registra 3.7°C y el rango debe ser temperatura de congelación (-18°C), de acuerdo a lo establecido en la OTM deben estar congeladas.

EPMS RAMIRIQUI (79%): se evidenciaron los siguientes hallazgos: se presentan incumplimiento en la rotación del componente postre "bocadillo" debido a que es entregado en el menú No. 4 y 5 para el tiempo de comida almuerzo y no se cuenta con aprobación de la interventoría; intercambios de alimentos no aprobados previamente por la interventoría, se evidencia distribución de componente proteico basa el cual está prohibido acorde a los indicado en la OTM; incumplimiento en la porción servida (gramaje) del componente proteico "bagre frito", menú 4, tiempo de comida cena, con pesos: 59 g, 43 g, 63 g, siendo el establecido 70 g; de igual forma de incumple en el gramaje de plátano al vapor, menú 6, tiempo de comida cena con pesos: 81 g, 87 g, 92 g, 87 g, siendo el establecido 100 g, superando el límite establecido para la aceptación del muestreo, solo 2 muestras no conformes toleradas, de acuerdo a lo establecido en la NTC 2859-1; no se presenta acta de entrega de menú especial del día del padre, se presenta únicamente acta de concertación de menú especial que refiere que se realizará el menú el 16 de junio 2025; no se cuenta con soporte de acta de socialización del ciclo de menús.

CPMSCHO CHOCONTA (95%): Se evidencia incumplimiento en la porción servida del componente proteína "Pollo sudado", verdura "ensalada de tomate y cebolla", así mismo de papa al vapor para TC. Almuerzo, menú No. 5, siendo lo establecido para el pollo sudado: 80 g y se verifican los registros pollo M4=71 g., M6=79 g., M7=69 g., M8=64 g, valor establecido para ensalada 80 g se verifican los siguientes registros M1=73 g., M2=73 g, M3=74g., M4=29g., M5=39g., M6=41g., M7=57g., M8=73g., M9=73g, valor establecido para papa al vapor 100g registros verificados M4=71g., M5=67 g., M7=71g., M8=67 g, los cuales se encuentran por debajo del valor establecido.

EPMSC SOGAMOSO (95%): No se presentan soportes de radicación de procedimiento en el cual se plasme las condiciones de la operación.

Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional. Para esta categoría, la Interventoría realiza verificación del gramaje y volumetría de los alimentos servidos a suministrar a la PPL, con el fin de establecer el cumplimiento o no de las cantidades determinadas en el análisis Nutricional y la Minuta Patrón; de igual forma, se realiza la verificación de la temperatura de servido de las preparaciones frías y calientes, las características organolépticas del menú suministrado, cumplimiento al suministro del Refrigerio establecido de acuerdo al tiempo de salida de la PPL, mediante lo consignado en el Formato Diario de Entrega de Refrigerios; de igual forma, la interventoría realiza seguimiento a los cambios parciales y totales del menú aprobados por la USPEC, de acuerdo a las consideraciones establecidas en la Oferta Técnica Mínima; adicionalmente se verifica el suministro de las Dietas Terapéuticas; es por ello que en el periodo del presente informe, se evidenció un cumplimiento de la obligación, alcanzando un porcentaje de 81%. Se destaca el desempeño de los siguientes establecimientos: CPMSCHO CHOCONTA (97%) y EPMSC DUITAMA (96%), debido a que presentaron los cumplimientos más altos. A continuación, se detallan las desviaciones observadas durante las visitas de verificación, las cuales afectaron el rendimiento y calificación de los establecimientos que no alcanzaron el cumplimiento global:

CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (58%):
Se presentan los siguientes hallazgos: intercambios para tiempo de comida almuerzo de los cuales no se cuenta con notificación a la interventoría; incumplimiento en la entrega de dietas terapéuticas: Hipocalórica, Hipocalórica-No Ácidos, Alta en Fibra, Dieta No Cebolla, en donde se entregan alimentos que no se encuentran contemplados dentro de la derivación para cada tipo de dieta, se desconoce la cantidad de dietas que suministra por cada patología por parte de la Nutricionista, no se cuenta con el formato de verificación de entrega de dietas terapéuticas; se realiza la distribución de dietas en fiambreras y recipientes de icopor sin rótulo y/o rótulo ilegible e indeleble, así mismo, la entrega de raciones de sopa y bebidas en fondos, procedimiento prohibido según la OTM; falta de registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas correspondientes a los meses de mayo y hasta el 27 de junio de 2025; no se cuenta con soportes de revaloración para seguimiento a PPL de régimen contributivo; no se suministra 35 raciones de refrigerios y bebidas adicionales para gestantes y lactantes desde el día 21/06/2025 hasta el día 27/06/2025, incumpliendo lo establecido en la OTM. no cuenta con firmas de entrega de días anteriores; no se garantiza valoración y el seguimiento nutricional del 100%

de las gestantes y lactantes afiliadas al régimen contributivo y no se presenta soporte de capacitación en educación para la práctica de la lactancia materna exclusiva.

EPMS RAMIRIQUI (75%): Se evidenciaron los siguientes hallazgos: intercambios de alimentos sin autorización de la interventoría, plátano al vapor en reemplazo de papa al vapor para tiempo de comida cena, menú No. 6, el intercambio no fue reportado; entrega de componente proteico "basa" el cual está prohibido acorde a la OTM; incumplimiento en el verificación de gramaje, teniendo en cuenta que, para el muestreo realizado a 8 fiambreras (Parte de 157 PPL-16 dietas=141), se evidenciaron 3 muestras no conformes, del componente bagre frito, menú 6, tiempo de comida cena con pesos: 59 g, 43 g, 63 g, siendo el establecido 70 g; de igual forma, se evidenciaron 4 muestras no conformes, del componente plátano al vapor, menú 6, tiempo de comida cena con pesos: 81 g, 87 g, 92 g, 87 g, siendo el establecido 100 g. Lo anterior, superando el límite establecido para la aceptación del muestreo, solo 2 muestras no conformes toleradas, de acuerdo a lo establecido en la NTC 2859-1; no se presenta acta de entrega de menú especial del día del padre, se presenta únicamente acta de concertación de menú especial que refiere que se realizará el menú el 16 de junio 2025; sin acta de socialización de los ciclos de menús.

EPAMSCAS COMBITA (82%):
Rancho alta: Se evidenciaron los siguientes hallazgos: intercambios de alimentos que no son notificados a la Interventoría; almacenamiento y distribución de alimentos que no cuentan con la ficha técnica aprobada por la interventoría (salchicha marca La Corte y , marca Santa Fe proveedor La Serrana SAS); se evidencia preparación de jugo de limón, mandarina, mango, guayaba con fruta y no con pulpa de fruta para ERONES con parte de 2000 o más PPL, acorde a lo establecido en la OTM; entrega y preparación de pescado tipo Bassa para el menú #11 en el tiempo de comida Cena, producto no permitido. Se evidencia entrega de 2 remisiones sin la bebida (néctar de fruta o bebida láctea en la caja o bolsa UHT pasteurizada), debido a que en el servicio ni en acopio se cuenta con el producto; entrega en fondos de las dietas terapéuticas en el tiempo de comida desayuno, sin rotulación legible; los formatos de registro y control de entrega de dietas no cuenta con las firmas completas faltan los días 17 y 18 de junio de 2025 de las 185 dietas entregadas en el servicio; no se ha realizado valoraciones por parte de la nutricionista a los 6 PPL pertenecientes al régimen contributivo para el mes de junio de 2025.
Rancho Barne:
Se evidenciaron los siguiente hallazgos: almacenamiento y distribución de alimentos que no cuentan con la ficha técnica aprobada por la interventoría (salchicha marca La Corte y , marca Santa Fe proveedor La Serrana SAS), adicionalmente la salchicha marca Santafé proveedor La Serrana, no concuerda la información reportada en ésta con la evidenciada en el producto, ya que su presentación no es en manguera es en porciones y el registro sanitario del rótulo es RDA-0017901-2022 y el de la ficha técnica es RSA-0017901-2022; preparación prohibida proteína pescado tipo Bassa para el tiempo de comida cena menú #4 del día de hoy 03-06-2025.

EPMSC SOGAMOSO (87%): No se cuenta con ficha técnica aprobada del producto salchicha marca La Corte, proveedor Carnes frías Fredonia, producto encontrado en almacenamiento; incumplimiento en la verificación de gramajes del componente ensalada de zanahoria, repollo, maíz, tomate del menú 5, del tiempo de comida almuerzo, en donde en el Patio 4 con una línea de 74 PPL y número de muestras 5, presentó 2 muestras por debajo del peso esperado, así: 70 g y 71 g. Peso esperado: 80 g.
- Patio 6 con una línea de 78 PPL y número de muestras 5, presentó 1 muestra por debajo del peso esperado, así: 72 g.
En tal sentido con 1 se acepta y con 2 se rechaza, superando el nivel de aceptabilidad; distribución de bebida de dietas "jugo de guayaba" en fondos para el tiempo de comida cena, menú 5.

CPMS TUNJA (89%): No se cuenta con ficha técnica de la salchicha marca La Corte, evidenciada en el servicio de alimentación; sumisito de pescado BASA en el tiempo de comida almuerzo, menú No. 4, Lote: VN478 VI1490. Fecha de vencimiento:28/06/2025. Fabricante: VINH TIEN SEAFOOD FACTORY, producto importado, alimento prohibido acorde a lo establecido en la OTM

EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (93%): No se cuenta con Ficha técnica aprobada de la salchicha, proveedor La Corte; entrega en fondos de las debidas de jugo y sopa de las dietas terapéuticas en el tiempo de comida almuerzo menú No.10, sin rotulación adecuada de los recipientes, está prohibido el uso de fondos para la entrega de dietas.

EPMSC DUITAMA (96%): Se evidencia almacenamiento en área de refrigeración, materia prima salchicha marca La corte proveedor carne frías Fredonia, la cual su ficha técnica no se encuentra aprobada por la USPEC.

CPMSCHO CHOCONTA (97%): Se evidenció que se presentó inconformidad en el gramaje de 4 muestras de las 13 tomadas de proteína. (Pollo sudado). De las 13 muestras, 9 de ensalada (ensalada de tomate y cebolla) presentan inconformidad, del producto papa al vapor, de 13 muestras, 4 presentan inconformidad. Esto en el TC. Almuerzo, menú # 5. Se evidenció incumplimiento en la verificación del gramaje de los 3 componentes, siendo lo establecido para el pollo sudado: 80 g. ensalada 80 g. y papa al vapor 100g. Las 13 fiambreras de patio único con 186 PPL, descontando las dietas; superan el límite establecido ya que con 4 fiambreras se rechaza. Con 3 se acepta con 4 se rechaza. Muestras que incumplen para el pollo M4=71 g., M6=79 g., M7=69 g., M8=64 g., Para muestras de ensalada se obtuvo inconformidad en las muestras así: M1=73 g., M2=73 g, M3=74g., M4=29g., M5=39g., M6=41g., M7=57g., M8=73g., M9=73g., Para el producto papa al vapor se presenta inconformidad así: M4=71g., M5=67 g., M7=71g., M8=67 g.

Personal manipulador de alimentos. Frente a este aspecto, la Interventoría verifica que los contratistas y operadores cumplan con el personal y perfil ofertado, en cuanto a tiempo de dedicación, según la aprobación realizada por la UPSEC a este personal; así mismo, se verifica que el personal cumpla con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, uso de la dotación, hábitos de higiene personal, certificados médicos y capacitación continua; así mismo, debe cumplir durante toda la ejecución de la Operación del servicio de alimentación, con la obligación establecida en el Capítulo tercero, artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con los visitantes que ingresan al área de manipulación y preparación de alimentos (asepsia y control de contaminación); dicho esto, en el período del presente informe, se evidenció cumplimiento de la obligación con un **72%**. Los establecimientos que tuvieron un mayor cumplimiento son: EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (94%), CPMSCHO CHOCONTA (89%) y CPMS TUNJA (88%). Sin embargo, el porcentaje general de cumplimiento se vio afectado debido a los hallazgos evidenciados en los otros establecimientos que componen el Grupo 9, los cuales se detallan a continuación:

EPAMSCAS COMBITA (58%):
Rancho alto:
Se evidenciaron los siguientes hallazgos: Incumplimiento en el perfil del personal supervisor de mantenimiento dado que Geisson José Moreico, presenta certificación de estudio de técnico en sistemas, sin embargo, de acuerdo al anexo 10 debe ser técnico y/o tecnólogo en mantenimiento industrial y/o mecánico industrial, tampoco se presenta soporte de visita semanal, teniendo en cuenta que el operador empezó el contrato el 16/05/2025.
El nuevo supervisor de mantenimiento el Sr. Álvaro Sain no cuenta con registros de visitas ni en mayo ni junio 2025, se evidencia faltante de 1 auxiliar de procesos de los 3 requeridos; incumplimiento en la periodicidad de visitas requeridas (semanales) por parte del supervisor de mantenimiento, ya que, se presentan soportes de asistencia únicamente del 24 y 25 de junio 2025; incumplimiento en la entrega de dotación al personal manipulador y administrativo, teniendo en cuenta que no se cuenta con soportes de entrega dentro de los primeros 15 días, posterior a inicio del contrato.
Se evidencia manipulador de alimentos sirviendo papa en fondo con uso de buso negro, así mismo, se observa jefe de cocina con uso de delantal negro, así mismo, manipulador de área de lavando de naranja sin uso de blusa, manipulador de área de marmitas con saco de calle y personal repartidor del patio 2 sin uso de dotación; ingreso de algunos distribuidores de alimentos no autorizados sin dotación; incumplimiento en las BPM personal manipulador sin uso de tapabocas en área de porcionado; nutricionista María Castrillón en el servicio sin uso de gorro ni tapabocas; no se realiza lavado de manos con el cambio de actividad, no se cuenta con jabón desinfectante para dicho proceso;
Rancho Barne:
Se evidenciaron los siguientes hallazgos: incumplimiento en el personal mínimo requerido: falta 1 nutricionista de las 2 requeridas, faltan 12 manipuladores de los 30 requeridos, falta 1 auxiliar de procesos de los 3 requeridos, no se presenta

Además, no se presentan soportes de visita del supervisor de mantenimiento ni el perfil se ajusta es técnico en sistemas y debe ser técnico o tecnólogo en mantenimiento industrial o mecánico industrial y es técnico en sistemas, no se presenta soportes de visita del calderista ni del personal de alturas; personal manipulador (2) PPL con petos en mal estado (rotos), además se usa dotación con logo de otro operador

EPMSC SOGAMOSO (67%): Se evidencia personal de mantenimiento, el Sr. Geisson José Marenco Miranda, con profesión técnico en sistemas, siendo lo establecido en Anexo 10, técnico y/o tecnólogo en mantenimiento industrial y/o mecánico industrial; no se cuenta con profesional en nutrición, de acuerdo a lo establecido en la OTM, no se presentan soportes de entrega de dotación al personal profesional y operativo del servicio; el jefe de cocina emplea delantal y pantalón negro, incumpliendo lo requerido por la normatividad.

CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (74%): Durante la visita Se evidenciaron a 10 manipuladores de los 18 requeridos, el contratista manifiesta que 3 se encuentran incapacitados, no se tiene disponible personal capacitado en alturas y no se cumple con la cantidad de visitas requeridas para la profesional de calidad (1 visita semanal), última visita el día 22/05/2025, haciendo falta la visita de la semana del 26 de mayo al 01 de junio de 2025; en otra visita se evidencia incumplimiento con el personal mínimo requerido, faltan dos (2) manipuladoras de las 18 requeridas y dos (2) distribuidoras de 10 requeridas, ausencia al servicio de un (1) jefe de cocina por incapacidad y faltante de 1 Ingeniero de Alimentos; no se ha realizado la entrega de dotación completa al personal profesional y operativo especialmente la dotación a las manipuladoras Nelly Gonzales, Yury Grosso y Esperanza Ávila, ya que no cuentan con las tallas correspondientes; se observan dotaciones del personal en inadecuadas condiciones de limpieza; uso de pantalón de color negro por parte del Jefe de cocina, incumpliendo con las especificaciones legales vigentes.

EPMSC DUITAMA (78%): Se evidenciaron los siguientes hallazgos: incumplimiento en el personal requerido acorde al anexo 9, no se cuenta con la nutricionista y personal distribuidor, además el supervisor mantenimiento Geisson Mareico presentado por el operador, presenta certificados de estudios como Técnico en sistemas, sin embargo de acuerdo al anexo 10, debe ser técnico o tecnólogo en mantenimiento industrial o mecánico industrial; se presenta incumplimiento con la frecuencia de visitas del personal supervisor de mantenimiento, ya que se requieren en el mes dos visitas una (1) quincenal, solo se ha realizado una visita por parte del supervisor el día 26-06-25 en el tiempo del inicio del contrato del 16 de mayo al 16 de junio del 2025; no se cuenta con el soporte de entrega de dotación al personal; el personal contratado para la limpieza de campana extractora, en el momento no cuenta con certificado de trabajo en alturas.

CPMS TUNJA (88%): El contratista no ha realizado entrega de dotación a la fecha, ni para manipuladores de alimentos ni personal administrativo. Se observa distribuidor sin dotación, no se han entregado uniformes ni botas.

EPMS RAMIRIQUI (88%): Se evidencia no presentación de soporte de entrega de dotación al personal profesional y operativo, teniendo en cuenta que el operador empezó operación el 16/05/25. Al final de la visita se presentan soportes de entrega de dotación con fecha del 19 de junio 2025, sin embargo, no se evidencia entrega de dotación al manipulador Carlos Ramírez Monroy; no cuentan con certificados médicos ni exámenes clínicos del personal manipulador de alimentos.

CPMSCHO CHOCONTA (89%): Nutricionista ha realizado 1 visita desde el inicio del contrato (16/05/2025). Siendo su visita quincenal de acuerdo a anexo 10. Geison Marenco, supervisor de mantenimiento asignado realizó una visita, sin embargo, no cuenta con certificado de estudios en mantenimiento o mecánico industrial, por tanto, se asignó un nuevo supervisor de mantenimiento, sin embargo, no ha realizado visitas correspondientes, de acuerdo a anexo 10, una visita mensual. Personal en alturas no ha realizado visita; manipuladores de alimentos con botas con deficiencia de limpieza.

EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (94%): El operador presenta nuevo supervisor de mantenimiento el Sr. Álvaro Saín quien cumple con el perfil, ya que presenta diploma como tecnólogo en mantenimiento mecánico industrial, sin embargo, no se cuenta con registros de visitas ni en mes mayo ni junio 2025, en donde lo requerido son visitas quincenales.

Condiciones de Saneamiento. Para esta categoría, la Interventoría verifica que el operador cumpla con las condiciones de limpieza y desinfección, de abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos y control de plagas; de acuerdo con lo contemplado en Resolución 2674 de 2013; en ese sentido, en el periodo del presente informe, se evidenció cumplimiento de la obligación con un **82%**. El establecimiento que tuvo. No obstante, a continuación, se presentan los hallazgos identificados por establecimiento, los cuales afectaron la calificación final en aquellos casos donde no se alcanzó el 100% de cumplimiento:

CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (52%): No se evita contaminación cruzada y no se desarrollan las actividades de manera secuencial desde la recepción de materias primas hasta la entrega de producto terminado, evidenciando condiciones higiénicas desfavorables en áreas de proceso como descongelación de carne de cerdo en agua con posible contaminación de producto; Se evidenciaron canastillas y equipos en inadecuadas condiciones de limpieza; campanas extractoras de área de proceso con suciedad y grasa, marmita, sartén basculante y horno presentan acumulación excesiva de grasa; instalaciones sanitarias sin implementos para el secado de manos y con inadecuadas condiciones de higiene y suciedad; recogedores, escobas, traperos sin la debida rotulación por zonas y colores, según lo establecido en la OTM; presencia de suciedad en paredes y medias cañas, angeos con exceso de grasa, piso de área caliente con exceso de carbono y estancamiento de agua en área de proceso y suciedad en áreas de proceso; techos con suciedad en áreas: proceso, cocina caliente, almacenamiento de abarrotes y con presencia de moho en cuarto de maduración; no se cuenta con el kit de limpieza y desinfección de fiambreras a la PPL. A pesar de que el contratista cuenta con los insumos requeridos, no se realiza la entrega correspondiente; no se cuenta con kit de pH y cloro; se realiza inadecuada disposición de residuos sólidos (canecas sin bolsa y sin tapa) y ubicación de bolsas directamente en el piso, faltan contenedores para la recolección de los mismos; presencia de heces de roedor debajo de estiba de área de almacenamiento de fruver y presencia de palomas al ingreso del servicio.

CPMSCHO CHOCONTA (81%): No se cuenta con media-cañas para uniones pared-pared, techo-pared y pared-piso, lo que dificulta las actividades de limpieza y desinfección; pisos quebrados en área de procesos, marcos de las ventanas quebrados y sin pintura; se evidencia en techo suciedad y deterioro por oxidación en el techo de área social y puerta del área de producción; angeo ubicado en ventana de área de producción se encuentra con acumulación de grasa; techos con formación de humedad y moho en el área de procesos; instalaciones sanitarias sin dotación del papel higiénico;

EPMS RAMIRIQUI (81%): Los espacios de producción, prealistamiento, ensamble, se ubican en el mismo espacio, de manera que no existe desarrollo de actividades de forma secuencial; paredes altas en área de producción en inadecuadas condiciones de higiene; servicio sanitario con almacenamiento de diferentes elementos, se observa área desordenada y con falta de limpieza; se evidencia que el servicio cuenta con elementos de aseo como son: 1 escoba, 1 recogedor y 1 trapero, en donde lo requerido es 1 elemento de aseo para cada área, diferenciados por colores para baño, bodega y producción.

EPAMSCAS COMBITA (83%):
Rancho alta:
Se evidenciaron los siguientes hallazgos: Deficientes condiciones de limpieza en área de producto terminado, piso con agua-sangre, lo que puede incurrir en contaminación cruzada de la proteína dispuesta en el área, pollo apanado del menú especial; inadecuado proceso de congelación de carne de cerdo en área de pre alistamiento, lo que puede generar posible contaminación y proliferación de microorganismos; pisos de todas las áreas con inadecuadas condiciones de limpieza con empozamiento de agua (ruptura de pisos) con acumulación de agua sangre; paredes y hornos con deficientes condiciones de limpieza, acumulación de grasa en su parte externa; horno sin higienización, con acumulación de grasa quemada en su superficie; almacenamiento de productos químicos almacenados en bodega de abarrotes y fruver sin rotulación y debida protección

Rancho Barne:
Se evidenciaron los siguientes hallazgos: medias cañas, pisos se encuentran manchadas rejillas de área de producción presentan acumulación de residuos; techos de área de producción presentan acumulación de hongos; residuos sólidos en área de shut sin recipientes para la recolección de los mismos.

EPMSC SOGAMOSO (87%): No se presenta procedimiento definido para garantizar las condiciones sanitarias desde la recepción hasta la entrega del producto terminado; el servicio no cuenta con suficientes elementos de aseo (escobas, recogedores, haraganes), ya que solo se observan para las áreas de preparación de alimentos, faltando para baños, áreas comunes y bodegas; no se cuenta con recipientes para disposición de residuos sólidos se emplea canastilla con bolsa sin tapa; así mismo, se observan residuos en escaleras del servicio de alimentación, lo cual genera proliferación de mosquitos.

CPMS TUNJA (96%): Se evidencia angeo con acumulación de grasa en área de producción.

Condiciones de transporte de alimentos. Frente a esta categoría, la Interventoría verifica que las condiciones de transporte y distribución de alimentos realizado por los operadores, estén acorde con lo establecido en la normatividad vigente, la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos; en el periodo del presente informe, no es posible coincidir las visitas de la Interventoría con la verificación de entrega de las materias primas en la totalidad de los establecimientos tipo ERON, no obstante, donde se logró hacer esta verificación se evidenció un cumplimiento de la obligación de **82%**. De los establecimientos donde se realizó la verificación se destaca CPMSCHO CHOCONTA, debido al cumplimiento global de 100% en todos los aspectos que componen esta categoría. Sin embargo, se presentaron las siguientes desviaciones:

CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (87%). Se evidenció vehículo perteneciente al contratista de placa TJW 081, el cual transporta pernil de pollo y carne de cerdo de la bodega principal al servicio de alimentación y vehículo de placa LQK 558, el cual pertenece al proveedor Johan Alexander Peralta y es utilizado para el transporte de carne de res al servicio; sin el formato de registro de temperaturas.

EPAMSCAS COMBITA (60%):
Rancho Barne. Se evidenció en el vehículo transportador materia prima fruver sin el uso de canastillas, directamente en el piso del vehículo; adicional, se observó personal transportador del proveedor de fruver Agroalimentos con dotación (uniforme) en color oscuro (negro).
Aseguramiento y control de la Calidad – Verificación documental. En este aspecto, la Interventoría verifica que la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos, cumplan con las características del Establecimiento Penitenciario y Carcelario y se ejecuten y registren oportunamente; es así, que, para el periodo del presente informe, se evidenció cumplimiento de la obligación con un **85%.** Se destaca el cumplimiento global de 100% del establecimiento EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y EPMSC SOGAMOSO. Entre tanto, a continuación, se presentan los establecimientos con el porcentaje de cumplimiento y las desviaciones presentadas en esta categoría:

CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (60%). Se evidenciaron los siguientes hallazgos: no se diligencian los formatos de control de recepción de materia prima y/o se encuentran desactualizados acorde al ingreso de materias primas durante las frecuencias de la semana; se encontró desactualizado el formato de control de gramajes y el formato de ración estándar del mes de mayo y junio; no se lleva registro de control de temperatura de cuarto de refrigeración; no se cuenta con hojas de vida de carros transportadores del servicio, lo que dificulta la verificación de su mantenimiento, presentan óxido y desprendimiento de pintura; no se presentó soporte de capacitación ni sensibilización de los representantes de cada patio sobre la adecuada limpieza e higienización del menaje, se evidenció incumplimiento en el cronograma de capacitación continua, donde se indica cuatro horas mensuales programadas para el mes de junio de 2025 y sólo se ha ejecutado 2 de las capacitaciones planificadas: curso básico de BPM e inducción al sistema de gestión SST, falta por realizar la inducción general de talento humano y la capacitación sobre el manual de dietas.

EPMS RAMIRIQUI (76%). No se presentó plan de emergencias del servicio; no se evidenciaron soportes de calibración para termómetros de frio y calor, y gramera; no se presentaron soportes de calibración del presente operador; no se cuenta con registros de sensibilización a la PPL en el proceso de higienización de menaje; no se presenta plan de emergencias del servicio.

EPAMSCAS COMBITA (83%):
Rancho alta. Se evidenciaron los siguientes hallazgos: falta de calibración de termómetros y bascula acorde a lo indicado en la OTM, no se cuenta con grameras; no se cuenta con hoja de vida de carros transportadores de cada uno de los 8 patios; no se presentan soportes de sensibilización del adecuado proceso de higienización de menaje (fiambreras, vasos y cucharas), únicamente de entrega de elementos de aseo.
Rancho Barne. Se evidenciaron equipos sin mantenimiento correctivo tales como licuadora industrial, carros transportadores de alimentos, estufas; no se presentan hojas de vida de los carros transportadores de cada uno de los 9 patios; no se ha realizado mantenimiento de los carros trasportadores de alimentos, a la fecha no se ha realizado ningún tipo de mantenimiento.

EPMSC DUITAMA (92%). Se observó soporte paz y salvo de pagos de bonificaciones y servicios públicos hasta el mes de marzo 2025.

CPMSCHO CHOCONTA (95%). Los termómetros, balanza, bascula, no se encuentran calibrados; se encontraron equipos de medición de contrato anterior y se desconoce fecha de ultima calibración; se observó carro transportador sin cierre de seguridad y desprendimiento de pintura; este es usado para el transporte de la remesa y equipos para mantenimientos correctivos.

CPMS TUNJA (97%). Se observaron los termómetros no se encuentran calibrados, solamente se realiza la verificación semanal.

Seguridad y salud en el trabajo. Para esta categoría, la Interventoría debe realizar la verificación de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los que hagan sus veces en los servicios de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) recluida en los establecimientos penitenciarios del orden nacional a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC; de igual forma, el operador debe cumplir en la ejecución del servicio, todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERON; es así como para el periodo del presente informe se evidenció cumplimiento de la obligación con un **80%**. Presentando un cumplimiento global de 100% el siguiente establecimiento: CPMS TUNJA. Mientras que los establecimientos a continuación, presentaron hallazgos que afectaron el puntaje de la categoría:

EPMS RAMIRIQUI (70%): se evidenció que el servicio de alimentación cuenta con 2 extintores, tipo K y multipropósito, no se encuentra el de CO2; así mismo, no cuenta con manta anti-fuego; y no cuentan con exámenes médicos ocupacionales de ingreso.

EPAMSCAS COMBITA (72%):
Rancho Alta. Se evidenció que faltan los siguientes elementos en el botiquín tipo A del servicio, 13 gasas de las 20 requeridas, esparadrapo de tela rollo de 4", se encuentran 8 bajalenguas de los 20 requeridos y falta la caja x100 unidades de guantes de látex para examen; no se cuenta con el extintor tipo CO2 ni manta anti-fuego en el servicio de alimentación; no se cuenta con exámenes médicos ocupacionales de ingreso del personal externo; no se cuenta con los soportes de entrega de los elementos de protección personal que refiere la OTM.
Rancho Barne. Se evidenciaron los siguientes hallazgos: no se cuenta con extintor de C02 en el servicio; sin soportes de exámenes médicos ocupacionales del ingreso del personal administrativo; personal manipulador del área de las calderas no cuenta con guantes de protección de quemaduras.

EPMSC DUITAMA (78%). Se evidenció que no se cuenta con extintor de CO2 establecido para el servicio; no se observó en el servicio la manta anti-fuego.

CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (79%). Se evidenció que el servicio dispone de dos extintores multipropósito y un extintor de acetato de potasio, sin embargo, no se cuenta con el extintor de CO_2, requerido según el Anexo 14, tampoco cuenta con manta anti-fuego, así mismo no se presenta soporte de entrega de los elementos de protección personal.

EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (88%). Se evidenció que el servicio no cuenta con manta anti-fuego.

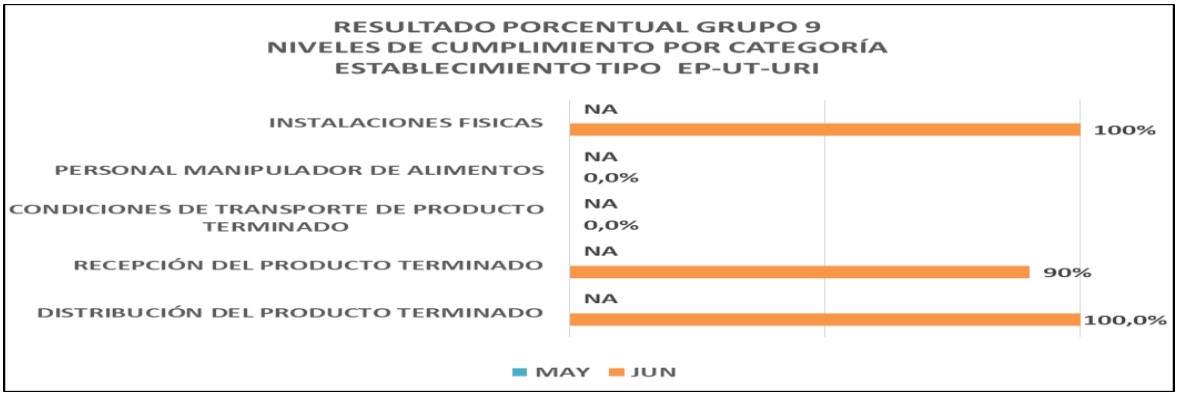
EPMSC SOGAMOSO (89%). El servicio de alimentación no cuenta con extintor CO2.

CPMSCHO CHOCONTA (93%). Se evidenció faltante del extintor de CO2.

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

A continuación, se presenta la calificación del Grupo 09 correspondiente al establecimiento visitado durante el mes de junio 2025, en el periodo comprendido entre el 01 al 30 de junio de 2025. En este informe se ilustran las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizadas por la Interventoría a la estación de policía, de conformidad con los lineamientos contractuales y la metodología de verificación definida en el instrumento de visita regular; es de indicar que el Grupo 9 UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC, el único establecimiento de esta categoría que está funcionando para la reclusión de la PPL, es la ESTACIÓN DE POLICÍA CHOCONTÁ.

Cabe aclarar que no se incluye un comparativo con las visitas realizadas en el mes de mayo, debido a que, por tratarse del inicio del contrato, dichas visitas tuvieron un carácter de reconocimiento. Por lo tanto, el comparativo con el mes anterior No Aplica.



En cuanto a la Estación de Policía (EP), se verifican los requisitos sanitarios, dentro de los cuales se encuentran las condiciones higiénico sanitarias del lugar, el cumplimiento de los aspectos normativos del personal manipulador respecto a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el uso de elementos de protección personal, el control y registro de las actividades que garantizan la calidad y trazabilidad de los productos, el desempeño en cuanto al transporte y distribución de alimentos, y el recorrido de ruta de entrega a las diferentes EP. Por último, se evalúa el cumplimiento de la calidad y cantidad de los suministros, el ciclo de menús y los horarios de entrega.

Para el periodo del presente informe el operador alcanzó un **60%** de desempeño; destacando la calificación global de 100%, en las categorías evaluadas de 1. INSTALACIONES FÍSICAS y 5. DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO.

A continuación, se describen las desviaciones evidenciadas en cada una de las categorías, en la EP ESTACIÓN DE POLICÍA CHOCONTÁ, durante las visitadas de verificación en el presente periodo:

2. Personal manipulador de alimentos (0%). Esta categoría se vio afectada, debido a que se evidenció que las raciones son transportadas desde ERON Chocontá hasta EP Chocontá, por el personal de la policía, sin el uso de la dotación requerida para manipular alimentos: no cuenta con certificado médico, ni certificado de manipulación en BPM.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (0%). El incumplimiento en esta categoría se debió a que durante las visitas se evidenció que los suministros son trasladados en vehículo de la policía, no se permite revisión de documentos, el operador no garantiza vehículo para el traslado; el vehículo empleado no cuenta con leyenda TRANSPORTE DE ALIMENTOS; el vehículo no cumple con condiciones físicas y de higiene; no se diligencian planillas de registro de temperaturas, ya que personal de la policía no tiene vínculo con el operador; no se cuenta con plan de rutas, ya que personal de la policía no tiene vínculo con el operador.

4. Recepción del producto terminado (90%). En esta categoría el operador obtuvo un cumplimiento parcial de las obligaciones establecidas, en cuando a la normatividad sanitaria y contractual; a continuación, se detallan los hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación de interventoría en el establecimiento: intercambio de componente proteico entregando carne de res y no carne de cerdo como lo contempla menú #10, tiempo de comida almuerzo, el cual no fue reportado.

2.2.9.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 9

Variables / Establecimientos	ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	ERON CPMS TUNJA	ERON CPMSCHO CHOCONTA	ERON EPAMSCAS COMBITA	ERON EPMS RAMIRIQUI	ERON EPMSC DUITAMA	ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	ERON EPMSC SOGAMOSO
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - INFRAESTRUCTURA	64%	82%	67%	46%	36%	100%	64%	79%

Se resalta el cumplimiento en cuanto a Infraestructura del establecimiento ERON EPMSC DUITAMA, el cual alcanzó un porcentaje en los aspectos evaluados de 100%**.**

A continuación, se presentan los hallazgos que presentan los establecimientos del Grupo 9, en cuanto a infraestructura:

ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (64%). Durante el periodo del presente informe, se evidenciaron las siguientes desviaciones: el servicio de alimentación se encuentra ubicado en un foco de plagas, se observaron estibas plásticas en desuso y escombros en sus alrededores, los cuales son hábitat de roedores; el piso del área de proceso se encuentra con rupturas y condensación de suciedad, se observó piso roto en cuarto de almacenamiento de frio; los techos del área de cocina caliente y cuarto de almacenamiento de insumos se encuentran averiados y no permiten su fácil limpieza; en cuanto a las ventanas y ventiladores del área de proceso se encuentran en inadecuadas condiciones; en el área de proceso y en los cuartos de almacenamiento de refrigeración y congelación, pisos con porosidad y ruptura; así mismo, los drenajes del servicio de alimentación se encuentran tapados, por lo cual se produce acumulación de agua; las paredes del cuarto de proceso su superficie totalmente rota; las uniones de piso pared se encuentran rotas en el cuarto de

congelación y refrigeración; se observaron sifones con bloqueos en áreas de proceso y en área de recepción de materia prima; no se cuenta con un servicio sanitario ya que no tiene suministro de agua.

ERON CPMS TUNJA (82%). Durante el periodo del presente informe, se evidenciaron hallazgos en: no existen uniones redondeadas media caña entre pared y piso en área producción y almacenamiento; el servicio no cuenta con vestidores con lockers para personal manipulador; se evidenció tomacorriente en mal estado en área de cocina fría; no se evidenció servicio sanitario, se observó lavamanos de pedal al ingresar al área de almacenamiento; se ubican recipientes de residuos sólidos cercanos al área de almacenamiento y producción.

ERON CPMSCHO CHOCONTA (67%). Durante el periodo del presente informe, se evidenciaron hallazgos en: estancamiento de aguas en áreas de producción y cocina caliente; angeo desprendido en ventana de área de cocina caliente; piso poroso en las áreas de almacenamiento de abarrotes, área de fruver, área de lavado y área de producción; paredes de área de producción, almacenamiento de abarrotes, frutas, lavado y cocina caliente con desprendimiento de pintura y baldosas rotas; no se observó media caña en las áreas de producción, cocina caliente, almacenamiento y lavado; así mismo, se observó puerta de ingreso al área de producción y bodega de fruver con presencia de óxido; el servicio de alimentación no cuenta con vestidor ni lockers para personal manipulador; luminaria en área fruver con cables expuestos.

ERON EPAMSCAS COMBITA (46%). Es importante precisar que el complejo carcelario y penitenciario de Combita, está compuesto por 2 estructuras o ranchos; es así que, de cada uno de estos ranchos, se presenta a continuación, las características de la infraestructura evaluadas y los hallazgos en las mismas.

RANCHO ALTA. No se observó separación física de las áreas de producción, ensamble y recepción de materia prima; se observó en el servicio que no se cuenta con separación física para las áreas de recepción de materia prima, pre alistamiento, ensamble distribución; no se evidenció secuencia lógica desde la recepción de materia prima hasta la entrega de producto terminado; se observó en área de producción equipos como planchas y hornos los cuales no cuentan con las distancias para garantizar la limpieza y desinfección; pisos en general el material no sanitario poroso con grietas no evitan el empozamiento del agua; la bodega de almacenamiento no es proporcional al volumen de insumo requeridos ya que es una misma bodega para almacenar el fruver y los abarrotes; techos altos lo que dificulta los procesos de limpieza y desinfección además se tienen ondulaciones que no permite fácil limpieza; así mismo, se evidenció abertura sin protección en área de hornos en puerta que separa el rancho provisional del rancho previsto para su uso, por otra parte la puerta del área de pre-alistamiento de carne tiene malla rota lo que facilita el posible ingreso de plagas; paredes del área de producción el material no sanitario la pared falsa del área del lavado de utensilios presenta desprendimiento y se encuentra rota; no se evidenciaron uniones redondeadas de pared-piso y pared-pared en el servicio; las puertas se evidenciaron en mal estado como lo son las de la entrada del servicio y área de pre alistamiento de carnes con presencia de óxido; se observaron luminarias del área de calderas sin funcionamiento y lámparas del cuarto frío sin funcionamiento; sifones pequeños en el servicio lo que dificulta el adecuado drenaje del agua. Adicional, se evidenció en el servicio de alimentación la utilización de tanques de reserva sin tapa y sin la debida protección para evitar contaminación; no se cuenta con servicio sanitarios para el personal manipulador ni el personal administrativo; se observó el uso del área de las calderas para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos este no se encuentra protegido ni ventilado; no cuenta con área de sanitarios, área de locker y vestieres, área del shut de residuos sólidos y área social.

RANCHO BARNE. Se evidenció que la entrada de materias primas es la misma de salida de producto terminado; los puntos de instalación de las marmitas no cuentan con la suficiente distancia para garantizar la inspección, mantenimiento e higienización; piso en mal estado con defectos en área de preparación de jugos y en área aledaña al área caliente se observó espacio con piso en material no sanitario; no se cuenta con la pendiente adecuada del piso en el cuarto de carnes, lo cual no facilita la evacuación de agua; se observaron paredes altas del servicio en general con presencia de moho; uniones entre pared-pared no son en forma redondeada en áreas en general; puertas del servicio de alimentación no lisas; no suministro de agua en diferentes grifos de producción y del área de lavamanos del sanitario; se observaron sifones sin rejillas en área de producción y de lavado; no se encuentra en funcionamiento los lavamanos de los servicios sanitarios, así mismo, se observa un orinal sin funcionamiento.

ERON EPMS RAMIRIQUI (36%). Durante el periodo del presente informe, se evidenciaron hallazgos en: se encontró en un mismo espacio área de producción, almacenamiento, lavado, sanitario, residuos, elaboración de ensaladas y jugos, y pre alistamiento, los espacios son reducidos y las áreas no se encuentran separadas; el servicio de alimentación presentó espacio reducido y áreas no separadas; no existe secuencia lógica de procesos, los espacios reducidos no lo permiten y se realizan actividades de manera simultánea; no hay suficiente espacio para ubicación de equipos se utilizan de manera simultánea; el área de lavado de utensilios y menaje se ubica cerca al área de almacenamiento, se observó constante empozamiento de agua; no se cuenta con bodegas de almacenamiento proporcionales al volumen de insumos, los espacios para la movilidad de personal son limitados, de igual manera para traslado de materiales y realizar limpieza, se evidenció techo del servicio de alimentación construido en material PVC, dificulta limpieza, además, en área de almacenamiento presenta en orillas orificios por los cuales constantemente hay filtración de agua en época de lluvias; los pisos de áreas de producción y almacenamiento presentan porosidad y desgaste; paredes altas del servicio presentan manchas y desprendimiento de pintura; medias cañas del servicio con deterioro, ruptura, desgaste y manchas; puerta de ingreso presenta óxido; deficiencia de ventilación en área de producción. Adicional, se evidenció que el servicio de alimentación cuenta con tanque de almacenamiento de agua de 1000 L, sin embargo, se debe realizar conexión de tubería para garantizar el paso de agua constante al tanque; el servicio sanitario se encuentra en área cercana al área de almacenamiento; se ubica un punto de residuos temporal cercano a área de almacenamiento, elaboración de ensaladas y pre alistamiento de tubérculos; no se cuenta con vestieres, lockers ni área administrativa (oficina).

ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (64%). En este establecimiento se evidenciaron los siguientes hallazgos: en área de producción pisos con porosidad y en áreas de fruver y abarrotes pisos desgastados; en áreas de producción, prealistamiento y ensamble desprendimiento de material del techo, generando riesgo de accidentalidad por caída, además, se observa que el techo de las áreas de almacenamiento de fruver, abarrotes y cuarto de equipos de refrigeración y congelación, está construido en material no liso y presenta humedad; en área de producción y bodegas de almacenamiento pisos con porosidad y desgaste; los pisos del área de bodega no cuentan con pendientes y drenajes para facilitar la evacuación de agua; paredes en material no sanitario, desprendimiento de pintura y presencia de humedad; así mismo, se observó en área de almacenamiento y en área de producción que las uniones entre pared-pared no son de forma redondeada; puertas de área almacenamiento de abarrotes y de recepción de materia prima con desprendimiento de pintura; el servicio de alimentación no cuenta con área de vestieres y lockers para el personal manipulador, no cuenta con servicios sanitarios para el personal manipulador; ni área social.

ERON EPMSC SOGAMOSO (79%). Se evidenció en el servicio una entrada de recepción de materias primas, la cual es la misma de producto terminado; cuarto de equipos de frio reducido, no se dispone de espacios libres para la circulación del personal; las puertas del servicio no son de superficie lisa; no se cuenta con vestidores para el personal manipulador; no se evidenció sanitario separado por sexo, se observó sanitario unisex con orinal; no se cuenta con área de vestier y lockers.

2.2.10 GRUPO 10

2.2.10.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON DE ARMENIA	2025-05-22	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 %	1 mes y ocho días.	Se realiza seguimiento en campo por parte de la interventoría en el mes de junio, a las observaciones realizadas por parte por la ETS, la cual refiere lo siguiente:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON DE ARMENIA	2025-05-22	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 %	1 mes y ocho días.	* El diseño del mezanine de almacenamiento no permite un acceso y flujo del personal adecuado, sin embargo, este es un arreglo que corresponde a mayor cuantía. * Se evidencia pared con desgaste y rupturas en zonas almacenamiento y preparación de alimentos, a la cual a la fecha no se le ha realizado el mantenimiento correspondiente. * Se evidencia desprendimiento de luminosa, las mallas que protegen los ventiladores presentan desgaste. Persisten las láminas despegadas en un costado del techo y los anjeos deteriorados en área proceso * Los desagües presentan roturas y ausencia de sifones que protegen el área de plagas. Se evidencia que se tienen rejillas con desgaste y presencia de óxido en el área de área de proceso *Se evidencia equipo de frío con avería y fuera de servicio. Este equipo ya fue retirado del Rancho * El personal manipulador de alimentos no acredita reconocimiento médico de aptitud para manipular alimentos. Actualmente ya se cuenta con los exámenes médicos del personal manipulador. * Se desconoce el uso de hipoclorito en momentos de desinfección de Fruver. Se evidencia que se tiene procedimientos definidos para la desinfección de Fruver * Restan por capacitar dos de cinco manipular. Se evidencia en campo que se tiene capacitación de personal manipulador * Se evidencia almacenamiento incorrecto tanto en congeladores como en zona de mezanine. Se evidencio que se tiene un buen almacenamiento en congelación y área de abarrotes

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					* Se evidencia mantenimiento a trampa de grasa, pero no se observa fotografía el proceso. Aún no se cuenta con certificado.
EPMSC ANSERMA	2025-06-04	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83 %	26 días.	Se realiza seguimiento en campo por parte de la interventoría en el mes de junio, a las observaciones realizadas por parte por la ETS, sin embargo, debido a lo reciente de la expedición del CHS, el Operador UT Unidos Alimentación USPEC 2025 está en Proceso de Implementación del Plan de Mejora.
EPMSC ARMENIA	2025-04-02	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79 %	2 meses y 28 días.	Se realiza seguimiento en campo por parte de la interventoría en el mes de junio, a las observaciones realizadas por parte por la ETS, la cual refiere lo siguiente: * Acumulación de material vegetal en exteriores que facilita la posible entrada de sucia y plagas. En el seguimiento se evidencia que se almacena cartón, recipientes plásticos, estibas siendo un foco de insalubridad. * Se evidencia pared con humedad en zona de almacenamiento preparación y ensamble. Continua pared pasillos con deterioro en pintura en almacenamiento de víveres * Ruptura de mallas cortinas y barreras. Se observan cortinas hacia la entrada deterioradas * Se evidencia equipo de fríos con desgaste olla y fogones. Aún se evidencia deterioro en parte externa de estufas con alto grado deterioro y congeladores. * Superficie con desgaste y desprendimiento de pintura. Se evidencia deterioro de paredes en pasillos y bodegas de almacenamiento con presencia humedad y desprendimiento de pintura. * Se evidencia dotación de los manipuladores con desgaste. En el seguimiento del mes de junio no se cuenta con la entrega de dotación. * En almacenamiento de abarrotes se presume presencia hongo en las esquinas de la bodega. Por parte del

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					contratista se evidencia que se realizan procesos de L y D. * Suciedad en almacenamiento de abarrotes. Se evidencian procesos de L y D, después de las observaciones de está interventoría.
EPMSC CALARCÁ	2024-05-31	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74 %	1 año y 1 mes.	Se realiza seguimiento en campo por parte de la interventoría en el mes de junio, a las observaciones realizadas por parte por la ETS, la cual refiere lo siguiente: *Se evidencia pisos con desprendimiento de pintura no se cuenta con acabados lisos, presentan grietas que dificultan procesos de L y d, se evidencia que, en área de cocina caliente, las paredes tienen desprendimiento. Continúan los pisos, paredes en general con alto grado de deterioro y paredes con exceso de grasa. * Se evidencian techos en material no sanitario, que no permite realizar la limpieza y desinfección. Persisten los techos en general con alto grado de deterioro. * 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. Por parte de la interventoría se evidencia jabón desinfectante en zona de lavado de manos con viscosidad adecuada, de igual manera continua el daño en batería sanitaria. * Se evidencian utensilios como ollas, tapas, tablas y cuchillos en estado de deterioro; de igual manera se evidencian ollas con grietas e irregularidades, se evidencia estantería en estado de oxidación se dificultan los procesos de L y D. Persisten ollas, congeladores, utensilios, menaje y estufas altamente deteriorados, no se utiliza estantería en área de producción y almacenamiento. *Se evidencian planchas de cocción en estado deterioro y con deficientes procesos de L y D. Las cuales

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC CALARCÁ	2024-05-31	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74 %	1 año y 1 mes.	actualmente se encuentran en las mismas condiciones. * Se evidencia personal manipulador con dotación deteriorada. Se realiza por parte del contratista la renovación de la dotación para el personal. * Se evidencia control de materia prima e insumo por medio de registros, pero no son diligenciados oportunamente. En seguimiento realizado, se evidencian formatos actualizados * Se evidencia bodega de almacenamiento con humedades, desprendimientos de pintura, la cual continua en el mismo estado de deterioro. * Se evidencia que el tanque de almacenamiento no es utilizado de uso exclusivo, situación persistente. * Se evidencian algunas áreas como bodega almacenamiento preliminares, almacenamiento provisional rancho con dificultades deficientes procesos de L y D en Bodega externa, las cuales, de acuerdo con las visitas realizadas, continua con las mismas deficiencias.
EPMSC MANIZALES	2024-05-20	FAVORABLE	92,5 %	1 año y 1 mes.	Se realiza seguimiento en campo por parte de la interventoría en el mes de junio, a las observaciones realizadas por parte por la ETS, la cual refiere lo siguiente: *Se evidencia que el establecimiento no cuenta con flujo secuencial, y no impide el ingreso de plagas en su totalidad. En el establecimiento aún no se cuenta con flujo secuencial, sin embargo, se observan angeos en las ventanas y en las puertas se tiene instalado protectores que evitan el ingreso de plagas. * 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. El operador ha realizado arreglos de menor cuantía, como mantenimiento de pintura en techos de cocina caliente y del servicio en general; se ha corregido parte de la humedad en el área de abarrotes. *Se evidencia que el sistema de extracción no tiene la capacidad

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC MANIZALES	2024-05-20	FAVORABLE	92,5 %	1 año y 1 mes.	necesaria para extraer el calor y vapor generado, se evidencia deterioro de la pintura en techos. Se evidencian extractores (tipo turbina) en buen estado y en funcionamiento. * Se evidencia falta de vestier y lockers para el personal manipulador, de igual manera se presenta falta de unidades sanitarias exclusivas para los manipuladores de alimentos. En el seguimiento realizado se evidencia que continua la falta de las áreas antes mencionadas para el personal manipulador. *Se evidencia deterioro de utensilios, sartenes, ollas, e indios. Por parte del nuevo contratista se ha realizado cambio de menaje como ollas y utensilios
EPMSC PACORA	2025-02-28	FAVORABLE	94 %	4 meses	Se realiza seguimiento en campo por parte de la interventoría en el mes de junio, a las observaciones realizadas por parte por la ETS, la cual refiere lo siguiente: *Condiciones de Pisos - Pared: Uniones Pared - Pared no tienen acabado liso. Se realizó la construcción del terminado liso pared en el área de preparación, el día 21 de marzo de 2025. * El 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. El Operador, ha realizado capacitación, al personal manipulador en Limpieza y Desinfección, con la Ingeniera de Alimentos, Laura Benavides, el día 05 de junio de 2025, así mismo se sigue implementando el uso de jabones líquidos en lavado de menaje. *No se tiene registro de limpieza y desinfección de la trampa de grasa. En el seguimiento realizado se evidencia la actualización del formato de limpieza y desinfección de la trampa de grasa, la cual se diligencia semanalmente, se evidencia formato del presente mes de junio de 2025.
EPMSC PACORA	2025-02-28	FAVORABLE	94 %	4 meses	
EPMSC PENSILVANIA	2025-06-11	FAVORABLE	94 %	19 días	Se realiza seguimiento en campo por parte de la interventoría en el mes de junio, a las observaciones realizadas por parte por la ETS, la cual refiere lo siguiente:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					*Falta unión de forma redondeada piso y pared almacenamiento, piso área caliente deteriorada. Continua la falta 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. *Se evidencia techo con abertura, faltante unión de forma redondeada. En el seguimiento realizado se evidencia que no se presenta ninguna abertura entre el techo y la pared del servicio. *No se cuenta con vestidores y casilleros, se utiliza baño del patio 3. Esta situación continua, debido a que el servicio no cuenta con espacio para vestidores, lockers y tampoco cuenta con servicios sanitarios independientes, por eso utiliza los del patio 3. *Se evidencia recipientes de almacenamiento residuos sólidos con función manual. En el establecimiento aún se continua con los mismos recipientes de residuos.
EPMSC PEREIRA	2025-05-12	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	82 %	1 mes y 18 días.	Se realiza seguimiento en campo por parte de la interventoría en el mes de junio, a las observaciones realizadas por parte por la ETS, la cual refiere lo siguiente: *Se evidencian baldosas en mal estado al igual que paredes en la sección de preparación y almacenamiento. Aún no se han realizado adecuaciones frente a las observaciones mencionadas. * Se evidencian ollas abombadas con filtraciones, se evidencian neveras en mal estado con óxido y daño en sus puertas. Por parte del contratista se realiza el cambio de las ollas dañadas, al igual que las neveras presentes en el servicio son nuevas, 7 en total. * Se evidencia utensilios como ollas y demás, con secciones porosas y daños notables. Se realiza el cambio de algunas de las ollas más deterioradas, pero debido al uso de las mismas nuevamente se evidencian ollas con deterioro y manchas negras.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					* Se evidencian materias primas en condiciones de almacenamiento, inadecuadas, donde se encuentran secciones en mal estado y presencia de mosquitos. En el seguimiento realizado a pesar de no contar con gran cantidad de materias primas en el área de almacenamiento, si se presentan mosquitos de fruta, que a pesar de que se realiza una nebulización con agua y cloro, no es eficaz a largo plazo.
EPMSC RIOSUCIO	2024-07-21	FAVORABLE	93.5%	11 meses y 9 días	Se realiza seguimiento en campo por parte de la interventoría en el mes de junio, a las observaciones realizadas por parte por la ETS, la cual refiere lo siguiente: Se evidencia oficio de solicitud de visita al Ente de Salud para expedición de nuevo CHS, con fecha del 10 de junio de 2025. *Se evidencia rugosidad en la medía caña. El Operador construye la media caña redondeada entre paredes y pisos donde se subsana la rugosidad descrita. *Se evidencia oxidación en la estantería donde se almacenan los huevos. Se evidencia que la estantería donde se almacena los huevos fue pintada, con pintura anticorrosiva.
EPMSC SALAMINA	2025-03-20	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88 %	3 meses y 10 días.	Se realiza seguimiento en campo por parte de la interventoría en el mes de junio, a las observaciones realizadas por parte por la ETS, la cual refiere lo siguiente: *El área de la bodega no tiene el tamaño adecuado para la circulación del personal, para el traslado de materias primas y productos. Aún continua la falta de un área de almacenamiento de alimentos, adecuada y proporcional, es una falencia de infraestructura que continúa, por ser de mayor cuantía * Las uniones entre las paredes y el piso no son redondeadas, se evidencia falta continuidad en el piso, lo cual facilita la acumulación de suciedad, se evidencia asperezas y rugosidades en paredes, se observa óxido en pisos por cilindros de gas y de la estantería metálica. Se evidencia que se siguen presentando las mismas falencias reportadas por la secretaria de salud y el Contratista manifiestas que estas falencias

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC SALAMINA	2025-03-20	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88 %	3 meses y 10 días.	corresponden a gastos de mayor cuantía. Con respecto al óxido de pisos se colocan sobre estibas plásticas las pipas de gas y la estantería metálica. * Se evidencian defectos en parte interna de la licuadora industrial, Congelador blanco presenta deterioro, banda magnética deteriorada de nevera gris. Con respecto al defecto en la parte interna de la licuadora fue subsanado, se evidencia totalmente limpia, el congelador blanco sigue presentando deterioro se hace requerimiento al nuevo Operador y se hizo colocación de empaque en puerta en el equipo refrigerador requerido. * No se garantiza la distancia requerida entre los equipos y la pared. Aún se continúa con la falencia de infraestructura de espacios reducidos, es catalogado como un gasto de mayor cuantía * Se evidencia residuos de pintura en menaje y equipos, se evidencia acumulación de suciedad en los puntos muertos, se evidencia acumulación de suciedad en empaque externo donde está almacenada el azúcar. En la visita de Interventoría, no se evidenciaron rastros de pintura en ninguno de los equipos, ni en los menajes, el nuevo contratista viene haciendo operaciones de limpieza constantes en cada área del servicio, no se evidencian suciedades en los empaques primarios de los alimentos. * La frecuencia de la inspección para evidenciar presencia de plagas no es suficiente de acuerdo a los registros evidenciados. De acuerdo con el formato de inspección de presencia de plagas, este es un documento aportado por la USPEC, el cual no es modificable por el Contratista
EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2025-03-12	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	90 %	3 meses y 18 días	Se realiza seguimiento en campo por parte de la interventoría en el mes de junio, a las observaciones realizadas por parte por la ETS, la cual refiere lo siguiente: *Se evidencia que la construcción no impide el ingreso de plagas, se observa aberturas entre en techo y pared (ondulaciones de la teja de Eternit) del área de preparación, que permite el posible ingreso de plagas. Se evidencia que, por parte del contratista, no se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2025-03-12	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	90 %	3 meses y 18 días	realiza el mantenimiento adecuado a la infraestructura para evitar el ingreso de plagas. * **S**e observan en el área de preparación deteriorada, con baldosas ausentes y quebradas lo cual favorece acumulación de suciedad y dificultan actividades de limpieza, las esquinas de las paredes 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 desgastada, con desprendimiento de partículas en área de lavado de manos al ingreso y en áreas de preparación. 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 forma redondeada que faciliten los procedimientos de limpieza y desinfección * Techos en Eternit con ondulaciones que no facilitan la limpieza, sobre la cercha metálica en el área de preparación. Se observan vigas en madera y pintura desgastada manchada. 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 puedan ingresar plagas por el tamaño del orificio. Se puede evidenciar que no se cuenta con buena ventilación y se siguen presentando los inconvenientes para los procesos de limpieza y desinfección por la altura que tiene el techo * Se observan estufas con bases deterioradas oxidadas, neveras y congeladores despintados, oxidados algunos inclusive en la parte interna, puertas en mal estado. Se evidencian estufas con bases deterioradas, sin embargo, una estufa de tres puestos esta nueva para instalar, se evidencia el ingreso de 3 congeladores nuevos por parte del contratista y el retiro del congelador en mal estado. * 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. Se observó cambio de tablas de picar deterioradas por

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					nuevas, así como la entrega de menaje a las PPL.
ERON MANIZALES RM	2024-06-12	FAVORABLE	90 %	1 año y 18 días.	Se realiza seguimiento en campo por parte de la interventoría en el mes de junio, a las observaciones realizadas por parte por la ETS, la cual refiere lo siguiente: * Se evidencia que el establecimiento no impide en su totalidad el ingreso de plagas. Por parte del contratista se evidencia cambio de caucho en la puerta de abarrotes y fruver, además se evidencia la instalación de cortinas de plástico al ingreso del servicio. * Se evidencia deterioro en el establecimiento general del área de proceso (cocina). Se evidencia problema de humedad en el techo. El operador ha realizado mejoras de pintura en el techo donde se presentaba humedad, pero se sigue presentando la humedad en las paredes. * Se evidencia que el lavamanos de accionamiento no manual está fuera del servicio. En seguimiento realizado el lavamanos de accionamiento mecánico funciona correctamente. * Se evidencia deterioro en sartenes y ollas. El contratista realiza la entrega **de** ollas nuevas, sin embargo, persisten sartenes con alto grado de hollín. * Se evidencia pérdida de trazabilidad de alimentos congelados. El operador cuenta con 5 congeladores, que garantice la trazabilidad de alimentos congelados de los cuales 3 son nuevos, a su vez se tienen los formatos de registro de temperatura de los mismos.
ERON PEREIRA RM	2025-03-06	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74 %	1 mes	Se realiza seguimiento en campo por parte de la interventoría en el mes de junio, a las observaciones realizadas por parte por la ETS, la cual refiere lo siguiente: *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. El operador

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 siguen presentando paredes con presencia de humedad en el área de canastillas, área de almacenamiento de materia prima abarrotes y paredes externas de los cuartos fríos. * Techos en el área de almacenamiento y producción, presentan desprendimiento de la capa superficial. Angeo de protección del área de baños con desprendimiento y en ventanas del área de cocina. El operador ha realizado mantenimiento de pintura en los techos del área de almacenamiento y producción, se evidencia que se continúa con 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. * Se evidencia mal funcionamiento del baño. Recipiente de disposición de residuos sin funcionalidad y mal accionamiento. En revisión realizada, se evidencia que las baterías sanitarias funcionan adecuadamente, el operador realiza el cambio del recipiente de disposición de residuos el cual funciona adecuadamente desde el pedal de accionamiento. * Equipo de preparaciones, estufas con oxidación, rotura de lámina frontal, base estructural con desprendimiento de la capa superficial, estibas y canastillas con rupturas. Se evidencia cambio de estufa por una nueva, se retiran las estibas y canastillas dañadas y se cambian por unas en buenas condiciones. * Se evidencian recipientes de cocción, sartenes, recipientes plásticos, con oxidación, rotura, fisuras. El operador realiza cambio de ollas y utensilios plásticos como ensaladeras, sin embargo, aún se evidencia sartenes con rupturas y fisuras

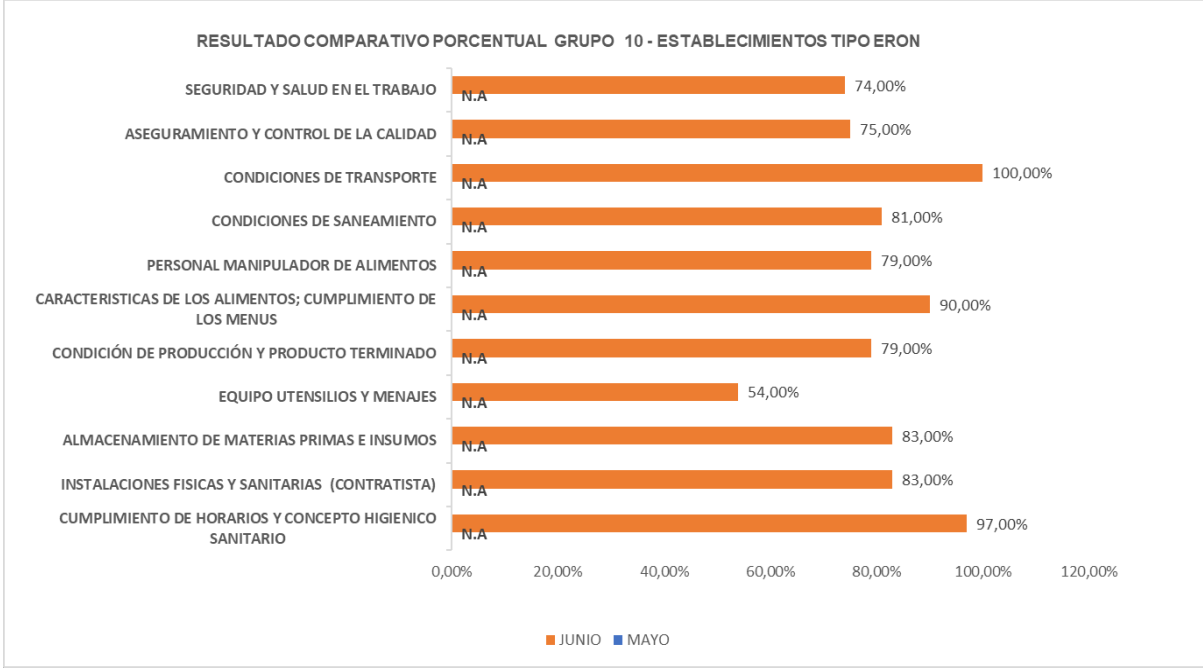
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					* No se presenta concepto médico apto para manipular alimentos. Sólo se presentan exámenes de laboratorio. En el seguimiento realizado se evidencia que todo el personal manipulador de alimentos cuenta con exámenes de laboratorio, sin embargo, no cuenta con el certificado médico anual (apto para manipular). * El personal manipulador, no tiene conocimientos claros de los rangos de temperatura para los productos que regulan en ambiente frío. Se evidencia por parte del contratista, capacitación al personal sobre el manejo de temperaturas realizada por el ingeniero de alimentos Sebastián Buitrago. * Se evidencia ubicación de productos de diferentes tipos sin una adecuada disposición, confían a rangos de temperatura. Se evidencian productos sobre madurados. En el seguimiento realizado se evidencian productos cárnicos almacenados en canastillas debidamente rotulados en cuarto de congelación. Durante la visita no se evidencian productos sobre madurados. * La acometida de manguera de lavaplatos sin hermeticidad. Rejilla, área de lavado, adjunto a cuarto de disposición de residuos, con obstrucción, y empotramiento. Se evidencia que continua la acometida del lavaplatos sin hermeticidad, la rejilla del área de lavado adjunto al cuarto de disposición de residuos no presenta obstrucción y empotramiento. * Área de ubicación de recipientes de residuos sólidos, con fugas, desprendimiento superficial, puertas con averías. Se evidencia en el área de disposición de residuos, canecas con bolsas y tapas, se evidencia desprendimiento superficial de techo y puerta con averías. Se evidencia área de almacenamiento, estanterías ubicadas de productos con acumulación de suciedad. Se evidencia

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					el día de la visita condiciones adecuadas de higiene y limpieza en el área, se observan actas de capacitación al personal manipulador de alimentos en procedimientos de limpieza y desinfección.

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de junio de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025, correspondiente al Grupo No.10, de la Regional Viejo Caldas, por parte de los interventores de campo de la Interventoría. Es así, que se relaciona el porcentaje de cumplimiento obtenido durante la última visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios, tipo ERON; por ello, en la tabla que antecede, se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido, en la emisión del documento, concepto por parte de la DTS encargada de tal visita sanitaria y el seguimiento realizado por parte de la interventoría frente a dichos hallazgos.

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

El análisis gráfico del grupo 10 corresponde a los establecimientos visitados del 01 al 30 de junio, operado por el contratista UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025, de acuerdo con cada una de las categorías verificadas durante las visitas de supervisión realizada por la interventoría en los establecimientos tipo ERON- CRM y PLANTAS EXTERNAS.



El resultado del seguimiento de las once (11) categorías de verificación en los trece (13) establecimientos del grupo 10, verificados mediante el instrumento para Erones, para el periodo informado refleja que hubo cumplimiento parcial entre 74% al 83% en siete (7) categorías, cumplimiento sobre un promedio del 90% en dos (2) categorías, una (1) categorías obtuvo para el presente informe un cumplimiento del 100%, mientras que una (1) obtuvo cumplimiento del 54%, y correspondió a la categoría de equipos, utensilios y menajes. De forma particular durante el periodo de ejecución se pudo determinar que las categorías de menor a mayor cumplimiento en orden descendente son:

Categoría de equipos, utensilios y menaje, presenta cumplimiento del 54%, para el mes de junio se evidenció que los establecimientos: EPMSC Calarcá, EPMSC Santa Rosa de Cabal, ERON de Armenia, EPMSC Armenia y EPMSC Pensilvania, obtienen promedios de cumplimiento entre 31% y 52% respectivamente, mientras que ERON EPMSC Pereira, fue el de menor desempeño con un promedio del 28%. En esta categoría los ítem de mayor afectación corresponden con las verificaciones respecto al cumplimiento de los equipos mínimos requeridos de acuerdo con la OTM, dentro de la particularidad de la categoría se registra que los establecimientos; ERON de Armenia, EPMSC Anserma, EPMSC Armenia, EPMSC Calarcá, EPMSC Manizales, EPMSC Pensilvania, EPMSC Riosucio, EPMSC Santa Rosa de Cabal, ERON Manizales y ERON Pereira, no cumplen con el número de equipos mínimos requeridos, el porcentaje de cumplimiento de cada uno es del 0% (no cumplen con los discos del procesador de alimentos, licuadoras no industriales y los puestos de cocción de acuerdo al anexo técnico), el establecimiento EPMSC Pereira ppresentó un promedio del 50%, se afecta al contratista por el no cumplimiento en el funcionamiento de dos hidro lavadoras, licuadora industrial y el no cumplimiento de los puestos de cocción requeridos (solo cuenta con 10 de los 20 requeridos). En cuanto al estado y material de los equipos, en los establecimientos de Calarcá, Pacora, Pensilvania, Epsmc Pereira, Salamina, Santa Rosa de Cabal, Pereira y Armenia, no cumplen obtienen promedios entre el 0% y el 33%, durante la verificación presentan novedades respecto al alto grado de deterioro de estufas, congeladores con puertas caídas, pelapapas con deterioro en lijas, pero en términos generales se afecta por la presencia de óxido, desprendimiento de pintura y corrosión en las estructuras de los equipos. De la misma forma no cumplen con los equipos de medición conforme a lo establecido en la oferta técnica se registra falta de termómetros y kit de medición en los establecimientos, frente al estado de los carros transportadores en los establecimientos, se registra no conformidad en los Erones de Armenia, EPMSC Calarcá, EPMSC Pereira, EPMSC Pacora, EPMSC Santa Rosa de Cabal, y EPMSC Manizales, no cumplen obtienen promedios entre el 0% y el 50%, por causa del mal estado de los carros transportadores, por su deterioro y falta de mantenimiento en llantas, pinturas, de igual manera por el no cumplimiento con lo establecido en la OTM, con respecto a la identificación y al sistema de cierre de los mismos. Durante el seguimiento también se observa cumplimiento del 97% en las verificaciones que corresponden a la evidencia de menaje y/o equipos en desuso y obsoleto, gracias a que todos los establecimientos presentaron cumplimiento del 100% a excepción de ERON EPMSC Pereira, que presente un cumplimiento del 67%.

La categoría de seguridad y salud en el trabajo registra un promedio de cumplimiento del 74%, para el corte del presente informe, tres (3) establecimientos presentan promedios de cumplimiento inferior al 60% con rangos entre 50% al 58% (EPMSC Calarcá, ERON EPMSC Riosucio y EPMSC Pacora), los demás establecimientos promedian entre el 68% al 96%. El ítem con mayor afectación corresponde al que hace seguimiento al registro de entrega de los elementos de protección personal, como caretas, guantes de calor, gafas, entre otros. Frente a este requerimiento se evidencia que en los establecimientos de ERON de Armenia, ERON EPMSC Armenia, ERON EPMSC Calarcá, ERON EPMSC Pensilvania, ERON EPMSC Pereira, ERON EPMSC Riosucio, ERON Pereira, el contratista cuenta con un porcentaje del 0%, debido a que no cuenta con los soportes de entrega de elementos de protección correspondientes, mientras que en el resto de establecimiento se cuenta con un cumplimiento del 100%. Por otro lado, en las 6 variables restantes que correspondientes a la categoría de seguridad y salud en el trabajo, se evidencian promedios de cumplimiento entre el 66% y 94%, siendo la falta de malla anti fuego el ítem de mayor hallazgo con 0%, se registró en los establecimientos de; EPMSC Anserma,

EPMSC Calarcá, EPMSC Pacora, EPMSC Riosucio y EPMSC Salamina, el establecimiento de Santa Rosa de Cabal tiene el mayor promedio de cumplimiento por cuenta de cumplir con los exámenes ocupacionales para el personal externo.

Para la categoría de aseguramiento y control de la calidad- verificación documental, el mes de junio arroja un promedio de cumplimiento global del 75%, los establecimientos presentan rangos entre el 44% al 91%, siendo el de menor cumplimiento EPMSC Calarcá, y el de mayor cumplimiento EPMSC Salamina. El ítem con mayor afectación que se verifica, es el que corresponde al seguimiento de la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, hoja de vida y cronograma de mantenimientos en los establecimientos de ERON de Armenia, EPMSC Armenia, ERON EPMSC Calarcá, EPMSC Pacora, EPMSC Pensilvania, EPMSC Riosucio, EPMSC Salamina, EPMSC Santa Rosa de Cabal y ERON Pereira, se evidencia que; el contratista no presenta hojas de vida de los equipos, así como tampoco se presentan soportes del mantenimiento de equipos de refrigeración, pelapapas, y procesador de alimentos, seguidamente se observa que en los establecimientos ERON de Armenia, EPMSC Calarcá, EPMSC Armenia, EPMSC Pereira, EPMSC Santa Rosa de Cabal, ERON Pereira y ERON Manizales, el contratista no cuenta con las hojas de vida, no realiza los mantenimientos preventivos trimestrales en los carros transportadores para evitar daños en ruedas, se evidencia presencia de óxido y demás, así mismo en el ítem que corresponde con la implementación de planes y programas y calibración de equipos de medición, se registra un cumplimiento de los establecimientos entre el entre el 35% y 56%. Por otra parte, se observa de manera general que el contratista cumple con el control de temperatura en equipos de frio, sensibilización en los procesos de lavado de menaje a los representantes de cada patio, pago de servicios y bonificaciones y registros de producción, obteniendo porcentajes de cumplimiento entre el 91% y 97% y con respecto al resto de variables de la categoría se observa que hubo cumplimiento del 100% en los diferentes establecimientos en los cuales se realizó la verificación y se dio cumplimiento a estas variables, por cuanto cuentan con los muestreos microbiológicos de acuerdo con la frecuencia establecida, cumplimiento en la realización de los análisis fisicoquímicos del agua, no presencia de ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos), cumplimiento de los protocolos establecidos y el no ingreso o retiro de elementos prohibidos.

La categoría personal manipulador de alimentos, para el corte del informe de junio presenta un promedio de cumplimiento del 79%. Los establecimientos que obtuvieron el menor puntaje, debido a las desviaciones presentadas, corresponden a ERON de Armenia y ERON EPMSC Armenia, con porcentaje del 64% y 67% de cumplimiento respectivamente; en ERON DE ARMENIA, se pudo observar que no se cuenta con auxiliar administrativo, no se cuenta con acta de visita del Ingeniero de Alimentos, no se cuenta con actas de entrega de dotación, incumplimiento de las BPM por parte del personal manipulador, no se cuenta con el personal capacitado en alturas y en ERON EPMSC Armenia, se evidencio que no se cuenta con acta de entrega de dotación, no cumplimiento en la frecuencia de visitas del profesional de calidad y mantenimiento, soporte de visita del personal capacitado en altura y mal estado de la dotación, en el ERON EPMSC Manizales, se observa que cumplimiento del 90%, en cuenta a la verificación del cumplimiento de las frecuencias de visitas del profesional de mantenimiento y la entrega de dotación del personal manipulador y administrativo, de acuerdo con la frecuencia establecida. Dentro de la categoría de personal manipulador de alimentos se puede evidenciar que las variables con menor cumplimiento son la entrega de dotación al personal operativo y administrativo con un porcentaje global del18% y un cumplimiento del 0% en establecimientos como ERON EPMSC Anserma, ERON EPMSC Calarcá, ERON EPMSC Pacora, ERON EPMSC Pensilvania, ERON EPMSC Riosucio, ERON EPMSC Salamina, ERON EPMSC Santa Rosa de Cabal y ERON Pereira, seguido del cumplimiento con el personal mínimo requerido y frecuencia de visitas con un 31% y personal capacitado en altura para la limpieza de la campana extractora con un 35% Las variables de verificación que registran cumplimiento del 100% son las relacionadas con el correcto y adecuado lavado de manos, no presencia de infecciones dérmicas o gastrointestinales y respiratorias del personal y cumplimiento de las horas máximas de trabajo por parte de la ppl.

