CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL

Bogotá, D.C. 16 de octubre de 2025 **CRF-2114-2025**

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 31 de agosto de 2025

Cordial saludo.

En cumplimiento de lo establecido en el Contrato 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/1bOYm8CQ7lCKfjPpymVKPwnzM_eEn_IpN?usp=drive_link

Cordialmente,

MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN
Directora de Interventoría
CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF

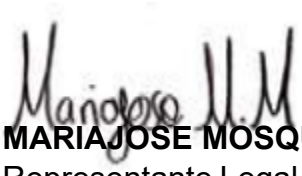
Bogotá D.C. Octubre 16 de 2025

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 Agosto 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:

B91D52702F0D0646

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 la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS *
* *
* *

Dado en BOGOTA a los 1 días del mes de Octubre 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 7

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	16/10/2025, 12:01
Expedición	16/10/2025, 15:38
Vencimiento	16/01/2026

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Bruto	Impto. Cargo	Valor Impto.Cargo	Vr. Total
1	SERVICIO EMPRESARIAL INTERVENTORIA GRAVADO CORRESPONDIENTE AL MES DE AGOSTO 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	3,337,085,777.98	19 %	634,046,297.82	3,971,132,075.80
2	SERVICIO EMPRESARIAL INTERVENTORIA GRAVADO CORRESPONDIENTE AL MES DE AGOSTO DEL CONTRATO No 206-2025 PARA EL PARTICIPANTE FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE NIT 800.187.151-9 CON EL 15% DE PARTICIPACION	1.00	588,897,490.25	19 %	111,890,523.15	700,788,013.40

Total items: 2

Total Bruto	3,925,983,268.23
IVA 19%	745,936,820.97
Total a Pagar	4,671,920,089.20

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

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Clientes Nacionales - Cuota No. 001 vence el 2026-01-16 por $ 4,671,920,089.20

Observaciones:
MES DE AGOSTO 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: cdcfbccb0272c18686d0a0f458bf2e4dfc578d088017cbddde95ef6eeaa7c21e28c1937ed572bf26c06e7a8f2e047d47

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

USPEC	SUPERVISIÓN DE CONTRATO

Nombre del Supervisor	**RAFAEL ALFONSO SANGUINO CANEVA**
Periodo del Informe	**DEL 1 AL 31 DE AGOSTO DE 2025**
Fecha de Elaboración del Informe	**17 DE OCTUBRE 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	$ 20.082.447.549,09
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
52625	DEL 1 AL 31 DE JULIO DE 2025	N.A.	N.A.	$ 4.671.920.089,20	FE 6	1/10/2025	R-2025-022644	2/10/2025
52625	DEL 1 AL 31 DE AGOSTO DE 2025	N.A.	N.A.	$ 4.671.920.089,20	FE 7	16/10/2025	R-2025-023767	17/10/2025
Total facturado:		**$**						**24.229.329.450,91**
Saldo del Contrato:		**$**						**54.546.761.988,09**

RESUMEN DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL CONTRATISTA

Para acreditar el pago correspondiente al periodo comprendido del **1 AL 31 DE AGOSTO 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 31 DE AGOSTO 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 TÉCNICO
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	17/10/2025
[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 7		

[11] Pago No.	5	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 NUEVE PESOS CON VEINTE CENTAVOS M/CTE ($4.671.920.089,20)** conforme lo señala la cláusula correspondiente al valor y forma de pago durante el periódo facturado comprendido del **1 AL 31 DE AGOSTO DE 2025.**

[13]	Año	Mes	Día
	2025	8	1

y

[14]	Año	Mes	Día
	2025	8	31

[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 31 DE AGOSTO

2025

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

CONTENIDO

1. FICHA TÉCNICA 5

2. COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL 6

2.1 Consolidado de visitas realizadas durante el mes por grupo y contratistas, con sus respectivos soportes. Se deberá presentar el informe detallando cada grupo, es decir del 1 al 17. 6

2.2 Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 8

2.2.1 GRUPO 1 8
2.2.1.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 8
2.2.1.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 16
2.2.1.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 23
2.2.2 GRUPO 2 25
2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 25
2.2.2.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 29
2.2.2.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 32
2.2.3 GRUPO 3 35
2.2.3.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 35
2.2.3.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 42
2.2.3.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 47
2.2.4 GRUPO 4 50
2.2.4.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 50
2.2.4.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 53
2.2.4.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI. 58
2.2.5 GRUPO 5 60
2.2.5.1 Seguimiento a concepto higiénico-sanitario 60
2.2.5.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 71
2.2.5.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 80
2.2.6 GRUPO 6 83
2.2.6.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 83
2.2.6.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 90
2.2.7 GRUPO 7 94
2.2.7.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 94
2.2.7.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 103
2.2.7.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 111
2.2.8 GRUPO 8 114
2.2.8.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 114
2.2.8.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 118
2.2.8.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 122
2.2.9 GRUPO 9 124
2.2.9.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 124
2.2.9.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 141
2.2.9.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 151
2.2.10 GRUPO 10 152
2.2.10.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 152
2.2.10.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 165
2.2.10.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 173
2.2.11 GRUPO 11 176

2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 176
2.2.11.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 187
2.2.11.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 194
2.2.12 GRUPO 12 196
2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 196
2.2.12.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 200
2.2.12.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 203
2.2.13 GRUPO 13 205
2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 205
2.2.13.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 215
2.2.13.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 219
2.2.14 GRUPO 14 221
2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 221
2.2.14.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 232
2.2.14.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 238
2.2.15 GRUPO 15 241
2.2.15.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 241
2.2.15.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 246
2.2.15.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 255
2.2.16 GRUPO 16 257
2.2.16.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 257
2.2.16.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 263
2.2.16.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 268
2.2.17 GRUPO 17 270
2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 270
2.2.17.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 276
2.2.17.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 281
2.3 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 283
2.4 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 290
2.5 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 292
2.6 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 294
2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. 296
2.7.1 Cambios de menús 296
2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 309
2.9 Consolidados casos de atención de ETAS. 328
2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 332
2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 334
2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 339
3. COMPONENTE FINANCIERO 341
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 341

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo a Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 343
3.2.1 Proyección PAC 344
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 345
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 346
3.5 Consolidado de descuentos 347
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 347
3.5.2 Consolidado de descuentos microbiológicos 351
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 352
4. COMPONENTE JURÍDICO 352
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 352
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 360
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 363
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 366
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 367
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 368
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 369
4.8 Seguimiento al trámite de Cesiones de Derechos Económicos de los contratistas intervenidos 370
5. CONCLUSIONES 371
6. RECOMENDACIONES 384
6.1 Recomendaciones a los Contratistas 384
6.2 Recomendaciones a la USPEC 387

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.

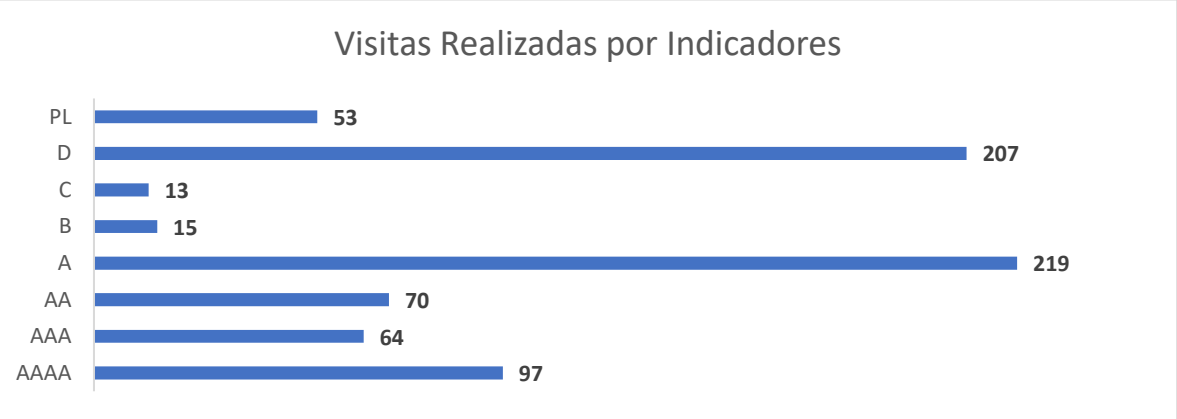
La Interventoría realiza visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos o sitios en los que se ejecuta la prestación del servicio de Alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) confinada en los Establecimientos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

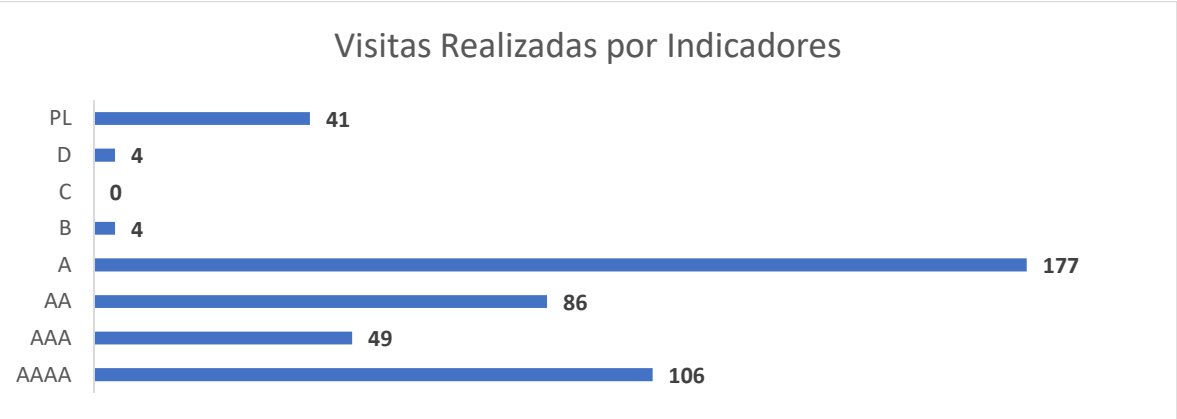
Visitas por frecuencia

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	97
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	64
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	70
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	219
B	CRM	1 Mensual	8	8	15
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	13
D	EP	1 Mensual	255	255	207
PL	Visitas a planta	PL	0	0	53
TOTAL, Visitas realizadas					**738**



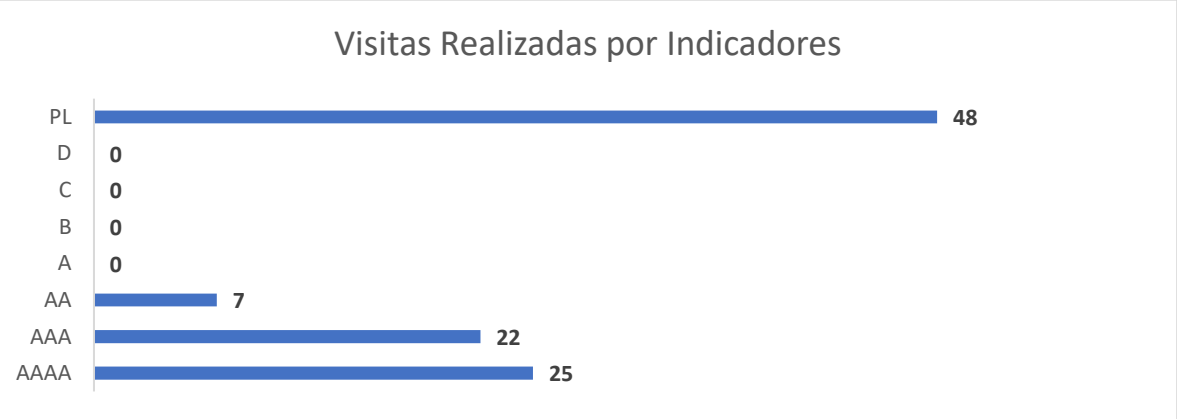
Visitas de Seguimiento

Indicador	Tipo de establecimiento	Cantidad y frecuencia de Visitas por Establecimiento	Cantidad de Establecimientos	Aproximado de Visitas Mensuales	Visitas realizadas
AAAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 3.000	3 Semanal	8	96	106
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	49
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	86
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	177
B	CRM	1 Mensual	8	8	4
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	0
D	EP	1 Mensual	255	255	4
PL	Visitas a planta	PL	0	0	41
TOTAL, Visitas realizadas					**467**



Visitas de Contingencia

Indicador	Tipo de establecimiento	Cantidad y frecuencia de Visitas por Establecimiento	Cantidad de Establecimientos	Aproximado de Visitas Mensuales	Visitas realizadas
AAAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 3.000	3 Semanal	8	96	25
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	22
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	7
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	0
B	CRM	1 Mensual	8	8	0
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	0
D	EP	1 Mensual	255	255	0
PL	Visitas a planta	PL	0	0	48
TOTAL, Visitas realizadas					**102**



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 agosto 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	5/3/2025	Favorable	100,00%	Cinco meses	**Sin observaciones**
CPAMSPY POPAYAN	26/08/2025	Favorable con requerimientos	85.5%	5 días	**Hallazgo 1.1:** Se evidencia en área de preparación tablero en material no higiénico con desprendimiento de madera. Se evidencia separación de áreas en patio externo mediante rejas. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia bordes redondeados agrietados entre piso y pared en la parte externa del cuarto de congelación. Se evidencia orificio en la parte inferior de la puerta de la entrada principal. Las cajas de las llaves de agua empotradas en las paredes no presentan tapa o barrera física. El área de almacenamiento de menaje presenta paredes y pisos con superficie no higiénica (grietas - porosa). **Hallazgo 2.1:** Se evidencia corrosión en la base de la balanza utilizada para pesar producto a granel se evidencia estructura manchada y con presencia de grasa en estufa utilizada para hacer arroz. Se evidencia congelador y refrigerador deteriorado, utilizado para almacenar contra muestras. **Hallazgo 4.1:** Se evidencia listado de proveedores, sin embargo, no se presenta guía de transporte que permita conocer la procedencia de la carne de res **Hallazgo 4.4:** Se evidencia material de empaque, en empaque secundario almacenado directamente sobre el piso, bolsa con bandejas de icopor. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia punto de lavado de manos con descarga de residuos líquidos directamente al piso, no está conectado al sistema drenaje presenta filtración. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia deficiencia en limpieza de las paredes en el área de cocción. **Seguimiento:** Se realizará el seguimiento el próximo mes de ejecución.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON DE POPAYAN	28/07/2025	Favorable	92.5%	Un mes	**Hallazgo 1.2:** Se evidencia desprendimiento parcial de pintura en paredes dentro del área de preparación. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 27-08-2025 se evidencia que el contratista realiza acciones correctivas de resane y pintura en paredes del área de producción. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia dentro del área de preparación techo con desprendimiento parcial de revestimiento. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 27-08-2025 se evidencia que el contratista realiza acciones correctivas de resane en parte afectada del techo en área de producción. **Hallazgo 4.4:** Se evidencia dentro del área de almacenamiento, alimentos pegados a la pared sin separación mínima 60 cm - se subsana durante visita. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 27-08-2025 se evidencia que el contratista realiza acciones correctivas con respecto al almacenamiento de las materias primas, observándose el cumplimiento de las distancias perimetrales (separación mínima de 60cm) con la pared. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia ventana dentro del área de preparación con acumulación de grasa y suciedad. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 27-08-2025 se evidencia que el contratista realiza acciones correctivas en limpieza, desinfección y pintura de la ventana del área de proceso y servido de los alimentos.
EPMSC IPIALES	13/9/2024	Favorable con requerimientos	86.5%	Diez meses	**Hallazgo 1.2:** Se observan pisos con grietas y paredes con desprendimiento de pintura en área de manejo de residuos sólidos y almacenamiento de tubérculos. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 18/08/2025 se sigue evidenciando humedad en las paredes en el área de producción, área de preparación de ensaladas y jugos. Contratista realizó subsanación parcialmente mediante aplicación de pintura, sin embargo, persisten signos de humedad como gotas de condensación. Las grietas en el piso fueron intervenidas y corregidas. **Hallazgo 1.3:** Se evidencian signos de humedad

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					en los techos, sin embargo, contratista subsana mediante aplicación de pintura.. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 18/08/2025 se evidencian signos de humedad en los techos, sin embargo, contratista subsana mediante aplicación de pintura. **Hallazgo 1.4:** Se observan unidades sanitarias sin recipientes adecuados para la recolección de residuos de sólidos. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 18/08/2025, las instalaciones sanitarias se encuentran operativas y funcionales, garantizando el uso previsto. Se evidencia la presencia de recipientes adecuados para la recolección de residuos sólidos, cumpliendo con los criterios sanitarios establecidos. **Hallazgo 2.1:** Se observan equipos sin mantenimiento técnico (lavaplatos, conexiones). **Seguimiento:** En visita de interventoría del 18-08-2025, se identificaron dos equipos en condición de uso: horno combi y lavaplatos automático, ambos correctamente identificados. Contratista adelanta gestión ante USPEC para suministro trasladado. **Hallazgo 4.4:** Se observa área de almacenamiento de tubérculos con humedades, lo cual no garantiza la protección de los productos. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 18-08-2025 Se evidencia que el contratista realizó subsanación con la aplicación de pintura en área de almacenamiento de tubérculos. **Hallazgo 5.2:** Se observa artefacto sin conexión al sistema de alcantarillado para una eficiente disposición de residuos líquidos. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 18-08-2025 No se identificaron elementos sin conexión al sistema de almacenamiento que comprometan la disposición de residuos líquidos**. Hallazgo 5.3:** Se observan recipientes de recolección de residuos sólidos sin tapa en área de proceso. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 18-08-2025 Se verificó la implementación de recipientes con tapa en el área de proceso para la recolección de residuos sólidos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 5.6: Se evidencia incumplimiento al programa de mantenimiento de equipos según plan de saneamiento. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 18-08-2025 se evidenció que el contratista no implementa el programa de mantenimiento correctivo y preventivo, ya que por desconfiguración técnica el horno combi se encuentra sin funcionamiento.
EPMSC TUQUERRES	10/4/2025	Favorable	98%	Cuatro meses	**Hallazgo 1.1:** El área no permite un flujo adecuado de personal y materia prima. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 29-08-2025 la interventoría logra evidenciar que persiste ya que el servicio alimentación cuenta con una sola entrada a la cual es la misma para el ingreso de materia prima y salida de producto terminado asimismo el área de proceso es muy pequeña para tener un buen flujo de personal manipulador de alimentos. **Hallazgo 5.6**: El documento plan de saneamiento no se ajusta en su totalidad a las actividades realizadas en el establecimiento. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 29/08/2025, la interventoría logra evidenciar que el contratista gusta el plan de saneamiento para todas las actividades que se realizan en el servicio de alimentación
EPMSC EL BORDO	11/12/2023	Favorable	91%	Un año y ocho meses	**Hallazgo 1.3:** Techos en regular estado. No se evidencia cielo raso. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 26-08-2025, se evidencia techo en regular estado, no se evidencia cielo Razo. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia deterioro en equipos de refrigeración. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 26-08-2025, se continúa evidenciando 2 refrigeradores horizontales y 1 congelador horizontal utilizados para almacenamiento de materias primas, con presencia de corrosión en la parte interna y externa de los equipos, deterioro de pintura en parte externa y empaques de las puertas en mal estado. **Hallazgo 4.4:** Se evidencian techos en regular estado. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 26-08-2025 se continúa evidenciando en el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					servicio de alimentación techos en regular estado, sin cielo raso y con perforaciones y presencia de oxido **Hallazgo 5.5:** Se evidencia desorden y falta de limpieza en algunas áreas. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 26-08-2025, se evidencia acumulación de impurezas y polvo en techos del servicio de alimentación.
EPMSC PASTO	6/6/2025	Favorable	92 %	Dos meses	**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. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 20-08-2025 la interventoría evidencia que el piso del cuarto frío fue arreglado y adicionalmente se coloca estibas para controlar y manejar un buen almacenamiento dentro de este equipo, separando los alimentos del suelo o piso. Así mismo se evidencia que perdiste desprendimiento de pintura en la bodega principal del servicio, por otra parte, en cuento a las pendientes ubicadas en el área de ingreso a la bodega de fruver y cuarto frío, el contratista subsana arreglando solo la pendiente del área de ingreso al cuarto frío, a la cual se le diseño unas escaleras evitando el deslizamiento, respecto a la pendiente de almacenamiento de fruver, está perdiste sin antideslizante **Hallazgo 1.3:** Instalaciones eléctricas sin protección en bodega de fruver y área de pelado de papa. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 20-08-25 la interventoría evidencia que el contratista tomo medida correctiva solo en el de lavadora de papas, respecto al área de fruver, estás instalaciones eléctricas persisten en el servicio con cableado expuesto. **Hallazgo 2.1:** Se observan ollas y tapas con abolladuras, quemadores con acumulación de hollín. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 20-08-25 la interventoría evidencia que el contratista hasta el momento no realiza ninguna medida correctiva para subsanar los hallazgos, ya que persiste 5 ollas y 2 tapas con abolladuras y sin manijas, y que los quemadores de 4 estufas

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					de 3 puestos, 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 incumpliendo lo establecido en el artículo 6 Numeral 4 Resolución 683/2012. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 20-08-25 la interventoría evidencia que el contratista subsana hallazgo, ya que se observa que el contratista adquirió 6 recipientes aptos para el almacenamiento de la bebida de jugo y estos son usados de manera correcta, garantizando la inocuidad del alimento. Cumpliendo con la resolución 683/2012 Articulo 6
EPMSC TUMACO	07/07/2025	Favorable con requerimiento	82.5%	Un mes	**Hallazgo 1.1:** El establecimiento no evita el estancamiento de agua, la construcción no es resistente al medio ambiente, no impide el ingreso de plagas, se evidencia olores desagradables, presencia de moscas. **Seguimiento:** Se evidencia permanencia de estancamiento de agua en las áreas de preeliminado de tubérculos, producción y elaboración de jugos y ensaladas. No se observa presencia de plagas, teniendo en cuenta la fumigación realizada el 19 de julio. No obstante, en zonas externas próximas al servicio se perciben olores desagradables, los cuales, si bien no generan afectación directa en la producción, sí permanecen perceptibles al aproximarse a dichos espacios. **Hallazgo 1.2:** Se observa demasiada humedad en pisos, paredes con presencia de humedad. **Seguimiento:** Se registra humedad en pisos asociada al estancamiento de agua. En paredes no se evidencian signos de humedad, aunque se observa desprendimiento de pintura en los cuartos de almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de abarrotes y área de producción. **Hallazgo 1.3:** Techos con presencia de suciedad. No sanitario, grasa-polvo. **Seguimiento:** Se evidencia presencia de suciedad (grasa y polvo) en techos. El contratista ha efectuado acciones de limpieza, logrando avances aproximados del 45%-50%, sin

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					embargo, persiste la necesidad de reforzar el aseo. **Hallazgo 1.4:** En el momento de la visita, se observa que el lavamanos no cuenta con agua Hallazgo 3.2: En el momento de la visita, se observa que faltan certificados médicos. **Seguimiento:** El lavamanos verificado cuenta con suministro de agua y se encuentra en condiciones operativas. **Hallazgo 3.2:** En el momento de la visita, se observa que faltan certificados médicos. **Seguimiento:** Se verificó que el total de certificados médicos del personal manipulador de alimentos, distribuidores y personal administrativo, se encuentran vigentes y al día. **Hallazgo 4.3:** Se observa que no se lleva un correcto control de temperatura de los alimentos. **Seguimiento:** El contratista presentó los registros de control de temperatura de alimentos, evidenciándose cumplimiento de los parámetros establecidos. **Hallazgo 5.1:** Se observa que no se lleva un registro de cloro residual del agua. **Seguimiento:** Se revisaron los resultados de cloro residual y pH del agua, los cuales se encuentran dentro de los rangos normativos permitidos. **Hallazgo 5.5:** El programa de limpieza y desinfección, no contempla los procedimientos estandarizados operacionales por área. **Seguimiento:** Se constató que el programa de limpieza y desinfección contempla los procedimientos estandarizados operacionales por área, debidamente aprobados. **Hallazgo 5.6:** Se observa que faltan registros que soporten el cumplimiento de los programas. **Seguimiento:** Se verificó que los registros de soporte de los programas de limpieza y desinfección se encuentran completos y actualizados.

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, ERON DE POPAYAN

RM, CPMSTUL TULUA, y EPMSC PASTO. Por otro lado, tres establecimientos, cuentan con concepto higiénico sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, estos son: CPAMSPY POPAYAN, EPMSC TUMACO y EPMSC IPIALES.

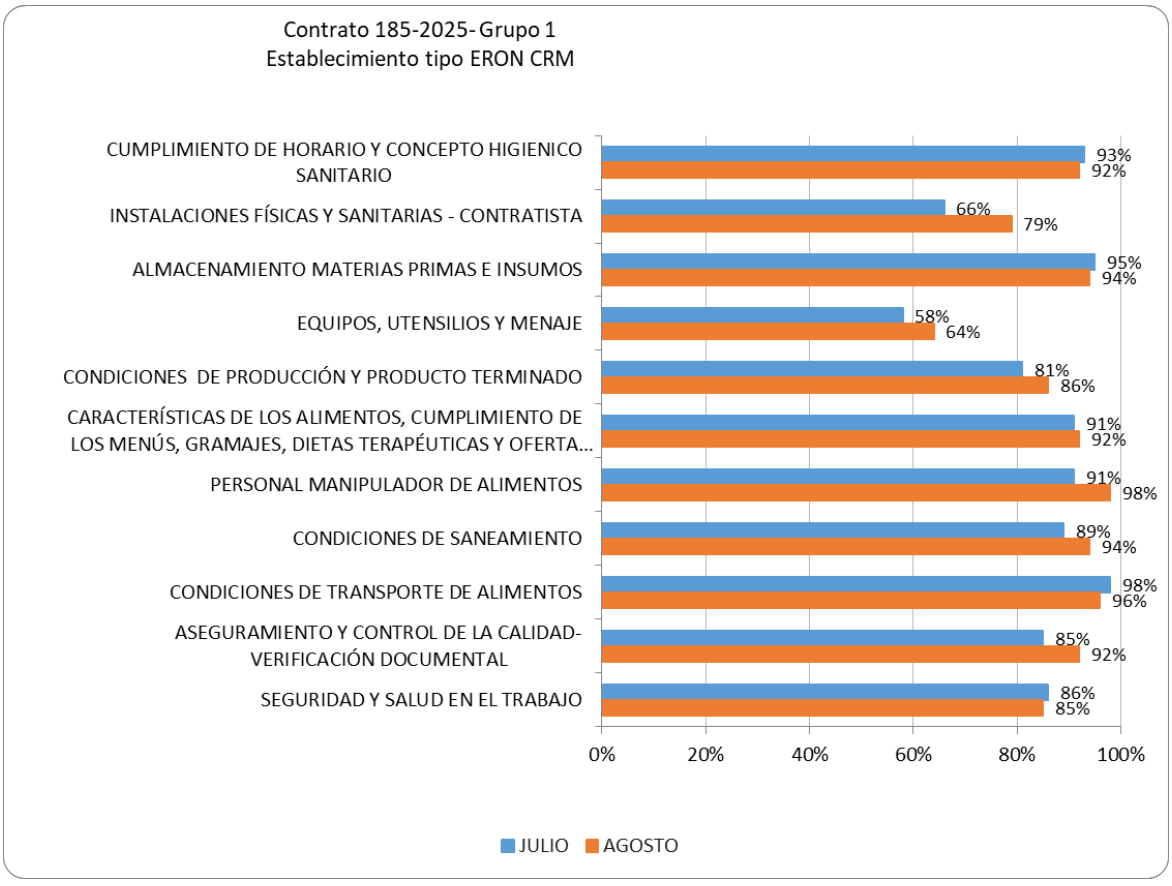
El contratista se encuentra a la espera de respuesta de la gestión realizada el 08/07/2025 ante la secretaría departamental de salud del Cauca, para la renovación del CHS del EPMSC EL BORDO, el cual tiene un tiempo de emisión de un año y ocho meses.