Condiciones de producción y producto terminado: se evidencia un cumplimiento global de la obligación del 79%, los establecimientos promedian entre el 45% y 100%, siendo el ítem de menor cumplimiento el correspondiente a realiza seguimiento al procedimiento que plasme las condiciones que evite el cruce de flujos y evite el riesgo de contaminación

cruzada, afectándose en 10 de los 13 establecimientos de este grupo con un porcentaje total de cumplimiento del 35%y el de mayor cumplimiento con un total del 100% el relacionado el uso del hielo utilizado en el servicio de alimentación, el cual debe contar con adecuadas condiciones para su uso.

Los establecimientos con mayor afectación en esta categoría son ERON EPMSC Calarcá con cumplimiento del 45% y ERON EPMSC Pereira con el 59%, por no contar con el procedimiento que permita evitar el riesgo de contaminación cruzada, la no implementación adecuada de las tablas de corte y el estado de las mismas, cumplimiento en los protocolos de temperaturas, no contar con utensilios de estandarizado para el suministro de raciones en patios, no uso de recipientes isotérmicos, no cumplimiento del protocolo de contramuestras. Así mismo el establecimiento que cumplió en un 100% con las condiciones de producción y producto terminado fue ERON EPMSC Salamina. Otra de las variables que presento una mayor afectación con un porcentaje de cumplimiento del 59%, es la relacionada con garantizar el servido de las dietas, evitando la contaminación cruzadas y el suministro en recipientes isotérmicos, afectándose con 0% de cumplimiento en establecimientos como ERON EPMSC Calarcá, ERON EPMSC Manizales, ERON EPMSC Pereira, ERON Pereira, por no contar con los recipientes isotérmicos para el servido de las sopas y bebidas y por entrega de alimentos en canastillas.

Condiciones de Saneamiento: para el corte del informe de junio obtuvo promedio de cumplimiento del 81%, el establecimiento con menor ponderado de cumplimiento corresponde a ERON EPMSC Calarcá, con 57%; debido a que no cuenta con un procedimiento que permita garantizar las condiciones sanitarias, presencia de empozamiento de agua en áreas de proceso; techos en área de producción con exceso de grasa y presencia de hongos; deficientes procesos de limpieza y desinfección en estufas y ollas; no rotulación de insumos de aseo, los cuales tampoco cuentan con fichas técnicas; no aplicación de código de colores para elementos de aseo; no suministro de kit de limpieza y desinfección para la PPL; no contar con el kit de cloro correspondiente; registros desactualizados del retiro de los residuos sólidos y presencia de cucarachas.

De igual manera dentro de los mayores promedios encontramos al ERON EPMSC Anserma y ERON Manizales con el 94%, ERON EPMSC Manizales con el 95%, con actividades de mejora en la implementación de procedimientos para garantizar las actividades de limpieza y desinfección; pared con deficiencias en limpieza y desinfección, techo con presencia de grasa; fichas técnicas de insumos de aseo; ausencia del kit de cloro y registros de lavado de tanque y trampa de grasas. Los demás establecimientos obtienen rangos de cumplimiento entre el 69% y 93%.
Se registran hallazgos por no contar con procedimientos definidos, para garantizar las condiciones sanitarias, con un porcentaje de cumplimiento global del 59%, teniendo mayor afectación en los establecimientos ERON EPMSC Anserma, ERON EPMSC Calarcá, ERON EPMSC Pacora, ERON EPMSC Riosucio, ERON EPMSC Salamina, ERON Pereira; techos con exceso de grasa y presencia de hongos, con un porcentaje de cumplimiento global del 59%, teniendo mayor afectación en los establecimientos ERON EPMSC Calarcá, ERON EPMSC Pereira, ERON EPMSC Santa Rosa de Cabal, ERON Pereira.

Dentro de las variables que se encuentran con 100% de cumplimiento está la de garantizar el suministro de agua potable, correcto manejo y clasificación de los residuos sólidos y líquidos, correcto manejo y disposición del aceite vegetal utilizado.

Almacenamiento de materias primas e insumos, obtuvo un porcentaje global, de cumplimiento del 83%, los establecimientos presentaron promedios de cumplimiento entre el 63% y el 95%, siendo EPMSC Calarcá, el de menor ponderado y EPMSC Manizales el de mayor cumplimiento respectivamente. El ítem de mayor afectación correspondió a la no existencia de fichas técnicas de materias primas acordes con el listado de proveedores, con un porcentaje global de cumplimiento del 49%, del cual los establecimientos EPMSC Salamina y EPMSC Pacora, obtuvieron calificación del 0%, en el mismo ítem solo los establecimientos de EPMSC Armenia y ERON de Armenia, presentan un cumplimiento del 100%. Durante las verificaciones en campo se observó que el contratista no cumple, con el almacenamiento de las materias primas, puesto que no se hacen las operaciones de almacenamiento acorde a las características naturales; se evidencian equipo de congelación donde se almacena en conjunto, queso, pollo albóndigas, carne de hamburguesa, salchichas, chorizos, sin separación física; se evidencia muslos y pierna pernil, almacenados en el congelador número tres (3) sin protección en conjunto con menudencias por fuera de un paquete primario y sin información correspondiente a su procedencia; se realiza el suministro, atún marca sabor del pacífico, el cual no se encuentra en el listado de proveedores

adicionalmente el operador presenta una ficha técnica de atún marca Robin Hood, la cual no corresponde al atún suministrado, esté hallazgo corresponde al establecimiento de EPMSC Calarcá. Así mismo se registra la falta del listado de proveedores ofertados en EPMSC Salamina y falta del listado de proveedores y ficha técnica de la salchicha marca Cerbonys, del arroz marca Aragón y galletas entregadas como postre marca De lechitas, en el ERON EPMSC Pacora. En el establecimiento EPMSC Pereira, se evidencia producción de chicharrón de cerdo del cual no se presenta la ficha técnica del producto; así mismo no se cumple con el plan de compras, ya que no cuenta con la materia prima para el menú # 5, en el tiempo de comida desayuno, para un parte de 1257 PPL, se realiza intercambio de huevo cocido por queso, se cambia pan por arepa, adicional, no se tiene pollo no se tiene papa en el área de almacenamiento, no se observa el rotulado los productos cárnicos, ni los productos secos o abarrotes, así como tampoco se registra el rotulado de acuerdo a la RES 5109 del producto leche en polvo. En el establecimiento ERON Pereira, se evidencia que no se cumple con el plan de compras ya que no se tiene en bodega la proteína (pescado) para la preparación del menú # 6 tiempo de comida cena, para un parte del día de 207 PPL. Los establecimientos EPMSC Calarcá y EPMSC Santa Rosa de Cabal, no obtiene cumplimiento en cuanto a la guarda de las distancias perimetrales y la no adecuada aplicación del método PEPS. Por otra parte, encontramos variables que presentaron cumplimiento del 100% en los establecimientos en los cuales se realizó la evaluación, dentro de las cuales encontramos: cumplimiento en las fechas de vencimiento vigentes en los alimentos; alimentos enlatados en buen estado y cumpliendo con las exigencias establecidas; adecuado almacenamiento y registro actualizados de los productos no conformes.

En la categoría de instalaciones físicas y sanitarias – contratista, en el mes de informe se registra promedio de cumplimento global del 83%, los establecimientos individualizados obtienen promedios entre el 63% y 100%. El ítem de mayor afectación es el que corresponde a la gestión realizada por el contratista frente a los mantenimientos correctivos menores con respecto a pintura o resanes de ventanas, marcos, puertas, estantería y aberturas con protección que impida el ingreso de plagas con un cumplimiento global del 36%. Así las cosas se registra en campo que los establecimientos del grupo 10 presentan hallazgos por las condiciones de las instalaciones físicas de los ranchos y sus áreas de producción que no permiten realizar adecuadamente la operaciones de limpieza y desinfección dentro de los cuales encontramos los siguientes, con los promedios más bajos en la categoría; como es el caso de ERON EPMSC Armenia con el 63%, se evidencia agua estancada en la parte exterior del rancho hacia la entrada del rancho; pared de almacenamiento de abarrotes con presencia de humedad y deterioro en pintura, puertas de área de almacenamiento de abarrotes, área de congeladores deterioradas y oxidados en la parte inferior, toma corrientes en áreas de jugos y ensaladas cada una, sin su respectiva protección; rejillas en área de producción deterioradas y con presencia de óxido; en el ERON EPMSC Santa Rosa de Cabal cuyo cumplimiento es del 65%; se evidencia una única área para realizar varios procesos como prealistamiento, elaboración de jugo y ensaladas, ensamble de servido de producto terminado y ensamble de dietas, el contratista no cuenta con soporte de radicación de informe manifestando las limitaciones de áreas: se observan tomacorriente sin caja protectora, con cable sueltos, sin hermeticidad con la pared generando focos de contaminación, pegados sobre tablas de madera, caja de breakers oxidada, en el área de producción; sistemas de evacuación (rejillas) oxidadas y con falta de baldosas en el área de los cárcamos; mesones del área de producción con baldosas rotas y deterioro de los bordes; no se cuenta con un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos protegidos, las canecas de residuos se encuentran ubicadas en el pasillo que se encuentra a la entrada del servicio. Dentro de esta categoría, podemos observar que el ítem con mayor cumplimiento es el relacionado con la existencia de lavamanos de accionamiento no manual, ubicado cerca de las áreas de proceso, con un cumplimiento global del 97%, todos los establecimientos a excepción del ERON de Armenia, que obtuvo un cumplimiento del 67%, obtienen 100% en esta variable de verificación.

La categoría característica de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, promedia con un cumplimiento del 90% en el mes de junio, en general los establecimientos obtienen ponderados que van entre el 79% al 100%, este último promedio corresponde a los establecimientos de ERON EPMSC Anserma y ERON

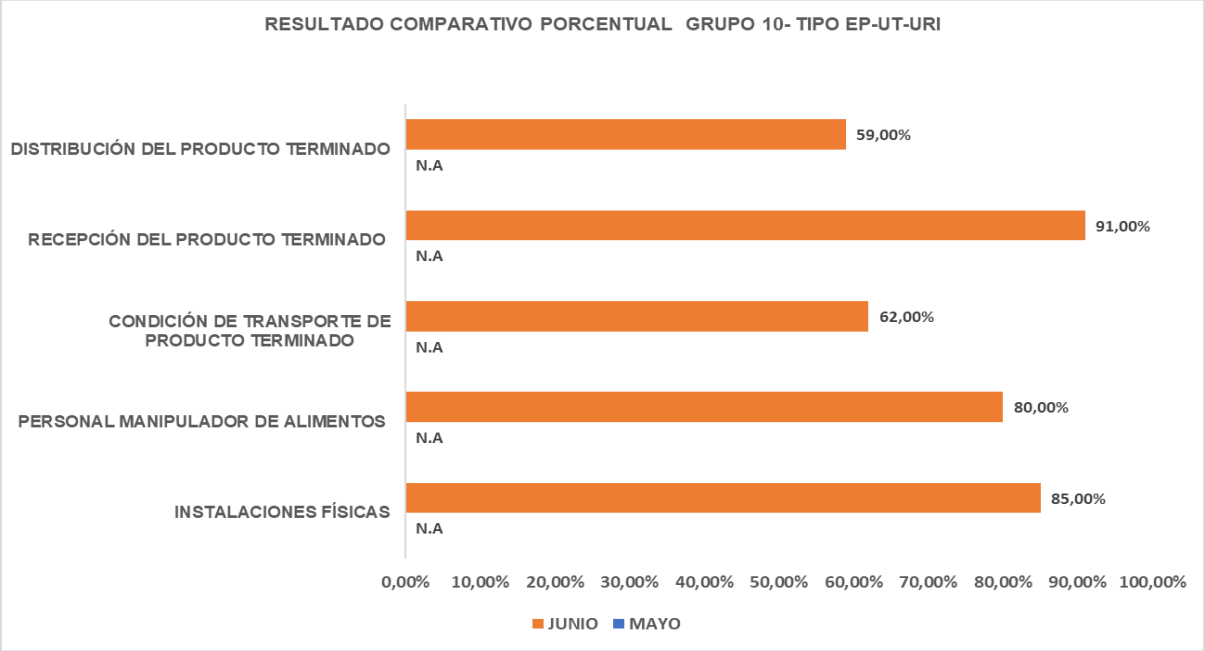
EPMSC Salamina. El ítem con menor cumplimiento es el relacionado con el suministro de huevos y embutidos en los tiempos de comida almuerzo o cena con cumplimiento del 50%, se registra afectación en los establecimientos de Calarcá y Santa Rosa de Cabal. Se registra hallazgo recurrente en cuanto al no cumplimiento del ciclo de menú con relación a la rotación de las frutas (no se realiza entrega de acuerdo con la rotación, la observación corresponde a los establecimientos EPMSC Pereira y ERON Pereira. Dentro de esta variable, podemos encontrar que los ítems con cumplimiento del 100% por parte del contratista son: la entrega de la totalidad de los componentes, cumplimiento de gramajes, calidad organoléptica tanto para Eron como para estaciones de policía, entrega de menú especial, entrega de refrigerios para remisión, valoración nutricional, suministro de raciones para gestantes y lactantes, cumplimiento en el control de registros de renuncias.

Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario: En esta categoría el promedio para el periodo del mes de junio es del 97%, se presentan incidencias en los establecimientos EPMSC Calarcá con el 88% y EPMSC Pereira, con el 87%, frente a la no gestión para la renovación del concepto sanitario. Con respecto al cumplimiento de los horarios cumplimiento no se presenta afectaciones.

Frente a la categoría de condiciones de transporte: En esta categoría se obtiene cumplimiento del 100% para el corte de junio, aplica la verificación en los establecimientos de: ERON EPMSC Armenia, ERON EPMSC Manizales, ERON EPMSC Santa Rosa de Cabal, ERON Manizales, los demás establecimientos del grupo 10 no fueron objeto del seguimiento en campo, se evidencia que las 5 variables de la categoría cumplen al 100%. Así las cosas se registra cumplimiento frente a la verificación de la normatividad sanitaria vigente en lo que respecta al transporte utilizado para la distribución de los productos o materia prima del suministro de alimentación, porte de los documentos requeridos (SOAT, revisión Técnico mecánica, CHS, tarjeta de propiedad), porte de la leyenda “Transporte de alimentos” en el exterior del vehículo, así como también se observó el porte por parte del personal trasportador de la vestimenta adecuada y la tenencia del certificado de manipulador de alimentos, de igual manera se presentó por parte de los conductores la respectiva licencia de conducción vigente.

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

A continuación, se realizará el análisis grafico del grupo 10, el cual corresponde a los establecimientos visitados del 01 al 30 de junio, operados por el contratista UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025, teniendo en cuenta cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ESTACIONES DE POLICÍA, URI y UNIDADES TÁCTICAS.



En el periodo de junio para las cinco (5) categorías se obtienen promedios de cumplimiento que van desde el 59% hasta el 91%. La de menor cumplimiento corresponde a la categoría de distribución de producto terminado con el 59%, seguida de condiciones de transporte de producto terminado con el 62%, personales manipuladores con el 80%, instalaciones físicas con el 85% y recepción de producto terminado con 91%. De manera particular podemos decir que la EP. Viterbo es la de mejor desempeño con un promedio del 100%, mientras que las EP. UPPV, EP. Sijin Pereira, EP. Virginia (Fuera) y EP. Dosquebradas presentaron promedios de cumplimiento entre el 50% al 60%. De acuerdo con lo anterior, podemos decir que durante el periodo de ejecución se pudo determinar que las categorías de menor a mayor cumplimiento en orden descendente son:

Distribución del producto terminado, obtiene un cumplimiento del 59%, durante el periodo del presente informe se evidenció que de los 20 centros de detención transitoria, el operador cumple el 0% en 3 de ellos, que son la EP Sijín Manizales, EP Sijín Pereira, EP UPPV y con el 100% en otros 6, dentro de los cuales encontramos la EP Marsella, EP Apia, EP Supía, EP Risaralda, EP Santa Rosa de Cabal y EP Viterbo, con el 100%, el resto de estación obtuvieron porcentajes de cumplimiento entre el 50% y 75%. Se registra el no cumplimiento en la entrega de los alimentos en empaques individuales previamente ensamblados y sellados y en la no entrega de los utensilios para consumo

En la categoría de condiciones de transporte de producto terminado, se registra para el corte de junio un promedio de cumplimiento del 62%, en donde 4 de los establecimientos obtuvieron porcentajes de cumplimiento del 20%, dentro de los cuales encontramos: EP Cuba, EP Virginia (Fuera), EP Sijin Pereira, EP UPPV, por afectación principalmente en el diligenciamiento de los registros de temperatura, documentos de los vehículos transportadores como como concepto sanitario, Soat, técnico mecánica y plan de rutas identificando placa del vehículo y rangos de horarios. De igual manera se evidencia que las EP. Municipal Calarcá, EP. San José, EP. Sijin de Manizales, alcanzaron un cumplimiento del 100% en las visitas realizadas.

En la categoría personal manipulador de alimentos, para el presente periodo, el operador dio obtiene un cumplimiento en esta categoría del 80%, encontrándose hallazgos principalmente en los establecimientos EP. Chinchiná y EP. UPPV, dichas incidencias corresponden al cumplimiento del personal manipulador, ya que no se encontró registro de las visitas del recurso humano adicional, (supervisor de calidad) así mismo el personal no cuenta durante la visita con los exámenes

médicos correspondientes y se observa falta de una adecuada dotación. A pesar de las falencias en las estaciones antes mencionadas, es necesario manifestar que 13 de las 20 estaciones verificadas, cumplieron con el 100% en esta categoría.

La categoría de Instalaciones físicas obtuvo un promedio de cumplimiento del 85%, durante el seguimiento en campo se registra que los centros de detención transitoria con excepción de la EP. Dosquebradas, EP Pereira, EP Risaralda, EP Sijin Manizales, cumplen con los requerimientos de los dos (2) ítems de la categoría, es decir se garantizan las condiciones de almacenamiento temporal de los alimentos frente a las condiciones higiénicas del producto, así como también se evidencia el uso de canastillas y estibas limpias y en buen estado durante el almacenamiento.

La Categoría recepción del producto terminado registra para el corte de junio un promedio de cumplimiento del 91%, solo 5 centros de detención presentan incidencia frente al cumplimiento de las variables a verificar en la categoría con porcentajes de menos del 80%; EP Dosquebradas, EP Virginia (Fuera), EP Pereira, EP Sijin Pereira y EP UPPV, el contratista no cumple con el menú verificado, según lo establecido en la minuta patrón y la OTM. En 9 de las 20 estaciones de policías restantes, se registra cumplimiento del 100%, frente al horario de entrega del producto terminado, suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado, cumplimiento del menú verificado, así mismos se registró que el contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes, los alimentos se evidenciaron libres de contaminación, cumpliendo con las características y rotación establecida.

2.2.10.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 10

Variables / Establecimientos	ERON DE ARMENIA	ERON EPMSC ANSERMA	ERON EPMSC ARMENIA	ERON EPMSC CALARCA	ERON EPMSC MANIZALES	ERON EPMSC PACORA	ERON EPMSC PENSILVANIA	ERON EPMSC PEREIRA	ERON EPMSC RIOSUCIO	ERON EPMSC SALAMINA	ERON EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	ERON MANIZALES	ERON PEREIRA
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA	46%	57 %	54 %	14 %	75%	74%	56%	39%	81%	57%	30%	61%	56%

ERON EPMSC CALARCA: Para el periodo del informe, este establecimiento registra cumplimiento del 14%, este porcentaje de cumplimiento obedece a la afectación de 24 de los 28 ítem verificados en la visita realizada, debido a que se observó que el establecimiento no está alejado de focos de insalubridad, ni se realiza ningún tipo de gestión por parte del contratista. No se cuenta con una adecuada separación física entre las áreas. No se cuenta con una adecuada secuencia lógica desde la recepción de materias primas hasta la entrega de producto terminado. No se garantiza una adecuada separación de equipos para las actividades de limpieza y desinfección. Se presentan estancamientos de agua en áreas de proceso; las bodegas y áreas de almacenamiento no son proporcionales al volumen de insumos manejados, los techos y pisos no están construidos en materiales sanitarios, no porosos, no cuentan con pendientes o drenajes que faciliten las operaciones de limpieza y evacuación de aguas producto de las actividades de LYD. Las uniones entre piso-pared y pared -pared no son de forma redondeada. Las paredes no son lisas no se encuentra recubiertas en su totalidad con materiales sanitarios (se registra falta de baldosa en algunas áreas del rancho). El servicio de alimentación tiene puertas de superficies no lisas, los sistemas de evacuación de aguas residuales no tienen rejillas, así mismo el servicio de alimentación no cuenta con el mínimo de pareas físicas según lo establece la OTM. Por otra parte, los ítems que presentaron cumplimiento son los relacionados con las ventanas y aberturas las cuales se encontraron protegidas contra el ingreso de vectores; se cuenta con trampa de grasas; se cuenta con un espacio exclusivo para el depósito temporal de los residuos y que se cuenta con separación del área de procesos productivos.

ERON EPMSC SANTA ROSA DE CABAL: Durante el periodo del presente informe, se evidenció un cumplimiento del **30%**, debido a los siguientes hallazgos observados: No se tiene clara separación entre áreas de recepción materia prima, producción, almacenamiento, pre-alistamiento, área de ensamble. No existe una secuencia lógica en las áreas desde la recepción de materias primas hasta la entrega de productos terminados. Los puntos de instalación de equipos no garantizan una distancia adecuada para su inspección y poder verificar condiciones adecuadas de limpieza y desinfección. Pisos con baldosas rotas, baldosas quebradas, que facilitan el empozamiento de agua, y dificultan los procedimientos de limpieza y desinfección. La bodega utilizada para el almacenamiento en el centro penitenciario no es proporcional al volumen de insumos requeridos según el parte diario del establecimiento, no facilita los procedimientos de limpieza y desinfección. Los techos no son en material sanitario, cuenta con perfiles en madera, tejas en Ethernet, son muy altos y no se garantizan los procedimientos de limpieza y desinfección. Las Paredes no son lisas, de material rugoso, con desprendimiento de pintura que no facilitan los procedimientos de limpieza y desinfección. Las uniones entre pared y pared y piso pared no tienen forma redondeada y no garantizan los procedimientos de limpieza y desinfección. Se evidenció una sola puerta de ingreso y salida, con apertura hacia adentro del servicio, la puerta presentó óxido en la parte baja y laterales. No cuenta con el mínimo de áreas, como son lockers, vestieres y batería sanitaria para el personal manipulador de alimentos. No se cuenta con ventilación adecuada en el área de producción, y el único extractor que se tiene no funciona. Se presentan fallas en los sistemas eléctricos que no garantizan un adecuado funcionamiento. El área de bodega no se cuenta con sifón o desagües. No se cuenta con un espacio exclusivo para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos. No se cuentan con las áreas físicas requeridas, de acuerdo con los establecido en la OTM.

ERON EPMSC PEREIRA: Durante el periodo del presente informe, se evidenció un cumplimiento del **39%**, se observaron los siguientes hallazgos: En el área de producción, no cuenta con una separación física adecuada, al igual que en áreas de almacenamiento, producción, almacenamiento y distribución. No se cuenta con instalaciones adecuadas que eviten el estancamiento de agua. Los techos en el área de producción presentaron acumulación de grasa y por su altura no facilitan los procedimientos de limpieza y desinfección. Las mallas de las ventanas no se encuentran en buen estado de limpieza. Los pisos no están construidos en material resistente y no porosos. Las paredes con desprendimiento de pintura y material. Las uniones entre pared-pared del área de producción, y entre pared y piso de cuartos fríos sin forma redondeada que faciliten los procedimientos de limpieza y desinfección. La puerta de ingreso al servicio de alimentación presentaba deterioro. No se cuenta con lockers ni vestieres para el personal manipulador. Los sistemas de evacuación no cuentan son los sifones y rejillas correspondientes. No se cuenta con los servicios sanitarios requeridos para el personal. No se cuenta con un espacio exclusivo para el depósito temporal de los residuos. En términos generales no se cuentan con el mínimo de áreas, establecidas en la OTM.

ERON DE ARMENIA: Durante el periodo del presente informe, se evidenció un cumplimiento del **46%**, durante la visita se evidenciaron los siguientes hallazgos: En el área de producción, no cuenta con una separación física adecuada, al igual que en áreas de almacenamiento, producción, almacenamiento y distribución. Los equipos no garantizan una distancia adecuada que permitan el acceso para las actividades de mantenimiento. La bodega y cuartos de almacenamiento no son proporcionales al volumen de los insumos manejados. Las ventanas y angeos no garantizan una adecuada limpieza y que evite el ingreso de plagas. Las paredes no son lisas y en material resistente. Las uniones entre piso y pared no son redondeadas que impidan la acumulación de suciedad. El establecimiento no cuenta con vestieres, ni con instalaciones sanitarias para el personal manipulador de alimentos. No se cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable. El servicio de alimentación no cuenta con el mínimo de áreas requeridas por la OTM, debido a que no cuenta con instalaciones sanitarias, espacio físico de residuos y almacenamiento.

ERON EPMSC ARMENIA Durante el periodo del presente informe, se evidenció un cumplimiento del **54%**, los hallazgos evidenciados corresponden a que: En los alrededores se observó espacio cubierto con lonas y tejas de zinc donde se ubicaron cajas de cartón, recipientes plásticos en desuso, siendo este un foco de insalubridad. No se cuenta con una

separación física adecuada entre las áreas. Los equipos no garantizan una distancia adecuada que permitan el acceso para las actividades de mantenimiento. El área de producción no cuenta con suficiente espacio entre los equipos instalados para una adecuada inspección. La bodega y cuartos de almacenamiento no son proporcionales al volumen de los insumos manejados. Las ventanas y angeos no garantizan una adecuada limpieza y que evite el ingreso de plagas. Se evidenciaron pisos porosos en área de producción y preliminares. Las paredes no son lisas, se evidenció presencia de humedad en áreas de almacenamiento. No se cuenta con uniones redondeadas entre pared-piso, pared-pared en áreas de producción, almacenamiento y ensamble. Las puertas de todo el servicio presentaron óxido en su parte inferior y deterioro de pintura. No se cumple con un adecuado sistema de evacuación de aguas residuales.

ERON EPMSC PENSILVANIA: Durante el periodo del presente informe, se evidenció un incumplimiento del **56%**, durante la visita se observaron los siguientes hallazgos: Se evidenció que el área por la cual ingresa la materia prima es la misma por la cual sale el producto terminado, generando riesgo de contaminación cruzada. El espacio del servicio de alimentación es limitado, lo cual no permite la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección adecuada. El área de almacenamiento es insuficiente para la cantidad de insumos requeridos. El techo en material no sanitario, que dificulta el proceso de limpieza y desinfección adecuada. Los pisos no se encuentran construidos en material sanitarios, que permitan una adecuada limpieza y desinfección. Las uniones entre pared-piso y pared-pared no son de forma redondeada en área de almacenamiento. No se cuenta con lockers, vestieres ni instalaciones sanitarias para el personal manipulador de alimentos, no cuenta con todas las áreas.

ERON PEREIRA: Durante el periodo del presente informe, se evidenció un cumplimiento del **56%**, encontrando los siguientes hallazgos: Los techos en material no sanitario, que dificulta el proceso de limpieza y desinfección adecuada. Las ventanas y mallas no se encuentran en estado adecuado que eviten la acumulación de suciedades, presencia de oxido. Paredes con presencia de humedad y desprendimiento de material. Uniones entre pared y pared en área de fruver, canastillas, bodegas de abarrotes no tiene forma redondeada. Se observan puertas con presencia de óxido. No se cuenta con lockers, vestieres ni instalaciones sanitarias para el personal manipulador de alimentos, no cuenta con todas las áreas. Se presentan fallas en los sistemas eléctricos y de iluminación.

ERON EPMSC SALAMINA: Durante el periodo del presente informe, se evidenció un cumplimiento del **57%**, durante la visita se observaron los siguientes hallazgos: No se cuenta con una adecuada separación física entre las diferentes áreas. Cuenta con una sola entrada por donde se realizan todas las actividades implicadas en los diferentes procesos del servicio. Las bodegas de almacenamiento de alimentos no son proporcionales al volumen de insumos requeridos, no se disponen espacios libres para una adecuada circulación del personal operativo. Los techos no son de material sanitario, que permitan una adecuada limpieza. Los pisos presentan porosidades que no permiten un adecuado proceso de limpieza y desinfección. Las paredes no son lisas y de material sanitario que eviten el riesgo de contaminación. No se cuentan con uniones redondeadas entre pared y piso en las áreas de producción y almacenamiento. Las puertas se encuentran en mal estado y con presencia de óxido. No se cuenta con lockers, vestieres ni instalaciones sanitarias para el personal manipulador de alimentos.

ERON EPMSC ANSERMA: Durante el periodo del presente informe, se evidenció un cumplimiento del **57%**, durante la visita se detectaron los siguientes hallazgos: El espacio del servicio de alimentación es reducido y no existe separación de áreas de procesos; no existe una secuencia lógica de las áreas del servicio de alimentación. No se cuenta con los espacios adecuados para la instalación y revisión de los equipos. El servicio no es proporcional al volumen de insumos requeridos. Los pisos presentan porosidades que no permiten un adecuado proceso de limpieza y desinfección. Algunas uniones entre pared y piso no están en buen estado, para garantizar la limpieza. Se evidencia puertas en mal estado con presencia de óxido. El establecimiento no cuenta con vestieres, ni con instalaciones sanitarias para el personal manipulador de

alimentos. El servicio de alimentación no cuenta con el mínimo de áreas requeridas por la OTM, debido a que no cuenta con instalaciones sanitarias, espacio físico de residuos y almacenamiento.

ERON MANIZALES: Durante el periodo del presente informe, se evidenció un incumplimiento del **61%**, observándose los siguientes hallazgos: No se cuenta con una secuencia lógica entre las áreas del servicio de alimentación. Las bodegas de almacenamiento no son proporcionales para el almacenamiento adecuado de las materias primas. Los techos no son en material sanitario, que dificultan el adecuado proceso de limpieza y desinfección. Paredes deterioradas, con desprendimiento de material y pintura. Uniones entre pared y pared no tienen forma redondeada que garanticen los procedimientos de limpieza y desinfección. Falta de pintura en las puertas del servicio, puertas con óxido en la parte baja. No se cuenta con lockers ni con vestieres para el personal manipulador de alimentos. Sifones, sin rejilla que no están protegidas. No se cuenta con batería sanitaria separadas por sexo, solo se cuenta con un servicio sanitario para ambos sexos. Se observó que el servicio de alimentos no cuenta con el mínimo de áreas requeridas, no se tiene vestieres, no se cuenta con lockers, falta un área sanitarios, no se cuenta con batería sanitaria separadas por sexo.

ERON EPMSC PÁCORA: Durante el periodo del presente informe, se evidenció un cumplimiento del **74%**, durante la visita se evidencian los siguientes hallazgos: No se cuenta con una adecuada separación física entre las áreas de producción. No se cuenta con una secuencia lógica entre las áreas del servicio de alimentación. Las puertas del servicio presentan fallas en pintura y presencia de óxido. No cuenta con vestieres, ni lockers, para el personal manipulador. No se cuenta con un espacio físico exclusivo para la disposición de los residuos. No se cuenta con todas las áreas requeridas y establecidas en la OTM.

ERON EPMSC MANIZALES: Durante el periodo del presente informe, se evidenció un cumplimiento del **75%,** observaron los siguientes hallazgos: Las bodegas de almacenamiento no son proporcionales para el almacenamiento adecuado de las materias primas. Los pisos no se encuentran construidos en material no poroso y resistente. Las uniones entre pared-pared no son de forma redondeada. Las puertas del servicio presentan desprendimiento en pintura y óxido. No se cuenta con lockers y vestieres para el personal manipulador de alimentos. El servicio de alimentación no cuenta con el mínimo de áreas físicas según lo establecido en la OTM.

ERON EPMSC RIOSUCIO: Durante el periodo del presente informe, se evidenció un cumplimiento del **81%**, durante la visita se observaron los siguientes hallazgos: El área de preparación del servicio se encuentra al lado del taller de ebanistería del ERON, lo cual genera un foco de insalubridad. El servicio no cuenta con una secuencia lógica de procesos ya que el área de servicio solo cuenta con una entrada por donde se realizan todas las actividades de procesos. Las puertas del servicio presentan desprendimiento en pintura y óxido. No se cuenta con lockers y vestieres para el personal manipulador de alimentos.

2.2.11 GRUPO 11

2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
COIBA IBAGUE Bloque No. 1	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	82 %	34 días	Seguimiento realizado en la visita del 18 **/06/2025** **1.2.** Paredes en general con desprendimiento de pintura y humedad, pisos porosos en el área de fruver y cuartos

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					fríos, uniones de boquilla de pisos deteriorada en áreas y cuartos fríos, orificios en pared ingreso cuarto frío. **Seguimiento:** Persiste el operador argumenta arreglos de mayor cuantía. **1.3** Se evidencia desprendimiento de pintura en techos. **Seguimiento:** Persiste el operador argumenta arreglos de mayor cuantía. **2.1** Paneles de los cuartos fríos oxidados, No se cuenta con rejillas en sifones de lavaplatos y lavamanos. Base interna de mesones en acero con óxido **Seguimiento:** Se evidencian rejillas de los sifones de los lavaplatos. 4.1 No se hace desinfección de frutas y verduras. **Seguimiento:** Se evidencian procesos de limpieza y desinfección de las frutas y verduras. 4.3 No se llevan registros de temperatura. **Seguimiento:** Se evidencian registros de las temperaturas de los cuartos fríos. 4.4 Almacenamiento inadecuado en el área de víveres. **Seguimiento:** Se evidencian almacenamiento de acuerdo con lo estipulado en la resolución 2674 de 2013. **5.3**. Se evidencia en área de preliminares recipientes de residuos sólidos sin tapa. **Seguimiento:** Se evidencia en área de preliminares recipientes de residuos sólidos con tapa.
COIBA IBAGUE Bloque No. 2	26/03/2025	FAVORABLE CON COMPROMISOS	80.5%	85 días	Seguimiento realizado en la visita del 21/06/2025. **1.1**. Localización y diseño. 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 juegos. Paredes con grietas Tomas eléctricos sin debida protección. Paredes con pintura deterioradas y desprendimiento rejillas oxidadas. **Seguimiento:** El hallazgo del piso, techos, paredes continuas, no se observan acciones de mejora. el operador argumenta arreglos de mayor cuantía. Las tomas eléctricas en buen estado y rejillas en buen estado. **1.3** Lámpara rota en el área de preparación de carnes.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Se evidencian lámparas de las áreas de marmitas y área de planchas sin funcionar. **2.1** Parrillas del difusor en cuarto frío oxidadas Manijas cuartos fríos dañadas y congelador. Oxidación debajo de mesones. **Seguimiento:** Se observan manijas de los cuartos fríos en buen estado. El congelador para contramuestras sin manijas. 4.4 Material primas prea listadas (papa) sin la debida protección. **Seguimiento:** Se evidencia materia prima almacenada con la debida protección. **5.1.** Falta de continuidad en el servicio de agua: **Seguimiento:** Para el momento de la visita se tiene suministro de agua. **5.2** Empozamiento en rejillas del área de lavado. **Seguimiento:** Para el momento de la visita no se evidencia el empozamiento de agua, en el sentido que el operador destina un manipulador de alimentos para el escurrimiento constante de los pisos. 5.3. Residuos sin tapa en área de oxidación: **Seguimiento:** Al momento de la visita las canecas para residuos sólidos con tapa y no se puede hacer seguimiento al área enunciada por el ingeniero que elabora el acta. **5.5** Tuberías superiores presencia de grasa. - Aseo de canastillas deficientes. - No hay claridad con la desinfección del desinfectante utilizado. **Seguimiento:** Se evidencia acumulación de grasa en techos y ductos superiores y mallas del área de dietas, canastillas limpias. 5.6. Registros soportes no evidencian la actividad real del establecimiento. **Seguimiento.** El hallazgo no es claro para realizar el seguimiento. Se observan registros de limpieza actualizados.
COIBA IBAGUE Bloque No. 4	26/03/25	Favorable con requerimientos	85,5%	37 días	Se realiza el respectivo seguimiento en visita del 23/06/25. **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 oxido en difusores, chapas de puertas dañadas, lámina en área de lavado oxidada. Cortina de aire con óxido y no funciona. Ollas y recipientes plásticos con deterioro. Mesón sin desagüe y oxidado. Parte interna de mesas con óxido. Empaque de congelador manchado. **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. **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
COIBA IBAGUE Bloque No. 5	26/03/25	Favorable con requerimientos	85,5%	74 días	Seguimiento realizado en la visita del 09/06/2025. **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 rejas 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 bajo 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:**

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Los formatos de L&D se observan bien diligenciados.
COIBA IBAGUE Bloque No. 7	26/03/2025	FAVORABLE CON COMPROMISOS	85,5%	Cuarenta días	Seguimiento realizado en la visita del **14//06/2025**. **1.2**. **Condiciones de pisos y paredes.** piso con agujeros en el área de cocina caliente. -Baldosas rotas y desprendimiento de pintura en el área caliente (estufas); - borde de rejilla deteriorado (piso). **Seguimiento**: No se evidencian acciones de mejora, entendiéndose que el operador está dentro del plazo para realizar acciones de mejoras. Estos arreglos son considerados de mayor cuantía. **1.3 Techo, iluminación y ventilación.** Desprendimiento de pintura en techo y pared, área de lavado de ollas. - Tomas eléctricos sin protección en el área de recepción de materia prima. -Cables sueltos de la lámpara del área del pelapapas. **Seguimiento**: No se evidencian acciones de mejora, 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 la toma eléctrica del tomacorriente del área de recepción de materia prima. - Se hizo la protección de cables de la lámpara del área de pela papa **2.1 Condiciones de equipos y utensilios.** Empaque del cuarto frío en mal estado. Los lavaplatos y lavamanos de pedal no cuentan con rejillas en los sifones. -Presencia de óxido en el tablero. - Cuarto de congelación presenta piso roto y no cuenta con energía eléctrica. - Parte interna de mesas de acero con óxido. - Tapas de congelador sin manijas. - Cuarto # 3 no se encuentra en funcionamiento. **Seguimiento:** No se evidencian acciones de mejora, **4.3 Condiciones de almacenamiento.** Se presenta desprendimiento de pintura en área de almacenamiento de productos secos. **Seguimiento**: No se evidencian acciones de mejora, entendiéndose que el operador está dentro del plazo para realizar acciones de mejoras. 5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** El suministro de agua no es constante en el establecimiento. **Seguimiento. Para el momento de la visita se evidencia el suministro de agua.** 5.5 **Limpieza y desinfección de equipos y utensilios**.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					- No se tiene claridad en la dosificación del desinfectante a utilizar. **Seguimiento**: Se evidencian tubos superiores del área de proceso limpios y se tienen habladores para la dosificación del desinfectante. **5.6. Soportes documentales de saneamiento.** Los formatos de limpieza y desinfección no reflejan la realidad de las actividades del establecimiento. **Seguimiento**: No se evidencian acciones de mejora, entendiéndose que el operador está dentro del plazo para realizar acciones de mejoras.
EPAMS LA DORADA	03/07/2025	FAVORABLE	93%	1 día	Seguimiento realizado en visita del día: **04/07/2025.** 1.2 Se evidenciaron paredes de material poroso y de difícil Limpieza en el área posterior a las estufas. Algunas baldosas con grietas y aberturas entre unas. **Seguimiento:** Se evidencia operador se encuentra realizando proceso de resane y pintura a las paredes del servicio. 1.3 Se evidencia humedad y desgaste de los techos, aunque se hayan realizado labores de impermeabilización. **Seguimiento:** Se evidencia techo con presencia de humedad y falta de proceso de limpieza y desinfección 2.1. Se encuentra la campana de extracción sin funcionar. **Seguimiento:** Se evidencia que la campana extractora se encuentra fuera de servicio, está estipulada en acta de empalme. 5.2 Se evidenciaron rejillas del desagüe de agua en mal estado (oxidadas, faltantes) además no cuentan con la inclinación adecuada para la disposición de residuos líquidos **Seguimiento:** Operador se encuentra realizando mantenimiento a las rejillas.
EPMSC FRESNO	28/05/2025	FAVORABLE	91%	23 días	Seguimiento realizado en visita del día: **20/06/2025.** 1.2 se evidencia pared con desprendimiento de pintura en área de almacenamiento de papa **Seguimiento**: Operador realizó mantenimiento a las paredes, proceso de pintura. 1.3 se evidencia techo con difícil acceso a la limpieza y con presencia de grasa **Seguimiento:** Operador realizó proceso de lavado al techo del área de cocina caliente. 2.1 se evidencia presencia de óxido en la parte inferior del congelador 2 y además al cerrar queda levantada la tapa, se evidencia presencia de óxido en la parte inferior de la estufa.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Operador realizó proceso de mantenimiento al congelador 2 y compró nueva estufa cambiando la que estaba en el servicio. 2.2 se evidencia ollas con abolladuras y tapas con abolladuras **Seguimiento:** Se evidencia operador realiza cambio de ollas y tapas. 5.6 se evidencia registros de los programas del plan de saneamiento básico mal diligenciados **Seguimiento:** Se evidencia registros diligenciados de forma adecuada operador realiza ajuste.
EPMSC HONDA	2024-03-21	FAVORABLE	90%	15 meses y 24 días	Seguimiento realizado en visita del día **19/06/2025.** 1.2 En área de almacenamiento de frío se evidencia una pared con desprendimiento de material parcialmente, en área de proceso se evidencia drenaje sin rejilla de protección, se evidencia desprendimiento de material en pared parte inferior al ingresar al área de abarrotes, no existe protección para drenaje ubicado en zona donde se realiza las actividades de limpieza y desinfección, desprendimiento de material en pared ubicado en marco de puerta al ingresar al área de almacenamiento, no existe protección para el drenaje ubicado en área de manejo de residuos sólidos, piso área de disposición de residuos sin acabados sanitarios. **Seguimiento:** Se evidencia pared con desprendimiento de material en área de almacenamiento, se evidencia instalación de rejilla de protección en área de proceso, se evidencia mantenimiento de pared en parte inferior en área de abarrotes, se instaló tapa para área contigua al lavado de menaje, se evidencia instalación de rejilla en drenaje ubicado en área de residuos sólidos, se evidencia instalación de rejilla en drenaje ubicado en área de residuos sólidos, se evidencia instalación de baldosas en piso de área de disposición de residuos 1.2 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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, se evidencia mantenimiento realizado a congelador horizontal #3 empleado para el almacenamiento de recipientes con agua. 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. Operador envió oficio a secretaria de salud solicitando visita para renovación de CHS no ha recibido respuesta hasta ahora.
EPMSC LÍBANO PLANTA EXTERNA	03/07/2025	FAVORABLE	94.5%	Sietes días	Seguimiento realizado en visita del día: **10/07/2025.** 1.2 Al momento de la visita se evidencia grietas, rugosidades cerca al área de preparación de alimentos que facilitan la acumulación de suciedad y afecta la limpieza de esta zona **Seguimiento:** operador no ha realizado mantenimientos a las paredes de todo el servicio se evidencian con grietas. 1.3 Se evidencia parte del techo corredizo con acumulación de polvo y las cuales no tienen un material resistente **Seguimiento:** operador debe realizar limpieza y desinfección del polvo del techo no ha realizado este mantenimiento y proceso. 5.5 Al momento de la visita se evidencia que los agentes químicos utilizados no son preparados de acuerdo con las indicaciones y concentraciones definidas en la normatividad sanitaria **Seguimiento: se** evidencia productos químicos en recipientes con rotulación donde se indica la concentración del químico, formato de preparación de productos químicos diligenciados de forma adecuada y preparación y uso de estos productos de forma adecuada**.**
					Seguimiento realizado en visita del día: **24/06/2025.**

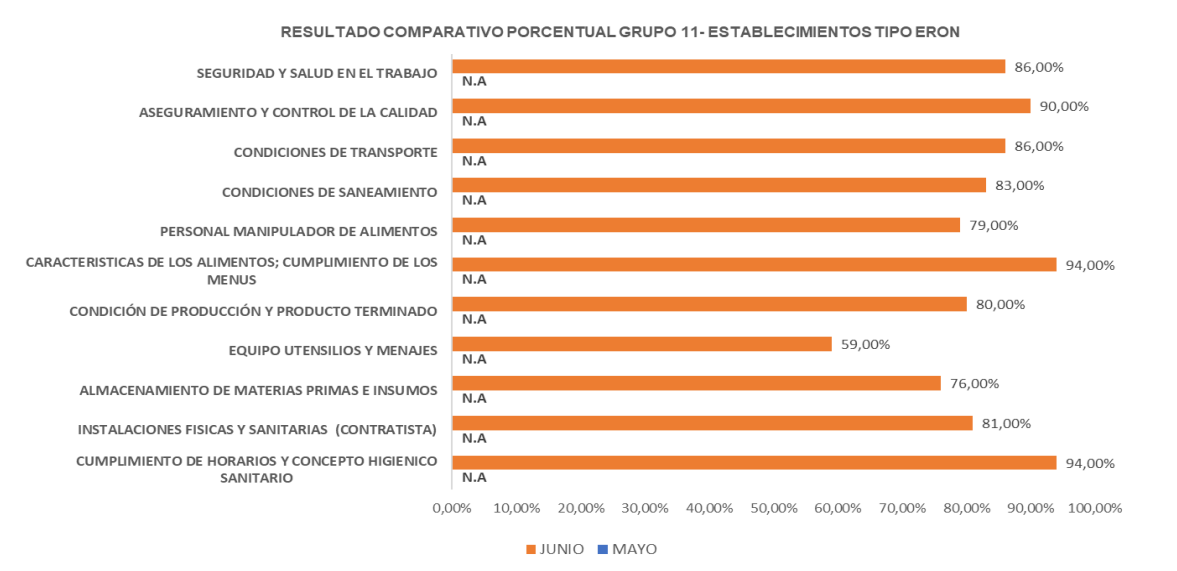
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC PUERTO BOYACÁ	27/03/2025	FAVORABLE	93.5%	1 día	1.2 Se observa pisos con signos de corrosión y con manchas de óxido en el área de preparación. **Seguimiento:** Se evidencian pisos con manchas y signos de corrosión. El operador cuenta con tiempo para la acción correctiva. 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 observa personal realizando diagnóstico y mantenimiento de los congeladores.

Durante el periodo del presente informe, al mes de junio de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UT MACSOL USPEC 2025, correspondiente al Grupo No. 11, de la Regional Viejo Caldas, por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

Es así, que se relaciona el porcentaje de cumplimiento obtenido durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), entidad responsable de emitir el concepto higiénico-sanitario en los establecimientos penitenciarios y carcelarios ERON; por ello, en la tabla que antecede se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido en la emisión de dicho documento y concepto por parte de la DTS, encargada de la visita sanitaria. Teniendo en cuenta lo establecido en la OTM frente a que el contratista deberá realizar las acciones para la renovación del concepto sanitario ante el Ente correspondiente antes del término de la vigencia de éste (1 año) o cuanto la supervisión lo requiera, se evidenció que para el caso de EPMSC HONDA, el operador presentó solicitud de visita el día 05 de marzo de 2025, el CHS cumplió 1 año el día 21/03/2025, se encuentra fuera del término de vigencia.

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

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



El resultado del seguimiento de las once (11) categorías de verificación en los seis (6) establecimientos y una (1) planta de producción del G11, verificados mediante el instrumento para Erones- CRM y Plantas externas, para el periodo informado refleja que hubo cumplimiento parcial entre 76% al 86% en siete (7) categorías, cumplimiento sobre un promedio del 90% en tres (3) categorías, mientras que una (1) obtuvo no cumplimiento con 59% y corresponde a la categoría de equipos, utensilios y menajes. De forma particular durante el periodo de ejecución se pudo determinar que las categorías de menor a mayor cumplimiento en orden descendente son:

La categoría de equipos, utensilios y menaje: En el período del presente informe, se evidenció que el contratista no obtuvo cumplimiento en la categoría, se registra un promedio del 59%, siendo este el más bajo de las once (11) categorías verificadas**.** El establecimiento que presenta menor desempeño fue; EPAMS La Dorada con un promedio del (45%), se registran hallazgos por falta de equipos de acuerdo al anexo técnico, el uso de utensilios deteriorados y la inoperatividad de equipos por el deterioro o mal estado, así mismo se registra falta de menajes para la PPL, según los establecido en la OTM, los utensilios no son de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de desarmar, limpiar y desinfectar, el contratista no cumple con la totalidad de los equipos de medición básicos o no dispone del kit de medición. Estos mismo hallazgos se registran en los establecimientos EPMSC Honda, EPMSC Fresno, COIBA Ibagué los cuales presentan cumplimientos entre el 0% al 50% en los ítems de la categoría, en la planta del contingencia del grupo 11, se afecta al contratista por no contar con los equipos mínimos requeridos, así como también por el estado de los equipos , respecto a los materiales de fabricación, ya que no son inertes, resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y desinfectar, hallazgo que además de los anteriores establecimientos afecta al establecimiento de EPMSC Puerto Boyacá, siendo este ítem el de común afectación en todos los establecimientos con excepción del Epmsc Líbano que no es objeto de verificación. En los establecimientos que superan el porcentaje de no cumplimiento se encuentran: COIBA Ibagué (60%) presenta incidencias por; utensilios básicos deteriorados, no cuentan con el menaje y utensilios requeridos de acuerdo con el Anexo 5 de acuerdo con el parte de PPL establecido, se registran equipos parcialmente funcionales, el contratista no dispone de la cantidad de carros trasportadores de acuerdo con las particularidades del servicio; EPMSC Puerto Boyacá (87%) se destaca por un control

eficiente: inventario de equipos y menaje, diferenciación del menaje por tipo de preparación, limpieza estructurada y mantenimiento periódico. Estas acciones previenen el deterioro y promueven una operación estable y eficiente; EPMSC Líbano (100%), presenta cumplimiento total, frente a las variables de verificación de la categoría para el corte del informe.

En la categoría de almacenamiento de materias primas e insumos**:** durante la verificación de las condiciones de almacenamiento de las materias primas e insumos se evalúo, el estado de los sitios y áreas de conservación, frente a los requerimientos de ventilación adecuada, estanterías limpias, separación de productos según su tipo (secos, refrigerados, congelados), rotulación, orden, higiene y control de fechas de vencimiento establecido en la OTM. También considera la aplicación del sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), el control de temperatura y la prevención de contaminación cruzada. El promedio de cumplimiento general para el presente informe fue del 76%. En esta categoría el establecimiento de menor desempeño correspondió al EPMSC Fresno con un promedio de cumplimiento del 58%, seguido de los establecimientos Planta de Contingencia - Líbano G11 (60%), EPAMS La Dorada con (66%) y EPMSC Honda con (67%), el mayor promedio de cumplimiento corresponde a EPMSC Líbano con (100%). Como hallazgo general en todos los establecimientos se registra incidencia por no presentar las fichas técnicas de los alimentos en almacenamiento de acuerdo con el listado de proveedores, como segundo hallazgo en mayor afectación se registra en los establecimientos con excepción de Coiba Ibagué y Epmsc Puerto Boyacá, el no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el parte del establecimiento. De igual manera en los establecimientos Coiba, EPAMS La Dorada, EPMSC Honda, se registra no cumplimiento en el ítem que corresponde con el rotulado y etiquetado de los alimentos de acuerdo con la normatividad vigente, en los establecimientos la Dorada, Fresno, Honda, Planta de contingencia, Coiba se registra almacenamiento contemplados como prohibidos (pescado basa). De manera particular los establecimientos presentan; EPMSC Fresno (58%) registro de productos vencidos, la falta de rotulación y el almacenamiento sin separación por tipo de producto, se evidencia no aplicación del sistema PEPS, sumado a la ausencia de registros de temperatura y limpieza, desviaciones que generan riesgo de contaminación cruzada y proliferación de plagas. EPAMS La Dorada (66%) se registran en el área de almacenamiento falta de ventilación, presenta humedad evidente y almacenamiento de los alimentos directamente sobre el suelo, no se evidencian registros documentales de entradas ni salidas, ni controles de condiciones ambientales. EPMSC Honda (67%), el establecimiento registra debilidades en el empaque adecuado para los productos cárnicos, el uso de refrigeradores sin termómetro y deficiencia en la rotulación de la materia prima en almacenamiento. Aunque existe separación entre alimentos secos y perecederos, no se cumple con el control de fechas ni hay evidencia de rotación de acuerdo con los protocolos de PEPS. Planta de Contingencia G11 (60%), se evidencia uso compartido de espacios para alimentos, productos de limpieza y materiales desechables, lo cual representa un riesgo sanitario, se evidencia disposición de insumos sobre cajas deterioradas y la ausencia de ventilación en los espacios de almacenamiento, el contratista no registra inventarios físicos ni procedimientos estandarizados. En el establecimiento de COIBA Ibagué con un promedio de cumplimiento del (84%), se registra implementación parcial del sistema PEPS, cumplimiento del plan de compras, alimentos con fechas de vencimiento vigente, cumplimiento de distancias perimetrales, implementación del protocolo de producto no conforme, sin embargo, se presentan hallazgos por falta de rotulado legible en algunos alimentos y la ausencia de control de humedad en los espacios de almacenamiento. EPMSC Puerto Boyacá (89%), en el establecimiento se realizan se observan buenas prácticas de almacenamiento, se evidencia separación efectiva por área, rotulación visible, planillas actualizadas, manejo adecuado de fechas de vencimiento, control y gestión de inventarios de acuerdo con el método PEPS. El establecimiento de EPMSC Líbano presenta un cumplimiento del (100%), se observan bodegas limpias, organizadas y señalizadas por categoría. Se aplica el sistema PEPS, los registros de temperatura se evidencian actualizados, hay un efectivo control de plagas, los productos cumplen con las fechas de vencimiento vigentes, los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) están implementados de forma activa. La gestión integral permite asegurar la conservación óptima de los alimentos, incluso con alta rotación.

En la categoría de personal manipulador de alimentos, se registra un cumplimiento del 79% para el corte del presente informe, durante la verificación de la categoría se registra el cumplimiento del personal y perfil ofertado, cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, uso de la dotación, hábitos de higiene personal, certificados médicos y capacitación

continua, para junio los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron EPAMS LA DORADA con un promedio del (70%) y ERON COIBA IBAGUÉ con (77%), de forma particular las desviaciones presentadas en cada establecimiento corresponde a: EPAMS La Dorada (70%),en el establecimiento se evidencian falta de dotación del personal, este no se encuentra completo, ni en condiciones óptimas. No se evidencia uso y entrega regular de los elementos de protección personal ni registros de exámenes médicos actualizados, el contratista no realiza la capacitación regular del personal manipulador de alimentos. Referente al seguimiento en el establecimiento de COIBA Ibagué con un promedio de cumplimiento del (77%), registra incidencias por cuanto el personal se evidencia sin gorros, no cumplen con los hábitos de higiene (uñas largas), no se observa en el servicio los registros de formación y/o documentación de capacitaciones conforme a los cronogramas establecidos, en EPMSC Fresno el cumplimiento es del (79%), se registra que los manipuladores no portan el uniforme completo, no se evidencian registros de formación del personal manipulador, así como tampoco el registro de entrega de EPP, en la Planta de Contingencia G11 con un cumplimiento del (83%), se evidencian uso inadecuado de gorros y tapabocas, no se cuenta con el certificado de capacitación reciente del personal manipulador, respecto al cumplimiento de la mismas verificaciones en EPMSC Honda (85%), se registra cumplimiento frente a la entrega de la dotación de colores claros, cumplimiento de los hábitos higiénicos y practicas higiénicas de los manipuladores, sin embargo se presenta limitaciones frente al resultado de exámenes médicos recientes. EPMSC Puerto Boyacá con cumplimiento del (90%) presenta personal correctamente uniformado, con exámenes médicos actualizados y con registros visibles de entrega de EPP. Aunque se evidencia cumplimiento general, las capacitaciones no se realizan de manera continua, lo que puede afectar la actualización de conocimientos frente a cambios normativos o contextuales. EPMSC Líbano, cumple con el 100% de la verificación de la categoría, se evidencia el uso de la dotación conforme a las condiciones establecidas y a las condiciones sanitarias de norma (hábitos de higiene y practicas higiénicas durante los procesos), se usan adecuadamente todos los elementos de protección, se evidencia el registro de exámenes médicos, la entrega de EPP y las capacitaciones periódicas. En todos los establecimientos se registra que el personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones o cualquier otra enfermedad que puedan contaminar los alimentos. Se registra que la PPL desarrolla las actividades de manipulación de alimentos cumpliendo con las horas máximas de trabajo diario y de descanso establecido en el convenio de trabajo.

La categoría de condiciones de producción y producto terminado presenta un cumplimiento del 80% para el corte de junio, durante la evaluación de esta categoría se tiene en cuenta los aspectos operativos relacionados con el proceso de producción de alimentos, recepción de materias primas, preparación, cocción y distribución del producto terminado. En el período del presente informe, los establecimientos con menor desempeño en la categoría son; EPMSC LA DORADA (65%), EPMSC FRESNO (72%), y ERON COIBA IBAGUE (82%), el resto de los establecimientos promedian entre el 84% al 100% este último promedio corresponde a EPMS PUERTO TEJADA. De manera particular en EPAMS La Dorada (65%) se presenta hallazgos por no radicar los procedimientos estandarizados conforme a las operaciones dentro del rancho, se registra que el contratista no realiza el adecuado control de temperaturas de cocción, así como la separación de los flujos en los procesos de acuerdo con el tipo de alimento, generando el riesgo de contaminación cruzada. el contratista no cuenta con utensilios estandarizados, no garantiza el servido del producto final de acuerdo con los métodos establecidos y en recipientes isotérmicos, producto final carece de homogeneidad. En EPMSC Fresno, el cumplimiento es del (72%), se registran deficiencias en la implementación de los procedimientos estandarizados conforme a las operaciones dentro del rancho tiene. No se cuenta con un área claramente diferenciada para la producción de dietas, se observan prácticas inadecuadas como el uso compartido de utensilios sin previas operaciones de limpieza, se registra cumplimiento parcial frente al plan de muestro, control de gramajes (no posee utensilios estandarizados). En tanto el establecimiento de COIBA Ibagué (82%) se registra que no hay separación clara entre las áreas de cocción y ensamble de los alimentos, no se realizan los procesos de modo que se eviten los retrasos y se evite la contaminación cruzada, no implementa el protocolo de control de temperaturas, así como también se observan prácticas inadecuadas de manipulación sin la implementación de higiene y lavado de manos durante el cambio de procesos. En el establecimiento EPMSC Honda, cuyo promedio de cumplimiento es del (84%) se registran observaciones por cruce de flujos, espacios operativos, de producción y de ensamble sin áreas definidas, no se observa documentación referente a los procedimientos productivos estandarizados paso a paso, ni evidencia del uso de listas de control de temperatura, en tanto el seguimiento en la Planta Contingencia G11 (88%), presenta un único hallazgo por la no entrega de dietas de acuerdo a los establecido en la OTM (entrega en fondos), para el establecimiento EPMSC Líbano (88%) mantiene estándares elevados. Las etapas del proceso están bien diferenciadas, y el personal aplica buenas prácticas. Hay seguimiento en la producción y control visual del producto

terminado. Las raciones son completas, con buen aspecto visual. El cumplimiento es alto, aunque se identificó una oportunidad de mejora en el cierre de contenedores para dietas líquidas. Por último, en EPMSC Puerto Boyacá (100%), se registra cumplimiento total, el proceso se encuentra estandarizado, desde la recepción de insumos hasta el despacho final, el contratista implementa los formatos de control de temperaturas, hay una evidente separación de áreas de acuerdo con el tipo de preparación. El contratista cumple con las temperaturas del producto final, en los casos que se presente PPL con diagnósticos de inmunosupresión, la ración terapéutica se suministra en empaque individual, no se registra devolución de productos por parte de la PPL, en ninguno de los establecimientos del grupo.

La categoría de Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista, para el informe de junio se registra cumplimiento del 81%, la verificación de esta categoría abarca las instalaciones físicas de las instalaciones del operador, incluye aspectos como la ventilación, iluminación, lavamanos funcionales, paredes y pisos lavables, organización de áreas, estado de mobiliario, control de vectores, disposición de residuos y señalización. También se consideran las condiciones de seguridad para el personal manipulador. Los establecimientos que presentaron desviaciones de tipo locativo de pertinencia del operador fueron EPMSC HONDA (68%), EPAMS LA DORADA (73%), EPMSC FRESNO (83%) y ERON COIBA IBAGUE (86%) a continuación, se detallan los hallazgos presentados por cada establecimiento: en EPMSC Honda el promedio de cumplimiento es del (68%) se evidencia que los pisos presentan fisuras, los lavamanos no funcionan correctamente, se encuentran deficiencias en la iluminación, así como tampoco se evidencian barreras físicas para prevenir la entrada de plagas y vectores, las áreas de residuos no cuenta con división adecuada, no se encuentra separada de las áreas de procesos, por tanto se genera un riesgo de contaminación de cruzada. El establecimiento EPAMS La Dorada (73%) registra filtraciones en techos, zonas de preparación de alimentos mal iluminadas y paredes con humedad, las condiciones físicas del rancho dificultan la limpieza profunda, frente al control de plagas no se encontraron registros de fumigación, ni evidencia de acciones correctivas recientes. En cuanto a EPMSC Fresno se observa cumplimiento del (83%), a pesar de que presenta mejoras en su verificación en comparación con los establecimientos anteriores se presentan dificultades en los techos y mesones desgastados con presencia de porosidad, se registra señalización alusiva a la correcta aplicación de las BPM. En COIBA Ibagué, cumple con el (86%), los ranchos cuentan con una adecuada infraestructura, sin embargo, se registra deterioro visible en algunas zonas específicas, el sistema de iluminación es deficiente en la zona de ensamble, existe un área de exclusiva para residuos, la cual se encuentra señalizada de acuerdo con la OTM. La planta de Contingencia G11 (75%), presenta limitaciones estructurales, se evidencia áreas de techos con filtraciones, las áreas del servicio de alimentación no se encuentran señalizadas. El establecimiento de EPMSC Puerto Boyacá (100%) presenta un cumplimiento del 100%, las instalaciones cuentan con pisos y paredes en buen estado, áreas delimitadas, señalización completa, sistema de extractores en funcionamiento y disposición de residuos adecuada.

En la categoría condiciones de Saneamiento, se obtuvo un promedio de cumplimiento del 83%, para el período del presente informe, los establecimientos que presentan menor desempeño de cumplimiento en esta categoría son: EPMSC HONDA (68%), ERON COIBA IBAGUE (79%), EPAMS LA DORADA (85%) y EPMSC FRESNO (92%), de forma particular las desviaciones corresponden a: EPMSC Honda (68%) en el establecimiento se registran residuos acumulados, pisos sucios, presencia de insectos y falta de cronogramas visibles, para COIBA Ibagué con (79%) de cumplimiento, se registra que el contratista implementa jornadas de aseo, no se aplican POES completos, así como tampoco se evidencia control de vectores. Respecto a EPAMS La Dorada (85%), se evidencia que el contratista implementa las acciones de mejoras respecto a la implementación de los cronogramas operativos de limpieza y desinfección, sin embargo, durante la verificación se detectaron residuos fuera de los puntos permitidos y zonas con humedad persistente. El establecimiento EPMSC Fresno (92%) realiza e implementa las operaciones de limpieza y desinfección diaria, sin embargo, se observa que el contratista no realiza la rotulación de los insumos requeridos, así como tampoco se encuentran organizado como los establece la OTM. En los establecimientos de EPMSC Puerto Boyacá (96%) y EPMSC Líbano (100%) se presentan cumplimientos frente al uso de detergentes adecuados, POES implementados, registro de actividades en los formatos, se evidencia limpieza de las zonas comunes, control eficaz de residuos y plagas.

Frente a la categoría de condiciones de transporte de alimentos, para el corte del informe de junio se registra un promedio de cumplimiento del 86%, durante la inspección se observan las condiciones de transporte y distribución de los alimentos

cumplimiento de la obligación con un 86**%.** El establecimiento que presento hallazgos en esta categoría durante las visitas de la Interventoría fue el ERON EPAMS LA DORADA (60%), durante el seguimiento se registra que los vehículos transportadores no se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene, los alimentos no se transportan según su naturaleza, se evidencia traslado de alimentos sin el uso de los contenedores isotérmicos, así como el uso de bandejas metálicas que permiten la exposición del alimento, por tanto lo exponen a un riesgo de contaminación, de manera adicional el contratista no garantiza el control de la temperatura de los alimentos. Los establecimientos EPMSC Honda (100%), EPMSC Líbano (100%) y planta de Contingencia G11 (100%), se registra cumplimiento frente a los ítems de la categoría verificada, se observa que se utilizan contenedores térmicos cerrados, rotulados y en buen estado. El transporte se realiza en rutas controladas, el alimento llega en condiciones óptimas de temperatura y sin riesgo de exposición. Se implementan registros de despacho y llegada, lo cual mejora la trazabilidad y la inocuidad de los alimentos

En la categoría de seguridad y salud en el trabajo, se registra un cumplimiento del 86% para el corte del informe de junio, los establecimientos de menor cumplimiento corresponden a; EPMSC HONDA (76%) y EPMSC FRESNO (77%), el resto de los establecimientos promedian entre el 79% al 100%, de manera particular se registra en; EPMSC Honda (76%) que se observan entregas de EPP incompletos, la política de SST no se encuentra publicada, así como también se registra que el personal no cuenta con los exámenes médicos recientes. En tanto en EPMSC Fresno (77%) presenta requerimiento por cuenta de no contar con el botiquín dotado, de igual manera no cuentan con mantas anti-fuego ni entrega de EPP a todo el personal, se registra falta de señalización de las rutas de evacuación, así como también se verifica que el contratista no dispone de la totalidad de los exámenes médicos ocupacionales del ingreso. Respecto a la planta de Contingencia G11 (86%) se registra que el contratista dispone de la dotación de botiquín y señalización de las rutas de evacuación, se observan hallazgos por no contar con los registros de capacitaciones en SST, al igual que la totalidad de las verificaciones ocupacionales de ingreso del personal. EPMSC Puerto Boyacá (79%), cuenta con la dotación de EPP, uso de extintores visibles, presenta hallazgos por no tenencia de los registros actualizados de capacitaciones en SST, no tiene publicada la ruta de evacuación, así como tampoco los exámenes de ingreso del personal externo. Los establecimientos de COIBA Ibagué (88%) y EPAMS La Dorada (92%), presentan cumplimiento respecto a la entrega de elementos de EPP, políticas visibles de SST, extintores y señalización de rutas de evacuación. sin embargo, en Ibagué se observaron deficiencias en los soportes de capacitación, mientras que en La Dorada no se registran todos los exámenes médicos ocupacionales externos. Para el establecimiento EPMSC Líbano, se registra cumplimiento del (100%), el personal cuenta con los elementos de EPP, exámenes médicos actualizados, mantas anti-fuego disponibles, rutas de evacuación señalizadas y documentación de capacitaciones completa. Su entorno es seguro y profesional.

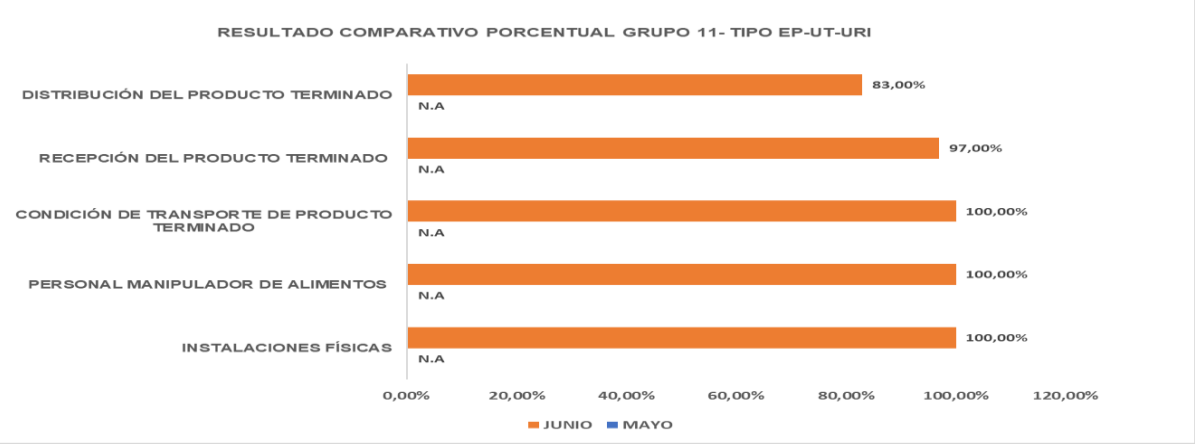
La categoría de aseguramiento y control de la calidad- verificación documental: para el corte de junio obtuvo un cumplimiento del 90%, en este aspecto la interventoría realiza la verificación de la aplicabilidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima y anexos técnicos, durante el seguimiento a la categoría, se registra que los establecimientos con menor desempeño para esta categoría son; EPMSC FRESNO (81%), EPAMS LA DORADA (85%), PLANTA DE CONTINGENCIA G11 (87%) y ERON COIBA IBAGUE que obtuvo un (88%) de cumplimiento, de manera particular se registra que en los establecimientos; EPMSC Fresno (81%), EPAMS La Dorada (85%), Planta de Contingencia G11 (87%) y ERON de COIBA Ibagué (88%) presentan hallazgos por incidencia en los registros de los planes y programas, ya que se observa que el diligenciamiento esta incompletos, no se observa los cronogramas del programa de mantenimiento correctivo y preventivo de los equipos actualizados, los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y gramaje no presentan certificados de calibración, los carros transportadores no presentan las respectivas hojas de vida, respecto a los demás establecimientos se registra cumplimiento del 100%. Se evidencian cronogramas de limpieza, fichas técnicas actualizadas, listas de verificación en uso (control de registros de temperatura) y formatos de no conformidades diligenciados, el contratista realiza el recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo , se cuenta con los formatos básicos estandarizados para el registro de las operaciones de producción, los muestreos microbiológicos cumplen con la frecuencia establecida en el anexo 6 y los parámetros del anexo 7, el laboratorio que realiza la toma de muestra pertenece a la RED de laboratorios de salud pública, el contratista realiza los análisis fisicoquímicos del agua de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM. En ninguno de los establecimientos del grupo 10 a la fecha de corte de informe ha presentado algún brote de ETA. No se observa el ingreso y/o retiro de elementos prohibidos en ninguno de los establecimientos, el cumplimiento frente a los anteriores ítems es del 100%.

En la categoría cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario, para el corte de junio el contratista obtuvo un cumplimiento del 94%, los establecimientos con menor cumplimiento corresponden a EPAMS La Dorada y EPMSC Puerto Boyacá ambos con 88% de promedio, se registran hallazgos frente a la implementación de las acciones de mejoras por cuenta de las observaciones en los CHS de los establecimientos, frente a los otros ítems de la categoría se registra cumplimiento en los horarios de entrega, así como el servicio se encuentra libre de cualquier mediada sanitaria, por ende los establecimientos obtiene promedios de cumplimiento del 100%.

La categoría característica de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, en el periodo de junio presentó cumplimiento por el orden del 94%. Los establecimientos con un menor desempeño en esta categoría correspondieron a EPAMS LA DORADA (87%), EPMSC FRESNO (91%), EPMSC HONDA (90%); de manera particular en los establecimientos se presentaron hallazgos por no cumplimiento en los ciclos de menú verificado en EPAMS La Dorada, se registró intercambios no autorizados, entrega de raciones terapéuticas sin cumplimiento de las condiciones definidas en la OTM, se registra falta de rotulación de los recipientes, el contratista no usa los utensilios para el porcionado de los alimentos, para el establecimiento de Fresno, se observa implementación del menú aprobado, sin embargo se registran hallazgos por el no cumplimiento del gramajes de las raciones servidas, así como también por la entrega de dietas en recipientes no rotulados. Durante la verificación del establecimiento de Honda, se registra que el contratista realiza la entrega de las dietas en recipientes no rotulados, en tanto en la Planta de Contingencia G11, con un cumplimiento del (96%), se registra hallazgos por cuenta de almacenamiento de productos no autorizados en la OTM (pescado basa), en COIBA Ibagué el porcentaje de cumplimiento corresponde al 96%, para el corte de junio se registra como no incidencia la entrega de producto salchicha sin el cumplimiento de las características definidas en las OTM, mientras que EPMSC Puerto Boyacá y EPMSC Líbano, obtiene cumplimiento del 100%, En la categoría se registra cumplimiento del ciclo de menú en cuanto a la rotación, cumple con el menú verificado según el menú aprobado, las características de las preparaciones de los alimentos cumplen con los ingredientes que componen la preparación, se da cumplimiento a la entrega de los refrigerios nocturnos, se suministra el menú especial adicional en las fechas notificadas, se cumple con el programa de tamizaje nutricional de acuerdo a las programaciones y fechas establecidas, el contratista cuenta con soportes de revaloración para seguimiento o ajuste o retiro de dietas de la PPL afiliada al régimen contributivo, los anteriores ítems registran cumplimiento del 100%.

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

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



En el periodo de junio tres (3) de las cinco (5) categorías obtienen promedios de cumplimiento del 100%, y las dos (3) restantes promedian entre 83% al 97%. La de menor cumplimiento corresponde a la categoría distribución de producto terminado con 83%, con 91%, seguida de recepción de producto terminado con 97%, mientras que condiciones de transporte de producto terminado, personal manipulador de alimentos e instalaciones físicas promediaron en junio con 100%. En el corte del informe de junio la EP. Distrito, es la de mejor desempeño con un promedio del 100%, mientras que EP. La Dorada y EP. Permanente Central presentaron promedios de cumplimiento del 95%. De forma particular durante el periodo de ejecución se pudo determinar que las categorías de menor a mayor cumplimiento en orden descendente son:

La categoría distribución del producto terminado, para el mes de junio es la de menor cumplimiento con 93%, esto se debió especialmente al bajo resultado en el establecimiento EP Permanente Central, la cual obtuvo un promedio de cumplimiento del 50%, en una de las dos variables verificadas, se presenta hallazgo por cuanto el contratista no realiza la entrega de los utensilios para el consumo de los alimentos. En los otros centros de detención transitorio se registra cumplimiento del 100%, para los dos ítems objeto de verificación, entrega de los alimentos en empaques individuales y suministro de utensilios para consumo, no aplica la verificación en este periodo para la entrega de dietas a PPL en la EP, y suministro de alimentos en empaques individuales a PPL con diagnósticos inmunosuprimidos.

En la Categoría de recepción del producto terminado, para el corte del informe de junio obtiene un promedio de cumplimiento del 97%, se presenta un único hallazgo en el centro transitorio EP La Dorada, se observó que el contratista no cumple con el ítem que corresponde al seguimiento del menú verificado, para el resto de la categoría se registra cumplimiento del 100%, el contratista cumple con el horario establecido para la entrega del menú, el ciclo de menú y sus actualizaciones se encuentra socializado y/o informado, el contratista suministra la totalidad de los componentes, cumple con los gramajes de las preparaciones y las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes, incluidas las bebidas, los alimentos suministrados se encuentran libres de contaminantes, cumplen con las características organolépticas, así como también se realiza la entrega de los alimentos al responsables del CPAMSE, UT o EP. No aplica para este corte del informe renuncias a la alimentación y/o a dietas en los centros de detención.

Condición de transporte del producto terminado, para el mes de junio obtiene cumplimento del 100%. Las estaciones evaluadas cumplieron con los requerimientos establecidos en esta variable, los vehículos transportadores portan los documentos requeridos incluido el CHS vigente, tiene en su parte exterior la leyenda “transporte de alimentos”, los vehículos se encuentran en buenas condiciones higiénico sanitarias y físicas, cuentan con estibas y canastillas, las medidas de almacenamiento evitan el daño mecánico de los alimentos, durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro y control de temperaturas, el contratista presenta plan de rutas.

La categoría personal manipulador de alimentos, obtuvo un promedio del 100%, se registra en esta variable cumplimiento para el total de ítems verificados en los centros de detención transitorios, los manipuladores de alimentos cumplieron utilizan la dotación limpia, en buen estado y de colores claros, cuentan con certificado médico de apto para manipular alimentos, así como también se cuenta con la certificación en BPM, se evidenció la presencia o registro de asistencia del supervisor de calidad en las EP.

En cuanto a la categoría instalaciones físicas, para el periodo de junio se registra cumplimiento el 100%, en los centros de detención se registra buenas condiciones higiénicas del producto terminado durante el almacenamiento, los alimentos no tienen contacto directo con el piso, se evidencia uso de estiba y canastillas las cuales se encuentran en buen estado y limpia, para el corte de este informe no aplica la verificación de esta categoría en la EP La Dorada.

2.2.11.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 11

Variables / Establecimientos	ERON COIBA IBAGUE	ERON EPAMS LA DORADA	ERON EPMSC FRESNO	ERON EPMSC HONDA	ERON EPMSC PUERTO BOYACA	PROMEDIO
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - INFRAESTRUCTURA	51%	54%	41%	59%	48%	51%

En el grupo 11 la evaluación de las condiciones en las instalaciones físicas e infraestructura de los establecimientos del mes de junio muestra incidencias en los establecimientos como es el caso del ERON COIBA IBAGUÉ**,** el cual para el periodo del presente informe registra un cumplimiento del 51%. Precisando que el complejo carcelario y penitenciario de Ibagué, está compuesto por 5 estructuras o bloques; por lo tanto, las condiciones establecidas en el presente informe recogen el estado de y las características de la infraestructura evaluada, se registra cercanía de los servicios de alimentación a focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas, de las cuales el contratista no implementa las acciones necesarias para controlar estos aspectos, los servicios de alimentación en los bloques 1 y 2 no presentan secuencias lógicas, solo hay una entrada y salida para el ingreso de los productos, en los ranchos de producción no se evidencian separación física entre las áreas de procesos lo cual genera cruce de flujos y posible contaminación cruzada. Se evidencia desprendimiento de pintura de los techos en general, las ventanas no cuentan con marco que faciliten su limpieza y desinfección. Se evidenció desprendimiento de pintura de las paredes en general, no se evidencia mantenimiento correctivo de las puertas. "pintura" en general. los servicios de alimentación no cuentan con lockers, ni con vestieres, no cuenta con ventiladores suficientes para los PPL y tampoco cuenta con un área social, para los PPL. En el bloque 2, se observa que el volumen de la materia prima almacenada en los cuartos fríos no es proporcional a la capacidad de almacenamiento, adicional, existe una falta de espacios para circulación y labores de aseo. Se observó presencia de grasa y suciedad en los techos, que por su diseño y construcción se dificulta las labores de limpieza, pisos porosos y con fisuras en todas las áreas del servicio, asimismo se observó empozamiento de agua en pisos de las áreas de ensalada, producción y jugos, debido a las grietas y falta de nivel, lo cual dificulta la limpieza. No se cuenta con servicios sanitarios separados por sexo, teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 2674 y el personal que elabora en el rancho. Se evidenció que no se cuenta con todas las áreas requeridas en la OTM, falta área de vestieres y área social. Para el bloque 4 además de las anteriores novedades que son comunes en todas las áreas de producción del establecimiento se evidencia que las ventanas no cuentan con marcos que faciliten su limpieza y desinfección, las paredes del servicio presentan huecos y grietas, las uniones entre piso y pared se observan porosos y deteriorados. Para el bloque numero 5**:** Se evidenciaron pisos con deterioro, porosos y con fisuras del área de proceso, así mismo paredes porosas en el área de estufas, deterioro general de las uniones del piso a pared. Se evidenció presencia de oxido, deterioro y corrosión, en las puertas de ingreso a baños, bodega de abarrotes y fruver en la parte inferior. El servicio de alimentación no tiene el número de lockers suficiente de acuerdo con el número de manipuladores, como tampoco cuenta con un área de vestieres para personal, ni área social. Se evidenció el taponamiento del sistema hidráulico de aguas residuales en el establecimiento. Respecto a la inspección del bloque 7, se evidenció en el área de producción y marmitas, pisos con fisuras que no permite realizar un adecuado proceso de limpieza y desinfección. Los techos del servicio de alimentación en general presentan desprendimiento de pintura, lo que nos facilita la limpieza. Los marcos de los ventanales en el área de marmitas y bodega de fruver, se evidencian con presencia de óxido y corrosión. Paredes del servicio de alimentación en general, se observaron con desprendimiento de pintura, y superficies no lisas y con fisuras, el establecimiento no se cuenta con lockers suficientes para todo el personal manipulador, y los existentes presentan óxido y deterioro. No se cuenta con un área exclusiva para los vestieres del personal, sifones de los lavamanos de las áreas de proceso sin rejilla, así mismo no se cuenta con las áreas mínimas requeridas en la OTM. Casos similares se evidencian en los establecimientos de EPAMS LA DORADA, en el cual se registra que los espacios de almacenamiento no cuentan con los volúmenes suficientes para el almacenamiento de materias primas (frutas y tubérculos), los pisos no tienen la pendiente o inclinaciones adecuadas para evitar el empozamiento de agua, se observan techos con desprendimiento de pintura en área de marmitas y lavado de menaje, las paredes del servicio no presenta uniones de forma redondeada, respectivamente en los establecimientos de fresno, Honda, Puerto Boyacá y la planta de producción del Líbano, se registran incidencias por ausencia de limitación de áreas, falta de

secuencia lógicas en los procesos de modo que se evite el cruce de flujos, se registra en los establecimiento que las puertas del servicio de alimentación (cocina), no son de superficie lisa, no facilitan la limpieza, los servicios no cuenta con vestieres y área social, el área de producción del rancho de Epmsc Honda cuenta con 3 extractores que no funcionan además del faltante un extractor adicional para el área de almacenamiento de Fruver. Para el caso del Puerto Boyacá**,** se registra que no hay separación física entre las áreas de almacenamiento, recepción y producción, no se registran procesos productivos lógicos ya que la entrada que se emplea como ingreso de materia prima es la misma usada para retirar los residuos, la bodega destinada para el almacenamiento de materias primas no cuenta con el volumen suficiente para los insumos requeridos, el techo del área de almacenamiento presenta porosidad y rugosidad factores que impiden las operaciones de limpieza y desinfección, los servicios sanitarios no se encuentran separados por sexo. Respecto a las condiciones de la Planta de producción del Líbano, se evidenció que no existe separación física entre áreas, el servicio cuenta con una sola puerta es decir pon donde ingresa la materia prima es la misma por donde sale producto terminado y los residuos sólidos, de esta forma se genera el riesgo de contaminación cruzada.

2.2.12 GRUPO 12

2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a junio de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON Grupo No. 12 Regional Noroeste, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría, operador UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	14/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76,0%	12 MESES	1. El establecimiento no está totalmente aislado del ambiente exterior; 2. Los pisos de las cavas están en regular estado; 3. Se cuenta con una unidad sanitaria, la cual es insuficiente para todo el personal que labora en el lugar; 4. Difusores oxidados en área de cava de carnes, estufas que ahúma las ollas, cava de FRUVER cuenta con capacidad suficiente para los alimentos; 5. Los manipuladores llegan con uniforme desde las celdas, no cuentan con vestieres. 6. Las materias primas son almacenadas en cavas sin previa limpieza. 6. En bodega se encontró productos de panadería cerca de productos no procesados. 7. No se cuenta con área para almacenamiento de residuos sólidos. 8. Techos con presencia de suciedad. 9. El plan de saneamiento no se ajusta al establecimiento.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC BOLIVAR	07/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74%	8 MESES	1.El ingreso de productos se realiza por la misma parte donde se retiran para la cocción de los alimentos (no hay secuencia en los procesos). 2. Juntas o uniones de pared en el área de cocina cerca al fogón de gas deteriorado, falta de continuidad y asperezas, canaleta entre pared y pared no es continua en la parte superior del enchapado. 3. La puerta de bodega de granos, frutas y verduras e insumos químicos presenta oxido, deterioro y abertura. 4. No posee vestidores y casilleros para personal que labora en el área de preparación. 5. Refrigerador donde se almacena queso y verdura presenta puertas y uniones internas defectuosas; 6. Las superficies de los equipos que entran en contacto directo con los alimentos no son de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección. 7. Uno de los manipuladores no cuenta con certificación médica. 8. Dos manipuladores no cuentan con dotación completa. 9. No cuentan con certificado de calibración de termómetros. 10. El sistema de almacenamiento de agua es insuficiente en caso de suspensión. 11. No llevan a cabo adecuados procesos de preparación de los agentes químicos para la limpieza y desinfección.
EPMSC JERICÓ	11/12/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89%	6 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC MEDELLIN	21/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81,0%	8 MESES	1.Área de cocción con condensación y acumulación de mohos. 2. Área de descarte para devolución en condiciones de pisos, paredes y techos en material no sanitario. 3. Humedad en paredes de área de almacenamiento de abarrotes y de verdura. 4. Humedad en paredes en área de abarrotes; techo en área de descarte deteriorado. 5. No se evidencia elementos o equipos para el secado de manos en todos los dispositivos. 6. Oxido en estantería y mesas; estibas en material no sanitario, 7. No se evidencia elementos o equipos para el secado de manos. 8. Personal en actividades de aseo y preparación, con misma dotación. 9. Almacenamiento en cavas de carne importada cuyo empaque secundario continua sin ser removida. 10. Cavas con deterioro en sus mediacañas, oxidación cercana a puertas, desprendimiento de partículas del techo, humedad en área de almacenamiento. 11. Se evidencia riesgo de presencia de plagas (cucarachas) por estas humedades especialmente.
EPMSC PUERTO BERRIO	19/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	67,5%	9 MESES	• Las instalaciones y la ubicación de las áreas no permiten el adecuado flujo de materia prima, producto en proceso y personal, la bodega de almacenamiento de abarrotes no cuenta con puerta • Pared con baldosines abombados y con grietas. Paredes con orificios en área de equipos de frio. Los pisos no son redondeados con respeto a la pared. Lampara en mal estado 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. •

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Almacenamiento de materias primas con suciedad en el empaque exterior y abiertos, (se realiza la destrucción voluntaria de 1600 gr aprox de panela por presencia de humedad interna y deterioro en su empaque). Tres paquetes de arepa sin la identificación completa de acuerdo a la resolución 5109 de 2013. Pollo congelado en cajas con rotulo y al momento de su almacenamiento (quedo en su empaque interior sin la información completa donde se pierde la trazabilidad). • No se llevan registros para el control de temperatura en el proceso. El almacenamiento de las materias primas secas granos y abarrotes no conservan las distancias perimetrales con respeto a las paredes. • No presentan soportes microbiológicos y fisicoquímicos de la calidad del agua potable. • Un recipiente de residuos sin tapa y ubicado en el área de preparación. • Techo en el área de preparación con acumulación de suciedad (hollín). Estanterías en bodega de granos con acumulación de agua y paredes con telarañas. Canastillas con suciedad y polvo ubicadas en el área de preparación. Área donde se almacenan los productos de limpieza y desinfección se encuentra en desorden, • Los registros presentados no corresponden a lo evidenciado durante la visita.
EPMSC SANTA BARBARA	8/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	77,0%	1 AÑO Y 7 MESES	**1.2.1** los pisos tienen rugosidad y discontinuidad. **1.2.5** no tienen drenajes al interior de las cavas o cuartos frios**1.3.3** las puertas no son tienen superficies lisas 1.4.3 las papeleras están en malas condiciones 1.4.4 el lavamanos es de accionamiento manual 2.2.3 hay suciedad acumulada debajo de la mesones 3.2.1 no tienen los certificados médicos de los manipuladores actualizados 3.3.3 no tienen dotación para el personal manipulador 3.3.4 el personal manipulador no tiene dotación 3.3.5 no tienen dotación de calzado de acuerdo a la normatividad 3.4.1 no tiene el curso de manipulación de alimentos 4.3.1 solo mantienen temperaturas adecuadas durante la cocción y mientras sirven 5.5.1 hay suciedad acumulada en todas las áreas 5.5.3 los

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					mangos de los utensilios no son de material sanitario 5.6.2 tienen parte de seguimiento del plan de saneamiento.
	NO	NO	NO	NO	El área de elaboración actual no cuenta con acta de inspección sanitaria ya que es el área proyectos productivos del establecimiento. No presentan oficio de gestión.
EPMSC TÁMESIS	20/06/2024	FAVORABLE	91,5%	12 MESES	1.El acceso al área de preparación de alimentos no tiene puerta de control y prevención de ingreso de eventuales plagas y personal no autorizado. 2. El piso del área de preparación no tiene pendiente suficiente para evacuar aguas de lavado. 3. El techo presenta evidencia de humedad en la zona de parrilla, la iluminación y ventilación es suficiente. 4. El congelador dos tiene la tapa en mal estado y presenta óxido, 5. Cuatro manipuladores de alimentos (internos) no tienen reconocimiento médico vigente.6. La papelera de la unidad sanitaria no es de pedal y los demás recipientes no cumplen código de colores.
EPMSC ISTMINA	09/09/2024	FAVORABLE	100%	9 MESES	Se observa responsabilidad y compromiso de los empleados del operador, cumplen con todos los estándares verificados.
EPMSC QUIBDÓ	NO	NO	NO	NO	El establecimiento no ha sido visitado por Secretaría de Salud. No cuenta con concepto sanitario. Se evidencia oficio de solicitud de visita con fecha del mes de mayo de 2025.

De acuerdo a la tabla anterior, la mayoría de los establecimientos del grupo 12 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable o Favorable con requerimientos y con vigencia inferior a un año, dando cumplimiento a lo establecido en la OTM; sin embargo, la totalidad de los establecimientos cuentan con el documento expedido al Operador en el Contrato Anterior.

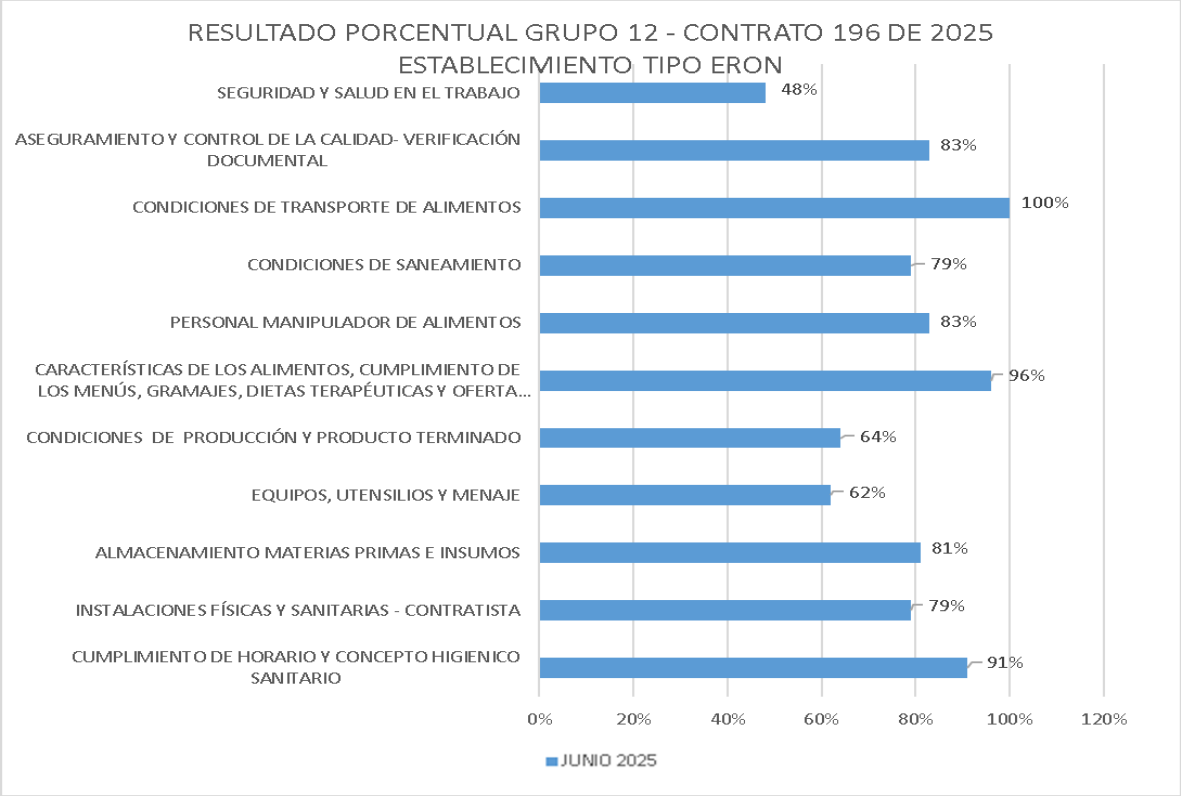
Para el caso del establecimiento EPMSC QUIBDÓ, es importante precisar que no ha sido visitado por Secretaría de Salud, por lo cual no cuenta con concepto higiénico sanitario, el Contratista presenta oficio de solicitud de visita con fecha del mes de mayo de 2025.

También es importante resaltar que el ERON EMPSC SANTA BÁRBARA se encuentra en contingencia por infraestructura y por tal motivo el servicio de alimentación fue trasladado a otra área del establecimiento (proyectos productivos) el cual no cuenta con concepto higiénico sanitario, el contratista no presenta soporte de gestión ante el ente sanitario. El concepto sanitario presentado en la tabla que antecede corresponde al servicio de alimentación el cual está siendo intervenido por parte de la Uspec.

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

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

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del grupo 12, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio de 2025:



Los establecimientos visitados durante el periodo evaluado corresponden a: ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, ERON EPMSC BOLIVAR, ERON EPMSC ISTMINA, ERON EPMSC JERICO, ERON EPMSC MEDELLIN, ERON EPMSC PUERTO BERRIO, ERON EPMSC QUIBDO, ERON EPMSC SANTA BARBARA, ERON EPMSC TAMESIS.

De acuerdo con los resultados obtenidos durante las visitas ejecutadas a los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) pertenecientes al grupo 12 adjudicado al contratista UT CAMINANDO JUNTOS 2025 durante el mes de junio de 2025, se observa un desempeño general del **80%** el cual se conceptúa como **CUMPLIMIENTO PARCIAL** de las obligaciones del contratista, teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto; los cuales se describen a continuación de manera descendente:

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS durante el periodo evaluado esta categoría obtuvo un porcentaje del 100% con un cumplimiento total.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, esta categoría obtuvo cumplimiento total con un 96%; sin embargo, dicha categoría presenta falencias en el cumplimiento del menú en cuanto rotación, intercambios del menú sin previa información a la supervisión o interventoría, entrega del componente salchicha por fuera de las características establecidas, incumplimiento en los gramajes establecidos, incumplimiento en la entrega de las dietas por suministrar en fondos, no se evidenció registro y

control diario de dietas, no se realizó la valoración nutricional inicial, no se llevan registros de renuncia a la alimentación. El establecimiento que presentó menor porcentaje fue ERON EPMSC QUIBDO (89%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento total.

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, obtuvo un cumplimiento del 91% en junio 2025, la categoría presentó falencias como: incumplimiento en el horario de entrega por retrasos en producción. El establecimiento que presentó menor cumplimiento es ERON EPMSC ISTMINA con un 71%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS la categoría obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 83% en junio 2025 obteniendo un cumplimiento parcial; la categoría presentó deficiencias con el cumplimiento del Anexo 9 en cuanto al total del personal requerido, el personal aun no cuenta con la dotación establecida, uso de dotación incompleta por parte del personal manipulador, uso inadecuado del tapabocas, implementación no adecuada de las buenas prácticas de manufactura en el lavado de manos y estado higiénico del uniforme, en algunos casos no se contaba con la certificación médica y/o exámenes clínicos, no se cuenta con personal capacitado para la limpieza de la campana extractora. El establecimiento que presento menor cumplimiento fue ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO con un 62%.

ASEGURAMIETO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL con un cumplimiento parcial del 83% en el mes de junio 2025; esta categoría presentó deficiencias en la recepción de materia prima evidenciándose productos con novedades en su rotulación, incumplimiento en la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo observarse equipos y utensilios en inadecuadas condiciones pudiendo afectar la inocuidad de los alimentos, incumplimiento en los equipos de medición por la falta de ellos, incumplimiento en el programa de calibración debido a la falta de calibración o verificación de los equipos pertinentes, en algunos casos la falta de éstos, incumplimiento en el programa de muestreo evidenciado la no toma de muestras de agua, de manera general se observa un incumplimiento la documentación y en el mantenimiento de los carros transportadores por encontrarse con óxido y/o desprendimiento de pintura, no se evidencia articulación con los representantes de cada patio referente al proceso de higienización del menaje, no se observa cumplimiento en las capacitaciones establecidas, no se cuenta con plan de contingencia específico para el establecimiento. El establecimiento que presenta cumplimiento por debajo del 60% es ERON EPMSC QUIBDO (56%), el cual presento incumplimiento.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presenta para el mes de junio 2025 un cumplimiento parcial con 81%, atribuible a los incumplimientos evidenciados en cuanto a: cumplimiento de fichas técnica de los productos establecidos, incumplimiento en plan de compras, se evidencia desabastecimiento de materias primas en algunos establecimientos, como falta de proteínas para la preparación del día de la visita lo que ocasionó el cambio en algunas preparaciones o para el día siguiente, productos de panificación no cuentan con la documentación completa establecida, como etiquetado completo en su empaque primario, por ende, no cumple con la normatividad legal vigente; por otro lado, se evidenciaron frutas y verduras en almacenamiento en estado de deterioro por presencia de hongos o sobre maduración; se observa el almacenamiento de materias prima que no cuenta con rotulado en su empaque primario, se presentan falencias en el almacenamiento de alimentos ya que se evidencian en cajas, costales, bolsas y guacales de madera, materia prima dispuesta directamente sobre las estibas o piso, debido a la falta de canastillas ya que no cuentan con ellas dentro de los servicios de alimentación, incumplimiento en las distancias perimetrales requeridas para el almacenamiento de los alimentos observando acumulación de las materias primas. y almacenamiento sobre pared, se observaron alimentos no contemplados en la OTM catalogados como prohibidos. Los establecimientos del grupo, que presentaron los porcentajes más bajos son: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (67%), y ERON EPMSC BOLIVAR (76%), Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS, con un porcentaje de cumplimiento parcial del 79% para el mes de junio 2025 esta categoría no obtuvo cumplimiento total debido a: falencias significativas en las cuales se evidencia condiciones higiénico sanitarias deficientes, se observa que los hallazgos generales representativos consisten en el deterioro general de las instalaciones (pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, mesones), sistema de desagüe de aguas residuales, algunas luminarias sin funcionamiento y/o sin protección, tomas eléctricas rotas o sueltas, cables sueltos, no se evidencia lavamanos de accionamiento no manual, conexiones hidráulicas de equipos con daño, no se evidencia que el servicio

cuente con las áreas establecidas en la OTMA como tampoco gestión al respecto. Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial más bajo en esta categoría son: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (56%), y ERON EPMSC MEDELLIN (57%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total por encima del 60%.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO obtuvo un cumplimiento parcial del 79% para el mes de junio 2025, no obteniendo un cumplimiento total debido a los hallazgos relacionados con: la falta de procedimientos definidos para evitar la contaminación cruzada, deficiencia en la limpieza de los techos, paredes, pisos y equipos de los servicios de alimentación, falencia en la utilización de los productos químicos para las labores de limpieza y desinfección, en algunos establecimientos no se contaba con los elementos de aseo, en algunos establecimiento no se garantizó la utilización de agua potable, el estancamiento de agua en las diferentes áreas del proceso, dado la falta de drenajes adecuados, paredes con acumulación de hollín, hongos, humedad, desprendimiento de pintura, acumulación de hollín en utensilios y dotación de manipuladores, deficiencia en el suministro de los productos de limpieza y desinfección para un adecuado proceso dentro del servicio de alimentación, inadecuada clasificación de los residuos sólidos y líquidos, falta de bolsas y recipientes debidamente identificados y tapados; falta de kit para medición de pH y cloro, fiambreras en inadecuadas condiciones higiénicas, presencia de plagas, no se cuenta con los proceso de limpieza y desinfección de la trampa de grasa, El establecimiento con mayor afectación en esta variable es: ERON EPMSC QUIBDO con incumplimiento del 62%. Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

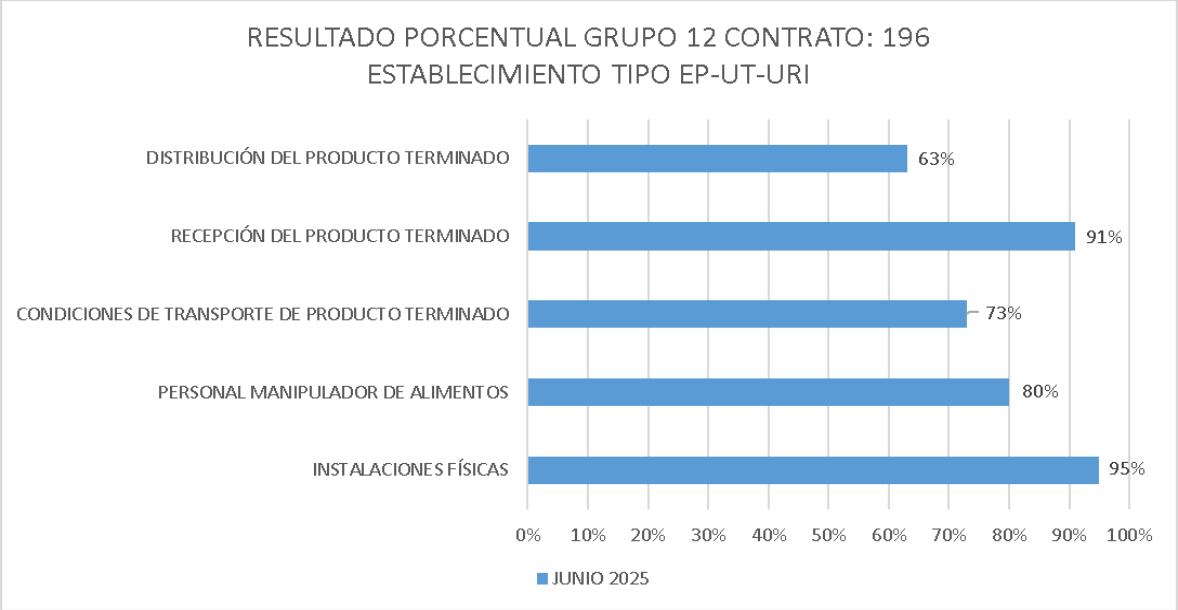
CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, para el periodo evaluado se observa un porcentaje bajo 64% obteniendo un cumplimiento parcial para junio 2025; no da cumplimiento a cabalidad conforme lo requerido debido a que se evidenció que no se cuenta con los procedimientos definidos que garanticen las condiciones sanitarias, se observa procesos inadecuados de pre alistamiento de materia prima en área no sanitarias y/o áreas con deficiencias higiénicas, incumplimiento en la temperatura de distribución de los alimentos terminados tanto fríos como calientes (proteína, ensalada, jugos), por lo cual no se implementa adecuadamente el protocolo de control de temperatura, no se garantiza la inocuidad del hielo utilizado, no cuenta con la totalidad de los equipos de medición, no cuenta con los utensilios de estandarización para garantizar los gramajes en servido; ensamble de dietas en conjunto con otras actividades y sin rotulación adecuada, ensamble de los productos terminados en canastillas con bolsatina no cumpliendo lo establecido en la OTM respecto a los recipientes isotérmicos, falencia en la toma de contra muestras. El establecimiento que obtuvo la menor calificación para esta categoría durante el mes de junio corresponde a: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (52%), ERON EPMSC MEDELLÍN (59%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, para el mes de junio de 2025 dando un porcentaje de cumplimiento parcial con 62%, la categoría presenta falencias debido a que el contratista no realizó los mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos, presenta incumplimiento en los equipos mínimos requeridos, se observa de manera reiterativas novedades con los carros transportadores por estar incompletos y/o por su estado físico ya que presentan óxido, desprendimiento de pintura, falencias en las ruedas, lo cual puede conllevar a un contaminación cruzada de los alimentos y/o accidente laboral. Los establecimientos que presentaron mayores falencias y que presentaron incumplimiento con un porcentaje por debajo del 60% durante el periodo evaluado fueron: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (33%), ERON EPMSC BOLIVAR (47%) y ERON EPMSC MEDELLIN (60%).

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, se obtuvo un porcentaje del 62% para el mes de junio 2025, presentando falencias significativas en los 9 establecimientos donde se verifico esta variable, observando diferentes novedades como: la falta de registros en SST, no se cuenta con botiquín ni extintores, ni malla anti fuego en la mayoría de los establecimientos, no se tiene publicada la política de SST, el personal externo no cuenta con exámenes médicos ocupacionales, no se cuenta con registro de entrega de EPP. Los establecimientos con mayores deficiencias en SST y con un porcentaje por debajo del 60% corresponden a: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (14%), ERON EPMSC BOLIVAR (33%), ERON EPMSC JERICO (0%), ERON EPMSC MEDELLIN (27%) y ERON EPMSC TAMESIS (36%). Los demás establecimientos presentan cumplimiento parcial y total.

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

A continuación, se detalla el análisis consolidado del Grupo 12, durante el mes de junio de 2025 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.



Para el periodo del presente informe, la interventoría realizó seguimiento a los establecimientos tipo EP y UT pertenecientes al grupo 12 adjudicado al contratista UT CAMINANDO JUNTOS 2025, donde se obtuvo un cumplimiento parcial de 84% teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto; lo cual se relaciona a continuación:

INSTALACIONES FISICAS, la categoría obtuvo un porcentaje de cumplimiento total del 95% para el periodo del mes de junio de 2025, no obtuvo el 100% debido a que se observó que en la EP PUERTO BERRIO (50%) y EP POPULAR (50%). no cuentan con un área temporal exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos disponiendo el producto en canastillas directamente en piso en inadecuadas condiciones higiénicas sin utilización de estibas u otro medio que minimice el riesgo, se evidenciaron canastillas en inadecuadas condiciones higiénicas. Los demás establecimientos presentaron cumplimiento total.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, con un porcentaje del 91% la categoría presento un cumplimiento total en el mes de junio 2025, no se obtuvo una calificación del 100% debido a que el menú no se encuentra socializado ni publicado, en algunos establecimientos no se entregaron la totalidad de los componentes, no se da cumplimiento al menú establecido, a que el contratista realiza la entrega consolidada de tres tiempos de comida (almuerzo, cena y refrigerio nocturno) a la hora del almuerzo en algunos de los establecimientos, así mismo, se evidencia incumplimiento en el horario de entrega de los tiempos de comida, generalmente por anticipo, ocasionando un almacenamiento temporal de los alimentos prolongado no garantizando las inocuidad de estos, no se cuenta con la totalidad de componentes especialmente en el tiempo de cena y refrigerio nocturno como el regulador, la bebida o cereal, se presentaron falencias organolépticas en algunas de las EP. El establecimiento con el porcentaje más bajo para esta variable corresponde a: EP ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA (70%), Los demás establecimientos presentaron porcentaje parcial y total.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS la categoría obtuvo un porcentaje del 80% presentando un cumplimiento parcial, presentó falencias en la utilización de la dotación, no se cuenta con certificado médico y certificado de manipulación en BMP vigente. Los establecimientos que presenta porcentaje por debajo del 60% son: EP BOLIVAR (50%), EP BOLOMBOLO (50%), EP CALDAS ANTIOQUIA (50%), EP TAMESIS (50%), EP VENECIA (0%), EP GOMEZ ITAGUI (50%), EP VILLAHERMOSA MEDELLIN (50%).

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO que obtuvo para el periodo de junio 2025 un 73% con un cumplimiento parcial, ocasionado por incumplimientos con el medio de transporte, ya que se realizó en transporte público, vehículos que no cuentan con inspección sanitaria, algunos no presentaron SOAT ni tecno mecánica, no cuenta con la leyenda de TRANSPORTE DE ALIMENTOS, se observaron vehículos en inadecuadas condiciones higiénicas, tampoco implementan la planilla de control de temperaturas durante la distribución. Los establecimientos que no cumplen con los aspectos evaluados en esta variable, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto, no se cuenta con el plan de rutas. Los establecimientos con menor porcentaje son: EP BOLOMBOLO (0%), EP MINAS DE AMAGA (0%), EP VENECIA (0%),

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó un porcentaje del 63% obteniendo un cumplimiento parcial en el mes de junio 2025, la categoría presenta incumplimiento debido a que se observó la entrega de la alimentación en fondos en la mayoría de los establecimientos y no de manera individual como lo establece la OTM, el suministro de la bebida se realizó en empaques que no garantizan la conservación del alimento (bolsa y bidones de segunda mano). Se observa incumplimiento en la entrega de alimentación con diagnóstico de inmunosupresión. No se evidenció acciones de mejora por parte del contratista para la subsanación de los hallazgos. Los establecimientos que presentaron los porcentajes más bajos fueron: EP ALTAVISTA MEDELLÍN (0%), EP CANDELARIA MEDELLIN (0%).

2.2.12.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 12

A continuación, se realiza una breve descripción del estado de la infraestructura de los servicios de alimentación con que cuentan los establecimientos penitenciarios ubicados en la Regional Noroeste – Grupo 12; donde se evalúan las condiciones de acuerdo con lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013. Cabe resaltar que, durante el periodo del mes de junio de 2025, se realizaron visitas a nueve (9) establecimientos, los cuales se relacionan a continuación, con el respectivo porcentaje de cumplimiento del aspecto en mención y la descripción de lo evaluado:

Variables / Establecimientos	ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	ERON EPMSC BOLIVAR	ERON EPMSC ISTMINA	ERON EPMSC JERICO	ERON EPMSC MEDELLIN	ERON EPMSC PUERTO BERRIO	ERON EPMSC QUIBDO	ERON EPMSC SANTA BARBARA	ERON EPMSC TAMESIS
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - INFRAESTRUCTURA	29%	68%	86%	43%	68%	36%	62%	82%	61%

El estado de las Instalaciones Físicas y Sanitarias – Infraestructura de los establecimientos tipo ERON de la Regional Noroeste que pertenecen al Grupo 12; presentan para el periodo de junio 2025, un desempeño promedio del 59% con concepto de NO CUMPLE, a continuación, se describe el estado de cada uno de los establecimientos visitados:

ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO: Durante el periodo del presente informe, presenta un cumplimiento del 29% con concepto de NO CUMPLE; debido a que se evidencia área temporal de residuos sólidos la cual no cuenta con separación física y se encuentra al lado de cava de congelación; cavas de almacenamiento para congelación y refrigeración, con poca capacidad para la recepción de materias primas para una semana; el servicio cuenta con un solo acceso, por donde ingresa

materia prima y salen producto terminado y evacuación de residuos; pisos sin pendientes requeridas para el desagüe, por lo que se presenta estancamiento de aguas; los cuartos de refrigeración y congelación no cuentan con la capacidad suficiente de almacenamiento de materias primas para 8 días, como lo está recibiendo el contratista; techos del servicio con presencia de suciedad y manchas oscuras; puerta de ingreso a bodega de abarrotes, la cual cuenta con solo malla anti insectos y permite el ingreso de polvo que se produce en carpintería del establecimiento al lado de la bodega; pisos con porosidad y grietas en área de marmitas y pisos porosos con desgaste de baldosas en áreas de jugos, carne y tubérculos; no se cuenta con pendiente suficiente para desagüe, por lo que se debe realizar desagüe manual; paredes con baldosas rotas en área de lavado de menaje y utensilios, área de utensilios limpios y en baño; uniones entre pared-piso con desgaste y no se cuenta con uniones redondeadas entre pared-pared en todo el servicio; puerta de baño con presencia de corrosión de oxido en parte inferior y puertas de ingreso al servicio y de bodega de abarrotes solo con malla anti insectos; no se cuenta con vestidores, ni lockers para manipuladores; lámparas del servicio en general, sin funcionamiento y otras con funcionamiento parcial o intermitente; campana extractora con cables eléctricos sueltos colgando en su interior; el agua del establecimiento en general no es potable, sin embargo la utilizada en el servicio de alimentación es tratada con cloro; baño no cuenta con lavamanos de accionamiento mecánico, no se cuenta con Vestier y se evidencia cisterna de inodoro con tapa de madera y sin palanca de descarga; no se cuenta con ningún tipo de lavamanos en área de producción; espacio temporal para almacenamiento de residuos sólidos, el cual no está protegido o separado físicamente de las demás áreas y no se cuenta con área de lockers, área de Vestier y área social.

ERON EPMSC BOLIVAR: Durante el periodo del presente informe, presenta un cumplimiento del 68% con concepto de CUMPLE PARCIALMENTE; calificación que se afectó porque no se evidencia separación física entre área de producción, prealistamiento, lavado de menaje y ensamble se realiza en un mismo espacio; no se evidencia flujo de proceso se cuenta con un único acceso para ingreso de materia prima y salida de producto terminado; no se evidencia espacio adecuado para la instalación del total de equipos requeridos pelapapas; se evidencia bodega de almacenamiento de abarrotes no proporcional al volumen manejado no cuenta con espacio para circulación de personas traslado de material y mantenimiento del área; piso el servicio poroso y con juntas huecas; reja de ingreso al servicio de área de almacenamiento en frío de cierre no hermético; el servicio no cuenta con vestieres y lockers para el personal; el servicio no cuenta con unidad sanitaria para mujeres; y el servicio de alimentación no cuenta con área de recepción de materia prima, área de vestieres, área de jugos y ensaladas, unidad sanitaria para mujeres.

ERON EPMSC ISTMINIA: Durante el periodo del presente informe, presenta un cumplimiento del 86% con concepto de CUMPLE PARCIALMENTE; lo anterior, debido a que se evidencia pared con desprendimiento de pintura en el área de alistamiento de raciones; no cuentan con vestidores ni lockers; el baño es compartido con la ppl; y no cuenta con lavamanos de acondicionamiento manual.

ERON EPMSC JERICO: Durante el periodo del presente informe, presenta un cumplimiento del 43% con concepto de NO CUMPLE; lo anterior, debido a que se evidencia que el área de producción no se encuentra separada físicamente de las áreas de pre-alistamiento, ensamble, las áreas de almacenamiento no tienen dimensiones proporcionales para el volumen de producción; el servicio solo cuenta con un acceso para ingreso de materia prima y salida de producto terminado; no se evidencia espacio adecuado para la instalación del pela papas; la bodega de almacenamiento de abarrotes y fruver que no tienen capacidad de almacenamiento adecuado ya que no facilita la inspección del área, circulación de personal, ni traslado de material; el techo del área de producción está construido en material no sanitario, dificulta procesos de limpieza y desinfección y se evidencia presencia de filtración de agua; malla de puerta de ingreso al servicio deteriorada con aberturas que permite el ingreso de plagas y desajustada; piso del servicio de alimentación en área de producción con juntas huecas; pared en área de producción y de fruver con desprendimiento de pintura; unión redondeada pared -techo desprendida con abertura; puerta de ingreso al servicio con presencia de óxido; el servicio no cuenta con vestieres ni lockers para el personal manipulador ni administrativo; dos luminarias desprendidas del techo en área de fruver y área de ingreso, tres luminarias con un tubo sin funcionamiento en área de producción, ingreso y fruver y una luminaria sin funcionamiento en pasillo hacia producción; cableado del extractor del área de producción desprendido de la canaleta;

servicio de alimentación no cuenta con servicio sanitarios, vestieres, no cuenta con lavamanos de accionamiento mecánico; el área de producción no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual; y el servicio de alimentación no cuenta con área de vestier, servicios sanitarios, área de jugos y ensaladas, prealistamiento, área de recepción de materia prima.

ERON EPMSC MEDELLIN: Durante el periodo del presente informe, presenta un cumplimiento del 68% con concepto de CUMPLE PARCIALMENTE; lo anterior, debido a que se evidencia techos dentro del servicio de alimentación con presencia de humedad y en el área de lavado de canastillas faltante en el cubrimiento del techo; pisos poroso y las baldosas de la zona de cocción quebradas de todo el establecimiento; algunas de las paredes del servicio de alimentación con presencia de porosidad y en áreas de ensamble algunas de las baldosas que cubren las paredes se observan quebradas; salida a recepción de materia prima sin puerta, se ve una cortina de material plástico resistente y en las puertas del servicio de alimentación se ve deterioro con presencia de oxido y corrosión del mismo; en el área de almacenamiento de tubérculos se encuentra ventilación sin protección; en el área de preliminar se observo toma corriente sin protección; en el área de prealistamiento y cocción las rejillas de desagüe se observan en condiciones no adecuadas y les faltan algunas varillas; se observó que no hay lavamanos de accionamiento mecánico y no hay Vestier separados por sexo; y dentro del servicio de alimentación no se evidencio lavado de manos con accionamiento mecánico.

ERON EPMSC PUERTO BERRIO: Durante el periodo del presente informe, presenta un cumplimiento del 36% con concepto de NO CUMPLE; lo anterior, debido a que se evidencia que no se cuenta con separación física entre las áreas de producción y otras áreas de proceso, esta se encuentra ubicada en el centro del servicio por donde hay flujo de procesos de todas la áreas; no existe separación física entre las áreas de producción, recepción de alimentos, área de ensamble, área de cocina caliente y área de equipos de frío; no existe una secuencia lógica y/o flujo de proceso desde la recepción de materia prima hasta la entrega de producto terminado, hay una sola entrada y salida en el servicio de alimentos; los pisos de las áreas de producción y pasillos facilitan el estancamiento de agua, se evidencian pisos con empozamiento pero si se facilita la limpieza; se evidencia que las bodegas y/o cuartos de almacenamiento no son proporcionales al volumen de materia prima manejado, en área de abarrotes no se permite una adecuada verificación de la materia prima y se evidencian productos pegados y arrumados junto al techo y paredes; techo del área de entrada al servicio con presencia de humedad área a la intemperie dentro del servicio sin protección de techo para evitar ingreso de lluvias solo cuenta con malla; pisos porosos, con grietas y sin juntas entre baldosa en área de lavado de menaje, se evidencian pisos con presencia de oxido en área de congeladores, área de abarrotes y Fruver; los pisos del área de producción cuentan con pendientes para la evacuación de aguas, pero no lo suficiente, debido a que se observa empozamiento de agua en pasillos; paredes con desprendimiento de baldosas y grietas a la entrada del servicio, en la puerta de ingreso, en área de ensamble, en área de lavado, al ingreso del área de abarrotes y área de Fruver; no se cuenta con uniones pared-techo en todas las áreas del servicio de alimentos, no se cuenta con uniones pared -piso en las áreas de abarrotes, área de fruver y área de químicos; puerta de ingreso al servicio con reja no hermética, con malla no ajustada, se evidencian puertas del área de abarrotes, área de fruver, área de químicos y área de oficina con óxido en parte baja y deterioro no cuentan con banda de neopreno; no se cuenta con vestieres y lockers para el personal manipulador y administrativo; lámpara en área de abarrotes, área de químicos y área de fruver con falta de protector contra rotura y en área de fruver desprendida; no se cuenta con servicios sanitarios en el servicio de alimentos, se comparten 2 baños ubicados en un patio al lado del rancho; se cuenta con un solo lavamanos ubicado al lado del área de lavado de menaje pero no es de accionamiento mecánico; el espacio para el depósito temporal de residuos sólidos con piso en mal estado, puerta deteriorada, con óxido y corrosión, canecas sin tapa; área de proyectos productivos dentro del servicio de alimentos, el ingreso a esa área es por el ingreso al rancho; y no se cuenta con pared de lockers, área de vestier, área de baños, área de dietas, área de recepción de materias primas, área social.

ERON EPMSC QUIBDO: Durante el periodo del presente informe, presenta un cumplimiento del 62% con concepto de CUMPLE PARCIALMENTE; lo anterior, debido a que se evidencia los techos del área de almacenamiento del área de almacenamiento en frío se observan con humedad; los pisos del almacenamiento de FRUVER y del área de lavado de utensilios presentan grietas; no cuentan con la pendiente requerida en los pisos, por lo cual se acumula el agua; no cuentan

con área o espacio para Vestier; se evidencian lámparas en mal estado y sin funcionamiento en las diferentes áreas del servicio; no cuentan con Vestier; las bodegas y/o cuartos de almacenamiento no son proporcionales al volumen de insumos manejados por el servicio de alimentación; y no existe suficiente abastecimiento de agua con calidad potable para garantizar las actividades propias del servicio de alimentación.

ERON EPMSC SANTA BÁRBARA: Durante el periodo del presente informe, presenta un cumplimiento del 82% con concepto de CUMPLE PARCIALMENTE; lo anterior, debido a que se evidencia que el servicio no tiene separación física en las áreas de proceso, ensamble de fondos, preparación de jugos y ensaladas; se presentan contraflujos en las áreas de proceso, no hay separación de áreas físicas, ingreso de materia prima es la salida de preparaciones; no se tiene vestier con lockers para personal manipulador; no se tiene lavamanos en las áreas de proceso; y el servicio no tiene área social, vestier, recepción de materia prima, ni locker.

ERON EPMSC TAMESIS: Durante el periodo del presente informe, presenta un cumplimiento del 61% con concepto de CUMPLE PARCIALMENTE; lo anterior, debido a que se evidencia El servicio de Alimentación no cuenta con una separación física de las demás áreas (ensamble y prealistamiento); no se evidencia separación física entre las áreas de producción, pre alistamiento y ensamble; cuenta con una sola entrada por donde ingresa el personal manipulador de los alimentos y es la misma por donde sale el producto terminado a las PPL; techo del área de producción con presencia de condensación y desprendimiento de pinturas; los pisos del área de producción de los alimentos no cuenta con la pendiente del 2% para facilitar la evacuación de agua, sin embargo el operador garantiza la evacuación de la misma; las puertas del servicio de alimentación no tienen apertura hacia afuera y sin ajuste hermético; no se cuenta con Vestier ni locker para el personal manipulador de los alimentos en el servicio de alimentación; no se cuenta con vestieres aislados para los manipuladores de alimentos en el servicio sanitario; el área de producción del servicio cuenta con un lavamanos de accionamiento no manual; no se evidencia el espacio físico protegido para el depósito temporal de los residuos sólidos (este espacio está fuera del servicio de alimentación donde no se pudo tomar la evidencia fotográfica); no cuenta con el mínimo de áreas físicas según la OTM (Vestier, locker, espacios para ubicar lavamanos de accionamiento no mecánico), operador presenta oficio a la Uspec, manifestando las limitaciones física y de espacios que presenta el servicio de alimentación.

Cabe resaltar que para el establecimiento **EPMSC SANTA BARBARA** no se evalúan las condiciones de infraestructura teniendo en cuenta que este se encuentra en contingencia por adecuaciones del rancho.

La Interventoría solicita a la Entidad Contratante garantizar condiciones sanitarias de funcionamiento, en cumplimiento de la legislación sanitaria vigente, y regulaciones que apliquen, a fin de garantizar procesos productivos de calidad con énfasis en la inocuidad.

2.2.13	GRUPO 13
2.2.13.1	Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de junio de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON Grupo No. 13 Regional Noroeste, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría, operador UNIÓN TEMPORAL UT ALIMENTACION USPEC 2025.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
COPED PEDREGAL ALTA	11/04/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63,5%	1 AÑO Y 2 MESES	• No hay flujo continuo de procesos. • Presencia de residuos sólidos. • Aguas estancadas y con mal olor en área de recibo y aguas estancadas en cuarto de calderas. • Puertas de acceso al servicio sin debida protección. Espacio entre marco y pared. • Pisos deteriorados en área de producción. • Desprendimiento de material en cárcamo de zona de lavado. • Sifones sin rejilla en pasillos y alistamiento. • Paredes deterioradas. • Ducto de campana extractora y tubería de vapor oxidada. • Techos deteriorados, presencia de mohos. • Condensación área de marmitas. • Revisar sistema de extracción. • Filtración techo zona de almacenamiento de producto seco y en área contigua a la bodega. • Mal olor. • Revisar iluminación suficiente en todas las áreas. • Instalaciones sanitarias sin dotación de jabón desinfectante. • Sistema de secado de manos. • Área de lavado de manos no funcional, sin suministro de agua. • Uso adecuado de casilleros, desorden. • Protección de posibles entradas de vectores. • Presencia de cucarachas vivas y muertas y huellas en todas las áreas del establecimiento • Presencia de excremento de roedores en bodega de productos secos y en cajas de tuberías de zona de lavado. • No se cuenta con procedimientos establecidos de L&D ni formatos de aplicación • Equipos de cocción con carbonización y acumulación de grasa • Acumulación de suciedad y deficiente limpieza en área de difícil acceso y zona de lavado. • Canastillas con acumulación de agua estancada procedente de la filtración del techo. • Cava No.3 con filtración de agua. • Marcos de puertas con oxido y acabados deteriorados. •

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Cavas con malos acabados en uniones, empaques deteriorados, sin sistema de drenaje interno y acumulación de agua. • Revisar y mantener L&D cava en desuso • Control de temperaturas de las cavas. • Revisar manijas y mantenimiento de carros transportadores. • Tablas de picar deterioradas • Ollas con abolladuras • Recipientes plásticos deteriorados • Personal con dotación incompleta • Uso de accesorios y malas prácticas higiénicas • No se maneja el protocolo de lavado de manos • No se cuenta con plan de capacitación permanente • No se evidencia evaluación de impacto • No se utiliza adecuadamente la dotación y elementos de PP • No se evidencia controles en recibo de MP • No se evidencia especificaciones de aceptación y rechazo • No se evidencia practicas adecuadas de manejo higiénico de alimentos • No se llevan formatos de seguimiento y control de temperaturas en las áreas de operación • No se evidencia termómetros ni registros diferenciales de temperatura en diferentes áreas de operación del servicio de alimentos • Deficientes condiciones de almacenamiento • No se respeta separación de alimentos de la pared y piso • Almacenamiento con elementos en desuso • No se realiza debida selección de MP, sobre maduración de alimentos perecederos con presencia de mohos y mal olor • Almacenamiento de ensalada preparada en cava junto a MP crudas • Presencia de lixiviados dentro del equipo • No se evidencia controles de calidad del agua • Revisar limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua interno y externo • Se evidencia apozamiento de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					agua en todo el establecimiento con generación de olores ofensivos • Revisar conexiones de tuberías y realizar mantenimiento • Suministro de agua sin válvulas para apertura y cierre • Revisar suministro de agua de manera permanente en el servicio de alimentación • Recipientes sin dotación de bolsa plástica, sobresaturadas sin tapa • No se realiza separación de residuos in situ • Se evidencia presencia de plagas y rastros de roedores • Se evidencia cadáveres de insectos • Diagnóstico de la empresa de fumigación establece que las condiciones del establecimiento no son las mejores • Deficiente L&D en áreas, equipos y utensilios • No se evidencia uso de productos de L&D • Acumulación de suciedad y grasa en diferentes áreas del servicio de alimentación • Presentan plan de saneamiento básico documentado pero no ajustado a las necesidades del establecimiento • No se llevan formatos de control y seguimiento a los programas de saneamiento básico.
COPED PEDREGAL MEDIANA	09/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	66,5%	8 MESES	1.Baldosas con porosidad en piso del área de marmitas. 2, Caja eléctrica sin proteger en área de cava de prea listados. 3. Difusor del congelador con puntos de oxidación. 4. No se validó BPM del personal manipulador debido a que no había operación el día de la visita. 5. No se encuentra equipo de frio para refrigeración, con el fin de realizar una descongelación adecuada y controlada de la proteína. 6. Se debe garantizar que el almacenamiento en seco conserve las condiciones del producto, aireación, iluminación, superficies higiénicas y temperatura ya que no se encuentra adecuada. 7. Área de preliminares, sin suministro de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					agua suficiente, que puede afectar los procesos de limpieza y desinfección. Usan químico para medición de cloro en agua el cual no es adecuado. 8. Se observa filtración de agua en pozuelo de área de ensamble de dietas. No cuenta con espacio de lava traperos para evitar el riesgo de salpicadura de agua residual en alimentos. 9. Cuarto temporal de residuos sólidos no cuenta con ventilación. No se pudo validar el adecuado manejo de residuos y la implementación del código de colores de la bolsa. 10. No se pudo validar procesos de limpieza y desinfección por no encontrarse en operación; se observa que los instructivos de dosificación de desinfectantes no son claros, no definen cantidades a utilizar. 11. Cuenta con programa de saneamiento básico escrito, el cual falta ajustara la operación del establecimiento. 12. Faltan fichas técnicas del kit para control de agua y de productos de aseo.
CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	-	-	-	-	Servicio en contingencia. Suministro desde planta externa, no se verifica instalaciones. No se realiza verificación de concepto sanitario
CPMSSDO SANTO DOMINGO	29/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88%	1 MES	1.Puerta de ingreso al área de proceso presenta deterioro en parte inferior de malla y espacio entre piso y reja. 2. Área de almacenamiento de frutas se evidencia deterioro en paredes con desprendimiento de pintura. 3. Servicios sanitarios se evidencia papelera de accionamiento manual, almacenamiento de indumentaria en recipientes plásticos no ce cuenta con loker. 4. Equipos de conservación 1,2 y 3 sin dispositivo para el monitoreo de las temperaturas. 5. En área de servido en parte inferior del mesón superficie con rugosidades que facilitan el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					desprendimiento de partículas. 6. Trampa grasas ubicado al interior del área de proceso. Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.
EPMSC ANDES	07/11/2024	FAVORABLE	96,0%	7 MESES	Establecimiento no permite un flujo secuencial del proceso, la puerta de ingreso de materias primas, personal y salida de los alimentos preparados es la misma. En el área de lavado de utensilios se encuentran espacios entre base y lamina, las puertas en general presentan oxidaciones y desprendimiento de oxido en la parte inferior lo que puede ocasionar contaminación de los alimentos, se observa que se realizaron labores de pintura, pero aun así su deterioro es evidente, los pisos del área de preparación presentan grietas. En el área de lavado de utensilios se encuentran espacios entre base y lamina, las puertas en general presentan oxidaciones y desprendimiento de oxido en la parte inferior lo que puede ocasionar contaminación de los alimentos, se observa que se realizaron labores de pintura, pero aun así su deterioro es evidente, los pisos del área de preparación presentan grietas. La puerta de la unidad sanitaria no es cerrada completamente tiene espacio entre puerta y suelo y puerta y techo permitiendo que se genere contaminación, el establecimiento no cuenta con lockers, los Vestier no cuentan con puertas. Uno de los congeladores y las estufas presentan oxidación, extractores de vapores son insuficientes.
EPMSC APARTADÓ	10/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	No especifica puntaje	1 MES	1.Presencia de moscas en área externa de andenes. 2. El personal manipulador se cambia en pabellón. 3. Usan área de comedor para trabajos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					4. Uniones entre piso pared, con porosidad y manchas. 5. Se observa abertura inferior en área de la puerta principal. 6. La ventilación en área de Fruver es deficiente. 7. Algunas ollas con presencia de hollín. 8. Estufa con presencia de hollín y deterioradas. 9. No tienen área de recepción de materia prima. 10. No se observa control de agua. 11. Se observa área de alistamiento con acumulación de agua en el piso. 12. Se observan reactivos vencidos del kit de pH y Cl. 13. Se observan algunos recipientes de recolección de basuras en área de lavado. 14. No se observa soporte de verificación del vehículo de transporte. 15. El vehículo cuenta con CHS. 16. Se observa extintor vencido reciente.
EPMSC CAUCASIA	06/06/2025	DESFAVORABLE	39%	1 MES	1.Dispone de una sola puerta de ingreso y salida, dicha condición no permite un flujo adecuado de materias primas, productos terminados y personal. Las áreas no están ubicadas según una secuencia lógica de procesos. Se evidencia puerta que conecta desde el exterior hacia corredor de ingreso de materias primas y productos terminados con luz en parte inferior sin protección alguna. Se perciben olores desagradables en pasillo de acceso al área de preparación provenientes desde el exterior de las instalaciones. 2. Las uniones entre pared y pared techo del área de preparación no cuentan con bordes de acabado redondeado. se evidencia orificio en pared de área de lavado de utensilios. se observa tapa de trampa grasa en piso deteriorada. los desagües del área de preparación carecen de rejilla protectora. Se observa cárcamo de desagüe ubicado

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					en área de procesos el cual no cuenta con un diseño sanitario y es de superficie porosa lo que impide continuidad en piso además de que dificulta las actividades de limpieza y desinfección de esta estructura. 3. Los marcos de las ventanas del área de procesos se encuentran deteriorados y son de material poroso. las puertas de ingreso y del área de almacenamiento presentan oxidación en parte inferior. El material del techo del área de procesos no facilita las actividades de limpieza y desinfecciones eficientes. Malla protectora en orificio de ubicación de extractor presenta deterioro y desprendimiento. 4. Cucharon utilizado como utensilio en actividades de preparación de material no sanitario con parte del mismo sometida a soldadura que impide limpieza y desinfección eficiente, el equipo pela papas en su interior presenta residuos de pega lo cual representa riesgo de contaminación física para el alimento. 5. Se observan deficiencias en la recepción de Materias Primas al evidenciar plaga (cucaracha) albergada en canastilla recién ingresada a proceso de recepción. 6. Las condiciones de almacenamiento de productos en seco no son adecuadas en cuanto a manejo espacial, separación de paredes y distribución de productos de manera técnica. Se observa encharcamiento de residuos líquidos en área de almacenamiento de productos (Verduras). 7. Se evidencia presencia de plagas (cucarachas) en área de almacenamiento De productos en seco y en área de almacenamiento central de Residuos sólidos. 8. Plan de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Saneamiento en sus diferentes componentes incluyendo registros de seguimiento se encuentra en proceso de actualización y ajustes.
EPMSC LA CEJA	11/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81,4%	8 MESES	1.No hay protección en ventana del área de proceso. 2. Equipos con bordes rotos y con deterioro (nevera de refrigeración) suciedad en empaques. 3. Manipulador con uñas largas. 4. No se evidencian rotulados todos los alimentos almacenados. 5. Difusor conectado mediante bolsa plástica a un recipiente con la finalidad de almacenar agua.
EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	15/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	72,5%	1 MES	1.La salida del producto terminado se realiza por el pasillo donde se encuentran ubicados la unidad sanitaria, el cuarto de lavado de implementos de aseo y deposito temporal de los residuos; no se cuenta con el protocolo con su respectiva lista de chequeo para la salida del producto terminado por este pasillo. La puerta por donde ingresa la materia prima tiene espacios sin protección que permite el ingreso de plagas. Dentro del área de proceso se evidencia camilla para atención de emergencias. 2. Se observan paredes rugosas en la parte inferior del lavamanos de accionamiento no manual del área de proceso. Se observa desprendimiento de pintura en diferentes sectores del establecimiento. Se evidencian pisos manchados por oxido bajo la estufa del área de proceso. El piso del área de proceso carece de pendiente, lo cual permite el encharcamiento del agua. 3. Se evidencian humedades provenientes de la azotea en el techo de la bodega del Fruver. Las puertas del establecimiento se encuentran oxidadas, corroídas y ahuecadas en su parte interna

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					(debido al deterioro). En la bodega del frio se encuentran cables expuestos y cajas eléctricas sin protección y caja eléctrica al ingreso del área de proceso desportegida.4. Se presenta fuga de agua potable en la conexión del lavamanos de accionamiento de pedal. No presenta toallas de papel o sistema de secado, secador automático de manos en la unidad sanitaria de las manipuladoras. Pozuelo del área de proceso sin rejilla. Conexión de tubería de desagüe de los pozuelos se encuentran desprendidas y amarradas con plásticos (presenta fuga). No cuenta con casilleros para los manipuladores. No se tienen fijado avisos de lavado de manos que haga alusión al lavado después de usar los servicios sanitarios, después de cada cambio de actividad y antes de iniciar labores. 5. Los refrigeradores tiene presencia de oxido en la parte externa y su interior están deteriorados y con agujeros. Se observa un congelador en mal estado fuera de servicio. Las ollas se encuentran abollonadas por el uso y sin asas. La licuadora presenta manchas en el fondo, no se posible desarmarla para realizar un adecuado lavado y desinfección. El carro donde se transportan lo alimentos preparados para ser entregados a los internos presenta desprendimiento de pintura y abolladuras. 6. Se observan dos tablas de picado con ranuras, dos cuchillos con mango en mal estado y fiambreras manchadas; todos deterioradas por el uso, no permiten una correcta limpieza y desinfección. Las tablas de picar o fraccionar alimentos están colgadas en la pared. 7. Durante el desarrollo de la visita de IVC no se observó lavado de manos por parte de los manipuladores. Una de las manipuladoras utiliza dotación en color oscuro (color negro) Manipuladores utilizan calzado

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					con acumulación de suciedad. 8. En entrevista con uno de la manipuladora se observó que no manejan conceptos adecuados y conocimiento al respecto de procesos de limpieza y desinfección. 9. Se encontraron productos preparados con temperaturas por fuera del rango establecido (jugo de banano 18°, carne 56°, arroz preparado a una temperatura de 52° y está crudo). 10. La parte administrativa del restaurante se encuentra ubicada dentro de la bodega del almacenamiento. En el sector donde se almacenan los envases que entran en contacto directo con los alimentos (desechables y bolsas pláticas para la toma de muestras) también se almacenan los productos de limpieza y desinfección; este sitio se encuentra anexo a la unidad sanitaria de las manipuladoras. En el área de proceso se observan bolas plásticas para la recolección de muestras y empaque de alimentos preparados almacenadas con guantes sucios e implementos de aseo en regular estado. 11. Los recipientes para los residuos se encuentran deteriorados y sucios, no están de acuerdo al código de colores establecido y sin de bolsa. Se observan recipientes en unidades sanitarias no solidarias con el color del recipiente (bolsas rojas). El depósito temporal se encuentra ubicado en el pasillo de salida del producto terminado. 12. Se encontraron fiambreras con suciedad acumulada y residuos de preparaciones anteriores. Implementos de aseo (traperas sucias) se encontraban en el área de proceso. Se evidencia acumulación de residuos en la parte posterior de los equipos de frío. El sector donde se realiza la recepción de la materia prima se encontró con acumulación de tierra proveniente de los productos del fruver.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC SONSÓN	04/07/2024	FAVORABLE	94,0%	11 MESES	1. Se observa ventana en área de almacenamiento de materias primas, que tiene protección por malla, la cual no es efectiva para impedir el ingreso de plagas al establecimiento. Para el servido de alimentos, no hay un flujo secuencial, ya que se debe pasar por el área donde se ubican canecas para el almacenamiento de residuos. 2. Se observa en área de ensamble y en zona de almacenamiento de las materias primas, que las uniones entre pared y pared no son redondeadas. En pisos de área de preparación, se observan algunas fisuras. 3. En área de preparación de alimentos, se observa ventana con malla que puede facilitar el ingreso de plagas, no hay ventilador o extractor de aire y olores. 4. Se observa equipo de frio para almacenamiento preliminar y almacenamiento de muestras de alimentos, que presenta corrosión y estantería en área de almacenamiento (abarrotes) que también presenta corrosión. 5. Se evidencia que en el programa de saneamiento no se especifica la frecuencia de recolección de los residuos, en el formato de temperatura no se especifica hora de toma de cada temperatura.
EPMSC YARUMAL	02/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71,0%	12 MESES	Se observa que las áreas de prealistamiento de Fruver están desprotegidas contra el ingreso de plagas en aberturas entre techos y paredes en parte superior. Los drenajes en esta misma área presentan tapas metálicas levantadas, que no ajustan totalmente. Las mallas de las puertas de ingreso están desajustadas y no están instaladas de forma técnica. Reja que comunica con patio en segundo nivel no cuenta con protección. - La campana de extractora del área de preparación no cuenta con protección contra el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					posible ingreso de plagas, además no cuenta con la capacidad suficiente de extracción de vapor y calor generado por los procesos de cocción realizados al interior del área, -Los equipos de frio ubicados en el área de preparación presentan empaques deteriorados. Algunas tapas de ollas, mesa de servidos y bandejas con deterioro. Los certificados de calibración de los instrumentos de medida (termómetros), están desactualizados según la frecuencia de calibración establecida en el procedimiento. -Se observa deterioro en algunas ollas, bandejas, tabla de picar y plancha para asado de carnes del área de proceso. -El pantalón de la manipuladora de alimentos es de color oscuro. Los manipuladores de alimentos no cuentan con protección total de cabello ya que usan es gorras. -Se observa almacenamiento de materias primas al interior de las áreas de preparación, en varias partes de la misma. Hay almacenamiento de productos químicos de limpieza en esta misma área. Hay almacenamiento de materias primas pegadas a pared. El área apara almacenamiento de residuos sólidos se encuentra desprotegida, no cuenta con recipientes suficientes e identificados, no tienen tapa.

De acuerdo a la tabla anterior, todos los establecimientos del grupo 13 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable o Favorable con requerimientos y con vigencia inferior a un año, dando cumplimiento a lo establecido en la OTM. Sin embargo, es preciso indicar que la mayoría de los establecimientos cuentan con el documento expedido al Operador en el Contrato Anterior; y tan solo CPMSSDO SANTO DOMINGO, EPMSC SANTA ROSA DE OSOS, EPMSC CAUCASIA y EPMSC APARTADÓ, tienen concepto actualizado al contrato en ejecución.

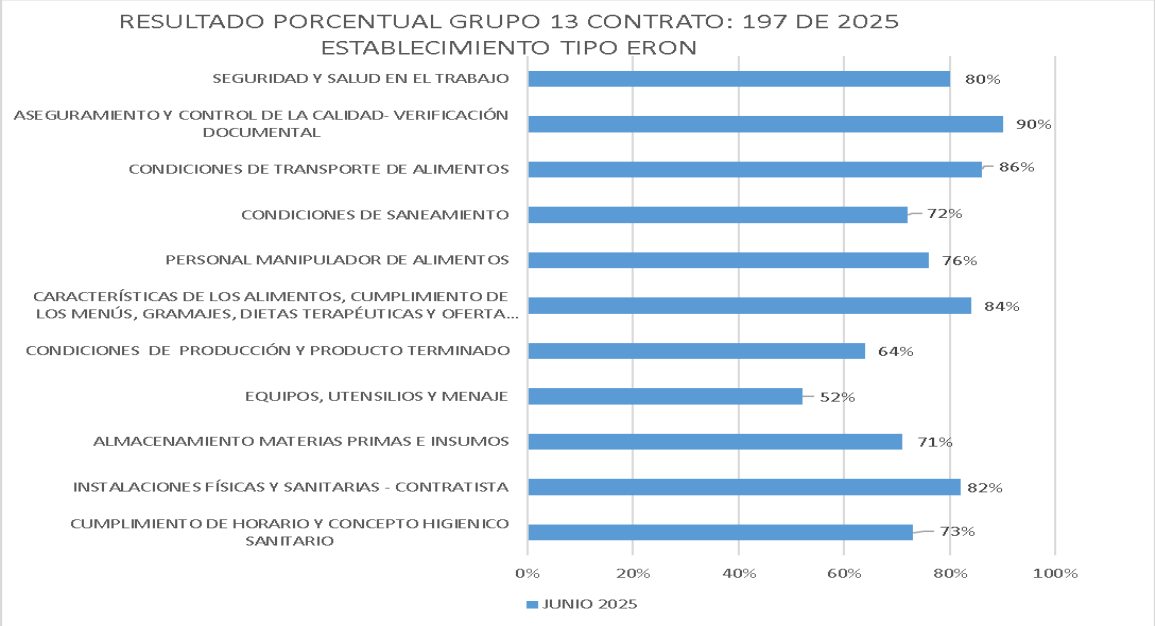
Para el caso del establecimiento EPMSC COPED PEDREGAL ALTA el cual cuentan con concepto sanitario con vigencia superior a un año, se evidencia que el contratista no ha realizado la gestión de visita ante la Secretaría de Salud Departamental.

El establecimiento CPAMSPA ITAGUI LA PAZ se encuentra en contingencia por adecuaciones de infraestructura, el suministro lo están realizando desde planta externa, no se verifica instalaciones por lo que no se realiza verificación de concepto sanitario en el ERON sino el de la planta externa.

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

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

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del grupo 13, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el mes de junio de 2025:



Los establecimientos visitados durante el periodo evaluado corresponden a: ERON COPED PEDREGAL, ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ, ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC ANDES, ERON EPMSC APARTADO, ERON EPMSC CAUCASIA, ERON EPMSC LA CEJA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS, ERON EPMSC SONSON, ERON EPMSC YARUMAL.

De acuerdo con los resultados obtenidos durante las visitas ejecutadas a los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) pertenecientes al grupo 13 adjudicado al contratista UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 durante el mes de junio 2025, se observa un cumplimiento general del **75%** con concepto de **CUMPLE PARCIALMENTE**, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto; los cuales se describen a continuación de manera descendente:

ASEGURAMIETO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL con un cumplimiento total del 90% en el mes de junio 2025; esta categoría presentó deficiencias en la recepción de materia prima evidenciándose productos con novedades en su rotulación, no se cuenta con los formatos básicos de estandarización, incumplimiento en la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo observarse equipos y utensilios en inadecuadas

condiciones pudiendo afectar la inocuidad de los alimentos, incumplimiento en los equipos de medición por la falta de ellos, incumplimiento en el programa de calibración debido a la falta de calibración o verificación de los equipos pertinentes, de manera general se observa un incumplimiento la documentación y en el mantenimiento de los carros transportadores por encontrarse con óxido y/o desprendimiento de pintura, no se evidencia articulación con los representantes de cada patio referente al proceso de higienización del menaje, no se cuenta con programa de trazabilidad, plan de contingencia, plan de emergencia específico para el establecimiento. El establecimiento que presenta el cumplimiento más bajo es ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (65%).

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con un porcentaje del 86% presenta un cumplimiento parcial durante el periodo evaluado junio 2025l, no se obtiene el 100% teniendo en cuenta que persisten los incumplimientos en los vehículos ya que se evidenció la utilización de transporte con falencias en su documentación (inspección sanitaria, SOAT, tecno mecánica y certificación de BPM); condiciones higiénico sanitarios inadecuados y la falta de utilización de estibas y canastillas, personal manipulador sin certificado médico ni certificación en manipulación de alimentos. Los establecimientos en los cual se presentó los hallazgos corresponden a: ERON COPED PEDREGAL (88%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (80%) y ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO (80%).

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, esta categoría obtuvo cumplimiento parcial con un 84%; sin embargo, dicha categoría presenta falencias en el cumplimiento del menú en cuanto rotación, intercambios del menú sin previa información a la supervisión o interventoría, entrega del componente salchicha por fuera de las características establecidas, incumplimiento en los gramajes establecidos, incumplimiento en la entrega de las dietas por suministrar en fondos, no se evidenció registro y control diario de dietas, no se realizó la valoración nutricional inicial, no se llevan registros de renuncia a la alimentación. Los establecimientos que presentaron menor porcentaje fueron ERON COPED PEDREGAL (74%) y ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (75%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS, con un porcentaje de cumplimiento parcial del 82% para el mes de junio 2025 esta categoría no obtuvo cumplimiento total debido a: falencias significativas en las cuales se evidencia condiciones higiénico sanitarias deficientes, se observa que los hallazgos generales representativos consisten en el deterioro general de las instalaciones (pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, mesones), sistema de desagüe de aguas residuales, algunas luminarias sin funcionamiento y/o sin protección, tomas eléctricas rotas o sueltas, cables sueltos, no se evidencia lavamanos de accionamiento no manual, conexiones hidráulicas de equipos con daño, no se evidencia que el servicio cuente con las áreas establecidas en la OTM, como tampoco gestión al respecto. Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial más bajo en esta categoría son: ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO (73%) y ERON EPMSC YARUMAL (75%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, se obtuvo un porcentaje del 80% para el mes de junio 2025, presentando falencias significativas en 6 de los 11 establecimientos donde se verifico esta variable, observando diferentes novedades como: la falta de registros en SST, no se cuenta con botiquín ni extintores, ni malla anti fuego en la mayoría de los establecimientos, no se tiene publicada la política de SST, el personal externo no cuenta con exámenes médicos ocupacionales, no se cuenta con registro de entrega de EPP. El establecimiento con mayores deficiencias en SST y con un porcentaje por debajo del 60% corresponden a: ERON COPED PEDREGAL (40%). Los demás establecimientos presentan cumplimiento parcial y total

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS la categoría obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 76% en junio 2025 obteniendo un cumplimiento parcial; la categoría presentó deficiencias con el cumplimiento del Anexo 9 en cuanto al total del personal requerido, el personal aun no cuenta con la dotación establecida, uso de dotación incompleta por parte del personal manipulador, uso inadecuado del tapabocas, implementación no adecuada de las buenas prácticas de manufactura en el lavado de manos y estado higiénico del uniforme, en algunos casos no se contaba con la certificación médica y/o exámenes clínicos, no se cuenta con personal capacitado para la limpieza de la campana extractora. El establecimiento que presento menor cumplimiento fue ERON COPED PEDREGAL (57%).