Para el periodo de corte del presente informe se evidencia emisión de concepto higiénico sanitario para el servicio de alimentación de Alta seguridad del CPAMSPY POPAYAN, por parte de la secretaría de salud de Popayán con un porcentaje de cumplimiento del 85,5% y un concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, el cual será objeto de seguimiento por parte de la Interventoría en el próximo mes de ejecución posterior a dicha emisión.

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 agosto 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 agosto 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, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (92%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó una disminución de un punto porcentual respecto al periodo anterior (julio), afectada principalmente por los incumplimientos evidenciados en el ERON CPMSTUL TULUA y en ERON EPMSC TUQUERRES los cuales obtuvieron 67% de cumplimiento, debido a que no se evidencia gestión ante los entes territoriales correspondientes para el cambio de razón social en las actas de inspección sanitaria, las cuales tienen a UT Andino Colombiano (actualmente ejecuta el contrato 185-2025 la UT Servir USPEC). Por otra parte, se evidencia que en el ERON CPAMSPY POPAYAN con el 96% de cumplimiento, se afecta esta categoría debido a incumplimiento en el horario de atención. Se resalta el comportamiento de los establecimientos ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO, los cuales obtuvieron un porcentaje de cumplimiento del 100% durante el periodo informado.

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

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (julio), se evidencia un aumento de trece puntos porcentuales en esta categoría, resaltando el comportamiento del ERON DE POPAYAN con el 100% de cumplimiento y del ERON EPMSC TUQUERRES con el 93% de cumplimiento (el contratista no presenta evidencia de la instalación de medidores calibrados y certificados, para verificar el consumo de los servicios públicos, así mismo, el contratista no presenta soportes de calibración de los medidores actuales de agua, luz y gas), tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Por otra parte, se evidencian porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC en ERON EPMSC PASTO con el 89%. (el mesón y el borde de lavadero en el área de lavado de menaje presentan deterioro y baldosas partidas y el contratista no presenta certificados de calibración de los medidores de energía eléctrica y agua), en ERON EPMSC IPIALES con el 88% de cumplimiento (presencia de humedad en paredes y techos de las zonas caliente y fría, el servicio de gas se encuentra independizado; sin embargo, el certificado de calibración del medidor corresponde a fecha 04 de diciembre de 2024 y no presenta vigencia actual), en ERON CPMSTUL TULUA con el 82% de cumplimiento (paredes con desprendimiento de pintura y material en área de producción, ensamble y almacenamiento, cinco puertas en mal estado con corrosión y aberturas en áreas de fruver, jugos, almacenamiento temporal de residuos, producción y ensamble y una lámpara y un bombillo sin funcionamiento en el área caliente), en ERON CPAMSPY POPAYAN con el 76% de cumplimiento (en las nuevas instalaciones del servicio de alimentación de alta seguridad: las dos puertas de ingreso al servicio de alimentación no cuentan con protección para prevenir el ingreso de plagas, tomacorrientes del servicio de alimentación se encuentran sin protección en área de dietas, área de producción, Se evidencian canales de sistema de evacuación de aguas residuales, sin sifones o rejillas de protección, 4 mesones en mal estado, sin grifo, sin rejillas de protección en desagües y soporte del mesón partido, en área de prealistamiento de carnes, prealistamiento de tubérculos, área de jugos y área de lavado de menaje, el deposito temporal de residuos sólidos no se encuentra protegido, se observa a la intemperie y no se evidencian los certificados de calibración de los medidores instalados en el servicio de alimentación, para los servicios de agua, luz y gas). Finalmente, con porcentajes tipificados como incumplimiento del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se tiene el ERON EPMSC EL BORDO con el 60% de cumplimiento (No se evidencia soporte de radicación de informe manifestando las limitaciones de áreas debido a no contar con la infraestructura para ubicar el total de áreas establecidas por la OTM, se observan baldosas

partidas y faltantes (8) en área de ingreso al servicio de alimentación, paredes con desprendimiento de pintura en el servicio y medias cañas partidas. Se observa techo con perforaciones y presencia de óxido, puerta principal del servicio de alimentación con presencia de corrosión y desprendimiento de pintura, lámpara sin funcionar en área de almacenamiento de abarrotes y fruver, mesón del área de ensamble presenta corrosión y deterioro de pintura en el soporte de la estructura, no cuenta con soportes de certificados de calibración, para los medidores de consumo de gas, luz y agua) y el ERON EPMSC TUMACO con el 59% de cumplimiento (no se aporta evidencia de adecuación física ni radicación de informe ante la USPEC, conforme a lo exigido en la OTM, en el área caliente, donde se ubican las estufas, falta una baldosa y otra se encuentra desprendida, se observan pisos en mal estado y con ausencia de baldosas en las áreas de lavado de menaje y peladora de papas, se identifican paredes con desprendimiento de pintura y presencia de humedad en las áreas de lavado de menaje, peladora de papas, preparación de jugos, administrativa, almacenamiento de Fruver y producción de alimentos, se observan cuatro puertas de ingreso a las áreas de almacenamiento de abarrotes y Fruver con presencia de óxido y corrosión, lámparas sin funcionamiento: 4 en el área de ingreso, 9 en el área de producción y 1 en el área de almacenamiento en frío, instalación eléctrica, caja de breaker en el área de peladora de papas, y un tomacorriente en el área administrativa en mal estado, con cables expuestos y sin su debida protección, no cuenta con un área exclusiva para el ensamble de raciones, no cuenta con soportes de certificados de calibración, para los medidores de consumo de gas, luz y agua)

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (94%):

Como se puede observar en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para esta categoría en agosto se evidencia un detrimento de un punto porcentual con respecto a julio, afectada principalmente por la evidencia de porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, como es el caso de ERON EPMSC IPIALES con el 81% de cumplimiento y ERON EPMSC TUQUERRES con el 82% de cumplimiento (pan elaborado por el proveedor Fundación CONSASEÍN, quien no se encuentra aprobado por la interventoría para el grupo 1 UT SERVIR USPEC. No es posible verificar el cumplimiento de fichas técnicas, ya que el proveedor no hace parte del listado autorizado, suministro de productos que no cumple con el aporte nutricional requerido (leche en polvo) y productos que no se encuentran en base de proveedores de G1, pan en presentación individual proveedor fundación CONSASEÍN, no presentan fecha de vencimiento, número de lote ni identificación del proveedor, lo que impide verificar su vigencia y trazabilidad, además no cuentan con etiquetado en el empaque primario, ni información obligatoria como proveedor, lote, fecha de vencimiento, dirección, tabla nutricional, lista de ingredientes, forma de conservación, registro o notificación sanitaria (producto industrializado). En contraste coincidiendo con la tipificación de la categoría para este periodo de corte con porcentajes en cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran ERON EPMSC PASTO con el 90% (se evidencia que el proveedor de panadería Fundación CONSASEIN, quien entrega producto panadería para el refrigerio nocturno, no se encuentra ofertado ni autorizado, producto pescado, sin rotulo de apertura, se desconoce proveedor, lote, fecha de vencimiento, por lo cual se dificultad realizar la trazabilidad del producto.), ERON EPMSC TUMACO, ERON EPMSC EL BORDO y ERON CPMSTUL TULUA con el 95% de cumplimiento (leche en polvo azucarada marca MIRAMONTE, con registro sanitario RSA-0024002-2023, cuyo aporte proteico es de 18 g por 100 g, no da cumplimiento al anexo 4, donde se indica suministro de leche de vaca entera en polvo (26 g de proteína por 100 g de leche en polvo y específicamente en CPMSTUL TULUA se evidencia en cuarto de congelación almacenamiento de materias primas sin separación física, para proteína queso, carne de cerdo, pechuga de pollo, arepa, Fruver, cebolla, cilantro, zanahoria, tomate y yuca, no se evita contaminación cruzada), ERON CPAMSPY POPAYAN con el 98% de cumplimiento (se evidencia materia prima abarrotes (frijol, panela, fécula) en bodega de almacenamiento y salchicha porcionada re envasada en canastillas, en cuarto de congelación, las cuales no cuentan con rotulo de identificación aplicando el método PEPS y se observa materia prima fraccionada de su empaque original (arroz, y azúcar) en bodega de abarrotes, la cual no cuenta con rotulo de apertura como lo establece la OTM), Por ultimo con un porcentaje del 100% de cumplimiento se encuentra el ERON DE POPAYAN.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (64%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, la categoría de EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, para este periodo aumenta seis puntos porcentuales con respecto al periodo de julio y se ubica como la categoría de menor desempeño en las verificaciones realizadas por parte de los profesionales de campo, con 79 hallazgos y un porcentaje tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Se destaca el comportamiento de ERON DE POPAYAN y ERON EPMSC TUQUERRES con porcentajes de cumplimiento del 100%, en menor medida se encuentran ERON EPMSC IPIALES con el 87% de cumplimiento, se verifica que el servicio de alimentación no cumple con la totalidad de los equipos establecidos en el Anexo 5. Para la cantidad actual de PPL (691), se requieren ocho (8) puestos de cocción, tres (3) refrigeradores (520Lt) y tres (3) congeladores (530Lt); sin embargo, se cuenta con solo siete (7) puestos de cocción, dos (2) refrigeradores (capacidad 3 y 2 toneladas) y dos (2) congeladores (capacidad 5 toneladas y 200 litros). Aunque el contratista dispone adicionalmente de tres (3) marmitas a gas de 250 kg, una (1) marmita eléctrica de 50 kg y un (1) sartén basculante. El contratista no ha radicado medidas estratégicas para el reemplazo de equipos faltantes, ni ha presentado oficio de alternativas aprobado por interventoría y el contratista dispone de seis (6) carros transportadores, carro transportador 1, carro transportador 2, carro transportado 3, carro transportador 4, carro transportador 5, carro transportado 6, sin embargo, estos no cumplen con las características estipuladas en la OTM, al no contar con puertas ni sistemas de cierre) y ERON EPMSC EL BORDO con el 75% de cumplimiento (se evidencia procesador de alimentos funcional, sin embargo, no puede ser utilizado ya que no cuenta con los 4 soportes (patas) las cuales brindan estabilidad al usar el equipo, se evidencian 2 refrigeradores horizontales y 1 congelador horizontal, utilizados para el almacenamiento de materias primas, los cuales se encuentran con presencia de corrosión en parte interna y externa del equipo, deterioro de pintura parte externa y empaques de las puertas en mal estado, se evidencian 2 ollas con abolladuras en área de proceso, no se evidencia certificado de calibración del termómetro utilizado para realizar la calibración a escala de los equipos de frio, no se evidencia soporte de entrega del menaje para los PPL según lo estipulado en la OTM, el contratista no cuenta con el kit de equipos de medición, termómetro para frio y calor, así mismo el termómetro T-01 no funciona se encuentra dañado). Ahora bien, con porcentajes tipificados como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se encuentran el ERON EPMSC PASTO con el 56% de cumplimiento (Se evidencia el uso persistente de tres estufas de tres puestos sin identificación, con presencia de corrosión, oxidación y desprendimiento de láminas. Se observa deterioro en las parrillas de soporte, una de ellas presenta una parrilla adicional sobrepuesta de manera improvisada para evitar el paso directo de las ollas por el orificio estructural, se evidencia en área de producción el uso de cinco ollas con abolladuras y sin manijas, el contratista no presenta soportes de entrega de menaje para los PPL, según lo estipulado en las especificaciones técnicas descritas en la OTM, se evidencia que los cinco carros transportadores en uso no se encuentran identificados y no cuentan con puertas ni sistema de cierre), ERON EPMSC TUMACO con el 53% de cumplimiento, el servicio de alimentación no cuenta con el número mínimo de equipos de refrigeración (4 de 520 litros) y congelación (4 de 530 litros) exigidos en el Anexo 5 para la atención de 1.268 PPL, disponiendo únicamente de un refrigerador de 535 litros, dos congeladores de 535 litros y un congelador de 250 litros. A la fecha, el contratista no cuenta con propuesta de sustitución de equipos aprobada por parte interventoría, se evidencia cuarto frio del servicio y 4 congeladores, con presencia de corrosión y oxido en puertas y parte inferior de cada uno los mismos. Así mismo congelador 5, presenta daño total en puertas y corrosión en parte interna y externa del equipo, se evidencia en uso 5 ollas con abolladuras y sin manijas, así mismo 4 recipientes plásticos rotos en contacto directo con los alimentos, el contratista no presenta soportes de entrega de menaje, para los PPL, según lo estipulado en las especificaciones técnicas descritas en la OTM), ERON CPAMSPY POPAYAN con el 46% de cumplimiento (no cuentan con la totalidad de equipos requeridos por el anexo 5 y no cuentan con aprobación para alternativas de sustitución, se evidencian puestos de cocción con presencia de corrosión y sin perillas, Se evidencian ollas con abolladuras y en mal estado, pailas sin asas, en área de proceso y se evidencian ollas con abolladuras y en mal estado en área de almacenamiento de ollas, se evidencia que el contratista no cumple con la entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en la OTM. No se observa soporte de entrega, se evidencian en el servicio del pabellón de alta seguridad, 7 carros transportadores sin identificar, en los cuales

se despacha los alimentos al pabellón de alta seguridad, estos no cumplen con las características estipuladas en la OTM, ya que, no tienen puertas ni sistemas de cierre. El contratista no cumple con la totalidad de equipo de medición básicos de acuerdo la OTM y anexo 5) y ERON CPMSTUL TULUA con el 44% de cumplimiento (del requerimiento del anexo 5 el contratista no cuenta con nueve puestos de cocción en estufa industrial, una bandeja de asados de sobreponer, una licuadora no industrial, cuatro refrigeradores de 520 L, tres congeladores de 530 litros y el procesador de vegetales solo cuenta con un disco de los cinco que debe tener. El extractor de la campana se evidencia sin funcionamiento desde diciembre 2024, la caldera se evidencia sin funcionamiento desde enero 2025, asimismo el cuarto frío de refrigeración desde el 7 de abril de 2025, se evidencian 8 fondos (ollas) en mal estado los cuales se encuentran en uso, Se evidencia cuarto refrigeración sin funcionamiento (daño compresor), desde el 07-04-2025, la calibración a escala se realiza con termómetro sin calibración acreditada para el contrato 185 - 2025, presenta soporte de calibración a nombre de U.T. Andino Colombiano fecha 150125, se evidencian 3 carros transportadores (carro EP, carro #1, carro 6 y 7), que no cuentan con sistema de cierre o puerta, además, presentan corrosión y desprendimiento de pintura).

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (86%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó un aumento de cinco puntos porcentuales respecto al periodo anterior (julio), resaltando el comportamiento de ERON DE POPAYAN y ERON EPMSC TUQUERRES con el 100% de cumplimiento. Conservando la tipificación de cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran ERON EPMSC EL BORDO con el 94% de cumplimiento (se evidencia ensamble y distribución omitiendo el uso de recipientes isotérmicos como lo refiere en la OTM, se evidencia que las contramuestras son almacenadas en recipientes plásticos tapados con bolsas, no en recipientes asépticos con tapa hermética, como lo estipulado en la OTM) y ERON EPMSC PASTO con el 90% de cumplimiento (se evidencia ensamble y distribución omitiendo el uso de recipientes isotérmicos como lo refiere en la OTM). En cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se encuentran ERON EPMSC TUMACO, ERON EPMSC IPIALES y CPMSTUL TULUA con el 89% de cumplimiento (se evidencia ensamble y distribución omitiendo el uso de recipientes isotérmicos como lo refiere en la OTM) y ERON CPAMSPY POPAYAN con el 75% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no implementa procedimientos para prevenir el riesgo de contaminación cruzada del producto terminado, se evidencia despacho de producto terminado, almuerzo cena y refrigerio nocturno, menú 15 en fondos, sin los utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de servido en los patios, se evidencia ensamble y distribución de los componentes del almuerzo, cena, y refrigerio nocturno, menú 15, en canastillas con bolsatina y tarros plásticos, omitiendo el uso de recipientes isotérmicos en condiciones que se conserve la temperatura del producto terminado).

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (92%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo aumenta un punto porcentual con respecto al periodo de julio. Es de Resaltar que para las verificaciones en campo realizadas por la interventoría, en seis de los ocho establecimientos del grupo 1 se obtienen porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC TUQUERRES, ERON EPMSC TUMACO, ERON EPMSC PASTO, ERON DE POPAYAN y ERON CPMSTUL TULUA con el 100% de cumplimiento, ERON EPMSC EL BORDO con el 93%, se evidencia entrega de la bebida jugo en jarra plástica con tapa (fondos) para 14 PPL adscritos a dietas. Por su parte, con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se encuentran ERON EPMSC IPIALES con el 89%, por incumplir con las características de preparación establecidas en el Anexo 4, al utilizar leche en polvo azucarada marca MIRAMONTE (18 g de proteína por cada 100 g), que no corresponde a leche de vaca entera en polvo con aporte proteico mínimo de 26 g por cada 100 g. Contratista no hace el ajuste correspondiente de acuerdo a la cantidad proteína requerida, se evidencia incumplimiento en la verificación del gramaje

del componente pan sal, proveedor Fundación CONSASEÍN, suministrado para el tiempo de comida refrigerio nocturno, menú 5, correspondiente a un parte de 608 PPL y se evidencia que en la dieta Hipograsa alta en fibra, asignada a la PPL Luisa Moreno del patio 6, la porción de verdura no cumple con lo establecido en el Manual de Dietas Terapéuticas) y ERON CPAMSPY POPAYAN con el 81% de cumplimiento (Se evidencia que el contratista no notifica 1 intercambio para el tiempo de comida almuerzo menú # 5, el contratista no implementa el uso de pulpa de fruta para la elaboración del jugo, no se cumple con las condiciones establecidas en la OTM (gramajes) para la dieta Hipograsa del PPL Francisco Díaz y se evidencia que el contratista suministra la sopa y el jugo en fondo (poncheras de acero y en tarros plásticos), incumpliendo con la condición establecida en la aprobación para el uso de fondos emitida por la entidad, donde se establece que los recipientes deben ser isotérmicos y estén en condiciones que aseguren la conservación de la inocuidad y la temperatura adecuada del producto terminado.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (98%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (julio), se evidencia un aumento de siete puntos porcentuales en esta categoría, en gran medida por el desempeño de los establecimientos, los cuales obtuvieron porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, resaltando el comportamiento de ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON CPAMSPY POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, con el 100% de cumplimiento, conservando la tipificación mencionada ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC TUMACO, ERON EPMSC PASTO y ERON EPMSC TUQUERRES con el 94% de cumplimiento, afectados únicamente por incumplimientos en el personal mínimo requerido por el anexo 9, Falta de Ingeniero de alimentos en ERON EPMSC TUMACO y personal manipulador en ERON EPMSC TUQUERRES y estudios previos, incumplimiento en la frecuencia de visitas de Profesional de mantenimiento en ERON EPMSC IPIALES Y EPMSC PASTO y de la Nutricionista en ERON EPMSC TUQUERRES.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (94%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo aumenta cinco puntos porcentuales con respecto al periodo de julio. Es de resaltar que, para las verificaciones en campo realizadas por la interventoría, en seis de los ocho establecimientos del grupo 1 se obtienen porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC TUQUERRES y ERON EPMSC IPIALES con el 100% de cumplimiento, ERON CPMSTUL TULUA con el 97% (se evidencia dos recipiente de residuos sólido sin tapa en área de preliminado y producción), ERON EPMSC PASTO con el 93% de cumplimiento, se evidencia acumulación de hollín en tres estufas sin identificar en área de producción y ERON CPAMSPY POPAYAN con el 92% de cumplimiento, evidenciándose estancamiento de agua en área de proceso del servicio de alimentación, Se evidencia que el contratista no garantiza la limpieza y desinfección de 2 pailas que presentan acumulación de hollín, no se cuenta con registros de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua, El contratista no cuenta con registros de limpieza y desinfección de trampa grasa. No se evidencia gestión, El contratista no cuenta con soportes de control de plagas. Por otra parte con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se encuentran ERON EPMSC TUMACO, donde se evidencia estancamiento de agua en el área de almacenamiento y preliminado de tubérculos, así como en el área de producción de jugos. En el área de producción se observan angeos en mal estado y con presencia de suciedad. Adicionalmente, las paredes del área de producción, almacenamiento de abarrotes, almacenamiento de tubérculos, oficinas y almacenamiento de productos químicos presentan desprendimiento de pintura, Se evidencian residuos de grasa en el 50% del techo del área de producción. Asimismo, se evidencian que dos claraboyas no cuentan con protección y ERON EPMSC EL BORDO, Se evidencia estancamiento de agua en varias zonas del área de lavado, debido a baldosas partidas, se evidencia acumulación de impurezas (telaraña y polvo en techos del servicio de alimentación) con el 87% de cumplimiento.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (julio), se evidencia disminución de dos puntos porcentuales en esta categoría, debido a que en las verificaciones realizadas en el ERON EPMSC TUQUERRES con el 80% de cumplimiento, se evidencia que la parte interna del vehículo transportador de alimentos de placas SBN-216 se encuentra con presencia de residuos de tierra, afectando la inocuidad de los alimentos transportados (Productos de panadería). Se resalta el comportamiento del ERON CPAMSPY POPAYAN con el 100% de cumplimiento. Es importante anotar que, durante la ejecución en campo por parte de la interventoría, no se verificaron CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS en ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC IPIALES y ERON EPMSC TUMACO en el periodo de corte informado.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (92%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó un aumento de siete puntos porcentuales respecto al periodo anterior (julio), ubicando siete de los ocho establecimientos en porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC TUQUERRES 100% de cumplimiento, en ERON DE POPAYAN no se evidencian certificados de calibración para los equipos utilizados en el control de temperaturas, para ERON EPMSC IPIALES se evidencia que el contratista no implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de manera integral y en ERON EPMSC EL BORDO se evidencia que el contratista no cuenta con certificados de calibración de los termómetros, con el 96% de cumplimiento para cada uno de ellos. ERON EPMSC TUMACO y ERON EPMSC PASTO con el 92% de cumplimiento, asociado a no implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se evidencia que el contratista no presenta soporte de pago de bonificación a PPL (distribuidores-manipuladores) correspondiente al mes de julio, asimismo no se evidencia pago de servicios públicos del mes de julio y ERON CPMSTUL TULUA con el 91% de cumplimiento (el contratista no cuenta con soporte de certificados de calibración por entidad competente para instrumentos de medición y Se evidencian carros transportadores con presencia de corrosión y desprendimiento de pintura). Finalmente, con un porcentaje tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentra ERON CPAMSPY POPAYAN con el 84% de cumplimiento, ya que el contratista no presenta los planes y programas requeridos en la OTM, no cuenta con los certificados de calibración para los equipos de medición, no cumple con la frecuencia establecida para los muestreos microbiológicos, de los resultados de laboratorio evidenciados con fecha 27-05-2025 no se cuenta con resultados para ambientes, superficies e indicadores de calidad, realizados en el lugar donde actualmente opera el servicio de alimentación desde el 29-07-2025, El contratista no realiza análisis fisicoquímicos del agua en el lugar donde actualmente opera el servicio de alimentación desde el 29-07-2025 y de acuerdo con la frecuencia establecida de cada 2 meses (Últimos resultados del 27-05-2025), no se cuenta con hoja de vida y registros de mantenimiento de los 10 carros transportadores de tracción manual utilizados para el traslado de los alimentos a los patios de alta seguridad, finalmente no presenta el plan de contingencia y emergencias del servicio de alimentación actual.

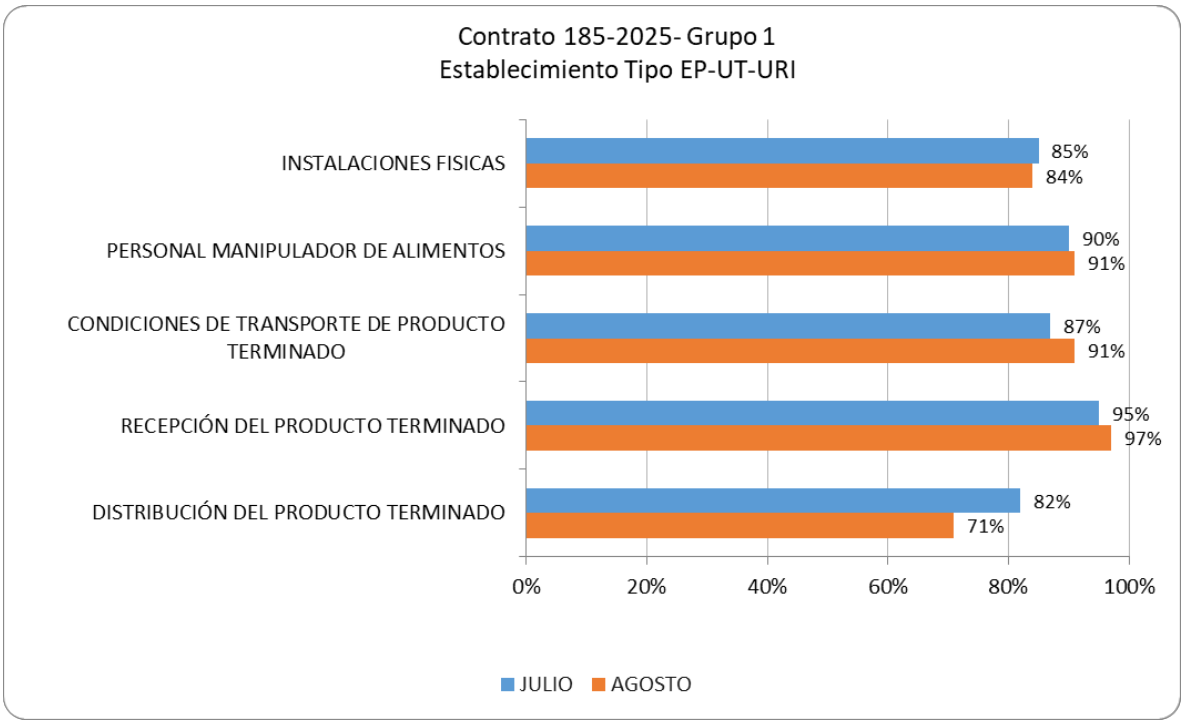
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (85%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo disminuye un punto porcentual con respecto al periodo de julio, se presentan afectaciones tipificadas como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, en ERON CPAMSPY POPAYAN con el 75% de cumplimiento, el servicio de alimentación cuenta con 1 campana de extracción que se encuentra sin funcionamiento desde el 29-07-2025, en ERON EPMSC TUQUERRES no cuenta con campana y/o extractores de aire, por lo cual al momento de la preparación de los alimentos, se genera condensación leve en el área de proceso, para ERON EPMSC EL BORDO se evidencia que el extractor de aire ubicado en el área de producción se encuentra fuera de funcionamiento desde el 10 de agosto de 2025 y en ERON CPMSTUL TULUA el extractor de la campana se encuentra sin funcionamiento desde diciembre 2024, el servicio no cuenta con extractores de aire, con

el 80% de cumplimiento para cada uno de ellos. Por otra parte, se tienen porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC en ERON EPMSC IPIALES con el 90% de cumplimiento, se evidencia condensación en área de producción, la campana extractora y ventiladores no son suficientes para la extracción del vapor de agua generado por las marmitas y en ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC TUMACO y ERON EPMSC PASTO con el 100% de cumplimiento.