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, obtuvo un cumplimiento del 73% en junio 2025, la categoría presentó falencias como: incumplimiento de horario en los tiempos de comida evaluados por retraso en la entrega de los alimentos, en los diferentes tiempos de comida, no se cuenta con los documentos como concepto sanitario, SOAT, tecno mecánica. Es de destacar que en esta variable dos establecimientos presentaron incumplimiento, siendo los de menor porcentaje ERON COPED PEDREGAL (44%) y ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (50%)

CONDICIONES DE SANEAMIENTO obtuvo un cumplimiento parcial del 72% para el mes de junio 2025, no obteniendo un cumplimiento total debido a los hallazgos relacionados con: la falta de procedimientos definidos para evitar la contaminación cruzada, deficiencia en la limpieza de los techos, paredes, pisos y equipos de los servicios de alimentación, falencia en la utilización de los productos químicos para las labores de limpieza y desinfección, en algunos establecimientos no se contaba con los elementos de aseo, en algunos establecimiento no se garantizó la utilización de agua potable, el estancamiento de agua en las diferentes áreas del proceso, dado la falta de drenajes adecuados, paredes con acumulación de hollín, hongos, humedad, desprendimiento de pintura, acumulación de hollín en utensilios y dotación de manipuladores, deficiencia en el suministro de los productos de limpieza y desinfección para un adecuado proceso dentro del servicio de alimentación, inadecuada clasificación de los residuos sólidos y líquidos, falta de bolsas y recipientes debidamente identificados y tapados; falta de kit para medición de pH y cloro, fiambreras en inadecuadas condiciones higiénicas, presencia de plagas, no se cuenta con los proceso de limpieza y desinfección de la trampa de grasa, Los establecimientos con mayor afectación en esta variable son: ERON COPED PEDREGAL (58%) y ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (43%)

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presenta para el mes de junio 2025 un cumplimiento parcial con 71%, atribuible a los incumplimientos evidenciados en cuanto a: cumplimiento de fichas técnica de los productos establecidos, incumplimiento en plan de compras, se evidencia desabastecimiento de materias primas en algunos establecimientos, como falta de proteínas para la preparación del día de la visita lo que ocasionó el cambio en algunas preparaciones o para el día siguiente, productos de panificación no cuentan con la documentación completa establecida, como etiquetado completo en su empaque primario, por ende, no cumple con la normatividad legal vigente; por otro lado, se evidenciaron frutas y verduras en almacenamiento en estado de deterioro por presencia de hongos o sobre maduración; se observa el almacenamiento de materias prima que no cuenta con rotulado en su empaque primario, se presentan falencias en el almacenamiento de alimentos ya que se evidencian en cajas, costales, bolsas y guacales de madera, materia prima dispuesta directamente sobre las estibas o piso, debido a la falta de canastillas ya que no cuentan con ellas dentro de los servicios de alimentación, incumplimiento en las distancias perimetrales requeridas para el almacenamiento de los alimentos observando acumulación de las materias primas. y almacenamiento sobre pared, se observaron alimentos no contemplados en la OTM catalogados como prohibidos. El establecimiento del grupo, que presento el porcentaje más bajo es: ERON COPED PEDREGAL (56%), Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

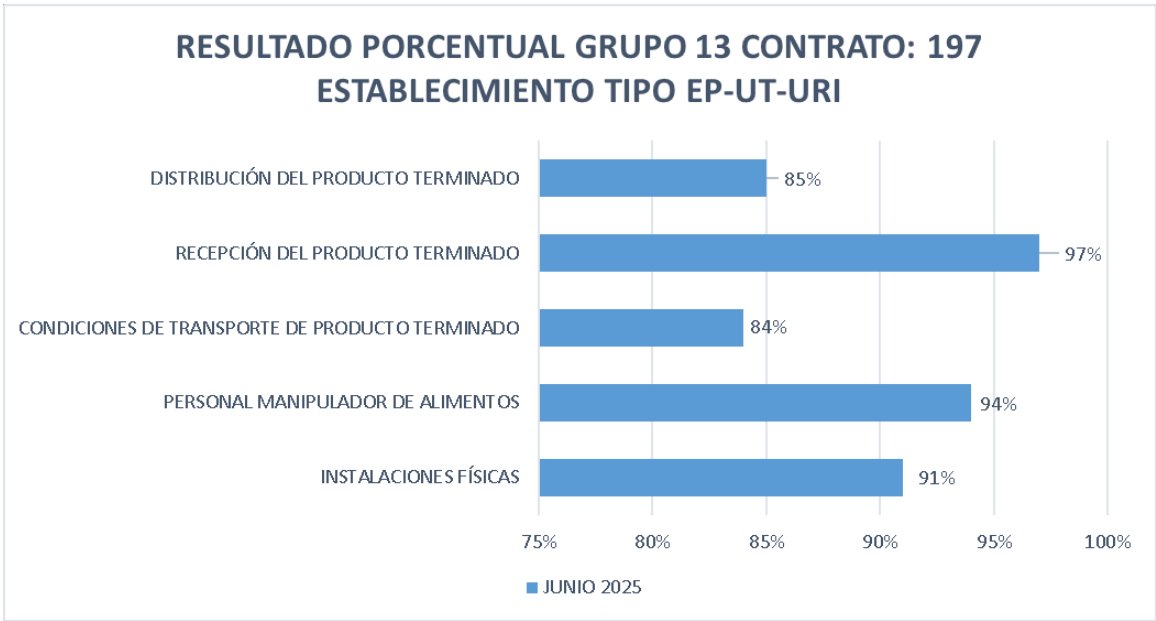
CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, para el periodo evaluado se observa un porcentaje bajo 64% obteniendo un cumplimiento parcial para junio 2025; no da cumplimiento a cabalidad conforme lo requerido debido a que se evidenció que no se cuenta con los procedimientos definidos que garanticen las condiciones sanitarias, se observa procesos inadecuados de pre alistamiento de materia prima en área no sanitarias y/o áreas con deficiencias higiénicas, incumplimiento en la temperatura de distribución de los alimentos terminados tanto fríos como calientes (proteína, ensalada, jugos), por lo cual no se implementa adecuadamente el protocolo de control de temperatura, no se garantiza la inocuidad del hielo utilizado, no cuenta con la totalidad de los equipos de medición, no cuenta con los utensilios de estandarización para garantizar los gramajes en servido; ensamble de dietas en conjunto con otras actividades y sin rotulación adecuada, ensamble de los productos terminados en canastillas con bolsatina no cumpliendo lo establecido en la OTM respecto a los recipientes isotérmicos, falencia en la toma de contra muestras. El establecimiento que obtuvo la menor calificación para esta categoría durante el mes de junio corresponde a: ERON COPED PEDREGAL (49%) y ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (59%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, para el mes de junio de 2025 dando un porcentaje de no cumple con 52%, la categoría presenta falencias debido a que el contratista no realizó los mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos, presenta incumplimiento en los equipos mínimos requeridos, se observa de manera reiterativas novedades con los carros transportadores por estar incompletos y/o por su estado físico ya que presentan óxido, desprendimiento de

pintura, falencias en las ruedas, lo cual puede conllevar a un contaminación cruzada de los alimentos y/o accidente laboral. Los establecimientos que presentaron mayores falencias y que presentaron incumplimiento con un porcentaje por debajo del 60% durante el periodo evaluado fueron: ERON COPED PEDREGAL (39%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (20%), ERON EPMSC ANDES (56%), ERON EPMSC CAUCASIA (38%), ERON EPMSC LA CEJA (60%), ERON EPMSC YARUMAL (50%). Y ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (42%).

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

A continuación, se detalla el análisis consolidado del Grupo 13, durante el mes de junio 2025 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.



Los establecimientos visitados durante el periodo evaluado corresponden a: EP ARANJUEZ, UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 17 "CLARA ELISA NARVAEZ", EP CASTILLA, EP COPACABANA, EP CTI BUNKER DE LA FISCALÍA, EP DOCE DE OCTUBRE, EP ANDES, EP APARTADO, EP CACERES, EP CAUCASIA, EP CTI CAUCASIA, EP LA CEJA, EP SANTA ROSA DE OSOS, EP YARUMAL, EP GIRARDOTA y EP SAN CRISTOBAL.

Para el periodo del presente informe, la interventoría realizó seguimiento a 16 establecimientos tipo EP, UT y URI pertenecientes al grupo 13 adjudicado al contratista UT INTEGRACIÓN USPEC 2025, donde se obtuvo un cumplimiento total del 92%, para el periodo de junio 2025; teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto, lo cual se relaciona a continuación:

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, con un porcentaje del 97% la categoría presento un cumplimiento total en el mes de junio 2025, no se obtuvo una calificación del 100% debido a que no se da cumplimiento al menú establecido, a que el contratista realiza la entrega consolidada de tres tiempos de comida (almuerzo, cena y refrigerio nocturno) a la hora del almuerzo en algunos de los establecimientos, así mismo, se evidencia incumplimiento en el horario de entrega de los tiempos de comida, generalmente por anticipo, ocasionando un almacenamiento temporal de los alimentos prolongado no garantizando las inocuidad de estos, no se cuenta con la totalidad de componentes especialmente en el tiempo de cena y refrigerio nocturno como el regulador, la bebida o cereal. El establecimiento con el porcentaje más bajo para esta variable

corresponde a: UT BATALLÓN DE ASPC NO 17 " CLARA ELISA NARVAEZ (70%), Los demás establecimientos presentaron porcentaje parcial y total.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS la categoría obtuvo un porcentaje del 94% presentando un cumplimiento total, presentó falencias en la utilización de la dotación. Los establecimientos que presenta porcentaje por debajo del 60% son: EP ANDES (75%) y EP CACERES (0%). Los demás establecimientos presentan cumplimiento total.

INSTALACIONES FISICAS, la categoría obtuvo un porcentaje de cumplimiento total del 91% para el periodo del mes de junio de 2025, no obtuvo el 100% debido a que se observó que en la EP ANDES (75%), EP CACERES (50%) y EP CAUCASIA (50%). no cuentan con un área temporal exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos disponiendo el producto en canastillas directamente en piso en inadecuadas condiciones higiénicas sin utilización de estibas u otro medio que minimice el riesgo, se evidenciaron canastillas en inadecuadas condiciones higiénicas. Los demás establecimientos presentaron cumplimiento total.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó un porcentaje del 85% obteniendo un cumplimiento parcial en el mes de junio 2025, la categoría presenta incumplimiento debido a que se observó la entrega de la alimentación en fondos en la mayoría de los establecimientos y no de manera individual como lo establece la OTM, el suministro de la bebida se realizó en empaques que no garantizan la conservación del alimento (bolsa y bidones de segunda mano). No se evidenció acciones de mejora por parte del contratista para la subsanación de los hallazgos. Los establecimientos que presentaron los porcentajes más bajos fueron: EP ARANJUEZ (50%), UT BATALLÓN DE ASPC NO 17 " CLARA ELISA NARVAEZ (50%), EP APARTADO (50%) y EP GIRARDOTA (50%).

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO que obtuvo para el periodo de junio 2025 un 84% con un cumplimiento parcial, ocasionado por incumplimientos con el medio de transporte, ya que se realizó en transporte público, vehículos que no cuentan con inspección sanitaria, algunos no presentaron SOAT ni tecno mecánica, no cuenta con la leyenda de TRANSPORTE DE ALIMENTOS, se observaron vehículos en inadecuadas condiciones higiénicas, tampoco implementan la planilla de control de temperaturas durante la distribución. Los establecimientos que no cumplen con los aspectos evaluados en esta variable, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto, no se cuenta con el plan de rutas. Los establecimientos con menor porcentaje son: EP CACERES (60%), EP LA CEJA (25%), EP SANTA ROSA DE OSOS (50%), EP YARUMAL (0%),

2.2.13.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 13

A continuación, se realiza una breve descripción del estado de la infraestructura de los servicios de alimentación con que cuentan los establecimientos penitenciarios ubicados en la Regional Noroeste – Grupo 13; donde se evalúan las condiciones de acuerdo con lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013. Cabe resaltar que, durante el periodo de junio de 2025, se realizaron visitas a diez (10) establecimientos, los cuales se relacionan a continuación, con el respectivo porcentaje de cumplimiento del aspecto en mención y la descripción de lo evaluado:

Variables / Establecimientos	ERON COPED PEDREGAL	ERON CPMSDO SANTO DOMINGO	ERON EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina)	ERON EPMSC ANDES	ERON EPMSC APARTADO	ERON EPMSC CAUCASIA	ERON EPMSC LA CEJA	ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	ERON EPMSC SONSON	ERON EPMSC YARUMAL
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - INFRAESTRUCTURA	78%	69%	82%	81%	85%	70%	54%	43%	68%	46%

El estado de las Instalaciones Físicas y Sanitarias – Infraestructura de los establecimientos tipo ERON de la Regional Noroeste que pertenecen al Grupo 13; presentan para el periodo de junio 2025, un desempeño promedio del 69% con concepto de CUMPLE PARCIALMENTE, a continuación, se describe el estado de cada uno de los establecimientos visitados:

ERON COPED PEDREGAL: Durante el periodo del presente informe, presenta un cumplimiento del 78% con concepto de CUMPLE PARCIALMENTE; debido a que se evidencia en área de recepción de materias primas, estancamiento de agua acumulación de residuos sólidos y escombros; en el área caliente de planchas, fondos y abarrotes acumulación de agua; en el área de manejo de residuos sólidos, servicios sanitarios, techos en mal estado; techos con presencia de desprendimiento de pintura en área de porcionado de carnes; mallas en área perimetrales con presencia de suciedad y mal estado; pisos en área caliente de marmas en mal estado poroso y en área de manejo de residuos sólidos; pisos de cavas de refrigeración y congelación, con presencia de desprendimiento de pintura; acumulación de agua en área de fondos y área de planchas; pared porcionado de carne con desprendimiento de pintura; puerta del área de recepción de materias primas con oxido y puertas ausentes en unidades sanitarias; en las siguientes áreas: jugos , cava de congelación sin rotulo y sifones sin rejilla y sifón sin protección en área de marmas y en la entrada de cava de refrigeración.

ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO: Durante el periodo del presente informe, presenta un cumplimiento del 69% con concepto de CUMPLE PARCIALMENTE; debido a que se evidencia que no se cuenta con separación física en el área de producción, prealistamiento, zona de jugos, lavado todas están en un solo espacio; existen todas las áreas, algunas sin separación, y sus dimensiones no son proporcionales al volumen de producción; en el proceso productivo no se evidencia que sea lineal, se evidencia contraflujos, ya que el producto terminado pasa del área caliente, por zona de refrigeración con producto crudo y abarrotes; las bodegas no cuentan con la capacidad de almacenamiento suficiente para la cantidad de suministro necesaria semanal; no se cuenta con uniones redondeadas pared- pared- y pared techo; las puertas son de hierro, material no sanitario; se evidencia toma corriente de Fruver en mal estado; y en área de procesos no cuenta con lavamanos exclusivo para tal fin y que sea de acción por pedal.

ERON EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina): Durante el periodo del presente informe, presenta un cumplimiento del 82% con concepto de CUMPLE PARCIALMENTE; debido a que se evidencia techo de material no sanitario drywall con desprendimiento en pasillo de cuartos fríos y claraboyas; piso de cava de congelación con deterioro, baldosín partido y en área de marmas baldosines desprendidos y con bordes irregulares; pared del área de elaboración de jugos, con desprendimiento de pintura, pared en área externa de cuartos fríos con humedad y en pasillo de recepción de materia prima con humedad y desprendimiento de pintura; puertas del servicio con deterioro y presencia de óxido en parte inferior; cárcamo de parte exterior de cuartos fríos con varillas incompletas que permite el ingreso de plagas.

ERON EMPSC ANDES: Durante el periodo del presente informe, presenta un cumplimiento del 81% con concepto de CUMPLE PARCIALMENTE; debido a que se evidencia que no se cuenta con separación física entre áreas de ensamble de dietas y producción; pisos con presencia de grietas y porosidad en área de producción; pared con desprendimiento de baldosa fuera del área de almacén de químicos; las uniones pared- pared no son de forma redondeada; y no se cuenta con lockers para el personal manipulador.

ERON EPMSC APARTADO: Durante el periodo del presente informe, presenta un cumplimiento del 85% con concepto de CUMPLE PARCIALMENTE; debido a que se evidencia que no se cuenta con secuencia lógica, solo se cuenta con una puerta de ingreso para materias primas a través del área de producción; pisos porosos en área de lavado de menaje y área de abarrotes; no se cuenta con uniones redondeadas pared - pared en las diferentes áreas del servicio y no se cuenta con lockers.

ERON EPMSC CAUCASIA: Durante el periodo del presente informe, presenta un cumplimiento del 70% con concepto de CUMPLE PARCIALMENTE; debido a que se evidencia que el área de residuos sólidos está ubicado a la entrada del servicio de alimentación, siendo un foco de insalubridad; no hay separación física de áreas de producción con el resto, siendo susceptibles de contaminación; no se cuenta con secuencia lógica, se cuenta solo con una puerta de ingreso para

materias primas y salida de producto terminado a través de área de procesos; marcos de ventanas con oxidación y corrosión, ubicados en área de producción; pisos porosos de difícil limpieza en las diferentes áreas del servicio; no hay uniones redondeadas pared - pared en las diferentes áreas del servicio; puertas con superficies irregulares, porosas, de difícil limpieza; y deposito temporal de residuos sólidos no está protegido y se encuentra cerca de área de producción.

ERON EPMSC LA CEJA: Durante el periodo del presente informe, presenta un cumplimiento del 54% con concepto de NO CUMPLE, debido a que se evidencia que no se cuenta con todas las áreas debido a la limitación de espacios, los pre-alistamientos se hacen en el área de procesos; no se cuenta con separación física para las áreas de prealistamiento y ensamble ya que estas dos están dentro del área de procesos en espacios designados para su uso; no se cuenta con una secuencia lógica debido a que en el área de proceso se tiene en la misa área los espacios para prealistamiento y ensamble pero no hay separación física; la cava de refrigeración no cuenta con el espacio suficiente para realizar una separación perimetral adecuada entre producto almacenado y pared; malla de ventana del área de procesos la cual esta despegada de la ventana lo cual podría permitir el ingreso de plaga; grieta en el piso al final de rampa de piso del pasillo de congeladores; pared del área de residuos con desprendimiento de pintura, deterioro del baldosín de la pared del área de procesos y se evidencia baldosín quebrado en la entrada del servicio de alimentación; las dos rampas de piso de entrada del servicio y final del pasillo de congeladores no cuentan con uniones redondeadas en sus laterales y están resquebrajadas; no se cuenta con lockers y vestidores para los manipuladores; tomacorriente del área de pasillos de congeladores con protector desprendido, en área de fruver caja eléctrica de techo sin tapa y en área de procesos caja eléctrica desprendida; no se cuenta con trampa grasa instalada; lavamanos del servicio sanitario es de accionamiento manual; y no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en el área de procesos.

ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS: Durante el periodo del presente informe, presenta un cumplimiento del 43% con concepto de NO CUMPLE; debido a que se evidencia que el servicio de alimentación no cuenta con una separación física entre cada una de las áreas; no existe una separación física entre las áreas de producción, prealistamiento, ensamble y distribución; el servicio de alimentación solo cuenta con una puerta de ingreso (personal y salida de producto terminado). No se evidencia secuencia lógica de los procesos; el piso del área de producción no tiene la pendiente necesaria del 2% para la caída del agua, por tal razón, se presenta estancamiento de la misma; espacio limitado en bodega de fruver y abarrotes, no facilita la circulación del personal, ni los procesos de limpieza y desinfección; techo del área de producción presenta abombamiento de pintura; piso del área del servicio de alimentación con porosidad y piso del área de cocción manchado; pendiente del piso del área de producción no facilita el drenaje del agua; área de ensamble y en área de lavado de menaje paredes con baldosín roto y no tiene superficie lisa, y además, presenta grietas; en bodega de fruver, abarrotes y frío, las uniones entre techo-pared no son redondeadas; las puertas del servicio de alimentación no están construidas en material sanitario, presentan oxidación; el servicio de alimentación no cuenta con vestidores, con lockers; personal manipulador viene cambiado desde la celda; dos luminarias del área de producción con funcionamiento de un solo tubo cada una. En el registro fotográfico no se logró una captura que permita evidenciar la situación debido a que el reflejo de luz del tubo funcional ilumina el que está fundido; tomacorriente en área de producción desprendido de la pared, lo que permite que se pueda acumular de suciedad y posible anidación de plagas; el servicio de alimentación no cuenta con vestieres; durante la visita que el establecimiento por limitación de especies no cuenta con todas las áreas establecidas en la OTM (no hay separación física de área de ensamble, prealistamiento, producción, y además, no cuenta con vestier y lockers. No se entrega soporte enviado a la USPEC relacionando la limitación de espacio.

ERON EPMSC SONSON: Durante el periodo del presente informe, presenta un cumplimiento del 68% con concepto de CUMPLE PARCIALMENTE; debido a que se evidencia que no existe separación física entre las áreas de ensamble, área de prealistamiento, área de producción, área de equipos de frío, área de lavado, las dimensiones no son proporcionales al volumen de producción; no existe secuencia lógica desde la recepción de materia prima hasta la entrega del producto final, hay una sola entrada y salida al servicio de alimentos; las uniones pared-pared de las áreas del servicio no son de forma redondeada, falta media caña en área de químicos y rampa de ingreso; puerta de área de químicos y puerta de ingreso a la oficina y área de abarrotes con presencia de oxido en los marcos; no se cuenta con vestieres, ni locker para el personal manipulador y administrativo; 1 lámpara en área de químicos, 1 lámpara en área de baño sin protector contra rotura, 2 lámparas con 1 tubo quemado en área de producción; no se cuenta con trampa de grasa portátil instalada, se tiene

espacio suficiente o adecuado para su instalación debajo de la poceta de mesón de prealistamiento; solo se cuenta con un solo baño no separado por sexo, es utilizado por hombres y mujeres; y no se cuenta con área de vestier, área de locker, área de recepción de materias primas, área de prealistamiento y área social.

ERON EPMSC YARUMAL: Durante el periodo del presente informe, presenta un cumplimiento del 46% con concepto de NO CUMPLE; debido a que se evidencia que no hay separación física entre las diferentes áreas; no se cuenta con clara separación física entre las diferentes áreas; no hay secuencia lógica entre las diferentes áreas, se ingresan materias primas y productos pre alistados a través de una única puerta existente en el servicio; no se cuenta con espacio de almacenamiento proporcional al volumen de insumos, se almacenan abarrotes en área compartida con área de producción; techos de difícil limpieza en área de prealistamiento de Fruver; ventanillas de área de distribución con oxidación y corrosión; pisos porosos de difícil limpieza en área de producción y área de prealistamiento de Fruver; paredes porosas de difícil limpieza en área de prealistamiento de fruver y área de almacenamiento; no hay uniones redondeadas pared-pared en las diferentes áreas del servicio; puerta de acceso principal con oxidación y corrosión; no se cuenta con vestieres ni lockers; lámpara con uno de los tubos fuera de servicio; tomacorrientes en mal estado, partido; no se cuenta con servicio sanitarios, vestieres, se utilizan los de las celdas de los PPL pero no para personal administrativo; y el espacio para deposito temporal de residuos sólidos no se encuentra protegido.

Cabe resaltar que para el establecimiento **CPAMS LA PAZ ITAGÜÍ** no se evalúan las condiciones de infraestructura teniendo en cuenta que este se encuentra operando desde planta externa por contingencia por adecuaciones del rancho.

La Interventoría solicita a la Entidad Contratante garantizar condiciones sanitarias de funcionamiento, en cumplimiento de la legislación sanitaria vigente, y regulaciones que apliquen, a fin de garantizar procesos productivos de calidad con énfasis en la inocuidad.

2.2.14 GRUPO 14

2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Durante el periodo del presente informe, del 01 al 30 de junio de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 14 Regional Oriente, donde se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría, del operador UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025.
En la siguiente tabla se relaciona el porcentaje de cumplimiento obtenido durante la última visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario en los establecimientos penitenciarios y carcelarios tipo ERON – CRM. A continuación, se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido, fecha de la emisión del documento y concepto por parte de la DTS.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON CPMS BUCARAMANGA	17/06/2025	FAVORABLE	91,5%	Un mes.	Se realizará seguimiento en el próximo mes de ejecución. 1.2. Pisos deteriorados con desgaste y desprovistos de material sanitario. 2.1. Se observo una campana en desuso. Techo del área de cocina falta pintura. 2.1. Se observa óxido en las manijas y bisagras del cuarto frio.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.2. Se observa presencia de líquidos en área de proceso de los alimentos.
ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA	05/03/2025	FAVORABLE	97,5%	Cuatro meses.	Se realizará seguimiento en el próximo mes de ejecución. 2.1. Presenta óxido en el área externa de cuarto de congelación y estructura del mesón con deficiencia de pintura.
ERON EPAMS GIRON: ALTA ANTIGUA	30/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81%	Dos meses.	El día 26/06/2025 se realiza seguimiento por parte de la Interventoría, evidenciado lo siguiente para cada observación consignada por la entidad: 1.1 Se visualiza cerca de focos insalubres. **Seguimiento**: se evidencia la gestión por el operador con solicitud formal al establecimiento para el cambio del lugar donde se realiza la actividad de disposición de residuos y aumentar la frecuencia de retiro. 1.2 Condiciones de pisos en cuarto de refrigeración con difícil limpieza y desinfección, desgaste de paredes. **Seguimiento**: la interventoría evidencia deterioro del piso y con desprendimiento de lámina, no se evidencia desgaste de paredes. 1.3 Se visualiza tomacorriente expuesta. **Seguimiento**: se evidencia mantenimiento del tomacorriente en el servicio de alimentación. 1.4 Baterías sanitarias sin tapa. **Seguimiento**: se evidencia batería sanitaria con tapa. 2.1 Se visualiza empaque de cuarto frio en deterioro. **Seguimiento**: Se evidencia mantenimiento de empaque de cuarto frio. 2.2 Se visualizan estibas con mal manejo de limpieza y desinfección, en el cuarto de refrigeración tiene contacto con el suelo y las paredes. **Seguimiento**: se evidencia la implementación del programa de LyD, en el área no se observan alimentos en contacto con el suelo o paredes. 4.1 Se visualizan productos sin rotulo. **Seguimiento**: se evidencia producto con su debida rotulación por colores e implementación de método PEPS. 4.4 Se visualiza almacenamiento en conjunto con diferentes alimentos. **Seguimiento**: se evidencia en cuarto de refrigeración almacenamiento de queso en conjunto con carnes. 5.5 intensificar limpieza y desinfección en equipos como calderas. **Seguimiento**: se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidencia deficiencia en la implementación del programa de limpieza y desinfección como calderas y ollas.
ERON EPAMS GIRON: MEDIA	04/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	86,5%	Un mes.	1.4 Se evidencia jabón de manos sin rotulación completa. 2.1 Se evidencia cuarto frio con deterioro en pisos iniciando, se visualiza lámparas dañadas en cuarto de refrigeración #1. 2.2 Se visualiza ollas desgastadas. 3.3 Un interno con indumentaria deteriorada. 4.4 Se visualiza ensalada preparada en cuarto de lavado y desinfección.
ERON EPMS SAN GIL	19/07/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	78%	11 meses.	El día 20/06/2025 se realiza seguimiento por parte de la Interventoría, evidenciado lo siguiente para cada observación consignada por la entidad: 1.1 No se evidencia separación en el área de ingreso del establecimiento, en esta área se realizan operaciones de limpieza y desinfección, recepción de materia prima e ingreso de manipuladores, el andén de ingreso al sector no es continúo y está construido en tierra. **Seguimiento**: En el área de ingreso se realizan actividades de limpieza y desinfección. El andén de ingreso al sector no es continuo y está construido en tierra. La interventoría observa que en la entrada hay un lavadero donde realizan limpieza y desinfección de tablas y recipientes y que el lavadero tiene baldosas partidas. En cuanto al ingreso al rancho, se identifican unas escaleras cubiertas de baldosas que están partidas. 1.2 Los pisos en el área de alistamiento de materia prima se observan con grietas, falta de continuidad, permitiendo la acumulación de suciedad. limitando las actividades de limpieza y desinfección. La rejilla al interior del área de preparación de alimentos permite la acumulación de suciedad. Los pisos se observan deteriorados en el área de preparación, las medias caña se observan deterioradas. Falta mantenimiento preventivo en paredes, pisos y techos. **Seguimiento**: se observa que, en el piso del área de pre - alistamiento, se observan 3 tabletas del piso partidas, donde se acumulan residuos líquidos. 1.3 El techo se observa con falta de continuidad, algunas áreas de este no son de material sanitario, se observan aberturas entre

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					los extractores de aire caliente y las paredes, la campana no cuenta con extractor. **Seguimiento**: se observa que el techo tiene continuidad y es de material sanitario. Sin embargo, la campana en el área de preparación continúa sin tener extractor. 1.4 El área de locker se utiliza para almacenamiento. La puerta de ingreso al baño no tiene el diseño sanitario. No hay sistema de desinfección para el ingreso al área de producción ni al área de refrigeradores. **Seguimiento**: se observa que en el área del locker no hay almacenamiento de alimentos. En cuanto a la puerta de ingreso del baño se observa que el espacio del bajo puerta es muy amplio y que además la puerta tiene óxido en la parte inferior de la misma. Se observan procesos de limpieza y desinfección en el área de refrigeración y en el área de producción. 2.1 Se observan 3 congeladores en mal estado No. 02, 03, 04, Se deben incrementar las actividades de limpieza y desinfección para los diferentes equipos y utensilios. **Seguimiento**: se observa que se realizó el cambio de dos congeladores y que poseen adecuados procesos de limpieza y desinfección. Se requiere implementar plan de muestreo con superficies de contacto con los alimentos, cuartos fríos y refrigeradores. El operador manifiesta durante la interventoría, que cuentan con una prueba microbiológica de superficies, pero no nos entregan el soporte. No tienen resultados de análisis microbiológicos de muestras de superficies de refrigeradores y cuartos fríos. 2.2 Se requiere complementar el plan de muestreo con superficies de no contacto con alimentos, cuartos fríos y refrigeradores, incluyendo patógenos asociados. 4.1 La recepción de productos refrigerados no cuenta con la verificación de registro sanitario y rotulado. Se requiere ajustar y completar el procedimiento para que materias primas como el aceite se manipulen como un alimento. **Seguimiento**: Se revisa el rotulado de los quesos y cuentan con la información requerida de etiquetado. 4.3 La temperatura de las diferentes áreas es bastante elevada, pueden permitir condensación y humedades altas. 4.4 Las paredes y techo del área de cuarto frío no son continuas lo cual dificulta las actividades de limpieza y desinfección. Se observan canastillas sucias. **Seguimiento**: Se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					verifica y aún no han realizado el ajuste de la unión entre pared y techo de modo que sean redondeadas. 5.2 La canaleta de recolección de aguas en el área de producción se observa con suciedad, la cual se puede convertir en foco de contaminación. No cuenta en su parte interna con sus respectivas rejillas. Un Lavaplatos tiene amarrado el sistema de evacuación de aguas. **Seguimiento**: se verifica la canaleta en el área de producción y se observan espacios entre la misma y las tabletas del piso permitiendo la acumulación de comida. 5.5 Mejorar el sistema de monitoreo y registro de actividades, realizar limpieza en equipos, superficies y utensilios correctamente. Utilizar las dosis de sustancias químicas propuestas en el plan de limpieza separado del de desinfección. **Seguimiento**: se están realizando procesos adecuados de limpieza y desinfección de refrigeradores, congeladores y equipos. El operador informa que están realizando unos trabajos de alcantarillado como se muestra en registro fotográfico anexado en esta acta y que los van a trasladar a otro sitio temporal mientras se realizan algunos ajustes locativos.
ERON EPMSC BARRANCABERMEJA	04/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83,5%	Diez meses.	El día 26/06/2025 se realiza seguimiento por parte de la Interventoría, evidenciado lo siguiente para cada observación consignada por la entidad: 1.1. El diseño del servicio de alimentación no se ajusta a los volúmenes de producción reportados 642 servicios. **Seguimiento**: El diseño no se ajusta a la producción. 1.2. No hay continuidad en los pisos del área de preparación de alimentos. Falta de continuidad en las paredes y presenta. **Seguimiento**: Se observan uniones redondeadas entre pisos y paredes. 1.3. Techos sin continuidad. **Seguimiento**: se continúa evidenciando. 1.4. El área donde se ubica actualmente el lavado de manos no garantiza una adecuada asepsia de estas. **Seguimiento**: En el momento de la visita estaban lavando los pisos del área de lavado de manos. El lavamanos está continuo a una rejilla del área del fruver y es difícil el lavado y desinfección de esta. 3.4. No se evidencia inscripción del capacitador actual. **Seguimiento**: De acuerdo

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					a la normativa los profesionales del servicio pueden capacitar a los manipuladores de alimentos. 4.4. No se cuenta con espacio suficiente para una adecuada gestión de almacenamiento de frutas, verduras y carnes. **Seguimiento**: No hay espacio suficiente para el almacenamiento de frutas y verduras. 5.2. Se observa residuo liquido en el piso del área de almacenamiento temporal de residuos sólidos. **Seguimiento**: En el momento de la visita se estaba realizando procesos de limpieza y desinfección del piso en área de producción, pero no se observa acumulación de residuos líquidos. 5.3. El área de disposición de residuos sólidos no se encuentra adecuada. 5.5. La frecuencia de la limpieza de los cauchos de los equipos de almacenamiento refrigerado y congelado no es la adecuada. **Seguimiento**: Se cambió el congelador. Se verifican procesos de limpieza y desinfección de cauchos de equipos de refrigeración y congelación y se observan en buenas condiciones de acuerdo con los procesos descritos.
ERON EPMSC MALAGA	12/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81,5%	Un mes.	1.1 Se evidencia área de almacenamiento dentro del área de preparación. 1.2 Se evidencia pared al lado de la estufa que no es completamente lisa y con acumulación de grasa. 1.3 Se evidencia extractor con acumulación de grasa. 1.4 No se evidencia filtro sanitario, ni casilleros para los manipuladores. 2.1 Se evidencia refrigerador con desprendimiento de pintura y con signos de humedad. 4.4 Se observan alimentos para el consumo que no son pertenecientes al área. 5.3 No se cumple código de colores, para almacenamiento de residuos sólidos. 5.5 Se evidencia limpieza deficiente en campana y pared adjunta.
ERON EPMSC SOCORRO	03/06/2025	FAVORABLE	90%	Un mes.	1.1 Los diversos ambientes de la edificación no tiene secuencia lógica del proceso y presencia de deterioro en puertas.

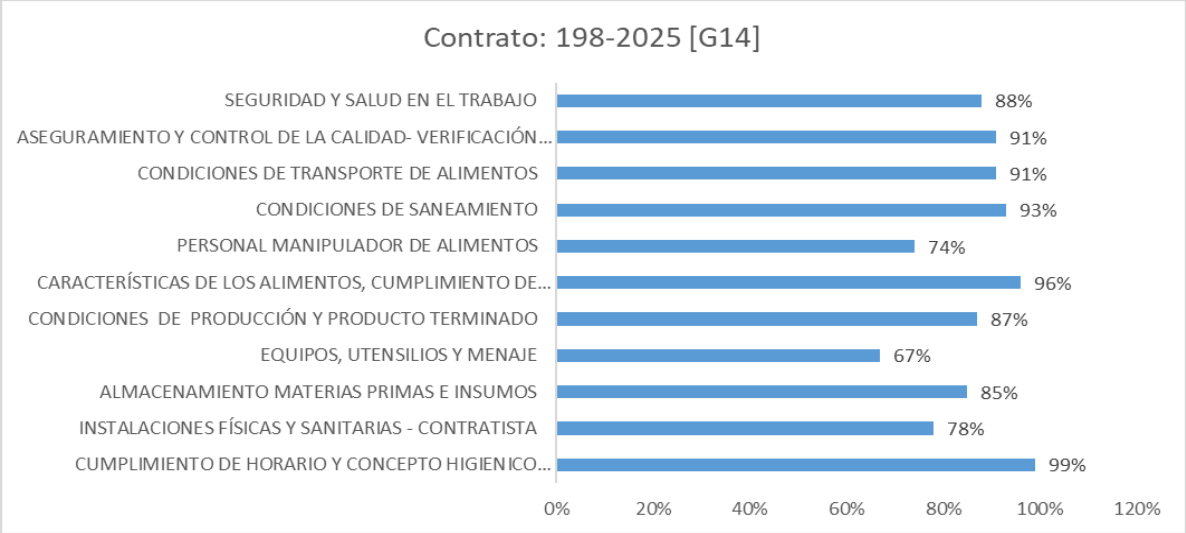
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.2 Se evidencia pisos con grietas. 1.3 Los techos presentan desprendimiento superficial y no facilitan la limpieza y desinfección. 2.1 Presencia de equipos y utensilios utilizados en la preparación con deterioro evidente si afecta a los productos. 5.1 El suministro proviene de acueducto veredal, el establecimiento penitenciario cuenta con un sistema de tratamiento de agua. El operador del servicio de alimentación cuenta con un filtro, se evidencia control pH y cloro, pero no se evidencia registros de mantenimiento. 5.6 Cuenta con soporte documental escrito y registros, falta implementación en áreas.
ERON EPMSC VELEZ	14/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83%	Dos meses.	1.3 Las rejillas de ventilación ubicadas en la parte superior de los muros no cuentan con un mecanismo del impida el ingreso de plagas al interior del área de preparación de los alimentos 1.4 El diseño solo tuvo en cuenta la construcción de una unidad sanitaria, la cual debe ser compartida por el personal de ambos sexos, No cuenta con un sistema de extracción de olores. No se cuenta con vestidores para el cambio de ropa ni loker para guardar de manera independiente la ropa de calle y la ropa de trabajo requerida al ingreso del área de preparación de alimentos." 3.3 El diseño no contemplo un área específica para el consumo de alimentos de las personas que laboran dentro del establecimiento. Se evidenció consumo de alimentos de los trabajadores durante la jornada laboral dentro de la misma área de preparación. 4.4 El diseño no contemplo un área administrativa. Durante el desarrollo de la visita se evidenció que la oficina comparte áreas y ambiente con la bodega de almacenamiento de fruver y abarrotes. 5.2 El diseño y construcción contempló rejillas y desagües, pero estos quedaron ubicados frente las puertas de acceso a los cuartos y la pendiente del piso no garantiza bajante rápida hacia el interior de las rejillas, pudiendo generar empozamientos, riesgo de accidente o contaminación de áreas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Las rejillas no cuentan con un sistema de protección que impida el paso de plagas desde el interior de los ductos hacia el área de preparación y almacenamiento de alimentos. 5.3 Se evidenció recipientes de residuos con residuos orgánicos en el área de lavado de utensilios. Al indagar sobre los tiempos y ruta de salida de los residuos hacia el punto de recolección del centro penitenciario, los trabajadores informaron que esta actividad se lleva a cabo a través de la misma puerta por donde se despachan los alimentos. 5.5 No se cuenta con un área destinada al lavado y desinfección de canastillas. Operaciones como el lavado y pelado de papa y otros tubérculos se lleva a cabo en la misma área destinada para la limpieza de menaje. 5.6 El manual de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y los soportes documentales no contemplan las áreas y distribución actual del establecimiento, así como tampoco los tiempos y movimientos requeridos para el normal desarrollo de las actividades de control sanitario y minimización de riesgos.
PLANTA DE CONTINGENCIA G14 SAN VICENTE DE CHUCURI	02/04/2025	FAVORABLE	93,5%	Tres meses.	Se realizará seguimiento en el próximo mes de ejecución. 1.2. Pisos presenta deterioro. **Seguimiento**: se evidencia deterioro de baldosas en todo el servicio de alimentación. 1.3. Los techos no son de material sanitario. **Seguimiento**: se evidencia que los techos no están construidos en material sanitario. Se observa techos acanalados en el área del shut de basura. 2.1. Congeladores presenta deterioro. **Seguimiento**: se evidencia congelador en mal estado, con desprendimiento de material y presencia de oxido. 5.3. Recipiente no cumple con el código de colores. **Seguimiento**: se evidencia recipientes de almacenamiento de residuos con código de colores.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los 10 establecimientos visitados correspondientes al Grupo 14, solo 4, presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, correspondiente a PLANTA DE CONTINGENCIA G14 - SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPMSC SOCORRO y ERON CPMS BUCARAMANGA.

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

A continuación, se presenta el análisis comprendido del periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio de 2025, de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 14 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 bajo el contrato 198-2025, en las evaluaciones de la Interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM – EP – visitados.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual promedio acumulado de la ejecución del contrato del operador, se aprecia que las categorías donde se presentan mayor oportunidad de mejora están relacionadas con equipos, utensilios y menaje (67%), personal manipulador de alimentos (74%) e instalaciones físicas y sanitarias a cargo del contratista (78%).

Se describen a continuación los aspectos más significativos evidenciados en cada una de las categorías contempladas en el instrumento durante la ejecución del contrato:

1. Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (99%): esta categoría demuestra el mejor desempeño global con respecto a las demás categorías evaluadas durante el periodo de junio de 2025, presenta solo un incumplimiento en el EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI no se ha realizado seguimiento a los hallazgos de la visita de secretaria de salud, sin embargo, los demás establecimientos presentan un excelente desempeño de cumplimiento del 100%.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (78%): la Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima, Anexos Técnicos y los documentos que hagan sus veces, que son de responsabilidad del operador, el cual alcanzó un desempeño del **78%** de cumplimiento parcial en el periodo del presente informe, donde el **ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA** fue el establecimiento que presento cumplimiento del 100%, mientras que los 9 establecimientos restantes presentaron desviaciones relacionadas de tipo locativo de pertinencia del operador, relacionadas a continuación:

ERON EPMS SAN GIL (58%): se evidencia desprendimiento de baldosas en área de procesos, pisos, paredes y media cañas en área de producción con desprendimiento de baldosa y de pintura, se observan zonas de óxido en la parte inferior de la puerta del área fruver y en la puerta del baño, un enchufe en área de almacenamiento de abarrotes se encuentra sin

protección, durante la visita se evidencia que el sistema de drenaje de agua residuales se encuentra levantadas en uno de los extremos de las rejillas, lo que genera la acumulación de suciedad en área de cocina caliente, no se evidencia lavamanos de accionamiento no manual, en área de proceso.

ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI (67%): no hay sifones en el área de distribución del ERON, se observa el mesón del área de distribución con 3 tabletas (baldosas) partidas, no se cuenta con lavamanos en el área de distribución., los distribuidores utilizan el lavamanos del baño, diagonal al área de distribución y dicho baño tiene accionamiento manual.

ERON EPMSC VELEZ (68%): No cuenta con área exclusiva para la disposición de residuos sólidos y no presenta soporte de radicación de informe manifestando la limitación, se evidencia oxidación de la puerta principal y las aberturas superiores del área de cocina no tienen angeos, las rejillas de los sifones, son de orificios alargados y amplios, que permiten mayo facilidad el ingreso de plagas.

ERON EPMSC MALAGA (71%): Se evidencia estantería en regulares condiciones desprendimiento de pintura y óxido en su estructura. (área de almacenamiento de abarrotes), se evidencia un mesón en área de proceso con presencia de oxido y perforado, no cuenta con la instalación del medidor de gas, debido que el servicio de alimentación no tiene gas natural, adicional las fechas de calibración presentadas para el servicio de energía y acueducto corresponden a 19-10-2020 y 25-02-2016, lo anterior no cumplen con lo estipulado, no se realiza la calibración en un tiempo no mayor a 30 días hábiles contados a partir del acta de inicio.

ERON EPAMS GIRON (77%): Paredes con desprendimiento de pintura en área de tubérculos, en pasillo de curatos fríos, en área de cocina caliente junto a las marmitas, se evidencia baldosas partidas en el área de lavado de menaje, en el área de insumos hay un estante con óxido en la parte inferior, pisos con desprendimiento de material en 3 cuartos fríos. Se evidencia 8 luminarias dañadas (1 en el cuarto frío No1 que es de refrigeración, 1 en el cuarto frio No.3 que es de congelación, 1 en el área de preparación de vegetales. 2 en cocina caliente. 2 en área de ensamble de dietas y 1 cuarto de aseo.).

ERON EPMSC SOCORRO (78%): se presenta baldosa rota en el área de lavado de menaje, se evidencia baldosas partidas en área de lavado de manos, desprendimiento de pintura y humedad en paredes y techos de cuarto de Fruver, las puertas se encuentran oxidadas en el cuarto de Fruver y de abarrotes, no se evidencia registro de gestión para el mantenimiento correctivo.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (85%): en este aspecto la Interventoría verifica tanto la cantidad como la calidad (fechas de vencimiento, características organolépticas, registro de temperaturas de ingreso, rotulado y etiquetado, entre otros aspectos) de los productos alimentarios con los que cuenta el operador, para la preparación y suministro de alimentación a la PPL, entre otros aspectos que hacen parte de lo contemplado en los documentos contractuales, que son de obligatorio cumplimiento por parte del operador. En esta categoría fueron objeto de evaluación 9 establecimientos de los cuales la PLANTA DE CONTINGENCIA G14 presento un cumplimiento máximo del 100%, mientras que los ERONES CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL y ERON EPMSC SOCORRO presentaron cumplimiento parcial en un rango del 82% al 89%, mientras que los ERONES con mayores deficiencias en la ejecución de esta categoría son ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC MALAGA y ERON EPMSC SOCORRO representado en un 68% a 79% de cumplimiento; las desviaciones se relacionan con el uso de materias primas sin presentar soportes de fichas técnicas para su validación, con cumplimiento parcial de la normatividad legal vigente (*Carne de cerdo marca MANERO, fabricado por Comercial de Carnes JYJ SAS, no registra: tipo de corte, contenido neto, planta de beneficio y desposte en el rotulo. Carne de res marca CARNES HB 19 SAS no registra: el tipo de corte, contenido neto, planta de beneficio y desposte. Queso especial para pizza tipo mozzarella de 2500 gramos, marca Los Pinos, fabricante Productos lácteos San Diego, el cual no registra en el rótulo, el medio de conservación. Se observa en almacenamiento pan de chocolate y salvado de la marca QUEEPAN (fabricante QUEEPAN SAS), con Lote 14-06-2025 y F.Vto. 26-06-2025, el cual incumple con la resolución 5109- 2005, debido a que en el listado de ingredientes no reporta el ingrediente chocolate, adicionalmente el lote y la fecha de vencimiento del empaque primario y secundario (Caja) no concuerdan, ya que la caja presenta rotulado con Lote 13-*

06-2025 y F.Vto. 28-06-2025. En cuanto al seguimiento del queso marca Las Camelias, se evidencia que el rotulado del empaque primario cumple, siendo legible. Queso marca Las Camelias con lote y fecha de vencimiento ilegibles. Pernil de pollo, pechuga de pollo, carde de cerdo, pescado basa, en bolsa plástica sin rotulado en su empaque primario, además 5 bolsas de café marca SUCAFE en su empaque primario no registra fecha de vencimiento ni lote. Carne de cerdo se evidencia en bolsa plástica sin rotulado en área de congelación, manifiestan que es un producto importado de Chile y presentan un pedazo de caja donde según ellos cuenta con la información del producto LOTE A27C253291 fecha vencimiento 25/09/2026. Su empaque no es hermético se evidencian las bolsas abiertas sin de debida protección con su entorno), la no radicación a tiempo del listado de proveedores para su validación y aprobación, no ejecución del plan de compras acorde a los menús establecidos. Almacenamiento de los tubérculos y las verduras se realiza al aire libre, expuestos a altas temperaturas, contaminación y deterioro, almacenamiento de pollo pechuga y pollo pernil en costales. No se evidencia la rotulación del método PEPS de acuerdo con el código de colores establecido OTM, rotulan todo el fruver y abarrotes de color amarillo, riesgo bajo, además la materia prima almacenada en los tanques de refrigeración y congelación tampoco cuentan con rotulado PEPS, siendo un alimento de alto riesgo como queso, proteínas, vegetales pelados debe ser rotulado con etiqueta roja. Se evidencia rotulado de tomate y demás verduras y hortalizas con etiqueta amarilla, siendo un alimento de alto riesgo que debe ser rotulado con etiqueta roja. Se evidencia el almacenamiento de pescado basa en las instalaciones del establecimiento, alimento considerado como preparación prohibida.

Cabe aclarar que debido a que no se puede cumplir con las distancias perimetrales en algunos establecimientos, el contratista realiza brigadas de limpieza y desinfección de las áreas con mayor frecuencia para evitar la acumulación de suciedad o posibles anidaciones de vectores.

4. Equipos, utensilios y menaje (67%): la Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los documentos que hagan sus veces, así como el estado de estos; en el período del presente informe se presenta que el ***ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI*** presenta cumplimiento del 100%, mientras que de los 9 establecimientos restantes evaluados presentan desempeño por debajo del 90%, dentro de los cuales hay 3 Erones que presentan mayor criticidad al presentar cumplimiento por debajo del 58%, debido a las siguientes desviaciones evidenciadas:

ERON CPMS BUCARAMANGA (46%): Se observa una estufa de dos puestos en el área de preparación de tubérculo en mal estado, no tiene perillas de regulación de gas, presenta abolladuras y la llama emite hollín, se evidencian 2 tablas de picar (1 color café y 1 color verde) con desgaste y grietas, además no se observa cambios en las ollas abolladas y deterioradas, no se presentan soportes de la calibración a escala de los cuartos fríos (congelación y refrigeración), sin embargo, durante el periodo de julio funcionaron correctamente, no se evidencia entrega de menaje, se observan carros transportadores de material no sanitario, porosos y presentan desprendimiento y pintura; los carros transportadores no cuentan con puerta ni sistema de cierre, no cuentan con el kit de equipos de medición, para las entidades que lo requieran.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (50%): Según anexo 5, para un rango entre 601 a 800 PPL, el ERON requiere de tres refrigeradores mínimo de 520 litros, en visitas realizadas durante junio se evidencia que solo se tiene un refrigerador, el congelador horizontal para el almacenamiento del pollo, presenta deterioro y la bisagra desprendida de una de sus puertas, se utilizan tres ollas que presentan deterioro en general y abolladuras, el establecimiento cuenta con los termómetros para verificar pero no con la gramera ni con el kit adicional para las entidades que lo requieran, además no cuenta con soportes de calibración de los equipos de medición.

ERON EPMSC MALAGA (57%): se presenta en este establecimiento que el contratista no cuenta con soportes de calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación, estos mismos equipos presentan desprendimiento de pintura y oxido y finalmente no cuenta con el kit de medición adicional para las entidades que lo requieran.

5. Condiciones de producción y producto terminado (87%): la Interventoría verifica que los procesos de pre-alistamiento y preparación se realicen aplicando buenas prácticas de manufactura, así como las temperaturas de preparación y distribución, además del uso de utensilios estandarizados, el cumplimiento de la rotulación de las fiambreras para dietas terapéuticas, y el protocolo de las contra muestras de alimentos. En esta categoría, se presenta que dos de

los diez establecimientos verificados presentan cumplimiento del 100% ***(ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA y ERON EPMSC VELEZ)***, sin embargo, se presentan desviaciones que afectaron la calificación, al evidenciar que los equipos de medición de uso diario como el kit adicional para las entidades que lo requieran no se encuentran calibrados, uso inadecuado de tablas de picado al presentarse corte de alimentos cocinados en tablas de picado de alimentos crudos, se almacenan contramuestras con peso por debajo de lo requerido (100g) en la OTM, no hay uso de recipientes isotérmicos, por el contrario se usan canastillas con bolsatinas u ollas o recipientes plásticos con uso de bolsatinas como tapas, para el transporte de los alimentos hasta los patios para su posterior distribución. A continuación, se relacionan los hallazgos reiterativos en cada establecimiento relacionados con la entrega de alimentos por fuera de las temperaturas establecidas

En el ***EPAMS GIRON RANCHO DE ALTA***, se evidencia que los días 3, 11, 17 y 26 se presentan desviaciones al evidenciar La temperatura de servido no cumple para la bebida limonada (22°C) y la proteína pescado frito (34°C), el componente arepa no cumple con la temperatura esta es menor a 60 °C, para el menú 3, servicio cena, no cumplen con la temperatura de servido la proteína carne de cerdo asada, se evidencia a 30°C (temperatura mínima requerida 60°C) y la bebida limonada se evidencia a 22°C (Temperatura requerida de 4°C +/- 2°C), se evidencia para el tiempo de comida almuerzo, menú 12, temperatura del jugo de guayaba 19,1ºC y ensalada de cebolla y tomate 12,3ºC, 16,6ºC y 16,1 ºC. Ante lo anterior, el operador no realiza la subsanación alguna. En el ***ERON EPMS SAN GIL*** se presenta incumplimiento con la temperatura de refrigeración del jugo10,8 °C – 10,6°C y en la ensalada de 13,4 °C. para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno menú 4; en el tiempo de comida cena, se suministra jugo de naranja a 10,8 °C y en el tiempo de comida refrigerio nocturno jugo de papaya: 10,6°C. El queso doble crema, se evidencia a 9,3°C, menú 11, del desayuno. Se verifica la temperatura de la ensalada fría (cebolla y tomate) obteniendo lectura de 18,5 C. Además, el contratista no implementa el protocolo de control de temperatura para el producto terminado queso doble crema, se evidencia a 9,3°C, menú 11, para desayuno. ***ERON EPMSC BARRANCABER MEJA,*** se observa que no se implementan mecanismos para la conservación de la temperatura en el producto terminado, al evidenciarse temperaturas de 43°C y 37°C en el pescado apanado del almuerzo (menú 12).

En visitas realizadas por la interventoría11, 16, 20 y 24 de junio de 2025, se evidencia incumplimiento de la temperatura para el tiempo de comida almuerzo de los productos terminados, donde, la ensalada se suministra a 16,0°C y la bebida limonada 18.3°C. Menú 12. La bebida jugo de guayaba registra 19,1°C y la ensalada de cebolla y tomate registra 14,4°C, en el tiempo de comida cena del menú N° 2. Se evidencia para el tiempo de comida almuerzo, menú especial (día del padre), se suministra la bebida agua de panela con limón a temperatura de 16.3 °C y por último en el ***ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI***, se presenta para el menú 5, tiempo de comida cena y refrigerio nocturno se suministra la proteína carne de cerdo asada a 40°C, tubérculo yuca al vapor a 48°C y los alimentos refrigerados jugo de mora a 10°C y la bebida del refrigerio nocturno limonada a 16°C y no hubo acción correctiva por parte del contratista.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (96%): la Interventoría realiza verificación del gramaje y volumetría de los alimentos servidos a suministrar a la PPL, con el fin de establecer el cumplimiento o no de las cantidades determinadas en el análisis nutricional y la minuta patrón; de igual forma, se realiza la verificación de la temperatura de servido de las preparaciones frías y calientes, las características organolépticas del menú suministrado, cumplimiento al suministro del refrigerio establecido de acuerdo al tiempo de salida de la PPL, mediante lo consignado en el Formato Diario de Entrega de Refrigerios; de igual forma, la Interventoría realiza seguimiento a los cambios parciales y totales de los menús aprobados por la USPEC, de acuerdo a las consideraciones establecidas en la Oferta Técnica Mínima, además del suministro de las dietas terapéuticas. En el periodo de junio de 2025 evaluado, se evidencia que esta categoría presenta el mejor cumplimiento en relación con las demás evaluadas, en donde, el ***ERON EPMSC BARRANCABERMEJA*** de los 10 verificados, presenta un cumplimiento de 89%, mientras que los demás establecimientos presentan cumplimiento entre 92% y 100%. En general las desviaciones presentabas se relacionan al almacenamiento y suministro de pescado Basa (alimento contemplado como prohibido), suministro de salchicha a base de pollo, suministro de bebidas y sopas en fondos para las raciones terapéuticas sin contar con autorización por parte de la entidad, preparación y suministro de arroz misto (preparación contemplada como prohibida), registros de recibo de dietas terapéuticas desactualizados y no se presentan soportes de socialización de los menús en patios.

7. Personal manipulador de alimentos (74%): La Interventoría verifica que los contratistas y operadores cumplan con el personal y perfil ofertado, en cuanto a tiempo de dedicación, según la aprobación realizada por la USPEC a este personal; así mismo, se verifica que el personal cumpla con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, uso de la dotación, hábitos de higiene personal, certificados médicos y capacitación continua; así mismo, debe cumplir durante toda la ejecución de la Operación del servicio de alimentación, con la obligación establecida en el Capítulo tercero artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con los visitantes que ingresan al área de manipulación y preparación de alimentos (asepsia y control de contaminación); para el presente periodo de ejecución se presenta un cumplimiento general del 74%, donde se observa que el ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA (93%) y el ERON EPMS SAN GIL (94%), se clasificaron en cumplimiento, mientras que los 8 establecimientos restantes presentan cumplimiento parcial, a continuación se relacionan las desviaciones presentadas en cada establecimiento:

ERON CPMS BUCARAMANGA (62%): en visitas de los días 3 y 24, se evidencia que el personal de mantenimiento no ha realizado visita al eron, no se ha realizado la entrega de la dotación al personal administrativo, además de los 30 manipuladores que laboran, solo se le ha entregado dotación a 6 que ingresaron en el último mes (junio), habiendo cumplido los 15 días calendario a partir de inicio de contrato (16/05/2025); se evidencia manipuladores con dotación sucia y con petos deteriorados, adicional, el jefe de cocina presenta dotación oscura, lo cual no se ajusta a lo descrito en la Resolución 2674 / 2013, no se realiza un lavado constante de manos por parte del personal manipulador debido a que en el área no hay un filtro sanitario; no se cuenta con soporte, donde se tenga personal capacitado para trabajos en alturas según resolución 14 09-2012.

ERON EPAMS GIRON (63%): En el establecimiento no se cuenta con calderista, se presenta faltante de dos manipuladores de los 30 requeridos según anexo, falta personal capacitado en alturas, se evidencia que se realiza entrega de dotación al personal manipulador el día 28/05/2025, quedando pendiente la entrega al personal profesional y auxiliar de proceso, se observa uso inadecuado del tapabocas por parte del personal manipulador durante las actividades de proceso, el contratista no presenta resultados de los análisis al personal manipulador y por consiguiente no se tienen certificados médicos donde reporten que son aptos para manipular alimentos; se cuenta con soporte de la toma de muestras del día 11 y 12 de junio de 2025; durante el mes no se evidencio personal capacitado para la limpieza de la campana extractora que cumplan con la resolución 1409/2012 referente a trabajo en alturas.

ERON EPMSC VELEZ (72%): se evidencia contratación del supervisor de mantenimiento, sin embargo, no ha realizado visita al establecimiento, no todo el personal cuenta con examen de manipulación de alimentos, el certificado médico ocupacional no muestra los exámenes realizados y no presenta personal capacitado para la limpieza de campanas ni trabajos en alturas.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (75%): El contratista no cuenta con el ingeniero de alimentos y hacen falta 3 manipuladores de los 8 requeridos, en base a lo establecido en el anexo 9 y 10. No se ha realizado la entrega de la dotación al personal profesional y operativo, conforme a cómo se establece en el Código Sustantivo del Trabajo y la OTM.

ERON EPMSC MALAGA (81%): el contratista no cuenta con soportes en donde conste que cuentan con personal capacitado para trabajos en altura (limpieza de campana extractora).

ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI (87%), ***ERON EPMSC SOCORRO (88%)***, ***PLANTA DE CONTINGENCIA G14 SAN VICENTE DE CHUCURI (89%):*** presentan incumplimientos similares relacionados a que no se ha realizado la entrega de la nueva dotación a todo el personal operativo y administrativo.

8. Condiciones de saneamiento (93%): La Interventoría verifica que el operador ejecute y lleve registros de los programas del plan de saneamiento básico en cuanto a las condiciones de limpieza y desinfección, de abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos y control y prevención de plagas, en base a lo contemplado en resolución 2674 /2013); para el presente periodo evaluado se evidencia un buen comportamiento por parte de 7 de los 10 establecimientos verificados al presentar cumplimiento por encima del 90%, los 3 establecimientos restantes presentan cumplimiento entre el 82% y el 87%, a continuación se describen los incumplimientos presentados:

ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI (82%): Se verifica adecuados procesos de limpieza y desinfección, sin embargo, estas actividades no son registradas en los formatos correspondientes.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (85%): los días de verificación 3, 9, 12, 16, 18, 20 y 24 de junio de 2025 se evidencia que el techo del área de producción presenta acumulación de grasa y hollín evidenciando que no se gestiona las actividades de limpieza y desinfección, los carros transportadores presentan deficientes procesos de limpieza y desinfección y el día 03/06/2025, se evidencia cucaracha en la pared del área de preparación de jugos; Fecha de la última fumigación: 28/05/2025, en visitas posteriores no se evidenció nuevamente algún tipo de plaga.

ERON EPMS SAN GIL (87%): en visitas realizadas los días 3, 10 y 20 de junio de 2025 se evidencia angeo con acumulación de suciedad ubicado en el área de cocina caliente, al ingreso del servicio de alimentación se evidencia poli sombras no aptas para el área de lavado, no es de material sanitario, se evidencia techo al inicio del servicio con suciedad (manchas negras posiblemente moho), antes de finalizar el mes, se realizó cambio de la poli sombra. El día 10/06/2025 se evidencia cucarachas en mesones (pared) junto al área de cocina caliente y bodega de secos. Cuentan con soporte de fumigación de fecha 29/05/2025, sin embargo, en posteriores visitas no se evidencia presencia de alguna clase de vector.

9. Condiciones de transporte de alimentos (91%): la Interventoría verifica que las condiciones de transporte y distribución de alimentos realizado por los operadores estén acordes con lo establecido en la normatividad vigente, la Oferta Técnica Mínima y los Anexos Técnicos. Se aclara que no es posible coincidir las visitas de la Interventoría con la verificación de entrega de las materias primas en la totalidad de los ERONES y planta de contingencia, no obstante, la verificación logró realizarse en 7 de los 10 establecimientos verificados, de los cuales 6, presentan cumplimiento del 100% y el ERON EPMS SAN GIL presenta incumplimiento al obtener una calificación del 50% debido a que en la visita del 20/06/2025 se evidencia que el vehículo para transporte interno presenta desprendimiento de pintura en su interior y el manipulador de alimentos (conductor) Danny Monsalve no presenta certificado o capacitación continúa de manipulación de alimentos.

10. Aseguramiento y control de la calidad - Verificación documental (91%): la Interventoría verifica que la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos cumplan con las características del Establecimiento Penitenciario y Carcelario, y se ejecuten y registren oportunamente y con información veraz. Para el presente periodo evaluado de junio del 2025, se presenta que la categoría presenta un desempeño global de cumplimiento, en donde 7 de los 10 establecimientos evaluados, presentan cumplimiento entre 90% y 100%, mientras que se presentan desviaciones significativas en los siguientes Erones:

ERON EPMSC MALAGA (86%): en visitas de verificación ejecutadas los días 11 y 20 de junio de 2025, se evidencia que los equipos de medición no cuentan con certificado de calibración anual como está establecido en la OTM y con respecto al pago de la compra en proyectos productivos, el contratista no se encuentra con paz y salvo actualizados, se cuenta solo con el mes de abril.

ERON EPMSC VELEZ (86%): durante las verificaciones realizadas los días 5 y 18 de junio del 2025 se evidencia que no se realiza verificación semanal de los equipos de pesaje (gramera y basculas), estos se realizan de forma mensual y estos mismos equipos de medición tampoco cuentan con la calibración anual requerida.

ERON EPAMS GIRON (88%): En ***rancho de Alta Antigua*** se evidencia en almacenamiento alimentos que no cumplen con la información de rotulado basado en la Resolución 5109/2005, debido a que la carne de res marca CARNES HB 19 SAS no registra el contenido neto y en el huevo de origen GRANJA AVICOLA IREMAR SAS no registra el lote, también el queso doble crema marca Las camelias de 2500 g presenta la fecha de vencimiento ilegible(borrosa). No se cuenta con soporte de calibración anual de los equipos de medición de temperatura y gramaje. los planes de contingencia y emergencia que presenta el contratista están desactualizados, con año 2024; mientras que, en el ***rancho mediana***, en las visitas del 6, 11 y 20 de junio se evidencia que los equipos de medición no cuentan con calibración anual.

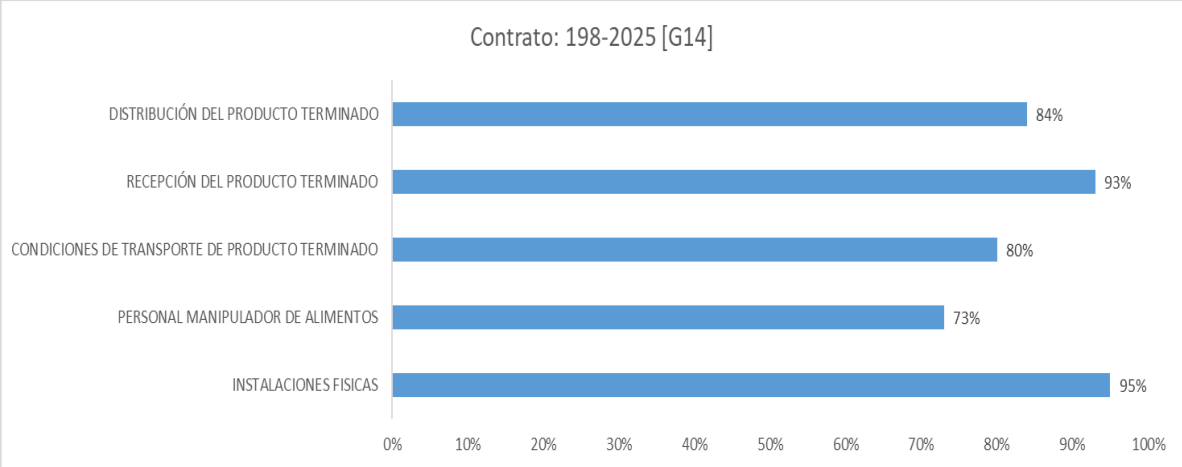
11. Seguridad y salud en el trabajo (88%): la interventoría debe realizar la verificación de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo establecidas en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos, o los que hagan sus veces en los

servicios de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC; de igual forma, el operador debe cumplir en la ejecución del servicio, todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERON. Para el presente periodo evaluado se presenta un cumplimiento global por encima del 90%, esto debido principalmente a el cumplimiento del 100% de los Erones CPMS BUCARAMANGA, CPMSMBUC BUCARAMANGA, EPMS SAN GIL, EPMSC BARRANCABERMEJA y EPMSC SOCORRO; sin embargo, se presentan incumplimientos en los demás establecimientos del grupo 14, los cuales se relacionan a continuación:

ERON EPMSC MALAGA (67%): en visitas realizadas los días 11 y 20 de junio del 2025 solo se evidencia dos tipos de extintores (acetato de potasio y multipropósito), haciendo falta el extintor de CO2 y el personal externo no cuenta con exámenes médicos ocupacionales. ***ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI (75%)***: No se evidencia formato de inspección mensual del botiquín. ***ERON EPAMS GIRON (77%)***: en el establecimiento no dispone de soporte de capacitación SST, no se presentan los exámenes médicos ocupacionales del personal y no suministran el registro de entrega de los elementos de protección personal. ***ERON EPMSC VELEZ (86%)***: se observa que el establecimiento no cuenta con ruta de evacuación publicada ni señalizada. ***CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (86%)***: El establecimiento no presenta el extintor color rojo que es supresor de incendios de CO2.

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

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 14 UT MACSOL USPEC 2024, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT – URI, visitados durante el periodo comprendido entre el 01 al 30 de Junio de 2025, en las visitas ejecutadas (efectivas) en *EP estación de policía Barranca Las Granjas, EP estación de policía Barbosa Santander, EP estación de policía estación Centro, EP estación de policía estación cumbre, EP estación de policía estación Muelle, EP Estación de policía estación Norte, EP estación de policía estación Piedecuesta, EP estación de policía estación Sur, EP estación de policía Girón, EP estación de policía Puerto Wilches, EP estación de policía San Gil, EP estación de policía San Vicente de Chucuri, EP estación de policía Socorro, Y EP estación Florida.*



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual acumulado del operador UT MACSOL USPEC 2024 con respecto a los establecimientos de Grupo 14, durante el periodo evaluado del mes de junio del 2025, aplicando el instrumento de verificación de EP-UT-URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 86% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento parcial de las Obligaciones del Contratista.

Es importante indicar que en los establecimientos *BATALLÓN ASPC NO5 MERCEDES ABREGO, BATALLÓN DE ARTILLERIA NO 5 CT JOSE ANTONIO GALAN, BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 41 CR RAFAEL REYES, BATALLÓN DE INFANTERÍA NO40 CR LUCIANO D LHUYER, ESTACION DE POLICIA LEBRIJA, ESTACION DE POLICIA URI BUCARAMANGA*, se encuentran dentro del ANEXO, pero las visitas realizadas fueron fallidas, debido a que no hay personal privado de la libertad recluido en dichos establecimientos y la *EP ESTACION DE POLICIA EP DE CHIPATA* es atendida por la Alcaldía municipal de Chipatá.

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

1. Instalaciones físicas (95%): en esta variable evaluada, se evidencio que el establecimiento que presento desviaciones significativas que afectaron el porcentaje de cumplimiento total fue la EP ESTACION MUELLE con un cumplimiento del 50% debido a que se evidenció que las canastillas en donde se transportaron y almacenaron temporalmente los alimentos empacados se evidenciaron en un deficiente estado de limpieza y desinfección; mientras que los demás 11 establecimientos verificados, se presentó cumplimiento del 100%.

2. Personal manipulador de Alimentos (73%): Para el periodo evaluado, se observa que, de los 14 establecimientos verificados, 5 presentaron cumplimiento por debajo del 50%, a continuación, se relacionan:
EP Estación Centro (50%) y EP Estación Norte (50%): se evidencio que el personal manipulador presentó certificado médico vencido y no cuenta con el certificado de manipulación en BPM.
EP Estación Sur (0%) y EP Estación Girón (0%): en visita del 06/06/2025 se evidencio que el conductor usa bata con botones y no cuenta con certificado de curso en BPM.
EP Estación Puerto Wilches (50%): en visita del 04/06/2025 se evidencia que la manipuladora YURIS CAMPOS, a cargo de la tercerización; por otro lado, cuentan con certificado médico y certificado de manipulación en BPM.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (80%): Durante el periodo evaluado de junio de 2025, en esta categoría evaluada en 14 estaciones de policía, se evidencia que se presentaron incumplimientos en las **EP Estación de policía Barranca Las Granjas (40%) y EP Estación de policía Muelle (40%),** en donde, en visita del 10/06/2025, el vehículo de placas STR-545, no cuenta con concepto higiénico sanitario vigente, en la primera hoja de la copia del acta que presenta el conductor, la fecha no es legible; mientras que en la segunda hoja se observa claramente 12 de marzo de 2024, como fecha de la firma del acta por parte de los que intervinieron; se observa uso de termómetro por parte del conductor, sin embargo, no se evidencia diligenciamiento del registro de las temperaturas durante la visita. El plan de rutas no indica la placa del vehículo, por lo anterior este se encuentra desactualizado y EP Estación de policía Puerto Wilches (20%), en visita del 04/06/2025, se evidencio que el vehículo de placas 690-AEZ no cuenta con Concepto sanitario, Certificado de revisión técnico –mecánico de gases, no lleva en su exterior en forma clara y visible TRANSPORTE DE ALIMENTOS, no cuentan con planillas de registro de la temperatura de los alimentos transportado y no cuentan con plan de rutas actualizado que incluya el vehículo en mención.

4. Recepción del producto terminado (93%): para el periodo ejecutado, se evidencio el cumplimiento global se encuentra por encima del 90%, sin embargo se evidenciaron desviaciones relacionados con que no se presentaron soportes de socialización de menú en las estaciones de policía, el día 06/06/2025 se realizó suministro de garbanzo en reemplazo de ensalada y el día 04/06/2025 se suministró pescado frito en reemplazo de pernil de pollo, intercambios sin previa notificación; el día 04/06/2025 no cumple con el gramaje, debido a que se suministró postre evidenciando en su empaque registro de contenido neto de 9 g siendo el establecido de 10g.

5. Distribución del Producto Terminado (84%): en el periodo evaluado de junio de 2025, se observa en esta categoría cumplimiento parcial global, donde 9 de 14 estaciones de policía presentaron cumplimiento del 100% de las condiciones

de entrega de los alimentos acorde a los establecido en la OTM, mientras que las estaciones de policía de Estación de policía Barranca Las Granjas (0%), Estación de policía Centro (75%), Estación de policía Muelle (50%) y estación Florida (67%), presentaron desviaciones debido a que la totalidad de las raciones son entregadas en fondos y el contratista no cuenta con autorización por parte de la USPEC para esta práctica, no se realiza siempre el suministro de utensilios básicos (como cucharas) a la PPL, para el consumo de los alimentos, se evidencia no cumplimiento con lo establecido en la OTM , debido a que en los recipientes de las dietas suministradas en la EP Centro para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno no se evidencia la descripción (tipo) de la dieta terapéutica.

2.2.14.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 14

Variables / Establecimientos	ERON CPMS BUCARAMANGA	ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA	ERON EPAMS GIRON	ERON EPMS SAN GIL	ERON EPMSC BARRANCABERMEJA
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - INFRAESTRUCTURA	36%	57%	80%	54%	44%
	ERON EPMSC MALAGA	ERON EPMSC SOCORRO	ERON EPMSC VELEZ	CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G14	
	54%	82%	79%	58%	

En supervisión para el mes de junio de 2025, de los ERONES y PLANTA DE CONTINGENCIA que tiene a cargo el contratista UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025 bajo el contrato No 198-2025, que presta sus servicios de alimentación para el Grupo 14, se evidencia un desempeño promedio de 62%, a continuación, se detallan las oportunidades de mejora de cada establecimiento:

CPMS BUCARAMANGA (36%): se realiza seguimiento a las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento el día 03/06/2025, donde se evidencia que las dimensiones para el almacenamiento de materia prima y los cuartos fríos no son proporcionales al volumen de producción, no existe secuencia lógica entre las áreas de proceso, ya que solo hay una entrada – salida, se genera estancamiento de agua en las áreas de prealistamiento y producción, debido a que la inclinación del piso es inadecuada y en prealistamiento no hay desagües, los techos del servicio de alimentación son en Drywall, que no es sanitario y no se pueden lavar y desinfectar, se presentan pisos con alto deterioro, con orificios, grietas y porosidad donde se puede acumular fácilmente la suciedad, en las áreas de almacenamiento, las paredes presentan porosidad, las paredes en las áreas de prealistamiento y producción las baldosas presentan separaciones favoreciendo la acumulación de suciedad, en el área de prealistamiento no se cuenta con uniones redondeadas entre paredes y las uniones entre pared y piso se muestran desgastadas y porosas. En el área de producción no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, Se observan cables eléctricos expuestos en la campana extractora de área de prealistamiento, puertas en reja, en superficie irregular, sin cierre hermético y de difícil limpieza y desinfección, área de tubérculos no cuenta con suficiente iluminación y ventilación, el piso y las paredes del área de residuos sólidos son porosos dificultando las actividades de la limpieza y desinfección y el servicio no cuenta con vertieres, ni unidades sanitarias por sexo (solo hay 1 y es mixto) ni lockers para los manipuladores.

CPMSMBUC BUCARAMANGA (57%): se realiza seguimiento a las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento el día 06/06/2025, donde se evidencia que el diseño y construcción del establecimiento no permite la separación física de las áreas de prealistamiento, cocción, ensamble y lavado de menaje, tampoco existe una secuencia lógica de proceso y no se aplica el principio de una entrada y una salida, así mismo no se cuenta con el espacio requerido para la instalación de equipos ofertados, ni para el almacenamiento de alimentos, las paredes del área de producción no son lisas, presentan brechas/separaciones entre baldosas, facilitando la acumulación de suciedad, no existen uniones redondeadas entre paredes, las puertas del servicio de alimentación no son lisas ni en material sanitario, son en reja lo que dificulta su limpieza y desinfección, no existe el área exclusiva como vestidor, se observan lockers en el baño, el servicio de alimentación solo cuenta con un sanitario, de uso mixto y compartido con el personal de panadería.

EPAMS GIRON: (80%)

RANCHO MEDIANA: se realiza seguimiento a las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento el día 06/06/2025, donde se evidencia que los techos son en Drywall que no es material sanitario dificultando su limpieza y desinfección, se observa porosidad en los pisos de los 3 cuartos fríos (2 de refrigeración y 1 de congelación), no existe uniones redondeadas entre pared – pared, en las áreas del servicio de alimentación, el servicio de alimentación no cuenta con vestidores ni lockers individualizado, cuentan con estante que utilizan para dejar los artículos personales de los manipuladores, la campana extractora se encuentra fuera de servicio.
RANCHO ALTA ANTIGUA: se realiza seguimiento a las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento el día 03/06/2025, donde se evidencia que las áreas de almacenamiento son reducidas para el numero de PPL que le entregan la alimentación diariamente, cuentan con un cuarto de refrigeración, un cuarto de congelación, un área de almacenamiento de materias primas, los techos son altos dificultando los procesos de limpieza y desinfección, la tapa de concreto en piso de cocina caliente es de material poroso de difícil limpieza y desinfección, los pisos de los cuartos fríos (congelación y refrigeración) presentan desgaste. El servicio de alimentación no cuenta con uniones redondeadas pared – pared, todas las puertas del servicio de alimentación no son lisas, ni en material sanitario dificultando la limpieza y desinfección y no cuentan con ajuste hermético y el servicio de alimentación no cuenta con vestidores.

EPMS SAN GIL (54%): se realiza seguimiento a las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento el día 03/06/2025, donde se evidencia que el área de lavado de utensilios se encuentra a campo abierto, sin algún tipo de protección física, se observa un poli sombra como techo en el área, donde no es apto para el proceso, debido que los utensilios y menajes que se almacenen en esa área están expuesto a contaminación, no se cuenta con separación física entre las áreas de producción, prealistamiento de cárnicos y distribución, se evidencia pisos con baldosas rotas en áreas de prealistamiento, lavado de menaje y cocina caliente, donde se genera estancamiento de agua, se evidencia techos acanalados de material no sanitario en el área de prealistamiento y en área de congeladores, se evidencia ventana en área de congeladores, la cual no está construida de manera que evite la acumulación de polvo y suciedad, se evidencia en las paredes faltante de baldosa en área de procesos, desprendimiento de pintura y grietas en área de almacenamiento de abarrote y de Fruver. En el área de almacenamiento de abarrote, fruver y en área de congeladores, las uniones entre pared-pared no son de forma redondeadas y medias cañas deterioradas en el área de producción, las puertas del servicio de alimentación no son herméticas, no son lisas y presentan oxido, se evidencia enchufe en el área de almacenamiento de abarrote sin protección, el servicio de alimentación no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual y solo se evidencia un sanitario para uso mixto. El servicio de alimentación no cuenta con el mínimo de área física requerida según lo establecido en la OTM.

EPMSC BARRANCABERMEJA (44%): se realiza seguimiento a las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento el día 11/06/2025, donde se evidencia que el área de producción no cuenta con separación física entre zona de cocción, pre-alistado y ensamble, además las áreas son pequeñas en relación con el volumen de alimentos, equipos a instalar, inspecciones a realizar, circulación de personal y servicios atendidos, tampoco existe secuencia lógica y solo se cuenta son una salida – entrada. Los techos no son lisos ni en material sanitario, además son elevados lo que dificulta su limpieza y desinfección, los pisos y paredes dentro y fuera del área de producción son porosos, en baldosas las cuales presentan separaciones, grietas y desgaste, lo que dificulta las labores de limpieza y desinfección; las uniones entre pared – piso del área de producción presentan desgaste y porosidad, generando acumulación de suciedad, la puerta de ingreso al área de producción, no es lisa ni en material sanitario, lo que dificulta su limpieza y desinfección, el servicio no cuenta con vestidores, ni unidades sanitarias, ni lockers, se observan cables eléctricos expuestos en el techo del área de producción. El servicio de alimentación no cuenta con el mínimo de área física requerida según lo establecido en la OTM.

EPMSC MALAGA (54%): se realiza seguimiento a las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento el día 11/06/2025, donde se evidencia que no cuenta con separación física entre área de almacenamiento de materia prima y área de pre-alistamiento de proteína, no se observa una separación física clara entre áreas de proceso, ni una secuencia lógica, se evidencia una sola entrada y salida para la recepción de materia prima hasta el producto terminado. El establecimiento está construido con espacios reducidos en relación con el volumen de equipos, utensilios, procesos, almacenamiento, la materia prima se almacena en área de producción, en toda el área el servicio de alimentación las uniones entre pared-pared no son de forma redondeadas, se evidencia desprendimiento de pintura en área de cocina caliente y con desprendimiento de baldosa, la puerta de ingreso al servicio de alimentación presenta desprendimiento de pintura y presencia de oxido, no se cuenta con vestidores con lockers, con bodega, el servicio sanitario no es exclusivo del

servicio de alimentación, no cuenta con espacio físico exclusivo para deposito temporal de residuos sólidos. El servicio de alimentación no cuenta con el mínimo de área física requerida según lo establecido en la OTM.

EPMSC SOCORRO (82%): se realiza seguimiento a las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento el día 06/06/2025, donde se evidencia que la bodega de almacenamiento es muy pequeña comparado con el volumen de los insumos almacenados. No cuenta con espacio libre para la circulación de personal, ni para inspecciones sanitarias, los techos del área de producción se encuentran sucios y con presencia de humedad, las puertas de ingreso al cuarto de Fruver y cuarto de tubérculos se encuentran oxidadas y no son de ajuste hermético, el piso del área de lavado de menaje tiene baldosa rota. El servicio de alimentación no cuenta con el mínimo de área física requerida según lo establecido en la OTM.

EPMSC VELEZ (79%): se realiza seguimiento a las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento el día 05/06/2025, donde se evidencia que el diseño de la bodega a abarrotes es muy pequeña comparado con el volumen de los insumos almacenados, por lo que no cuenta con espacio libre para la circulación del personal, ni distancias perimetrales, en el área de preparación de carnes y preparación de jugos existen ventanas fijas que impiden el ingreso de plagas, sin embargo, no están protegidas en caso de ruptura, no cuentas con uniones redondas de pared a pared, no se cuenta con área de vestidores con lockers, el personal usa el baño externo como vestidor, no tiene servicios sanitarios separados por sexo y no cuenta con espacio exclusivo para el depósito de residuos sólidos. El servicio de alimentación no cuenta con el mínimo de área física requerida según lo establecido en la OTM.

EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI (58%): El día 19/06/2025 la Interventoría realiza visita al establecimiento ubicado en la *Calle 16 No.17B-26*, sin embargo, al realizar inspección se evidencia que este no cuenta con infraestructura de un rancho para la preparación de la alimentación de los PPL recluidos allí, estos son provenientes de la Planta de Contingencia San Vicente de Chucuri (Carrera 17A No.15A–30) ubicada a corta distancia del establecimiento, se recepcionan los alimentos y son distribuidos inmediatamente para su consumo.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 – SAN VICENTE DE CHUCURI: se realiza seguimiento a las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento el día 27/06/2025, donde se evidencia que la infraestructura no cuenta con espacio físico de separación de porcionado de proteína, ensamble de dieta y área de preparación de ensalada, no hay separación física entre las áreas de cocina caliente, pre-alistamiento y ensamble de producto terminado, por lo anterior no hay secuencia lógica de ingreso de materia primas, se evidencia una sola entrada y salida. El perímetro de las áreas no es suficiente para la instalación requerida de los equipos, no se puede cumplir con las distancias perimetrales para la inspección, tránsito de personal y facilidad para realizar las actividades de limpieza y desinfección. Los techos no están construidos en material sanitario, se evidencia acanalados en el área del shut de basura, los pisos presentan deterioro en todo el servicio de alimentación, se observa las paredes con desprendimiento de pintura en diferentes áreas del servicio de alimentación. Se evidencia en área de almacenamiento de abarrote, Fruver, área de congeladores y en área de procesos uniones entre pared-pared no son de forma redondeadas y medias cañas deterioradas en el área de producción. Se observa puerta al ingreso del servicio de alimentación con desprendimiento de pintura y oxido, puerta de almacenamiento de Fruver con presencia de oxido. No cuenta con vestidores con lockers para el personal manipulador. El servicio de alimentación no cuenta con el mínimo de área física requerida según lo establecido en la OTM.

2.2.15 GRUPO 15

2.2.15.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC AGUACHICA	28/08/2024	FAVORABLE	91.1%	Diez meses y dos días	1.2. Se evidencian pisos con grietas y acumulación de aguas. Se evidencian paredes con desprendimiento de pintura en el área de preparación y en el área de fruver.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: la Interventoría evidencia desprendimiento y deterioro de baldosas, y paredes con desprendimiento de pintura en todo el servicio de alimentación. 2.1. Se evidencian utensilios como ollas y calderos con acumulación de grasa y corrosión, los cuales ya cumplieron su vida útil. Seguimiento: la Interventoría evidencia ollas y calderos con abolladuras y hollín, así como tablas de picar deterioradas. 5.2. Se evidencian puntos de desagüe sin rejilla protectora que impida el ingreso de plagas y roedores. Seguimiento: la Interventoría evidencia sifones en área de lavado y pre-alistamiento sin rejillas anti-plaga. 5.5. Se evidencia deficiencia en los procesos aplicados de limpieza y desinfección, en los utensilios de preparación. Seguimiento: la Interventoría evidencia implementación del programa de limpieza y desinfección en áreas, equipos y utensilios.
EPMSC ARAUCA	29/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	86%	Tres meses y un día	1.1. Se encuentra que el patio del establecimiento (el rancho) es un área compartida con un tamaño insuficiente y sin separación física de las operaciones allí realizadas, se encuentran las siguientes áreas: área de lavado, área de acondicionamiento de tubérculos, área de residuos. Seguimiento: en el área de pre alistamiento de tubérculos, plátanos y raíces (T, P, R) hay riesgo de contaminación física y biológica, ya que está junto a las áreas de almacenamiento temporal de residuos sólidos y lavado de alimentos de aseo. Las paredes presentan exceso de humedad y no hay techo, las cubre una reja metálica. 1.2. Piso en material no sanitario (poroso) en todas las áreas. Pared superior del cuarto de almacenamiento de verduras o cuarto frío en material no sanitario (cartón). Caja eléctrica sin protección o deteriorada en el cuarto de las verduras. Baldosas rotas en el área de lavado de utensilios. Pisos y paredes no sanitarias con desprendimiento de pintura en el área compartida del patio. Seguimiento: el piso poroso en área de almacenamiento de tubérculos, plátanos y raíces - T, P y R permite el estancamiento de agua. Las paredes del área de almacenamiento temporal de tubérculos, plátanos y raíces - T, P y R presentan exceso de humedad y están sucias. En la bodega del servicio de alimentación

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					hay cables expuestos que son potencial foco de contaminación y representa riesgo eléctrico al personal. 1.4. Manipuladores de alimentos hacen uso de los servicios sanitarios del área de dormitorios, lavamanos del área de preparación con falta de mantenimiento (no funciona). Seguimiento: no hay lavamanos en área de proceso y/o producción. El servicio no cuenta con servicios sanitarios. 2.1. Tapa de uno de los congeladores presenta óxido. Seguimiento: las tapas del congelador utilizado para el almacenamiento de las contramuestras están deterioradas con óxido. 3.2. Los manipuladores no cuentan con certificado médico durante la inspección. Seguimiento: los manipuladores del servicio ya cuentan con la documentación requerida. 5.2. Se observa agua estancada en la entrada del área compartida del patio. Seguimiento: no se observan áreas con estancamiento de agua en el servicio. 5.5. Se observa deficiencia de limpieza en 2 canastas en el área de preparación. Deficiencia de limpieza en algunas tapas de los recipientes donde se transportan las bebidas. Deficiencia de limpieza en el techo, paredes y el aire acondicionado en el área compartida del patio (área de lavado, acondicionamiento y residuos). Seguimiento: las paredes del área de pre alistamiento de tubérculos, plátanos y raíces (T, P y R) están en inadecuadas condiciones de limpieza y con exceso de humedad, lo cual afecta las condiciones sanitarias.
COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 2	27/03/2025	FAVORABLE	94.5%	Cuatro meses y tres días	1.2. Estado regular de pisos y paredes. Seguimiento: se observan pisos y paredes en malas condiciones higiénico sanitarias, con defectos de porosidad y grietas que permiten la acumulación de humedad y residuos, en áreas de cocina caliente, porcionado de carnes y preparación de jugos. 1.4. Falta de mantenimiento en instalaciones sanitarias. Seguimiento: se evidencia que las instalaciones sanitarias no se cuentan con gel antibacterial, implementos desechables o automáticos para el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					secado de manos, papel higiénico y la papelera evidenciada no cuenta con tapa ni bolsa. 2.1. Utensilios que ya cumplieron su vida útil. Seguimiento: los recipientes utilizados para el almacenamiento y transporte de las raciones se encuentran en inadecuadas condiciones físicas. Se evidencian tablas de picar porosas y desgastadas, dificultan la limpieza y desinfección.
COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 3	27/03/2025	FAVORABLE	96.5%	Cuatro meses y tres días	1.2. Enchapes y paredes en algunas áreas deteriorados. Seguimiento: se evidencian paredes con baldosas desprendidas en el área de producción, piso con desgaste y porosidad en producción. Las paredes en área de cocina caliente presentan formación de hongos, se evidencia desprendimiento de pintura, no se cubre con revestimiento material impermeable. 2.1. Utensilios para cambio por cumplir vida útil. Seguimiento: no se evidencian utensilios con deterioro.
EPMSC OCAÑA	10/12/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85%	Seis meses y veinte días	1.2. El piso presenta empozamiento por desnivel en la superficie. Seguimiento: no se evidencia empozamiento de agua en las áreas de proceso. 1.3. El techo presenta deterioro, no tiene malla en las zonas abiertas entre pared y techo. Seguimiento: techo en área de almacenamiento de materias primas no perecederas y fruver, de material no sanitario drywall, y en área producción techos con desprendimiento de pintura. 2.1. Algunos utensilios presentan deterioro estructural. Seguimiento: se observa caldero de arroz en mal estado (partido), ollas con abolladuras y menaje en general deteriorado (tablas de picar, exprimidor de limones, coladores, cuchillos). 2.2. Una tabla de picar presenta deterioro, las canastillas presentan moho, recipiente para almacenar agua para limpieza presenta moho. Los recipientes con mangos de madera no están permitidos. Seguimiento: no se observan tablas de picar con deterioro ni mangos de utensilios en material no sanitario. Se observan adecuadas condiciones de higiene en canastillas y recipientes. 4.3. Se detecta concentración de temperatura, requiere aireación.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: se evidencian adecuadas condiciones de ventilación en las áreas del servicio de alimentación. 4.4. El sistema de refrigeración en el área de fruver presenta goteo, se observa presencia de moscas en el área de almacenamiento de fruta. Seguimiento: se evidencia funcionamiento adecuado de sistemas de refrigeración y no se evidencian plagas en el servicio de alimentación. 5.2. Se observa empozamiento de agua en zona de producción, el pollo se está descongelando en canastilla y el goteo de agua con sangre cae al piso del área de producción. Seguimiento: no se evidencian inadecuadas prácticas de manipulación en actividades de producción de alimentos.
EPMSC PAMPLONA	05/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	78.5%	Nueve meses y veinticinco días	1.1. La edificación funciona bajo una estructura antigua que no permite un correcto flujo de actividades secuenciales. Los ductos eléctricos se encuentran expuestos. Seguimiento: se evidencia tomacorriente expuesto al ingreso del servicio de alimentación y cableado expuesto en área de lavado de menaje. 1.2. Se evidencia desprendimiento de pintura, desgaste de material de recubrimiento en paredes y pisos. Seguimiento: se evidencian paredes no lisas, con defectos desprendimiento de pintura en material no resistente que permite la acumulación de suciedad y humedad en áreas del servicio en general. Se evidencian pisos porosos en mal estado con presencia de baldosas partidas, en áreas del servicio en general. 1.3. Se evidencia campana extractora fuera de funcionamiento. Los techos presentan acumulación de suciedad, grasa y hongos. Ventanas con acumulación de grasa. Seguimiento: los techos no se encuentran diseñados de manera que faciliten los procesos de limpieza y desinfección. se observan techos con acumulación de suciedades - formación de hongos en área de cocina caliente y almacenamiento de fruver. 2.1. Se evidencian equipos de refrigeración en mal estado estético, pérdida de esmerilado y pintura. Los equipos de refrigeración no tienen equipo de medición adecuado. Algunas tablas de picado presentan deterioro y suciedad. Se evidencia cuchillo de corte con cacha de

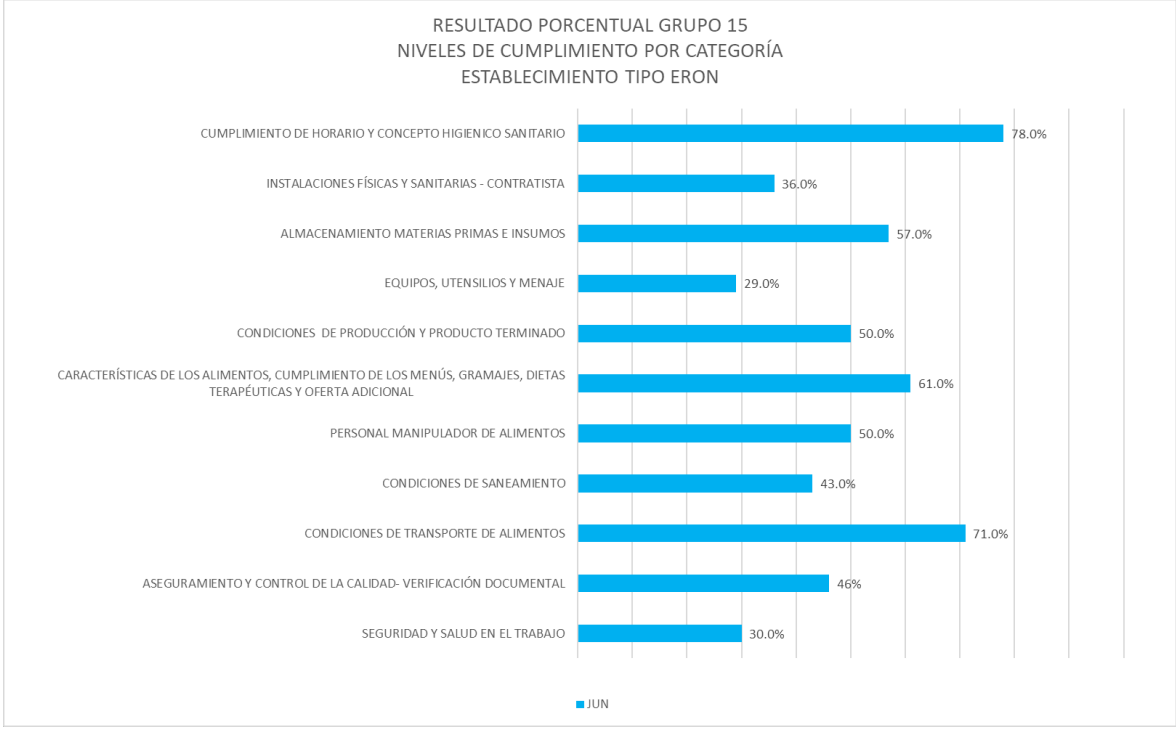
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					madera. Estantes oxidados. Se evidencian recipientes partidos y menaje en regular estado. Seguimiento: se evidencian equipos de congelación y refrigeración en inadecuadas condiciones físicas estos se encuentran con desprendimiento de pintura, presencia de óxido, falencias en la hermeticidad y fallas de funcionamiento. Se evidencia menaje en inadecuadas condiciones físicas: ollas sin tapa, en mal estado, recipientes plásticos partidos. 2.2. Se evidencian algunas tablas de picado deterioradas. Seguimiento: las tablas de corte se encuentran en malas condiciones higiénico-sanitarias, presentan desgaste, acumulación de suciedades y porosidad. 3.3. Se evidencia un manipulador sin tapabocas y alimentándose. Se evidencia que personal de seguridad entra al área de preparación de alimentos sin las medidas de protección. Seguimiento: se evidencia al personal manipulador utilizando guantes de color negro en el porcionado de proteína, siendo estos establecidos para actividades de limpieza y desinfección de áreas. 4.3. Se evidencian equipos de control de temperaturas no adecuados, cada equipo de refrigeración debe contar con su respectivo equipo de control de temperatura para evitar contaminación. Seguimiento: el contratista no presenta soportes de calibración de los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y de gramaje. 5.2. Se evidencia acumulación de suciedad en rejillas. Malla de rejilla en regular estado. Láminas desprendidas en área de lavado. Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados. 5.5. Se evidencia deficiencia de limpieza en todas las áreas. Se evidencian elementos de limpieza en área de preparación de alimentos. Seguimiento: se evidencia acumulación de suciedades y humedad en pisos y paredes, los cuales se encuentran en malas condiciones físicas e higiénico sanitarias en áreas del servicio en general. Se evidencian elementos de aseo que no se encuentran identificado de acuerdo al código de colores establecidos.

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de junio de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UT DIESTRA, correspondiente al Grupo No. 15, de la Regional Oriente, por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

Es así, que se relaciona el porcentaje de cumplimiento obtenido durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios, Erones; por lo cual, en la anterior tabla, se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido, en la emisión del documento y concepto por parte de la DTS, encargada de tal visita sanitaria.

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

A continuación, se presenta la calificación del GRUPO 15 para los establecimientos visitados en el periodo del mes de junio de 2025, por cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la Interventoría a ERON.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño general del operador con respecto a los establecimientos visitados tipo ERON, evaluando las 11 categorías que se describen en ella. Para el periodo del presente informe, el operador obtiene un desempeño promedio del **50.1%,** con concepto de no cumplimiento de las obligaciones. Los establecimientos de menor puntaje para este período corresponden a COCUC CUCUTA con 40% y EPMSC PAMPLONA con 46%, mientras que en el de mejor puntaje se consolida EPMSC ARAUCA con 70% de cumplimiento de las obligaciones, a pesar de que dicha calificación también representa un cumplimiento parcial de las obligaciones. A continuación, se describe lo evidenciando por la Interventoría en las visitas ejecutadas:

1. Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario: en esta categoría se evalúa al operador la entrega de los diferentes tiempos de comida en las franjas horarias establecidas en la OTM, el mantenimiento de concepto favorable o favorable con requerimientos de los establecimientos a su cargo, además de la implementación de acciones de mejora sobre las observaciones generadas por las Entidades Territoriales de Salud en las visitas de seguimiento a los servicios de alimentación. Para este período se obtuvo un cumplimiento de **78%**, afectado por 8 eventos de incumplimiento de horario en diferentes tiempos de comida en COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 2, así como negativa por parte del operador a gestionar la renovación del Concepto Higiénico Sanitario bajo la nueva razón social del contratista en COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 2 y EPMSC PAMPLONA. Los demás establecimientos alcanzaron el 100% de cumplimiento en la categoría.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista: la Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos, y los documentos que hagan sus veces, que son de responsabilidad del operador. Para el presente período el operador presenta un desempeño de apenas **36%,** debido a que los cinco establecimientos del grupo presentaron calificaciones en el rango del no cumplimiento de las obligaciones, a continuación, se describen los hallazgos evidenciados:

- **EPMSC PAMPLONA (30%):** áreas no señalizadas, área de almacenamiento de canastillas a la intemperie, paredes con desprendimiento de pintura en área de dietas, baldosas partidas en área de producción, pisos desgastados y porosos en el área de proceso y lavado de menaje, puertas del servicio en general con presencia de óxido y corrosión, deficiencias de iluminación en distintas áreas por falla o ausencia de luminarias, lámpara ubicada en área de ingreso al servicio que no cuenta con protección en caso de rotura, tomacorriente expuesto al ingreso del servicio de alimentación y cableado expuesto en área de lavado de menaje; mesones del área de cocina caliente y del área de preparación de ensalada y pre alistamiento, no cuentan con conexión a red hidrosanitaria, permiten el paso directo del agua residual al piso del servicio; lavamanos de accionamiento manual en áreas de producción; el espacio destinado para la recolección temporal de los residuos no cuenta con señalización, los recipientes plásticos no están identificados, se evidencian en malas condiciones físicas y no cuentan con tapa.
- **COCUC CUCUTA (32%): ESTRUCTURA 2:** alrededores del servicio presentan acumulación de residuos sólidos y material reciclaje (cartón); área de lavado de menaje y canastillas se encuentra en área externa al servicio, expuesta a agentes contaminantes por estar a la intemperie; pisos y paredes, en mal estado, con grietas, acumulación de humedad y suciedad en área de cocina caliente; las superficies de pisos en áreas cocina caliente presentan defecto de porosidad, se evidencian algunas cerámicas averiadas; aberturas sin protección en área de almacenamiento de panificado, angeos desprendidos y con acumulación de sudad en área de porcionado de carnes y almacenamiento de panificado, luminaria del área de preparación bebidas se encuentra con intermitencia, los sistemas de evacuación aguas residuales en áreas de procesos cocina caliente y fría no cuenta con rejillas de protección, lavamanos ubicado en el área de procesos no cuenta con un accionamiento mecánico funcional, no se cuenta con una área exclusiva para el ensamble de la ración terapéutica; no se cuenta con área exclusiva, protegida y señalizada para el depósito de los residuos sólidos, no presentan registros con fecha de calibración de los medidores para el consumo de los servicios públicos. **ESTRUCTURA 3:** acumulación de tierra junto al cuarto de tubérculos, acumulación de material en los alrededores, paredes con baldosas desprendidas en el área de producción, piso con desgaste y porosidad en producción, angeos deteriorados en área de producción, drenajes sin rejillas de protección en el área de recepción de materia prima, lavamanos de acción mecánica se encuentra desprendido de la pared, no se cuenta con una área exclusiva de depósito de residuos sólidos, no presenta calibración de los medidores instalados.
- **EPMSC OCAÑA (40%):** pisos, paredes, techos y medias cañas deteriorados, puertas de todas las áreas con pintura desgastada, lámparas de producción con bombillos fundidos, techo del área de producción cables expuestos y un tomacorriente mal fijado (suelto), rejilla metálica en área de producción con varillas sueltas y

rejillas de sifones en área de almacenamiento de fruver y área de congeladores no son anti plaga, depósito temporal de residuos sólidos sin protección.

- **EPMSC ARAUCA (56%):** área de pre alistamiento de tubérculos, plátanos y raíces (T,P,R) junto a las áreas de almacenamiento temporal de residuos sólidos y lavado de elementos de aseo, además, paredes con exceso de humedad y desprendimiento de pintura, puertas del rancho en estado de deterioro por óxido, en la bodega hay cables expuestos y en el cuarto de fruver la caja eléctrica tiene la tapa deteriorada, no hay instalaciones sanitarias ni lavamanos en el rancho, no hay espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos.
- **EPMSC AGUACHICA (57%):** pisos, paredes, techos y medias cañas deterioradas en todas las áreas; marcos y puertas de todas las áreas en mal estado, presentan oxido, corrosión y desprendimiento de pintura; cables expuestos en el techo del área de producción y extractores, tomacorriente partido en área de congeladores, lavamanos de acción no manual fuera de servicio.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos: en esta categoría la Interventoría verifica cantidades y parámetros de calidad de los insumos alimentarios con los que cuenta el operador, para la preparación y suministro de alimentación a la PPL, entre otros aspectos que hacen parte de lo contemplado en los documentos contractuales. El operador alcanza un puntaje del **57%**, destacándose únicamente EPMSC ARAUCA con 82% de cumplimiento, además, presentándose como incumplimiento general la no entrega del listado de proveedores del Grupo 15, establecida para el inicio de contrato y que no fue suministrada si no hasta el 26/06/2025. Por otro lado, los demás establecimientos se encuentran con importantes y recurrentes afectaciones en la categoría:

- **COCUC CUCUTA (48%):** once eventos de incumplimiento en la proyección del plan de compras, materias primas huevo y carne de res entregadas de manera constante sin el correspondiente rotulado primario, almacenamiento de materias primas en materiales no sanitarios (costales y cajas), en canastillas y sobre estibas en inadecuadas condiciones de limpieza, no cumplimiento de distancias perimetrales y faltante de limpieza en las áreas, no aplicación del rotulado PEPS y almacenamiento de mollejas (vísceras de ave), contemplado como preparación prohibida.
- **EPMSC AGUACHICA (57%):** no disponibilidad de fichas técnicas, incumplimiento en la proyección del plan de compras, proteicos sin rotulado primario, riesgo de contaminación cruzada en el almacenamiento y uso de alimentos prohibidos.
- **EPMSC OCAÑA (62%):** incumplimiento en la proyección del plan de compras, abarrotes y proteínas sin rotulado primario, empaque primario de proteico en material no sanitario, inadecuadas condiciones de limpieza en áreas de almacenamiento y pescado basa (alimento prohibido) en almacenamiento.
- **EPMSC PAMPLONA (63%):** incumplimiento en la proyección del plan de compras, proteicos sin rotulado primario, canastillas y áreas de almacenamiento en inadecuadas condiciones de limpieza.

4. Equipos, utensilios y menaje: la Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos, o los documentos que hagan sus veces, así como la renovación o implementación de los mantenimientos correctivos y preventivos de estos. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta un desempeño de **29%** en la categoría, consolidándose como la más afectada del período. A continuación, se relacionan los hallazgos evidenciados en cada uno de los establecimientos:

- **EPMSC PAMPLONA (11%):** faltante de equipos mínimos (1 equipo de refrigeración de 520 L, 1 hidro lavadora, 1 procesador de 50Kg/h, 1 licuadora de 2 L y 1 gramera de 1 Kg), equipos de congelación y refrigeración con desprendimiento de pintura, presencia de óxido, falencias en la hermeticidad y desviación de temperaturas; pela papas con deterioro y desprendimiento de lija de abrasión, estufas con producción de hollín, bandeja asadora con corrosión, menaje en inadecuadas condiciones físicas, ollas sin tapa, en mal estado, recipientes plásticos partidos, faltante de tablas de corte y las disponibles presentan desgaste, no entrega de menaje a la PPL; carros transportadores sin identificación, con corrosión, con ruedas dañadas y sin sistemas de cierre; faltante de kit de medición adicional.
- **EPMSC OCAÑA (19%):** faltante de 1 bandeja asadora, 2 refrigeradores de 520 L, 3 termómetros, gramera de 1 Kg, los dos procesadores de alimento de 50 kg/h se encuentran fuera de funcionamiento, pela papas sin base y

con superficie en madera, estufas deterioradas y con falta de perillas, báscula con presencia de óxido, caldero de arroz partido, ollas con abolladuras y menaje en general deteriorado (tablas de picar, exprimidor de limones, coladores, cuchillos), faltante de tabla de corte blanca para derivados lácteos, equipos sin calibración a escala; carros transportadores sin identificación, con desprendimiento de pintura, óxido y sin sistemas de cierre; no se cuenta con kit de medición adicional.

- **EPMSC AGUACHICA (25%):** solo se tiene 1 refrigerador de 508 l y se requieren 2 de 520 litros, se requieren 2 congeladores de 530 l y se cuenta con 2 congeladores de 490 l, no se cuenta con ningún termómetro, se requiere licuadora de 2 l y se cuenta con una licuadora de 1.25 l licuadora no industrial, pelapapas averiado, congeladores y refrigerador con óxido y deterioro, estufas sin llaves de regulación, ollas con abolladuras, tablas de picar deterioradas; carros transportadores con desprendimiento de pintura, no se observan identificados y un carro transportador no cuenta con puerta; no se cuenta con kit de medición adicional.
- **COCUC CUCUTA (32%): ESTRUCTURA 2:** faltante de las 3 hidro lavadoras, 2 licuadoras no industriales, 1 gramera de 1 kg, 4 termómetros y 4 discos de corte diferentes de los 5 requeridos para el procesador de alimentos, marma usada para la producción de arroz no se encuentra anclada a la superficie del piso, las bandejas asadoras no cuentan con perillas, falla en quemadores y flauta de las planchas asadoras, recipientes usados para el servido y preparación de bebidas de frutas con formación y acumulación de suciedad, tablas de picar porosas y desgastadas, ollas con avería y corrosión, faltante de tabla de corte color marrón para porcionado de alimentos cocidos, no entrega de menaje a la PPL, equipos de frío en desuso sin identificación; carros transportadores con óxido, con avería en ruedas, sin identificación y sin sistemas de cierre; faltante de kit de medición adicional. **ESTRUCTURA 3:** faltante de dos equipos de refrigeración con capacidad de 500 litros cada uno y 3 discos de corte del procesador de alimentos, base de la báscula y bandeja asadora con superficies corroídas, faltante de tabla de corte color marrón para alimentos cocidos, cuarto de refrigeración con desviación de temperaturas de almacenamiento, no se ha realizado entrega del menaje para los PPL, no se cuenta con kit de medición adicional para las entidades que lo requieran.
- **EPMSC ARAUCA (36%):** las tapas del congelador presentan óxido, el vaso de la licuadora industrial está averiado, los recipientes usados para disponer los componentes están deteriorados, no se ha suministrado menaje a la PPL, los carros transportadores no cuentan con puertas o sistemas de cierre y no están recubiertos con pintura anticorrosiva, el servicio de alimentación no cuenta con trampa de grasa, faltante del kit de medición adicional.

5. Condiciones de producción y producto terminado: en esta categoría la Interventoría verifica que los procesos de pre alistamiento y preparación se realicen aplicando buenas prácticas de manufactura, así como el cumplimiento de las temperaturas de preparación y distribución, el uso de utensilios estandarizados en el servido y el cumplimiento del protocolo de contramuestras. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de las obligaciones en un **50%,** sobresaliendo los establecimientos EPMSC OCAÑA con 93% y EPMSC AGUACHICA con 88% como los de mejor desempeño. Por otro lado, se evidencian calificaciones generales con tendencia al incumplimiento, las cuales se detallan a continuación:

- **EPMSC PAMPLONA (35%):** incumplimiento en el código de colores de tablas de picado e inadecuadas condiciones de limpieza de éstas; manipuladores haciendo uso de guantes de color negro en producción, siendo estos establecidos para limpieza y desinfección de áreas; pre alistamiento de alimentos directamente en el piso, desviación de temperaturas de distribución de bebidas, no entrega de utensilios de estandarización para el servido, distribución de alimentos en recipientes no isotérmicos y en malas condiciones físicas, incumplimiento en toma y temperatura de conservación de contramuestras.
- **COCUC CUCUTA (40%): ESTRUCTURA 2:** no aplicación del código de colores en el uso de tablas de corte, manipulación de alimentos directamente con las manos y sobre el piso, incumplimiento de temperaturas de distribución de bebidas y ensaladas, no uso de equipos de medición de temperatura, distribución de componentes en recipientes no isotérmicos; no se cuenta con identificación de PPL con diagnóstico de inmunosupresión, en ocasiones entregando esas raciones en fondos o en recipientes sin rotulado; no

almacenamiento de contramuestras. **ESTRUCTURA 3:** distribución de bebidas a temperaturas superiores al rango de refrigeración, no entrega de utensilios de estandarización para servido en patios, uso de hielo sin rotulado de trazabilidad y almacenado en congelador con mal olor, entrega de raciones para PPL con diagnóstico de inmunosupresión en recipientes sin rotulado.

- **EPMSC ARAUCA (60%):** pre alistamiento de materia prima en área contigua a área de disposición temporal de residuos sólidos, no cumplimiento de temperaturas de distribución de bebidas, distribución de componentes en contenedores no isotérmicos.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional: la Interventoría realiza verificación del gramaje y volumetría de los alimentos servidos a suministrar a la PPL, con el fin de establecer el cumplimiento o no de las cantidades determinadas en el Análisis Nutricional y la Minuta Patrón; de igual forma, se realiza la verificación de la temperatura de servido de las preparaciones frías y calientes, las características organolépticas del menú suministrado, cumplimiento al suministro del refrigerio establecido de acuerdo al tiempo de salida de la PPL, mediante lo consignado en el Formato Diario de Entrega de Refrigerios; de igual forma, la interventoría deberá realizar seguimiento a los cambios parciales y totales del menú aprobados por la USPEC, de acuerdo a las consideraciones establecidas en la Oferta Técnica Mínima, y verificar el suministro de las Dietas Terapéuticas. En el período del presente informe, el operador presenta un desempeño de **61%**, con 3 de los 5 establecimientos evaluados con calificación de cumplimiento de las obligaciones: EPMSC OCAÑA 90%, EPMSC AGUACHICA 94% y EPMSC ARAUCA 98%, y EPMSC PAMPLONA con 81% alcanza la categorización de cumplimiento parcial de las obligaciones. Por otro lado, COCUC CUCUTA alcanza apenas un 40%, debido a ejecución de intercambios no reportados, no suministro de componentes, no uso de pulpa de fruta para preparación de bebidas en Estructura 2 (teniendo en cuenta el parte superior a 2000 PPL), suministro de bebida del desayuno sin leche, desviación de gramajes, no entrega de bebida para refrigerio nocturno, no entrega del proteico concertado en el menú especial para la totalidad del parte, no disponibilidad del registro de entrega de refrigerios de remisión, no cumplimiento de derivaciones dietarías, entrega de dietas en fondos, no disponibilidad del registro de entrega de dietas; no presentan soportes de revaloración para seguimiento, ajuste o retiro de dietas de los PPL afiliados a régimen contributivo; gestantes y lactantes de la Estructura 3 sin capacitaciones, entrega de refrigerios ni valoración y seguimiento nutricional; no disponibilidad de registros de renuncia a dietas por entrega de menú especial, no socialización del ciclo de menús estándar.

7. Personal manipulador de alimentos: la Interventoría verifica que los operadores cumplan con el talento humano y tiempo de dedicación establecidos en los Anexos 10, 11 y Estudios Previos, y evalúa que el personal cumpla con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, uso de la dotación, hábitos de higiene personal, certificados médicos y capacitación continua. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta no cumplimiento de las obligaciones al alcanzar apenas un **50%** como calificación promedio, esto debido a que:

- **COCUC CUCUTA (47%):** faltante de personal mínimo requerido como manipuladores, jefes de cocina, calderista, nutricionistas, personal capacitado en alturas y auxiliares de proceso, no entrega de dotación a personal operativo y administrativo, no uso de elementos de protección personal, manipuladores haciendo uso de accesorios y manipuladores de alimentos sin exámenes clínicos ni certificados médicos.
- **EPMSC ARAUCA (50%):** no hay evidencia de visitas del personal adicional: profesionales en calidad, mantenimiento y SST, no entrega de dotación al personal, uso inadecuado de tapabocas y faltante de certificado de aptitud para manipular alimentos para colaboradores del servicio.
- **EPMSC PAMPLONA (50%):** faltante de distribuidores, profesional de mantenimiento y personal capacitado en alturas, no entrega de dotación, manipuladores sin certificado de aptitud para la labor.
- **EPMSC AGUACHICA (65%):** no se cuenta con supervisor de mantenimiento ni profesional de calidad y estaciones de policía, no se ha suministrado dotación a los manipuladores, algunos manipuladores no cuentan con la documentación requerida para la labor.
- **EPMSC OCAÑA (65%):** incumplimiento en la frecuencia de visita del profesional de calidad y de mantenimiento, no entrega de dotación a los manipuladores, no se adjunta certificados médicos de todo el personal operativo.

8. Condiciones de saneamiento: la Interventoría verifica que el operador cumpla con las condiciones de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos y control de plagas, de acuerdo con la normatividad vigente. En el período del presente informe, se evidencia que el operador obtiene una calificación de **43%**, afectada por las siguientes oportunidades de mejora:

- **COCUC CUCUTA (33%): ESTRUCTURA 2:** acumulación de suciedad y humedad en piso y paredes de áreas de cocina caliente y porcionado de carnes, angeos en áreas de producción cocina caliente presentan acumulación de suciedad, paredes con presencia de moho en área de producción, pisos con empozamiento de agua en áreas de proceso, pisos en inadecuadas condiciones de limpieza en cuarto de abarrotes y fruver, techos con acumulación de suciedad en áreas de producción y área de almacenamiento de fruver, incrustaciones de grasa en bandejas asadoras y campana extractora, instalaciones sanitarias sin elementos de higiene personal ni bolsas con tapa para los residuos, no se cuenta con insumos desengrasantes y/o desincrustantes para la limpieza de equipos de cocina caliente, utensilios de aseo sin rotular de acuerdo con el código de colores, sin soportes de entrega del kit de lavado de menaje a la PPL; no se cuenta con suficientes recipientes (contenedores) para la recolección de los residuos sólidos, se observa uso de canastillas para la recolección de residuos orgánicos, no entrega del registro de evacuación de residuos, acumulación de residuos en alrededores del servicio, no presentan convenio con empresa tercerizada para la disposición final de residuos aceite usado, lavazas y no aprovechables, evidencia de cucarachas y aves en el servicio. **ESTRUCTURA 3:** pisos, paredes, techos y angeos con acumulación de suciedad; marmita, bandeja asadora y campana extractora con acumulación de grasa; instalaciones sanitarias sin papel higiénico ni gel antibacterial, no suministro de insumos de limpieza, recolección de residuos sólidos en recipientes sin tapa, bolsa ni identificación, sin soportes de evacuación de residuos, no se realiza adecuada clasificación de residuos, no presentan soportes de manejo adecuado del aceite vegetal usado, sin soporte de fumigación, evidencia de plagas en el servicio (Aves y cucarachas).
- **EPMSC PAMPLONA (42%):** suciedad y humedad en pisos, techos y paredes, instalaciones sanitarias sin elementos de higiene; productos químicos para limpieza y desinfección sin rotulado y fichas técnicas, elementos de aseo sin código de colores, no entrega de insumos para limpieza y desinfección de menaje, kit de cloro vencido, recipientes para la recolección de residuos en mal estado y sin tapa, no disponibilidad de soportes de retiro de residuos con la frecuencia establecida en la OTM, inadecuada clasificación de residuos, sin soporte de disposición de aceite vegetal usado.
- **EPMSC ARAUCA (60%):** paredes del área de pre alistamiento de tubérculos, plátanos y raíces (T, P y R) están sucias y con exceso de humedad, kit de cloro vencido, servicio de alimentación sin trampa de grasa, no soportes de disposición final de aceite vegetal usado.
- **EPMSC OCAÑA (68%):** puertas sin barrera anti plagas, en instalaciones sanitarias se observa jabón líquido con aroma y no se cuenta con gel antibacterial, uso de jabón en polvo con aroma, elementos de aseo sin aplicación de código de colores, escoba, trapero y recogedor.
- **EPMSC AGUACHICA (69%):** techos en área de producción con grasa, jabón en polvo y jabón líquido con aroma, recipientes para disposición de residuos sin tapa, el servicio no cuenta con trampa de grasa, evidencia de plagas en área de lavado y alistamiento.

9. Condiciones de transporte: en esta categoría se evalúa el recibo de insumos y materias primas conforme a los horarios establecidos, estado y condiciones higiénicas de vehículos transportadores de alimentos, así como la documentación requerida, manejo adecuado de alimentos, monitoreo de temperatura durante el transporte, y personal transportador aplicando buenas prácticas y con certificación de aptitud y capacitación en manipulación de alimentos. En el período del informe, solo pudo evidenciarse la etapa en COCUC CUCUTA (69%) y EPMSC PAMPLONA (83%). En COCUC CUCUTA se evidencia recepción de materia prima incumpliendo con los horarios acordados con el establecimiento, transporte de alimentos en vehículos con concepto sanitario superior al año y sin estibas, transportadores de alimentos haciendo uso de

ropa de color y sin contar con elementos de protección personal. Además, en EPMSC PAMPLONA se evidenció que el personal transportador no cuenta con documentación para manipulación de alimentos vigente.

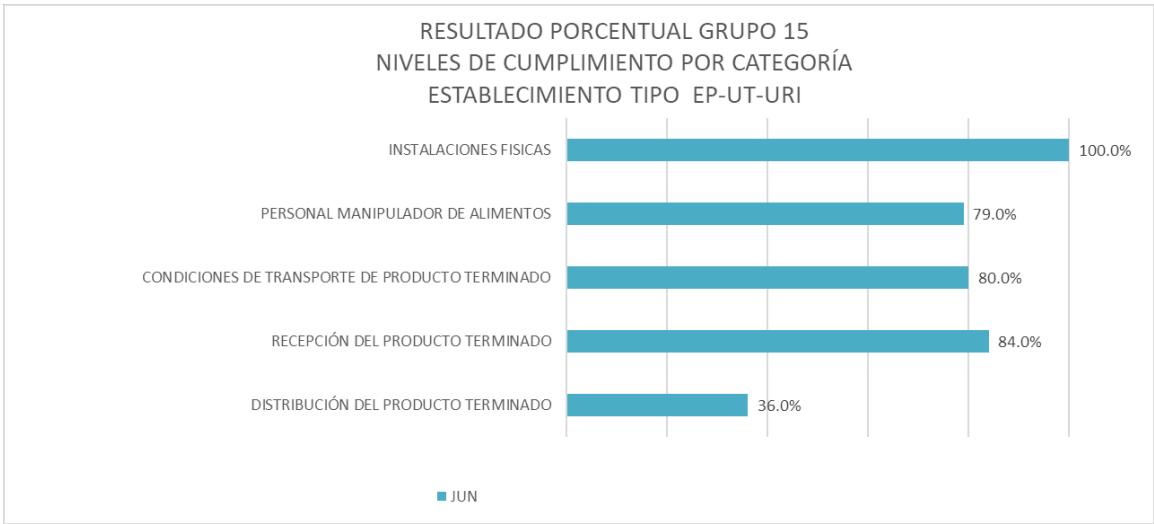
10. Aseguramiento y Control De La Calidad- Verificación Documental: la Interventoría verifica que la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos cumplan con las características del Establecimiento Penitenciario y Carcelario, y se ejecuten y registren oportunamente. En el período del presente informe, se evidencia que el operador obtiene un desempeño de **46%**, destacándose EPMSC ARAUCA con 78%, como el establecimiento con el más alto desempeño de los cinco del grupo. A continuación, se describen las desviaciones encontradas por la Interventoría en los demás establecimientos:

- **EPMSC PAMPLONA (36%):** no presentan soportes de calibración de los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y de gramaje, no presentan soporte de muestreos microbiológicos, no se han realizado muestreos microbiológicos - análisis fisicoquímicos del agua, no se presentan hojas de vida de los carros transportadores, no presentan soporte de sensibilización de los representantes de cada patio sobre el proceso de higienización del menaje, no presentan soporte de capacitaciones mínimas, adicionales ni del plan de inducción, no se suministran registros del programa de trazabilidad.
- **COCUC CUCUTA (41%):** omisión de datos en los registros de recibo de materias primas o no disponibilidad de los mismos, no presentan registros de control de producción, no presentan registros del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, no presentan soportes de calibración ni verificación de equipos de medición de peso y temperatura, no presentan resultados de muestreo microbiológico, no presentan resultados de análisis fisicoquímico del agua, control y registro de temperaturas de los equipos de frio desactualizados o ausentes; no presentan hoja de vida de los equipos para transporte interno, ni registros de mantenimiento; no presentan soporte de capacitaciones mínimas, adicionales ni del plan de inducción; no presentan soportes de sensibilización a los representantes de los patios frente al proceso de higienización de menaje, no se suministran registros del programa de trazabilidad, no presentan registro del paz y salvo por concepto bonificación de PPL, proyectos productivos y pago de los servicios públicos del mes anterior.
- **EPMSC AGUACHICA (56%):** no se implementan mantenimientos preventivos a los equipos, no se cuenta con calibración anual de los equipos de gramaje, faltante de termómetros en el servicio, no se cuenta con resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos, no se cuentan con hojas de vida de los carros transportadores, no se cuenta con capacitación a los representantes de cada patio sobre los procesos de higienización de menaje, los soportes de capacitación entregados por el contratista no pudieron ser validados, no se cuenta con registro de ingreso al establecimiento de la profesional que se registró como capacitadora.
- **EPMSC OCAÑA (61%):** no se cuenta con soportes de mantenimiento preventivos o correctivos de equipos, no se cuenta con certificados de calibración de los termómetros del servicio, no se observan resultados ni toma de los análisis microbiológicos de las materias primas, agua ni manipuladores, no se cuenta con análisis físico-químicos del agua, no se observan soportes de mantenimiento realizados a los carros transportadores.

11. Seguridad y salud en el trabajo: la Interventoría debe realizar la verificación de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos, o los que hagan sus veces en los servicios de alimentación para la población privada de la libertad (PPL), recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC; de igual forma, el operador debe cumplir en la ejecución del servicio, todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERON, CRM, UT o Estaciones de policía. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta no cumplimiento de las obligaciones al obtener apenas una calificación promedio de **30%,** con los siguientes desempeños puntuales de los establecimientos: EPMSC PAMPLONA 22%, COCUC CUCUTA 28%, EPMSC OCAÑA 33%, EPMSC AGUACHICA 40% y EPMSC ARAUCA 43%, lo anterior relacionado con no realización de capacitaciones en SST, elementos faltantes en el botiquín, faltante de extintores de CO2 y de acetato de potasio, faltante de manta anti fuego, no publicación de la política SST ni señalización de la ruta de evacuación, personal externo sin exámenes ocupacionales y no entrega de elementos de protección personal.

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

A continuación, se presenta el desempeño del GRUPO 15 en los establecimientos visitados durante el mes de junio de 2025, por cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizadas por la Interventoría a ESTACIONES DE POLICÍA, URI y UNIDADES TÁCTICAS.



En cuanto a las Estaciones de Policía (EP), se verifican las condiciones higiénico sanitarias del lugar, el cumplimiento de los aspectos normativos del personal manipulador respecto a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el uso de elementos de protección personal, el control y registro de las actividades que garantizan la calidad y trazabilidad de los productos, el desempeño en cuanto al transporte y distribución de alimentos, el recorrido de ruta de entrega a las diferentes EP, el cumplimiento de la calidad y cantidad de los suministros, el ciclo de menús y los horarios de entrega.

Para el periodo del presente informe el operador alcanza un **76%** en su desempeño, determinado por el porcentaje promedio de las categorías evaluadas. EP CAI KENNEDY CIUDAD ATALAYA con 95% y EP ESTACIÓN DE POLICÍA CENTRO 90%, corresponden a los establecimientos con mejores desempeños, caso contrario de EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAMPLONA NORTE DE SANTANDER con 50%, correspondiente a la más afectada para el período.

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

1. Instalaciones físicas: en este apartado la Interventoría verifica que se realice un almacenamiento temporal de los alimentos en áreas, superficies y haciendo uso de elementos que garanticen las condiciones de inocuidad de estos. En el periodo del presente informe, el operador obtiene una calificación de **100%** para 17 de los 18 establecimientos visitados, aclarando que en EP ESTACIÓN DE POLICÍA AGUACHICA, por cuestiones de seguridad, no se permitió el ingreso a la Interventoría para verificación de las condiciones de almacenamiento temporal de la alimentación.

2. Personal manipulador de alimentos: en esta categoría los aspectos evaluados corresponden a estado, limpieza y características de la dotación empleada por el personal manipulador, aplicación de buenas prácticas de manipulación en cada una de las etapas del proceso, documentación de los manipuladores y talento humano adicional ofertado. En el periodo del presente informe, el operador obtiene un **79%** de cumplimiento, con afectación en la categoría solo para 4 de los 18 establecimientos visitados, obteniendo el 100% para los 14 restantes. Las afectaciones están relacionadas con personal manipulador de alimentos con faltante de exámenes médicos y certificados de aptitud para la labor, no uso de dotación durante las actividades de entrega y faltante de soportes de visita del recurso adicional – Supervisor de calidad y estaciones de policía, quien debe visitar cada uno de los establecimientos por lo menos una vez en el mes.

3. Condiciones de transporte de producto terminado: la Interventoría verifica el transporte de alimentos en vehículos que cuenten con la documentación establecida en la normatividad vigente y con la leyenda de Transporte de alimentos, condiciones físicas e higiénicas que garanticen la integridad e inocuidad de los alimentos, monitoreo de temperaturas durante el transporte y ejecución del plan de rutas establecido. En el periodo del presente informe, el operador alcanza un **80%** de cumplimiento, con calificaciones de 100% solo para 8 de los 18 establecimientos verificados, aclarando que en las ESTACIONES DE POLICÍA SARAVENA Y TAME no se evalúa la categoría, debido a que el traslado de las raciones se realiza sin hacer uso de ningún tipo de vehículo transportador. En cuanto a las desviaciones encontradas se encuentran: vehículos transportadores sin concepto sanitario, SOAT, leyenda de TRANSPORTE DE ALIMENTOS, planilla de registro de temperaturas, plan de rutas e inadecuadas condiciones físicas y sanitarias para el transporte de la alimentación; además, uso de motocicletas para transporte de más de 20 raciones, siendo éste el máximo establecido en la OTM. Las estaciones de policía AGUACHICA 60%, URI FICALÍA 60%, BOCHALEMA 40% y PAMPLONA NORTE DE SANTANDER 0% corresponden a las más afectadas en el período.

4. Recepción del producto terminado: frente a esta categoría el instrumento de evaluación establece la verificación de los horarios estipulados en la OTM, publicación y socialización del ciclo de menús en los establecimientos, entrega de la totalidad de componentes alimentarios, y cumplimiento del menú programado, de los gramajes por componente, y de las especificaciones técnicas y de calidad. En el periodo del presente informe, el operador presenta una calificación de **84%**, destacándose la ESTACION DE POLICÍA SARAVENA como el único establecimiento que logró el 100% de cumplimiento en el período y la ESTACION DE POLICÍA BOCHALEMA como la de más bajo desempeño con 60%. Entre las desviaciones encontradas en los lineamientos evaluados en la categoría se encuentran: ejecución de intercambios no reportados, no entrega de componentes y entrega de postres con gramaje inferior al establecido.

5. Distribución del producto terminado: en este apartado se evalúa la entrega de alimentos en empaques individuales previamente ensamblados y sellados, entrega a la PPL de utensilios para consumo de alimentos, entrega de dietas con los componentes establecidos y la rotulación estipulada en la OTM, y suministro de alimentación a PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas en empaques individuales desechables. En el periodo del presente informe, el operador obtiene una calificación de **36%**, correspondiente a la más afectada del instrumento de verificación. Las estaciones de policía URI FISCALÍA, OCAÑA, CENTRO y CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA alcanzaron el 100% de cumplimiento durante el período, caso contrario de SIJIN ARAUCA, ARAUCA, CAI ALFONSO LÓPEZ, CAI VILLA DEL ROSARIO, LIBERTAD ESCOBAL, LOS PATIOS, SARAVENA, TAME y TRIGAL SIJIN, las cuales obtuvieron 0% de cumplimiento en el período como resultado del no cumplimiento de las obligaciones, esto relacionado con la entrega de alimentos en fondos, lo cual no está autorizado por la OTM, entrega en fiambreras sin presentar el soporte de garantía del proceso de limpieza y desinfección de las mismas, y la no entrega a la PPL de utensilios para el consumo de los alimentos.

Es importante mencionar que la Interventoría realizó desplazamientos a los establecimientos BATALLÓN DE ASPC NO 18 ST RAFAEL ARANGONA, BATALLÓN ASPC NO 30 "GUASIMALES", BETANIA PATIOS, ESTACION DE POLICIA EP CAI AEROPUERTO, ESTACION DE POLICIA EP CAI BELEN, ESTACION DE POLICIA SAN FERNANDO, ESTACION DE POLICIA ZULIA, GRUPO DE CABALLERIA AEROTRANSPORTADO NO18 "GR GABRIEL REVEIS PIZARRO" y BATALLÓN DE INGENIEROS NO 18 GRAL RAFAEL NAVAS, en los cuales se confirmó la no presencia de PPL, motivo por el cual las visitas fueron fallidas.

2.2.15.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 15

Variables / Establecimientos	ERON COCUC CUCUTA	ERON EPMSC AGUACHICA	ERON EPMSC ARAUCA
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - INFRAESTRUCTURA	54%	39%	36%
	ERON EPMSC OCAÑA	ERON EPMSC PAMPLONA	
	32%	46%	

En supervisión para el mes de junio de 2025, de los ERONES que tiene a cargo el contratista UT DIESTRA bajo el contrato No 199/2025, que presta sus servicios de alimentación para el Grupo 15, se evidencia un desempeño promedio de 43%, con un concepto de NO CUMPLE. A continuación, se detallan las oportunidades de mejora de cada establecimiento:

ERON EPMSC OCAÑA (32%): no se cuenta con separaciones físicas entre las áreas ni secuencia lógica del proceso, limitación de espacio para instalación de equipos y almacenamiento de materias primas, techo en área de almacenamiento de materias primas no perecederas y fruver de material no sanitario drywall, en área producción techos con desprendimiento de pintura, abertura puerta - piso con deterioro en área de ingreso de almacenamiento de fruver, almacenamiento de tanques de congelación y no se cuenta con protección en la puerta del baño, pisos de material no sanitario, porosos, con baldosas partidas y grietas en área de producción, pisos porosos de cemento en área de prealistamiento, no todas las uniones del servicio son redondeadas y se cuenta con medias cañas deterioradas; puertas de material no sanitario en todas las áreas, se evidencian deterioradas y con óxido; no se cuenta en el servicio con lockers ni vestieres para los manipuladores, lámparas con bombillos fundidos en área de producción, cables expuestos en techo del área de producción y con un tomacorriente destapado, rejillas metálicas de los cárcamos del área de producción con faltante de varillas y no se cumple con rejillas anti-plaga en área de almacenamiento de fruver y congeladores, espacio para el depósito temporal de residuos sólidos pero no se encuentra protegido.

ERON EPMSC ARAUCA (36%): las áreas no tienen dimensiones proporcionales al volumen de producción, no cuenta con una secuencia lógica para la entrada y salida de los alimentos, la distancia a la cual se encuentran instalados los equipos de refrigeración no permite el acceso con facilidad para las actividades de limpieza y desinfección; piso poroso en área de almacenamiento de tubérculos, plátanos y raíces, permite el estancamiento de agua; la bodega no se dispone de espacios libres para el traslado de materiales y realizar la limpieza; área compartida por lavado de elementos de aseo, almacenamiento temporal de residuos sólidos y pre alistamiento de tubérculos, plátanos y raíces no cuenta con techo (las cubre una reja metálica), pisos porosos en las áreas de proceso y almacenamiento temporal de residuos sólidos, paredes del área de almacenamiento temporal de tubérculos, plátanos y raíces presentan exceso de humedad, uniones entre pared - piso y pared – pared no son de forma redondeada en todo el servicio de alimentación, puertas del servicio de alimentación están deterioradas con óxido, en el servicio no se cuenta con vestidores ni lockers para el personal manipulador, en la bodega del servicio de alimentación hay cables expuestos que son potencial foco de contaminación y representan riesgo eléctrico al personal, no hay trampa de grasa en el servicio de alimentación, el servicio de alimentación no cuenta con servicios sanitarios ni lavamanos en área de proceso.

ERON EPMSC AGUACHICA (39%): no se cuenta con separación física entre lavado de menaje y pre alistamiento, ni en áreas de producción y ensamble de los alimentos, no se cuenta consecuencia lógica de los procesos al contar solo con una puerta de entrada y salida, paredes con desprendimiento de pintura en área de almacenamiento de fruver, techos de material sanitario y no liso que dificultan limpieza, marcos de puertas de material no sanitario y con óxido en todas las áreas del servicio, pisos de todas las áreas de material no sanitario, porosos y con grietas, uniones del servicio no redondeadas, no se cuenta con vestidores para los manipuladores, cables expuestos en el techo del área de producción y en el extractor de aire, rejillas en área de prealistamiento y lavado de menaje no son anti-plaga, no se tiene el servicio sanitario separado por sexo, no se cuenta con vestieres, lavamanos fuera de servicio.

ERON EPMSC PAMPLONA (46%): las áreas de almacenamiento no son proporcionales al volumen de producción manejado, estancamiento de agua en área de preparación de ensaladas, paredes y pisos presentan porosidad y grietas que facilitan la acumulación de residuos y dificultan los procesos de limpieza y desinfección en áreas del servicio en general, los techos no se encuentran diseñados de manera que faciliten los procesos de limpieza y desinfección, aberturas sin protección en área de cocina caliente, pisos porosos y con baldosas partidas en áreas del servicio en general, paredes no lisas, con desprendimiento de pintura y en material no resistente que permite la acumulación de suciedad y humedad en áreas del servicio en general, puertas del servicio con óxido y corrosión en su estructura, lámpara al ingreso del servicio sin su respectiva protección, faltante de lámpara en área de distribución y almacenamiento de fruver, tomacorriente expuesto al ingreso del servicio de alimentación y cableado expuesto en área de lavado de menaje, lavamanos ubicados en áreas de producción son de accionamiento manual, espacio para almacenamiento temporal de residuos sólidos no señalizado, no se cuenta con área exclusiva de ensamble de alimentos preparados, área social, área de locker y vestieres.

ERON COCUC CÚCUTA (54%):
ESTRUCTURA 2: áreas de almacenamiento sin dimensiones proporcionales al volumen de materia prima manejado; pisos en área de producción que facilitan empozamiento de agua y acumulación de residuos, ya que presentan grietas y porosidad; techos de difícil acceso que no facilitan actividades de limpieza, abertura sin protección en área de almacenamiento de panificado, angeos con acumulación de suciedad y desprendimiento en área de porcionado de carnes, paredes del área de cocina caliente con cerámicas partidas, paredes del área de carnes con humedad, no se cuenta con vestieres para el personal manipulador, lockers con presencia de óxido y corrosión en su estructura, lámpara con intermitencia en área de preparación de jugos, no se cuenta con área exclusiva de ensamble de alimentos preparados, área social, área de depósito temporal de residuos sólidos ni área administrativa.
ESTRUCTURA 3: área alterna utilizada para recepción de materias primas y distribución del producto terminado presenta drenajes sin protección; caja trampa grasas ubicada en área alterna no se encuentra protegida, no cuenta con tapa; se encuentran escombros en los alrededores del servicio, techos de superficies no lisas que limitan actividades de limpieza, angeos averiados en diferentes áreas del servicio, pisos con porosidad en área de cocina caliente, paredes de área de cocina caliente con cerámicas averiadas, medias cañas deterioradas en todas las áreas, superficies de puertas del servicio con corrosión, sistema extractor de vapores sin funcionamiento, lavamanos de área de proceso desprendido de la pared y con pedal de accionamiento dañado, no se cuenta con una área exclusiva para el depósito de residuos sólidos.

2.2.16 GRUPO 16

2.2.16.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de junio de 2025, 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 S.A.S** con número de contrato 200-2025, 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 porcentaje de cumplimiento, verificado en las visitas realizadas, obtenido por el operador durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios tipo ERON – CRM.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC MONTERIA	12/06/25	Favorable	98.0%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
PLANTA EXTERNA MONTERIA	28/02/2025	Favorable	99,0%	

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				La contingencia en la planta externa termino el día 04/06/25
EPMSC SINCELEJO	23/12/2024	Favorable con requerimientos	68%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
EPMSC MAGANGUE	22/05/2024	Favorable con compromisos	86,0%	Se realiza solicitud de renovación ante la entidad territorial competente.
EPMSC TIERRALTA	16/06/2025	Favorable con requerimiento	79,5%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
PLANTA DE PRODUCCION CARTAGENA	14/03/2025	Favorable	97,0%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	08/06/2024	Favorable	99,0%	Se realiza solicitud de renovación ante la entidad territorial competente.
EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE	25/06/2025	Favorable con requerimiento	86,0%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
EPMSC SAN ANDRES	03/04/2025	Favorable	90, 0%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.

Durante el período informado, se realizaron seguimientos a los conceptos higiénico-sanitarios de los establecimientos encargados de la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos para el consumo del Personal Privado de la Libertad.

En el grupo 16, conformado por nueve (9) establecimientos donde se lleva a cabo la producción de los tiempos de comida, cinco (5) cuentan con concepto sanitario favorable, con niveles de cumplimiento superiores al 90%. Estos corresponden a las plantas de producción externas de Montería y Cartagena, así como a los establecimientos carcelarios de la EPMSC Montería, el CMSBA Barranquilla Modelo y la EPMSC San Andrés.

Por su parte, cuatro (4) establecimientos presentan concepto favorable con requerimientos, con niveles de cumplimiento que oscilan entre el 68% y el 86%. Estos son: EPMSC Tierra Alta, EPMSC Magangué, EPMSC Barranquilla – El Bosque y EPMSC Sincelejo.

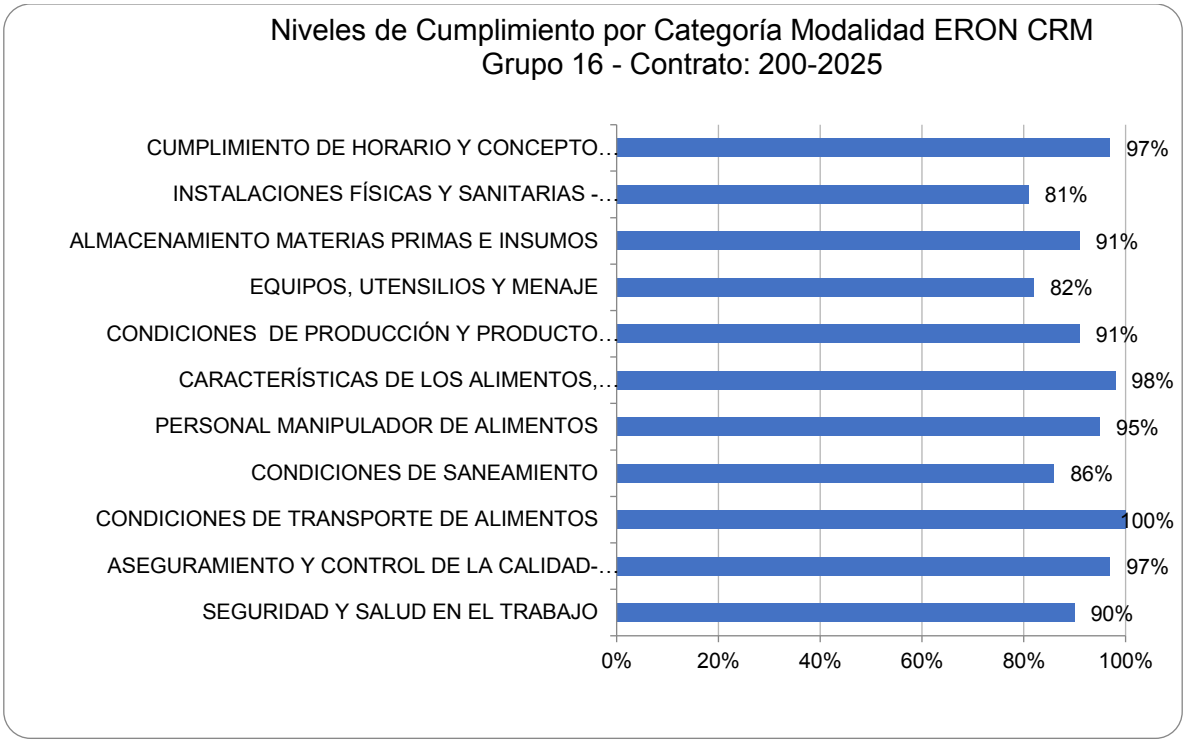
Cabe destacar que no se aplicó ninguna medida sanitaria a los establecimientos del grupo 16.

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

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

A continuación, se presenta el desempeño correspondiente al mes de junio de 2025, junto con el análisis de las calificaciones obtenidas por el operador **Servicios y Suministros CJVN S.A.S.** del Grupo 16, en las evaluaciones realizadas por la interventoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría.

Es importante señalar que no se incluye un comparativo con el mes de mayo, ya que durante dicho período no se llevaron a cabo visitas regulares ni de seguimiento. En ese mes, únicamente se realizaron visitas de presentación en cada uno de los establecimientos.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño porcentual en los establecimientos del Grupo 16, para el período de Junio de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 91% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista. Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (97%): Durante el mes de Junio, el resultado de la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 16. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos ERON EPMSC CARTAGENA, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRES, ERON EPMSC SINCELEJO, ERON EPMSC TIERRALTA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G16 EPMSC CARTAGENA. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO con el 67% de cumplimiento en esta categoría, debido a que el concepto higiénico sanitario cumplió un año de vigencia y no se presentó gestión para su renovación con el ente competente y ERON EPMSC BARRANQUILLA con el 92% de cumplimiento debido a que el concepto higiénico sanitario cumplió un año de vigencia y no se presentó gestión para su renovación con el ente competente.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (81%): Durante el mes de Junio se evidenció comportamiento estable en el porcentaje de cumplimiento de la categoría. Aunque no se presentaron cumplimientos al 100% en la categoría, para el periodo de corte informado, se revela múltiples deficiencias en las instalaciones físicas y sanitarias de varios establecimientos penitenciarios, en el **EPMSC Barranquilla**, se evidenciaron grietas en los pisos con estancamiento de agua, techos con desprendimiento de pintura, marcos de puertas en mal estado, cableado eléctrico

expuesto en la nevera y tomas sin protección, falta de bolsas de colores en el chut de basura y ausencia de certificado de calibración del medidor de gas. En la **Planta de Contingencia G16 del EPMSC Cartagena**, se reportaron pisos en mal estado en el cuarto de congelación, superficies corroídas en estanterías de víveres, y una rejilla sin protección en el área de almacenamiento de menaje. En el **EPMSC Magangué**, no se evidencia mantenimiento en medias cañas ni uniones de pared, hay lavamanos sin funcionamiento, ausencia de instalaciones sanitarias para manipuladores, mezcla de funciones en el área de ensamble de raciones, y falta de independencia en los servicios de agua y luz sin medidores calibrados. En el **EPMSC Montería**, se encontraron alrededores con maleza y aguas estancadas, áreas sin señalización, y un depósito temporal de residuos sólidos expuesto a la intemperie y sin protección. En el **EPMSC San Andrés**, se observó humedad en paredes de oficinas cercanas al área de conservación y corrosión en puertas y ventanas. En el **EPMSC Sincelejo**, se identificaron baldosas con grietas, pisos porosos en áreas de producción, corrosión en puertas, cableado eléctrico expuesto en áreas de recepción, sifones sin rejilla en cuartos fríos, mesones corroídos, ausencia de instalaciones sanitarias, y áreas operativas sin ventilación ni protección, muchas de ellas en cercanía del área de lavado de menaje. Finalmente, en el **EPMSC Tierralta**, los alrededores del rancho presentan suciedad, maleza y aguas estancadas, pisos con baldosas rotas, marcos de puertas corroídos, conexiones eléctricas expuestas y en mal estado en el área de jugos, ausencia de instalaciones sanitarias, y depósitos de residuos sin separación adecuada ni recipientes acordes al volumen generado. En conjunto, estos hallazgos reflejan fallas significativas en el cumplimiento de condiciones mínimas de salubridad, seguridad y operación.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (91%): El informe sobre esta categoría revela múltiples incumplimientos relacionados principalmente con la falta de **distanciamiento perimetral** y el **manejo inadecuado de productos alimenticios** en diversos establecimientos penitenciarios. En el **EPMSC Barranquilla**, se evidenció la ausencia de distanciamiento perimetral en el cuarto de congelación y el almacenamiento de leche en polvo azucarada de la marca Cosmolac en bultos de 25 kg. En la **Planta de Contingencia G16 del EPMSC Cartagena**, se observó la falta de carne de res proyectada para el menú 6, presencia de lomo de cerdo en cajas de cartón con riesgo de contaminación, y proteína en contacto directo con la pared por no cumplir con el distanciamiento perimetral en el área de congelación. En el **EPMSC Magangué**, no se encontraron los componentes proteicos carne de res y pescado para el menú, y se incumplió el distanciamiento perimetral en las áreas de almacenamiento de Fruver. En el **EPMSC Montería**, se reportó sistemáticamente el incumplimiento del distanciamiento perimetral en las bodegas de abarrotes, Fruver y cuartos fríos, con alimentos y canastillas pegadas a la pared, dificultando los procesos de limpieza y desinfección. En el **EPMSC Sincelejo**, se identificó la falta de fichas técnicas para la leche en polvo marca Valle Lindo, ausencia de componentes cárnicos (carne de res y pescado) para los menús programados, y deficiencias en el distanciamiento perimetral en bodegas de abarrotes, frutas, verduras, cuartos fríos y zonas de conservación, lo que afecta directamente la higiene del almacenamiento. Finalmente, en el **EPMSC Tierralta**, no se cumple con el distanciamiento perimetral en bodegas de Fruver y abarrotes, observándose alimentos y canastillas en contacto directo con las paredes. Estos hallazgos comprometen la seguridad alimentaria y la eficiencia de los procesos de limpieza y conservación de insumos.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (82%): Durante el mes de Junio se evidenció múltiples deficiencias en los establecimientos inspeccionados. En el **EPMSC Barranquilla**, se reporta un déficit de 10 puestos de cocción según el anexo 5 de la OTM, presencia de grietas en el piso de la cava de congelación y carros de transporte interno sin puertas ni sistemas de cierre, incumpliendo los estándares estipulados. En la **Planta de Contingencia G16 del EPMSC Cartagena**, se identificaron tablas de picar con superficie porosa que retiene agua y un cuarto de congelación fuera de funcionamiento por reparaciones. En el **EPMSC Magangué**, no se evidenció la entrega de fiambreras, se cuenta con un solo carro transportador sin compuertas para los dos patios y no se observa la hidro lavadora requerida por normativa. En el **EPMSC Montería**, también hay un déficit de 6 puestos de cocción respecto al requerimiento normativo. El **EPMSC San Andrés** presenta deterioro en los congeladores de contramuestras y proteínas, falta de ruedas, temperaturas inadecuadas en el cuarto de conservación (14.6 °C) y ausencia de menaje nuevo. En **Sincelejo**, se evidencia falta de hidro lavadoras (solo una de las dos requeridas), corrosión y óxido en hornos de hieleras, un congelador de contramuestras fuera de

funcionamiento, equipos que no alcanzan las temperaturas necesarias (cuarto frío a 17.8 °C), carros transportadores sin puertas y con desprendimiento de pintura, y la no entrega de fiambreras, a pesar de tener una vida útil de 18 meses. Finalmente, en **EPMSC Tierralta**, se reporta que la campana extractora de la cocina caliente no funciona. Estos hallazgos reflejan una situación crítica en cuanto al mantenimiento, dotación y funcionamiento de los equipos, lo cual puede impactar directamente en la inocuidad alimentaria y la prestación del servicio.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (91%): Para el periodo de junio, se observa que la categoría refleja deficiencias en el cumplimiento de los estándares de conservación y distribución de alimentos en los establecimientos evaluados. En **CMSBA Barranquilla La Modelo** y **EPMSC Barranquilla**, se evidenció el uso sistemático de recipientes no isotérmicos para el servido de alimentos, lo cual compromete la temperatura adecuada del producto terminado. Esta situación se repite en **EPMSC Cartagena**, donde además se observaron temperaturas insuficientes en productos como proteínas (50 °C), ensaladas (27.1 °C y 28 °C), y salchichas (35 °C), todas por debajo de los 60 °C exigidos para garantizar inocuidad. También se reporta la inexistencia de registros de temperatura, falta de equipos de medición y termómetros, así como uso continuo de contenedores no isotérmicos que no aseguran el cumplimiento de temperaturas ni previenen el cruce de flujos. En la **Planta de Contingencia G16 de Cartagena**, el servido también se realiza en recipientes no adecuados térmicamente. En **EPMSC Montería**, no se cuenta con documentación ni procedimientos establecidos sobre control de temperatura. En **EPMSC San Andrés**, las contramuestras se encontraron por encima de los -18 °C requeridos, algunas entre -2.8 °C y -7.9 °C, lo que indica fallas en la cadena de frío, además de observarse bebidas parcialmente descongeladas. Finalmente, en **EPMSC Sincelejo**, se evidenció descongelamiento y ausencia de contramuestras correspondientes a fechas específicas, con jugos en estado líquido a 1.8 °C. En conjunto, estos hallazgos comprometen la seguridad alimentaria y el cumplimiento de los protocolos establecidos en la OTM.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): En junio, se observa en **CMSBA Barranquilla La Modelo**, se observó que los jugos y sopas de dietas se entregan en contenedores para fondos y no de forma individual para cada PPL. En **EPMSC Barranquilla**, se evidencia la entrega de jugos y sopas en contenedores isotérmicos, los cuales están prohibidos para el suministro de dietas, aunque el listado de dietas ha sido suministrado por el INPEC y el proceso está por iniciar. En **EPMSC Cartagena**, se identificó que los jugos y sopas de la ración terapéutica también se entregan en fondos, tanto en desayuno (158 dietas) como en almuerzo (156 dietas), usando contenedores colectivos. En **EPMSC Magangué**, se encontró un intercambio en el componente proteico y el tubérculo del menú 4: carne de res fue reemplazada por carne de cerdo y papa criolla por papa pastusa, sin notificación previa a la interventoría. En **EPMSC San Andrés**, se ofreció arroz con leche en lugar de mazamorra dulce para el menú 6 del almuerzo, sin soporte nutricional para el cambio, y se realizó un intercambio en la cena, reemplazando pescado frito por cerdo guisado, aunque este sí contaba con soporte. Adicionalmente, en este mismo centro no se observa valoración inicial de prescripción dietaría al inicio del contrato, lo que impide garantizar que las dietas terapéuticas estén adecuadamente formuladas. Estos hallazgos evidencian un incumplimiento generalizado de las normativas establecidas para el manejo y entrega de dietas terapéuticas, afectando directamente la calidad nutricional y sanitaria del servicio alimentario brindado.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%): Se identificaron incumplimientos relacionados con el personal requerido, su capacitación y certificación en diferentes centros. En **EPMSC Barranquilla**, no se cumple con el número mínimo de distribuidores establecidos en la oferta técnica adicional y estudios previos; se requieren siete distribuidores, pero se reportan entre cinco y seis en las visitas realizadas. Además, se evidenció que el personal no cuenta con certificación para trabajos en altura. En la **Planta de Contingencia G16 EPMSC Cartagena**, el plan de contingencia exige 22 manipuladores, pero se observaron solo 20 en el servicio; asimismo, no se cuenta con personal capacitado para la limpieza de la campana extractora. En **EPMSC Montería**, se reporta la ausencia de personal capacitado para trabajos en altura. En **EPMSC San Andrés**, un auxiliar de proceso fue observado con el uniforme sucio, lo cual representa una falta de cumplimiento en normas básicas de higiene. En **EPMSC Sincelejo**, no se cuenta con personal capacitado ni certificado

para trabajos en altura, incumpliendo con lo estipulado en la OTM. Finalmente, en **EPMSC Tierralta**, ambos distribuidores no cuentan con certificado de manipulación, lo que compromete la seguridad alimentaria del servicio.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (86%): Durante el mes de Junio, se identificaron hallazgos en todos los establecimientos inspeccionados, que afectan directamente la higiene, salubridad y cumplimiento normativo. En **EPMSC Barranquilla**, se observaron deterioros en medias cañas, techos y baños, incluyendo desprendimientos de material, humedad, pintura y fugas de agua. Las instalaciones para hombres están en mal estado y sin elementos de higiene, no se cuenta con certificados de lavado de tanques ni trampa de grasa, y no se tienen kits de cloro ni pH. También hay deficiencias en la gestión de residuos por no usar bolsas con código de colores.