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 agosto 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 agosto 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 91% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (84%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo disminuye un punto porcentual con respecto al periodo de julio, específicamente por los incumplimientos evidenciados en EP PERMANENTE, EP PERMANENTE 2 y EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO con el 50% de cumplimiento y EP POLICIA TUMACO con el 0% de cumplimiento, debido a que el producto terminado, es colocado directamente sobre el piso al interior de la EP. Por otra parte, se resalta el comportamiento de UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP LAURA VALENCIA, EP CAI3 AGUACLARA, EP ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP URI FISCALIA, EP GUARDACOSTAS y EP TAMBO con el 100% de cumplimiento en la categoría. Para el periodo de corte informado no se realizó verificación de las variables de esta categoría en EP BELLO HORIZONTE y EP CTI POPAYAN

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó un aumento de un punto porcentual respecto al periodo anterior (julio). Se resalta el comportamiento de los establecimientos UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP CTI POPAYAN, EP LAURA VALENCIA, EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP PERMANENTE, EP PERMANENTE 2, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP URI FISCALIA, EP GUARDACOSTAS y EP TUMACO con el 100% de cumplimiento en la categoría. En contraste se tiene que en EP TIMBIO con el 50% de cumplimiento (se observa que el manipulador Johan Tuquerres no hace uso de dotación completa (cofia) para realizar las actividades de manipulación de los alimentos, por lo que no aplica las BPM.) y en EP TAMBO con 0% de cumplimiento (se evidencia que el manipulador Evaristo Urrea, quien transporta y entrega los alimentos a la EP no hace uso de dotación acorde con la normatividad vigente y no cuenta con certificado médico ni certificado de manipulación en BPM) se tipifica como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (91%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (julio), se evidencia aumento de cuatro puntos porcentuales en esta categoría, resaltando el comportamiento de los 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 PERMANENTE, EP PERMANENTE 2, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP URI FISCALIA, EP TIMBIO, EP GUARDACOSTAS y EP TUMACO con el 100% de cumplimiento en la categoría. Por otra parte se tiene que en EP LAURA VALENCIA con el 80% (Se evidencia que el traslado de raciones, desde la planta externa EP G1 hasta la EP se realiza en motocarro, siendo permitido el uso de este vehículo únicamente para un parte igual o menor a 20 raciones por tiempo de comida, de acuerdo con lo establecido en la OTM), EP CAI3 AGUACLARA con el 80% (se evidencia formato entrega de raciones de alimentación a estaciones de policía sin registros de temperaturas de salida de planta y entrega, características organolépticas), EP DE ROLDANILLO con el 80% (El vehículo de placa UYC34E. no cuenta con sistema de monitoreo interno de temperatura, el contratista cuenta con un termómetro pero este no se encuentra calibrado), se obtuvo un porcentaje de cumplimiento tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Finalmente, en EP TAMBO con el 20% de cumplimiento (El vehículo motocicleta de placas GHC-01E que transporta los alimentos a la EP en el desayuno, menú 5, no cuenta con CHS, SOAT ni revisión tecnomecánica, no lleva leyenda "Transporte de alimentos", no se evidencia planilla de registro de temperatura de los alimentos y no se evidencia plan de rutas), se tipifica como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo aumenta dos puntos porcentuales con respecto al periodo de junio. Se resalta el comportamiento de UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP CTI POPAYAN, EP LAURA VALENCIA, EP BELLO HORIZONTE, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP URI FISCALIA, EP GUARDACOSTAS, EP TAMBO y EP TUMACO con el 100% de cumplimiento en la categoría. En la misma tipificación de cumplimiento se encuentra EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO con el 90% de cumplimiento (no se evidencia un intercambio notificado para el tiempo de comida almuerzo menú # 13, suministra carne de cerdo asada en lugar de carne de res.). Por otra parte, en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se encuentran EP CAI3 AGUACLARA, EP PERMANENTE y EP PERMANENTE 2 con el 89% de cumplimiento (Se evidencian intercambios sin notificar en la plataforma K2).

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (71%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó un detrimento de once puntos porcentuales respecto al periodo anterior (julio), afectada principalmente por los incumplimientos en EP ESTACION DE POLICIA TAMBO, EP PERMANENTE y EP PERMANENTE 2 con 0% de cumplimiento en la categoría (se evidencia incumplimiento en todas las variables evaluadas relacionadas con la DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO). De igual forma se presentan incumplimientos de la categoría, en EP CAI3 AGUACLARA (Se evidencia bebida Jugo de papaya para la cena y agua panela caliente para refrigerio nocturno en fondos plásticos y en ensalada en canastillas para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno- menú # 6), EP DE ROLDANILLO (El contratista entrega alimentación en fiambrera y no presenta documento de protocolo de limpieza y desinfección avalado por la USPEC) con el 50% de cumplimiento y en EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA con el 67% de cumplimiento (se evidencia que el contratista suministra todos los componentes de la cena y el refrigerio nocturno, en fondo para la EP y no son entregados de forma individual previamente ensamblados como lo establece la OTM). Finalmente se resalta el comportamiento de 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 TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA EP URI FISCALIA, EP GUARDACOSTAS y EP TUMACO con el 100% de cumplimiento en la categoría.

2.2.2 GRUPO 2

2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de agosto de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 2 Regional Occidente, operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO 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	03/07/2025	Favorable	92%	Un mes	**Hallazgo 1.2:** Se evidencia deficiencias locativas en pisos, muros y techos en área de proceso. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 21-08-2025 se evidencia que el contratista no subsana, ya que evidencia pisos porosos y con grietas en área caliente, desgaste de baldosas en pisos de área fría, paredes y muros con presencia de humedad y desprendimiento de pintura en áreas de proceso. **Hallazgo 1.3:** Se evidencian deficiencias higiénicas locativas en techo (Falta de cielo falso en área de procesos y condensación de calor). **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 21-08-2025 se evidencia que el contratista no subsana. El techo del área caliente está diseñado en material no sanitario (Eternit), dificultando los procesos de limpieza y desinfección. El techo del área de ensamble de policía, bodega de almacenamiento de Frutas y ensamble de ensalada presenta humedad y desprendimiento de material y pintura. **Hallazgo 4.4:** Se evidencia uniones en láminas no adecuadas que pueden permitir el ingreso de plagas con formación de criaderos en área de almacenamiento. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 21-08-2025 se evidencia que el contratista no subsana. Se evidencia en bodega de almacenamiento de Fruver (área fría), paredes recubiertas con láminas, las cuales pueden permitir el ingreso de plagas. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia agua estancada en área de procesos y almacenamiento por piso desgastado **Seguimiento:** Durante la visita de Interventoría no se evidencia estancamiento de agua en el piso del área caliente y área fría. Se subsana el hallazgo
EPMSC SEVILLA	15/08/2025	Favorable	98%	Quince días	**Hallazgo 1.2:** Algunas paredes de bodega no son lisas, con rugosidades. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 26-08-2025 al servicio de alimentación EPMSC Sevilla, se permite evidenciar que el contratista aun no gestiona el mantenimiento de pintura de paredes, estas se evidencian con humedad y en la parte alta del área de almacenamiento con rugosidad. **Hallazgo 1.3:** Techos no lisos, difíciles limpiezas irregulares **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 26-

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					08-2025 se evidencia que el contratista no gestiona mantenimientos correctivos menores, ya que todo el techo del área de almacenamiento de abarrotes le falta mantenimiento de pintura y tiene presencia de hongo por la humedad. **Hallazgo 2.2:** Algunas estanterías en la zona de almacenamiento tienen desprendimiento de pintura y oxido **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 26-08-2025, se permite evidenciar que la estantería del área de almacenamiento está en buen estado, renovada en su totalidad desde el inicio del contrato.
EPMSC CAICEDONIA	15/8/2025	Favorable	98%	Quince días	**Hallazgo 1.2:** Pisos y paredes con desprendimiento de material, no lisos con rugosidades. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 28-08-2025 se permite evidenciar que el contratista no gestiona los mantenimientos correctivos menores con respecto a las paredes y a los pisos, ya que el piso del área de ensaladas y jugos presenta deterioro, al igual que la pared de esta área presenta desprendimiento y la pared del área de producción al lado del lavadero presenta falta de mantenimiento de pintura. **Hallazgo 1.3:** Techos con humedad zona fria y no liso, dificultad de limpieza zona caliente. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 28-08-2025, se permite evidenciar que el contratista no gestiona los mantenimientos correctivos menores de los techos del área de preparación de ensalada y jugos ya que este presenta humedad y el techo del área caliente se evidencia no liso pero limpio recién cambiado por la USPEC. **Hallazgo 1.4:** Baño sin techo, pisos y paredes no lisos sin continuidad. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 28-08-2025, se permite evidenciar que el contratista no cuenta con servicios sanitarios dentro de las instalaciones. **Hallazgo 3.4:** No se observan evidencias de capacitación **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 28-08-2025 se permite evidenciar que el contratista está al día en las

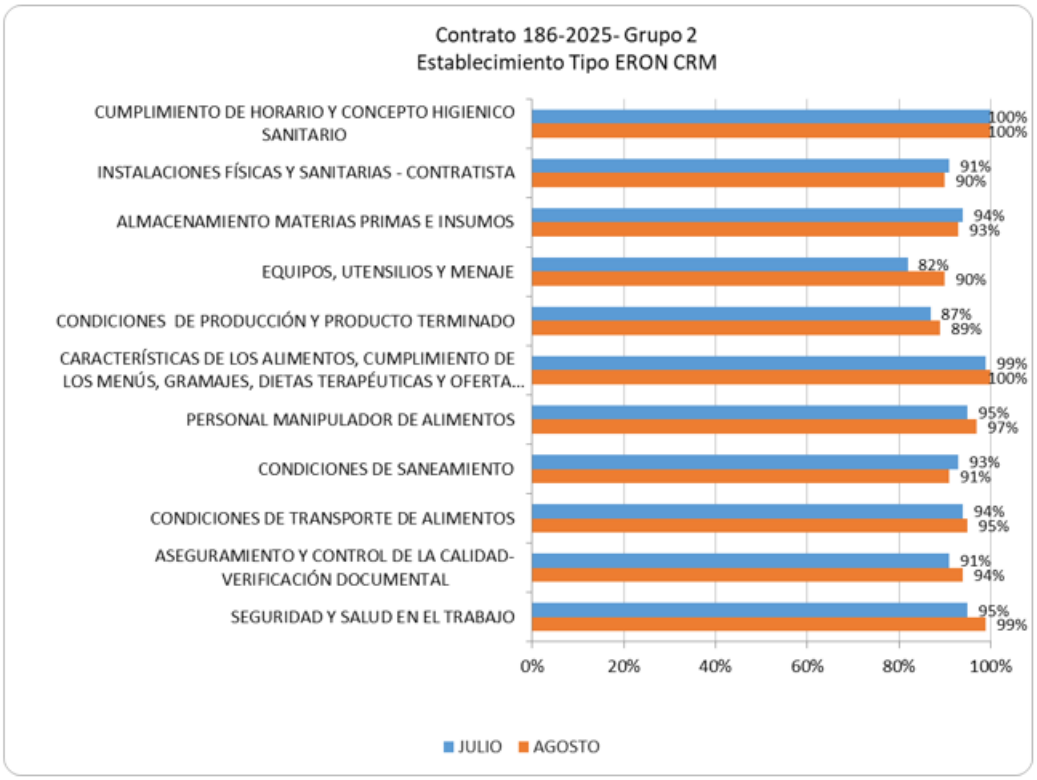
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					capacitaciones de manipuladores, distribuidores, auxiliares y repartidores de patio. **Hallazgo 5.6:** No se observa el plan de saneamiento **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 28-08-2025, se permite evidenciar que el contratista cuenta y entrego la totalidad de planes y programas al establecimiento.
EPMSC BOLIVAR	28/7/2025	Favorable	100%	Un mes	**Sin observaciones**
EPMSC LA UNION	10/6/2025	Favorable	97%	Dos meses	**Hallazgo 1.1:** El área del establecimiento es pequeño, no hay separación de área (preparación de alimentos). **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 20-08-2025 se evidencia que en el establecimiento hay una limitación de espacios y de áreas, por tanto se sigue evidenciando que no hay separación entre áreas dentro del área de producción, es decir en esta área se comparte producción, ensamble y preparación de jugos. **Hallazgo 4.4:** Algunos productos en el área de almacenamiento de productos no perecederos, no están separados de la pared. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 20-08-2025 se evidencia que en el establecimiento hay una limitación de espacios y de áreas, por tanto se sigue evidenciando que no se garantizan distancias perimetrales en área de almacenamiento de abarrotes y fruver, es decir se evidencian productos pegados a la pared.
CPAMS EJECA	22/07/2025	Favorable	100%	Un mes	**Sin observaciones**
EPMSC BUGA	15/11/2024	Favorable	100%	Nueve meses	**Sin observaciones**

Durante el periodo evaluado se revisaron siete establecimientos, de los cuales el 100% obtuvo concepto sanitario Favorable, sin registrarse conceptos Favorables con Requerimiento ni Desfavorables. No se identifican establecimientos con conceptos sanitarios emitidos hace más de un año. El establecimiento EPMSC Buga (15/11/2024) cuenta con gestión en curso ante los entes territoriales para la renovación del concepto higiénico sanitario a nombre de la Unión Temporal UT FOOD PRO. Se evidencia gestión por parte del contratista orientado al sostenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, reflejada en los altos porcentajes de cumplimiento obtenidos en las visitas. Durante el mes de agosto de 2025, se realizaron visitas de inspección, vigilancia y control sanitario por parte del ente territorial de salud en los establecimientos EPMSC Caicedonia (15/08/2025) y EPMSC Sevilla (15/08/2025).

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 desempeño el mes de agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO del Grupo 2, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



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

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (100%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría mantuvo su calificación con respecto al periodo anterior. Se destaca el cumplimiento total del 100% de las variables correspondientes a esta categoría en los establecimientos del grupo 2, evidenciando un cumplimento integral con los horarios de atención establecidos en la OTM para todos los momentos de alimentación (Desayuno, Almuerzo y Cena – Refrigerio Nocturno), así como el cumplimiento con los conceptos higiénico sanitarios emitidos por los

correspondientes entes de control y sin que exista ningún tipo de medida sanitaria aplicadas a los servicios de alimentación de dichos establecimientos.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (90%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría disminuyó 1 punto porcentual con respecto al periodo anterior. En el EPMSC Cali, con un 75% de cumplimiento, se identifican deficiencias locativas tales como acumulación de basuras en los alrededores, deterioro en las paredes del área de procesos fríos con presencia de humedad y desprendimiento de pintura, barrera de protección en el ingreso a la cocina caliente en mal estado, luminaria fuera de servicio en dicha área y angeo deteriorado en el sistema de evacuación de aguas residuales del área de porcionado de carne. En el EPMSC Caicedonia, con un 88% de cumplimiento, se evidencia desprendimiento de pintura en la pared del área de producción, así como presencia de óxido en una de las ventanas. En el EPMSC Sevilla, con un 88% de cumplimiento, se observa falta de mantenimiento de pintura en techos y pisos del área de almacenamiento de abarrotes, además de la inadecuada ubicación del área destinada a la limpieza y desinfección de utensilios y menaje, la cual se encuentra dentro del patio sin separación física de las actividades diarias de la PPL. En el CRM EJECA, con un 94% de cumplimiento, se reporta la ausencia de medidores calibrados y certificados que permitan verificar el consumo de los diferentes servicios públicos. Finalmente, en EPMSC Bolívar, con un 94% de cumplimiento, se evidencia una lámpara sin funcionamiento en el área de proceso. Cabe destacar que los establecimientos EPMSC Buga y EPMSC La Unión, alcanzaron un cumplimiento del 100% en esta categoría, garantizando una infraestructura adecuada (pisos, paredes, techos, sistemas de ventilación, iluminación, redes sanitarias) y minimizando el riesgo de contaminación cruzada.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (93%): Para esta categoría se evidencia que el contratista disminuyó 1 punto porcentual en su calificación con respecto al mes anterior. En el EPMSC Cali, con un 86% de cumplimiento, se identifican hallazgos relacionados con el uso de productos sin fichas técnicas (como azúcar de marca Lucerna y avena de Syngular Cereals S.A.), así como la adquisición de alimentos no correspondientes a los proveedores ofertados (azúcar de marca Lucerna, avena de Syngular Cereals S.A. y leguminosas de La Bonanza). Adicionalmente, se evidencia almacenamiento de materia prima en canastillas con deficiencias de higiene y en mal estado. En el CRM EJECA, con un 95% de cumplimiento, se presenta afectación por la adquisición de productos no relacionados con los proveedores ofertados, específicamente arveja verde y lenteja de la marca La Bonanza. Los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Buga, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla cumplieron al 100% con los requisitos para esta variable. Lo que garantiza un correcto manejo de las materias primas preservando la calidad, inocuidad y trazabilidad de los alimentos dentro del servicio de alimentación, evitando el deterioro de insumos y garantizando el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (90%): Se observa en esta categoría un incremento de 8 puntos porcentuales respecto al mes de julio. Los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar y EPMSC La Unión cumplen a cabalidad con todas las variables evaluadas, indicando la disposición de la cantidad suficiente de equipos, en condiciones óptimas de funcionamiento, garantizando la continuidad, eficiencia y calidad en el servicio de alimentación. En cuanto a los establecimientos con afectaciones, el EPMSC Cali, con un 96% de cumplimiento, presenta hallazgos relacionados con la entrega incompleta del menaje conforme al parte del establecimiento y las especificaciones de la OTM, así como el incumplimiento de las características técnicas exigidas para los carros transportadores de alimentos, específicamente en lo referente a la presencia de puertas o sistemas de cierre. El EPMSC Caicedonia y el EPMSC Sevilla, con un 94% de cumplimiento cada uno, evidencian igualmente incumplimiento de las características técnicas exigidas para los carros transportadores de alimentos en lo referente a la ausencia de puertas o sistemas de cierre. Finalmente, el EPMSC Buga, con un 55% de cumplimiento, registra una afectación significativa debido a la falta de equipos mínimos requeridos y a la no presentación de oficio de aprobación ante la entidad competente para autorizar estrategias de reemplazo; adicionalmente, se identifican planchas asadoras de sobreponer con flautas desgastadas, cuartos fríos en mal estado e incumplimiento en las características técnicas de los carros transportadores de alimentos por ausencia de puertas o sistemas de cierre.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó un aumento de 2 puntos porcentuales respecto al mes anterior. Se resalta la ejecución de procesos de prealistamiento y preparación de materias primas que contribuyen a minimizar el riesgo de contaminación cruzada, la correcta aplicación de protocolos de limpieza y desinfección de frutas y verduras, así como la utilización y entrega de utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de los componentes suministrados. No obstante, en todos los establecimientos del Grupo 2 se evidencian afectaciones, principalmente por la omisión en el uso de recipientes isotérmicos para la distribución de alimentos en fondos. Esta situación se identificó en el EPMSC Sevilla (94%), EPMSC Caicedonia (93%), EPMSC Buga (89%), CRM EJECA (88%), EPMSC Bolívar (88%) y EPMSC Cali (88%), en este último con afectación adicional por el tratamiento térmico inadecuado de la salchicha, dado que el producto se somete a baño maría en su empaque primario, generando riesgo de contaminación. Finalmente, en el EPMSC La Unión (87%) se evidenció la misma omisión en el uso de recipientes isotérmicos. En el caso del CRM EJECA (88%) se evidencia alteración debido a la ausencia de soportes de radicación de procedimientos que establezcan las condiciones para la operación, desde la recepción de insumos y materias primas hasta el despacho del producto terminado.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (100%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría aumentó un punto porcentual con respecto al periodo anterior. Se resalta el cumplimiento al 100% de las variables de la categoría en los establecimientos concernientes al grupo 2, al cumplir a cabalidad con los requisitos establecidos para garantizar alimentos organolépticamente agradables y con el gramaje indicado, de acuerdo con lo establecido en la OTM. Asimismo, garantizando la atención de los PPL con prescripción dietaría.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%): Durante el periodo evaluado se evidenció un incremento de 2 puntos porcentuales en esta categoría respecto al mes de julio. Los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Buga y EPMSC Cali alcanzaron el 100% de cumplimiento en las variables evaluadas, destacándose el cumplimiento de las normas de higiene y manipulación de alimentos, evidenciado en la entrega de dotación adecuada a visitantes y restricción de ingreso sin ella; el uso de uniforme completo, limpio y en buen estado por parte de los manipuladores; la aplicación de adecuados hábitos de higiene personal y protocolos de lavado de manos; así como la disponibilidad de certificados médicos y exámenes clínicos vigentes o en proceso de gestión. En el EPMSC Caicedonia, con un 94% de cumplimiento, se evidenció como falencia la ausencia del registro de asistencia del supervisor de mantenimiento. En el EPMSC La Unión, con un 94% de cumplimiento, se identificó la falta de certificado médico (apto para manipular alimentos) de uno de los manipuladores de alimentos. En el EPMSC Sevilla, también con un 94% de cumplimiento, se observó que los manipuladores utilizan dotación (peto) en mal estado. Finalmente, el CRM EJECA presentó el menor cumplimiento, con un 74%, debido a la ausencia del auxiliar administrativo, de un manipulador de alimentos y del registro de asistencia del ingeniero de alimentos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (91%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó una disminución de 2 puntos porcentuales respecto al mes anterior. En el EPMSC Cali, con el menor porcentaje de cumplimiento, se evidenciaron múltiples afectaciones, entre ellas deficiencias en la limpieza y desinfección de la puerta del área de almacenamiento de tubérculos, de las cortinas y del techo del área caliente; ausencia de fichas técnicas de productos químicos y falta de suministro de algunos insumos de aseo, como desengrasante. En el CRM EJECA, con un 87% de cumplimiento, se identificaron deficiencias en la limpieza y desinfección de techos, ausencia de fichas técnicas de productos químicos y un manejo inadecuado del aceite vegetal usado (AVU), en incumplimiento de las resoluciones 3957 de 2009 y 0316 de 2018. En el EPMSC Sevilla, con un 90% de cumplimiento, se observaron falencias en la limpieza y desinfección de techos, así como ausencia de fichas técnicas de productos químicos. En el EPMSC La Unión y Caicedonia, con un 97% de cumplimiento, este último presentó como hallazgo la ausencia de fichas técnicas de productos químicos. Finalmente, en el EPMSC Buga y en el EPMSC Bolívar se alcanzó el 100% de cumplimiento, destacándose la implementación de procedimientos que garantizan condiciones sanitarias adecuadas, previenen la contaminación cruzada y permiten el desarrollo secuencial de las actividades desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto

terminado. Las áreas se encuentran debidamente señalizadas y se asegura la limpieza y desinfección de equipos, utensilios, carros transportadores y menaje asignado a la PPL. Asimismo, se evidencia la entrega mensual del kit de limpieza con su respectiva acta de soporte, el suministro de agua potable o la implementación de un plan de acción documentado para garantizarla, y la ejecución del control de plagas conforme a la normativa sanitaria vigente, con respaldo documental completo y sin evidencia de presencia de vectores en el área.

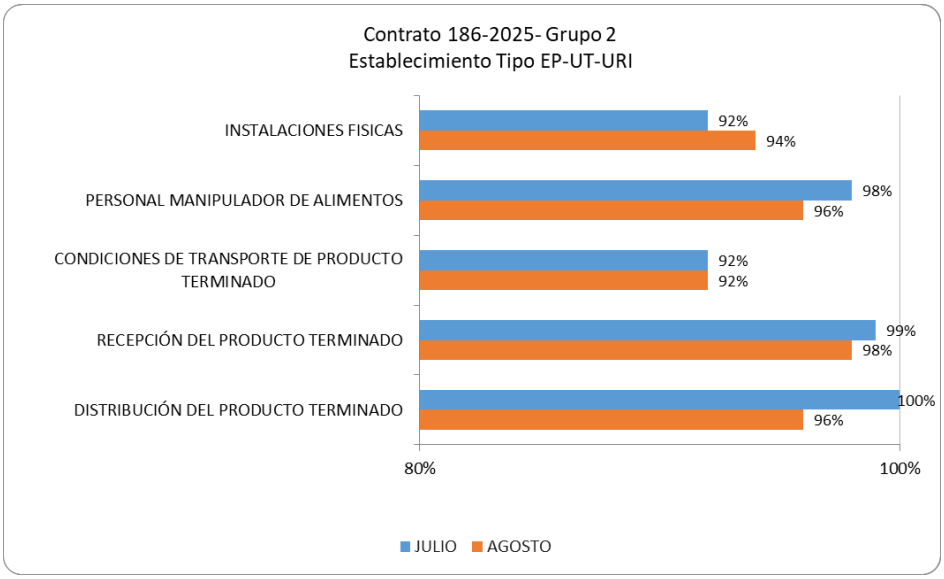
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (95%): En esta categoría se evidenció un incremento de 1 punto porcentual en la calificación del contratista respecto al periodo anterior. Como aspecto positivo, se destaca que la recepción de materias primas e insumos se realiza conforme a los lineamientos y horarios establecidos por el establecimiento, y que los vehículos destinados al transporte de alimentos, tanto internos como externos (excluyendo motocicletas), se encuentran debidamente identificados con la leyenda visible "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", cumpliendo con los requisitos establecidos para este proceso. En cuanto a hallazgos, el EPMSC Cali, único establecimiento del Grupo 2 evaluado en esta categoría para el corte del presente informe, obtuvo un cumplimiento del 95% y presentó afectaciones asociadas a deficiencias higiénico sanitarias en los vehículos auditados, así como a la ausencia de un registro actualizado del monitoreo de la temperatura de los mismos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó un incremento de 3 puntos porcentuales respecto al mes anterior. El EPMSC Sevilla alcanzó el 100% de cumplimiento, garantizando la implementación de formatos estandarizados de producción, la aplicación de criterios de aceptación y rechazo de materias primas y el desarrollo de capacitaciones conforme a la Resolución 2674 de 2013, sin reportarse brotes de ETA. En contraste, el EPMSC Caicedonia y el EPMSC Bolívar obtuvieron un 96% de cumplimiento, el primero con afectación por presencia de oxidación en un carro transportador y el segundo por ausencia del paz y salvo del mes de julio de 2025. El EPMSC Cali registró un 95%, con hallazgos relacionados con la ausencia del paz y salvo y deficiencias en el mantenimiento preventivo y correctivo de los carros transportadores; el EPMSC La Unión alcanzó un 92% debido a la no presentación del paz y salvo; mientras que los menores porcentajes correspondieron al CRM EJECA y al EPMSC Buga con 91%, el primero por la ausencia del paz y salvo y el incumplimiento de la frecuencia y parámetros establecidos en los Anexos 6 y 7 para los muestreos microbiológicos, y el segundo por la ausencia del paz y salvo y la carencia de certificados de calibración de equipos de medición.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (99%): En esta categoría se evidencia un incremento de 4 puntos porcentuales respecto al mes de julio, destacándose el cumplimiento del 100% por parte de los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Buga, EPMSC Caicedonia EPMSC Cali, EPMSC La Unión y EPMS Sevilla. Durante la verificación, se destacan aspectos positivos como la existencia de registros actualizados de capacitaciones en SST dirigidas a trabajadores y PPL, con sus respectivas actas y evaluaciones; botiquín dotado según su clasificación (Tipo A o B); extintores señalizados, visibles y en condiciones óptimas de uso; entrega y uso adecuado de elementos de protección personal (EPP) por parte del personal manipulador de alimentos; y la presencia de sistemas de ventilación adecuados mediante campanas y extractores de aire en funcionamiento. Sin embargo, la variable se ve afectada por los hallazgos en el CRM EJECA (90%), que no dispone de ruta de evacuación visible en el servicio de alimentación.