En la **Planta de Contingencia G16 EPMSC Cartagena**, se evidenciaron grietas en pisos del cuarto de congelación con estancamiento de agua, suciedad y polvo en techos, ausencia de tapas en recipientes de residuos y uso incorrecto de bolsas negras para clasificación de residuos sólidos, incumpliendo con el código de colores.

En **EPMSC Magangué**, se detectó acumulación de polvo en media caña con superficie porosa en el área de almacenamiento de víveres y un incumplimiento en el plan de fumigación trimestral, evidenciando una fumigación tardía en febrero.

En **EPMSC Montería**, el procedimiento de saneamiento está diseñado para una planta externa y no se ajusta al ERON ni al PIGA del establecimiento. Los pisos de los cuartos de almacenamiento y acceso presentan grietas, ranuras, humedad y aguas estancadas.

En **EPMSC San Andrés**, se observó humedad en paredes de oficina colindante al cuarto de conservación y se incumple la frecuencia de fumigación (última realizada en enero).

En **EPMSC Sincelejo**, la situación es crítica: no se cuenta con instalaciones sanitarias funcionales, los muros están deteriorados, y se incumple el código de colores para bolsas de residuos. Además, la frecuencia de fumigación también está vencida.

Por último, en **EPMSC Tierralta**, se encontraron manchas y deterioro en las paredes del área de lavado de menaje, techos con humedad y desprendimiento en bodegas y cuartos de elaboración de jugos, y ausencia de instalaciones sanitarias.

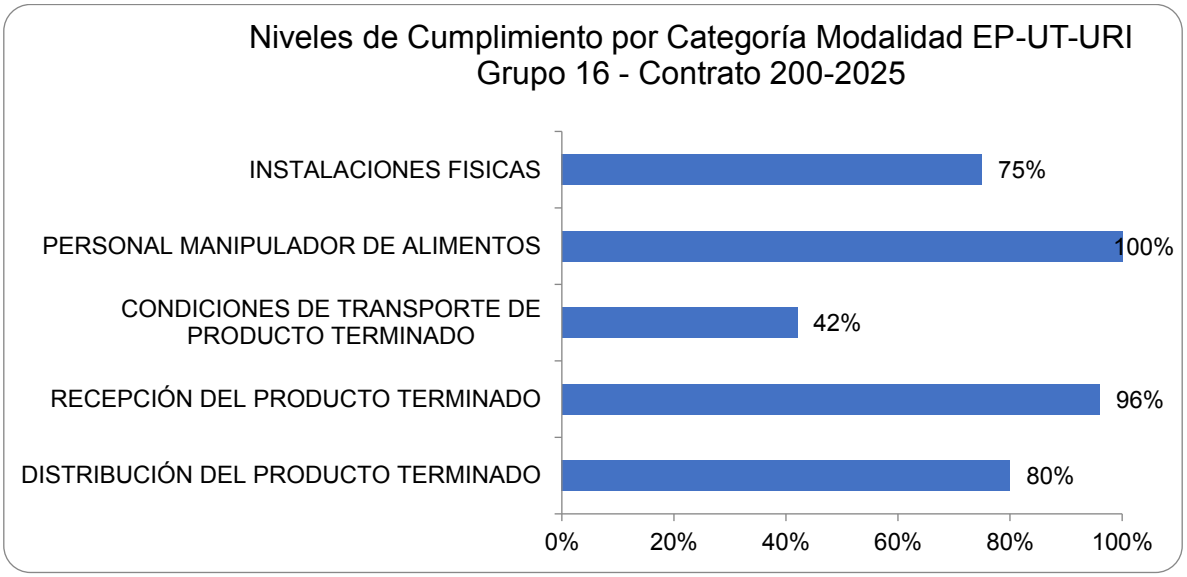
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): Durante el periodo de corte correspondiente al presente informe, la categoría de condiciones de transporte de alimentos ha alcanzado un cumplimiento total del 100% en todos los establecimientos que fueron objeto de verificación. Este resultado demuestra que se han cumplido cabalmente los estándares y normativas vigentes relacionados con el manejo, almacenamiento y traslado adecuado de los alimentos, asegurando la conservación de su calidad e inocuidad. La estricta observancia de estas condiciones es fundamental para minimizar riesgos sanitarios y garantizar que los productos lleguen a su destino en óptimas condiciones, reflejando un compromiso sólido por parte de los establecimientos evaluados en mantener altos niveles de control en sus procesos logísticos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%): Durante el mes de Junio, en EPMSC Barranquilla se identificó la falta de calibración de los equipos de temperatura (termómetros), ausencia de hoja de vida de los carros transportadores y la inexistencia de actas de sensibilización al proceso de higienización del menaje dirigidas a cada representante de patio. En EPMSC Montería, la documentación presentada no está ajustada al establecimiento ni a la Orden de Trabajo Mínima (OTM) vigente para el contrato actual. En EPMSC Sincelejo se evidenció corrosión en la superficie y piso de los carros transportadores sin soporte de mantenimiento, así como un deterioro visible en los carros. Finalmente, en EPMSC Tierralta la campana extractora no cuenta con mantenimiento correctivo y se encuentra fuera de funcionamiento.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (90%): En el mes de junio, resultado de las inspecciones realizadas a los establecimientos EPMSC Barranquilla, Magangué, Montería, Sincelejo y Tierralta se identificó la ausencia de mantas anti fuego, lo que representa un riesgo en materia de seguridad y salud en el trabajo. Además, en Barranquilla no se evidencia la política de SST (Seguridad y Salud en el Trabajo) publicada en el servicio de alimentación, mientras que en Magangué esta política no está radicada, firmada ni publicada, lo que indica deficiencias en la gestión documental y comunicación de medidas preventivas. En Sincelejo también falta la banda anti fuego en el servicio, y durante las inspecciones no se evidenció la manta anti fuego en el recorrido, reforzando la falta de estos elementos esenciales para la seguridad laboral en todos estos puntos.

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

A continuación, se presenta el desempeño correspondiente al mes de junio de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 16 **Servicios y Suministros CJVN S.A.S.**, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior, se muestra el desempeño porcentual del operador, con respecto a los establecimientos de Grupo 16, durante el periodo comprendido de junio de 2025, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos. El Operador alcanza un 81% de cumplimiento en el mes de junio, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (75%): Para el mes de junio, esta categoría presentó incidencias que afectaron su cumplimiento. En la Estación de Policía EP Esmeralda, durante el almacenamiento temporal de alimentos no se evidenció el uso adecuado de estibas, lo cual representa un incumplimiento de las normas de almacenamiento establecidas. Además, en el vehículo identificado con la placa KMU 582, se constató que las estibas en el interior del mismo presentan

acumulación significativa de suciedad y polvo, lo que podría comprometer la higiene y la seguridad de los alimentos transportados.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): Durante el periodo de corte correspondiente a este informe, se constató que el personal manipulador de alimentos del contratista cumple en un 100% con los requisitos y protocolos establecidos. Esto refleja un compromiso riguroso con las buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria, incluyendo capacitación adecuada, uso correcto de indumentaria, y seguimiento estricto de las normas para prevenir riesgos de contaminación. Este cumplimiento total es fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos y mantener los estándares de calidad exigidos en todos los procesos relacionados con la manipulación y el manejo de productos alimenticios.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (42%): En cuanto a las condiciones de transporte de producto terminado, se evidencian varias deficiencias en los establecimientos evaluados. En EP Barranco de Loba, el servicio de alimentación no cuenta con vehículo transportador para el envío de los componentes desde el punto de producción hasta la estación de policía; además, no se dispone de un plan de ruta y el servicio carece de vehículo transportador. En Arcar, el servicio tampoco cuenta con vehículo de transporte para la entrega del servicio y no se evidencia un plan de ruta actualizado en Arcor - Bacaim 1 según el contrato 206-2025. En la Estación de Policía EP Esmeralda, se observa que en el vehículo transportador placa KMU 582 hay estibas sucias y polvorientas, lo que permite contaminación de los alimentos, y no se evidencia un plan de ruta asociado a dicho vehículo. Por último, en Ejema (Biver Malambo), se identificaron vehículos particulares que carecen de concepto higiénico sanitario, no cuentan con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTO" y no se evidencian planillas de registro de temperatura.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%): Durante el periodo de corte del presente informe, en las verificaciones realizadas en los establecimientos, en ARCOR - BACAIM 1 se evidenció un intercambio del componente proteico, donde se entregó pechuga de pollo en salsa BBQ en lugar de pierna pernil de pollo en salsa BBQ, sin que se haya informado previamente a la interventoría por correo electrónico ni se registre soporte en el sistema K2. De igual manera, en la Estación de Policía EP Esmeralda se constató un intercambio en el componente proteico, cambiando carne de res en bistec por carne de cerdo guisado, sin evidencia de comunicación previa con la interventoría vía correo electrónico.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (80%): Se evidencia que la categoría presenta, en EP Barranco de Loba y en la Estación de Policía EP Esmeralda no se evidencia la entrega de los utensilios básicos para el consumo. Por otro lado, en ARCAR se identificaron recipientes tipo fiambrera que presentan demarcaciones de pintura en su superficie, lo que podría afectar la calidad del servicio.

2.2.16.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 16

Establecimientos	ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	ERON EPMSC BARRANQUILLA	ERON EPMSC MAGANGUE	ERON EPMSC SAN ANDRES	ERON EPMSC SINCELEJO	ERON EPMSC TIERRALTA
Totales	79%	64%	67%	87%	64%	59%

El cumplimiento general de la categoría para los establecimientos tipo ERON del Grupo 16 para el periodo de junio, es del 71%. A continuación, se detallan las condiciones en las que se encuentra cada establecimiento.

En **CMSBA Barranquilla La Modelo**, se evidencian diversas deficiencias en las instalaciones físicas y sanitarias, así como en la infraestructura. El shut de basura está ubicado a solo 8 metros de la entrada, lo que genera proliferación de moscas, además de estar muy cerca a la entrada del rancho, con alrededores llenos de malezas y cajas de registro de aguas residuales rotas. En el área de ensamble, una ventana tiene vidrio sin protección contra rupturas y las medias cañas presentan deterioro y porosidad. La zona de producción presenta tabletas levantadas desde hace un año, los pisos tienen losas desgastadas con porosidad y carecen de la inclinación necesaria para un rápido evacuado de aguas. Las paredes superiores no cuentan con pintura lavable y las puertas del servicio están construidas con rejas metálicas que dificultan la limpieza y desinfección. Además, no se cuenta con locker ni vistier para el personal manipulador en el servicio de alimentación, no existe un sitio exclusivo para residuos, ya que estos se llevan al shut de basuras y el espacio para disposición de residuos es compartido con todo el establecimiento.

En **EPMSC Barranquilla** se evidencian varias deficiencias en las instalaciones físicas y sanitarias: no existe una separación física clara entre las áreas de producción, pre alistamiento, ensamble y distribución; los pisos presentan porosidad y no cuentan con la inclinación suficiente para evitar estancamientos de agua; el cuarto de congelación no es proporcional al volumen de alimentos requerido, impidiendo conservar adecuadamente las áreas perimetrales; los techos presentan filtraciones que generan desprendimiento de material y dificultan la limpieza y desinfección; las puertas están construidas en reja metálica, lo que dificulta la limpieza y desinfección; los pisos de granito muestran desgaste y porosidad; además, no hay pendiente adecuada para la evacuación de agua; las uniones redondeadas (medias cañas) están ausentes o deterioradas en las áreas que lo requieren; finalmente, no se cuenta con lockers ni vistieres para el personal manipulador de alimentos.

En **EPMSC Magangué** se identifican diversas deficiencias en las instalaciones físicas y sanitarias. El área de almacenamiento de fruver no cuenta con dimensiones proporcionales al volumen de producción, y el servicio presenta una sola entrada y salida para el producto terminado y el ingreso de materia prima, lo cual puede afectar el flujo adecuado. Además, se evidencian uniones pared a pared a media altura en el área de producción y una puerta de ingreso al servicio de alimentación que abre hacia adentro, lo que puede afectar la operatividad y seguridad. El servicio no cuenta con vestidores con lockers ni con servicios sanitarios para el personal manipulador. También se detectó que el lavamanos de accionamiento no manual está sin funcionamiento y que el servicio carece de área administrativa, área social, locker, vestier y servicios sanitarios adecuados para el personal.

En el **EPMSC San Andrés** se evidencian hallazgos relacionados con las instalaciones físicas y sanitarias. No se cuenta con la certificación ni la firma correspondiente en el acta de empalme, lo cual representa una omisión documental importante. Además, se identificó que tanto la ventana como la puerta están construidas con materiales corrosivos, lo que afecta la durabilidad de la infraestructura y compromete las condiciones sanitarias del establecimiento.

En el **EPMSC Sincelejo** se identificaron hallazgos relacionados con deficiencias en las instalaciones físicas y sanitarias. Se evidenció que el servicio cuenta únicamente con una entrada que también funciona como salida para el producto terminado, lo cual representa un riesgo para la inocuidad alimentaria. Los pisos de la cocina caliente y los cuartos de almacenamiento de productos secos presentan porosidad, dificultando la limpieza y desinfección. Asimismo, en la bodega de productos secos y en el cuarto de conservación de frutas y verduras no hay espacio suficiente que garantice el distanciamiento perimetral. Se observó además la ausencia de vestieres, lockers y servicios sanitarios para el personal manipulador. En el área de recepción se encontraron conexiones eléctricas expuestas, y se identificó un sifón sin rejilla en la canaleta de entrada al cuarto de refrigeración de frutas y verduras. El punto ecológico tampoco cumple con los estándares de clasificación de residuos, ya que sólo se utilizan bolsas negras.

En el **EPMSC Tierralta** se identificaron múltiples deficiencias en las instalaciones físicas y sanitarias. El establecimiento solo cuenta con una entrada que también es salida, lo cual puede generar contaminación cruzada. Los pisos de cocina caliente, elaboración de jugo, prealistamiento y lavado de menaje presentan grietas y ranuras entre baldosas, provocando

estancamiento de agua. Además, no se cumple el distanciamiento perimetral entre productos en la bodega de abarrotes y cuartos fríos, y se observaron techos con humedad y desprendimiento de superficie en estas áreas. En todas las zonas del servicio, los pisos presentan deterioro similar, y las paredes no cuentan con uniones redondeadas, lo cual dificulta una adecuada limpieza. El centro tampoco cuenta con vestieres ni lockers para el personal manipulador, ni con servicios sanitarios. Se halló una conexión eléctrica en mal estado en el área de elaboración de jugos. Asimismo, el área dispuesta no cumple con las condiciones mínimas exigidas por la OTM y no se dispone de un área de lavado para elementos de aseo.

2.2.17 GRUPO 17

2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de junio de 2025, 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 S.A.S** con número de contrato 201-2025, 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 porcentaje de cumplimiento, verificado en las visitas realizadas, obtenido por el operador durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios tipo ERON – CRM.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	08/11/2024	Favorable con requerimiento	86,5%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL	02/08/2024	Favorable con requerimiento	88%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
EPMSC RIOHACHA	12/09/2024	Favorable	96,0%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
PLANTA DE PRODUCCION EXTERNA - EL BANCO	12/09/2024	Favorable	96,5%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
EPMSC SANTA MARTA	29/02/2024	Favorable	99,0%	Concepto sanitario superior a 1 año sin gestión por parte del contratista ante la entidad territorial competente.

Durante el período informado, se realizaron seguimientos a los conceptos higiénico-sanitarios de los establecimientos encargados de la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos para el consumo del Personal Privado de la Libertad.

En el grupo 17, conformado por cinco (5) establecimientos donde se lleva a cabo la producción de los tiempos de comida, tres (3) cuentan con concepto sanitario favorable, con niveles de cumplimiento superiores al 90%. Estos corresponden a la planta de producción externa de El banco, así como a los establecimientos carcelarios de la EPMSC Riohacha y el EPMSC Santa Marta.

Por su parte, dos (2) establecimientos presentan concepto favorable con requerimientos, con niveles de cumplimiento que oscilan entre el 86.5% y el 88%. Estos son: EPMSC Valledupar La Tramacua y EPAMSCAS Valledupar Judicial.

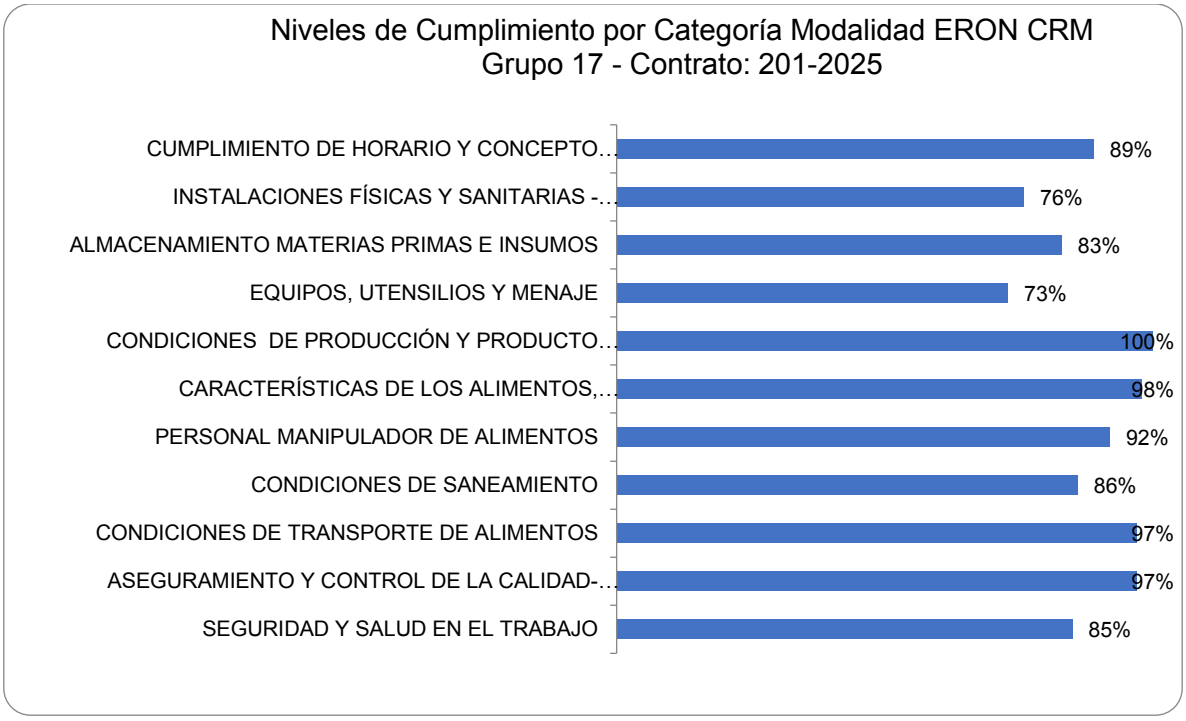
Cabe destacar que no se aplicó ninguna medida sanitaria a los establecimientos del grupo 17.

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

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

A continuación, se presenta el desempeño correspondiente al mes de junio de 2025, junto con el análisis de las calificaciones obtenidas por el operador **Servicios y Suministros CJVN S.A.S.** del Grupo 17, en las evaluaciones realizadas por la interventoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría.

Es importante señalar que no se incluye un comparativo con el mes de mayo, ya que durante dicho período no se llevaron a cabo visitas regulares ni de seguimiento. En ese mes, únicamente se realizaron visitas de presentación en cada uno de los establecimientos.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño porcentual en los establecimientos del Grupo 17, para el período de Junio de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 89% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista. Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (89%): Durante el mes de Junio, el resultado de la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 17. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC

RIOHACHA y ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el ERON EPMSC EL BANCO con el 50% de cumplimiento en esta categoría, debido a la entrega del suministro fuera de los horarios establecidos y EPMSC SANTA MARTA con el 75% de cumplimiento debido a que el concepto higiénico sanitario cumplió un año de vigencia y no se presentó gestión para su renovación con el ente competente.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (76%): Durante el mes de Junio se evidenció comportamiento estable en el porcentaje de cumplimiento de la categoría. Se revela múltiples deficiencias en las instalaciones físicas y sanitarias de varios establecimientos penitenciarios, en el EPMSC Riohacha, Santa Marta, Valledupar y Valledupar La Tramacúa presentan deficiencias significativas en sus instalaciones físicas y sanitarias, bajo responsabilidad del contratista. En el **EPMSC Riohacha**, se evidencian pisos, paredes, techos y medias cañas con porosidad y desgaste, sistemas de evacuación deficientes con empozamiento de agua, mesones deteriorados y ausencia de un área exclusiva para el ensamble de raciones, lo cual representa riesgo de contaminación cruzada. Además, los tanques no tienen marcación, colores diferenciales ni techado, y no se cuenta con paz y salvo actualizado de servicios públicos. En el **EPMSC Santa Marta**, se presentan pisos agrietados y con estancamiento de agua en la entrada del servicio, paredes sin mantenimiento, marcos de cuartos fríos deteriorados, cables eléctricos expuestos, sifones sin rejilla, mesones con grietas, almacenamiento de alimentos no conforme en condiciones inadecuadas y falta de certificados de calibración de medidores de gas. Por su parte, en el **EPAMSCAS Valledupar**, no se cuenta con áreas básicas como servicios sanitarios, lockers ni zona social; se evidencian grietas, baldosas partidas, techos con acumulación de residuos, paredes y medias cañas sin mantenimiento, y deficiencias en la evacuación de aguas residuales. Asimismo, el área de ensamble de raciones no es exclusiva, no hay medidores certificados y el paz y salvo de servicios públicos no está al día. Finalmente, en el **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, se identifican paredes agrietadas con desprendimiento de pintura, medias cañas sin continuidad, angeo roto, rejillas oxidadas y hundidas, área de ensamble de raciones compartida con producción, carencia de medidores de agua y luz, y ausencia de certificado de calibración del medidor de gas.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (83%): Para el mes de junio los establecimientos EPMSC Riohacha, Santa Marta, EPAMSCAS Valledupar y EPMSC Valledupar La Tramacúa presentan múltiples hallazgos que afectan la seguridad alimentaria y el cumplimiento normativo. En el **EPMSC Riohacha**, no se evidencia materia prima en el ERON ni cumplimiento del plan de compras, además, los cuartos de conservación (Fruver) no mantienen las temperaturas adecuadas requeridas (4 °C), registrándose entre 17 °C y 19 °C. También se incumplen las distancias perimetrales necesarias para procesos de limpieza y desinfección, ya que los equipos están adosados a las paredes, lo que dificulta dichas labores. Por su parte, en el **EPMSC Santa Marta**, se encontraron fichas técnicas desactualizadas, incumplimiento del plan de compra del componente proteico (pescado), falta de distanciamiento perimetral en bodegas de abarrotes y el cuarto de congelación, además de almacenamiento inadecuado de papa en costales. En el **EPAMSCAS Valledupar**, el área de fruver no conserva la temperatura óptima de almacenamiento, registrándose 16 °C. Finalmente, en el **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, se identificaron deficiencias graves como almacenamiento de proteína (muslo de pollo y carne de res) en cajas de cartón sin canastillas, sin rotulación o sin cumplir con el método PEPS, lo que representa un riesgo de contaminación física y trazabilidad. Asimismo, no se cumple con las distancias perimetrales de limpieza, observándose alimentos adheridos a las paredes en cuartos de congelación y abarrotes.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (73%): Durante el mes de Junio los establecimientos EPMSC El Banco, Riohacha, Santa Marta, EPAMSCAS Valledupar y EPMSC Valledupar La Tramacúa presentan una serie de hallazgos que evidencian el incumplimiento de las especificaciones técnicas estipuladas en la Oferta Técnica Mínima (OTM). En el **EPMSC El Banco**, no se evidenció la entrega de menaje ni fiambreras nuevas para los PPL, además, los carros transportadores observados no cuentan con compuertas ni sistemas de cierre, contrariando lo exigido por la OTM. En el **EPMSC Riohacha**, se identificó que no se dispone de los equipos de refrigeración necesarios de acuerdo con el anexo 5 (3 refrigeradores y 3 congeladores de 520 L), ya que solo hay 3 equipos, uno de ellos con menor capacidad. Adicionalmente, se observan estufas oxidadas y sin pintura anticorrosiva, calderos con hollín, temperaturas inadecuadas en cuartos de conservación (entre 17 °C y 19 °C), y no se cuenta con soporte o actas de entrega de menaje. En el **EPMSC Santa Marta**, el contratista

no dispone de equipos esenciales como pela papa y procesadores de alimentos exigidos por el anexo 5, se observaron congeladores de contramuestras con corrosión de pintura, y no hay evidencia de actas de entrega de menaje. Los carros transportadores también incumplen los requisitos técnicos al no tener puertas ni sistemas de cierre. En **EPAMSCAS Valledupar**, no existe tabla verde para frutas, el área de fruver no mantiene la temperatura adecuada (se registró 23.2 °C), y se reportan carros transportadores deteriorados con desprendimiento de pintura y corrosión, incumpliendo la norma de estar recubiertos con pintura anticorrosiva. Finalmente, en el **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, los carros transportadores tampoco cumplen con lo estipulado por la OTM, al no ser herméticos ni contar con puertas o sistemas de cierre adecuados.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (100%): Durante el periodo de corte correspondiente al presente informe, la categoría de Condiciones de Producción y Producto Terminado alcanzó un cumplimiento del 100% en todos los establecimientos verificados. Este resultado evidencia que los procesos de preparación, manipulación, y presentación final de los alimentos se ejecutaron conforme a los lineamientos técnicos y sanitarios establecidos, asegurando productos seguros, de calidad y aptos para el consumo. La adherencia total a estos estándares refleja un control riguroso en cada una de las etapas de producción

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): En junio, se observa en el **EPMSC El Banco**, se evidenció un intercambio no notificado en el componente tubérculo del almuerzo del menú 6, sirviéndose papa cocida en lugar de yuca, sin presentar soporte de notificación a la interventoría. Por su parte, en el **EPAMSCAS Valledupar**, se presentó un cambio en el componente proteico del almuerzo (de carne de res a pollo guisado), aunque se contó con el acta de aprobación firmada por la nutricionista. En el **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, se detectó incumplimiento en la rotación del menú número 6, observándose cambios no notificados en el componente proteico para la cena, sustituyendo pescado frito por cerdo guisado, situación que se repitió en diferentes ocasiones. Además, se evidenció una variación en el componente tubérculo, al servirse plátano verde cocido en lugar de plátano maduro cocido.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%): Se identificaron incumplimientos relacionados con el personal requerido, su capacitación y certificación en diferentes centros. En el **EPMSC Riohacha**, se evidenció que el operador no reporta novedades por ausencia del personal, contraviniendo lo dispuesto en el anexo 9 de la OTM. En el **EPMSC Santa Marta**, no se cumple con el número mínimo de manipuladores exigido (14 para un parte de 1159 PPL), ya que se cuenta con solo 12 debido a la renuncia de dos personas privadas de la libertad (PPL), sin que se haya finalizado el proceso de reemplazo. Además, el contratista no cuenta con el personal adicional repartidor requerido: se requieren 7 y solo se dispone de 3, lo cual afecta la eficiencia en la distribución de los alimentos. Por su parte, en el **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, no se evidencian certificados médicos ni resultados de exámenes clínicos del personal manipulador, lo cual es fundamental para garantizar la inocuidad alimentaria. También se constató la ausencia de soporte que acredite la capacitación del personal en trabajo en alturas, según la Resolución 1409 de 2012, incumpliéndose con los requisitos básicos de seguridad laboral.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (86%): Durante el mes de Junio, se identificaron hallazgos en todos los establecimientos inspeccionados, que afectan directamente la higiene, salubridad y cumplimiento normativo. En **EPMSC El Banco**, se identificaron superficies sucias en las mesas de recepción y distribución de alimentos empacados, recipientes sin tapas ni bolsas, y ausencia de registros relacionados con la recolección de residuos sólidos en el área de proceso. En **EPMSC Riohacha**, no se observa una secuencia lógica en las áreas y procesos de producción, además de deficiencias en la identificación de residuos, incumpliendo el código de colores. En **EPMSC Santa Marta**, se encuentran paredes y bodegas sucias con desprendimiento de pintura, falta de certificados actualizados de lavado de tanques, limpieza de trampas de grasa, fumigación y control de plagas; adicionalmente, los registros están desactualizados y se halló una caja de control de roedores vencida. En **EPAMSCAS Valledupar**, se reporta acumulación de grasa, suciedad y hollín en paredes, techos, estufas, ollas y calderos de cocina caliente, lo que evidencia un mantenimiento deficiente y condiciones persistentes entre visitas. Finalmente, en **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, no se evidencia una secuencia lógica en los

procesos de producción, se detecta acumulación de grasa en paredes de cocina caliente, el punto ecológico no cumple con el código de colores para disposición de residuos y el certificado de fumigación está vencido, incumpliendo con lo establecido en la OTM.

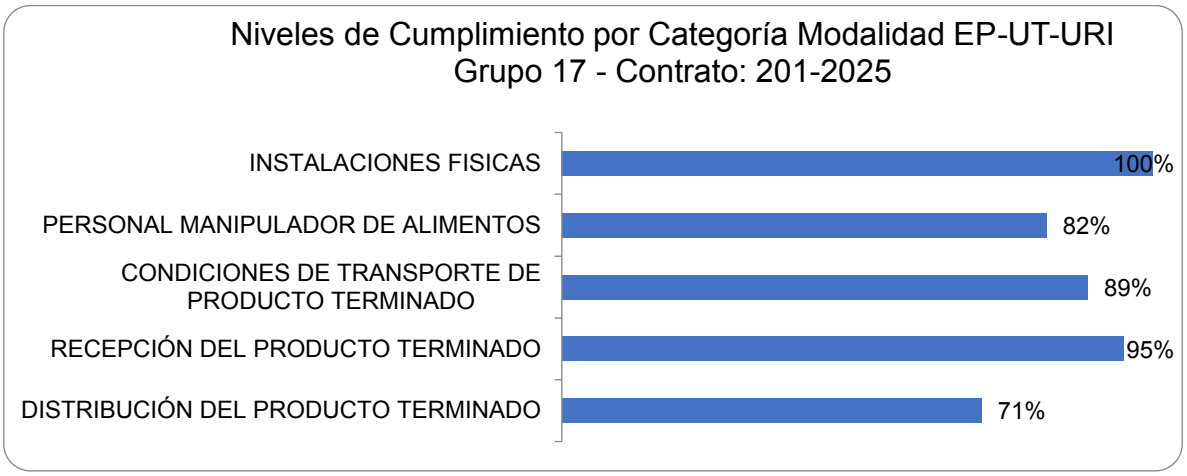
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%): Durante el periodo de corte correspondiente al presente informe, la categoría de condiciones de transporte de alimentos se vio afectada debido a que en el ERON EPMSC SANTA MARTA se evidencia que el carro transportador de alimentos con placa KKQ 745 del proveedor MANANTIAL, el cual transporta alimentos fríos, no cuenta con concepto sanitario con fecha de expedición inferior a un año. Este es de fecha 22 de julio de 2021.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%): Durante el mes de Junio, En **EPMSC Riohacha**, no se cuenta con los paz y salvo correspondientes a los meses de abril y mayo, lo cual indica incumplimiento en los requisitos mensuales de control. En **EPMSC Santa Marta**, se detecta la ausencia del certificado de calibración del termómetro, elemento fundamental para garantizar la adecuada medición de temperaturas en el manejo de alimentos. En **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, se identifica que el último muestreo microbiológico data del 29 de enero de 2025, superando el periodo establecido de tres meses sin contar con resultados vigentes. Además, no se presenta soporte documental de las capacitaciones ni a nivel general ni específicamente a los representantes de patio, lo cual representa una falla en los procesos de formación y actualización del personal, comprometiendo la implementación efectiva de los protocolos de calidad.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (85%): En el mes de junio, resultado de las inspecciones realizadas a los establecimientos en **EPMSC Riohacha**, no se cuenta con extintor de CO2 y la política de SST no está publicada en el servicio de alimentación, lo que se refleja en una falta de difusión y cumplimiento de las normativas de seguridad. En **EPMSC Santa Marta** también falta la publicación visible de la política SST en el área de alimentación. En **EPAMSCAS Valledupar**, aunque se encuentran extintores multipropósito y de acetato, no hay extintores de CO2, además la política SST no está publicada en el servicio de alimentación. Finalmente, en **EPMSC Valledupar La Tramacúa** no se evidencian extintores de CO2 ni de acetato de potasio, solo cuentan con extintores multipropósito; tampoco se cuenta con manta anti fuego en la zona de cocción ni la política SST está publicada en un lugar visible y accesible para todo el personal.

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

A continuación, se presenta el desempeño correspondiente al mes de junio de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 17 **Servicios y Suministros CJVN S.A.S.**, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior, se muestra el desempeño porcentual del operador, con respecto a los establecimientos de Grupo 17, durante el periodo comprendido de junio de 2025, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos. El Operador alcanza un 90% de cumplimiento en el mes de junio, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%): Durante el mes de junio, se constató que las instalaciones físicas cumplen en un 100% con los requisitos y protocolos establecidos. Esto incluye el adecuado mantenimiento, y disposición de los espacios físicos, garantizando un entorno seguro y adecuado para la manipulación y almacenamiento de alimentos. El cumplimiento total de estos estándares contribuye a minimizar riesgos sanitarios y a mantener condiciones óptimas que favorecen la calidad e inocuidad de los productos y procesos desarrollados en los establecimientos evaluados.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (82%):** Durante el periodo de corte correspondiente a este informe, se identificó que, en la Estación de Policía del Departamento de Policía Guajira, en la Estación de Policía del Departamento de Policía SIJIN y en la Estación de Policía Fiscalía General, no hubo acompañamiento por parte del supervisor de calidad.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (89%): En cuanto a las condiciones de transporte de producto terminado, en la Estación de Policía El Banco se evidencia un plan de rutas desactualizado para el nuevo contrato 206-2025. En la Estación de Policía Maicao, el concepto sanitario se encuentra vencido, aunque se presenta soporte para la solicitud de renovación del certificado; además, no se evidencian canastillas para almacenamiento, lo que genera riesgo de daño mecánico en el empaque. De igual forma, en la Estación de Policía Permanente Valledupar, no se evidencia la presencia de canastillas para almacenamiento, lo que también ocasiona riesgo de daño mecánico en el empaque.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (95%): Durante el periodo de corte del presente informe, en las verificaciones realizadas en los establecimientos, en la Estación de Policía Maicao se encontró que los recipientes isotérmicos para jugos no están rotulados. En EJUPA (Combate No 10 Cacique Upar BAS 10) se evidenció un intercambio de componente cereal durante el servicio de desayuno, donde se sustituyó arepa asada por arepa frita, sin que se presentara soporte del intercambio al momento de la visita. Asimismo, en la Estación de Policía Permanente Valledupar se detectó un intercambio de componente proteico en el desayuno, cambiando salchicha frita por salchicha guisada, sin contar con el soporte correspondiente durante la visita.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (71%): Se evidencia que la categoría presenta, en la Estación de Policía El Banco no se evidencia la entrega de utensilios básicos para el consumo. De igual forma, en la Estación de Policía del Departamento de Policía Guajira, la Estación de Policía del Departamento de Policía SIJIN y la Estación de Policía Fiscalía General, no se entregan utensilios para el consumo de los alimentos. Por último, en la Estación de Policía Permanente Valledupar, no se suministran alimentos en material desechable en su totalidad para la población privada de la libertad (PPL) con enfermedades infectocontagiosas.

2.2.17.4 Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC GRUPO 17

Variables / Establecimientos	ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR	ERON EPMSC EL BANCO	ERON EPMSC RIOHACHA	ERON EPMSC SANTA MARTA	ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS-INFRAESTRUCTURA	57%	67%	36%	78%	54%

El cumplimiento general de la categoría para los establecimientos tipo ERON del Grupo 17 para el periodo de junio, es del 57%. A continuación, se detallan las condiciones en las que se encuentra cada establecimiento.

En **EPAMSCAS Valledupar** se identificaron múltiples deficiencias en las instalaciones físicas y sanitarias. No existe separación física entre las áreas de alistamiento y distribución, ni una secuencia lógica desde la recepción de materia prima hasta la entrega de los alimentos. Se evidencian techos metálicos en cocina caliente que dificultan la limpieza y desinfección, además de ventanas y aberturas que permiten acumulación de suciedad. Los pisos presentan porosidad en el área de fruver y cocina caliente, carecen de pendientes y sifón para la evacuación de aguas residuales en el área de jugos y ensaladas, y las paredes de cocina caliente acumulan grasa. El área de jugos y ensaladas no cuenta con uniones piso-pared redondeadas, el establecimiento no dispone de área de locker ni de servicios sanitarios, no se evidencia sifón para evacuación en el área de jugos y ensaladas, y el servicio no cumple con el mínimo de áreas requeridas por la OTM.

En **EPMSC Riohacha** se evidencian numerosas deficiencias en las instalaciones físicas y sanitarias. No existe separación física entre la recepción de materias primas, almacenamiento, producción, pre-alistado y ensamblaje, además de no contar con proporcionalidad adecuada al área de producción. Solo existe una entrada y salida sin secuencia lógica, y el espacio es insuficiente para la instalación y mantenimiento de equipos. Áreas como cocina caliente y lavado carecen de rejillas adecuadas para un correcto desagüe, y los pisos no son de material sanitario. No se cuenta con el mínimo de áreas físicas requeridas, faltando espacios para congelación de proteínas, víveres, abarrotes, ensambles, jugos y pre-alistado. Las bodegas y cuartos de almacenamiento no cumplen con los espacios perimetrales necesarios según el volumen de producción. Los techos están elaborados en material no sanitario, presentando desgaste y desprendimiento, y las ventanas y protectores metálicos también están sucios y fabricados con material no sanitario. Los pisos, hechos de baldosas con juntas profundas, presentan manchas y porosidad, y no cuentan con sifones suficientes para evitar el empozamiento de agua. Las paredes tienen pintura no epóxica, presentan humedad y deterioro, mientras que las medias cañas están deterioradas y sin continuidad. Además, se observan puertas metálicas no sanitarias en áreas de fruver y entrada/salida de desechos, faltan rejillas en áreas de lavado y cocina caliente, y el área física mínima exigida por la OTM no está cumplida.

En **EPMSC Santa Marta** se observan varias deficiencias en las instalaciones físicas y sanitarias. Hay aguas estancadas en la entrada y salida de los baños, y los pisos están deteriorados en la entrada, producción y área de almacenamiento, incluyendo el acceso al rancho. Se identifican soportes de madera con pintura lavable que presentan falta de limpieza, y

el soporte del extractor no está completamente cubierto. Las puertas son rejas sin protección, y en el área de producción hay falta de ventilación debido a extractores desajustados.

En **EPMSC Valledupar La Tramacua** se identifican diversas deficiencias en las instalaciones físicas y sanitarias. No existe una secuencia lógica entre las áreas del rancho, y algunos equipos están pegados a la pared, dificultando su inspección y los procesos de limpieza y desinfección. Los pisos carecen de la inclinación adecuada hacia los sifones. Las bodegas de almacenamiento, tanto de conservación como de refrigeración, no son proporcionales al volumen de producción. Los techos no están construidos con material sanitario y su altura impide una correcta limpieza y desinfección. Las ventanas y protectores son metálicos, permitiendo acumulación de polvo y grasa. Además, las superficies presentan juntas profundas, baldosas separadas por boquilla y material poroso, con pintura no epóxica que muestra humedad y deterioro. Las medias cañas están deterioradas y sin continuidad, las puertas son de material metálico no sanitario y no existen lockers. También se observa que el área es contigua dentro del rancho y no cumple con el área mínima física establecida según la OTM.

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

La interventoría en cumplimiento a lo establecido en el anexo técnico del contrato de Interventoría No 206 de 2025, identificó los hallazgos en campo resultantes de las visitas técnicas del periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio del año en curso. Por lo anterior, para el periodo de este informe, la interventoría, notificó a los contratistas de los 17 grupos, solicitudes de plan de mejora con el fin de que se establecieran acciones que permitieran subsanar o mitigar la ocurrencia la causa de los hallazgos identificados en cada establecimiento. A continuación, se detalla cada uno planes de mejora requeridos por grupo y establecimiento en el mes de JUNIO, de manera discriminada:

En este periodo, la interventoría notificó 155 requerimientos de solicitud de planes de mejora, los cuales corresponden a 505 visitas técnicas efectivas realizadas en los establecimientos penitenciarios y carcelarios y estaciones de policía, unidades de reacción inmediatas y Unidades Tácticas; los cuales representan a 4307 hallazgos los cuales fueron objeto de solicitud de plan de mejora, en el periodo comprendido desde el 1 al 30 de junio del año en curso:

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
G01	CRF-K2-0013-2025
	CRF-K2-0047-2025
	CRF-K2-0092-2025
	CRF-K2-0103-2025
	CRF-K2-0158-2025
	CRF-K2-0188-2025
	CRF-K2-0210-2025
	CRF-K2-0270-2025
G02	CRF-K2-0005-2025
	CRF-K2-0048-2025
	CRF-K2-0070-2025
	CRF-K2-0093-2025
	CRF-K2-0117-2025
	CRF-K2-0146-2025
	CRF-K2-0159-2025
	CRF-K2-0211-2025
	CRF-K2-0246-2025
	CRF-K2-0271-2025
G03	CRF-K2-0006-2025
	CRF-K2-0049-2025
	CRF-K2-0094-2025
	CRF-K2-0118-2025
	CRF-K2-0160-2025
	CRF-K2-0189-2025
	CRF-K2-0212-2025

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
	CRF-K2-0272-2025
G04	CRF-K2-0007-2025
	CRF-K2-0024-2025
	CRF-K2-0071-2025
	CRF-K2-0119-2025
	CRF-K2-0161-2025
	CRF-K2-0213-2025
	CRF-K2-0230-2025
G05	CRF-K2-0008-2025
	CRF-K2-0026-2025
	CRF-K2-0053-2025
	CRF-K2-0072-2025
	CRF-K2-0120-2025
	CRF-K2-0162-2025
	CRF-K2-0190-2025
	CRF-K2-0262-2025
	CRF-K2-0273-2025
G06	CRF-K2-0016-2025
	CRF-K2-0027-2025
	CRF-K2-0073-2025
	CRF-K2-0121-2025
	CRF-K2-0163-2025
	CRF-K2-0214-2025
G07	CRF-K2-0014-2025
	CRF-K2-0043-2025
	CRF-K2-0054-2025
	CRF-K2-0074-2025
	CRF-K2-0095-2025
	CRF-K2-0122-2025
	CRF-K2-0164-2025
	CRF-K2-0191-2025
	CRF-K2-0215-2025
	CRF-K2-0247-2025
	CRF-K2-0274-2025
G08	CRF-K2-0009-2025
	CRF-K2-0050-2025
	CRF-K2-0075-2025
	CRF-K2-0123-2025
	CRF-K2-0165-2025
	CRF-K2-0216-2025
G09	CRF-K2-0017-2025
	CRF-K2-0045-2025
	CRF-K2-0084-2025
	CRF-K2-0096-2025
	CRF-K2-0140-2025
	CRF-K2-0166-2025
	CRF-K2-0217-2025
	CRF-K2-0248-2025
	CRF-K2-0275-2025
G10	CRF-K2-0019-2025
	CRF-K2-0028-2025
	CRF-K2-0051-2025
	CRF-K2-0076-2025
	CRF-K2-0124-2025
	CRF-K2-0167-2025
	CRF-K2-0192-2025
	CRF-K2-0231-2025
	CRF-K2-0276-2025
G11	CRF-K2-0018-2025
	CRF-K2-0052-2025
	CRF-K2-0077-2025
	CRF-K2-0125-2025

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
	CRF-K2-0168-2025
	CRF-K2-0193-2025
	CRF-K2-0232-2025
	CRF-K2-0249-2025
	CRF-K2-0277-2025
G12	CRF-K2-0020-2025
	CRF-K2-0029-2025
	CRF-K2-0055-2025
	CRF-K2-0078-2025
	CRF-K2-0097-2025
	CRF-K2-0104-2025
	CRF-K2-0126-2025
	CRF-K2-0141-2025
	CRF-K2-0169-2025
	CRF-K2-0194-2025
	CRF-K2-0218-2025
	CRF-K2-0233-2025
	CRF-K2-0263-2025
G13	CRF-K2-0021-2025
	CRF-K2-0023-2025
	CRF-K2-0056-2025
	CRF-K2-0079-2025
	CRF-K2-0098-2025
	CRF-K2-0105-2025
	CRF-K2-0142-2025
	CRF-K2-0170-2025
	CRF-K2-0219-2025
	CRF-K2-0234-2025
	CRF-K2-0264-2025
G14	CRF-K2-0010-2025
	CRF-K2-0044-2025
	CRF-K2-0080-2025
	CRF-K2-0106-2025
	CRF-K2-0127-2025
	CRF-K2-0171-2025
	CRF-K2-0220-2025
	CRF-K2-0235-2025
G15	CRF-K2-0011-2025
	CRF-K2-0046-2025
	CRF-K2-0081-2025
	CRF-K2-0099-2025
	CRF-K2-0107-2025
	CRF-K2-0128-2025
	CRF-K2-0143-2025
	CRF-K2-0172-2025
	CRF-K2-0221-2025
	CRF-K2-0236-2025
	CRF-K2-0278-2025
G16	CRF-K2-0015-2025
	CRF-K2-0057-2025
	CRF-K2-0082-2025
	CRF-K2-0100-2025
	CRF-K2-0108-2025
	CRF-K2-0147-2025
	CRF-K2-0173-2025
	CRF-K2-0195-2025
	CRF-K2-0250-2025
	CRF-K2-0265-2025
	CRF-K2-0279-2025
G17	CRF-K2-0012-2025
	CRF-K2-0058-2025
	CRF-K2-0083-2025

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
	CRF-K2-0101-2025
	CRF-K2-0109-2025
	CRF-K2-0129-2025
	CRF-K2-0148-2025
	CRF-K2-0149-2025
	CRF-K2-0196-2025

Así mismo se generaron 52 planes de mejora correspondiente al mes de junio, sin embargo, se notificaron en el mes de julio de 2025.

Los contratistas están en tiempo de respuesta para el presente periodo.

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

FECHA	ASUNTO	CONSECUTIVO
1/06/2025	Requerimiento de información sobre el estado actual de la alimentación, respecto a la queja recibida sobre condiciones inadecuadas del servicio alimentario en el establecimiento EPMSC Pereira.	CRF-0132-2025
3/06/2025	Requerimiento de información con radicado NO. 2025-012565. Respecto a la queja recibida sobre inestabilidad de una campana de extracción de vapor en el establecimiento - EP FLORENCIA LAS HELICONIAS.	CRF-0133-2025
3/06/2025	Requerimiento de información respecto a la solicitud de insumos elevada por la PROCURADURIA REGIONAL DE RISARALDA, bajo radicado No. PQR R-2025-012676	CRF-0134-2025
3/06/2025	Requerimiento No Entrega EP Guadalupe, Huila. No cumplimiento a la Sentencia de Acción de Tutela del JUZGADO SEGUNDO PROMISCUO DE FAMILIA GARZÓN – HUILA, Radicación: 41298318400220240028200 del 23012025. Grupo 4 – Contrato 188-2023.	CRF-0135-2025
3/06/2025	Requerimiento de información respecto a la queja recibida sobre la solicitud de excluir de la dieta del PPL Chap Marrs los lácteos.	CRF-0136-2025
3/06/2025	Requerimiento estrategia de operación y gestión por parte del administrador establecimiento CPOMSAC Acacías - Colonia, Grupo 8. – Contrato 188-2025.	CRF-0138-2025
4/06/2025	Requerimiento de información respecto sobre la petición recibida con No. R-2025-012855, al Auto No. 95, emitido por el JUZGADO 4 DE EJECUCION DE PENAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD DE SAN JOSE DE CUCUTA, sobre cumplimiento de tratamiento nutricional al PPL, ÁLVARO MARIA ALVARES CONTRERAS CC 13499216. NUI 989114.	CRF-0139-2025
4/06/2025	Respuesta parcial al requerimiento de información con radicado No. 2025-012224 respecto a la programación de valoración por nutrición y seguimiento de dieta ordenada por galeno tratante al PPL Juan Carlos Echeverry Velásquez. En el establecimiento COIBA-IBAGUE	CRF-0140-2025
4/06/2025	Requerimiento Solicitud de remisión de documentos entregables	CRF-0141-2025
4/06/2025	Requerimiento Acta de empalme	CRF-0142-2025
4/06/2025	Respuesta Parcial, respecto al Requerimiento de información R-2025-012104 a el oficio No 09007 de acuerdo al auto 644 emitido por el JUZGADO SEGUNDO DE EJECUCIÓN DE PENAS Y MEDIDAS DE IBAGUE.	CRF-0145-2025

FECHA	ASUNTO	CONSECUTIVO
4/06/2025	Requerimiento informe limitaciones de espacio del servicio de alimentación debidamente soportado (evidencia, fotográfica, procedimientos a implementar, responsables y controles entre otros), establecimiento CPMS Paz de Ariporo, Grupo 8. – Contrato 192-2025.	CRF-0146-2025
5/06/2025	Requerimiento de información sobre Incidente de Desacato 2025-00072-00, a el oficio No. 315 de acuerdo con el auto No. 229 emitido por el JUZGADO TERCERO DE FAMILIA CIRCUITO DE POPAYAN CAUCA.	CRF-0150-2025
5/06/2025	Requerimiento de información sobre Incidente de Desacato 2025-00072-00, a el oficio No. 315 de acuerdo con el auto No. 229 emitido por el JUZGADO TERCERO DE FAMILIA CIRCUITO DE POPAYAN CAUCA.	CRF-0151-2025
5/06/2025	Requerimiento R-2025-012562 solicitud de información respecto a la queja recibida sobre el no cumplimiento del menú, gramaje, calidad y falta de rotación de postres y ensaladas en el establecimiento en CPMS TUNJA Y EPMS RAMIRIQUI.	CRF-0152-2025
5/06/2025	Respuesta al requerimiento de información con radicado No. 2025-012224 respecto a la programación de valoración por nutrición y seguimiento de dieta ordenada por galeno tratante al PPL Juan Carlos Echeverry Velásquez. En el establecimiento COIBA-IBAGUE	CRF-0153-2025
5/06/2025	Requerimiento Plantas de contingencia	CRF-0154-2025
5/06/2025	Requerimiento Rutas de distribución con tiempos aproximados de desplazamientos del suministro de alimentación externo desde ERON EC YOPAL al EJEYO YOPAL, Grupo 8. – Contrato 192-2025.	CRF-0156-2025
5/06/2025	Requerimiento R-2025-013278 de información respecto a las quejas recibidas sobre el no cumplimiento del menú, horario, calidad organoléptica y dietas en el establecimiento CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	CRF-0158-2025
5/06/2025	Respuesta al requerimiento de información con radicado No. 2025-012224 respecto a la programación de valoración por nutrición y seguimiento de dieta ordenada por galeno tratante al PPL Juan Carlos Echeverry Velásquez.	CRF-0160-2025
6/06/2025	Requerimiento de información respecto a la PQRD R-2025-012981 recibida sobre la solicitud cambio de proteína de pechuga por carne de cerdo y cambio de sopa de avena por sopa de leguminosas.	CRF-0165-2025
6/06/2025	REQUERIMIENTO CONCEPTO DE INTERVENTORÍA SOBRE PROPUESTA DE REEMPLAZO DE EQUIPOS MÍNIMOS	CRF-0166-2025
6/06/2025	Respuesta requerimiento PQRD bajo el radicado R-2025-012572 Novedades prestación servicio de alimentación Puerto Triunfo.	CRF-0169-2025
6/06/2025	R-2025-012530 USPEC REQUERIMIENTO INTEGRACION USPEC 2025	CRF-0175-2025
6/06/2025	Respuesta respecto al Requerimiento de información R-2025-012104 a el oficio No 09007 de acuerdo al auto 644 emitido por el JUZGADO SEGUNDO DE EJECUCIÓN DE PENAS Y MEDIDAS DE IBAGUE.	CRF-0176-2025
7/06/2025	Requerimiento de información respecto PQRD R-2025-012294, novedad remitida por el área de nutrición sobre las modificaciones u omisiones de las dietas en el establecimiento EPMSC Sincelejo.	CRF-0181-2025
8/06/2025	Requerimiento de información a el auto de sustanciación No. 660-25, que ordena la VINCULACION, emitido por el JUZGADO SEGUNDO PENAL DEL CIRCUITO CON FUNCION DE CONOCIMIENTO DE BELLO ANTIOQUIA	CRF-0182-2025
9/06/2025	Respuesta respecto al requerimiento de información R-2025-01-23-79, de acuerdo con el Derecho de Petición, interpuesto por el abogado JUAN DAVID PRADO MORALES, representando al PPL DANIEL FELIPE GOMEZ MONTAÑO.	CRF-0187-2025
9/06/2025	Requerimiento de información respecto a la queja recibida sobre el no cumplimiento del menú, gramaje y calidad en (establecimiento en CPMS TUNJA	CRF-0189-2025
9/06/2025	Requerimiento de información respecto a la novedad sobre el no cumplimiento de menús en el establecimiento en EPMSC PAMPLONA.	CRF-0192-2025
9/06/2025	Requerimiento Ajuste solicitud de equipos Grupo 3 Ardiko	CRF-0193-2025

FECHA	ASUNTO	CONSECUTIVO
9/06/2025	Requerimiento Subsanación plan de contingencia Cartagena	CRF-0196-2025
9/06/2025	Requerimiento Subsanación plan de contingencia Montería	CRF-0197-2025
9/06/2025	Requerimiento de información Notificación de Auto admisorio de Demanda de Tutela Primera Instancia, con radicado No. 19001-31-09-003-2025-00131-00, del JUZGADO TERCERO PENAL DEL CIRCUITO CON FUNCION DE CONOCIMIENTO DE POPAYAN.	CRF-0198-2025
10/06/2025	Respuesta al requerimiento de información, con Radicado USPEC- R-2025-012312, trasladada por la Subdirección de Atención en Salud, remitida por INPEC, en relación a Informe de novedad presentado en el establecimiento EPMSC VILLAVICENCIO.	CRF-0199-2025
10/06/2025	Requerimiento Grupo 10 - EPMSC PENSILVANIA - Suministro de alimentos prohibidos	CRF-0200-2025
10/06/2025	Requerimiento por retrasos en la entrega de alimentación en el establecimiento COPED PEDREGAL RANCHO DE ALTA el día 09 de junio de 2025. Grupo 13 – Contrato 197-2025.	CRF-0201-2025
10/06/2025	Requerimiento de información Notificación de Auto admisorio de Demanda de Tutela Primera Instancia, con radicado No. 19001-31-09-003-2025-00131-00, del JUZGADO TERCERO PENAL DEL CIRCUITO CON FUNCION DE CONOCIMIENTO DE POPAYAN.	CRF-0202-2025
10/06/2025	Respuesta requerimiento PQRD bajo radicado R-2025-012993 relacionada con solicitud modificación en el suministro de alimentos al ciudadano canadiense CHAP MARRS, identificado con pasaporte número AH870168 del EP Estación de policía Aeropuerto	CRF-0205-2025
10/06/2025	REQUERIMIENTO NOVEDADES 27 de mayo de 2025 R-2025 -013598	CRF-0208-2025
10/06/2025	Requerimiento de información respecto a la queja recibida sobre la dieta del PPL Yilber Echeverri Jiménez del establecimiento COJAM JAMUNDÍ	CRF-0210-2025
10/06/2025	Requerimiento R-2025-013612 de información respecto al seguimiento de los puntos pactados por condiciones de emergencia por salubridad en el aspecto alimentario y baja de gramaje en las porciones brindadas al Personal Privado de la Libertad en el establecimiento CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	CRF-0212-2025
10/06/2025	Respuesta Requerimiento de información respecto a la queja recibida sobre inestabilidad de una campana de extracción de vapor, radicado No. R-2025-012565, en el establecimiento - Penitenciaría de Media Seguridad Las Heliconias.	CRF-0213-2025
10/06/2025	Reiteración Requerimiento CRF-0158-2025 de información respecto a las quejas recibidas sobre el no cumplimiento del menú, horario y calidad organoléptica de las dietas en el establecimiento CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	CRF-0214-2025
10/06/2025	Requerimiento Solicitud de Información 2025-338398-82111-SE, Radicado 2025ER0095255 respecto a la alimentación especial en el establecimiento CPAMSPY POPAYAN.	CRF-0215-2025
11/06/2025	Requerimiento de información respecto al auto No. 482, que ordena Vinculación emitido por el JUZGADO SEXTO ADMINSITRATIVO DEL CIRCUITO DE POPAYAN.	CRF-0218-2025
11/06/2025	Respuesta al requerimiento de información solicitado con ocasión al auto admisorio de tutela No. 2025 00139 00 emitido por el Juzgado Séptimo Administrativo Del Circuito De Popayán.	CRF-0219-2025
11/06/2025	REITERACION R-2025-013787- Requerimiento derechos fundamentales a la alimentación digna en COCUC CUCUTA	CRF-0220-2025
11/06/2025	Requerimiento de información respecto a la solicitud PRF-817112-2022-42585_1 recibida por la Contraloría General de la República, frente a los equipos del establecidos en el anexo 5 del proceso LP-002-2025, para el establecimiento EPMSC BUGA	CRF-0221-2025
11/06/2025	REQUERIMIENTO DE SUBSANACIÓN ALTERNATIVA DE EQUIPOS GRUPO 4	CRF-0222-2025

FECHA	ASUNTO	CONSECUTIVO
11/06/2025	Respuesta al requerimiento de información solicitado con ocasión al fallo de tutela con Rad. 19-001-31-07-204-2025-40062-00 emitido por el JUZGADO CUARTO PENAL DEL CIRCUITO ESPECIALIZADO ITINERANTE DE POPAYÁN. Frente a la dieta del PPL JORGE ELIECER VELASCO ANGULO. En el establecimiento CPAMSPY POPAYÁN.	CRF-0225-2025
11/06/2025	REITERACION DE REQUERIMIENTO de información respecto a la queja recibida sobre la dieta del PPL Yilber Echeverri Jiménez del establecimiento COJAM JAMUNDÍ	CRF-0229-2025
12/06/2025	Respuesta respecto al requerimiento de la Procuraduría General de la Nación referente al auto con Rad. 110013103019 202500280 00 del 6 de junio de 2025, emitido por el JUZGADO 19 CIVIL DEL CIRCUITO DE BOGOTÁ.	CRF-0231-2025
12/06/2025	REQUERIMIENTO DE SUBSANACIÓN ALTERNATIVA DE EQUIPOS GRUPO 13	CRF-0237-2025
12/06/2025	Requerimiento R-2025-013604 de información respecto al intercambio de proteína en el establecimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	CRF-0240-2025
12/06/2025	Respuesta requerimiento PQRD R-2025-013460 relacionada con solicitud de información y actuación respecto de las novedades de alimentación en el establecimiento CPAMSPY POPAYAN	CRF-0243-2025
12/06/2025	Requerimiento por evidencia en almacenamiento y suministro de alimentos no establecidos en la OTM en el establecimiento COPED PEDREGAL RANCHO DE ALTA. Grupo 13 – Contrato 197-2025.	CRF-0245-2025
13/06/2025	Requerimiento R-2025-013645 de información respecto a los hallazgos evidenciados en visita realizada por el INPEC al establecimiento EPMSC MEDELLIN	CRF-0249-2025
13/06/2025	Requerimiento de información respecto al auto que ordena vinculación, emitido por el JUZGADO SEXTO ADMINISTRATIVO DE ORALIDAD DEL CIRCUITO DE TUNJA.	CRF-0250-2025
13/06/2025	Requerimiento presentación Plan de Trabajo para ensamble en fiambrera en establecimiento CPMSPTR PUERTO TRIUNFO. Grupo 12 – Contrato 196-2025.	CRF-0252-2025
13/06/2025	Requerimiento de documentos de la cesión de derechos económicos, correspondiente al periodo del 16 de mayo de 2025 hasta la finalización del contrato incluido adiciones y prorrogas – contratista UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025, Grupo 10	CRF-0253-2025
13/06/2025	Respuesta parcial al Requerimiento relacionada con Solicitud de Información 2025-338398-82111-SE, Radicado 2025ER0095255 respecto a la alimentación especial en el establecimiento CPAMSPY POPAYAN.	CRF-0254-2025
13/06/2025	Requerimiento de información respecto a la solicitud recibida sobre el menú aprobado por la USPEC para la ejecución del contrato del establecimiento CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO.	CRF-0256-2025
14/06/2025	Requerimiento Grupo 10 - EPMSC CALARCÁ - Presencia de Cucarachas en servicio de alimentación.	CRF-0257-2025
16/06/2025	Respuesta de cierre al CRF-009-2025 Requerimiento presencia de roedores en el área de fruver, en el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR. Grupo 9	CRF-0263-2025
16/06/2025	REQUERIMIENTO POR NO CUMPLIMIENTOP DEL PLAN DE COMPRAS- COCUC - CUCUTA	CRF-0266-2025
16/06/2025	Requerimiento de información respecto a la solicitud recibida bajo PQRD R-2025-013645 sobre las novedades presentadas con la dotación de equipos en el servicio de alimentación que están en mal estado y dotación de menaje para los PPL EPMSC EL BORDO.	CRF-0271-2025
16/06/2025	Respuesta requerimiento PQRD R-2025-012657 respecto al incumplimiento del ciclo de menús, en los establecimientos COPED Pedregal y EPMSC La Ceja con radicados: 2025ER00063046 y 2025ER0061081.	CRF-0274-2025
17/06/2025	Requerimiento por no cumplimiento de equipos mínimos requeridos en el Anexo 5 e inadecuadas condiciones de almacenamiento en establecimiento EPMSC MEDELLIN. Grupo 12 – Contrato 196-2025.	CRF-0279-2025
17/06/2025	Requerimiento de documentos de la cesión de derechos económicos, correspondiente al periodo del 16 de mayo de 2025 hasta la finalización del contrato incluido adiciones y prorrogas – contratista UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025, Grupo 10	CRF-0282-2025

FECHA	ASUNTO	CONSECUTIVO
17/06/2025	Requerimiento Solicitud de Información Suministro de dieta a PPL Frank Fredy Fernández Torres establecimiento COPED PEDREGAL R-2025-013601	CRF-0288-2025
17/06/2025	REQUERIMIENTO FORMAL DE PRESUNTO INCUMPLIMIENTO POR LA NO ENTREGA DE PLANES Y PROGRAMAS G1 UT SERVIR USPEC	CRF-0290-2025
17/06/2025	REQUERIMIENTO FORMAL DE PRESUNTO INCUMPLIMIENTO Y SOLICITUD DE PLAN DE CONTINGENCIA - UT FOOD PRO (no cargue de los planes obligatorios)	CRF-0291-2025
17/06/2025	REQUERIMIENTO FORMAL DE PRESUNTO INCUMPLIMIENTO Y SOLICITUD DE PLAN DE CONTINGENCIA (grupo 10)	CRF-0292-2025
17/06/2025	Requerimientos certificados de afiliación al sistema general de riesgos laborales del personal manipulador PPL y empleados del contratista.	CRF-0294-2025
17/06/2025	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación Grupo 1	CRF-0296-2025
17/06/2025	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación Grupo 2	CRF-0297-2025
17/06/2025	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación Grupo 3	CRF-0298-2025
17/06/2025	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación Grupo 8	CRF-0299-2025
17/06/2025	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación Grupo 11	CRF-0300-2025
17/06/2025	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación Grupo 14	CRF-0301-2025
17/06/2025	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación Grupo 15	CRF-0302-2025
17/06/2025	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación Grupo 16	CRF-0303-2025
17/06/2025	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación Grupo 17	CRF-0304-2025
17/06/2025	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación Grupo 9	CRF-0305-2025
17/06/2025	Respuesta requerimiento PQRD bajo radicado R-2025-012981 relacionada con la solicitud cambio de proteína de pechuga por carne de cerdo y cambio de sopa de avena por sopa de leguminosas	CRF-0306-2025
17/06/2025	REQUERIMIENTO PLANTA DE CONTINGENCIA ITAGÜÍ	CRF-0307-2025
18/06/2025	Respuesta a requerimiento de la PQRD bajo radicado USPEC R-2025-012294, relacionada con novedad remitida por el área de nutrición del prestador de salud UT Norsalud, Regional norte, por la presunta intervención de la nutricionista del operador de alimentos, frente a modificación de dietas.	CRF-0318-2025
18/06/2025	Requerimiento de información respecto a la solicitud recibida bajo PQRD R-2025-014353 sobre las novedades presentadas con la materia prima en el CPMS BUCARAMANGA.	CRF-0320-2025
18/06/2025	Requerimiento de información respecto a la queja recibida bajo PQRD R-2025-014017 sobre las novedades presentadas en la estación de policía EP PERMANENTE.	CRF-0325-2025
19/06/2025	Respuesta al requerimiento con radicado R2025-2025-013682 relacionada con la entrega de menaje en el establecimiento	CRF-0336-2025
19/06/2025	Respuesta al Requerimiento de la PQRD- R-2025-013604 respecto a la solicitud de seguimiento por el intercambio de proteína en el establecimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA.	CRF-0340-2025
19/06/2025	Respuesta Requerimiento R-2025-013278 de información respecto a las quejas sobre el incumplimiento de entrega de menú, horario, derivación y calidad organoléptica de las dietas. Adicionalmente, incumplimiento en la entrega de la totalidad de los componentes, horario, ciclo de menú, características organolépticas en el suministro de la alimentación de línea y condiciones de saneamiento en el establecimiento CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR.	CRF-0341-2025

FECHA	ASUNTO	CONSECUTIVO
19/06/2025	REQUERIMIENTO SOLICITUD DE SUBSANACION GRUPO 5	CRF-0343-2025
19/06/2025	Requerimiento de información respecto a la queja recibida sobre la calidad de los alimentos, al igual que, el cumplimiento de la normatividad vigente con relación al Pan entregado en el establecimiento COJAM JAMUNDÍ.	CRF-0346-2025
19/06/2025	Requerimiento de información respecto a la PQRD R-2025-014348 recibida sobre la solicitud de dieta al PPL Camilo Sánchez Cruz C.C.: 1010219958.	CRF-0347-2025
19/06/2025	Requerimiento informe donde se solicite el traslado o retiro del equipo en desuso Campana Extractora Establecimiento EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS. Grupo 4 – Contrato 188-2023.	CRF-0355-2025
19/06/2025	Respuesta de fondo al Requerimiento relacionada con Solicitud de Información 2025-338398-82111-SE, Radicado 2025ER0095255 respecto a la alimentación especial en el establecimiento CPAMSPY POPAYAN.	CRF-0357-2025
20/06/2025	Requerimiento R-2025-014167 de información respecto a la queja recibida sobre el no cumplimiento de la entrega de refrigerio nocturno los días domingos y festivos, dotación de menaje y kit de limpieza de menaje en el establecimiento EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA.	CRF-0360-2025
20/06/2025	Requerimiento de información respecto a la PQRD R-2025-014431 recibida sobre la solicitud de dieta al PPL Jaiber Iván Sepúlveda Ibarra Cruz TD 112341.	CRF-0361-2025
20/06/2025	Respuesta Requerimiento R-2025-013841 solicitud de información respecto a la queja sobre el incumplimiento de menú, temperatura del producto final y calidad organoléptica en el suministro de la alimentación de línea en el establecimiento EPMSC NEIVA	CRF-0365-2025
20/06/2025	Requerimiento de información respecto al Auto Interlocutorio No. 224 Incidente de desacato, dentro de la Acción de tutela con radicación 190013107003-2024-30084-00	CRF-0368-2025
20/06/2025	Respuesta al requerimiento de información con radicado R-2025-013682 relacionada con la entrega de menaje en el establecimiento COJAM JAMUNDÍ.	CRF-0375-2025
20/06/2025	Requerimiento de información, con relación al Auto de vinculación No. 455 dentro de la Acción de Tutela con radicado No. 173803103001-2025-00181-00 proferida por el JUZGADO PRIMERO CIVIL DEL CIRCUITO DE LA DORADA CALDAS	CRF-0379-2025
23/06/2025	Respuesta al Requerimiento de la PQRD, Radicado Uspec R-2025-014030, respecto a solicitud de seguimiento del cumplimiento de los mínimos Constitucionales en el sistema penitenciario y carcelario de la población privada de la libertad en el establecimiento CPMS TUNJA.	CRF-0384-2025
23/06/2025	REQUERIMIENTO SUBSANACIÓN CONTINGENCIA COBOG LA PICOTA	CRF-0385-2025
23/06/2025	Cierre Requerimiento CRF-0200 -2025 - G10 - Suministro Alimentos Prohibidos.	CRF-0386-2025
23/06/2025	Requerimiento de información respecto a la queja recibida bajo PQRD R-2025-014281 sobre la dieta del PPL Daniel Felipe Gómez Montaño	CRF-0388-2025
23/06/2025	Requerimiento de información respecto a la queja recibida bajo PQRD R-2025-014749 sobre la dieta del PPL Sandra Patricia López.	CRF-0389-2025
24/06/2025	Requerimiento a contratista LP-002-2025 PQR 97	CRF-0390-2025
24/06/2025	REQUERIMIENTO DE SUBSANACIÓN ALTERNATIVA DE EQUIPOS GRUPO 2	CRF-0397-2025
24/06/2025	Requerimiento de información respecto al Auto interlocutorio No. 347 por medio del cual se admite la Acción de Tutela con radicado No. 76001-31-18-003-2025-00074-00, proferida por el JUZGADO TERCERO PENAL PARA ADOLESCENTES CON FUNCIÓN DE CONOCIMIENTO DE SANTIAGO DE CALI	CRF-0403-2025
24/06/2025	Requerimiento de información respecto al Auto por medio del cual se admite la Acción de Tutela con radicado No. 73001-31-05-2025-10048-00, proferido por el JUZGADO TERCERO LABORAL DEL CIRCUITO DE IBAGUE	CRF-0404-2025
24/06/2025	Respuesta al requerimiento bajo el radicado No. R-2025-013933	CRF-0405-2025

FECHA	ASUNTO	CONSECUTIVO
24/06/2025	Requerimiento con Radicado N° 2025EE0112401 de información respecto al incumplimiento de los permisos y concepto técnico del establecimiento PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA ubicada el predio ubicado en la Calle 23 # 32 A – 05 del barrio Santa Helena.	CRF-0406-2025
25/06/2025	Requerimiento de información respecto al Auto de vinculación dentro de la Acción de Tutela con radicado No. 110013103047-2025-00264-00, proferido por el JUZGADO CUARENTA Y SIETE CIVIL DEL CIRCUITO DE BOGOTÁ	CRF-0409-2025
25/06/2025	Requerimiento de información respecto a la solicitud recibida bajo PQRD R-2025-013645 sobre las novedades presentadas con la dotación de equipos en el servicio de alimentación en el establecimiento EPMSC EL BORDO.	CRF-0411-2025
25/06/2025	Respuesta al requerimiento de la PQRD R-2025-012545	CRF-0415-2025
25/06/2025	Respuesta a requerimiento de la PQRD- R-2025-014365 relacionada con traslado del Ministerio de Justicia y la Procuraduría, por denuncia presentada por el Movimiento Nacional Carcelario sobre el suministro de alimentación en el Pabellón de mujeres del establecimiento COCUC CÚCUTA.	CRF-0423-2025
25/06/2025	Requerimiento de información respecto al Auto que decide Incidente de Desacato dentro de la Acción de Tutela con radicado No. 630013333009-2025-00059-00, proferido por el JUZGADO NOVENO ADMINISTRATIVO ORAL DEL CIRCUITO JUDICIAL DE BUCARAMANGA	CRF-0424-2025
26/06/2025	Requerimiento informe limitaciones de espacio del servicio de alimentación debidamente soportado (evidencia, fotográfica, procedimientos a implementar, responsables y controles entre otros), en los establecimientos: EPMSC PAMPLONA, EPMSC AGUACHICA, EPMSC OCAÑA, COCUC CÚCUTA.	CRF-0425-2025
26/06/2025	REQUERIMIENTO DEBIDO A LA PRESENCIA DE ROEDORES EN EL ÁREA DE FRUVER, EN EL ERON COCUC CÚCUTA. DE GRUPO 15 - Contrato No 199-2025	CRF-0426-2025
26/06/2025	Requerimiento de información bajo radicado R-2025-014797 respecto al incumplimiento del horario, y características de los alimentos entregados en el COPED PEDREGAL (hombres)	CRF-0435-2025
26/06/2025	Requerimiento de información bajo radicado R-2025-014972_20256145847 respecto a la no conformidad en las características de las materias primas y la alimentación.	CRF-0437-2025
26/06/2025	Requerimiento R-2025-014928 de información por denuncia de vulneración de derechos laborales y hostigamiento laboral hacia el Personal Privado de la Libertad Harrison García Mena	CRF-0438-2025
26/06/2025	REQUERIMIENTO DEBIDO A LA FALTA DE PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO, DE ACUERDO AL ESTÁNDAR DE TALENTO HUMANO Anexo 9., EN EL ERON COCUC CÚCUTA. DE GRUPO 15 - Contrato No 199-2025	CRF-0439-2025
26/06/2025	Requerimiento por queja recibida sobre servicio de alimentación en el establecimiento COCUC CUCUTA radicado R-2025-014852	CRF-0443-2025
27/06/2025	Respuesta Requerimiento de información R-2025-013645, respecto a los hallazgos evidenciados en visita del 28 de mayo 2025, realizada por la Subdirección de Atención en Salud al establecimiento EPMSC MEDELLIN	CRF-0451-2025
27/06/2025	Respuesta Requerimiento R-2025-014167 de información respecto a la queja recibida sobre el no cumplimiento de la entrega de refrigerio nocturno los días domingos y festivos, calidad de los alimentos suministrados, dotación de menaje y kit de limpieza y desinfección de menaje en el establecimiento EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA.	CRF-0453-2025
27/06/2025	Requerimiento de información bajo radicado R-2025-014937 respecto la entrega de refrigerios, intercambios y calidad de la materia prima.	CRF-0459-2025
27/06/2025	Reiteración requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 16 al 31 de mayo de 2025 – Grupo 8 Contrato No. 192-2025, notificado bajo oficio No. CRF-0299-2025	CRF-0467-2025

FECHA	ASUNTO	CONSECUTIVO
27/06/2025	Reiteración requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 16 al 31 de mayo de 2025 – Grupo 3 Contrato No. 187-2025, notificado bajo oficio No. CRF-0298-2025	CRF-0468-2025
27/06/2025	Reiteración requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 16 al 31 de mayo de 2025 – Grupo 15 Contrato No. 199-2025, notificado bajo oficio No. CRF-0302-2025	CRF-0469-2025
28/06/2025	Requerimiento Grupo 9 - CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR - No entrega de refrigerios Gestantes y Lactantes	CRF-0473-2025

2.5 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 138 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 80% de las PQRD recibidas con cierre, el 20% se encuentra en trámite correspondiente al corte del presente informe.