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



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 2, para el período de agosto 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 96% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (94%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidencia un aumento de dos puntos porcentuales en la calificación del contratista respecto al mes anterior. Se destaca el cumplimiento del 100% en las siguientes estaciones: Fraydamian San Nicolás, Yotoco, Aguablanca, Caicedonia, Desepaz, El Diamante, Dagua, EP-Buga CAI Divino Niño, Flora, Floresta, Fraydamian, Junín, Limonar, Los Mangos, López, Mariano, Municipal, Rivera, San Francisco, Sevilla, Terminal, Terron Colorado y Yumbo. No obstante, el porcentaje general se ve afectado por las estaciones Lido y Meléndez, cada una con un cumplimiento del 50%, debido a que durante el almacenamiento temporal no se garantizan condiciones higiénicas adecuadas del producto terminado, específicamente en relación con las superficies de contacto. Adicionalmente en la EP Guabal no se asegura una correcta limpieza de las canastillas utilizadas durante el almacenamiento temporal.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (96%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidenció una disminución de dos puntos porcentuales en la calificación del contratista con respecto al mes anterior. Esta reducción se atribuye a lo observado en la Estación de Policía Yotoco, la cual presenta un cumplimiento del 0% debido a que el personal manipulador de alimentos no utiliza la dotación completa, relacionado con el no uso de guantes, gorro, tapabocas y bata, además de no contar con certificado médico vigente (apto para manipular alimentos) y del certificado de manipulación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). A pesar de esta situación, se destaca el cumplimiento del 100% en las siguientes estaciones: Fraydamian San Nicolás, Aguablanca, Caicedonia, Desepaz, El Diamante, Dagua, EP-Buga CAI Divino Niño, Flora, Floresta, Fraydamian, Guabal, Junín, Lido, Limonar, Los Mangos, López, Mariano, Meléndez, Municipal, Rivera, San Francisco, Sevilla, Terminal, Terrón Colorado y Yumbo.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (92%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidencia estabilidad en la calificación del contratista respecto al mes anterior. Se destaca el cumplimiento del 100% en las siguientes estaciones: Fraydamian San Nicolás, Aguablanca, Caicedonia, Desepaz, El Diamante, EP-Buga CAI Divino Niño, Flora, Floresta, Fraydamian, Junín, Lido, Limonar, Los Mangos, López, Mariano, Rivera, San Francisco, Sevilla, Terminal, Terrón Colorado y Yumbo. Se resaltan aspectos positivos, como que los vehículos transportadores se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénicas, y cuentan con recipientes y canastillas de material adecuado, que evitan el contacto directo de los alimentos con el piso del vehículo. Además, las condiciones de almacenamiento durante el transporte previenen daños mecánicos en los empaques y mantienen la calidad e inocuidad de los alimentos, en cumplimiento con lo establecido en la OTM. No obstante, el porcentaje general se ve afectado principalmente por el incumplimiento en el diligenciamiento de planillas de registro de temperaturas y en el uso de termómetro de punzón debidamente calibrado para el control de condiciones térmicas durante el transporte de alimentos en las siguientes estaciones: Yotoco (20%), Dagua (80%), EP-Buga CAI Divino Niño (80%), Meléndez (80%), Municipal (60%) Adicionalmente, EP Municipal y EP Yotoco se ve afectado por no contar con un plan de rutas que incluya placas vehiculares y rangos de horarios. En el caso de la EP Yotoco el vehículo trasportador no cumple con la documentación requerida al no presentar Concepto Sanitario favorable con fecha no mayor a un año y no llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidenció una disminución de un punto porcentual en la calificación del contratista con respecto al mes anterior. Esta reducción se atribuye a lo observado en las estaciones de policía EP-Buga CAI Divino Niño, Desepaz y Yotoco donde se realizaron intercambios de componentes del menú sin notificación previa en el sistema. Así mismo en la EP Municipal se incumple en el horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo con lo estipulado en la OTM. Finalmente, en la EP Yotoco el ciclo de menús no se encuentra socializado y/o informado a los responsables. A pesar de esta situación se destaca el cumplimiento del 100% en las siguientes estaciones: Fraydamian San Nicolás, Aguablanca, Caicedonia, El Diamante, Dagua, Flora, Floresta, Fraydamian, Guabal, Junín, Lido, Limonar, Los Mangos, López, Mariano, Meléndez, Rivera, San Francisco, Sevilla, Terminal, Terrón Colorado y Yumbo. Se resaltan aspectos positivos relacionados con la prestación del servicio, tales como el cumplimiento en el suministro la totalidad de los componentes del menú, cumpliendo con los gramajes establecidos, las especificaciones técnicas aprobadas por la USPEC y lo dispuesto en la OTM. Los alimentos entregados se encuentran libres de contaminación, y en los casos en que aplica, los empaques primarios cumplen con la normatividad sanitaria vigente en cuanto a rotulado. La bebida suministrada cumple con las características y rotación establecidas, y el menú verificado presenta calidad organoléptica adecuada.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidenció una disminución de cuatro puntos porcentuales en la calificación del contratista con respecto al mes anterior. Esta reducción se atribuye a lo observado en las estaciones de policía EP-Buga CAI Divino Niño y Yotoco incumpliendo con las características al aval por parte de la interventoría para entrega en fondos de las bebidas, al no hacer uso de recipientes en polietileno de alta densidad con tapa a presión y grifo con capacidad de 15L, 19L, 22L y 44L, con filtro en la parte inferior del recipiente para facilitar el servido en las EP. A pesar de esta situación se destaca el cumplimiento del 100% en las siguientes estaciones: Fraydamian San Nicolás, Aguablanca, Caicedonia, Desepaz, El Diamante, Dagua, Flora, Floresta, Fraydamian, Guabal, Junín, Lido, Limonar, Los Mangos, López, Mariano, Meléndez, Municial, Rivera, San Francisco, Sevilla, Terminal, Terrón Colorado y Yumbo. Vale la pena resaltar que la categoría refleja el cumplimiento en la entrega en cada tiempo de comida de los respectivos utensilios para el consumo de los alimentos, así mismo se observa que en las diferentes estaciones de policía que cuenta con PPL adscritos al programa de dietas, la entrega de la alimentación en recipientes debidamente rotulados de acuerdo al PPL y su respectiva dieta.

2.2.3 GRUPO 3

2.2.3.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de agosto 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 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
COJAM JAMUNDI BLOQUE 1	9/1/2025	Favorable	92%	Siete meses	**Hallazgo 1.2:** Pared deteriorada. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 23-08-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidenció, que el contratista realizó mantenimiento a las paredes mediante procesos de resane en baldosas que presentaban fisuras. **Hallazgo 1.4:** Lavamanos sin desagüe (instalación sanitaria). **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 23-08-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidenciaron lavamanos con desagües y en correcto funcionamiento. **Hallazgo 2.1:** Utensilio con cabo de madera. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 23-08-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, no se evidenciaron utensilios con cabo de madera. **Hallazgo 5.1:** Suministro de agua con cloro residual de 0.3. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 23-08-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidenció, 0,5 en cloro residual. Los rangos permitidos varían entre 0.3 y 2.0 mg/L. **Hallazgo 5.3:** No realizan separación en la fuente los segregadores. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 23-08-2025 al servicio de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					alimentación del Bloque 1, se evidenció, un correcto manejo (recolección, clasificación y disposición final) de los residuos sólidos, aprovechables (reciclaje), líquidos y peligrosos (lavazas, lámparas fluorescentes, baterías, etc.), y se encuentra articulado con el PIGA del establecimiento.
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%	Tres meses	**Hallazgo 1.2:** Las rejillas no abarcan el 100% de los desagües. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 23-08-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidenciaron en área de producción, rejillas, la cual no cubre totalmente el sistema de evacuación de aguas residuales (desagües). **Hallazgo 5.3:** Sin recipientes para la disposición final. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 23-08-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidenciaron recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. **Hallazgo 5.4:** Malla no completa para control de roedores. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 23-08-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidenciaron mallas que se encuentran en las puertas con fisuras y no cubren en su totalidad.
EPMSC SILVIA	8/1/2025	Favorable	100%	Siete meses	Ninguna
EPMSC BUENAVENTURA	22/11/2024	Favorable	100%	Nueve meses	Ninguna
EPMSC PUERTO TEJADA	3/9/2024	Favorable	96,50%	Once meses	**Hallazgo 1.1:** El diseño de la infraestructura no cuenta con un proceso secuencial de sus áreas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 18-08-2025 al servicio de alimentación, se evidenció que únicamente se cuenta con una puerta de acceso y, por tanto, la puerta para el ingreso de materia prima es la misma para la salida de producto terminado ensamblado en fiambreras, así mismo, debido

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					a las limitaciones de espacio, el proceso no tiene secuencia lógica. **Hallazgo 2.1:** Se evidencian ollas y equipos de refrigeración con deterioro. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 18-08-2025 al servicio de alimentación, no se evidenciaron ollas con deterioro; de los seis equipos de frio evidenciados, solo un congelador se encuentra deteriorado (sin manija, con corrosión y desprendimiento de material).
PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO	19/03/2025	Favorable	91,50%	Cinco meses.	**Hallazgo 1.2:** Se evidencian paredes con desprendimiento y pisos con cerámicas astilladas y desgastes. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 29-08-2025 a la Planta de Producción G3 Santander de Quilichao, se evidenciaron paredes y muros con presencia de humedad y desprendimiento de pintura en el servicio de alimentación. Así mismo, se evidenciaron pisos con cerámicas astilladas y desgaste de baldosas. **Hallazgo 1.3:** Se evidencian humedades en unas partes del techo. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 29-08-2025 a la Planta de Producción G3 Santander de Quilichao, se evidenció que el contratista realizó mantenimiento de pintura en techos del servicio de alimentación para las humedades presentadas. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia humedad en la pared del servicio sanitario. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 29-08-2025 a la Planta de Producción G3 Santander de Quilichao, se evidenció que el contratista realizó mantenimiento de pintura en pared y techo del servicio sanitario. **Hallazgo 2.1:** Se evidencian dos congeladores en regular estado, oxido en las tapas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 29-08-2025 a la Planta de Producción G3 Santander de Quilichao, se evidenciaron equipos de enfriamiento (refrigeradores y congeladores), nuevos y en buen estado. **Hallazgo 5.3** Se evidencia área para almacenamiento de residuos en lona verde - material no sanitario.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: En visita de interventoría técnica de fecha 29-08-2025 a la Planta de Producción G3 Santander de Quilichao, se evidenció el área de almacenamiento temporal de residuos, cubierta en una lona verde de material no sanitario.
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%	Diez meses	**Hallazgo 1.1:** Diseño del área de preparación y almacenamiento facilita el ingreso de plagas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 18-08-2025 al servicio de alimentación EPMSC CARTAGO, se evidenciaron aberturas con su respectiva protección, evitando el ingreso de plagas o cualquier otro contaminante. **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. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 18-08-2025 al servicio de alimentación EPMSC CARTAGO, se evidenciaron paredes del área de almacenamiento en frio y preparación con desprendimiento de pintura. Así mismo, se evidenciaron sistemas de evacuación de aguas residuales con sus respectivas rejillas. **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. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 18-08-2025 al servicio de alimentación EPMSC CARTAGO, se evidenciaron aberturas en puertas con su respectiva protección, evitando el ingreso de plagas o cualquier otro contaminante. Por otro lado, el techo del área de producción es alto y se observa recién pintado, limpio y sin fisuras. **Hallazgo 1.4:** Instalación sanitaria incompleta no cuenta con tasa. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 18-08-2025 al servicio de alimentación EPMSC CARTAGO, se evidenciaron instalaciones sanitarias en buen estado y funcionales. **Hallazgo 2.1:** Se evidencian equipos en mal estado las puertas no garantizan la

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					hermeticidad, se evidencia con presencia de óxido. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 18-08-2025 al servicio de alimentación EPMSC CARTAGO, se evidenciaron nueve congeladores y tres refrigeradores en perfecto estado y funcionales. **Hallazgo 4.4:** Almacenamiento de productos en frío supera la línea de carga. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 18-08-2025 al servicio de alimentación EPMSC CARTAGO, se evidenciaron nueve congeladores y tres refrigeradores, que no superan la línea carga de los equipos de frio. Todos los equipos son funcionales. **Hallazgo 5.3:** No se evidencian recipientes adecuados para la correcta disposición de residuos en área de preparación. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 18-08-2025 al servicio de alimentación EPMSC CARTAGO, se evidenciaron recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia suciedad en equipos de congelación. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 18-08-2025 al servicio de alimentación EPMSC CARTAGO, se evidenció que el contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos, y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación. **Hallazgo 5.6:** No se evidencia el registro del procedimiento de limpieza y desinfección en utensilios, ollas, cucharas, cuchillos. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 18-08-2025 al servicio de alimentación EPMSC CARTAGO, se evidenció que el contratista garantiza la limpieza y desinfección de los utensilios, con que cuenta el servicio de alimentación. 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%	Dos meses	**Hallazgo 1.1:** Por su ubicación y diseño locativo no se impide ingreso locativo. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el día 29-08-2025, al CPAMSPAL PALMIRA - PAS, no se evidenció secuencia

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					lógica, puesto que la puerta para la entrada de materia prima es la misma que se utiliza para salida de producto terminado. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia deterioro de pisos en toda el área que no permite su fácil limpieza y desinfección. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el día 29-08-2025, al CPAMSPAL PALMIRA - PAS, se evidenciaron pisos deteriorados (desprendimiento de pintura), con desgaste y grietas (área de preliminado y producción – cocina caliente). **Hallazgo 1.3:** Se evidencia material del cual está construido el techo del área de preparación no permite fácil lavado, limpieza y desinfección. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el día 29-08-2025, al CPAMSPAL PALMIRA - PAS, se evidenciaron techos altos lo cual no facilita los procesos de limpieza y desinfección y se evidencia desprendimiento de pintura en área de jugos. **Hallazgo 3.3:** Se evidencian manipuladores con uso de indumentaria de color oscuro. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el día 29-08-2025, al CPAMSPAL PALMIRA - PAS, se evidenció personal manipulador con dotación completa, limpia de color blanco y en buen estado. El contratista realizó entrega de dotación con fecha del 20-06-2025. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia descargue del área preliminar con la rejilla retirada. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el día 29-08-2025, al CPAMSPAL PALMIRA - PAS, se evidenciaron, sistemas de evacuación de aguas residuales con sus respectivas rejillas (cárcamos con malla de angeo).
CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN	19/06/2025	Favorable	95%	Dos meses	**Hallazgo 1.1:** La infraestructura no impide el ingreso de plagas. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el día 27-08-2025, al CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN, se evidenciaron aberturas con su respectiva protección, evitando el ingreso de plagas o cualquier otro contaminante. **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					observa el tubo de trampa -grasa, sin tapón y un tomacorriente, sin tapa en área de preliminar de proteína. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el día 27-08-2025, al CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN, se evidenciaron paredes de bodega de almacenamiento de aseo y frutas en buen estado, toda vez que el contratista realizó mantenimiento a estas áreas. Así mismo, se evidenciaron rejillas en todos los drenajes del servicio de alimentación y el sistema eléctrico se observó funcional y en buen estado. Se evidenció la ausencia del tapón en el tubo de la trampa de grasa. **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. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el día 27-08-2025, al CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN, se evidenciaron ventanas y otras aberturas protegidas con mallas anti insecto o angeos que impiden el ingreso de plagas. **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. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el día 27-08-2025, al CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN, se evidenciaron instalaciones sanitarias en buen estado, funcionales y dotadas con elementos de higiene personal (papel higiénico, jabón líquido inoloro y desinfectante, gel antibacterial, implementos desechables para el secado de manos).

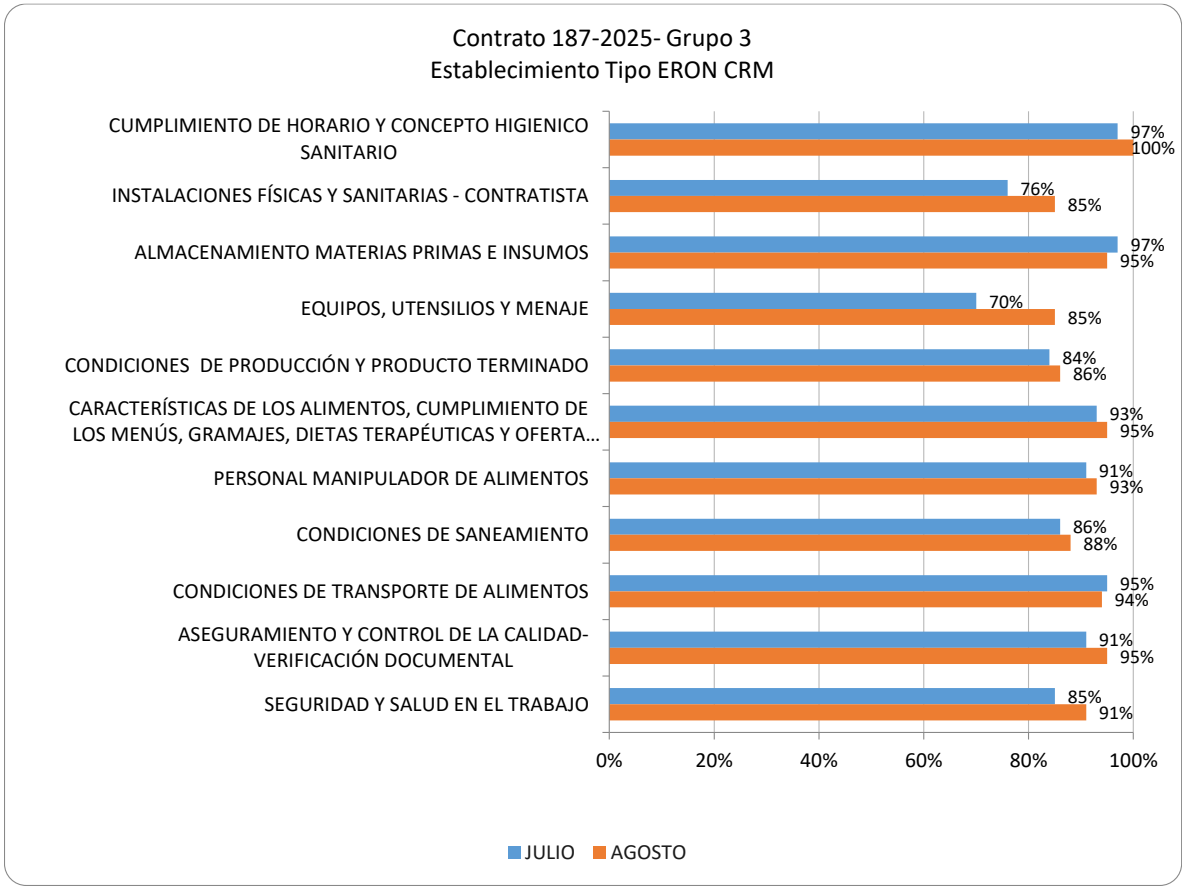
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los siete ERONES visitados pertenecientes al Grupo 3, CUATRO establecimientos, una planta de producción y un rancho han sido evaluados con un concepto FAVORABLE, estos son: EPMSC SILVIA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA, CPAMSPAL PALMIRA (PAS y CENTRO DE PRODUCCIÓN), PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO 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 no realizó a los servicios de alimentación de los establecimientos penitenciarios pertenecientes al Grupo 3.

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 el mes de agosto 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 agosto 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 de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%): Corresponde a la categoría con mejor desempeño. Durante el periodo de agosto de 2025, se puede evidenciar un incremento del 3% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de julio de 2025. Este aumento se atribuye al cumplimiento en los horarios de entrega de alimentos durante los tiempos establecidos para desayuno, almuerzo y cena en **todos los establecimientos penitenciarios.** En relación a los conceptos sanitarios, todos los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente. Así mismo, cabe mencionar que todos los establecimientos se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos COJAM JAMUNDI, CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (85%): Corresponde a una de las dos categorías con menor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Se puede evidenciar un incremento del 9% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de julio de 2025. 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 eléctricas (cableado, tomacorrientes, cajas de instalación) en buen estado y funcionales; letreros alusivos al lavado de manos (procedimiento) y BPM, en buen estado, ubicados en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso; existencia de un área destinada a la limpieza y desinfección de los utensilios y el menaje; y un área exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos o materias primas clasificadas como PRODUCTOS NO CONFORMES. Por otro lado, se presentaron aspectos negativos que afectaron la calificación general tales como: 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 baldosas, pintura y/o material; protectores de pared con presencia de corrosión; techos en mal estado; mesones deteriorados (lamina desajustada y presencia de corrosión); marcos y puertas con deterioro (corrosión y oxido); lámparas y/o reflectores sin funcionamiento; aberturas con angeos 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 ni señalización, además, los recipientes están deteriorados y carecen de tapas y bolsas. Cabe resaltar el 100% de cumplimiento de los aspectos evaluados para el establecimiento EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC CARTAGO, seguido de EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con un 94% de cumplimiento cada una. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron: CPAMSPAL PALMIRA con 79%, EPMSC PUERTO TEJADA con 76% y COJAM JAMUNDI con 74%.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (95%): Durante el periodo de agosto de 2025, se puede evidenciar una disminución del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de julio de 2025. Entre los hallazgos que impactaron de manera desfavorable la calificación general se encuentran: ausencia de fichas técnicas de las materias primas; almacenamiento de leche en polvo entera con adición de azúcar, marca COSMOLAC, cuyo aporte de proteína es inferior (15.3 gramos por cada 100 gramos de producto, al establecido en el anexo 4 (26 gramos de proteína por cada 100 gramos de producto); alimentos almacenados con el etiquetado y rotulo establecido para el empaque primario no acorde a la normatividad vigente resolución (ausencia de sellos de advertencia) y almacenamiento de materias primas en cajas de cartón que no son de primer uso. 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; cumplimiento en la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario;

cumplimiento de las distancias perimetrales; materias primas almacenadas que han sido re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, debidamente identificadas; aplicación del método PEPS; no se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos y almacenamiento de producto evidenciado como no conforme en el área dispuesta para tal fin. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC PUERTO TEJADA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, en 11 de las 12 variables contempladas en el instrumento, dado que la variable de alimentos enlatados fue No Observada durante las verificaciones, seguido de CPAMSPAL PALMIRA con 95%, EPMSC CARTAGO con 95%, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 95%, COJAM JAMUNDI con 92%, y EPMSC SILVIA con 90% de desempeño.