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	TOTAL
1	G1 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	1	16	17
2	G2 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1	2	3
3	G3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	0	6	6
4	G4 UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	1	4	5
5	G5 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	0	3	3
6	G6 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1	14	15
7	G7 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	3	7	10
8	68 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	1	2	3
9	G9 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6	14	20
10	G10 UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	2	7	9
11	G11 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2	7	9
12	G12 UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	1	5	6
13	G13 UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	4	7	11
14	G14 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	0	5	5
15	G15 UNION TEMPORAL DIESTRA	1	25	26
16	G16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	4	4
17	G17 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	5	5
TODOS	TODOS	1	4	5
NA	No Aplica - No competencia	0	1	1
TOTAL – PQRD		**25**	**138**	**163**

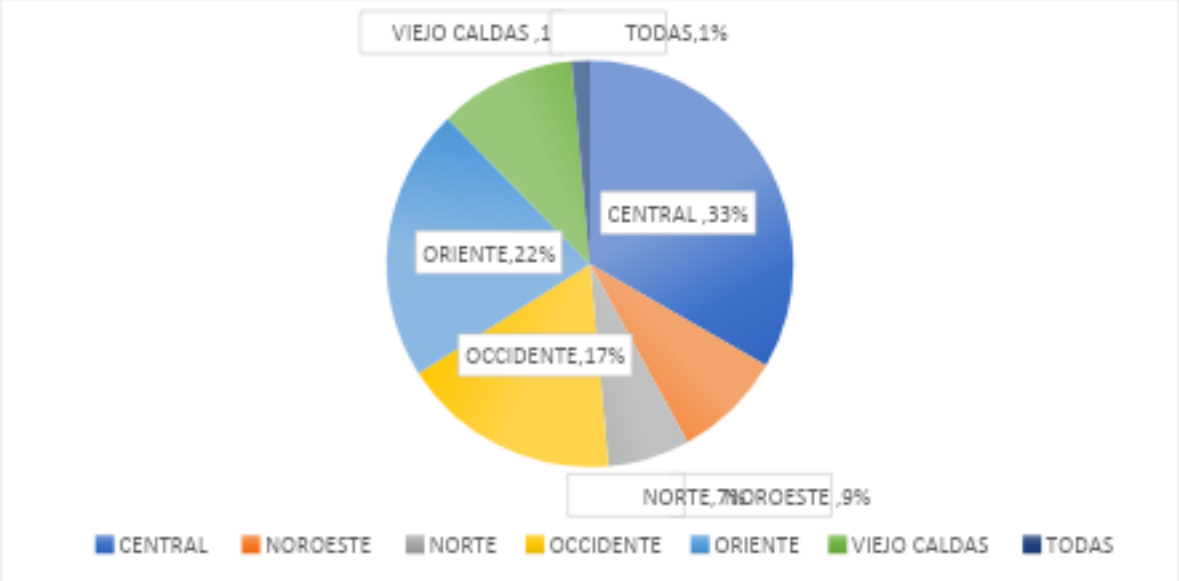
Distribución por tipología

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, clasificadas por tipo. Se evidencia que el 39% corresponden a Quejas, el 22% a Solicitudes de información, el 21% a Tutelas, el 11% a Derechos de petición, el 4% a Denuncias, y el 2% a Desacatos, 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 33 % de las PQRD, seguida por la regional Oriente con el 22 %, Occidente con el 17 %, la regional Viejo Caldas con el 11%, la regional Noroeste con el 9 %. y la regional Norte con el 7%. Esta distribución se refleja en la siguiente gráfica:



Es importante señalar que se recibió dos (2) PQRD, como solicitud de información a nivel general, por lo cual no son asignada a ninguna regional.

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

Para ese periodo se presenta 182 alertas que fueron notificadas a la entidad USPEC

CATEGORIA- REGIONAL	NUMERO
ALIMENTOS VENCIDOS	**2**
CENTRAL	1
NOROESTE	1
DESABASTECIMIENTO MP	**10**
CENTRAL	2
NOROESTE	4
OCCIDENTE	1
ORIENTE	2
VIEJO CALDAS	1
HORARIOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA	**22**
CENTRAL	2
NOROESTE	16
OCCIDENTE	1
ORIENTE	3
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	**22**
CENTRAL	5
NOROESTE	4
OCCIDENTE	1
ORIENTE	9
VIEJO CALDAS	3
OTROS	**85**
CENTRAL	21
NOROESTE	18
NORTE	2
OCCIDENTE	34
ORIENTE	2
VIEJO CALDAS	8
SUMINISTRO - ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS PROHIBIDOS	**35**
CENTRAL	14
NOROESTE	5
OCCIDENTE	8
ORIENTE	3
VIEJO CALDAS	5
VISITA ENTES DE CONTROL	**4**
CENTRAL	1
OCCIDENTE	1
VIEJO CALDAS	2
VISITA SDS - MEDIDA SANITARIA	**2**
CENTRAL	1
NOROESTE	1
Total, general	**182**

En la categoría de otros se presenta las siguientes situaciones: presencia de vectores, como cucarachas, raciones se redistribuyen hacia otros establecimientos que no se encuentran en documentos contractuales, caldera y) o equipos sin funcionar, huelga de hambre, rotulo ilegibles de materias primas

2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas.

2.7.1 Cambios de menús

Desde el área de Nutrición de la Interventoría, el día 03 de junio se remitió a los contratistas del servicio de alimentación el requerimiento CRF-0137-2025, mediante el cual se solicitó el envío de documentación relacionada con aspectos nutricionales, entre los cuales se incluían:

2.7.1.1 Ciclo de menús - Cambio de menú permanente

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.

Notas de obligatorio cumplimiento (ANEXO 4 – FORMATO DE NUTRICIÓN 2025):

• La propuesta de los contratistas tendrá en cuenta las preparaciones establecidas en la ""GUÍA DE PREPARACIONES "", utilizando como mínimo los ingredientes que se mencionan, los cuales fueron analizadas en composición nutricional y se encuentran contempladas dentro los de costos. Por tanto, debe indicar claramente el nombre de la preparación a suministrar Ejemplo: Desayuno, huevos revueltos, chocolate con leche, avena con leche. Almuerzo - cena, sopa de verdura, sopa de avena, pechuga a la criolla, arroz blanco, arroz con fideos, papa salada, plátano, criollas chorreadas, ensalada de lechuga, tomate y zanahoria. Refrigerio nocturno- aguapanela, jugo de fruta.

• Se debe garantizar la rotación de mínimo 4 postres diferentes, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre

• Se deben garantizar 2 sabores diarios de fruta para jugo uno en almuerzo y otro para cena, los cuales deben ser diferentes durante 3 días seguidos.

• Se debe garantizar la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta.

• Se debe garantizar la rotación de mínimo 4 variedades de bebidas en la semana para la bebida del refrigerio nocturno.

• Se debe garantizar la rotación de mínimo 4 variedades en la semana de panificado para desayuno y refrigerio nocturno; entre pan blandito, pan dulce, pan queso, roscón, pan de leche, pan integral, pan hojaldrado, pan de mantequilla, pan coco, mogolla negra, mogolla dulce, pan rollo, pan, cuca, mojicón, pan pera y galletería.

• Para la propuesta de modificación de los menús basados en el ciclo de menús estándar, que elaborarán los contratistas, no se deberán repetir las preparaciones de para los componentes PROTEICO, SOPA, HORTALIZAS Y VERDURAS, TUBÉRCULO RAÍZ O PLÁTANO durante 4 días.

• Se deberá garantizar que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante tres (3) días seguidos. El contratista deberá cumplir con las características y tipo de alimentos establecidos en la minuta que ya haya sido concertada con la COSAL.

2.7.1.2 Menú estaciones de policía atendido de eron más 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 N 12 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 suministrarán 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.

Se recibieron por parte de los contratistas las propuestas de cambios de menú, con el fin de evaluar su viabilidad, determinar su cumplimiento ante los requisitos de la OTM o, en caso necesario, emitir observaciones o presentar contrapropuestas para subsanación. A continuación, se presenta el estado actual de los trámites:

CAMBIOS PERMANENTES DE MENÚ MES DE JUNIO			
GRUPO	**CONTRATISTA**	**FECHAS DE SOLICITUD INICIAL**	**ESTADO AL 30 DE JUNIO DEL 2025**
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	04 de junio, 2025	Se encuentra en trámite de subsanación.
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	01 de junio, 2025	Se encuentra en trámite de subsanación.

CAMBIOS PERMANENTES DE MENÚ MES DE JUNIO			
GRUPO	**CONTRATISTA**	**FECHAS DE SOLICITUD INICIAL**	**ESTADO AL 30 DE JUNIO DEL 2025**
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	-	No presentaron propuesta de cambios de menús permanentes
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	09 de junio, 2025	Se encuentra en trámite de subsanación.
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	09 de junio, 2025	Se encuentra en trámite de subsanación.
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	-	No presentaron propuesta de cambios de menús permanentes
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	-	No presentaron propuesta de cambios de menús permanentes
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	-	No presentaron propuesta de cambios de menús permanentes
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	06 de junio, 2025	Se encuentra en trámite de subsanación.
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	05 de junio, 2025	Se encuentra en trámite de subsanación.
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	28 de mayo, 2025	Se encuentra en trámite de subsanación.
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	04 de junio, 2025	Se encuentra en trámite de subsanación.
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	05 de junio, 2025	Se encuentra en trámite de subsanación.
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	28 de mayo, 2025	Se encuentra en trámite de subsanación.
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	20 de junio, 2025	Se encuentra en trámite de subsanación.
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	28 de mayo, 2025	Se encuentra en trámite de subsanación.
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	28 de mayo, 2025	Se encuentra en trámite de subsanación.

Al finalizar el mes de junio, el trámite de aprobación de los cambios de menú para los Grupos 1, 2, 4, 5, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 y 17 se encuentra en curso para subsanaciones.

Otra actividad desarrollada por la interventoría desde el área de nutrición fue la realización de una reunión el día 25 de junio con los contratistas del servicio de alimentación, en la cual se transmitieron indicaciones relacionadas con el trámite de los ciclos de menús permanentes y la derivación dietaría. Durante el encuentro, se socializó una propuesta de herramienta informativa para la presentación de los ciclos de menús, dirigida a los contratistas que, a la fecha, no han adelantado el trámite establecido en la OTM para el cambio de menú o ser empleado en los tramites de subsanación.

Intercambios diarios

La Interventoría definió como procedimiento de notificación el uso de la Plataforma Informática K2. En este sentido, el día 05 de junio se llevó a cabo una reunión técnica con los contratistas del servicio de alimentación, en la cual se socializó el procedimiento para la notificación de intercambios, resaltando los requisitos establecidos en la OTM y procediendo a explicar el proceso de e diligenciamiento y cargue de la notificación de intercambios. A continuación, se presenta el consolidado de los 746 intercambios notificados en la plataforma informática por grupo y establecimiento durante el mes de JUNIO 2025:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
G01	CPAMSPY POPAYAN	7
	EPMSC EL BORDO	3
	EPMSC PASTO	1
	ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO	2
Total, G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**13**
G02	EJECA	1
	EP FRAY DAMIAN SAN NICOLAS	3
	EPMSC BUGA	3
	EPMSC CALI	13
	ESTACION DE POLICIA AGUABLANCA	4
	ESTACION DE POLICIA EP BUGA	2
	ESTACION DE POLICIA FRAY DAMIAN	1
	ESTACION DE POLICIA JUNIN	4
	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	4
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G02	7
Total, G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**42**
G03	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 1	17
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	3
	CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción	5
	CPAMSPAL PALMIRA - PAS	2
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	1
Total, G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**28**
G04	EPMSC GARZON	1
	EPMSC NEIVA	17
	EPMSC PITALITO	5
	ESTACION DE POLICIA PITALITO	4
Total, G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**27**
G05	CHAPARRAL	3
	CPMSFUS FUSAGASUGA	2
	CPMSMEL MELGAR	2
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	3

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
	EPMSC VILLETA	3
	ESTACION DE POLICIA MELGAR	2
Total, G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**15**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERE 3	2
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3	22
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - P.A.S.	9
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1	21
Total, G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**54**
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	6
	CPMSLME LA MESA	2
	CPMSUBA UBATE	2
	EJECO	2
	EPMSC CAQUEZA	2
	EPMSC GUATEQUE	2
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07	14
	URI PUENTE ARANDA	1
	USAQUEN	1
Total, G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**32**
G08	CPMSACS ACACIAS	2
	CPMSACS ACACIAS - RANCHO ALA A Y B	1
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EC YOPAL	3
	EPMSC GRANADA	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	1
Total, G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**9**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	17
	EPAMSCAS COMBITA	4
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO ALTA	12
	EPMS RAMIRIQUI	1
	EPMSC DUITAMA	2
Total, G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**36**

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
G10	EPMSC ARMENIA	1
	EPMSC CALARCA	4
	EPMSC MANIZALES	1
	EPMSC PACORA	3
	EPMSC RIOSUCIO	2
	EPMSC SALAMINA	4
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2
	ESTACION DE POLICIA SAN JOSE	2
	ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE CABAL	1
	MANIZALES	2
Total, G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**22**
G11	COIBA IBAGUE	2
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 1	10
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 2	10
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 4	10
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 5	10
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 7	11
	EPAMS LA DORADA	5
	EPMSC PUERTO BOYACA	1
	ESTACION DE POLICIA LA DORADA	1
Total, G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**59**
G12	ALTAVISTA MEDELLIN	6
	BATALLO DE ASPC NO 4 "YARIGUIES"	6
	BUENOS AIRES MEDELLIN	6
	CANDELARIA MEDELLIN	6
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	1
	EP BELEN MEDELLIN	6
	EPMSC BOLIVAR	2
	EPMSC ISTMINA	2
	EPMSC JERICO	1
	EPMSC MEDELLIN	6
	EPMSC PUERTO BERRIO	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
	EPMSC QUIBDO	1
	EPMSC TAMESIS	1
	ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA	6
	LAURELES	6
	LOS GOMEZ ITAGUI	6
	MANRIQUE	6
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G12	2
	POPULAR	6
	SABANETA	6
	SAN JAVIER MEDELLIN	6
	SIJIN MEVAL	6
	VILLA HERMOSA MEDELLIN	6
Total, G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**101**
G13	COPED PEDREGAL - ALTA	13
	COPED PEDREGAL - MEDIANA	13
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	1
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
	EPMSC ANDES	1
	EPMSC APARTADO	2
	EPMSC CAUCASIA	1
	EPMSC YARUMAL	1
Total, G13	**UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 – CTO 197-2025**	**33**
G14	CPMS BUCARAMANGA	4
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	1
	EPAMS GIRON - RANCHO DE ALTA ANTIGUA	3
	EPAMS GIRON - RANCHO MEDIANA	2
	EPMSC SOCORRO	1
	EPMSC VELEZ	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14	2
Total, G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**14**

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
G15	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 2	31
	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	15
	EPMSC AGUACHICA	18
	EPMSC ARAUCA	9
	EPMSC OCAÑA	9
	EPMSC PAMPLONA	17
	ESTACION DE POLICIA AGUACHICA	14
	ESTACION DE POLICIA ARAUCA	6
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	27
Total, G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**146**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	13
	EPMSC BARRANQUILLA	5
	EPMSC CARTAGENA	10
	EPMSC MAGANGUE	2
	EPMSC MONTERIA	3
	EPMSC SAN ANDRES	2
	EPMSC SINCELEJO	3
	EPMSC TIERRALTA	4
	PLANTA DE CONTINGENCIA G16 EPMSC CARTAGENA	2
Total, G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**44**
G17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	7
	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1
	EPMSC RIOHACHA	7
	EPMSC SANTA MARTA	9
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	7
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA	8
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN	8
	ESTACION DE POLICIA FISCALIA GENRAL	8
	ESTACION DE POLICIA MAICAO	7
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	9
Total, G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**71**
Total, general		**746**

Durante la revisión de las notificaciones de intercambios remitidas por los contratistas, la Interventoría emitió los respectivos conceptos de evaluación, según se detalla a continuación:

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
G01	Evaluado con Concepto Favorable	13
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total, G01 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025		**13**
G02	Evaluado con Concepto Favorable	28
	Evaluado con Concepto No Favorable	14
Total G02 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025		**42**
G03	Evaluado con Concepto Favorable	22
	Evaluado con Concepto No Favorable	6
Total, G03 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025		**28**
G04	Evaluado con Concepto Favorable	18
	Evaluado con Concepto No Favorable	9
Total G04 UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025		**27**
G05	Evaluado con Concepto Favorable	13
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G05 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025		**15**
G06	Evaluado con Concepto Favorable	49
	Evaluado con Concepto No Favorable	5
Total, G06 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025		**54**
G07	Evaluado con Concepto Favorable	30
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total, G07 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025		**32**
G08	Evaluado con Concepto Favorable	8
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
Total, G08 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025		**9**
G09	Evaluado con Concepto Favorable	32
	Evaluado con Concepto No Favorable	4
Total, G09 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025		**36**
G10	Evaluado con Concepto Favorable	16
	Evaluado con Concepto No Favorable	6

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
Total, G10 UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025		**22**
G11	Evaluado con Concepto Favorable	54
	Evaluado con Concepto No Favorable	5
Total G11 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025		**59**
G12	Evaluado con Concepto Favorable	101
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total, G12 UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025		**101**
G13	Evaluado con Concepto Favorable	19
	Evaluado con Concepto No Favorable	14
Total, G13 UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 – CTO 197-2025		**33**
G14	Evaluado con Concepto Favorable	13
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
Total G14 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025		**14**
G15	Evaluado con Concepto Favorable	77
	Evaluado con Concepto No Favorable	69
Total, G15 UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025		**146**
G16	Evaluado con Concepto Favorable	35
	Evaluado con Concepto No Favorable	9
Total, G16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025		**44**
G17	Evaluado con Concepto Favorable	59
	Evaluado con Concepto No Favorable	12
Total, G17 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025		**71**
	Total, general	**746**

Para ver el detalle de las solicitudes y concepto técnico generado desde el área de nutrición se incluye el ANEXO 1_CONSOLIDADO DE NOTIFICACIÓN DE INTERCAMBIOS.

Así mismo, se enviaron a los contratistas observaciones y/o requerimientos relacionados con los intercambios notificados, solicitando la implementación de acciones de mejora debido al suministro de alimentos intercambiados sin cumplir con lo establecido en la OTM y en el ciclo de menús definido en el Anexo 4 - N-N007: Ciclo de Menús Estándar para Mujeres y Hombres. A continuación, se detallan las causas:

FECHA	ESTABLECIMIENTO / GRUPO	OBSERVACIÓN
19-07-2025	EPMSC CALARCA GRUPO 10	Suministro en los días 16, 18 y 19 de junio alimentos intercambiados sin el respectivo aval de la interventoría.

FECHA	ESTABLECIMIENTO / GRUPO	OBSERVACIÓN
23-07-2025	COCUC CÚCUTA – ESTRUCTURA 2 Y EPMSC PAMPLONA GRUPO 15	Se supera en la semana del 16 al 22 de junio el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
30-07-2025	COCUC CÚCUTA – ESTRUCTURA 2 y COCUC CÚCUTA – ESTRUCTURA 3 GRUPO 15	Supera en la semana del 23 al 29 de junio el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
	EPMSC AGUACHICA GRUPO 15	Cambios en el componente proteico, siendo este reemplazado por huevo y/o embutidos que no se cumplió con los requisitos establecidos en la OTM.

2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos

Ejecución Muestreos Realizados Durante el Periodo

De acuerdo con lo establecido en el anexo técnico se presenta el informe mensual del periodo comprendido del 01 al 30 de junio del presente año, periodo en el cual se muestrearon un total de 59 ERON, de acuerdo con lo establecido en el plan de muestreo aprobado por la entidad, para este caso es preciso aclarar que es importante tener en cuenta que, durante el mes de mayo, se realizó un muestreo en el ERON CPMS Bucaramanga en respuesta a una presunta ETA.

Por otra parte, para el presente e informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos del 10 al 20 de junio; muestreos ejecutados por parte del laboratorio contratado por la Interventoría en los establecimientos de reclusión del orden nacional (ERON) para los tiempos de comida: almuerzo y cena, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

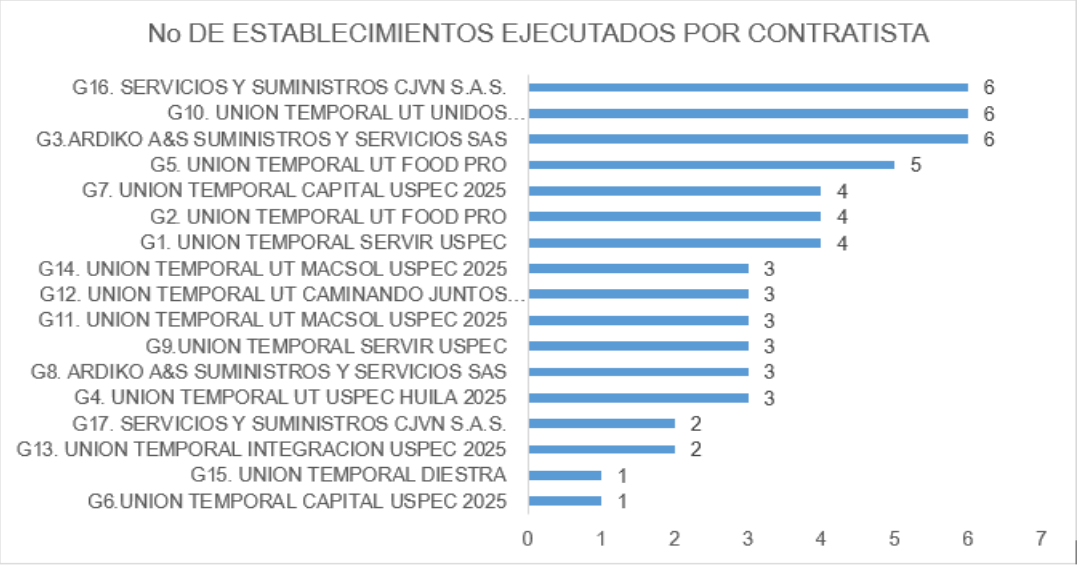
Para el mes de junio del 2025, se programaron inicialmente análisis microbiológicos a 58 ERON, en los cuales se tomaron 11 muestras teniendo en cuenta lo anterior, se dio cumplimiento al 100%. Así mismo, se tomaron 5 muestras de condiciones higiénico-sanitarias (frotis de manos, ambientes, superficies y agua potable para análisis microbiológico y fisicoquímico), de igual forma se tomaron 6 muestras de alimentos (pollo, carne, huevo y verdura cocida las cuales hacen parte del mismo grupo, derivado cárnico, ensalada cruda, jugo de fruta, leche UHT y queso fresco, tal como se relacionan en la siguiente tabla, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico de la Interventoría, es importante tener en cuenta que para el mes de junio se incluye la atención de la presunta ETA reportada en el ERON CPMS Bucaramanga.

GRUPO	CONTRATISTA	No DE ESTABLECIMIENTOS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	4
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	4
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	6

GRUPO	CONTRATISTA	No DE ESTABLECIMIENTOS
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	3
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	5
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	4
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	3
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	3
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	6
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	3
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	3
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	2
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	3
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	1
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	6
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	2
TOTAL		59

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 1 y al 30 de junio del 2025, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo en 59 establecimientos, como se mencionó anteriormente se logró cumplir con el 100% muestreo programado, es importante tener en cuenta que durante el periodo se evaluaron la totalidad de los grupos.

A continuación, se presenta la relación de los establecimientos visitados por cada uno de los contratistas, a los cuales se les realizó los respectivos muestreos.



Ejecución Muestras de Alimentos del 1 al 30 de junio

Para el periodo de ejecución del 1 al 30 de junio se realizó muestreo, a 59 ERON, distribuidos en los 17 grupos de contratistas.

En la siguiente tabla se relacionan la cantidad de muestras que se ejecutaron según el grupo de alimentos teniendo en cuenta los contratistas y el grupo de ERON que operan, dando un total de 352 muestras de alimentos tomadas.

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
2	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
3		Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	6

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
	. ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	6
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	6
		Queso fresco	6
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	5
		Derivados Cárnicos	5
		Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5
		Queso fresco	5
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
8		Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SA	Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	6
		Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	6
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	6
		Queso fresco	6
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
12	NION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	2
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	6
		Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	6
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	6
		Queso fresco	6
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
TOTAL			**352**

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

Para el periodo de ejecución del 1 al 30 de junio, se realizó muestreo, a 32 ERON, distribuidos en los 17 grupos de contratistas.

En la siguiente tabla se relacionan la cantidad de muestras que se ejecutaron según el tipo de muestra teniendo en cuenta los contratistas y el grupo de ERON que operan, dando un total de 295 muestras de condiciones higiénico sanitarias tomadas.

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Agua potable FQ	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
TOTAL			295

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 31 de mayo al 20 de junio, se puede evidenciar en la relación de anexos. Teniendo en cuenta la atención a la presunta ETA antes mencionada.

En la siguiente tabla se relacionan los resultados de las muestras de alimentos ejecutadas en el periodo del 31 de mayo al 20 de junio del 20225 el detalle se puede evidenciar en el anexo denominado consolidado de muestras de alimentos.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	18
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	18
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	12
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	18
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	11
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	6
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	18
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	10
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	21
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	12
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	11
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	12
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	4
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	12
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	5
TOTAL	**188**	

Teniendo cuenta lo anterior, se puede evidenciar que se dio cumplimiento a la toma de muestras microbiológicas de alimentos según lo establecido en el anexo técnico de interventoría en donde se solicita realizar la toma de muestras de derivados cárnicos, ensalada cruda, jugos de fruta, leche entera o descremada o deslactosada UHT, leche en polvo, quesos frescos, y proteicos como pollo, carne, pescado, huevos y/o verduras cocidas; se dio cumplimiento a 6 muestras de alimentos correspondiente a los muestreos de rutina que se incluyen en el presente informe, con respecto al periodo del 31 de mayo al 20 de junio.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 31 de mayo al 20 de junio, el consolidado de los resultados se encuentra discriminado en la siguiente tabla por grupo y contratista. Así mismo en la relación de anexos del presente informe, se encuentran relacionadas las muestras con relación a los resultados de CHS, con respecto al periodo antes mencionado.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS CHS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	15
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	15
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	10
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	15

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS CHS
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	11
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	5
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	15
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	12
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	23
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	10
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	11
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	10
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	5
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	10
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	6
TOTAL		173

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que se dio cumplimiento a las muestras establecidas en el anexo técnico de interventoría en donde refiere que se debe realizar muestreo para análisis microbiológico de frotis de manos, frotis de superficie, ambientes y agua potable la cual también es analizada para determinar la calidad fisicoquímica de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2115 de 2007.

De igual manera, es importante mencionar que dentro de las muestras para frotis de manos se tomaron a los operarios que se encontraban en las áreas de proceso, producción y distribución entre otros, con relación a las muestras de frotis de superficies, se tomaron a implementos relacionados con la línea de producción como mesones, cucharones, cuchillos, cucharas entre otros; con relación a las muestras de ambientes, estas se tomaron en áreas como dietas, ensamble y procesamiento entre otros.

Consolidado de cumplimiento microbiológico por grupo y contratista del periodo del 31 de mayo hasta el 20 de junio

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

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

En la siguiente tabla se puede apreciar el porcentaje de cumplimiento por cada uno de los contratistas evaluados, teniendo en cuenta los resultados microbiológicos y fisicoquímicos obtenidos en su totalidad durante el periodo del 31de mayo al 20 de junio.

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	88.7
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	97.7
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	100%
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	97%
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	91%
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	100%
7	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	97%
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	95.5%
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	87.4
11	UNIÒN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	94%
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	100%
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACION USPEC 2025	82%
14	UNION TEMPORAL- UT MACSOL USPEC 2025	91%
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	77.5%
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	82%

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 31 de mayo al 20 de junio, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: UNION TEMPORAL FOOD PRO Grupo 2, UNION TEMPORAL USPEC HUILA 2025 Grupo 4, UNION TEMPORAL UT FOOD PRO Grupo 5, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 7, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 9, UNIÒN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025 Grupo 11 y UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025 Grupo 14, es de resaltar que los grupos antes mencionados están dentro de la categoría de CUMPLE debido a que se mantuvo la calificación por encima del 90%, sin embargo los grupos, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS Grupo 3, UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 Grupo 6 y UNION TEMPORAL CAMINANDO JUNTOS 2025 Grupo 12 obtuvieron el 100% de cumplimiento.

Por otro lado, los contratistas UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025 Grupo 10, UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025 Grupo 13, SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S Grupo 16 y SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S Grupo 17, estos contratistas durante el seguimiento de cada una de las muestras evaluadas se presentaron resultados fuera de los límites establecidos, lo que generó un porcentaje de cumplimiento de "CUMPLE PARCIALMENTE", es de aclarar que para el presente informe ninguno de los operadores presentó calificación NO CUMPLE.

A continuación, se describe la relación de los resultados no conformes teniendo en cuenta los microrganismos patógenos, indicadores de calidad e indicadores de higiene.

Muestras No Conformes del periodo del 31 de mayo al 20 de junio

Para el periodo comprendido entre el 31 de mayo al 20 de junio, se presenta un total de 28 muestras no conformes, lo que indica que, de los 361 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 7.76% presentan resultados No Conformes, a continuación, se detalla la relación de muestras con presencia de microrganismos indicadores de calidad, patógenos e higiene, dentro de esta última categoría se relacionan también las muestras que arrojaron resultados fisicoquímicos no conformes.

Indicadores de Calidad del periodo del 31 de mayo al 20 de junio

Durante el periodo del 31 de mayo al 20 de junio se reportaron por parte del laboratorio un total de 1 muestra con una presencia de microorganismo indicadores aerobios mesófilos. la relación de estos microrganismos se presenta a continuación

Grupo 1: En este caso se evidenció un resultado de leche en polvo con recuento elevado de aerobios mesófilos

Microorganismos patógenos del periodo del 31 de mayo al 20 de junio

Durante el periodo del 31 de mayo al 20 de junio se reportaron por parte del laboratorio un total de 5 muestras con una presencia de los patógenos como E.*coli* y *Listeria monocyotogenes*. la relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

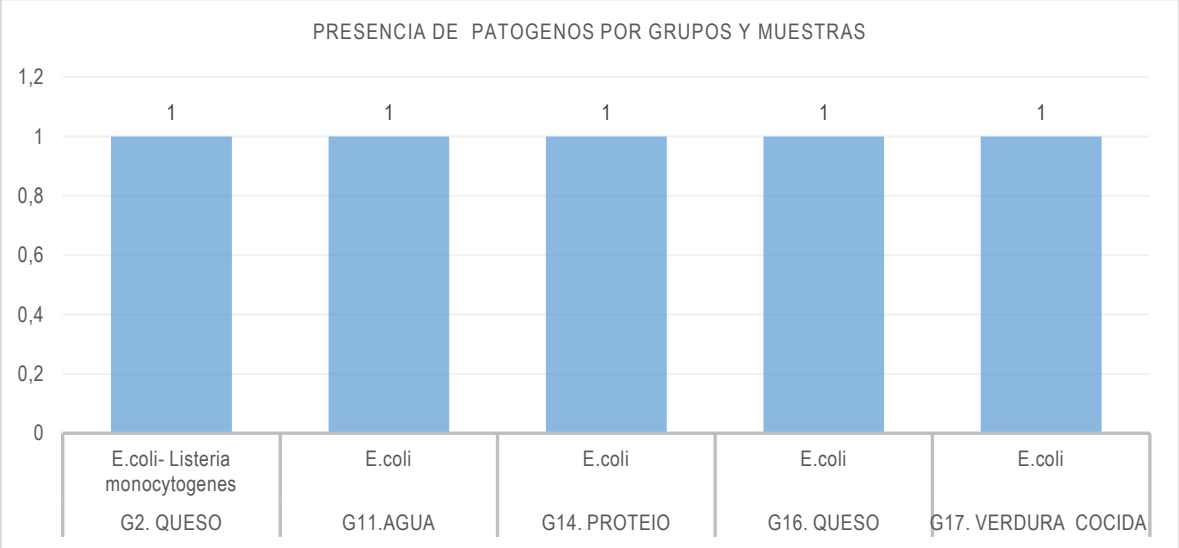
Relación resultados de microorganismo patógenos en el periodo del 31 de mayo al 20 de junio del 2025

Grupo Contratista	Contratista	Fecha toma de muestras	Establecimiento	Grupo de Alimentos	Muestra	Parámetro microbiológico
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	17/06/2025	ERON - EPMSC BUGA	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	*E. coli* *Listeria monocytogenes*
11	UNIÓNN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	13/06/2025	ERON - EPMSC HONDA	AGUA	AGUA POTABLE - GRIFO ÁREA DE JUGOS	*E. coli*
14	UNION TEMPORAL- UT MACSOL USPEC 2025	31/05/2025	ERON – CPMS BUCARAMANGA	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA AL PEREJIL	*E. coli*
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	19/06/2025	ERON - CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO	*E. coli*

Grupo Contratista	Contratista	Fecha toma de muestras	Establecimiento	Grupo de Alimentos	Muestra	Parámetro microbiológico
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	10/06/2025	ERON - EPMSC EL BANCO	VERDURA COCIDA	ENSALADA COCIDA: REMOLACHA Y ZANAHORIA	*E. coli*

Para el periodo del 31 de mayo al 20 de junio, se reportaron por parte del laboratorio un total de 5 muestras con presencia de patógenos, el microorganismo con mayor frecuencia fue *E.coli* detectado en las siguientes muestras y contratistas, y con *Listeria monocyotogenes* en un bajo porcentaje: UNION TEMPORAL UT FOOD PRO Grupo 2 en una muestra de Queso, UNIÒN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 Grupo 11, en una muestra de Queso, UNION TEMPORAL- UT MACSOL USPEC 2025 Grupo 14 en una muestra de Producto terminado Pechuga al perejil, SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S Grupo 16, en una muestra de Queso y por último, SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S en una muestra de Ensalada cocida de remolacha con zanahoria.

En la siguiente ilustración se detallan los resultados no conformes presentados en las muestras de alimentos con respecto al periodo del 31 de mayo al 20 de junio de 2025



De acuerdo a la ilustración anterior, se puede evidenciar que cada uno de los grupos presenta un incumplimiento, como se presenta a continuación:

Grupo 2: En este caso se evidenció un resultado de queso con presencia de *E.coli* y *Listeria monocytogenes*.

Grupo 11: En este caso se evidenció un resultado de muestra de agua potable con presencia de *E. coli*

Grupo 14: Para este grupo una muestra de Proteico presentó *E. coli*

Grupo 16: Para este grupo una muestra de queso presentó *E.coli.*

Grupo 17: Se presentó una muestra de verdura caliente con *E.coli*

Es importante mencionar que de las 5 muestras con el patógeno *E.coli* ocupa el 99%, y con un 1% *Listeria monocyotogenes,* lo anterior indica, que se deben realizar diferentes procesos para controlar la presencia de E.coli ya que este microrganismo está presente en diferentes tipos de muestras como alimentos listos para el consumo,

materias primas y agua potable; se debe realizar una verificación de todas las etapas de producción desde la recepción de materias primas hasta el lavado y desinfección de tanques de agua y utensilios, ya que su presencia puede generar una contaminación cruzada, así mismo se debe realizar una verificación de proveedores, ya que estos son parte fundamental de la cadena de suministro, verificando las condiciones higiénicas sanitarias de las plantas de producción de estos proveedores como las BPM en todos los procesos de almacenamiento, transporte y distribución de estos. En cuanto a la presencia de *E. coli* en verdura cocida, es importante indicar que quizás no se están llevando a cabo los procesos correctos de cocción del alimento o tal vez podría estar asociado con utensilios contaminados, recipientes no desinfectados previamente podrían generar contaminación cruzada del producto o alimentos crudos cercanos a este.

A continuación, se detalla los efectos que pueden tener los microrganismos evidenciados en las muestras de alimento:

***E. coli**:* La presencia de este microorganismo en alimentos indica que los mismos tienen contaminación fecal, la cual puede provenir por diferentes fuentes como materias primas para la elaboración de alimentos, agua para el uso de las preparaciones o las manos del manipulador. Cabe mencionar que puede sobrevivir a las temperaturas de refrigeración y es bastante tolerante a la sal, la sequedad y la acidez, siendo más sensible al calor, por tanto, es importante tener un ambiente controlado en cada etapa del proceso de limpieza y desinfección, así como en los procesos de post y producción, tanto en manipuladores como en utensilios que estén en contacto con las preparaciones y puedan ser un vector de contaminación.

Aerobios mesófilos: En leche en polvo, la presencia de un alto número de aerobios mesófilos indica una posible contaminación o fallas en las condiciones higiénicas durante la producción, procesamiento y almacenamiento de la leche. Esto puede ser un indicio de que la leche no se ha tratado adecuadamente o que ha sido expuesta a condiciones que favorecen el crecimiento bacteriano, lo que podría afectar la calidad y seguridad del producto final.

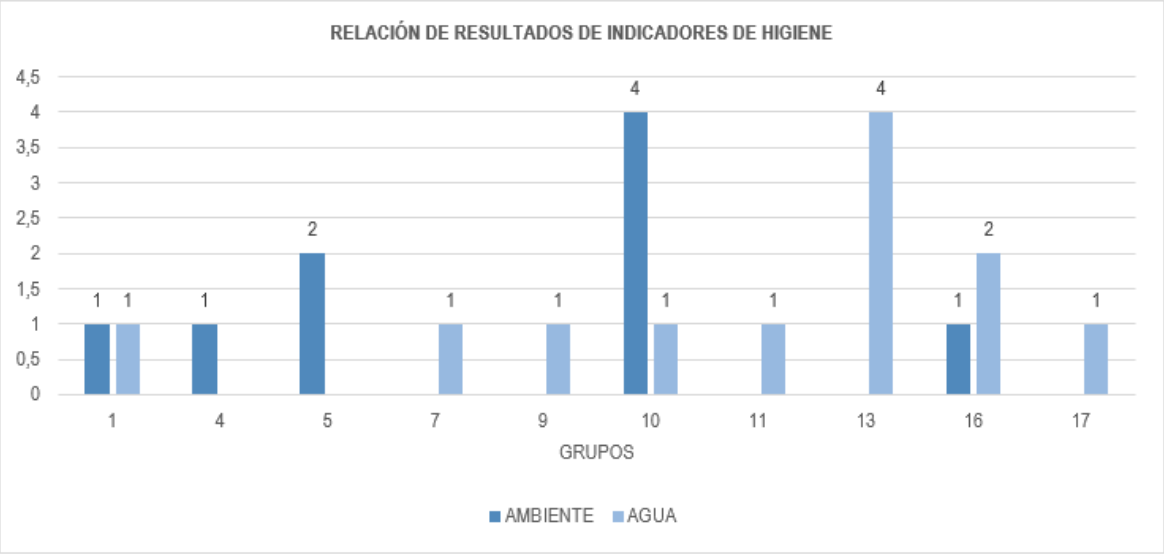
***Listeria monocyotogenes**:* Es una bacteria que puede contaminar el queso, especialmente los quesos blandos y los elaborados con leche cruda (no pasteurizada). La infección por esta bacteria, conocida como listeriosis, puede ser grave, especialmente para mujeres embarazadas, adultos mayores y personas con sistemas inmunitarios debilitados.

Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 31 de mayo al 20 de junio

Durante los muestreos realizados en los establecimientos de cada uno de los contratistas, correspondientes al periodo evaluado, se identificaron un total de 21 resultados no conformes, lo que representa el 8 % del total de muestras analizadas. Estos hallazgos se detallan en la siguiente ilustración, la cual muestra los resultados no conformes obtenidos en las muestras asociadas a las condiciones higiénico-sanitarias (CHS) evaluadas.

De igual manera se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 2 muestras por resultados no conformes en cloro residual, 1 con el parámetro de pH, 1 con parámetro de turbiedad fuera de los límites establecidos por la normatividad, para un total de 4 muestras con parámetros fisicoquímicos fuera de los establecido en la Resolución 2115. Cabe aclarar que la presencia de este grupo de microorganismos indicadores, refleja que existe una vía de contaminación entre una fuente de bacterias (agua superficial, sistema séptico, desechos animales, etc.) y el suministro de agua. Así mismo, las muestras de agua, que arrojaron incumplimiento en parámetro físico químico de cloro residual libre, el cual es un producto químico que, cuando se disuelve en agua limpia en cantidad suficiente, destruye la mayoría de los organismos causantes de enfermedades, sin poner en peligro a las personas.

Ilustración #. Consolidado de resultados no conformes en las muestras de CHS presentados durante el periodo del 31 de mayo al 20 de junio del 2025



Como se evidencia, en la ilustración anterior, el grupo 10 fue el que presentó el mayor número de muestras no conformes (5), discriminadas así: 1 muestra de agua potable en donde el parámetro coliforme totales estuvo fuera de los límites establecidos y por último 4 muestras ambientales con recuento elevado de mohos y levaduras.

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

Grupo 1: Se presenta 1 muestra de ambiente con recuento elevado de mesófilos aerobios y una muestra de agua con recuento de coliformes totales.

Grupo 4: En una muestra de ambiente se evidenció recuento elevado de mesófilos aerobios.

Grupo 5: Se evidenciaron 2 muestras de ambientales con recuento elevado de aerobios mesófilos.

Grupo 7: En este grupo: se evidenció en 1 muestra de agua con recuento de coliformes totales.

Grupo 9: Se evidenció en 1 muestra de agua en donde el parámetro turbiedad se encontró fuera de los límites establecidos.

Grupo 11: En este grupo se presentó 1 muestra de agua con recuento elevado de coliformes totales y presencia de *E. coli.*

Grupo 13: Para este grupo se presentaron 2 muestras de agua con cloro residual fuera de los límites establecidos y 2 muestras de agua con recuento de coliformes totales.

Grupo 16: Se evidenció 1 muestra de agua en donde el parámetro pH se encontró fuera de los límites establecidos, así mismo, 1 muestra de agua con recuento elevado de coliformes totales y finalmente 1 muestra ambiental presentó desviación para el parámetro aerobios mesófilos, así como, mohos y levaduras,

Grupo 17: Para este grupo se presentó, 1 muestra de agua con recuento elevado de coliformes totales.

Con respecto a los incumplimientos antes mencionados del agua potable, es el caso de los parámetros físico químico turbidez generalmente indica que el agua contiene **partículas suspendidas en exceso**, lo que afecta su claridad y calidad, este se debe a las deficiencias en los procesos de tratamiento o problemas en la fuente de agua, contaminación en la red de distribución o deficiencias de mantenimiento de los tanques de almacenamientos. En lo referente al pH bajo < 6.5 podría ser ácida y corrosiva. Los metales como el hierro, manganeso, cobre, plomo y zinc pueden disolverse en el agua y afectar a accesorios de plomería y tuberías. El agua suave, o con bajo pH, tiende a llevar grandes concentraciones de metales como el manganeso y hierro, lo cual afecta la calidad del agua potable utilizada. En cuanto al cloro residual en el

agua indica la cantidad de cloro que permanece después de la desinfección y su función principal es garantizar la seguridad microbiológica del agua durante su distribución y almacenamiento. Un nivel adecuado de cloro residual asegura que el agua potable se mantiene libre de patógenos, previniendo enfermedades transmitidas por el agua

Por otra parte, con respecto al recuento elevado de coliformes totales estas son bacterias que se encuentran en el agua, el suelo y los desechos humanos o animales, y que se utilizan como indicador de la presencia de organismos que causan enfermedades. La presencia de coliformes totales en el agua indica que el agua está contaminada con excremento, y que puede haber organismos que causan enfermedades. La contaminación por coliformes totales puede ser causada por desechos de ganado que se filtran en el agua de ríos, pozos o lagos. Para cumplir con las directrices, no se deben detectar coliformes totales en el agua potable. Si se detectan, el agua no es apta para el consumo y debe ser tratada.

Con relación a las muestras de ambiente para cada grupo, recuento de mohos y levaduras, pueden representar un riesgo para la calidad y seguridad de los productos alimenticios. Los mohos pueden crecer en superficies húmedas y en productos con alto contenido de humedad, formando colonias que a veces producen micotoxinas peligrosas para la salud. Por otro lado, las levaduras también pueden proliferar en ambientes húmedos y pueden causar fermentaciones no deseadas o deterioro en los alimentos.

Es importante mantener una buena higiene, controlar la humedad y la temperatura, y realizar monitoreos constantes para prevenir su crecimiento. La limpieza regular y el control de condiciones ambientales ayudan a reducir la presencia de estos microorganismos y garantizan que los alimentos sean seguros para el consumo.

En cuanto al recuento elevado de mesófilos aerobios en el indica un nivel de contaminación general y puede sugerir condiciones favorables para el crecimiento de otros microorganismos, incluyendo patógenos. Estos microorganismos son indicadores de la higiene y manipulación de alimentos y ambientes, pero no necesariamente indican la presencia de patógenos específicos.

2.9 Consolidados casos de atención de ETAS.

Enfermedad Transmitida por Alimentos

El día 30 de mayo se recibe reporte de presunta ETA en el ERON - CPMS 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	RESULTADOS
30-05-2025	ERON - CPMS BUCARAMANGA	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: AURELIO JIMENEZ - MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Conforme
		FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO BLANCO - CARNES - DESINFECTANTE UTILIZADO: HIPOCLORITO	Conforme
		AMBIENTE: AREA CARNES	Conforme
		AGUA POTABLE GRIFO DE AGUA	Conforme
		PRODUCTO TERMINADO: PERNIL DE POLLO A LA CRIOLLA	Conforme
		PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA AL PEREJIL	E.coli
		PRODUCTO TERMINADO: CALDO/CHANGUA	Conforme
		PRODUCTO TERMINADO: CHOCOLATE CON LECHE	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 ha recibo 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.

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

Conforme a lo dispuesto en la OTM: "De acuerdo con el procedimiento establecido para la realización de la valoración nutricional, el contratista a través del profesional en nutrición contratado deberá realizar, en caso de que así se requiera, valoración de la PPL remitida, así como supervisión de asignación y entrega de las dietas." Para el presente informe se tienen en cuenta las valoraciones y/o seguimientos nutricionales realizadas durante el mes MAYO 2025, teniendo en cuenta la información contenida en los informes mensuales de los contratistas de alimentación para cumplimiento de la obligación número 7 y que fueron revisadas por la interventoría; en la tabla a continuación, se presentan los establecimientos en los cuales fueron realizadas valoraciones y/o seguimientos nutricionales; los establecimientos no mencionados no realizaron esta actividad, atribuyendo que no fueron recibidas notificaciones o solicitudes desde el área de sanidad del establecimiento o no realizaron seguimiento nutricional para PPL de régimen contributivo.

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS MAYO EN FORMATO N-N012
G04	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	1
G04	EPMSC NEIVA	3
G04	EPMSC PITALITO	13
G07	EJECO	4
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	5
G07	CPMS CHIQUINQUIRA	19
G07	CPMSGAC GACHETA	7
G07	CPMSMOQ MONIQUIRA	9
G07	EPMSC CAQUEZA	5
G07	EPMSC GUATEQUE	8
G07	EPMSC LETICIA	14
G07	PLANTA EXTERNA	6
G08	EPMSC GRANADA	2
G11	EPAMS LA DORADA	3
G11	COIBA IBAGUE	8
G12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	61
G12	EPMSC MEDELLÍN	2
G12	EPMSC TAMESIS	2

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS MAYO EN FORMATO N-N012
G13	EPMSC ANDES	3
G13	EPMSC YARUMAL	2
G17	EPMSC SANTA MARTA	1

El detalle de las valoraciones nutricionales se muestra en el **ANEXO 2_ CONSOLIDADO DE VALORACIONES NUTRICIONALES REALIZADAS**

2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas.

La interventoría aplica el procedimiento para VERIFICACIÓN DE ENTREGA DE DIETAS TERAPEUTICAS durante las visitas de campo, mediante un formato específico que se diligencia con la siguiente frecuencia:

- 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.

Conforme a las visitas realizadas entre el 1 y el 30 de junio, se llevaron a cabo 163 verificaciones de entrega de dietas terapéuticas en 116 establecimientos, como se detalla a continuación:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD
G01	CPAMSPY POPAYAN	2
	CPMSTUL TULUA	2
	DE POPAYAN	1
	EPMSC EL BORDO	1
	EPMSC IPIALES	1
	EPMSC PASTO	1
	EPMSC TUMACO	1
	EPMSC TUQUERRES	1
Total, G01 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025		**10**
G02	EPMSC BOLIVAR	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD
	EPMSC BUGA	1
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC CALI	2
	EPMSC LA UNION	1
	EPMSC SEVILLA	1
Total G02 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025		**7**
G03	COJAM JAMUNDI	3
	CPAMSPAL PALMIRA	4
	EPMSC BUENAVENTURA	1
	EPMSC CARTAGO	1
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	EPMSC SILVIA	1
Total, G03 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025		**11**
G04	EPMSC EL GUAMO	1
	EPMSC FLORENCIA	1
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	2
	EPMSC GARZON	1
	EPMSC LA PLATA	1
	EPMSC NEIVA	2
	EPMSC PITALITO	1
Total G04 UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025		**9**
G05	CPMS ESPINAL	2
	CPMSFUS FUSAGASUGA	1
	CPMSMEL MELGAR	1
	EPMSC GIRARDOT	2
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	2
	EPMSC VILLETA	1
Total G05 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025		**9**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	6
Total, G06 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025		**6**
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	2
	CPMS CHIQUINQUIRA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD
	CPMSLME LA MESA	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
	CPMSUBA UBATE	1
	EPMSC CAQUEZA	1
	EPMSC GUATEQUE	1
	EPMSC LETICIA	1
Total, G07 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025		**9**
G08	CPMSACS ACACIAS	1
	EPMSC GRANADA	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	2
Total, G08 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025		**4**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3
	CPMS TUNJA	1
	CPMSCHO CHOCONTA	1
	EPAMSCAS COMBITA	2
	EPMS RAMIRIQUI	1
	EPMSC DUITAMA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
	EPMSC SOGAMOSO	1
Total, G09 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025		**11**
G10	DE ARMENIA	1
	EPMSC ANSERMA	1
	EPMSC ARMENIA	1
	EPMSC CALARCA	2
	EPMSC MANIZALES	2
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC PENSILVANIA	1
	EPMSC PEREIRA	2
	EPMSC RIOSUCIO	1
	EPMSC SALAMINA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	1
	MANIZALES	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD
	PEREIRA	1
Total, G10 UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025		**16**
G11	COIBA IBAGUE	7
	EPAMS LA DORADA	2
	EPMSC FRESNO	1
	EPMSC HONDA	1
	EPMSC LIBANO	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	1
Total G11 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025		**13**
G12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	2
	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC JERICO	1
	EPMSC MEDELLIN	2
	EPMSC PUERTO BERRIO	1
	EPMSC QUIBDO	1
	EPMSC SANTA BARBARA	1
	EPMSC TAMESIS	1
Total, G12 UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025		**10**
G13	COPED PEDREGAL	4
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	1
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
	EPMSC ANDES	1
	EPMSC APARTADO	1
	EPMSC CAUCASIA	1
	EPMSC LA CEJA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	EPMSC SONSON	1
	EPMSC YARUMAL	1
Total, G13 UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 – CTO 197-2025		**13**
G14	CPMSMBUC BUCARAMANGA	1
	EPAMS GIRON	4
	EPMS SAN GIL	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD
	EPMSC BARRANCABERMEJA	1
	EPMSC MALAGA	1
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	1
	EPMSC SOCORRO	1
	EPMSC VELEZ	1
Total G14 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025		**11**
G15	COCUC CUCUTA	4
	EPMSC AGUACHICA	1
	EPMSC ARAUCA	1
	EPMSC OCAÑA	1
	EPMSC PAMPLONA	1
Total, G15 UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025		**8**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	1
	EPMSC BARRANQUILLA	1
	EPMSC CARTAGENA	2
	EPMSC MAGANGUE	1
	EPMSC MONTERIA	2
	EPMSC SAN ANDRES	1
	EPMSC SINCELEJO	1
	EPMSC TIERRALTA	1
Total, G16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025		**10**
G17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1
	EPMSC EL BANCO	1
	EPMSC RIOHACHA	1
	EPMSC SANTA MARTA	2
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	1
Total, G17 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025		**6**
	Total, general	**163**

El detalle de las verificaciones específicas de dietas se relaciona en el informe: **SEGUIMIENTO SUMINISTRO DE DIETAS TERAPÉUTICAS JUNIO 2025,** y las observaciones por cada establecimiento se pueden evidenciar en el **ANEXO 3_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPEUTICAS JUNIO.**

2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes.

A través de las visitas de interventoría mediante la variable 6.23: Se da cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) relacionada con el suministro de las raciones para gestantes y lactantes (refrigerios y bebidas adicionales), en caso de presentarse, se realizó seguimiento a la entrega de las raciones y, durante el mes de junio, se identificaron hallazgos relacionados con esta variable en los establecimientos que se detallan a continuación:

GRUPO / OPERADOR	ESTABLECIMIENTO / SEDE RANCHO SERVICIO	FECHA VISITA	HALLAZGO
G09 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2025-06-03	Se evidencia que el contratista no entrega refrigerios a las 32 gestantes y/o lactantes para el día 03-06-2025, a pesar de que se encuentra en almacenamiento la bebida láctea para la respectiva entrega. Adicionalmente, no cuenta con firmas de entrega de días anteriores.
G09 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2025-06-10	Durante la visita se evidencia que el contratista no entrega refrigerios adicionales para las 30 PPL gestantes y/o lactantes, a pesar de contar con bebida láctea, pan y fruta para la entrega, no se realiza la entrega durante toda la visita. La Interventoría retroalimenta sobre la frecuencia de entrega del refrigerio y solicita al operador las firmas que soportan la entrega del refrigerio a conformidad de cada PPL. El operador manifiesta que los refrigerios fueron entregados en su totalidad hasta el domingo 8 de junio de 2025, sin embargo, no se evidencian las firmas correspondientes.
G09 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2025-06-17	Durante la visita se evidencia que no se da cumplimiento a lo establecido en la OTM relacionado con el suministro de las razones para gestantes y lactantes, no entregan 39 refrigerios y bebidas adicionales. Operador durante el transcurso de la visita no realiza entrega, no aplica acción correctiva.
G09 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2025-06-27	Se evidencia que el contratista no suministra 35 raciones de refrigerios y bebidas adicionales para gestantes y lactantes desde el día 21/06/2025 hasta el día de hoy 27/06/2025, incumpliendo lo establecido en la OTM.
G13 UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	COPED PEDREGAL MEDIANA	2025-06-16	Se evidencia que no se suministra bebida láctea en el refrigerio para 9 PPL lactantes y gestantes. EL paquete incluye 1 mango, 1 papaya entera y avena en hojuelas
G15 UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 3	2025-06-13	La bebida entregada no corresponde a la bebida para gestantes y lactante establecida en la OTM, suministran de refrigerio jugo de curuba en leche.
G15 UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 3	2025-06-26	No se evidenció entrega de refrigerio para las 10 gestantes y lactantes en las horas de la tarde. La Interventoría se esperó hasta la salida de la cena y el contratista no realizó acción correctiva.

En cuanto al seguimiento específico del suministro de dietas, a continuación, se relacionan los establecimientos en los que se evidenció la entrega de dietas a gestantes y lactantes:

GRUPO / OPERADOR	LOCACION	SEDE	No. GESTANTES Y LACTANTES
G01 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	DE POPAYAN	-	1
G03 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	COJAM JAMUNDI	BLOQUE 4	9
G04 UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	EPMSC NEIVA	-	1
G09 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	-	30
G10 UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	DE ARMENIA	-	3
G11 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	COIBA IBAGUE	BLOQUE 4	5
G13 UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	COPED PEDREGAL	MEDIANA	10
G14 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	CPMSMBUC BUCARAMANGA	-	2
G15 UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA	ESTRUCTURA 3	10
G17 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	EPAMSCAS VALLEDUPAR	-	1

Adicionalmente, se efectuaron las siguientes verificaciones relacionadas con la entrega de raciones a gestantes y lactantes:

GRUPO / ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	DESCRIPCIÓN
G04 EPMSC NEIVA	25/06/2025	HIPERCLORICA-HIPERPROTEICA - GESTANTE: Se entrega porción de papa grande, doble porción de arroz, se incrementa la proteína (dos porciones de pollo), verduras cocidas. Se entrega refrigerio leche entera de 200ml y panificado cereal (pan) 50 gramos.
G17 EPAMSCAS VALLEDUPAR	25/06/2025	Se evidencia que los alimentos suministrados cumplen con las características descritas en el manual de dieta para las tres dietas verificadas.

El detalle por cada establecimiento se puede evidenciar en el ANEXO 3_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPEUTICAS JUNIO, ANEXO 4_ HALLAZGOS COMPONENTE NUTRICIONAL JUNIO.

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

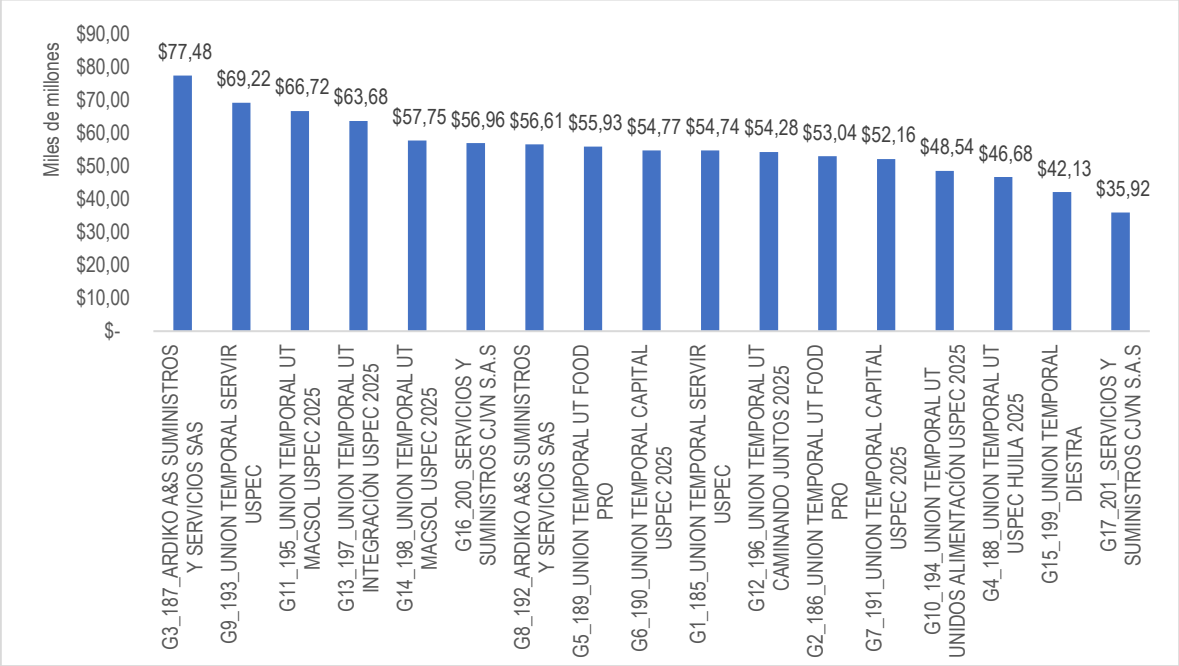
La ejecución presupuestal para los 17 contratos celebrados por la USPEC y los contratistas adjudicados, un detalle se presenta en la siguiente tabla.

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 junio de 2025 para el cargue de información, razón por la cual, para este periodo no se cuenta con información para relacionar en este numeral.

Es importante resaltar que, para las certificaciones de pago que están a cargo de la interventoría se remitió por medio de correo electrónico a los contratistas oficio con asunto “Cumplimiento obligaciones contractuales y radicación de documentación procesos de certificación periodos del 16 de mayo de 2025 hasta 31 de julio de 2026.”, donde se remitieron las directrices y las fechas máximas de radicación de documentos para los diferentes procesos de certificación.

Así las cosas, la fecha máxima de cargue de información para este periodo de validación (mayo de 2025) fue el 16 de junio de 2025, razón por la cual, después de validar que documentos se cargaron por parte de los contratistas se remitió oficios de requerimiento.

Lo anterior, se presentó para los siguientes proveedores.

Grupo	No. Contrato	Nombre Proveedor	Consecutivo interno	Fecha Notificación	Acción final primera notificación	Consecutivo interno	Fecha Notificación	Acción final segunda notificación
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186-2025	CRF-0297-2025	17/06/2025	Cierre	-	-	-
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	186-2025	CRF-0299-2025	17/06/2025	Cierre	-	-	-
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192-2025	CRF-0298-2025	17/06/2025	Reiterar	CRF-0468-2025	28/06/2025	Cierre
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200-2025	CRF-0303-2025	17/06/2025	Cierre	-	-	-
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201-2025	CRF-0304-2025	17/06/2025	Cierre	-	-	-

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 junio de 2025 para el cargue de información, razón por la cual, para este periodo no se cuenta con información para relacionar en este numeral. A pesar de que el plazo ya culmino, es importante mencionar que no ha surtido el proceso de certificación y se encuentra aún en subsanación los hallazgos, por lo anterior, el presupuesto sigue siendo el mismo al no verse afectado por el proceso de certificación.

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 junio de 2025 para el cargue de información, razón por la cual, para este periodo no se cuenta con información para relacionar en este numeral. A pesar de que el plazo ya culmino, es importante mencionar que no ha surtido el proceso de certificación y se encuentra aún en subsanación los hallazgos, por lo anterior, el presupuesto sigue siendo el mismo al no verse afectado por el proceso de certificación.

3.5 Consolidado de descuentos

Durante el periodo del 1 al 30 de junio del 2025 del presente informe se implementó la metodología para la proyección, tasación, revisión y aplicación de descuentos en virtud del Contrato de Interventoría No. 206-2025, dicha metodología se desarrolló de manera conjunta con el área de sistemas y a través de la plataforma digital se notificaron durante el mes de junio los descuentos directos de junio, tal como se puede verificar en la siguiente relación que contiene los procesos notificados:

Procesos notificados

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
PD_0002	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	30/06/2025	10/06/2025
PD_0020	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	30/06/2025	11/06/2025
PD_0031	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	30/06/2025	16/06/2025
PD_0063	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	30/06/2025	26/06/2025
PD_0080	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	30/06/2025	1/07/2025
PD_0084	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	30/06/2025	1/07/2025
PD_0046	G02	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	30/06/2025	20/06/2025

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
PD_0012	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios SAS	Directos	30/06/2025	10/06/2025
PD_0016	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios SAS	Directos	30/06/2025	11/06/2025
PD_0037	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios SAS	Directos	30/06/2025	17/06/2025
PD_0047	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios SAS	Directos	30/06/2025	20/06/2025
PD_0059	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios SAS	Directos	30/06/2025	24/06/2025
PD_0064	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios SAS	Directos	30/06/2025	26/06/2025
PD_0082	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios SAS	Directos	30/06/2025	2/07/2025
PD_0083	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios SAS	Directos	30/06/2025	1/07/2025
PD_0001	G04	Unión Temporal UT Uspec Huila 2025	Directos	30/06/2025	10/06/2025
PD_0024	G04	Unión Temporal UT Uspec Huila 2025	Directos	30/06/2025	13/06/2025
PD_0042	G04	Unión Temporal UT Uspec Huila 2025	Directos	30/06/2025	17/06/2025
PD_0057	G04	Unión Temporal UT Uspec Huila 2025	Directos	30/06/2025	24/06/2025
PD_0062	G04	Unión Temporal UT Uspec Huila 2025	Directos	30/06/2025	25/06/2025
PD_0067	G04	Unión Temporal UT Uspec Huila 2025	Directos	30/06/2025	26/06/2025
PD_0089	G04	Unión Temporal UT Uspec Huila 2025	Directos	30/06/2025	2/07/2025
PD_0003	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	30/06/2025	10/06/2025
PD_0027	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	30/06/2025	13/06/2025
PD_0056	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	30/06/2025	24/06/2025
PD_0081	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	30/06/2025	1/07/2025
PD_0018	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/06/2025	11/06/2025
PD_0029	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/06/2025	13/06/2025
PD_0041	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/06/2025	17/06/2025
PD_0053	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/06/2025	24/06/2025
PD_0065	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/06/2025	26/06/2025
PD_0093	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/06/2025	2/07/2025
PD_0008	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/06/2025	10/06/2025
PD_0022	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/06/2025	12/06/2025
PD_0034	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/06/2025	16/06/2025
PD_0043	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/06/2025	17/06/2025
PD_0050	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/06/2025	20/06/2025
PD_0060	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/06/2025	25/06/2025
PD_0075	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/06/2025	1/07/2025
PD_0091	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/06/2025	2/07/2025
PD_0017	G08	Ardiko A&S Suministros y Servicios SAS	Directos	30/06/2025	11/06/2025
PD_0038	G08	Ardiko A&S Suministros y Servicios SAS	Directos	30/06/2025	17/06/2025
PD_0095	G08	Ardiko A&S Suministros y Servicios SAS	Directos	30/06/2025	2/07/2025
PD_0004	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	30/06/2025	10/06/2025
PD_0032	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	30/06/2025	16/06/2025
PD_0054	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	30/06/2025	24/06/2025
PD_0066	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	30/06/2025	26/06/2025
PD_0086	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	30/06/2025	2/07/2025
PD_0087	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	30/06/2025	2/07/2025
PD_0013	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	30/06/2025	10/06/2025
PD_0019	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	30/06/2025	11/06/2025
PD_0039	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	30/06/2025	17/06/2025
PD_0048	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	30/06/2025	20/06/2025
PD_0058	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	30/06/2025	24/06/2025
PD_0076	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	30/06/2025	1/07/2025
PD_0077	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	30/06/2025	1/07/2025
PD_0096	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	30/06/2025	2/07/2025
PD_0005	G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	Directos	30/06/2025	10/06/2025
PD_0028	G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	Directos	30/06/2025	13/06/2025
PD_0055	G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	Directos	30/06/2025	24/06/2025
PD_0085	G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	Directos	30/06/2025	1/07/2025
PD_0088	G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	Directos	30/06/2025	2/07/2025
PD_0007	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	30/06/2025	10/06/2025
PD_0021	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	30/06/2025	11/06/2025
PD_0025	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	30/06/2025	13/06/2025
PD_0033	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	30/06/2025	16/06/2025
PD_0049	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	30/06/2025	20/06/2025
PD_0073	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	30/06/2025	27/06/2025
PD_0090	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	30/06/2025	2/07/2025
PD_0026	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	30/06/2025	13/06/2025

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
PD_0036	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	30/06/2025	17/06/2025
PD_0051	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	30/06/2025	20/06/2025
PD_0068	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	30/06/2025	26/06/2025
PD_0074	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	30/06/2025	27/06/2025
PD_0078	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	30/06/2025	1/07/2025
PD_0010	G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	Directos	30/06/2025	10/06/2025
PD_0069	G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	Directos	30/06/2025	26/06/2025
PD_0092	G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	Directos	30/06/2025	2/07/2025
PD_0011	G15	Unión Temporal DIESTRA	Directos	30/06/2025	10/06/2025
PD_0015	G15	Unión Temporal DIESTRA	Directos	30/06/2025	11/06/2025
PD_0035	G15	Unión Temporal DIESTRA	Directos	30/06/2025	16/06/2025
PD_0040	G15	Unión Temporal DIESTRA	Directos	30/06/2025	17/06/2025
PD_0044	G15	Unión Temporal DIESTRA	Directos	30/06/2025	18/06/2025
PD_0052	G15	Unión Temporal DIESTRA	Directos	30/06/2025	20/06/2025
PD_0061	G15	Unión Temporal DIESTRA	Directos	30/06/2025	25/06/2025
PD_0070	G15	Unión Temporal DIESTRA	Directos	30/06/2025	26/06/2025
PD_0079	G15	Unión Temporal DIESTRA	Directos	30/06/2025	1/07/2025
PD_0094	G15	Unión Temporal DIESTRA	Directos	30/06/2025	2/07/2025
PD_0098	G15	Unión Temporal DIESTRA	Directos	30/06/2025	3/07/2025
PD_0006	G16	Servicios y Suministros CJVN SAS	Directos	30/06/2025	10/06/2025
PD_0023	G16	Servicios y Suministros CJVN SAS	Directos	30/06/2025	12/06/2025
PD_0030	G16	Servicios y Suministros CJVN SAS	Directos	30/06/2025	16/06/2025
PD_0071	G02	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	30/06/2025	26/06/2025
PD_0072	G16	Servicios y Suministros CJVN SAS	Directos	30/06/2025	26/06/2025
PD_0045	G17	Servicios y Suministros CJVN SAS	Directos	30/06/2025	20/06/2025

Procesos ratificados

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de Ratificación
PD_0020	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	30/06/2025	26/06/2025
PD_0012	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios SAS	Directos	30/06/2025	20/06/2025
PD_0016	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios SAS	Directos	30/06/2025	20/06/2025
PD_0037	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios SAS	Directos	30/06/2025	26/06/2025
PD_0001	G04	Unión Temporal UT Uspec Huila 2025	Directos	30/06/2025	24/06/2025
PD_0024	G04	Unión Temporal UT Uspec Huila 2025	Directos	30/06/2025	24/06/2025
PD_0042	G04	Unión Temporal UT Uspec Huila 2025	Directos	30/06/2025	25/06/2025
PD_0003	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	30/06/2025	26/06/2025
PD_0018	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/06/2025	26/06/2025
PD_0008	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/06/2025	19/06/2025
PD_0022	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/06/2025	20/06/2025
PD_0034	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/06/2025	25/06/2025
PD_0043	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/06/2025	26/06/2025
PD_0017	G08	Ardiko A&S Suministros y Servicios SAS	Directos	30/06/2025	19/06/2025
PD_0038	G08	Ardiko A&S Suministros y Servicios SAS	Directos	30/06/2025	25/06/2025
PD_0013	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	30/06/2025	19/06/2025
PD_0019	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	30/06/2025	19/06/2025
PD_0039	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	30/06/2025	26/06/2025
PD_0007	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	30/06/2025	24/06/2025
PD_0021	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	30/06/2025	24/06/2025
PD_0025	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	30/06/2025	26/06/2025
PD_0033	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	30/06/2025	25/06/2025
PD_0026	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	30/06/2025	24/06/2025
PD_0036	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	30/06/2025	26/06/2025
PD_0010	G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	Directos	30/06/2025	19/06/2025
PD_0011	G15	Unión Temporal DIESTRA	Directos	30/06/2025	19/06/2025
PD_0015	G15	Unión Temporal DIESTRA	Directos	30/06/2025	19/06/2025
PD_0035	G15	Unión Temporal DIESTRA	Directos	30/06/2025	25/06/2025
PD_0006	G16	Servicios y Suministros CJVN SAS	Directos	30/06/2025	26/06/2025
PD_0023	G16	Servicios y Suministros CJVN SAS	Directos	30/06/2025	27/06/2025

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
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 138 PQRD, durante el periodo del presente informe:

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_26	16	EPMSC SINCELEJO	3/6/2025	Solicitud Insumo R-2025-012294	CERRADO	18/06/2025	CRF-0318-2025
PQR_27	15	COCUC CUCUTA	4/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013118	CERRADO	03/06/2025	CRF-0517-2025
PQR_28	14	ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA	4/6/2025	USPEC R-2025-013067	CERRADO	10/06/2025	CRF-0211-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_29	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	4/6/2025	URGENTE NOTIFICO AUTO DE PRIMERA INSTANCIA EN ACCIÓN DE TUTELA N° 110013103011-2025-00204-00	CERRADO	12/06/2025	CFR-0162-2025
PQR_30	1	CPAMSPY POPAYAN	4/6/2025	Requerimiento - Incidente Desacato 2025-00072-00.	CERRADO	20/06/2025	CRF-0362-2025
PQR_31	10	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	4/6/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-013301 PERSONERIA SANTA ROSA DE CABAL	CERRADO	09/06/2025	CRF-0194-2025
PQR_32	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	4/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013278	CERRADO	19/06/2025	CRF-0341-2025
PQR_33	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	4/6/2025	USPEC No. R-2025-013136	CERRADO	12/06/2025	CRF-0172-2025
PQR_34	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	4/6/2025	USPEC No. R-2025-013200	CERRADO	18/06/2025	CRF-0180-2025
PQR_35	13	COPED PEDREGAL	4/6/2025	USPEC No. R-2025-013216	CERRADO	18/06/2025	CRF-0206-2025
PQR_36	3	EPMSC CARTAGO	5/6/2025	USPEC No. R-2025-011393	CERRADO	14/06/2025	CRF-0242-2025
PQR_37	1	CPAMSPY POPAYAN	5/6/2025	Solicitud de insumos acción de tutela PPL JONATHAN VARGAS HENAO - POPAYÁN.	CERRADO	11/06/2025	CRF-0219-2025
PQR_38	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	5/6/2025	Radicado USPEC No. R-2025-013464	CERRADO	18/06/2025	CRF-0239-2025
PQR_39	15	EPMSC PAMPLONA	5/6/2025	Solicitud insumo R-2025-012680	CERRADO	12/06/2025	CRF-0241-2025
PQR_40	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	6/6/2025	PROCURADURIA R-2025-013470	CERRADO	27/06/2025	CRF-0313-2025
PQR_41	1	CPAMSPY POPAYAN	6/6/2025	PQR R-2025-013460	CERRADO	12/06/2025	CRF-0243-2025
PQR_42	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	6/6/2025	R-2025-013437	CERRADO	18/06/2025	CRF-0329-2025
PQR_43	15	COCUC CUCUTA	6/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013572	CERRADO	18/06/2025	-CRF-0319-2025
PQR_44	1	CPAMSPY POPAYAN	6/6/2025	SOLICITUD DE SEGUIMIENTO AL FALLO DE TUTELA PPL JORGE ELIECER VELASCO ANGULO.	CERRADO	11/06/2025	-CRF-0225-2025
PQR_45	12	EPMSC MEDELLIN	6/6/2025	NOTIFICACION AUTO ORDENA VINCULAR 2025-00120	CERRADO	11/06/2025	CRF-0226-2025
PQR_46	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	6/6/2025	Notificación Auto Ordena Vincular en Tutela 2025-280 / ¡¡URGENTE!!	CERRADO	12/06/2024	CRF-0224-2025
PQR_47	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	6/6/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-013575 PROCURADURIA DELEGADA CON FUNCIONES MIXTAS 1	CERRADO	12/06/2024	-CRF-0231-2025
PQR_48	15	COCUC CUCUTA	6/6/2025	R-2025-013598	CERRADO	18/06/2024	CRF-0317-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_49	15	COCUC CUCUTA	6/6/2025	R-2025-013598	CERRADO	01/07/2025	CFR-0477-2025
PQR_50	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	6/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013612	CERRADO	25/06/2025	CRF-0408-2025
PQR_51	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	7/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013394	CERRADO	26/06/2025	CRF-0433-2025
PQR_52	11	EPAMS LA DORADA	9/6/2025	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA ACCIÓN DE TUTELA 2025-00090 TERMINO 8 HORAS	CERRADO	03/07/2025	CRF-0513-2025
PQR_53	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	9/6/2025	NOTIFICACION AUTO VINCULA TUTELA ADEL ARTEAGA DORIA 2025-00189	CERRADO	11/06/2025	-CRF-0227-2025
PQR_54	5	CPMSMEL MELGAR	9/6/2025	radicado R-2025-013596	CERRADO	24/06/2025	CRF-0391-2025
PQR_55	5	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	9/6/2025	radicado R-2025-013604	CERRADO	19/06/2025	CRF-0340-2025
PQR_56	13	COPED PEDREGAL	9/6/2025	USPEC No. R-2025-013601	CERRADO	26/06/2025	CRF-0436-2025
PQR_57	15	COCUC CUCUTA	6/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013567	CERRADO	19/06/2025	CRF-0344-2025
PQR_58	15	COCUC CUCUTA	6/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013563	CERRADO	12/06/2026	CRF-0230-2025
PQR_59	1	CPAMSPY POPAYAN	9/6/2025	NOTIFICACION ADMISION DEMANDA TUTELA PRIMERA INSTANCIA. Accionante: JOSE ALDEMAR CALAMBAS RAMOS Accionado: UNION TEMPORAL SERVIR USPEC y otros. Radicado: 19001-31-09-003-2025-00131-00	CERRADO	02/07/2026	CRF-0500-2025
PQR_60	3	COJAM JAMUNDI	9/6/2025	PQR R-2025-013682	CERRADO	19/06/2025	CRF-0336-2025
PQR_61	15	COCUC CUCUTA	9/6/2025	PQR R-2025-013787	CERRADO	26/06/2025	CRF-0431-2025
PQR_62	1	CPAMSPY POPAYAN	10/6/2025	Información 2025-338398-82111-SE	CERRADO	20/06/2025	CRF-0357-2025
PQR_63	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	10/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013472	CERRADO	20/06/2025	R-2025-013472
PQR_64	15	COCUC CUCUTA	10/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013562	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_65	4	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	10/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013592	CERRADO	25/06/2025	CRF-0419-2025
PQR_66	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	10/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013577	CERRADO	20/06/2025	CRF-0369-2025
PQR_67	4	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	10/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013594	CERRADO	27/06/2025	CRF-0471-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_68	1	CPAMSPY POPAYAN	10/6/2025	2025-00139 - NOTIFICA ACCIÓN TUTELA	CERRADO	13/06/2025	CRF-0251-2025
PQR_69	2	EPMSC BUGA	10/6/2025	COMUNICACION APERTURA PRF	CERRADO	16/06/2025	CRF-0272-2025
PQR_70	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	11/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013729	CERRADO	01/07/2025	CRF-0475-2025
PQR_71	16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	11/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013645	CERRADO	19/06/2025	CRF-0358-2025
PQR_72	15	COCUC CUCUTA	11/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013953	SEGUIMIENTO	03-07-2'025	-CRF-0511-2025
PQR_73	15	COCUC CUCUTA	11/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013957	SEGUIMIENTO	03-07-2025	-CRF-0521-2025
PQR_74	17	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	11/6/2025	radicado R-2025-013933	CERRADO	25/06/2025	-CRF-0405-2025
PQR_75	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	11/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013812	CERRADO	26/06/2025	CRF-0434-2025
PQR_76	4	EPMSC NEIVA	11/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013841	CERRADO	20/06/2025	CRF-0365-2025
PQR_77	1	EPMSC EL BORDO	11/6/2025	Solicitud Insumo R-2025-013904 EL BORDO	CERRADO	25/06/2025	CRF-0411-2025
PQR_78	12	EPMSC MEDELLIN	11/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013645	CERRADO	27/06/2025	CRF-0451-2025
PQR_79	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	12/6/2025	NOTIFICACION AUTO VINCULA ACCIONADA TUTELA 042-2025-10099	CERRADO	12/06/2025	- CRF-0244-2025
PQR_80	9	EPMSC DUITAMA	12/6/2025	ENVÍO NOTIFICACIÓN VINCULACIÓN ACCIÓN DE TUTELA No. 2025-00063	CERRADO	16/06/2025	CRF-0261-2025
PQR_81	10	EPMSC PEREIRA	12/6/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-013808, RISARALDA	CERRADO	24/06/2025	CRF-0383-2025
PQR_82	15	COCUC CUCUTA	12/6/2025	PQR R-2025-013882 PROCURADURIA REGIONAL N DE S	CERRADO	24/06/2025	CFR-0395-2025
PQR_83	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	17/6/2025	radicado R-2025-014289	CERRADO	01/07/2025	CRF-0478-2025
PQR_84	6 y 9	CPAM BOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR COBOG BOGOTÁ LA PICOTA	12/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013888	CERRADO	27/06/2025	-CRF-0452-2025
PQR_85	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	12/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013905	CERRADO	26/06/2025	CRF-0442-2025
PQR_86	9	CPMS TUNJA	13/6/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-014030	CERRADO	24/06/2025	CRF-0384-2025.
PQR_87	3	COJAM JAMUNDI	13/6/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-013682	CERRADO	20/06/2025	-CRF-375-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_88	9	EPAMSCAS COMBITA	13/6/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00102-00	CERRADO	19/06/2025	- CRF-0332-2025
PQR_89	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO Y EPMSC JERICÓ.	16/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-012545 URGENTE	CERRADO	25/06/2025	-CRF-0415-2025
PQR_90	16	Se solicita por parte del Juzgado 16 la información del PPL Camilo Sánchez Cruz relacionado con la dieta adicional que el establecimiento CPMS BOGOTA LA MODELO cuenta con la alimentación regular	13/6/2025	Solicitud de Insumo R-2025-014001	CERRADO	24/06/2025	CRF-0394-2025
PQR_91	15	COCUC CUCUTA	16/6/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-014214	CERRADO	26/06/2025	-CFR-0430-2025
PQR_92	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	16/6/2025	Radicado USPEC No. R-2025-014162	CERRADO	04/07/2025	CRF-0523-2025
PQR_93	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	16/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-014221	CERRADO	27/06/2025	CRF-0450-2025
PQR_94	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	16/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-014051	CERRADO	01/07/2025	CRF-0474-2025
PQR_95	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	16/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-014100	CERRADO	27/06/2025	CRF-0472-2025
PQR_96	1	CPAMSPY POPAYAN	16/6/2025	URGENTE - TUTELA 2025-157 / NOTIFICACIÓN AUTO ADMISORIO	CERRADO	20/06/2025	-CRF-0370-2025
PQR_97	15	COCUC CUCUTA	16/6/2025	seguimiento al contrato 199-2025 Unión Temporal Diestra – Grupo 15 / Licitación Pública No. USPEC-LP-002-2025	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_98	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	17/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-014300	CERRADO	01/07/2025	CRF-0482-2025
PQR_99	15	COCUC CUCUTA	17/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-014265	SEGUIMIENTO		
PQR_100	14	CPMS BUCARAMANGA	17/6/2025	CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUCARAMANGA. R-2025-014353.	CERRADO	24/06/2025	-CRF-0398-2025
PQR_101	9	EPAMSCAS COMBITA	17/6/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00102-00	CERRADO	19/06/2025	-CRF-0332-2025
PQR_102	1	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE	17/6/2025	Solicitud de Insumo R-2025-014017 PASTO	CERRADO	02/07/2025	-CRF-0512-2025
PQR_103	17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	17/6/2025	radicado R-2025-014167	CERRADO	27/06/2025	CRF-0453-2025
PQR_104	15	COCUC CUCUTA	17/6/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-014365	CERRADO	- 25/06/2025	CRF-0423-2025.-
PQR_105	5	CAJICA	18/6/2025	SOLICITUD INSUMOS - DESACATO FALLO DE TUTELA ESTACIÓN DE POLICÍA CAJICÁ	CERRADO	19/06/2025	-CRF-0337-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_106	1	CPAMSPY POPAYAN	18/6/2025	2025-00139 - NOTIFICA SENTENCIA TUTELA	CERRADO	20/06/2025	-CRF-0376-2025
PQR_107	13	COPED PEDREGAL	18/6/2025	NOTIFICACIÓN AUTO APERTURA INCIDENTE 034-2021-00288	CERRADO	25/06/2025	-CRF-0418-2025
PQR_108	9	EPAMSCAS COMBITA	18/6/2025	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA TUTELA 2025-10046-00	CERRADO	20/06/2025	-CRF-0367-2025
PQR_109	15	COCUC CUCUTA	18/6/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-014227	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_110	17	NA	18/6/2025	Solicitud de insumos para dar respuesta al radicado R-2025-014396	CERRADO	-	-
PQR_111	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	18/6/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-014348 del 17	CERRADO	02/07/2025	-CRF-0493-2025
PQR_112	3 y 8	NA	17/6/2025	SOLICITUD DE REVISIÓN, AJUSTE Y EXONERACIÓN PARCIAL DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES DEPENDIENTES DEL INPEC Y UNIFICACIÓN DE CRITERIOS DE REVISIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA INTERVENTORÍA	CERRADO	-	-
PQR_113	11 y 14	NA	17/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-014350. UT MACSOL USPEC 2024	CERRADO	-	-
PQR_114	12	EPMSC MEDELLIN	18/6/2025	Notificación Auto Ordena Vincular Rdo. 2025-10119	CERRADO	24/06/2025	-CRF-0393-2025
PQR_115	11	ESTACION DE POLICIA EP DISTRITO	18/6/2025	2025-00102 NOTIFICO AUTO DEL 18-06-2025	CERRADO	24/06/2025	-CRF-0410-2025
PQR_117	7	CPMSGAC GACHETA	18/6/2025	Radicado USPEC No. R-2025-014509	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_118	3	COJAM JAMUNDI	18/6/2025	Radicado USPEC No. R-2025-014515	CERRADO	03/07/2025	-CRF-0519-2025
PQR_119	15	COCUC CUCUTA	18/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-014524	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_120	14	EPAMS GIRON	18/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-014518	CERRADO	27/06/2025	-CRF-0456-2025
PQR_121	6 y 7	NA	18/6/2025	Radicado USPEC No. R-2025-014355	CERRADO	-	-
PQR_122	4	EPMSC NEIVA	18/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-014351	CERRADO	-	-
PQR_123	15	COCUC CUCUTA	18/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-014504	CERRADO	01/07/2025	CRF-0487-2025
PQR_124	1	CPAMSPY POPAYAN	20/06/2025	OFICIO 3338-3 NOTIFICACION AUTO 224 DESACATO 2024-30084-00 DARWIN DANIEL MORALES RIVERA	CERRADO	25/06/2025	CRF-0412-2025
PQR_125	11	EPAMS LA DORADA	20/06/2025	URGENTE INSUMOS CUMPLIMIENTO TUTELA 2023-00134 INTERNOS PABELLÓN 5 CPAMS LA DORADA	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_126	10	EPMSC CALARCA	20/06/2025	Notifica admisión tutela	CERRADO	27/06/2025	-CRF-0466-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_127	14	EPMSC BARRANCABERMEJA	19/06/2025	URGENTE. Solicitud de insumos R-2025-014606. BARRANCABERMEJA	CERRADO	04/07/2025	CRF-0532-2025
PQR_128	11	COIBA IBAGUE	19/06/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-014590 PROCURADURIA REGIONAL DEL TOLI MA	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_129	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	19/06/2025	Solicitud de insumos R-2025-014431	CERRADO	05/07/2025	CRF-0534-2025
PQR_130	11	EPAMS LA DORADA	20/06/2025	NOTIFICACION AUTO VINCULA - ACCION DE TUTELA RAD. 2025-00181-00	CERRADO	25/06/2025	CRF-0413-2025
PQR_131	3	COJAM JAMUNDI	20/06/2025	SOLICITUD INSUMOS - DESACATO FALLO DE TUTELA PPL - Juan Pablo Gonzales García.	CERRADO	26/06/2025	-CRF-0432-2025
PQR_132	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	20/06/2025	Solicitud de insumos R-2025-014715	CERRADO	03/07/2025	CRF-0515-2025
PQR_133	15	COCUC CUCUTA	20/06/2025	Solicitud de insumos R-2025-014734	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_134	1	CPAMSPY POPAYAN	20/06/2025	Solicitud de Insumo R-2025-014307	CERRADO	01/07/2025	-CRF-0481-2025
PQR_135	1	CPAMSPY POPAYAN	20/06/2025	Solicitud de insumo R-2025-014281	CERRADO	01/07/2025	-CRF-0479-2025
PQR_136	13	COPED PEDREGAL	20/06/2025	USPEC No. R-2025-014749	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_137	10	EPMSC PEREIRA	20/06/2025	Radicado:2025ER006649.	CERRADO	04/07/2025	- CRF-0529-2025
PQR_138	3	COJAM JAMUNDI	24/06/2025	NOTIFICACIÓN AUTO INTERLOCUTORIO 347 ADMITE TUTELA RAD. 76001311800320250007400.	CERRADO	27/06/2027	- CRF-0463-2025
PQR_139	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	24/06/2025	Solicitud de insumos R-2025-014755	CERRADO	01/07/2025	CRF-0476-2025
PQR_140	10	EPMSC PENSILVANIA	24/06/2025	Solicitud de insumo R-2025-014416 Pensilvania Cauca	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_141	16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	24/06/2025	Solicitud Insumo R-2025-014522 Barranquilla	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_142	13	COPED PEDREGAL	24/06/2025	SOLICITUD COPED-ALIMENTACION Radicado USPEC No. R-2025-014797	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_143	11	EPAMS LA DORADA	24/06/2025	NOTIFICACIÓN AUTO ADMITE ACCIÓN DE TUTELA BAJO EL RADICADO 2025-00240	CERRADO	02/07/2025	CRF-0489-2025
PQR_144	11	COIBA IBAGUE	24/06/2025	NOTIFICACIÓN ADMISIÓN TUTELA 2025-10048	CERRADO	27/06/2025	-CRF-0462-2025
PQR_145	2	EPMSC CALI	24/06/2025	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA-DEFENSORIA DEL PUEBLO Contrato USPEC-CTO-186-2025	CERRADO	05/07/2025	CRF-0526-2025
PQR_146	1	CPAMSPY POPAYAN	24/06/2025	Auto de pruebas 2025-00064-00	CERRADO	25/06/2025	-CRF-0421-2025
PQR_147	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	24/06/2025	URGENTE NOTIFICA AUTO ADMITE TUTELA 2025-264 Y VINCULA A TUTELA	CERRADO	02/07/2025	-CRF-0490-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_148	12	EPMSC TAMESIS	24/06/2025	Solicitud insumos R-2025-014654	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_149	9	EPAMSCAS COMBITA	24/06/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00102-00	CERRADO	26/06/2025	-CRF-0427-2025
PQR_150	14	EPAMS GIRON	24/06/2025	REMITO POR COMPETENCIA DERECHO DE PETICIÓN PPL. IVAN FLOREZ - SENTENCIA DE 2A INSTANCIA RAD. 2025-00059	CERRADO	03/07/2025	CRF-0509-2025
PQR_152	15	EPMSC ARAUCA	25/06/2025	Solicitud de insumos para dar respuesta al radicado R-2025-014640	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_154	15	COCUC CUCUTA	25/06/2025	Solicitud de insumos R-2025-014852	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_155	15	COCUC CUCUTA	25/06/2025	Solicitud de insumos R-2025-015062	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_156	9	EPAMSCAS COMBITA	25/06/2025	Solicitud de insumos R-2025-014928	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_157	8	EPMSC VILLAVICENCIO	25/06/2025	Solicitud de insumos R-2025-014972	CERRADO	04/07/2025	CRF-0524-2025
PQR_158	15	COCUC CUCUTA	25/06/2025	2025IE0111174 – 2025ER0069382 – 2025ER0069393 – 2025IE0113102.	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_159	13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	26/06/2025	USPEC No. R-2025-014937	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_160	13	COPED PEDREGAL Y CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	26/06/2025	Radicado USPEC No. R-2025-014992	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_162	8	EPMSC VILLAVICENCIO	27/06/2025	QUEJA CALIDAD ALIMENTACION PPL CPMS VILLAVICENCIO	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_163	1	CPAMSPY POPAYAN	27/06/2025	Solicitud de Insumo R-2025-014886	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_164	10	EPMSC ARMENIA	27/06/2025	R-2025-014994 QUINDIO	CERRADO	04/07/2025	CRF-0525-2025
PQR_165	10	EPMSC ANSERMA	27/06/2025	R-2025-014951 ANSERMA	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_166	NO COMPETENCIA	EPMSC ARMENIA	27/06/2025	R-2025-014951 ANSERMA	CERRADO	04/07/2025	CRF-0530-2025
PQR_168	15	COCUC CUCUTA	27/06/2025	Solicitud de insumos R-2025-015120	SEGUIMIENTO	-	-

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

En el periodo del presente informe, se recibieron 32 peticiones relacionadas con acciones constitucionales (tutelas y desacatos), como se indican a continuación.

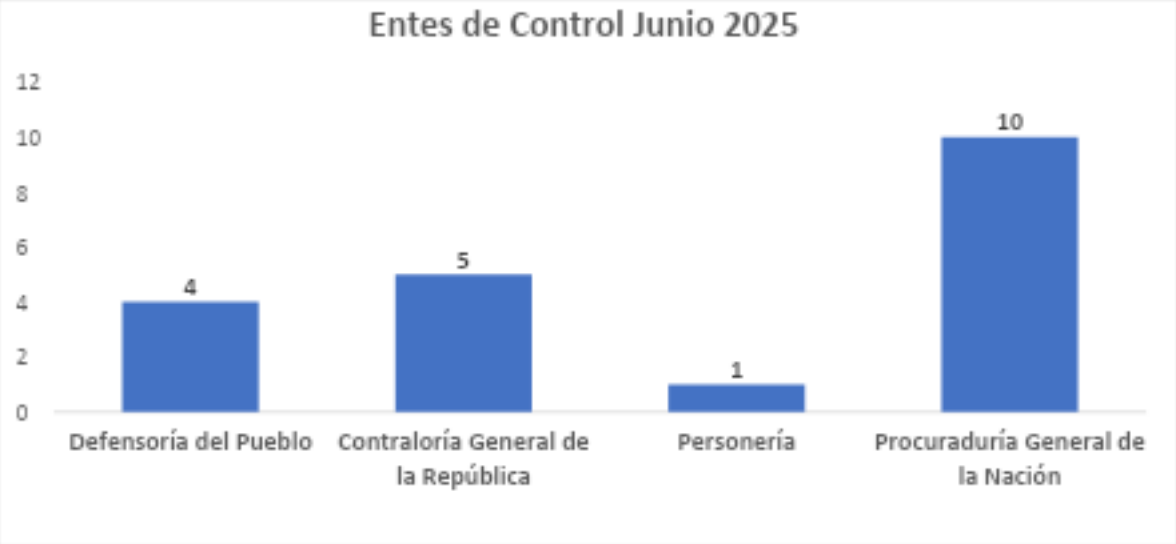
ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD.	PROCEDENCIA	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_29	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	4/6/2025	TUTELA	2025-00204	USPEC	CERRADO	12/06/2025	CFR-0162-2025
PQR_30	1	CPAMSPY POPAYAN	4/6/2025	DESACATO	2025-00072	USPEC	CERRADO	20/06/2025	CRF-0362-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD.	PROCEDENCIA	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_37	1	CPAMSPY POPAYAN	5/6/2025	TUTELA	2025-00139	USPEC	CERRADO	11/06/2025	CRF-0219-2025
PQR_44	1	CPAMSPY POPAYAN	6/6/2025	TUTELA	2025-40062	USPEC	CERRADO	11/06/2025	-CRF-0225-2025
PQR_45	12	EPMSC MEDELLIN	6/6/2025	TUTELA	2025-00120	JUZGADO	CERRADO	11/06/2025	CRF-0226-2025
PQR_46	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	6/6/2025	TUTELA	2025-280	JUZGADO	CERRADO	12/06/2024	CRF-0224-2025
PQR_52	11	EPAMS LA DORADA	9/6/2025	TUTELA	2025-00090	JUZGADO	CERRADO	03/07/2025	CRF-0513-2025
PQR_53	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	9/6/2025	TUTELA	2025-00189	JUZGADO	CERRADO	11/06/2025	-CRF-0227-2025
PQR_59	1	CPAMSPY POPAYAN	9/6/2025	TUTELA	2025-00131	USPEC	CERRADO	02/07/2026	CRF-0500-2025
PQR_68	1	CPAMSPY POPAYAN	10/6/2025	TUTELA	2025-00139	JUZGADO	CERRADO	13/06/2025	CRF-0251-2025
PQR_79	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	12/6/2025	TUTELA	2025-10099	USPEC	CERRADO	12/06/2025	- CRF-0244-2025
PQR_80	9	EPMSC DUITAMA	12/6/2025	TUTELA	2025-00063	JUZGADO	CERRADO	16/06/2025	CRF-0261-2025
PQR_88	9	EPAMSCAS COMBITA	13/6/2025	TUTELA	2025-00102	JUZGADO	CERRADO	19/06/2025	- CRF-0332-2025
PQR_96	1	CPAMSPY POPAYAN	16/6/2025	TUTELA	2025-157	JUZGADO	CERRADO	20/06/2025	-CRF-0370-2025
PQR_101	9	EPAMSCAS COMBITA	17/6/2025	TUTELA	2025-00102	JUZGADO	CERRADO	19/06/2025	-CRF-0332-2025
PQR_105	5	CAJICA	18/6/2025	DESACATO	2024-00070-01	USPEC	CERRADO	19/06/2025	-CRF-0337-2025
PQR_106	1	CPAMSPY POPAYAN	18/6/2025	TUTELA	2025-00139	USPEC	CERRADO	20/06/2025	-CRF-0376-2025
PQR_107	13	COPED PEDREGAL	18/6/2025	TUTELA	2021-00288	USPEC	CERRADO	25/06/2025	-CRF-0418-2025
PQR_108	9	EPAMSCAS COMBITA	18/6/2025	TUTELA	2025-10046	JUZGADO	CERRADO	20/06/2025	-CRF-0367-2025
PQR_114	12	EPMSC MEDELLIN	18/6/2025	TUTELA	2025-10119	JUZGADO	CERRADO	24/06/2025	-CRF-0393-2025
PQR_115	11	ESTACION DE POLICIA EP DISTRITO	18/6/2025	TUTELA	2025-00102	JUZGADO	CERRADO	24/06/2025	-CRF-0410-2025
PQR_124	1	CPAMSPY POPAYAN	20/06/2025	TUTELA	2024-30084	USPEC	CERRADO	25/06/2025	CRF-0412-2025
PQR_125	11	EPAMS LA DORADA	20/06/2025	TUTELA	2023-00134	USPEC	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_126	10	EPMSC CALARCA	20/06/2025	TUTELA	2025 00101	USPEC	CERRADO	27/06/2025	-CRF-0466-2025
PQR_130	11	EPAMS LA DORADA	20/06/2025	TUTELA	2025-00181	JUZGADO	CERRADO	25/06/2025	CRF-0413-2025
PQR_138	3	COJAM JAMUNDI	24/06/2025	TUTELA	2025-00074	USPEC	CERRADO	27/06/2027	- CRF-0463-2025
PQR_143	11	EPAMS LA DORADA	24/06/2025	TUTELA	2025-00240	USPEC	CERRADO	02/07/2025	CRF-0489-2025
PQR_144	11	COIBA IBAGUE	24/06/2025	TUTELA	2025-10048	USPEC	CERRADO	27/06/2025	-CRF-0462-2025
PQR_146	1	CPAMSPY POPAYAN	24/06/2025	TUTELA	2025-00064	USPEC	CERRADO	25/06/2025	-CRF-0421-2025
PQR_147	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	24/06/2025	TUTELA	2025-264	JUZGADO	CERRADO	02/07/2025	-CRF-0490-2025
PQR_149	9	EPAMSCAS COMBITA	24/06/2025	TUTELA	2025-00102	USPEC	CERRADO	26/06/2025	-CRF-0427-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD.	PROCEDENCIA	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_150	14	EPAMS GIRON	24/06/2025	DESACATO	2025-00059	USPEC	CERRADO	03/07/2025	CRF-0509-2025

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

En el periodo correspondiente al presente informe, se recibieron veinte (20) 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_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_31	10	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	4/6/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-013301 PERSONERIA SANTA ROSA DE CABAL	Personería	CERRADO	09/06/2025	CRF-0194-2025
PQR_40	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	6/6/2025	PROCURADURIA R-2025-013470	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	27/06/2025	CRF-0313-2025
PQR_41	1	CPAMSPY POPAYAN	6/6/2025	PQR R-2025-013460	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	12/06/2025	CRF-0243-2025
PQR_47	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	6/6/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-013575 PROCURADURIA DELEGADA CON	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	12/06/2024	-CRF-0231-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
				FUNCIONES MIXTAS 1				
PQR_60	3	COJAM JAMUNDI	9/6/2025	PQR R-2025-013682	Defensoría del Pueblo	CERRADO	19/06/2025	CRF-0336-2025
PQR_61	15	COCUC CUCUTA	9/6/2025	PQR R-2025-013787	Defensoría del Pueblo	CERRADO	26/06/2025	CRF-0431-2025
PQR_62	1	CPAMSPY POPAYAN	10/6/2025	Información 2025-338398-82111-SE	Contraloría General de la República	CERRADO	20/06/2025	CRF-0357-2025
PQR_65	4	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	10/6/2025	Solicitud de insumos R-2025-013592	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	25/06/2025	CRF-0419-2025
PQR_69	2	EPMSC BUGA	10/6/2025	COMUNICACION APERTURA PRF	Contraloría General de la República	CERRADO	16/06/2025	CRF-0272-2025
PQR_81	10	EPMSC PEREIRA	12/6/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-013808, RISARALDA	Contraloría General de la República	CERRADO	24/06/2025	CRF-0383-2025
PQR_82	15	COCUC CUCUTA	12/6/2025	PQR R-2025-013882 PROCURADURIA REGIONAL N DE S	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	24/06/2025	CFR-0395-2025
PQR_86	9	CPMS TUNJA	13/6/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-014030	Defensoría del Pueblo	CERRADO	24/06/2025	CRF-0384-2025.
PQR_87	3	COJAM JAMUNDI	13/6/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-013682	Defensoría del Pueblo	CERRADO	20/06/2025	-CRF-375-2025
PQR_91	15	COCUC CUCUTA	16/6/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-014214	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	26/06/2025	-CFR-0430-2025
PQR_96	1	CPAMSPY POPAYAN	16/6/2025	URGENTE - TUTELA 2025-157 / NOTIFICACIÓN AUTO ADMISORIO	Contraloría General de la República	CERRADO	20/06/2025	-CRF-0370-2025
PQR_109	15	COCUC CUCUTA	18/6/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-014227	Procuraduría General de la Nación	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_115	11	ESTACION DE POLICIA EP DISTRITO	18/6/2025	2025-00102 NOTIFICO AUTO DEL 18-06-2025	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	24/06/2025	-CRF-0410-2025
PQR_128	11	COIBA IBAGUE	19/06/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-014590 PROCURADURIA REGIONAL DEL TOLI MA	Procuraduría General de la Nación	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_130	11	EPAMS LA DORADA	20/06/2025	NOTIFICACION AUTO VINCULA - ACCION DE TUTELA RAD. 2025-00181-00	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	25/06/2025	CRF-0413-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_145	2	EPMSC CALI	24/06/2025	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA -DEFENSORIA DEL PUEBLO Contrato USPEC-CTO-186-2025	Contraloría General de la República	CERRADO	05/07/2025	CRF-0526-2025

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, ni de junio, sin embargo, se adjunta los análisis de las variables de ECI correspondientes al mes de junio 2025.

Categoría	Variables / Establecimientos
1 - CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO	1. Se cumple con los horarios de entrega acorde con lo establecido por la OTM o lo aprobado por parte de USPEC. Detallar las causas que generan las desviaciones en los horarios atribuibles al contratista (si aplica)
5 - CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO	3. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	1. Existe cumplimiento del ciclo de menús en cuanto a la rotación y las concertaciones establecidas entre el establecimiento y la COSAL. Se cuenta con oficio de AVAL por parte de la USPEC y/o Interventoría para el cambio evidenciado.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	3. El contratista cumple con el menú verificado según lo establecido al menú aprobado, a la minuta patrón y la OTM. (Intercambios) Nota 2: Se permitirán intercambios previa información por correo electrónico de este al supervisor y/o interventoría (según el procedimiento establecido), no se requiere aprobación de la USPEC y/o interventoría de estos intercambios, así: -Hasta cuatro intercambios de fruta en la semana, entre fruta de entera y fruta de jugo. -Hasta cuatro intercambios de verduras a la semana. -Hasta cuatro intercambios de proteico a la semana (no se podrá reemplazar por proteínas de origen vegetal). -Hasta cuatro intercambios de tubérculo a la semana. Nota 5: Se permitirá el intercambio en el tipo de preparación en algunos de los componentes del ciclo de menú diario, con máximo cuatro veces por semana para cualquiera de los siguientes componentes: proteína, verdura, tubérculo, siempre y cuando este corresponda únicamente a la forma de preparación y no al intercambio en su variedad, para lo cual, se requiere que la notificación se remita un correo electrónico a la USPEC y/o interventoría (según el procedimiento establecido) informando tal situación.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	8. El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado. (Ver Anexo 12) del Eron
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	10. El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado en el ERON de acuerdo a lo contemplado en la prueba hedónica. ANEXO 12.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	12. Se da cumplimiento al suministro de los refrigerios nocturnos, en rotación de los componentes y frecuencia, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima, garantizando que la bebida y el derivado cereal no se repitan durante tres (3) días seguidos.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	13. Se da cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) relacionado con el suministro de alimentación diferencial a grupo poblacional Étnico (Comunidades Indígenas) y convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica)

Categoría	Variables / Establecimientos
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	16. Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido en la Oferta Técnica Mínima, dicha entrega se soporta mediante el formato establecido en el anexo 4 N- N011 FORMATO DIARIO DE ENTREGA DE REFRIGERIOS DE REMISIÓN.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	18. Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima (derivación dietaría, gramaje, etc.) y Manual de Dietas Terapéuticas (Anexo No.3). Formato de verificación de entrega de Dietas Terapéuticas (si aplica).
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	19. Para el caso de la RACIÓN TERAPÉUTICA cada recipiente se encuentra rotulado de acuerdo con lo estipulado en la OTM, (marcado de manera legible e indeleble, con el nombre del interno, patio y tipo de dieta). Está prohibido el uso de fondos para la entrega de dietas.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	20. Se lleva registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas y este se encuentra soportado diariamente mediante la firma de recibo de cada PPL posterior al recibo (recolección de firma y huella en la semana). En caso tal que la PPL no firme esta entrega diaria de dietas, el cumplimiento será respaldado mediante acta firmada por el representante de DDHH, testigos de la PPL y funcionario del INPEC asignado para el seguimiento COSAL
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	23. Se da cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) relacionada con el suministro de las raciones para gestantes y lactantes (refrigerios y bebidas adicionales), en caso de presentarse.

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

La interventoría en cumplimiento de las obligaciones contractuales de la licitación pública No. USPEC-LP-002-2025, procedió con la revisión y verificación en el SECOP de las primeras modificaciones contractuales (OTRO SÍ) aprobadas para los 17 grupos de operadores y en razón a ello se permite dar el siguiente informe:

Sea lo primero señalar que se evidenció una única modificación contractual para todos los grupos de operación, la cual obedece al primer "*OTRO SÍ*" - ***DE MODIFICACIÓN Y PRÓRROGA AL CONTRATO USPEC-CTO-185- 2025 CELEBRADO ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC.*** *el cual en sus cláusulas resolvió:*

CLÁUSULA PRIMERA - MODIFICACIÓN: *Modificar la CLAÚSULA CUARTA – PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (USPEC-CTO-185-2025), en el sentido de prorrogar la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, así:*

"CUARTA: PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: *El plazo de ejecución de los contratos será hasta el 31 de julio de 2026, contado a partir de la firma del Acta de Inicio, previa aprobación de las garantías contractuales y expedición del registro presupuestal. Lo anterior, sin perjuicio de la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, los cuales serán atendidas hasta el 31 de agosto de 2025"*

CLÁUSULA SEGUNDA *– Frente al análisis financiero realizado por la Interventoría, la cual determinó que con los saldos presupuestales sin ejecutar se podrá continuar prestando el servicio para las estaciones de policía y centros transitorio de detención del presente GRUPO,* ***esta modificación no requiere adición y para todos los efectos el agotamiento presupuestal será el indicado en la parte motiva del presente OTROSI, conforme el concepto de viabilidad financiera emitido por la INTERVENTORÍA y avalado por la supervisión.***

Al margen de lo anterior esta interventoría resalta que, la presente modificación contractual al no requerir adición y prórroga al plazo inicial del contrato no se hace necesario una actualización a las pólizas iniciales publicadas y aprobadas por la entidad USPEC en la plataforma SECOP ii. En razón a ello, no se eleva ninguna solicitud a los operadores y tampoco se alerta de alguna irregularidad en cuanto a esta obligación contractual. Se resalta que como anexo se cargó un Excel donde se puede evidenciar la información anteriormente mencionada.

Adicionalmente es de suma importancia recalcar el motivo y el fundamento por el cual se realizó la modificación contractual; Las razones que sustentan esta solicitud, corresponden al **contenido AUTO 897 DE 2025 del 19 de junio de 2025 (Sala Especial de Seguimiento de Estado de Cosas Inconstitucional en el Sistema Carcelario y Penitenciario extendido a los Centros de Detención Transitoria),** emitido por el Despacho del H. Magistrado Jorge Enrique Ibáñez Najar, por medio de cual la Corte Constitucional ordenó lo siguiente: "(…) 89. Si bien, conforme a lo dispuesto en los artículos 17 y 19 de la Ley 65 de 1993, y a la interpretación fijada por la Corte Constitucional en la Sentencia SU-122 de 2022, **corresponde a cada entidad territorial incluir dentro de su presupuesto las partidas necesarias para sufragar los gastos de alimentación de la población privada de la libertad en condición de sindicada, no puede desconocerse que dicha asunción de competencias debe materializarse a través de una transición ordenada, coordinada y garantista. Mientras ello ocurre, conforme a lo previsto en la Ley 65 de 1993, adicionada por la Ley 2346 de 2024, resulta necesario e imprescindible que la USPEC continúe prestando el servicio de alimentación en los centros de detención transitoria en los que actualmente desarrolla esta función, hasta tanto se garantice un suministro continuo y de calidad por parte de la entidad territorial responsable, ya sea el municipio, el distrito o el departamento.** 90. La continuidad en la prestación del servicio de alimentación por parte de la USPEC constituye una medida de protección urgente y excepcional orientada a salvaguardar el derecho fundamental a la alimentación de las personas privadas de la libertad, quienes se encuentran bajo la custodia del Estado y no pueden procurarse por sí mismas los medios para su subsistencia, hasta que los municipios cuenten con las condiciones fiscales, administrativas y operativas para asumir integralmente esta función que les ha sido atribuida en virtud de las descentralización administrativa. (…)" "(…) PRIMERO. ORDENAR a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC) continuar con la prestación del servicio de alimentación en los centros de detención transitoria donde actualmente ejerce dicha función, hasta tanto la entidad territorial correspondiente, acredite la implementación de un esquema de suministro de alimentación que garantice condiciones de continuidad, suficiencia, calidad y adecuación. (…)"

Coadyuvado con lo anterior, se viene haciendo a través de las instancias competentes, el seguimiento al cumplimiento de la responsabilidad de las entidades territoriales de asumir la competencia del suministro del servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, y que ha revelado que las mismas no podrán asumir dicha responsabilidad a partir del 1 de julio de 2025; no obstante, muchas de ellas (tal como lo menciona la Corte Constitucional en el AUTO 897 de 2025), vienen haciendo los trámites administrativos, presupuestales y contractuales necesarios para llevar a cabo el proceso de transición a fin de asumir dichas responsabilidades.

Por ello, se ha estimado pertinente determinar un plazo razonable, de hasta dos meses, inicialmente, para dicho proceso de transición que permita evaluar qué entidades territoriales, paulatinamente, van asumiendo dicha competencia.

Al margen de lo anterior esta interventoría resalta que, la presente modificación contractual al no decidir sobre una adición y/o prórroga al plazo inicial del contrato como tampoco al valor, no se hace necesario una actualización a las pólizas iniciales publicadas y aprobadas por la entidad USPEC en la plataforma SECOP ii. En razón a ello, no se eleva ninguna solicitud a los operadores y tampoco se alerta de alguna irregularidad en cuanto a esta obligación contractual. Se resalta que como anexo se cargó un Excel donde se puede evidenciar la información anteriormente mencionada.

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

Sea lo primero señalar que para el periodo del presente informe junio de 2025, no se rinde nuevo informe frente al cumplimiento de la presente obligación toda vez que, la primera modificación contractual realizada a los 17 grupos de operadores publicada y aprobada por la USPEC, al no decidir sobre una adición y prórroga al plazo inicial del contrato no se hace necesario una actualización a las pólizas iniciales publicadas y aprobadas por la entidad USPEC en la plataforma SECOP ii. En razón a ello, no se eleva ninguna solicitud a los operadores y tampoco se alerta de alguna irregularidad en cuanto a esta obligación contractual. Se resalta que como anexo se cargó un Excel donde se puede evidenciar la información anteriormente mencionada. No obstante, se suministra la información del informe del mes de mayo frente a las primeras pólizas.

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:

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 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

A continuación, se presenta consolidado de las solicitudes de cesiones de derechos económicos allegadas a la interventoría, clasificadas por fecha de traslado, radicado de traslado, contratista, No. de contrato, grupo, periodo de facturación, cesionario, radicado requerimiento al contratista, concepto de interventoría dirigido a la USPEC y autorización cesión de derechos económicos de la USPEC, durante el periodo del presente informe:

Fecha traslado	Radicado traslado	Contratista	N° Contrato	Grupo	Periodo de Facturación	CESIONARIO	RADICADO REQUERIMIENTO A CONTRATISTA	CONCEPTO FAVORABLE A LA ENTIDAD	ACTO ADMINISTRATIVO USPEC CESIÓN DE DERECHOS
5/29/2025	E-2025-005614	UT MACSOL USPEC 2025	195-2025	11	TOTAL, del contrato No. 195-2025, de los valores derivados de la facturación desde el inicio del contrato, es decir del 16 de mayo de 2025 hasta la finalización del contrato incluyendo las prórrogas y adiciones que se celebren	CORPORACION REGIONAL PARA LA CONSTRUCION SOCIAL	CRF-0126-2025 del 30 de mayo de 2025	CRF-0163-2025 del 06 de junio de 2025	E-2025-006689 del 20 de junio 2025
5/29/2025	E-2025-005613	UT MACSOL USPEC 2025	198-2025	14	TOTAL, del contrato No. 198-2025, de los valores derivados de la facturación desde el inicio del contrato, es decir del 16 de mayo de 2025 hasta la finalización del contrato incluyendo las prórrogas y adiciones que se celebren	LOGISTICA & GESTIONES BENITO SAS	CRF-0127-2025 del 30 de mayo de 2025	CRF-0164-2025 del 06 de junio de 2025	E-2025-006678 del 20 de junio 2025
6/11/2025	E-2025-006166	UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194-2025	10	TOTAL, del contrato No. 194-2025, de los valores derivados de la facturación desde el inicio del contrato, es decir del 16 de mayo de 2025 hasta la finalización del contrato incluyendo las prórrogas y adiciones que se celebren	HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS S.A.S	CRF-0253-2025 del 13 de junio de 2025	CRF-0282-2025 del 17 de junio 2025	PENDIENTE TRAMITE POR PARTE DE LA ENTIDAD

5 CONCLUSIONES

OCCIDENTE

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Occidente, para los establecimientos Tipo ERON - CRM de Grupo 1, contrato 185-2025 UT SERVIR USPEC, el porcentaje de cumplimiento a partir del ejercicio en campo de la interventoría técnica, se ubica en el rango de cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con lo establecido por la USPEC, para los establecimientos del mencionado grupo. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador. Se identificaron oportunidades de mejora, especialmente en la categoría de EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, y en menor medida las categorías de INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL.

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

Con respecto a las Estaciones de Policía de la Regional Occidente del Grupo 1 contratista UT SERVIR USPEC verificadas durante el periodo de junio, se alcanzó un 86% de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO, siendo la categoría de menor desempeño en la ejecución del contratista, de acuerdo con lo evidenciado por la interventoría en campo. Para la atención de la EP BELLO HORIZONTE, EP SUR BARRIO BOLÍVAR, EP TIMBIO, CTI y EP LAURA VALENCIA, el contratista lo realiza desde la planta de producción G1. Las Estaciones de Policía TAMBO, ROLDANILLO y el BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA" cuentan con suministro tercerizado.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, para los Tipo ERON, destacan EPMSC TUQUERRES con 88% y EPMSC IPIALES con el 86% de cumplimiento, se tipifica como Cumplimiento parcial de las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, no se evidencia que presentan porcentajes menores al 60% de cumplimiento, tipificado como Incumplimiento de la las Obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en el periodo de corte informado.

Por su parte, para los establecimientos EP-UT-URI del Grupo No. 1 Regional Occidente, el establecimiento con mayores falencias en la ejecución del contrato es EP TAMBO, con un cumplimiento del 0% al 20% en algunas de las categorías evaluadas, obteniendo porcentaje total de cumplimiento del 53%, durante el periodo informado. En contraste a este resultado, se resalta el cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en EP BELLO HORIZONTE y EP SUR BARRIO BOLIVAR con el 100% de cumplimiento, tipificada como cumplimiento de las obligaciones del contratista.

En relación con el desempeño de los establecimientos tipo ERON – CRM en las verificaciones realizadas por la interventoría para el Grupo 2 de la Regional Occidente, se observa un 87% de cumplimiento en promedio para el grupo,

tipificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista. En relación con el desempeño de los establecimientos tipo EP – UT – URI en las verificaciones realizadas por la interventoría para el Grupo 2 de la Regional Occidente, se observa un 93% de cumplimiento en promedio para el grupo, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, lo cual permite establecer que son efectivas las acciones que implementa el contratista para cumplir con las obligaciones del contrato 186-2025 del operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO, en cuanto planes de rutas, vehículos, cumplimiento de ciclos de menús y entrega de raciones.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Occidente Grupo 2, Operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (98%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (93%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (93%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (92%). Las anteriores, tras alcanzar un cumplimiento superior al 90 % se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Por su parte, para los establecimientos Tipo EP -UT – URI, las categorías PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%), DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%) e INSTALACIONES FÍSICAS (90%) presentan cumplimiento de las Obligaciones Contractuales, con un promedio igual o mayor al 90%, como resultado del buen desempeño del contratista en cuanto a la buena labor del personal manipulador de alimentos y calidad de los productos distribuidos, que garantizan productos inocuos y minimizan el riesgo de contaminación y deterioro de los alimentos.

Por otra parte, en la Regional Occidente, Grupo 2, Operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, las categorías SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (62%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (75%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (83%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (85%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (86%) y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (88). Y en los establecimientos Tipo EP – UT – URI la categoría de mayor afectación CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (82%).

En la regional Occidente, se evidenció en los establecimientos tipo ERON – CRM, la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA, un porcentaje de cumplimiento promedio para el grupo del 73%. Las condiciones de infraestructura no son las óptimas, enfatizando en establecimientos como EPMSC CALI con 57%, EPMSC SEVILLA con 61% y EPMSC CAICEDONIA con 68%, El deterioro en la infraestructura en los establecimientos, representan un desafío para las operaciones del contratista en los servicios de alimentación. Esta situación no solo dificulta la ejecución eficiente de las actividades diarias, sino que también impacta negativamente en la calidad del servicio ofrecido. Las instalaciones inadecuadas pueden limitar la capacidad para mantener estándares de higiene y seguridad en el servicio.

Del análisis del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 2 – Regional Occidente, en la tipología ERON, se destaca que los establecimientos EPMSC Cali y EPMSC La Unión, con un 92% de cumplimiento, así como EPMSC Bolívar, con un 90%, se clasifican dentro del rango de “Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista”, conforme a la escala establecida por la USPEC. En contraste, los establecimientos EPMSC Buga y EPMSC Caicedonia, con un 89%, EPMSC Sevilla, con un 84%, y ERON EJECA, con un 76%, se tipifican como “Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista”. Cabe resaltar que, para el periodo de corte evaluado, no se identificaron establecimientos con porcentajes inferiores al 60%, por lo tanto, no se registran casos de “Incumplimiento de las Obligaciones del Contratista” según la escala definida por la USPEC.

En relación con los establecimientos EP-UT-URI del Grupo No. 2 – Regional Occidente, se identificaron mayores falencias en la ejecución del contrato en las estaciones Fray Damián, Guabal, Municipal y Rivera, cada una con un 86% de

cumplimiento, así como en Meléndez y Sultana, con un 81%. Estos resultados se tipifican como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, conforme a la escala establecida. En contraste, se resalta el cumplimiento total de las obligaciones contractuales en las estaciones Aguablanca, Flora, Junín, López, Mariano, San Francisco y Yumbo, las cuales alcanzaron un 100% de cumplimiento, clasificándose como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista durante el periodo evaluado.

En relación con el desempeño de los establecimientos Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS para los establecimientos tipo ERON – CRM, en el mes de junio de 2025 se alcanzó un 86% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones de los Contratistas. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, se alcanzó en el mes de junio de 2025 un 99% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (97%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (95%) y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (95%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90 % se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo, en la Regional Occidente, Grupo 3 Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, las categorías EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (49%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (76%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (79%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (83%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD - VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (86%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (89%) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (89%).

Con respecto a los establecimientos Tipo EP – UT – URI en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%) e INSTALACIONES FISICAS (92%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales.

En la Regional Occidente Grupo 3 operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se presentan como los establecimientos tipo ERON – CRM con mejor desempeño, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y EPMSC BUENAVENTURA con cumplimientos entre 94% y 97%, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. En contraste, los establecimientos con el desempeño más bajo fueron EPMSC SILVIA con 86%, CPAMSPAL PALMIRA con 85%, EPMSC CARTAGO con 84%, EPMSC PUERTO TEJADA con 81% y COJAM JAMUNDI con 76%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño UT ARBUE, EP GINEBRA, EP LIMONAR, EP MARTE BUENAVENTURA, EP PUERTO TEJADA y EP GUARDACOSTAS y todos con 100% de cumplimiento, seguido de EP COMANDO SUR DE POLICIA y EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO con 95% cada uno, es tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista.

CENTRAL

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Central 1 para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas para el grupo 4 en las categorías CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO

HIGIENICO SANITARIO (100%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (98%) y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (91%); para el grupo 6 las categorías CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (85%) y para el grupo 8 CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (97%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (96%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (95%), y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (92%). Las anteriores, tras alcanzar un cumplimiento superior se tipifican como Cumplimiento por parte de los Contratistas de las Condiciones Contractuales. Por su parte, para los establecimientos Tipo EP -UT – URI, para el grupo 4 la categoría RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%) y para el grupo 8 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%) y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (91%).

El operador alcanzó un desempeño parcial del 87%, si bien se destaca el cumplimiento de algunos establecimientos, como son CPMSFUS FUSAGASUGA y EPMSC VILLETA, en categorías como cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario, características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, condiciones de saneamiento, aseguramiento y control de la calidad- verificación documental. Sin embargo, persisten deficiencias relevantes en algunos establecimientos en categorías como: equipos, utensilios y menaje con un 68% siendo la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA con el mayor número de hallazgos reportados para esta categoría y para Seguridad y salud en el trabajo con un 75% el establecimiento CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05. De forma general los establecimientos que presentaron mayor afectación en el cumplimiento son: PLANTA DE CONTINGENCIA G05 y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA. En varios establecimientos no se evidenció la implementación adecuada de los programas de mantenimiento, calibración, muestreo microbiológico, ni registros actualizados de los formatos. Así mismo, uno de los hallazgos reiterativos en los establecimientos tipo ERON, fue la evidencia de alimentos prohibidos como el pescado tipo basa, la falta de rotulación de los alimentos, ausencia de fichas técnicas, menaje no entregado a la PPL y condiciones locativas, lo cual compromete la inocuidad y la integridad del servicio.

El operador alcanzó un desempeño parcial del 87%, si bien se destaca el cumplimiento de algunos establecimientos, como son CPMMSFFA PONAL, CPMS CHIQUINQUIRÁ, CPMSMOQ MONIQUIRÁ, CPMSUBA UBATE, CRM EJECO y EPMSC GUATEQUE, en categorías como condiciones de producción y producto terminado, condiciones de saneamiento y características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional. Sin embargo, persisten deficiencias relevantes en algunos establecimientos en categorías como equipos, utensilios y menaje con un 70% y almacenamiento de materias primas e insumos con 79%.

En varios establecimientos no se evidenció la implementación adecuada de los programas de mantenimiento, calibración, muestreo microbiológico, ni registros actualizados de los formatos.

Uno de los hallazgos reiterativos en los establecimientos tipo ERON, fue la evidencia de alimentos prohibidos como el pescado tipo basa, la falta de rotulación de los alimentos, ausencia de fichas técnicas, menaje no entregado a la PPL y condiciones locativas, lo cual compromete la inocuidad y la integridad del servicio.

Del presente informe, se puede concluir que en los establecimientos Tipo ERON, el desempeño promedio alcanzado por el operador fue de 75%, sin lograr el cumplimiento global de las obligaciones contractuales en la mayoría de los aspectos evaluados en cada una de las categorías. Por otra parte, se destaca un cumplimiento del 100% en las categorías de instalaciones físicas y distribución de producto terminado en los establecimientos de CPMS TUNJA y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO.

Las principales desviaciones, se presentaron en las categorías de Equipos, utensilios y menaje, la cual obtuvo el menor porcentaje de cumplimiento (44%), destacando la falta de equipos mínimos, deterioro de utensilios y ausencia de soportes de calibración. Seguido por la categoría de Almacenamiento de materias primas, siendo recurrente el hallazgo de productos prohibidos como el pescado basa, rotulado inadecuado y procesos que facilitan la contaminación cruzada. Y las categorías de personal manipulador de alimentos, debido a la falta de cumplimiento de todo el personal, conforme a lo estipulado en los documentos contractuales, así como la entrega de menaje; y características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, debido al incumplimiento en la entrega individual de dietas y rotulación de fiambreras.

Se observa buen promedio de cumplimiento en los establecimientos frente a las categorías evaluadas. Es importante que los operadores sigan trabajando en el proceso de mejora continua para aumentar los estándares de calidad. En cuanto a las EP, igualmente se evidencia una leve disminución en el cumplimiento, por tanto, se requiere de mayor monitoreo para llegar al cumplimiento global de 100%.

VIEJO CALDAS

Se observa buen promedio de cumplimiento en los establecimientos frente a las categorías evaluadas. Es importante que los operadores sigan trabajando en el proceso de mejora continua para aumentar los estándares de calidad. En cuanto a las EP, igualmente se evidencia una leve disminución en el cumplimiento, por tanto, se requiere de mayor monitoreo para llegar al cumplimiento global de 100%.

NOROESTE

El Grupo 12 asignado al contratista UT CAMINANDO JUNTOS 2025, en el mes de junio 2025 obtuvo un porcentaje total del 80% con cumplimiento parcial, presento variación en sus categorías siendo la de mayor cumplimiento CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con un 100% y la de menor cumplimiento EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con un 62%, las demás categorías presentaron cumplimiento parcial y total, ninguna presento incumplimiento, es decir ninguna obtuvo un porcentaje por debajo de 60%; por parte de la interventoría se han implementado las acciones pertinentes y solicitudes de requerimientos al contratista con la finalidad de dar un mejor cumplimiento respecto a las categorías parciales.

El Grupo 13 asignado al contratista UT INTEGRACIÓN USPEC 2025, en el mes de junio 2025 presentó un porcentaje del 76% con un cumplimiento parcial; la categoría que obtuvo un mayor porcentaje es ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL con un 90% de cumplimiento total y la que presento menor calificación es EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con un 52% con incumplimiento por estar por debajo del 60%, por parte de la interventoría se han implementado las acciones pertinentes y solicitudes de requerimientos al contratista con la finalidad de dar un mejor cumplimiento respecto a las categorías parciales y a la que presento incumplimiento.

El Grupo 12 en el periodo de junio 2025 es el que presenta mejores resultados globales para ERONES con un 80% de cumplimiento en comparación con el Grupo 13 con un 76%, en cuanto EP-URI-UT Grupo 13 presenta mejores resultados con un 92% de cumplimiento total en comparación con el Grupo 12 con un 84%, por lo tanto, la interventoría realiza los requerimientos y seguimientos respectivos para dar cabal cumplimiento en los diferentes establecimientos asignados a cada Grupo.

ORIENTE

Con el primer mes de ejecución del operador UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025, se evidencia que realiza ejecución de las actividades de CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL al presentar cumplimiento global por

encima del 90%, lo anterior se logro al dar cumplimiento lo descrito en los programas establecidos por el contratista, cumplimiento de la OTM y la normatividad legarl vigente, sin embargo se presentan oportunidades de mejora en las categorias de INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, debido principalmente a no cumplimientos de las obligaciones iniciales como menaje nuevo, entrega de dotación nueva al personal, arreglos locativos de menor cuantía, equipamiento incompleto según anexos.

En este periodo de ejecución, el operador UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025, presenta criticidad en el desempeño en el ERON EPMS SAN GIL con respecto a las categorías de INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS al obtener un cumplimiento del 50% en cada una, mientras que los Erones ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON EPMSC BARRANCABER MEJA y ERON EPMSC MALAGA presentan bajo rendimiento con un promedio entre 46 y 57% de cumplimiento en la categoría de EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, se espera que el operador implemente estrategias para minimizar el impacto en su comportamiento global como en la calidad del servicio prestado, los alimentos suministrados y el equipo de trabajo. En contraste se destaca el compromiso de los ERONES ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPMSC SOCORRO y la PLANTA DE CONTINGENCIA G14 – SAN VICENTRE DE CHUCURI al obtener como resultado cumplimiento promedio entre el 91% y el 96%.

Con respecto a la verificación de las condiciones de infraestructura y sanitarias en las que se encuentran los establecimientos prestadores del servicio de alimentación, se observa que la infraestructura de los ERONES donde el operador UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025 presta el servicio muestra un alto grado de falencias con relación al diseño y estado (mantenimiento de mayor cuantía) para dar cumplimiento a la normatividad legal vigente, esto se evidencia principalmente en los ERONES ERON CPMS BUCARAMANGA (36%), ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA (57%),ERON EPMS SAN GIL (54%), ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (44%), ERON EPMSC MALAGA (54%). Por otro lado, el operador si debe velar completamente por la estructura de la PLANTA DE CONTINGENCIA G14 ubicada en San Vicente de Chucuri la cual también presenta falencias en su infraestructura al presentar un cumplimiento del 58%.

El grupo 15, operado por el contratista UT DIESTRA, obtiene un desempeño de 50.1%, clasificado como no cumplimiento de las obligaciones. Presenta una afectación importante de las categorías INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA por no ejecución de mantenimientos correctivos menores, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS por no cumplimiento de la proyección de compras, desviaciones en empaque y rotulado de materias primas y desviaciones en condiciones de conservación de los alimentos, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE por faltante de equipos mínimos, mal estado de utensilios, faltante de tablas de picado y no ejecución de mantenimientos preventivos y correctivos de equipos, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO por ejecución de prácticas con riesgo de contaminación cruzada durante las actividades productivas, distribución de alimentos sin dar cumplimiento a temperaturas, en contenedores no isotérmicos o que no garantizan la protección de los alimentos, e incumplimiento de condiciones para la entrega de raciones a la PPL con diagnóstico de inmunosupresión y enfermedades infectocontagiosas, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL por ejecución de intercambios no reportados o superando los máximos establecidos, no entrega de componentes, no cumplimiento de rotación de componentes y entrega de dietas terapéuticas en fondos, sin dar cumplimiento a derivaciones dietarías, sin rotulado o sin registro de entrega, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS por faltante de personal mínimo y adicional, no uso o entrega de dotación y ejecución de inadecuadas prácticas de manipulación, CONDICIONES DE SANEAMIENTO por desviaciones en limpieza y desinfección de áreas y superficies, inadecuada gestión de residuos y rastros o presencia de plagas en los servicios de alimentación, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL por no ejecución de muestreos microbiológicos y fisicoquímicos, ni calibración de equipos de medición, y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO por no entrega de elementos de protección personal, y faltante extintores, mantas anti-fuego y elementos del botiquín, como principales causantes de afectación en los establecimientos tipo ERON. En cuanto a los establecimientos tipo EP – UT – URI, se obtiene un desempeño de 75.8%, categorizado como cumplimiento parcial de las obligaciones, con afectación importante

en la categoría DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO por la entrega de alimentos en fondos y la no entrega de utensilios para el consumo de los alimentos.

EPMSC OCAÑA, EPMSC ARAUCA, EPMSC AGUACHICA, EPMSC PAMPLONA y COCUC CÚCUTA del Grupo 15, obtuvieron calificaciones en el apartado de INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA, con categorización de No Cumple por presentar falencias reiteradas en la infraestructura de los establecimientos en los aspectos que tiene como responsabilidad la entidad por constituirse como arreglos de mayor cuantía.

NORTE

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Norte, para los establecimientos Tipo ERON - CRM de Grupo 16 por parte del contratista **Servicios y Suministros CJVN S.A.S.**, cesionario del contrato 200-2025. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador. Durante el periodo de junio de 2025, se alcanzó un desempeño promedio de 91%, para los establecimientos, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista. se identificaron oportunidades de mejora, especialmente en las categorías de instalaciones físicas y sanitarias – contratista y condiciones de saneamiento (categorías con un número significativo de hallazgos – 46 cada una).

En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo ERON - CRM del Grupo No. 16 Regional Norte, es importante mencionar que los resultados de las evaluaciones realizadas, tipificadas como **Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista**, acorde con la escala establecida por la USPEC: CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. **Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista**, acorde con la escala establecida por la USPEC: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y CONDICIONES DE SANEAMIENTO. Para el presente periodo no se presentaron **Incumplimiento de las Obligaciones del contratista**, acorde con la escala establecida por la USPEC.

Con respecto a las Estaciones de Policía de la Regional Norte del Grupo 16 verificadas en el mes de Junio de 2025, se alcanzó un 81% de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría condiciones de transporte de producto terminado con un 42% de cumplimiento. Adicional se resalta que la categoría de personal manipulador de alimentos presento un 100% de cumplimiento de acuerdo con lo evidenciado por la interventoría en campo.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 16 Regional Norte, para los Tipo ERON, destaca ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, que con calificación del 96% de cumplimiento, se tipifica como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en contraste en ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC SINCELEJO y ERON EPMSC TIERRALTA tras alcanzar calificaciones entre el 88% y 89%, se tipifican como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista. Por último, no se evidencia que presentan porcentajes menores al 60% de cumplimiento, tipificado como Incumplimiento de la las Obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en el periodo de corte informado.

Por su parte, para los establecimientos EP-UT-URI del Grupo No. 16 Regional Norte, el establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento correspondió a EP ESTACION DE POLICIA EP ESMERALDA con un 71% durante el periodo informado. En contraste a este resultado, se resalta el cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en UT ARCOR - BACAIM 1 con el 91% de cumplimiento, tipificada como cumplimiento de las obligaciones.

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Norte, para los establecimientos Tipo ERON - CRM de Grupo 17 por parte del contratista **Servicios y Suministros CJVN S.A.S.**, cesionario del contrato 201-2025. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador. Durante el periodo de junio de 2025, se alcanzó un desempeño promedio de 89%, para los establecimientos, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista. se identificaron oportunidades de mejora, especialmente en las categorías de equipos, utensilios y menaje e instalaciones físicas y sanitarias – contratista.
En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo ERON - CRM del Grupo No. 17 Regional Norte, es importante mencionar que los resultados de las evaluaciones realizadas, tipificadas como **Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista**, acorde con la escala establecida por la USPEC: CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL. **Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista**, acorde con la escala establecida por la USPEC: CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Para el presente periodo no se presentaron **Incumplimiento de las Obligaciones del contratista**, acorde con la escala establecida por la USPEC.

Con respecto a las Estaciones de Policía de la Regional Norte del Grupo 17 verificadas en el mes de Junio de 2025, se alcanzó un 90% de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría distribución del producto terminado con un 71% de cumplimiento. Adicional se resalta que la categoría de instalaciones físicas presento un 100% de cumplimiento de acuerdo con lo evidenciado por la interventoría en campo.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 17 Regional Norte, para los Tipo ERON, destacan ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR y ERON EPMSC SANTA MARTA, que con calificación del 90% de cumplimiento, se tipifica como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en contraste en ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA y ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA tras alcanzar calificaciones entre el 86% y 89%, se tipifican como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista. Por último, no se evidencia que presentan porcentajes menores al 60% de cumplimiento, tipificado como Incumplimiento de las Obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en el periodo de corte informado.

Por su parte, para los establecimientos EP-UT-URI del Grupo No. 17 Regional Norte, el establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento correspondió a EP ESTACION DE POLICIA MAICAO con un 84% durante el periodo informado. En contraste a este resultado, se resalta el cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10) con el 96% de cumplimiento, tipificada como cumplimiento de las obligaciones.

MICRO

Durante el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de junio, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó el muestreo en un total de 59 establecimientos, alcanzando un cumplimiento del 100 %. Cabe destacar que, en este periodo, se incluyó la atención al evento de presunta Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) reportado en el ERON - CPMS Bucaramanga a finales de mayo.

En el seguimiento microbiológico, se detectó la presencia del patógeno *E. coli* en alimentos listos para el consumo, específicamente en ensaladas y quesos. Estos hallazgos evidencian deficiencias en el cumplimiento de los requisitos básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), particularmente en los grupos 2, 14, 16 y 17. Además, la muestra de

queso correspondiente al grupo 2 presentó también *Listeria monocyotogenes*, lo que representa un riesgo sanitario significativo.
En cuanto a los indicadores de calidad, se reportó una muestra de leche en polvo con recuento elevado de microorganismos aerobios mesófilos, lo cual sugiere una posible falla en las condiciones de almacenamiento o en el control de calidad del insumo.
Respecto a las condiciones higiénico-sanitarias, se identificaron microorganismos como aerobios mesófilos, mohos y levaduras en muestras ambientales. Asimismo, se detectaron coliformes totales y *E. coli* en muestras de agua potable, lo cual indica incumplimientos tanto microbiológicos como fisicoquímicos en los parámetros de calidad del agua. Es importante señalar que, durante el periodo comprendido entre el 30 de mayo y el 20 de junio, los grupos 3, 6 y 12 no presentaron resultados no conformes.
Finalmente, no se recibió por parte de la Secretaría de Salud de Bucaramanga una conclusión oficial que confirmara la existencia de un brote de ETA clínicamente verificado. No se presentaron análisis clínicos que permitieran identificar un agente etiológico específico como causa de infección o toxiinfección. Tampoco se realizaron pruebas específicas en los alimentos involucrados para confirmar la presencia del posible agente infeccioso.

PQR

Para el periodo del presente informe, el área de PQRD de esta Interventoría gestionó 138 PQRD, dando respuesta al 80 % de las solicitudes recibidas por la entidad USPEC. El 20 % restante se encuentra en trámite de respuesta al corte del presente informe.
Durante el periodo del 1 al 30 de junio de 2025, se recibieron el 23% de las peticiones relacionadas con acciones constitucionales, en temas vinculados al servicio de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) en los diferentes establecimientos carcelarios del país. Dentro de estas solicitudes, se reportaron falencias como condiciones insalubres en el área de preparación de alimentos del establecimiento; requerimientos documentales sobre la minuta, informes del estado del suministro de alimentación, además de solicitudes de verificación de condiciones organolépticas, gramaje de los menús y dietas terapéuticas.
En cumplimiento de nuestras funciones para tramitar las solicitudes recibidas, durante el mes se realizaron los seguimientos necesarios en campo para las PQRD, analizando cada caso en relación con la entrega de dietas terapéuticas, características generales de los alimentos y condiciones de su entrega.
Asimismo, se solicitó la documentación necesaria a las áreas financiera, técnica, nutricional y jurídica, y se requirió a los diferentes operadores pronunciarse sobre los hechos manifestados por los accionantes, adjuntando los soportes correspondientes. De esta manera, se resolvieron las acciones constitucionales y demás PQRD asignadas, con el seguimiento correspondiente realizado por esta Interventoría en todos los aspectos.

6 RECOMENDACIONES

6.1 Recomendaciones a los Contratistas

Implementar un programa de mantenimiento periódico para reparar y mantener en buen estado las instalaciones físicas y sanitarias, priorizando áreas con humedad, corrosión y desprendimiento de pintura, y mejorando el drenaje para evitar estancamiento de agua. Instalar protección contra plagas en las puertas de ingreso y reemplazar utensilios deteriorados, asegurando que todos los equipos estén en buen estado y funcionando correctamente, gestionando la aprobación de la entidad competente para cualquier equipo faltante o alternativas propuestas. Lo anterior contemplado dentro de los mantenimientos de menor cuantía establecidos por la OTM y demás documentos contractuales.

Asimismo, Implementar un control riguroso de proveedores y materias primas, asegurando que estos cumplan con lo establecido en la norma sanitaria vigente, de igual forma, control de inventarios para evitar productos vencidos, garantizando fichas técnicas y etiquetado adecuado, y aplicar el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para una rotación adecuada de productos. Asegurar el cumplimiento de las temperaturas adecuadas durante la preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos, manteniendo una buena organización en las áreas de producción y procesos. Implementar procedimientos claros para evitar la contaminación cruzada, especialmente en áreas de preparación de alimentos, y asegurar que el personal manipulador de alimentos reciba la capacitación necesaria y cuente con la dotación completa, incluyendo petos y calzado adecuado. Cumplir con los perfiles y número de personal requerido según la OTM, incluyendo ingenieros de alimentos, supervisores de mantenimiento y profesionales SST, y asegurar la rotación adecuada de jugos, frutas y otros alimentos según el ciclo de menús establecido, garantizando la entrega de gramajes correctos y la variedad en los menús, evitando intercambios no autorizados de proteínas. Implementar un programa de limpieza y saneamiento riguroso para todas las áreas, incluyendo campanas extractoras, estufas y áreas de lavado y desinfección de utensilios, manteniendo la organización y rotulación adecuada para un manejo higiénico de alimentos y utensilios, realizando auditorías internas periódicas para identificar y corregir deficiencias de manera oportuna, y estableciendo un sistema de seguimiento para asegurar la corrección de hallazgos y la implementación efectiva de recomendaciones.

Es crucial para garantizar inocuidad e higiene en las diferentes etapas de la cadena productiva, mantener instalaciones físicas adecuadas en los servicios de alimentación y la ejecución eficiente del programa de mantenimiento preventivo y correctivo tanto de equipos como carros transportadores y así mantener el buen funcionamiento de los diferentes implementos requerido y utilizados en el servicio de alimentación.

Es esencial capacitar continuamente tanto al personal operativo como al administrativo en aspectos relacionados con la limpieza y desinfección, rotulado y etiquetado alimentos, conservación y almacenamiento de materia prima, con miras a orientar las actividades hacia la optimización continua de los procesos. Asimismo, garantizar la presencia del personal mínimo requerido en cada establecimiento. En caso contrario, gestionar de manera efectiva la incorporación del personal necesario para garantizar un funcionamiento óptimo.

Es fundamental garantizar una implementación eficiente del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, con el fin de promover ambientes laborales seguros y minimizar los riesgos asociados a las actividades operativas. El cumplimiento de este programa no solo protege la integridad del personal, sino que también contribuye al adecuado funcionamiento del servicio y al cumplimiento de la normativa vigente.

Llevar a cabo los planes de mejora dentro de los plazos establecidos con el objetivo de gestionar la mejora continua en los procesos. Realizar el pago de bonificaciones a la PPL, servicios públicos y proyectos productivos, proyectar las compras tanto en alimentos programados como en cantidades para dar cumplimiento a los menús establecidos.

Mantener actualizados los planes de rutas para estaciones de policía, con horarios de entrega, vehículos transportadores, conductores, a fin de garantizar lo establecido en la OTM.

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

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

Encaminar las actividades de los equipos de trabajo que laboran en cada servicio de alimentación, en el mejoramiento de los procesos. Fortaleciendo la capacidad de respuesta de los equipos de trabajo frente a los hallazgos evidenciados por la Interventoría durante las visitas y toma de decisiones oportunas.

Diseñar estrategias que permitan a los rancheros tener claridad sobre el tipo de dietas y el adecuado ensamble de las mismas. Asimismo, 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.

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

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

Actualizar constantemente y notificar en cada oportunidad, las bases de datos de proveedores utilizados en los servicios de alimentación dando cumplimiento a las obligaciones contractuales.

Realizar el mantenimiento correctivo menor y el preventivo menor que requieran los centros de producción de alimentos y equipos que se encuentran al interior de los ERON y/o Plantas de Producción de Alimentos Externas.

Realizar la calibración de equipos de medición utilizados para el control de gramaje y temperatura para cada servicio de alimentación con un laboratorio acreditado.

Concientizar al operador de la importancia de capacitar al personal en BPM y normatividad vigente, debido a que, al fortalecer la formación continua de los manipuladores y personal administrativo, sobre temas de higiene, manipulación y uso de dotación y cumplimiento de protocolos sanitarios y técnicos, se garantiza la inocuidad de los alimentos. Capacitar y brindar las herramientas necesarias a los rancheros encargados del ensamble de dietas. Diferenciar la entrega, socializar el tipo de dietas y realizar la marcación de fiambreras de acuerdo con lo establecido en la OTM. Mantener actualizado el listado real de entrega de dietas para mejor verificación y suministrar el menú de derivación de dietas como lo establece la OTM. Actualizando mes a mes el listado de estas, para una verificación más eficaz en el suministro de dietas para la población que lo requiere. Realizar las valoraciones correspondientes y los seguimientos en los tiempos que están definidos en la OTM.

Realizar los trámites requeridos para los cambios de menú permanente o menús especiales luego de las concertaciones con los PPL, dado que en varios establecimientos se han hecho las respectivas concertaciones más no la solicitud pertinente para las aprobaciones. En los establecimientos dónde ya se han aprobado cambios permanentes, socializarlos y cumplirlos.

Continuar con el monitoreo de la calidad del agua que es utilizada en los procesos de lavado y preparación de los alimentos, debido a que se evidencio desviaciones en el parámetro de cloro residual libre.

Para este periodo se recomienda a todos los contratistas reforzar cada una de las practicas higiénicas en cada uno de los procesos de producción y postproducción, toda vez que se continúa evidenciado la presencia de patógenos y microrganismos indicadores en alimentos listos para consumo.

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

Se recomienda a los operadores, reforzar permanentemente por medio del control de proveedores, temperaturas de cocción y lo más importante la limpieza y desinfección de las manos de los operarios y las superficies de contacto, cada

una de las etapas de producción para evitar la presencia de microorganismos patógenos e indicadores de calidad en sus procesos de elaboración de alimentos en los establecimientos carcelarios.

Se solicita dar respuesta a los requerimientos dentro del tiempo establecido, de manera clara y completa, adjuntando los documentos que soporten la misma, cumpliendo así con los plazos para remitir la información a las entidades solicitantes.

Analizar de manera sistemática las causas de las solicitudes, quejas, reclamos y denuncias (PQRD) para identificar oportunidades de mejora en los procesos y servicios, facilitando la implementación de acciones correctivas y preventivas que fortalezcan la gestión.

En general, se recomienda que los contratistas cumplan estrictamente con lo estipulado en el contrato respecto a la prestación del servicio de alimentación mediante el sistema de ración para la población privada de la libertad (PPL) en los diferentes establecimientos carcelarios del país, garantizando de esta manera los derechos fundamentales de los internos.

6.2 Recomendaciones a la USPEC

Es crucial que se priorice la inversión en infraestructuras críticas, arreglos a sistemas de drenaje y ventilación, así como en áreas de almacenamiento, para optimizar las condiciones de higiene y seguridad. Asimismo, es fundamental asignar recursos adecuados para la actualización continua de equipos esenciales en la cocina y la manipulación de alimentos, fortaleciendo la capacidad operativa de los establecimientos. Establecer canales de comunicación efectivos entre la USPEC, los contratistas y los directores de establecimientos facilitará una respuesta ágil ante desafíos emergentes. La revisión y actualización periódica de políticas y normativas relacionadas con la higiene y el saneamiento garantizará el cumplimiento con los estándares más recientes. Además, asignar un presupuesto específico para el mantenimiento y mejoras de las instalaciones sanitarias y de cocina, asegurando la sostenibilidad a largo plazo. Un enfoque integral en la gestión de residuos, que incluya reciclaje y compostaje, articulado con un programa efectivo de control de plagas mediante inspecciones regulares y tratamientos preventivos y correctivos, completará estas recomendaciones para asegurar entornos sanitarios óptimos y seguros en todos los niveles de operación de la USPEC.

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

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

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

Para las aprobaciones y ejecuciones de contingencia, el área logística, trabaje de manera mancomunada con el área de infraestructura, quienes cuentan con los profesionales idóneos para realizar verificaciones a las obras ejecutadas por los operadores.

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

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

Realizar auditorías a cada uno de los contratistas que podrán ser documentales (revisión de plan de trazabilidad, revisión de Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, revisión de las buenas prácticas…) o in situ, que a su vez podrán ser anunciadas o no anunciadas, y durante las cuales se revisarán todos los procesos que afecten a las materias primas y los productos terminados.

La Interventoría ha respondido solicitudes de acciones constitucionales, regulares y de entes de control; sin embargo, se observan, peticiones repetidas, algunas con nuevos radicados o sin ellos, que pueden ser tramitadas por la entidad con base en las respuestas ya entregadas.

En cuanto a los tiempos de respuesta, se solicita asignar plazos acordes al trámite, ya que se han recibido requerimientos en altas horas de la noche, con fecha de entrega al día siguiente antes del mediodía, lo cual dificulta la atención oportuna de las mismas.

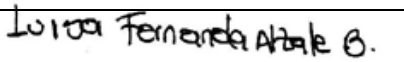
Se recomienda allegar todos los folios, informes y peticiones mencionados en los documentos de las solicitudes, con el fin de realizar un análisis más específico que permita brindar una respuesta de fondo, evitando reprocesos y demoras en el trámite correspondiente.

En ese sentido, y con el ánimo de fortalecer el proceso y asegurar la calidad y oportunidad en la atención de los requerimientos, se sugiere remitir los oficios con la debida antelación y de forma completa, que permita una adecuada planeación y respuesta dentro de los plazos establecidos.

MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN

Directora General de Interventoría
CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL RF
Contrato de Interventoría No. 206 – 2025

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Subdirector Jurídico	Roberto Carlos Roa Cotes	
Subdirector Técnico	Adriana María Aguirre Palacio	
Coordinador Administrativo y Financiero	Cristian Javier Rodríguez Raño	
Coordinador Administrativo y Financiero	Jonathan Arturo Ortiz Silva	

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
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	