4. Equipos, utensilios y menaje (85%): Corresponde a una de las categorías con menor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 15% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. Entre los aspectos que favorecieron la calificación, cabe mencionar el uso de tablas de corte de acuerdo al código de colores y las cuales se encuentran en buen estado; el menaje y/o equipos en desuso se encuentran identificados como "FUERA DE USO - OBSOLETO"; los servicios de alimentación cuentan con trampas de grasas en buen estado y funcionales; se cuenta con kit de equipos de medición y equipos de medición requeridos de acuerdo a la OTM; los cuartos fríos (refrigeración-congelación) y/o neveras y/o congeladores se encuentran funcionando correctamente. Los establecimientos que presentan el mayor porcentaje de cumplimiento son EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SILVIA y EPMSC CARTAGO con 94%, 94% y 93%, respectivamente. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la variable hacen referencia a equipos, utensilios y menaje no resistentes a la corrosión, en mal estado y con deterioro (estufa con fugas, quemadores en mal estado y combustión inadecuada, puestos de cocción sin perillas; equipos con presencia de corrosión y/o deterioro; ausencia de un disco de corte de procesador de alimentos y pailas 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; refrigerador en mal estado (puertas deterioradas y sin manija para apertura y cierre del equipo); congelador en mal estado (lámina deteriorada, con presencia de corrosión y manija desprendida); equipos de enfriamiento sin calibración a escala en EPMSC CARTAGO. El contratista durante este período, no cuenta con soportes de entrega de menaje (2 vasos) para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta Técnica Mínima (OTM) en EPMSC SILVIA, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 ni en EPMSC PUERTO TEJADA. También se evidenciaron carros transportadores en cantidad insuficiente, sin identificar y en mal estado (puerta sin sellado hermético, sin puerta, rodamientos deteriorados y lamina deteriorada). Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron: PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 88%, COJAM JAMUNDI con 84%, CPAMSPAL PALMIRA con 79% y EPMSC PUERTO TEJADA 79% de desempeño.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (86%): Con respecto al mes de julio de 2025, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. Entre los aspectos positivos evidenciados en esta categoría, se destaca la implementación del protocolo de control de temperatura y del plan de muestreo (control de gramaje), conforme a la norma NTC ISO-2859-1, aplicados desde la recepción de materias primas hasta la distribución final del producto. Asimismo, se evidencian prácticas preventivas como el prealistamiento y la preparación de materias primas, que permiten minimizar el riesgo de contaminación cruzada. Se aplican adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras), y se asegura la distribución del producto terminado a temperaturas superiores a 60 °C, mientras que los alimentos refrigerados se mantienen a una temperatura no mayor a 4 °C ± 2 °C. Se destaca también la correcta implementación del protocolo para la toma de contramuestras, el almacenamiento adecuado del hielo debidamente rotulado, y el suministro de la ración terapéutica en empaques desechables, especialmente para los PPL con diagnósticos de inmunosupresión y/o enfermedades infectocontagiosas. Los aspectos que afectaron negativamente la calificación general fueron: 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; no entrega de utensilios estandarizados para garantizar el volumen y gramaje de cada uno de los componentes suministrados; proceso de limpieza con solución detergente durante la preparación de los alimentos, y tratamiento térmico inadecuado de la salchicha. Es importante señalar que, durante el periodo del presente informe, en ninguno de los establecimientos se presentaron productos devueltos por la PPL al servicio de alimentación por rechazo y/o falencias presentadas, que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de los alimentos. **El establecimiento con mejor desempeño fue** EPMSC PUERTO TEJADA**, alcanzando un cumplimiento del 100% en esta categoría.** Le siguen, con porcentajes de cumplimiento entre el 82% y el 89%, los siguientes establecimientos: EPMSC BUENAVENTURA, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, EPMSC SILVIA, EPMSC CARTAGO, CPAMSPAL PALMIRA y COJAM JAMUNDI.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (95%): Tipificado como cumplimiento por parte del contratista por presentar un desempeño superior el 90%. Con respecto al mes de julio de 2025, se presenta un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento. Entre los aspectos positivos se puede destacar el cumplimiento del ciclo de menús y la entrega de la totalidad de los componentes en cada tiempo de alimentación; entrega de la salchicha de acuerdo con las características definidas en la OTM, el no uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos en las preparaciones; cumplimiento en los gramajes y calidad organoléptica de las preparaciones de los menús verificados a suministrar en el ERON, EPs, UTs y URIs; suministro de los refrigerios nocturnos, remisiones y menús especiales, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima; desarrollo del programa de tamizaje nutricional de acuerdo a lo estipulado en la OTM; registro y control diario de entrega de dietas, firmado por cada PPL de dietas; soportes de revaloración para seguimiento, ajuste o retiro de dietas de la PPL afiliada al régimen contributivo, excepción o especial; 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 y ciclo de menús socializados. 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 e intercambios no notificados. 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 (bebida con leche entera en polvo azucarada para los hipoglucidos). 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. Por otro lado, en ninguno de los establecimientos se presentó suministro de huevo y/o embutido (en el tiempo de comida almuerzo o cena), como intercambio del componente proteico. Los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SILVIA, EPMSC CARTAGO y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, alcanzaron un desempeño del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas; seguido de CPAMSPAL PALMIRA con un 95%, EPMSC PUERTO TEJADA con un 92% y COJAM JAMUNDÍ con un 92%.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (93%): Para el presente periodo de informe, se evidenció un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de julio de 2025. Para el mes de agosto, se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SILVIA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, que presentan cumplimiento del 100%, al contar con el personal ofertado y adicional, tiempo laborado, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas adecuadas y documentación para la manipulación; seguido de CPAMSPAL PALMIRA, con un desempeño del 95%. Entre los aspectos positivos que favorecieron la categoría se encuentra la entrega de dotación completa a visitantes; cumplimiento de hábitos de higiene personal y prácticas por parte de los manipuladores; 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; manipuladores realizando lavado de manos con agua y jabón desinfectante; existencia de certificado médico anual vigente para el personal operativo del servicio de alimentación; 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. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al incumplimiento en el recurso humano mínimo y adicional y frecuencia del mismo de acuerdo al anexo 9, estudios previos y condiciones contractuales; no se cuenta con soportes de entrega de delantal plástico a personal distribuidor, las cuales realizan el proceso de servido de producto terminado ni de dotación completa a personal manipulador que ingreso a laborar el 01/07/2025 en COJAM JAMUNDI (BLOQUE 4); manipuladores de alimentos con delantal plástico en mal estado (fisuras) y calzado con suela desgastada. El establecimiento con menor desempeño fue COJAM JAMUNDI con un 84%.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (88%): Con respecto al mes de julio de 2025, se presentó un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento. En relación a los aspectos positivos dentro de la categoría, cabe destacar la implementación de procedimientos definidos para garantizar las condiciones sanitarias, evitando la contaminación cruzada; instalaciones sanitarias limpias y dotadas con elementos de higiene personal; adecuado almacenamiento e identificación de productos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección; entrega de kit (detergente, desinfectante y esponja) quincenalmente a la PPL con el fin de garantizar la limpieza y desinfección de la dotación (fiambreras, vaso y cuchara) antes de cada tiempo de comida; cumplimiento en el código de colores para los utensilios de aseo; suministro de agua potable en los servicios de alimentación; limpieza y desinfección de las trampas de grasas; análisis diario de pH y Cloro Residual; evacuación de residuos mínimo tres veces al día de las áreas de proceso; el certificado de lavado y desinfección de tanques de acuerdo a la legislación vigente; soporte de la disposición final del aceite vegetal usado (AVU); correcto manejo de residuos sólidos aprovechables y no aprovechables; servicio de alimentación libre de huella, presencia o daño causado por plagas. Los hallazgos que afectaron negativamente la calificación hacen referencia a paredes, pisos, techos, barreras de protección (angeos), campanas extractoras y ductos, tuberías de vapor, en deficientes condiciones de higiene; utensilios (pailas y fondos) y equipos (sartén basculante) en deficientes condiciones de higiene; presencia de un servicio sanitario dentro del área de producción en CPAMSPAL PALMIRA – PAS y recipientes para almacenamiento de residuos sin tapa y sin identificar. Es importante resaltar que las condiciones óptimas de saneamiento se evidenciaron en EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC PUERTO TEJADA con un cumplimiento del 100% en todas las variables evaluadas, seguido de EPMSC CARTAGO con 97%, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 93%, CPAMSPAL PALMIRA con 91% y EPMSC SILVIA con 90%. El establecimiento con menor desempeño fue COJAM JAMUNDÍ con un 80%.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (94%): En comparación con el periodo anterior, se presentó una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento de la variable de transporte de alimentos. Entre los aspectos que influyeron negativamente en la calificación general fueron: personal transportador manipulando alimentos sin uso de cofia y tapabocas; vehículo transportador en inadecuadas condiciones en la estructura interna (desprendimiento de pintura y fisuras) y disposición de abarrotes directamente sobre el piso del vehículo transportador. 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 con la documentación requerida en la OTM (SOAT, Revisión tecnomecánica (Si aplica), CHS) vigente; registro actualizado del monitoreo de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, el cargue y descargue. Así mismo, se evidencian vehículos transportadores de alimentos que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Los establecimientos con desempeño sobresaliente en el periodo fueron CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 cada uno con 100% de cumplimiento, permitiendo evidenciar condiciones óptimas del transporte interno y externo, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la

norma sanitaria vigente; seguido de COJAM JAMUNDI con un 93%. El establecimiento con menor desempeño fue EPMSC CARTAGO con un 80%. Para los establecimientos EPMSC PUERTO TEJADA 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.

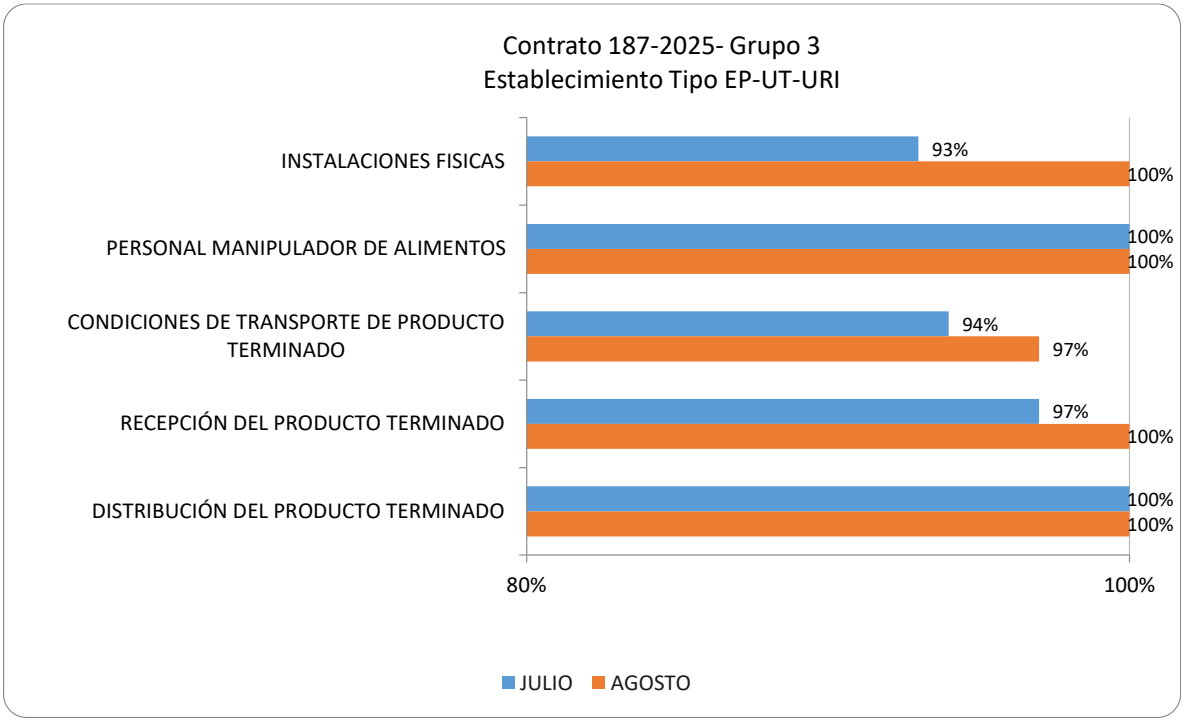
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%): Con respecto al mes de julio de 2025, para esta variable se presentó un incremento del 4% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos positivos que favorecieron la calificación, fueron: totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima ajustados a cada establecimiento; registros actualizados de formatos básicos de producción; aplicación de los criterios de aceptación y rechazo en la recepción de materias primas; implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos; laboratorio que realiza la toma de muestras, inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB); muestreos microbiológicos de acuerdo con la frecuencia establecida en el Anexo 6; análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM; sensibilización a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje; control y registro de temperatura en un lugar visible de los equipos de frio; implementación del programa de trazabilidad, capacitación al personal en BPM y hábitos en la cadena de producción de alimentos, en la prestación del servicio y en la generación de vida saludable; registros actualizados del plan de inducción, contingencia y emergencia y no se observó el ingreso y/o retiro de elementos prohibidos en los establecimientos. Durante el periodo del presente informe, se evidenció afectación de la variable debido a la 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 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 en CPAMSPAL PALMIRA – Centro de Producción; carros transportadores sin el correspondiente mantenimiento preventivo trimestral que evite el deterioro de los mismos y falta de soportes de pago de proyectos productivos (panadería), servicios públicos, bonificación de PPL y ARL de PPL correspondiente a los meses de junio y julio de 2025. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron EPMSC CARTAGO y EPMSC SILVIA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado seguido de EPMSC BUENAVENTURA con 96%, EPMSC PUERTO TEJADA con 96%, COJAM JAMUNDI con 94%, CPAMSPAL PALMIRA con 93% y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 92%.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (91%): Para el presente periodo de informe, se evidenció un incremento del 6% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de julio de 2025. Los aspectos que favorecieron la calificación general corresponden a registros actualizados del Manual de Seguridad y Salud en el trabajo; botiquín dotado; manta anti fuego cerca a los equipos de cocción; exámenes médicos ocupacionales de ingreso del personal externo empleado por el contratista; política de SST, publicada y firmada y ruta de evacuación y extintores debidamente señalizada. **Entre los principales hallazgos que impactan negativamente en la calificación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SST) se puede mencionar:** no se cuenta con evidencia documental que respalde la entrega de EPP a los manipuladores y distribuidores; lámina desprendida en ducto de la campana extractora del área de producción y ausencia de extractores de aire y chimeneas en los hornos. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 presentan cumplimiento del 100%. Los establecimientos con menor desempeño fueron: COJAM JAMUNDI y CPAMSPAL PALMIRA, con 89% y 79% de desempeño, respectivamente.

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 desempeño el mes de agosto 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 EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 3, para el período de agosto 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 99% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%): Con respecto al mes de julio de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento incremento un 7%. Los establecimientos UT ARBUE, EP CARTAGO, EP GINEBRA, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA Y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Entre los aspectos positivos, cabe mencionar que el contratista garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado durante su almacenamiento temporal, ya que se encuentra alejado de focos de contaminación, cuenta con superficies limpias y sin contacto directo con el piso, igualmente las canastillas y/o estibas usadas durante el almacenamiento temporal se encuentran limpias y en buen estado. Sin embargo, para los establecimientos UT ARBUE Y EP GINEBRA, la interventoría no evidencio durante las visitas, canastillas y/o estibas durante el almacenamiento temporal, dando una calificación de NO OBSERVADO.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): Con respecto al mes de julio de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de agosto de 2025. Es una de las variables de mejor desempeño durante el periodo del presente informe. Para el establecimiento UT ARBUE, no se evidenció personal manipulador de alimentos durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO, ya que el transporte de los alimentos es

marítimo. 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 CARTAGO, 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 (97%): Con respecto al mes de julio de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento aumenta en 3 puntos porcentuales. 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. La categoría se ve afectada por la ausencia del sistema de monitoreo interno de temperatura como lo establece la OTM, cuentan con un termómetro, pero este no se encuentra calibrado, para el vehículo de placa VDP210 del establecimiento EP CARTAGO. Para el establecimiento UT ARBUE, el transporte de los alimentos es marítimo, dando una calificación de NO OBSERVADO para esta categoría, ya que no pueden realizarse las respectivas inspecciones por parte de la Interventoría. El establecimiento con el menor porcentaje de desempeño fue EP CARTAGO con 80% de cumplimiento.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En comparación con el periodo anterior, para esta variable se presentó un incremento del 3% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos que favorecieron la calificación corresponden al cumplimiento del ciclo de menú y del horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM; suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado; alimentos suministrados libres de algún tipo de contaminación; entrega de bebida de acuerdo a las características y rotación estipuladas en la OTM, cumplimiento del gramaje, características organolépticas y de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú. Los establecimientos UT ARBUE, EP CARTAGO, EP GINEBRA, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA Y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Durante el periodo del presente informe, no se presentaron renuncias a la alimentación y/o a las dietas en ninguna de las Estaciones de Policía y/o Unidades Tácticas, verificadas.

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

2.2.4 GRUPO 4

2.2.4.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de agosto de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 4 Regional Central 1, operador UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 con número de contrato 188-2025, la cual, se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

En la siguiente tabla se relaciona el 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
PLANTA EXTERNA EN REMPLAZO EPMSC NEIVA	17/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84.0%	4 meses	Observaciones para el mes de agosto del 2025 ERON-NEIVA (Planta Externa-G04): 1-Persiste el hallazgo para pisos porosos en áreas de la planta externa; sin embargo, se observa acciones de mejora (Adecuaciones en proceso gradualmente) en cuanto a pisos en algunas áreas de trabajo. Se subsana no conformidad relacionado con protección de espacios de puertas principales y salidas de la planta. 2-Se subsana hallazgos relacionados con estufa con mal funcionamiento, se reemplaza por una nueva o con buen funcionamiento, utensilios y tablas de picar. 3-Se subsana no conformidad relacionada con presentación personal de los manipuladores. 4-Se subsana no conformidad relacionada con diligenciamiento y actualización de formatos. Igualmente, para áreas de fruver y abarrotes se evidencia separación física por lo tanto se subsana el hallazgo para el mes de agosto.
EPMSC GUAMO	9/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88.5%	2 mes	1. Durante las visitas de mes de agosto :se evidencia continuidad de pared de ingreso al servicio de alimentación con porosidad y desprendimiento de pintura, se evidencia unión de mesa y pared con espacios sin protección, se evidencia pared agrietada en el área de lavaplatos ,pared con humedad en bodega de almacenamiento de Materia prima Granos y Fruver, Huevos, se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidencia pisos poroso y Agrietado en la parte externa del servicio de alimentación, espacios abiertos en cieloraso, puerta en madera y pared deteriorada en las instalaciones sanitarias. 2. se observa pintura deteriorada en congeladores ubicados uno en la parte interna de producción y el otro en la parte exterior de servicio de alimentación, se observa base mesa de prealistamiento con presencia de óxido.
EPMSC PITALITO	11/07/2025	FAVORABLE	90.5%	2 mes	Durante las visitas de interventoría del mes de agosto se evidenció: 1. No continuidad entre paredes y pisos. 2. Servicios sanitarios son compartidos con el alojamiento de la PPL. 3. Rejillas sin adaptación a las zonas de producción. El contratista realizó mantenimiento a rejillas oxidadas.
EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	18/06/2025	FAVORABLE	91.5%	3 meses	Observaciones evidenciadas durante las visitas de interventoría del mes de agosto/2025: 1. Persiste ausencia de uniones redondeadas entre pisos y paredes. Se evidencia paredes de las áreas de producción (marmitas) con grietas y desprendimiento estructural y de pintura. Paredes de las áreas de pre-alistamiento de proteína y tubérculo, área de preparación de ensaladas y jugos con desprendimiento de pintura. Pisos del área de producción de arroz y sopas (marmitas), con desprendimiento de baldosas; pisos desgastados, con grietas, ausencia de dilatadores y rugosidades en cuartos fríos (proteína, FRUVER y abarrotes). 2. Todas las puertas de las bodegas presentan desprendimiento estructural. Se evidencia que las puertas fueron pintadas. 3. Persiste 2 sartenes en mal estado; se evidencia ollas nuevas con tapas. 4. Se evidencia rejillas en buen estado en los desagües de cada área; no se evidencia rejillas protectoras de las pocetas. *El área de almacenamiento temporal de residuos sólidos fue reubicado fuera de las áreas de producción y cuenta con recipientes en buen estado.
EPMSC FLORENCIA CUNDUY	11/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81.5%	5 meses	Observaciones evidenciadas durante las visitas de interventoría del mes de agosto/2025: 1. Se evidencia que no existe continuidad o unión entre pared y techo, generando espacio que facilita el ingreso de todo tipo de plagas. Se evidencia en las áreas de producción de arroz y sopas, en el área de servido de arroz, en el área de preparación de ensaladas y jugos, pisos con ausencia de dilatadores

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					y los existentes están deteriorados permitiendo filtración y empozamiento de agua. También se evidencia pisos manchados y con desprendimiento de baldosas. El área de lavado y almacenamiento de menaje en uso y en desuso, está ubicado en un espacio parcialmente a la intemperie, con ausencia total de barreras que impidan el acceso de plagas. *En área de producción se evidencia lavamanos de accionamiento no manual (de pedal). *Se evidencia paredes con humedad en el área de almacenamiento de FRUVER (cuarto con aire acondicionado); las paredes de las áreas de almacenamiento de tubérculo, producción y pre-alistamiento de proteína, presentan desprendimiento estructural y de pintura, además, las paredes del área de almacenamiento de abarrotes presentan humedad y hongo. 2. Persiste 2 congeladores con desprendimiento de pintura en parte externa, ubicado en abarrotes y proteína. *Persiste estufas con óxido en soportes; además se evidenció desprendimiento de una flauta (quemador) la cual está sostenida por alambre, y se evidenció un quemador con ausencia de rejilla-soporte de ollas. *Se evidencian ollas nuevas con tapas en el servicio de alimentación. *Cuarto frío de FRUVER en buenas condiciones. *Persiste mesones de producción con grietas, porosos y manchados.
EPMSC LA PLATA	13/12/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89.0%	9 meses	Durante las visitas del mes de agosto se evidencia continuidad, Se evidencia retiro de la tela o geomembrana del área de preparación de frutas y Fraccionado de carnes, se evidencia techo en esta área con grieta y desprendimiento de material. 2 se evidencia durante las visitas realizadas en el mes de julio que el contratista realiza limpieza y desinfección a equipos que se encuentran en desuso en el servicio de alimentación cuenta sus respectivos registros. 3, Durante las visitas del mes de Agosto: se evidencia que el contratista realiza almacenamiento y conservación adecuado de las materias primas en canastillas, recipientes a temperaturas indicadas utilizando el cuarto frio y Congeladores para su conservación. Se evidencia trampa de grasa manual en el servicio de alimentación, en las visitas

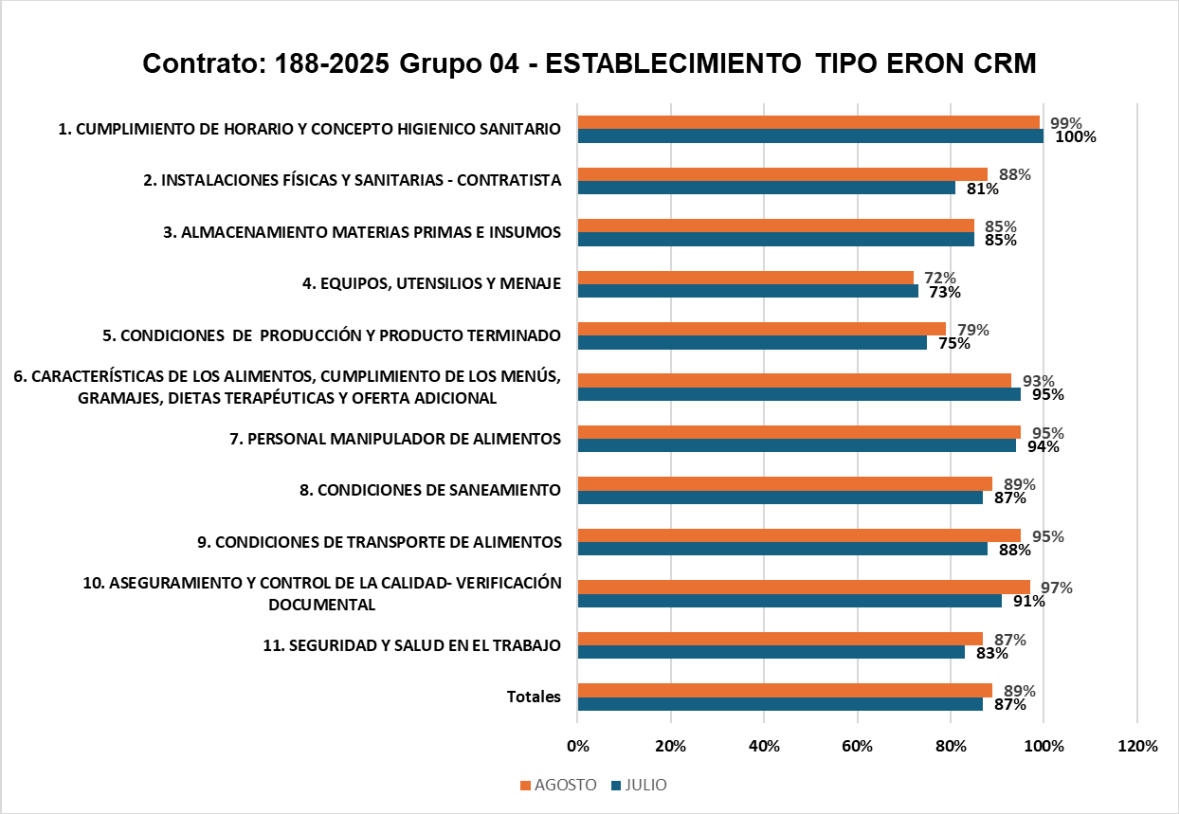
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					realizadas en el mes de agosto se evidencia registros de limpieza y desinfección y se cuenta con los registros de las actividades realizadas.
EPMSC GARZÓN	27/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	86.0%	3 meses	Durante las visitas de interventoría realizadas en el mes de agosto se evidenció: 1. Techo del servicio con desprendimiento de oxido y acumulación de polvo. 2. 2 ollas con abolladuras, el contratista realizó el cambio de las 3 pailas y 2 ollas.

De acuerdo a la tabla anterior, se evidencia que dos (2) de los establecimientos ERON cuentan con Concepto Favorable y los restantes cinco (5) establecimientos presentan Concepto Favorable con Requerimientos. Resaltando que todos los conceptos tienen un periodo de emisión inferior a un año. Por otro lado, para el periodo del mes de agosto del 2025 no se realizaron visitas de los entes territoriales de salud.

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 desempeño el mes de agosto de 2025 y su comparativo con el periodo anterior del mes de julio del 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 del Grupo 4, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 4, para el período de agosto 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, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (99%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de agosto del 2025 alcanzo el 99% de cumplimiento, disminuyendo el porcentaje de cumplimiento obtenido en el periodo de julio del 2025 que fue del 100%. Para el mes de agosto del 2025 no se llevaron a cabo visitas de las ETS a los establecimientos del grupo 4 con el fin de la emisión de concepto sanitario. Esta categoría presento un hallazgos relacionados con cumplimiento de los horarios para la distribución de la alimentación en el establecimiento ERON EPMSC FLORENCIA con 93%, 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 (88%): Esta categoría en el mes de agosto del 2025 alcanzó un 88%, mejorando en comparación del mes de julio en el cual se había alcanzado un 81%, debido a que se han realizado algunas mejoras menores en algunos establecimientos. Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los establecimientos, el ERON EPMSC NEIVA

con 71% presento el menor desempeño, seguido de EPMSC EL GUAMO con 79%, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 83%, ERON EPMSC PITALITO con 84% y ERON EPMSC LA PLATA con 89%, 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 fuera de funcionamiento, 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 ERON EPMSC GARZON con 91% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS y ERON EPMSC FLORENCIA con 92% cada uno, el operador da cumplimiento Muy Bueno de los aspectos evaluados para ambos establecimientos y cumplimiento durante el periodo evaluado.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (85%): Esta categoría en comparación del mes de julio del 2025 obtuvo un 85%, manteniendo el cumplimiento alcanzado en el periodo anterior; viéndose afectado por los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Los establecimientos con menor desempeño en el periodo fueron, ERON EPMSC PITALITO con 75%, ERON EPMSC GARZON con 77%, ERON EPMSC EL GUAMO con 80%, seguidos por ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 83% y ERON EPMSC FLORENCIA con 85%, de cumplimiento durante el periodo. Por otro lado, los establecimientos con mejor porcentaje fue ERON EPMSC LA PLATA con 90% y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 100%. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, se evidencian alimentos en estado no óptimo para el consumo y almacenamiento sin separación física. Igualmente se evidencian alimentos sin el rotulado de colores 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 (72%): Para el periodo del mes de agosto del 2025 disminuyo el porcentaje de cumplimiento alcanzando un 72%, en comparación con el mes de julio del 2025, donde dicha categoría alcanzo un 73%. Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, los establecimientos que presentan el desempeño más bajo fueron ERON EPMSC GARZON con 59%, ERON EPMSC PITALITO con un 62%, ERON EPMSC EL GUAMO con calificación de 65%, ERON EPMSC FLORENCIA con 68%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con un 76%, ERON EPMSC LA PLATA con 87% y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con el 89% de cumplimiento. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con el no mantenimiento de equipos en algunos establecimientos; los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, los cuales, presentan deterioro. Los cuartos fríos (refrigeración y congelación) y/o neveras y/o congeladores no se encuentran funcionando adecuadamente. No se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON y se evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión, adicionalmente no cuentan con puertas o sistemas de cierre según la OTM. Dichos hallazgos corresponden a aspectos subsanables por parte del operador. El no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5 en los establecimientos ERON EPMSC PITALITO, ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA debido a la falta de hidro lavadora y a la capacidad de los equipos de refrigeración y congelación. Por otro lado, en ERON EPMSC NEIVA presenta un estado adecuado de los equipos y utensilios.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (79%): El porcentaje de cumplimiento en el mes de agosto alcanzo un 79%, mejorando respecto al mes de julio del 2025 donde alcanzo un 75%. Cabe resaltar el cumplimiento del 100% en el ERON EPMSC EL GUAMO donde se alcanzó el cumplimiento total 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 el ERON EPMSC NEIVA con 65% presento el desempeño más bajo, seguido de ERON EPMSC GARZON con 67%, ERON EPMSC FLORENCIA con 73%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 75%, ERON EPMSC PITALITO con 78%, y ERON EPMSC LA PLATA y la PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 ambos con 89%, debido a que no se evidenció la 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 no implementación de estos. Por otro lado, 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. Por último, se evidencia faltante de recipientes estandarizados para llevar a cabo la distribución de los alimentos a los PPL.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (93%): Para esta categoría en el mes de agosto del 2025 se alcanzó un 93%, disminuyendo en comparación el mes de julio donde se alcanzó un 95% de cumplimiento. Los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 y ERON EPMSC LA PLATA los tres con 100% de cumplimiento, ERON EPMSC NEIVA con 98%, ERON EPMSC FLORENCIA con 93% y ERON EPMSC GARZON con 91%, 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, lo que no estaba 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, pero en recipientes no isotérmicos y las fiambreras no cumplen con lo establecido en el rotulado. Igualmente, el contratista no ha realizado la valoración nutricional inicial (prescripción dietaria), así como el seguimiento, ajuste y/o retiro de dietas de la PPL. En los establecimientos ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, 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 (95%): En el periodo correspondiente al mes de agosto del 2025 alcanzo un 95%, evidenciándose una mejora respecto al mes de julio del 2025 donde se alcanzó un 94%. Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, relacionado en los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 y ERON EPMSC NEIVA que presentaron cumplimiento del 100%, 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 con 91%, ERON EPMSC PITALITO con 92%, ERON EPMSC GARZON con 93%, ERON EPMSC LA PLATA con 95% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 96%, los hallazgos 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 (89%): Para esta categoría se alcanzó en el mes de agosto un 89%, aumentando su desempeño en comparación al mes de julio del 2025 donde se obtuvo un 87%. Se evidencia para esta categoría los establecimientos con menor desempeño durante el periodo evaluado son ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 80%, ERON EPMSC FLORENCIA con 86% y ERON EPMSC PITALITO con 88%, 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 en el ERON EPMSC PITALITO. Para los establecimientos ERON EPMSC LA PLATA, ERON EPMSC EL GUAMO y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 donde todos tres (3) alcanzaron un 93%, ERON EPMSC GARZON con 94% y ERON EPMSC NEIVA con 100%, mostrando un desempeño bueno respecto a las condiciones de saneamiento, limpieza y desinfección de las diferentes áreas, superficies, equipos y utensilios.

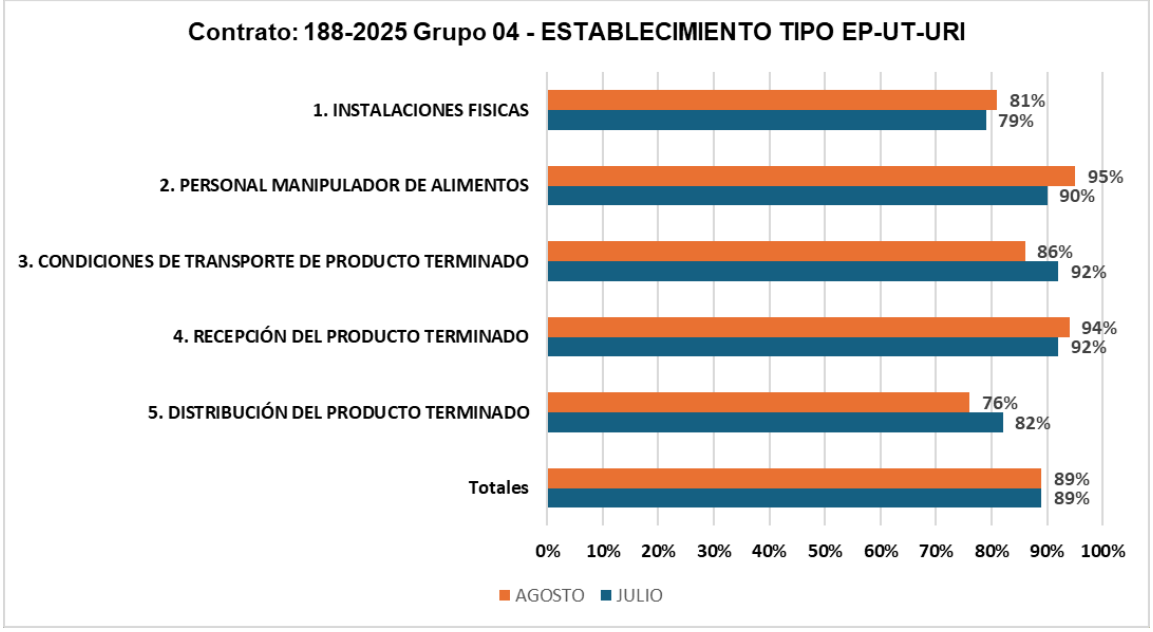
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (95%): Para esta categoría en el mes de agosto se alcanzó un 95%, siendo esta la única categoría cuyo porcentaje de cumplimiento aumento en comparación con el mes de julio del 2025 donde alcanzó un 88%. Es importante señalar que, durante el período del presente informe, se evidenció transporte de alimentos en cuatro establecimientos de los ocho visitados. Evidenciándose cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en ERON EPMSC PITALITO, 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 EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 70%, 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, adicionalmente las condiciones de limpieza del vehículo no son las adecuadas para el trasporte de los alimentos, los cuales, no se transportaban en canastillas o empaques que garantizaran una adecuado manejo de estos para evitar una posible contaminación cruzada.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%): En el mes de agosto se alcanzó un 97%, mejorando respecto al mes de julio en el cual se obtuvo un 91%. Para esta categoría, en general todos los establecimientos presentan porcentajes de cumplimiento por encima del 95%. Los establecimientos que presentaron el desempeño más bajo fueron ERON EPMSC GARZON y ERON EPMSC FLORENCIA ambos con 95%. 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. Los demás establecimientos presentaron cumplimientos por encima del 95%.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (87%): En el mes de agosto esta categoría obtuvo un 87%, mejorando respecto al mes de julio donde esta categoría alcanzó el 83%. Para esta categoría los establecimientos de más bajo cumplimiento ERON EPMSC LA PLATA con 75%, ERON EPMSC PITALITO con 81%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 87%, ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EPMSC GARZON ambos con 88%, 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 PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 que alcanzaron ambos el 100%.

2.2.4.3 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 agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 del Grupo 4, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



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

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

1. INSTALACIONES FISICAS (81%): En el mes de agosto se alcanzó un 81% de cumplimiento, mejorando levemente en comparación con el mes de julio del 2025 donde alcanzó un 79%. Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las variables evaluadas en los establecimientos EP EP TARQUI – HUILA, EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA 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 con 50%, donde 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 (95%):** Para el mes de agosto se obtuvo un 95% de cumplimiento, mejorando con respecto al mes de julio del 2025, donde se alcanzó un 90%. Durante este periodo en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA y la EP ESTACION DE POLICIA NEIVA se alcanzó un 100% de cumplimiento, 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%): Para el mes de agosto se obtuvo un 86% de cumplimiento, disminuyendo respecto al mes de julio del 2025 donde se alcanzó un 92% de cumplimiento. Se evidencia que en el establecimiento EP LA PLATA con 20%, presentan el menor desempeño, seguida de EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 80%, 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 y EP GUADALUPE– HUILA, no se cumple con las condiciones de transporte establecido en la OTM.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%): Esta categoría aumento en comparación del mes de julio en la que se alcanzó 92%, subiendo a un 94% en el mes de agosto. En Los establecimientos EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA, ESTACION DE POLICIA NEIVA, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO presentan un cumplimiento del 100%, lo que refleja un cumplimiento muy bueno 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 DE GUADALUPE con un 67% y EP TARQUI – HUILA con un 78%, 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 (76%): Para el mes de agosto se obtuvo un 76% de cumplimiento, disminuyendo respecto al mes de julio del 2025 donde se alcanzó un 82% de cumplimiento. Los establecimientos EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA 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 ESTACION DE POLICIA NEIVA, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, EP TARQUI – HUILA, se presentan hallazgos relacionados con la entrega de los alimentos en empaques no individuales.

2.2.5 GRUPO 5

2.2.5.1 Seguimiento a concepto higiénico-sanitario

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de agosto de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 5 Regional Central, operador UT FOOD PRO con número de contrato 189-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

En la siguiente tabla se relaciona el 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
EP GUADUAS LA ESPERANZA	11/08/2025	FAVORABLE	95%	39 dias	La interventoría realiza en campo el dia 12/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS. 1.1 El diseño facilita el ingreso de plagas. **Seguimiento**: Persiste: Se evidencia que a pesar de que el rancho cuenta con sus respectivas puertas, el diseño puede facilitar el ingreso de plagas, ya que se encuentra cerca a zonas verdes y con alcantarillas justo al ingreso del servicio. 1.2 Se evidencian empozamiento en pisos **Seguimien**to: Subsana: Persiste: el diseño de los pisos del establecimiento no cuenta con pendiente para la evacuación de agua. 1.3 Se observan techos de difícil limpieza. **Seguimiento**: Persiste: El diseño de los techos no permite el acceso para realizar limpieza, no se observan gestiones para corregir puesto que el rancho oficialmente se encuentra en contingencia.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.2 Se evidencia empozamiento en las diferentes áreas **Seguimiento:** Persiste: el diseño de los pisos del establecimiento no cuenta con pendiente para la evacuación de agua.
EPMSC CHAPARRAL	04/07/2025	FAVORABLE	95,5%	2 meses, y 6 dias	La interventoría realiza en campo el dia 21/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2 Condiciones de pisos y paredes: Se evidencia piso en la entrada a zona de preparación con discontinuidades y acumulación de residuos. **Seguimiento**: No se evidencian acciones de mejora El operador se encuentra en plan de mejora. 1.3 Techos, iluminación y ventilación: se evidencia que en zona de tanque de agua hay una ventana sin protección que evite el ingreso de plagas. **Seguimiento**: El operador instaló malla o angeo en el área de los tanques para almacenamiento de agua, evitando así el ingreso de plagas. 2.1 Condiciones de equipos y utensilios. se evidencia presencia de óxido en algunas estufas ubicadas en la zona de preparación **Seguimiento** Se evidencia que continúa el hallazgo en el sentido que los entrepaños de las 2 estufas industriales de dos puestos presentan oxidación.: .
EPMSC GIRARDOT	20/05/2025	FAVORABLE	92,5%	3 meses y 20 dias	La interventoría realiza en campo el dia 22/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2 Paredes presentan rugosidades, asperezas, que facilita la acumulación de suciedad y/o afecta su limpieza, en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos y presenta desprendimiento de pintura. **Seguimiento**: Este hallazgo continúa en las mismas condiciones, se considera mantenimientos de mayor cuantía. 1.3 Techos: presentan desprendimiento de pintura. **Seguimiento**: Este hallazgo persiste en las mismas condiciones, se considera mantenimiento de mayor cuantía. 1.4 Instalaciones sanitarias: El lavamanos para uso de los manipuladores de alimentos, cuenta con pedal para accionamiento no manual. **Seguimiento**: Se evidencia lavamanos de accionamiento no manual, en funcionamiento. 4.1. El establecimiento no cuenta con documentos que comprueben certificado de comercialización del pollo (registro sanitario) como alimentos de alto riesgo. **Seguimiento**: El operador aporta registro sanitario del pollo de marca JH. Se observa cumplimiento en el rotulado del pollo de la marca, puesto que se registra la dirección del fabricante. 4.1. Alimentos conservados mediante congelación, no son descongelados gradualmente previo al uso.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Se evidencia adecuada descongelación de proteínas, usando el cuarto de refrigeración.
CPMS ESPINAL	14/05/2025	FAVORABLE	94%	3 meses y 26 dias	La interventoría realiza en campo el dia 05/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 2.1 Condiciones de equipos y utensilios. Los equipos de refrigeración (cuartos Frío) requieren mantenimiento. **Seguimiento**: Aunque el hallazgo no es claro en el tipo de mantenimiento que requieren los cuartos fríos, se evidencia que el cuarto de refrigeración C1 evidencia falta de cauchos en la puerta y desprendimiento de lámina interna de la puerta. Manija del cuarto de refrigeración C2 presenta daño en la manija y el cuarto de congelación no alcanza temperaturas de congelación, registra temperaturas de -4.8 grados centígrados. 5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Se evidencia deficiencia en limpieza de equipos y utensilios. **Seguimient**o: El hallazgo no precisa qué equipos presentan deficiente limpieza, Para el momento de la visita se evidencian buenas condiciones de limpieza de equipos y utensilios. .
CPMSMEL MELGAR	24/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71.5%	2 meses y 17 dias	La interventoría realiza en campo el dia 28/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1 antes de ingresar al área se evidencia un área sin garantizar su hermeticidad, para la ubicación de canecas plásticas, con el fin de disponer sobras de alimentos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Persiste, no se evidencian acciones de mejora (mayor cuantía). 1.2 Se evidencia fractura y desprendimiento de baldosas en piso área de proceso, presencia de humedad y desprendimiento de pintura en pared ubicado en área de almacenamiento, se evidencia grieta en una pared del área de proceso, deterioro en drenaje o rejilla para evacuación de aguas residuales, ubicado en área de proceso **Seguimiento**: Persiste: No hay acciones de mejora. 1.3 Se evidencia deterioro en falso techo, deterioro en puerta de ingreso al área de proceso, presenta desprendimiento de material y presencia de óxido, distancia entre piso y puerta de ingreso es superior a un centímetro, no se evidencia acceso al falso techo para garantizar las actividades de limpieza y desinfección. **Seguimiento**: Persiste: El operador realiza mantenimiento a la puerta de ingreso, en los demás aspectos no se evidencian acciones de mejora. 1.4 No sé evidencia lavamanos de accionamiento no manual en área de proceso. **Seguimiento**: Persiste: No se evidencian acciones de mejora. 2.1 una olla o indio presenta fisura en la parte superior, algunas estibas presentan fisuras. **Seguimiento** No se evidencian acciones de mejora. 2.2 superficie de picado color amarillo presenta

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					deterioro **Seguimiento**: No se evidencian acciones de mejora. 3.4 no presentan evaluación de impacto del personal de la capacitación realizada en mayo de acuerdo con el cronograma de capacitación **Seguimiento:** No se evidencian acciones de mejora. 4.4 disposición de garbanzos en bolsa transparente sin garantizar su rotulado o etiquetado de información del producto **Seguimiento**: Subsana el operador garantiza el rotulado de los alimentos re envasados**.** 5.1 no presentan soportes del mantenimiento de filtro para la preparación de bebidas naturales **Seguimiento**: No se evidencian acciones de mejora. 5.3 recipiente para la disposición de residuos orgánicos sin protección ubicado fuera del área de proceso. **Seguimiento**: Persiste No se evidencian acciones de mejora. 5.5 suciedad en extractores, presencia de grasa, suciedad en piso, debajo donde se ubican las estibas. **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 evidencia la fuente de captación en el programa de abastecimiento de agua, no se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidencia la disposición final de los residuos sólidos en su respectivo programa. **Seguimiento**: Persiste: No se evidencian acciones de mejora.
ERON CPMSFUS FUSAGASUGA	19/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79%	2 meses y 10 días.	Se realiza seguimiento en visita de verificación de Interventoría, realizada el día 29/08/2025: 1.2 Condiciones de pisos y paredes**:** Se evidencia pisos y paredes en material sanitario, sin embargo, se evidencian rejillas de drenaje sin anclaje y falta de continuidad en superficies de paredes. **Seguimiento:** El contratista realiza anclaje del drenaje del área de cocina caliente. Persiste la falta de continuidad entre unión pared – pared dentro de las diferentes áreas del servicio. 1.3 Techos, iluminación y ventilación**:** Se evidencian condensaciones de agua en techo de zona caliente, partes eléctricas sin anclaje. **Seguimiento:** No se observa condensación en el techo del área de cocina caliente. Se evidencia fijación de tomas eléctricas en las diferentes áreas del servicio. **2**.1 Condiciones de equipos y utensilios: Se evidencian equipos para el desarrollo de la actividad. Sin embargo, se evidencian utensilios desgastados (cuchillos y cucharas) con empaques desgastados y cierre deteriorado. **Seguimiento:** Se evidencia que persiste el desgaste de utensilios (cuchillos y chairas). Se observan empaques de equipos de frío en buen estado. 2.2 Superficies de contacto con el alimento: Se observan discos de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					equipo ralladora desgastados con desprendimiento de partículas. **Seguimiento:** Se observan discos de procesador en buen estado. 3.4 Educación y capacitación: Se evidencia deficiencia de conocimientos en dosificaciones y concentraciones de desinfección de frutas y verduras. **Seguimiento:** Se evidencia deficiencia en los registros de capacitación 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 la recepción de 18/06/2025 no se validan temperaturas de ingreso. **Seguimiento:** Se evidencian registros actualizados en la recepción de materias primas. **4.4** Condiciones de almacenamiento: Se evidencian alimentos fraccionados y preparados sin identificación. **Seguimiento:** se evidencian alimentos fraccionados y preparados debidamente rotulados. 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. **Seguimiento:** Se observa un adecuado manejo de los residuos sólidos. 5.5 Limpieza y desinfección de áreas equipos y utensilios: Se evidencia acumulación de suciedad debajo de los equipos (mesones) en puertas,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					empaques de la nevera, estufas, canastillas, soportes de almacenamiento de utensilios. **Seguimiento:** Se evidencia áreas limpias y equipos; aunque persiste canastillas sucias en área de almacenamiento. 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. **Seguimiento:** Se evidencia que los registros de verificación de limpieza y desinfección son consecuentes con lo evidenciado.
PLANTA DE CONTINGENCIA G5 - VILLETA	19/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79%	10 días	Se realiza seguimiento en visita de verificación de Interventoría, realizada el día 29-08-2025: 1.1 Localización y diseño**:** Se observa que el lugar tiene bastante humedad y su construcción del techo del 2 piso no es resistente a las condiciones ambientales. **Seguimiento.** En visita se evidencia humedad en área de proceso y área de Fruver. El techo del segundo piso es de Drywall y presenta deterioro, por lo tanto, no es resistente a condiciones ambientales. 1.2 Condiciones de pisos y paredes: Se observa pisos que presentan grietas y son porosos, lo que facilita la acumulación de suciedad y dificulta su limpieza. **Seguimiento.** En visita se evidencian pisos con grietas en áreas de almacenamiento de Fruver, área de proceso, área de ensamble de alimentos y área de lavado de menaje. El área de almacenamiento de materia prima y alimentos a temperatura de congelación y refrigeración cuenta con pisos de material poroso, de difícil limpieza.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.3 Techos, iluminación y ventilación: Se observa el techo del primer piso no es de fácil limpieza. Techo del segundo piso se encuentra en las orillas desprendido, lo que puede indicar un problema de mantenimiento y caída del mismo. **Seguimiento.** En visita se evidencia techo del primer piso con hendiduras, por lo cual no es de fácil limpieza. El techo del segundo piso presenta deterioro y desprendimiento del techo con la pared, permitiendo la acumulación de polvo y suciedad. 2.1 Condiciones de equipos y utensilios: Se observa que algunos utensilios se encuentran averiados y un sartén sin mango. **Seguimiento.** En visita se evidencia cuchara plástica quemada y hacha de cocina con deterioro en el mango. No se evidencia sartén sin mango, el contratista indica que se dio de baja y hacen uso de una paila. 2.2 Superficies de contacto con el alimento: Las superficies que entran en contacto directo con los alimentos se encuentra una parte sin baldosa. **Seguimiento.** En visita se evidencia en área de proceso que el contratista cubre el área sin baldosa con bolsa plástica. 4.1 Control de materias primas e insumos: Se observa deterioro en fruta, falta de selección en la clasificación de la madurez de esta. **Seguimiento.** En visita se evidencia que la fruta que se encuentra en almacenamiento (mandarina, sandia y banano) están en buen estado. 4.4 Condiciones de almacenamiento. Se evidencia en la bodega de Fruver con humedad.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento. En visita se evidencia que el área de almacenamiento de Fruver presenta humedad la cual está ubicada junto al área de proceso, la cual no tiene buena ventilación ni sistema de drenaje. 5.1 Suministro y calidad de agua potable: Se verifica que deben recoger agua en canecas debido al racionamiento de agua que realiza el municipio. **Seguimiento.** En visita se evidencia que cuentan con agua en el establecimiento y aun así continúan utilizando caneca para la recolección de agua. 5.2 Residuos líquidos: Se evidencia que no cuentan con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando acumulo de estos y la contaminación de los alimentos. **Seguimiento.** En visita se evidencia no cuentan con desagüe en área de proceso para la evacuación oportuna de residuos líquidos.

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a agosto 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.

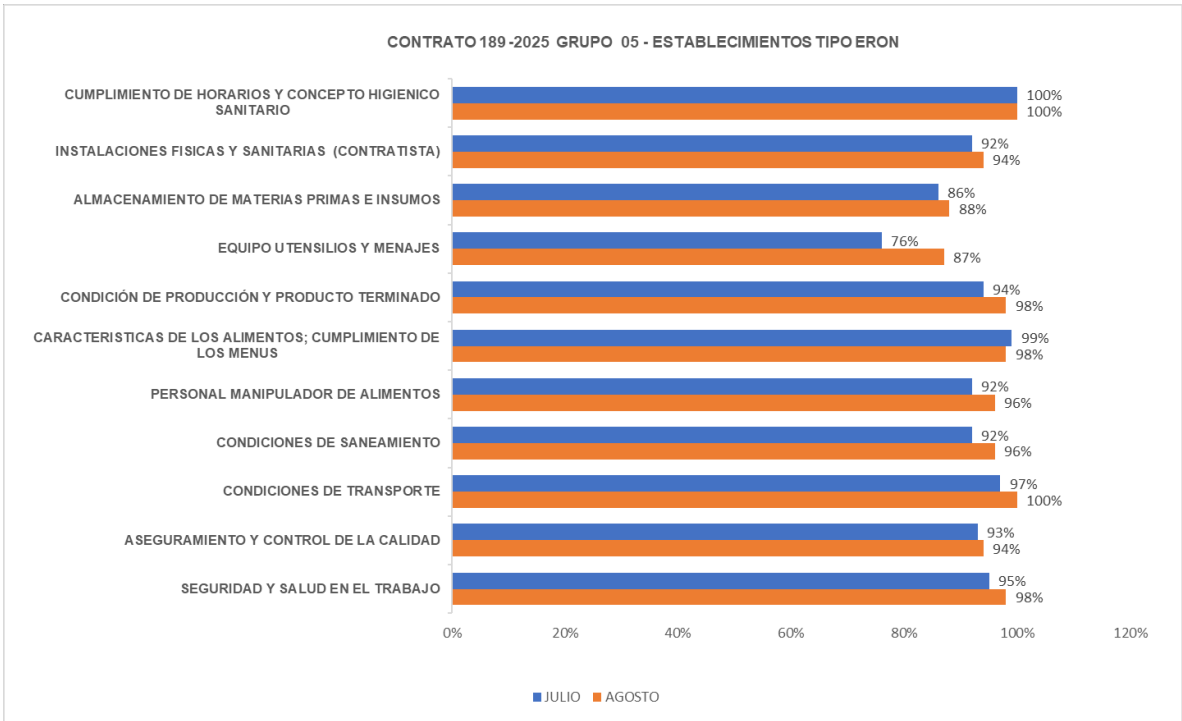
De los ocho (8) establecimientos penitenciarios que conforman el Grupo 5, se realiza seguimiento al CHS a siete (7) establecimientos, lo anterior, debido a que dentro del ERON EPMSC VILLETA, no se realiza la preparación de los alimentos, ésta se realiza en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05, como tampoco se realiza el seguimiento a CHS de la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, debido a las obligaciones contractuales. Ninguno de los establecimientos del grupo cuenta con conceptos superiores a un año. Se realizan visitas por parte del ETS a los establecimientos de EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA el dia (11-08-2025) con el fin de realizar emisión de concepto higiénico sanitario con vigencia superior al año, emite concepto favorable con 95% de cumplimiento, así mismo en la PLANTA DE CONTINGENCIA G5, se realizó nueva visita el (19-08-2025) de la Secretaria de Salud al establecimiento para actualizar el concepto higiénico sanitario, debido a que el concepto anterior tenía una fecha de visita superior a un año (03-07-2024), en la actualización se emite un concepto Favorable con requerimientos con un porcentaje de

cumplimiento del 79%, así mismo, la interventoría realiza posterior visita de seguimiento para verificar las acciones correctivas implementadas, el día 29-08-2025.
En cuanto al concepto, de los 7 establecimientos, 4 fueron emitidos como FAVORABLE, lo que corresponde al 57% y en 3 establecimientos fue emitido como FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, lo que corresponde al 43%. Así mismo, en los casos donde el nombre del representante en el concepto sanitario no coincide con el operador, la Interventoría verificó que se estuvieran realizando las gestiones para actualizar dicho concepto.

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

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT FOOD PRO del Grupo 5, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 5, para el período de agosto de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once (11) categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un porcentaje de cumplimiento global del **95%**, el cual se tipifica en un nivel de conformidad y cumplimiento de las obligaciones por parte del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO: Para el corte del informe la categoría obtuvo un cumplimiento general del **100%,** manteniendo el promedio de cumplimiento del mes de julio, para el presente informe se registra cumplimiento frente a los horarios de entrega de los alimentos de acorde a lo establecido en la OTM, los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente (CHS) y los mismos se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA : En el periodo de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **94%,** presentando un crecimiento del 2%, respecto al periodo del mes de julio, en el cual ya él contratista había tenido un aumento del 11% respecto al mes anterior, es decir continua el crecimiento en la categoría. El establecimiento de menor cumplimiento es la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con 75%, con una disminución del 13% respecto a julio, seguido de CPMS- MELGAR con 88%, el resto de los establecimientos del grupo promedian entre 91% al 100%. Para el corte del informe persisten como 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, así como también los mantenimientos menores de pintura o resane de ventanas, marcos, puertas, estanterías, en los establecimientos de Epmsc Guaduas, persisten los hallazgos por fractura y desprendimiento de cuatro baldosas en el área de dietas, se evidencia que el piso de ingreso al área de almacenamiento de tubérculos presenta grieta de aproximadamente 80 cm x 30 cm, la cual se evidencia porosa y con perforaciones, además en el área de ensaladas en la parte superior de la pared se evidencia el desprendimiento de pintura, así como también en los muros esquineros del área de bodega persiste el faltante de baldosa, mientras que el establecimiento CPMSC MELGAR, se registra que faltan 4 baldosas en la pared del área de cocina caliente (cerca a la estufa de 3 puestos) y 1 baldosa faltante en pared del área de la campana extractora, así mismo en la PLANTA DE CONTINGENCIA DEL G05, se evidencian baldosas del piso rotas (1m2) en el área de almacenamiento de fruver y desprendimiento de pintura en paredes del área de ensamble, área de producción y área de lavado de menaje. Respecto a la protección de aberturas, persiste en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, las mallas o angeo suelto en área de almacenamiento y puerta sin burletes que impidan la entrada de vectores, de igual forma se registra en EPMSC CHAPARRAL, que, en el segundo piso, donde se encuentra ubicados los tanques de almacenamiento de agua potable, existe un ventanal sin protección o malla, lo cual puede permitir el ingreso de posibles plagas o cualquier otro contaminante. Para el corte de este informe no se registra gestión por parte del contratista ante el director del establecimiento del CPMS ESPINAL, para que se efectúen procesos de limpieza y erradicación de fuentes de contaminación de los alrededores del servicio de alimentación, de igual forma en PLANTA DE CONTINGENCIA DEL G05, se registra que en el área de lavado de menaje se realizan amarres a los angeos para evitar el ingreso de plagas y se presenta soporte de fumigación con fecha del 22-05-2025, sin embargo, se observa la ausencia de tapas removibles para la protección de sifones y rejillas facilitando el riesgo de plagas.

Para este corte del informe se superan las incidencias respecto al estado de las instalaciones eléctricas, se subsanan los hallazgos en EPMSC GUADUAS y CPMSC ESPINAL, frente al estado de cableados del cuarto de refrigeración identificado con C3 y tomacorrientes de las áreas de tubérculo en los establecimientos, únicamente se registra cumplimiento parcial frente a sistema de iluminación en ESPINAL, donde se evidencian dos (2) lámparas del área de proceso sin funcionamiento, el resto de establecimiento en las dos variables anteriores cumplen con el 100%. En cuanto a la verificación de los sistemas de evacuación de aguas residuales, se afectó en agosto a los establecimientos de Melgar, donde se encontró rejilla del desagüe del área de proceso deteriorada con hueco, así como también a la PLANTA DE CONTINGENCIA DEL G05, en la cual se evidencia que en el área de lavado de menaje, drenaje del lavadero y del piso y tubería en la pared, no tiene protección con tapas removibles (sifones o rejillas), así mismo, se evidencia en la parte externa de la planta, junto al área de depósito temporal de residuos, presenta empozamiento de agua y barro, de la misma manera en esté establecimiento se afecta por la gestión de los mantenimientos correctivos en mesones, puesto que no se gestiona los mantenimientos correctivos menores, ya que se evidencia un mesón en el área de producción con deterioro en una de sus bases, haciendo que la mesa pierda estabilidad.

Los establecimientos del grupo 5, con excepción de CPMSCMEL- MELGAR cumple con los lavamanos de accionamiento no manual, en este establecimiento se registra que; no hay lavamanos de accionamiento no manual cerca de las áreas de procesos, solo se cuenta con lavaplatos de accionamiento manual, por tanto, no cumple con el requerimiento del instrumento de verificación. Durante la verificación se registra que los servicios de alimentación cuentan con todas las áreas señalizadas, operativas y son usadas para las actividades previstas, de manera particular los establecimientos tiene espacios físicos exclusivo para el depósito de los residuos y estos se encuentra protegidos, se evidencia que: existen letreros alusivos a las BPM, lavado de manos, existen mensajes "Espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco" (Ley 1335 del 2009) en buen estado y ubicados en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso, él contratista garantiza un área exclusiva para el ensamble de las raciones, las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado operativo, existe un área exclusiva para el almacenamiento temporal de PNC, se garantiza un área para ensamble de raciones, así como también un área para limpieza y desinfección de utensilios y menajes en todos los establecimientos. En cuanto a la variable de instalación de medidores o acuerdos de pagos con el establecimiento, se observan no cumplimiento con el 0% en los establecimientos CPMSFUS- FUSAGASUGA y EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, puesto que no se soportan certificados de las calibraciones de los medidores de servicios públicos, ni acuerdos de pago con los procedimientos y en las proporciones establecidas con la administración de cada Eron. Para el caso del establecimiento CPMSFUS-FUSAGASUGA, el contratista no cuenta con los soportes de calibración de los medidores de servicio de agua, energía eléctrica y gas, se presenta soporte de solicitud de certificado de calibración a o prestadores de servicio municipal: Enel Colombia S.A correspondiente a energía eléctrica, Alcanos de Colombia S.A correspondiente a gas y EMSERFUSA E.S.P correspondiente a agua con fecha del 11 de junio 2025.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: Para el corte del informe de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **88%,** creciendo 2% respecto al promedio del informe de julio. El establecimiento de menor cumplimiento fue EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 83%, seguido de EPMSC CHAPARRAL con 84% y los establecimientos de CPMS ESPINAL y CPMSC MELGAR con 85% cada uno, la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 obtuvo un promedio del 88%, mientras que EPMSC GIRARDOT presenta un 95%, en el corte de agosto el establecimiento de mayor promedio es CPMSFUS- FUSAGASUGA con 100%. Para el corte del informe se reitera nuevamente como ítem de mayor afectación el no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio de parte diario solo él establecimiento CPMSFUS- FUSAGASUGA cumple con 100%, seguido de EPMSC GIRARDOT con un resultado parcial del 75%, los demás establecimientos promedian entre el 80% y el 50%. 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. Para el corte de agosto los establecimientos de Melgar, Chaparral y la planta de contingencia del G05, obtiene 00% de cumplimiento en esta variable, en el establecimiento CPMSMEL- MELGAR, no se observa en almacenamiento los 148 postres para el almuerzo del menú # 9, ni las 148 frutas para el suministro del desayuno del mismo menú, según indica el operador la materia prima se recibe los miércoles y frente a las condiciones de espacio limitado para el almacenamiento se hace distribución inmediata, de la misma forma se registra hallazgo por cuanto el contratista no cumple con la proyección del plan de compras, ya que, durante la verificación de la materias primas en almacenamiento se observa que, no tiene los 32 kg de carne de cerdo para dar cumplimiento al almuerzo del menú # 10 y cena del menú # 11, así como tampoco los 18 kg de pechuga de pollo para la cena del menú # 10, ni los 18 kg de pescado requeridos para el almuerzo del menú # 12, tampoco los 150 huevos para el desayuno del menú # 10, ni los 5 kg de queso, dicho faltante no solo afecta la producción del establecimiento, también a la EP. Melgar. En cuanto al establecimiento de CHAPARRAL, se registra que; él contratista no contaba con los 8,5 kg de queso requeridos para el desayuno del menú # 4, No fue observado ingreso de los faltantes durante los seguimientos en campo. En ambos establecimientos se observa que no hay concordancia entre los alimentos almacenamos, las fichas técnicas y el registro de control de proveedores, como por ejemplo en Chaparral se observa en almacenamiento 10 kg de salchicha súper perro marca Bustamante con registro sanitario N. 0013061 - 2021, la cual no se encuentra autorizada para el uso, puesto que la referencia aprobada corresponde a salchicha Verona, así mismo se encuentra en almacenamiento 3 bloques de queso doble crema x 2500 gms cada uno, de la marca lácteos Roger y 14 cubetas de huevos por 30 unidades cada una, de la marca el Cacique y La Mona, las cuales no están relacionadas en el listado de proveedores entregado por él contratista a la interventoría. En cuanto a la PLANTA DE PRODUCCIÓN G05, el día de la visita (01-08-2025), se evidencia que no cuentan con queso (3,7 Kg) para

el tiempo de comida desayuno, menú 4 para suministro del día 02-08-2025, así mismo, no se cuenta con pescado (13,3 Kg) para el tiempo de comida almuerzo, menú # 4 del día 02-08-2025 incumpliendo con la proyección del plan de compras para un parte de 106 PPL. Para el mes de agosto CPMS ESPINAL el cual obtuvo 50%, se registra que el operador para el día del seguimiento en campo no tenia en almacenamiento 121,40 kg de carne de res para la producción del almuerzo correspondiente al menú # 2, lo anterior teniendo en cuenta los 1056 PPL que tiene por atender (incluidos los 14 PPL de la estación de policía el Espinal). Aunado a lo anterior no se evidencian 135 kg de pechuga de pollo para el almuerzo de menú número # 3, así como tampoco 121 kg de carne de cerdo para la cena del menú # 3. Por otro lado, en este mismo establecimiento se evidencia almacenamiento de leche UHT marca Vacary, café Moramor y queso doble crema Prodi quesos, alimentos que no se encuentran dentro del listado de los proveedores ofertados, por tanto, no cuentan con la aprobación. En el establecimiento de GUADAS LA ESPERANZA, para agosto, respecto a la verificación de la variable del plan de compras, se registra incidencia puesto que, no se evidencia en almacenamiento 420 litros de leche entera UHT, los cuales son requeridos para la preparación de la bebida caliente del desayuno del menú # 7, considerando la proporción para un parte de 2794 PPL (por cada ración corresponden 150 ml), así mismo son reiteradas los hallazgos por falta de componentes para las preparaciones, debido a que en las áreas de almacenamiento se observa menor cantidad de materias primas, de las requeridas por ejemplo; el contratista tienen en almacenamiento 8 kg de queso de los 98 kg requeridos para dar cumplimiento con el menú # 13 del tiempo de comida desayuno, de igual manera no cumple con la proteína pechuga de pollo, es decir no tiene en almacenamiento 350 kg de pechuga requeridos para la preparación del tiempo de comida cena del menú # 13, así como tampoco se evidencia el postre para el almuerzo del menú # 13, para un parte de 2797 PPL; durante el desarrollo de la visita no se presentó ingreso de la materia prima antes mencionada, frente a los anteriores hallazgos el contratista realiza intercambios que superan los autorizados, para el corte del presente informe él contratista en este establecimiento presenta varias incidencias por no contar con los componentes aprobados para cumplir con los ciclos de menú en cuanto a rotación y preparaciones autorizadas. En el establecimiento penitenciario de GIRARDOT, también se presentan hallazgos por cuanto él contratista, no tiene en almacenamiento los142 Kg de proteína de pescado requeridos para dar cumplimiento al almuerzo del menú # 15, así mismo se registra que la carne de cerdo de proveeduría comercializadora Pabón López S.A.S., queso campesino Prodis-quesos, leche UHT- Vacary y él pescado basa del importador Olmar S.A.S, no se encuentran relacionados en el listado de proveedores suministrados por el operador, por tanto no tienen concepto de aprobación. De manera general frente a esta variable, se evidencia que él contratista en los establecimientos no cumple con la proyección del plan de compras, debido a lo anterior realiza constantes rotaciones de componentes y como resultado no hay un cumplimiento del ciclo de menús, de las rotaciones concertadas, así mismo se registra desviación entre las fichas técnicas, los alimentos almacenados y el listado de proveedores aprobados. Para el mes de agosto en los establecimientos de CPMSMEL- MELGAR y GUADUAS LA ESPERANZA, se presentan hallazgos por no cumplimiento en el etiquetado y rotulado del empaque primario como, por ejemplo; en Melgar, se observan en almacenamiento 3 bultos de arroz por 50 kg cada uno, los cuales no presentan ningún tipo de rotulado, reporte similar se registra en Guaduas la Esperanza donde se encuentra en almacenamiento 42 bultos x 25 kg cada uno de pechuga de pollo, el cual no presentan algún tipo de rotulado en su empaque secundario, de modo que se permita identificar el contendió, nombre del proveedor y los otros requisitos establecidos en por la resolución 5109 de 2005. Respecto al ítem de cumplimiento en el almacenamiento de los alimentos de acuerdo con sus características se registra cumplimiento parcial en EPMSC ESPINAL con 67%, debido a que se presentan hallazgos por el almacenamiento de fruver y verduras en guacales de madera y sacos de fibras que no son de primer uso, mientras que en GUADUAS, se pudo observar que productos como azúcar y sal fueron trasvasados a canecas las cuales no tienen tapas herméticas, él contratista usa bolsa tinas para cubrir el empaque, por tanto no se garantiza el ingreso de posibles plagas. Durante el seguimiento a la categoría se ha evidenciado almacenamiento de pescado Basa, el cual no presenta conforme a la autorización de suministro emitido por la USPEC, él certificado de importación de los lotes, ni del permiso AUNAP del importador, y demás requisitos establecidos en la circular USPEC- E-2025007767 para uso de basa importada. 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.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: en el corte del informe de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **87%,** creciendo 11% adicional al promedio respecto al informe del mes de julio. Los establecimientos de menor cumplimiento son CPMSC ESPINAL y EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 83% cada uno, seguido de la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con 88%, EPMSC GIRARDOT con 89%, mientras que EPMSC CHAPARRAL obtuvo 94% y CPMFUS- FUSAGASUGA promedia con el porcentaje más alto de esta categoría con 100%. Él ítem de mayor afectación corresponde con el que hace seguimiento a los materiales de fabricación y estado general de los equipos, se reitera en los establecimientos de Chaparral, Espinal, Girardot, Melgar y Guaduas la Esperanza el uso de utensilios y menajes en mal estado, se evidencian recipientes isotérmicos con porosidad, fisuras y deterioro, ollas con bordes superiores irregulares y rajados, tablas para corte porosas y con fisuras, ollas y pailas con abolladuras y en mal estado (ausencia de orejas de soporte), así como también el recipiente de almacenamiento de la carne para su distribución, rajado y rota, hachuela y cuchillos con mango deteriorados, los promedios de cumplimiento de los establecimientos ponderan entre el 0% al 75%, este último promedio lo obtiene EPMSC GIRARDOT. Mientras que Guaduas la Esperanza, Espinal y Melgar el promedio del cumplimiento es del 0% en cada establecimiento se registran hallazgos, por cuenta de; daños estructurales en los equipos de refrigeración (lámina suelta en la cara interna de la puerta y falta de empaque), pelapapas de 200 kg hora sin funcionar por incompatibilidad en la conexión eléctrica, puertas de los congeladores de contramuestra, y cuarto de refrigeración C2, con manijas en mal estado y ausencia de estas, planchas de sobreponer con falta de perillas para encendido, puestos de cocción no identificados, los equipos presentan mal funcionamiento, inadecuada combustión produciendo llama amarilla y hollín, así mismo se registra que en Guaduas las marmita #2 y # 3 presentan fuga de vapor, la marmita #2 presenta faltante de llave de desagüe y llave de paso de agua, lo cual genera un riesgo en el funcionamiento de los equipos de vapor. En este informe respecto al estado de los menajes solo se presenta un hallazgo, él cual corresponde al deterioro que se evidencia en los recipientes isotérmicos para la distribución de alimentos en los patios, en el establecimiento de CPMS ESPINAL, los cuales se observan con desprendimiento de plástico y fisura, por lo tanto, no garantizan las condiciones de inocuidad de los alimentos que contienen. En cuanto a la verificación del funcionamiento de los equipos de frío se registra incidencia en el establecimiento de EPMSC GIRARDOT, se afecta nuevamente por el no cumplimiento al cuarto de congelación C1, el cual registra temperaturas de 16.2°c, por lo tanto, no alcanza los parámetros establecidos para congelación hasta -18°c, para el corte del informe de agosto CPMS ESPINAL, subsana el hallazgo del periodo anterior referente al inadecuado funcionamiento de los equipos de refrigeración, en esta variable en la PLANTA DE CONTINGENCIA DE G05 se evidencia que los equipos de refrigeración y congelación (refrigerador de 192 L, refrigerador de 290 L, refrigerador de 490 L y 5 congeladores de 290 L), no se encuentran calibrados a escala, no se presentan los respectivos soportes. Para el corte del informe de agosto se reiteran los hallazgos por cuenta de las condiciones de los carros transportadores, se evidencia que no cumplen con los requerimientos de la OTM (no poseen sistemas de cierre), carecen de identificación, se encuentran con rastros de deterioro, falta de pintura y evidencia de oxido y corrosión en Espinal, Girardot y Guaduas la Esperanza, en el periodo informado él contratista subsana los hallazgos del periodo de julio, frente al no cumplimiento de los equipos de medición conforme a lo establecido en la oferta técnica, se observa promedios del 100% en todos los establecimientos. No hay registros de incumplimiento por menajes / equipo en desuso, EPMSC GUADUAS supera el requerimiento por esta variable del periodo anterior, (él contratista realiza la gestión ante el INEPC), frente a la plancha industrial de vapor en desuso en área de calderas, la cual presenta oxido y corrosión. Durante el seguimiento se observa cumplimiento del 100% en las verificaciones que corresponden a que; los servicios de alimentación cuenten con las trampas de grasa, con excepción de Espinal donde se registra que las tapas de las trampas de grasa presentan deterioro, por falta de mantenimiento, presentan oxido y corrosión.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO: en el corte del informe de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **98%,** creciendo **4%** en el promedio respecto al informe del mes de julio de **94%.** El establecimiento de menor cumplimiento fue EPMSC VILLETA con 80%, presenta crecimiento del 20% adicional en este corte, seguido de CPMSMEL- MELGAR con 88% y la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con 90%, el resto de los establecimientos promedia en 100%. Para este corte del informe se registra menor número de incidencias respecto al informe anterior, se presentan hallazgos en el establecimiento CPMSMEL – MELGAR frente a que él operador no presenta

soporte de la radicación del procedimiento en el cual se plasmen las condiciones que evite los retrasos indebidos y una posible contaminación cruzada, los demás establecimientos ponderan con el 100%. Él mismo promedio de cumplimiento se registra para las variables que realizan el seguimiento a la temperatura de servido de los alimentos, se implementa el protocolo de control de temperaturas desde la recepción de materias primas hasta la distribución, para este informe se subsanan los hallazgos registrados para el mes de julio en los establecimientos de; GIRARDOT, EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA y CPMS ESPINAL (donde se realizaba el envío a patios de los alimentos en recipientes no isotérmicos) de modo que no garantizaba la temperatura de los mismos. Para el establecimiento EPMSC VILLETA se evidencia en visita del 08-08-2025 que para el tiempo de comida desayuno, menú # 10, la distribución de los componentes proteína (huevos pericos), bebida (fécula de maíz) y cereal elaborado (arepa asada), se realiza en recipientes no isotérmicos, así mismo para el establecimiento PLANTA DE CONTINGENCIA G05 en el tiempo de comida cena y refrigerio, menú # 3, se realiza la distribución de los componentes sopa y ensalada en fondos en recipientes no isotérmicos para 85 PPL, incumpliendo con lo establecido en el oficio E-2025-008918 del 08-08-2025 Aprobación Fondo para Sopas y Jugos, lo anterior no garantiza la inocuidad y temperatura del producto terminado. Así mismo se observa que él contratista dispone en los establecimientos el plan de muestreo y control de gramajes con base en la NTC ISO -2859-1. De forma general se registra cumplimiento en las verificaciones respecto al uso de utensilios estandarizados para el servido en los patios, condiciones de rotulado del hielo, implementación del plan de muestreo y control de gramajes, uso de empaque desechable para servido de los alimentos en los casos que se presenten PPL con diagnóstico inmunosuprimido u otras enfermedades infectocontagiosas, con 100% de cumplimiento en los establecimientos, no se realiza devolución de productos por la PPL debido a falencias presentadas sobre inocuidad o calidad del alimento, se cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma de la contra muestras en todos los establecimientos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL: en el corte del informe de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **98%,** decreciendo 1% en el promedio respecto al informe del mes de julio del **99%.** El establecimiento de menor cumplimiento es LA PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con 88%, seguido del establecimiento de CHAPARRAL con 93%, el resto de los establecimientos promedia entre 97% y 100%. En el corte del informe de agosto se registra no cumplimiento en el ítem que corresponde a la verificación del suministro de la totalidad de los componentes en CPMSMEL-MELGAR, debido a los hallazgos presentados ya que durante el suministro del almuerzo del menú # 8 no se evidencia la entrega del postre para los 148 PPL Incluyendo los de la estación de policía, el operador aporta acta certificando la entrega adelantada desde la dirección del establecimiento, pero no aporta autorización de la USPEC para dicho suministro, el cual no se encuentra autorizado en la OTM, teniendo en cuenta que se establece una entrega diaria de los componentes. En el corte del informe se registra que él contratista no cumple con el procedimiento para los intercambios, se registra cumplimiento parcial en los establecimientos de Chaparral, Girardot y Guaduas la Esperanza donde él contratista realiza intercambios de RPT, componentes proteicos y preparaciones a bases de frutas y verduras sin aplicar el procedimiento establecido para los intercambios y sin socialización de estos a la interventoría. Para el mes de agosto el establecimiento CPMS ESPINAL, subsana el hallazgo de julio por no cumplimiento del programa de tamizaje nutricional de acuerdo con lo estipulado por la OTM.

Para el caso de la ración terapéutica, se presenta subsanación en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05, no hubo reporte frente al suministro de la bebida de las dietas en fondos y/o no rotulados; sin embargo en EPMS GIRARDOT, se registra un cumplimiento parcial frente a la obligación de entrega de las dietas en las condiciones establecidas por OTM, puesto que; en el formato de control entrega de dietas, no se evidencia registro del tipo de dieta entregada, es decir no se define para cada PPL del programa el tipo de dieta recibida, en esta misma línea de verificación se afecta al contratista por el no diligenciamiento y control diario de la entrega de dietas de acorde a lo requerido, ya que en EPMSC CHAPARRAL, él operador aporta planillas de firmas de dietas, en donde no especifican el tipo de dietas que están siendo suministradas a los PPL, lo cual no permite validar si la dieta corresponde a lo indicado por la nutricionista. En los establecimientos de grupo 5 se registra cumplimiento con los ciclos menús verificados, las características de las preparaciones de los alimentos

cumplen con los ingredientes que componen la preparación, no se evidencia suministró de alimentos contemplados como prohibidos, no se observa el uso de aditivos alimentarios o saborizantes artificiales, el contratista cumple con las verificaciones de los gramajes en los establecimientos verificados, existe cumplimiento de la totalidad del ciclo de menús aprobado, se registra mediante la prueba hedónica cumplimiento con la calidad organoléptica de los menús verificados, se realiza el suministro del menú especial, se realiza la entrega de dietas de acuerdo a las condiciones establecidas (derivación, gramaje, etc.), se cuenta con soportes de revaloración o ajuste o retiro de dietas donde aplique. El contratista realiza el rotulado de las dietas terapéuticas para la PPL y cumple con las condiciones establecidas en la OTM, en todos los establecimientos, para el corte de agosto se subsanan los requerimientos del periodo anterior en EPMSC VILLETA, donde se evidencio suministro de alimentos no conformes con la indicación dietaría para dieta sin irritantes y dietas tipo grasas a PPL del establecimiento. Frente al cumplimiento de la socialización del ciclo de menús, EPMSC VILLETA cumple para el periodo de agosto. Para el establecimiento de la PLANTA DE PRODUCCIÓN DE G05 se evidencia que el contratista no presenta soporte de la toma de datos antropométricos correspondiente al tamizaje nutricional, así mismo no se presenta soporte de la socialización del ciclo de menús actual.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; en el corte del informe de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **96%,** creciendo 4% en el promedio respecto al informe del mes de julio con **92%.** El establecimiento de menor cumplimiento es la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con 89%, seguida de los establecimientos de EPMSC GIRARDOT y CPMS ESPINAL con un promedio de 92%, mientras que EPMSC CHAPARRAL obtiene cumplimiento del 94%, el resto de los establecimientos promedian con 100%. El ítem con mayor afectación corresponde al cumplimiento por parte del contratista del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional, se registran hallazgos en los establecimientos con excepción de EPMSC Guaduas La Esperanza, CPMSMEL-Melgar y CPMSFUS- Fusagasugá, de manera general se registraron incidencias por no contar con los perfiles y los profesionales establecidos en los documentos técnicos (ingenieros de alimentos, administradores, supervisores de mantenimiento, jefe de cocina), así como también se afectó el hecho de no cumplir con la frecuencias de visitas establecidas en el anexo # 9 (supervisor de mantenimiento y profesional de calidad estaciones de policía, auxiliar administrativo y auxiliar de procesos), en EPMSC GIRARDOT, persiste el hallazgo por falta del profesional en nutrición y dietética, el cual arrastra de los informes anteriores. Frente al no cumplimiento del personal manipulador el registro de no cumplimiento en este corte de agosto corresponde a la planta de producción de GO5, se subsana el requerimiento para EPMSC CHAPARRAL y CPMS ESPINAL. Así mismo, para EPMS CHAPARRAL, se incumple con la frecuencia de visitas por parte del ingeniero de alimentos (1 visita cada 15 días), mientras que en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 en visita realizada el 01-08-2025 se genera un hallazgo por el incumplimiento en el personal mínimo contratado y la frecuencia de visitas del ingeniero de alimentos, toda vez que de acuerdo al anexo 9 para un parte de 116 PPL se requieren 3 manipuladores y solo se contaba con 1 manipulador en el servicio, así mismo, para un parte de 106 PPL se requiere una visita cada 15 días del ingeniero de alimentos y la última visita se registra el 03-07-2025, durante la visita se evidencia subsanación de hallazgos generados en el mes de julio, toda vez que se registra visita del profesional de calidad el día 17-07-2025, cumpliendo con lo establecido en Estudios previos, una visita al mes.

En el corte de agosto todos los establecimientos cumplen con la entrega de la dotación obligatoria de acuerdo al código sustantivo de trabajo y la OTM, se subsana los hallazgos en EPMSC Girardot, PLANTA DE CONTINGENCIA G05 - EPMSC Zipaquirá y CPMSFUS- FUSAGASUGA, Respecto al estado de la dotación únicamente se presenta incidencia en GUADUAS LA ESPERANZA donde se evidencian petos rotos y en mal estado; en cuanto a los demás establecimientos se observa el uso completo de la dotación, de acuerdo con los colores establecidos por la norma, el promedio de cumplimiento es del 100%, así como también se observa cumplimiento frente a los exámenes clínicos, se realizó la toma los exámenes (Frotis de garganta, KOH de uñas, coprocultivo), los manipuladores de alimentos tienen el certificado médico anual vigente. El contratista cuenta con el personal capacitado para trabajo en alturas que realice la limpieza de la campana extractora en los establecimientos donde aplica, 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 agosto 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, así mismo se observa que el personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones o infecciones que le impidan realizar las operaciones en alimentos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; en el informe de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **96%,** creciendo 4% en el promedio respecto al informe del mes de julio con **92%.** El establecimiento de menor cumplimiento es CPMSMEL- MELGAR con 87%, aun así, crece 10% respecto al corte de julio, seguida de EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 95%, para este informe CPMS ESPINAL pasa del 87% al 96%, el resto de los establecimientos promedia entre el 97 % al 100%. La variable de mayor desviación en esta categoría es la que corresponde con el estado de pisos, media cañas, mesones, ventanas, puertas y otros, respecto a la anterior se evidencia en Melgar y Guaduas la Esperanza permanente empozamiento de agua en el cárcamo del área de marmitas, dietas y áreas de proceso (porcionado de proteína), en EPMSC Guaduas la Esperanza, también se registra no conformidad por la acumulación de suciedad en el piso de área de marmitas hallazgo reiterativo en toda las visitas de seguimiento. En cuanto a que el contratista implemente los procedimientos definidos para garantizar las condiciones sanitarias, para el corte de agosto se observa acción correctiva en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05, y se afecta al establecimiento de MELGAR, donde el operador no presenta el procedimiento requerido, ya que se observa que las operaciones no se realizan de manera secuencial, guardando una secuencia lógica, se subsana el estado de limpieza de los techos en el establecimiento PLANTA DE CONTINGENCIA G05, donde se evidenciaba techos del área de lavado con ángulos sucios, para agosto persiste el hallazgo por la variables de limpieza en techos, en CPMSFUS FUSAGASUGÁ, se evidencia acumulación de suciedad en techos en las áreas de almacenamiento de fruver, área de equipos fríos y área de ensamble, los demás establecimientos cumplen con el 100%, él contratista presenta un cumplimiento parcial en cuanto al estado de limpieza y desinfección de los equipos, utensilio y demás en el establecimiento de GUADUAS LA ESPERANZA, donde de observa que el equipo basculante, tiene con acumulación de suciedad (grasa) en sus exteriores y no ha sido objeto de limpieza, en este mismo establecimiento se afecta por las instalaciones sanitarias por deficiencias en las operaciones de limpieza (orinal del servicio sanitario para hombres con incrustaciones amarillas y manchas que denotan la falta de aseo), él contratista es requerido por la no rotulación de los elementos de aseo, es decir se evidencia la falta de rotulado y organización de los elementos de aseo, de acuerdo con lo requerido por la OTM, en los establecimientos de Melgar y Girardot. Así como también se por el no cumplimiento de las disposiciones normativas para la recolección de los residuos (AUV) en Espinal y Chaparral, ya que se aporta documentación del gestor de ACU TRANSATLANTIC GREENTRADE SAS, con representación legal del señor Fernando Benavides, sin embargo, no presenta los soportes de inscripción ante las autoridades ambientales en la que desarrolla la actividad "Cortolima", de acuerdo con lo dispuesto en la resolución 316 de 2018. De resto se cumple con rotulado de los productos químicos, existe una separación física entre los productos de aseo y otras áreas del servicio, él contratista cumple con la obligatoriedad del rotulado de los recipientes para la recolección de los residuos sólidos, así como también se registra el uso de bolsa plásticas en el establecimiento, no se evidencia vectores en los establecimientos, él contratista suministra los elementos de aseo de acuerdo con el código de colores, la instalaciones físicas y sanitarias tienen los insumos requeridos para la higiene personal. Los establecimientos cuentan con área de lavado y desinfección de elementos de aseo definida y señalizada. Cumplen con el ítem que corresponde con el seguimiento (recolección, clasificación, manejo y disposición final) de los residuos sólidos aprovechables (reciclaje), líquidos y peligrosos (lavazas, aceite, lámparas fluorescentes, baterías etc.), se evidencia que los residuos sólidos generados del servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al día en los establecimientos, los productos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se especifican concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación, 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 agosto 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.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; en el corte del informe de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **100%,** creciendo 3% en el promedio respecto al informe del mes de julio del **97%.** Los establecimientos verificados promedian con 100%, para el corte de agosto no aplica la verificación de los ítems de la categoría en los establecimientos CPMSME- MELGAR, EPMSC CHAPARRAL y EPMSC GIRARDOT. Se evidencia subsanación del hallazgo del corte anterior en Melgar, frente al CHS vencido de un vehículo transportador de productos de alto riesgo de placa JTZ 974, por cuanto se registra cumplimiento del 100%. Así las cosas se él contratista cumple 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 Tecno 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.

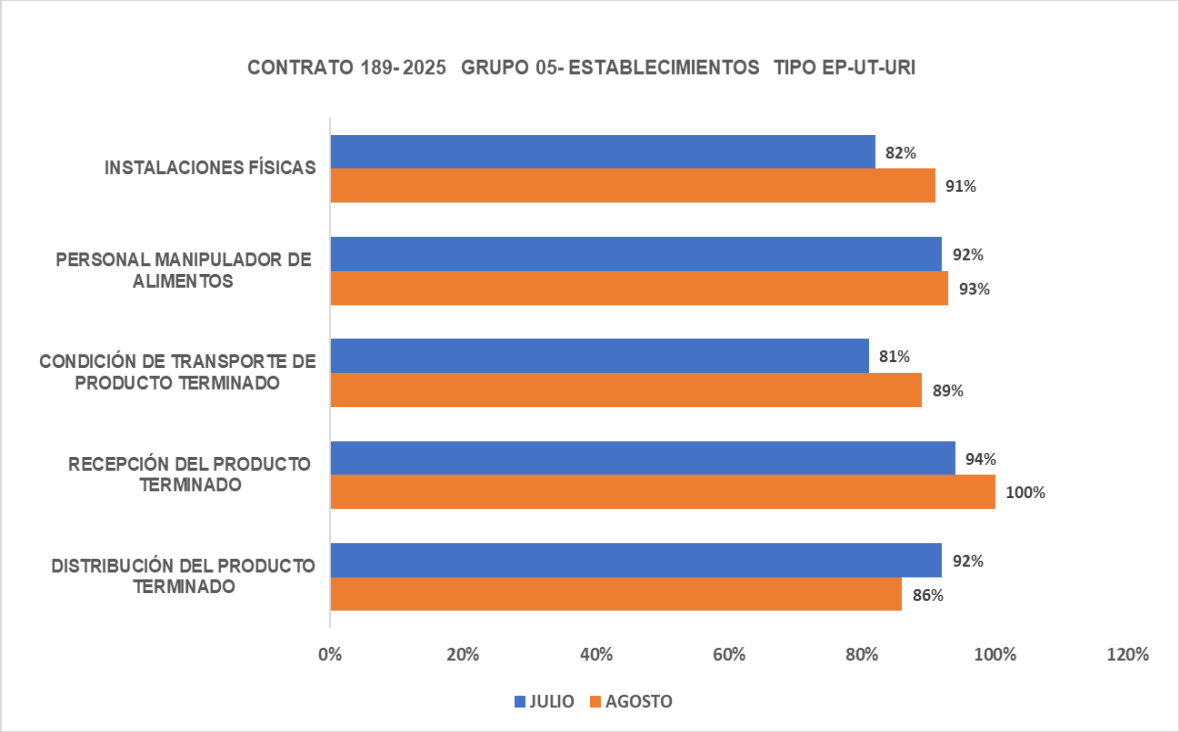
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL; en el corte del informe de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **94%,** creció 1% el promedio respecto al informe del mes de julio. El establecimiento de menor cumplimiento correspondió a EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 90%, seguido de CPMS ESPINAL con 97% y EPMSC CHAPARRAL que pasa de 83% a 95%, junto con MELGAR y GIRARDOT, el resto de los establecimientos promedia con 100%. En este corte del informe la variable que realiza el seguimiento a la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, hoja de vida y cronograma de mantenimientos, vuelve a ser la de mayor desviación, en agosto presenta tres (3) no cumplimientos que se focalizan en los establecimientos de CHAPPARAL, GIRARDOT Y GUADUAS LA ESPERANZA, se reiteran los hallazgos por cuanto 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, así como tampoco de las puertas de los cuartos fríos, ni del mantenimiento correctivo de la plancha asadora número 2 (falta de perillas). En el establecimiento de Guaduas la Esperanza el contratista no presenta soportes del mantenimiento de marmitas por escape de vapor y daño en llaves de desagüe de agua, así como tampoco presenta los soportes de mantenimiento de las cortinas de los contenedores de refrigeración y congelación que presentan deterioro por rotos. La variable de mayor hallazgo en julio correspondió a la verificación de la calibración de los equipos de medición y control de gramajes (termómetros y grameras), ya que el contratista no presentó el soporte de calibración de los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y de gramaje en varios establecimientos, frente a este periodo esta variable solo presenta un hallazgo y corresponde a CPMS-MELGAR, donde persiste el hallazgo. Se subsana los hallazgos en los establecimientos de CPMS Espinal, EPMS Chaparral EPMS Girardot, y la Planta de Contingencia G05. Él contratista cumple frente a la verificación de la inscripción del laboratorio a la RED de salud pública, por tanto, se genera subsanación de los hallazgo del periodo anterior en Chaparral, Guaduas la Esperanza y Espinal, se registra cumplimiento de los muestreos microbiológicos respecto a la frecuencia establecida en el anexo 6 y los parámetros del anexo 7 en todos los establecimientos del grupo incluido EPMCS CHAPARRAL, donde para el informe anterior se registró que él operador no presentaba los resultados de la toma de muestras de alimentos. Durante la verificación del estado de los carros transportadores se reiteran los hallazgos en EPMS GUADUAS LA ESPERANZA con cumplimiento del 40%, persisten deterioros en las llantas y se evidencia presencia de óxido en la estructura. Frente a las demás verificaciones el contratista cumple con la capacitación establecida en la OTM en los establecimientos, que corresponde a la formación continua establecida en la OTM (mínimo de 4 horas mensuales, según la Resolución 2674 de 2013), además de capacitación adicional (Estudios Previos), al menos 20 horas durante la ejecución del contrato, en Buenas prácticas y hábitos en la cadena de producción de alimentos, prestación del servicio y generación de vida saludable, el contratista cumple con el requerimiento de sensibilización a los representantes de cada patio para el adecuado proceso de higienización del menaje, se registra en todos los establecimientos cumplimiento del 100%. El contratista cuenta con la totalidad de los planes y programas requeridos en la OTM, se realiza el recibo de las materias primas aplicando criterios de aceptación o rechazo, el contratista cuenta con los formatos básicos estandarizados para control de procesos de producción, no se ha presentado algún brote de Enfermedad trasmitida por Alimentos, se lleva el control y registro de la temperatura de los equipos de frío, los carros transportadores cuentan con la respectiva hoja de

vida, se cuenta con el programa de trazabilidad definido e implementado, cuentan con un plan de contingencia específico para el establecimiento. Para el corte de agosto él contratista no presenta los soportes de pago correspondientes a los servicios públicos, así como tampoco presenta los soportes de pagos de bonificación de la PPL, en los establecimientos con excepción de CPMSFUS- FUSAGASUGA, EPMSC VILLETA y PLANTA DE CONTINGENCIA G05, durante el seguimiento de la interventoría en ninguno de los establecimientos se observa el ingreso y/o retiro de elementos prohibidos del establecimiento.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; para el corte de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **98%,** creciendo 3% en el promedio respecto a los informes del mes de junio y julio, donde obtuvo con **95%.** El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo es EPMSC GIRARDOT con 88% de cumplimiento, la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 pasa de 86% al 100%, al igual que EPMSC CHAPARRAL, que crece del 87% a 100%, nivelando los promedios de cumplimiento al igual que los demás establecimientos. En el corte de agosto se registran acciones correctivas definitivas frente al ítem de mayor afectación de la categoría, el cual correspondía con la tenencia de los tres (3) tipos de extintores (CO2, acetato de potasio y multipropósito), que estos estuviesen debidamente señalizados, visibles y aptos para atender emergencias, frente al anterior requerimiento se evidenció que los establecimientos EPMSC CHAPARRAL, PLANTA DE CONTINGENCIA G05 y CPMSFUS FUSAGASUGA no cumplían, echo superado en el presente periodo informado, todos los establecimientos promedian con 100%.,Asi mismo se evidencia la publicación de la política de SST, se observan los registros actualizados de capacitaciones en SST, con excepción de Epmsc Girardot, donde se registra cumplimiento parcial, subsanan los requerimientos de esta variable en el periodo anterior EPMSC CHAPARRAL, el cual presentan el registro de capacitaciones en SST a la fecha. El contratista registra cumplimiento frente a la dotación de la malla antifuego en los servicios, cumple con los exámenes médicos ocupacionales e ingreso incluyendo a los establecimientos de Espinal y Melgar con el 100%, de igual manera se cuenta con el registro de entrega de EPP, así mismo el botiquín se encuentra dotado y cumple con la inspección mensual en todos los establecimientos.

2.2.5.3 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 agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT FOOD PRO del Grupo 5, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 5, para el período de agosto 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 **94%** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. INSTALACIONES FISICAS; para el corte de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **91%,** creciendo 9% en el promedio respecto al informe del mes de julio con **82%.** Observando que los establecimientos El establecimiento con menor promedio de cumplimiento corresponde a EP ZIPAQUIRA con 50%, mantenido el promedio del informe anterior. Durante el seguimiento en campo se registra que los centros de detención transitoria con excepción de la EP. ZIPAQUIRA 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, este ítem de verificación no aplica para EP. CAJICA debido a que no se cuenta con canastillas o estibas, los suministros son ubicados en la recepción de la EP, para su distribución inmediata. Frente a ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP en visita realizada el 22-08-2025, se evidencia que el área temporal de almacenamiento no se encuentra en un área libre de contaminantes, dado que los alimentos se ubican en un estante el cual se encuentra en inadecuadas condiciones de limpieza (sucio).

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; en el informe de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **93%,** creciendo 1% del promedio obtenido en el mes de julio de **92%.** El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo nuevamente es la EP. CHAPARRAL con un promedio del 67%, los demás establecimientos obtienen promedios del 100%. El operador dio cumplimento a los dos primeros aspectos evaluados, 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, el personal manipulador cuenta con el certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de BPM vigente, se

reitera no conformidad frente a la verificación de la visita del supervisor de calidad en EP. Chaparral, no aplica para el resto de los centros de detención transitoria.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO; para el informe de agosto registra un cumplimiento del **89%,** creciendo 8% del promedio obtenido en el mes de julio. El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo es la EP. MELGAR con 20%, mientras que la EP. ZIPAQUIRA crece del 20% de julio a 100%, y la EP. EL ESPINAL, pasa del 80% al 100% igualando ambos a los demás establecimientos con un promedio de cumplimiento total. Se registra subsanación de las no conformidades evidenciadas en el periodo de julio en la EP el Espinal, el operador aporta el formato diligenciado del control de temperatura durante el transporte de alimentos. Así mismo el vehículo que realiza el transporte de los alimentos a la ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP, presenta el concepto sanitario y se evidencia documentación de SOAT, se subsana el hallazgo por no contar con el rotulo exterior de "Transporte de Alimentos", se evidencia que cuenta con las condiciones físicas y de higiene y el plan de rutas. Respecto a los demás establecimientos se registra que los vehículos transportadores cuenta con concepto sanitario, se aporta el formato diligenciado con el control de temperaturas durante el transporte, se observa que los vehículos llevan la leyenda externa "transporte de alimentos", presentan los documentos correspondiente a (SOAT, Tecno 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, las anteriores variables registran cumplimiento del 100%. La única incidencia en este periodo corresponde a la EP. MELGAR, donde se evidencia que el contratista no utiliza medio de transporte para el traslado de los alimentos, es decir realiza la entrega a pie, por tanto, se afecta frente al cumplimiento de las condiciones mínimas requeridas para garantizar la inocuidad de los alimentos a distribuir.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el informe de agosto registra un cumplimiento del 100%, creciendo 6% del promedio obtenido en el mes de julio él cual fue de **94%.** Los centros de detención transitoria cumplen con el 100%, se superan los hallazgos en la EP. NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA, EP. EL ESPINAL y EP. MELGAR, unificando el cumplimiento con el promedio global de la categoría del 100%. Para el periodo de agosto se presentan cumplimiento en las variables que corresponden con la socialización del ciclo menú en las estaciones de policía donde se pueda evidenciar la relación del día de inicio de suministro, cumplimiento de los horarios de entrega para cada tiempo de comida de acuerdo con lo establecidos en la OTM, cumplimiento de las características de los alimentos suministrados, por tanto, se evidencia acción correctiva frente al hallazgo en la ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA, donde el periodo anterior se observaron 45 unidades del componente fruta entera mandarina en mal estado (moho), se realiza el suministro de la totalidad de los componentes 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 agosto. No aplica el seguimiento de renuncias a la alimentación y/o dietas en EP. CAJICA, CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCIÓN, EP. MELGAR, ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA y EP. ZIPAQUIRA.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el informe de agosto registra un cumplimiento del **86%,** cediendo 6% del promedio obtenido en el mes de julio del **92%** (continua el decrecimiento respecto a los meses anteriores en un 14%). Los establecimientos de menor cumplimiento en este periodo son; CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION DE FUSAGASUGA en donde en visita realizada el 23-08-2025, se evidencia el suministro del componente regulador - Ensalada de poteca de ahuyama, en 2 recipientes de icopor, no se entregan en empaques individuales, lo que no permite identificar el número de raciones reales empacadas, para un parte de 38 PPL, en el tiempo de comida cena del menú 10 y E.P CHAPARRAL, donde no se realiza la entrega de los utensilios para el consumo de los alimentos, respecto a estas variables de verificación los demás centros de detención transitorios cumplen con el 100%. Se subsana en el mes

de agosto el hallazgo del periodo anterior en la EP. CAJICA, la cual supera el 50%, y alcanza 100%, él contratista realiza la entrega de los alimentos en empaques individuales. No aplica para este corte del informe verificación en cuanto a la entrega de dietas a la PPL en las estaciones de policía, 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.

NOVEDAD DE RACIONES CAMINANTES DE LA ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA: Para el periodo del presente informe, en visita realizada a la ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA el día 04-08-2025, donde se realiza la verificación del suministro de los componentes del tiempo de comida almuerzo, menú No 6. en cantidad y calidad requeridos para el parte físico de 42 PPL y 0 dietas, se evidencia el ingreso de 66 raciones en total que corresponden a: 42 para EP Fusagasugá, 24 para establecimientos aledaños (6 raciones para Chinauta, 2 raciones para Subía, 5 raciones para Pandi, 4 raciones para Venecia, 2 raciones para Pasca, 5 raciones para Silvania), se indica que las 24 raciones son entregadas a PPL que no tienen cabida en la estación de policita, debido a la capacidad de hacinamiento del establecimiento, además, se documenta la entrega de 38 raciones entregadas en el Centro de Traslado por Protección - CTP en Fusagasugá, para un total de 104 raciones que salen del ERON FUSAGASUGÁ. Por lo tanto, se genera una novedad de raciones caminantes, motivo por el cual la interventoría empieza a realizar visita en el establecimiento Centro de Traslado por Protección - CTP en Fusagasugá el día 23-08-2025, establecimiento asignado al operador UT FOOD PRO del Grupo 05.

2.2.6 GRUPO 6

2.2.6.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de agosto de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 6 Regional Central 1, operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 con número de contrato 190-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

En la siguiente tabla se relaciona el 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
COBOG LA PICOTA PENAL 1	13/08/2025 ACTA AS02E 792986	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	65.0 %	15 días	1.1 Se sigue evidenciando techos falsos con agujeros en área de proceso, sifones sin protección de rejillas . 1.2 Los servicios sanitarios se encuentran fuera de servicio por intervención de la USPEC, los utilizados por el personal no son exclusivos para el servicio de alimentación. Se sigue

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidenciando pisos en área de cocina caliente, prealistamiento y Fruver con baldosas fracturadas, las tuberías de agua potable recibieron mantenimiento evitando filtraciones, las columnas en área de procesos continuan sin terminación sanitaria pero se estan realizando mantenimientos locativos, se sigue evidenciando areas con faltantes de baldosas de paredes, se sigue evidenciando faltante de rejillas en sifones en pisos. Las baldosas de la pared del área de lavado fueron subsanadas realizando mantenimiento locativo correctivo, se sigue evidenciando paredes con signo de humedad, se sigue evidenciando unión piso-pared del área del cuarto frío con desgaste de pintura y se sigue evidenciando tapas de las cajas de aguas residuales rotas. 1.3. Se sigue evidenciando techos falsos con agujeros en área de proceso y bodega de Fruver, Se sigue evidenciando cableado sin protección y puntos eléctricos como breaks y tomas corrientes sin protección. Se sigue evidenciando anjeos deteriorados y con acumulación de particulas. Servicios sanitarios utilizados no exclusivos para el servicio de alimentación 1.4. Servicios sanitarios utilizados no exclusivos para el servicio de alimentación 2.1 y 2.4. Se sigue evidenciando ollas en mal estado, estufas y sartenes basculantes con desgaste y exceso de carbono y tablas de picar de pre-alistamiento con deterioro. Se evidencia refuerzos en procesos de limpieza y desinfección 3.1. Estado de salud del personal manipulador de alimentos aparentemente bueno.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					3.2. Se cuenta con certificados de aptitud para manipular alimentos del personal actual, vigente. 3.3. Se refuerzan procesos para adecuado uso de la dotación y evitar el uso de accesorios por parte del personal manipulador, durantes las visitas realizadas. 3.4. Se evidencia mejora en la aplicación de las buenas prácticas de manipulación y en procesos de limpieza y desinfección 4.3. Se soportan registros de control de temperaturas en los cuartos frios actualizados 4.4. Se evidencia refuerzo en procesos de limpieza y desinfección, almacenamiento de materias primas identificadas, sin embargo, no se cuentan con las distancias perimetrales. 5.1. Se sigue evidenciando sifones sin protección y tapas de cajas de aguas residuales rotas. 5.3. Servicios sanitarios utilizados no exclusivos para el servicio de alimentación 5.5 y 5.6. Se evidencia refuerzos en procesos de limpieza y desinfección, sin embargo, se sigue evidenciando pisos, estufas y sartenes basculantes con exceso de carbono.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 3	22/08/2024 ACTA AS02E 773234	DESFAVORABLE	52.5%	12 meses	1.1 El angeo de la bodega de almacenamiento de fruver y abarrotes se cambió. En el área de tubérculos aún se evidencia un sifón que no tiene rejilla y para obstruir el ingreso de plagas, este se tapó con bolsas plásticas. Es el único sifón que queda sin rejilla. 1,2 El sifón del área de tubérculos es el que queda a la salida de los cuartos fríos y es el que aún está sin rejilla. en cuanto al rebosamiento de agua aguas residuales, el contratista ha contratado un vactor que ayuda a destapar las cajas de aguas residuales y que no se presente este rebosamiento. No se han

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					vuelto a evidenciar heces de roedor en ni en la bodega ni en los cuartos fríos. sin embargo si se han evidenciado roedores en área de cocción. Las paredes del área de cocción y del corredor al área de los cuartos frios se pintaron. Al día de hoy se evidencian paredes sin baldosas o con baldosas partidas en área de cocción y de tubérculos. En el área de lavado de canastillas y de lavado de tubérculos se evidencian aún pisos con baldosas partidas. No se han tomado acciones correctivas.Las uniones piso pared en cuarto frío de refrigeración aún están deterioradas. La lámina de protección del techo solo se pintó con el contratista de alimentación anterior, las luminarias se han venido reparando, aunque aún está sin funcionamiento la que está ubicada al ingreso de la oficina. Los tomacorrientes fueron instalados en su gran mayoría, pero al día de hoy faltan 1 tomacorriente en las área de porcionado de carne. 1,4 y 3,4 La dotación para el lavado de manos en servicio sanitario está guardada y se entrega a la PPL que lo solicite , dado que a este servicio ingresan personas ajenas al servicio y hacen que estos elementos se pierdan. 2,1 El equipo del área de dietas se encuentra funcionando adecuadamente, el cuarto de congelación se reparó y está en adecuado funcionamiento y cuenta con manija de apertura. 3,4 Las capacitaciones se han venido dictando en la frecuencia de 4 por mes más las adicionales de bienestar y SST. Ya se cuenta con plan de capacitación aprobado.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					4,4 El equipo del área de dietas está funcionando adecuadamente. Falta mejorar muchos temas de limpieza y desinfección en las áreas de trabajo y de almacenamiento. 5,2 El sifón del área de tubérculos es el que queda a la salida de los cuartos fríos y es el que aún está sin rejilla. en cuanto al rebosamiento de agua aguas residuales, el contratista ha contratado un vactor que ayuda a destapar las cajas de aguas residuales y que no se presente este rebosamiento. 5,3 El contratista anterior adquirió 3 puntos ecológicos los cuales fueron instalados en el área frente a dietas, el pasillo que va de producción a tubérculos y al final del pasillo frente a la oficina de los ingenieros. 5,4 No se han vuelto a evidenciar heces de roedor en ni en la bodega ni en los cuartos fríos. sin embargo si se han evidenciado roedores en área de cocción. Las cucarachas han bajado mucho en cantidad, dadas las fumigaciones realizadas periódicamente por el contratista. Sin embargo, ocasionalmente se evidencian en área de jugos. 5,5 La falta de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios es evidente en todas las visitas realizadas. 5,6 Se mantiene la falta de limpieza y desinfección, así como la presencia de plagas a pesar de las fumigaciones realizadas.
COBOG LA PICOTA P.A.S	13/08/2025 ACTA AS02E 792794	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71.5%	15 días	Seguimiento a las desviaciones encontradas por ETS 1.2. Se evidencia pisos y poceta en adecuadas condiciones de limpieza. No se ha realizado mantenimiento a las paredes de la bodega, Se evidencia pared con desprendimiento de pintura en almacenamiento de fruver y pared

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					en área de lavado con cuatro baldosas partidas. 1.3. Anjeos de protección de ventanas y ventilador en inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección en áreas de abarrotes, neveras y cocina caliente. La puerta del servicio no es en material sanitario. Los techos son muy elevados. No facilitan la limpieza y desinfección. 1.4. Se evidencia pisos y poceta en adecuadas condiciones de limpieza. 2.1 y 2.2 Se evidencia olla deteriorada sin agarradera (manija), dos tapas de calderos con manijas rota y sin manija. Por otra parte, no se evidencian utensilios en inadecuadas condiciones de limpieza. 3.3 Se evidencian manipuladores portando el uniforme completo, en adecuadas condiciones de limpieza y los uniformes no presentan deterioro. 3.4 Se evidencia mejora en la aplicación de las buenas prácticas de manipulación y en procesos de limpieza y desinfección. 4.1 Se evidencia mejoras en la trazabilidad y el registro de la materia prima. 4.4 S evidencia adecuadas condiciones de almacenamiento de la materia prima, teniendo en cuenta los espacios del establecimiento. 5.2 Se evidencia rejilla de poceta en adecuadas condiciones de limpieza 5.3 No hay espacio físico exclusivo para el depósito temporal de residuos sólidos 5.5 y 5.6 Se evidencia mejora en la aplicación del plan de saneamiento en programa de residuos sólidos, limpieza y desinfección.
EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO	17/06/2024 ACTA	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84.5%	14 meses	1.4. Se dispone de lavamanos de acción no manual en el área de

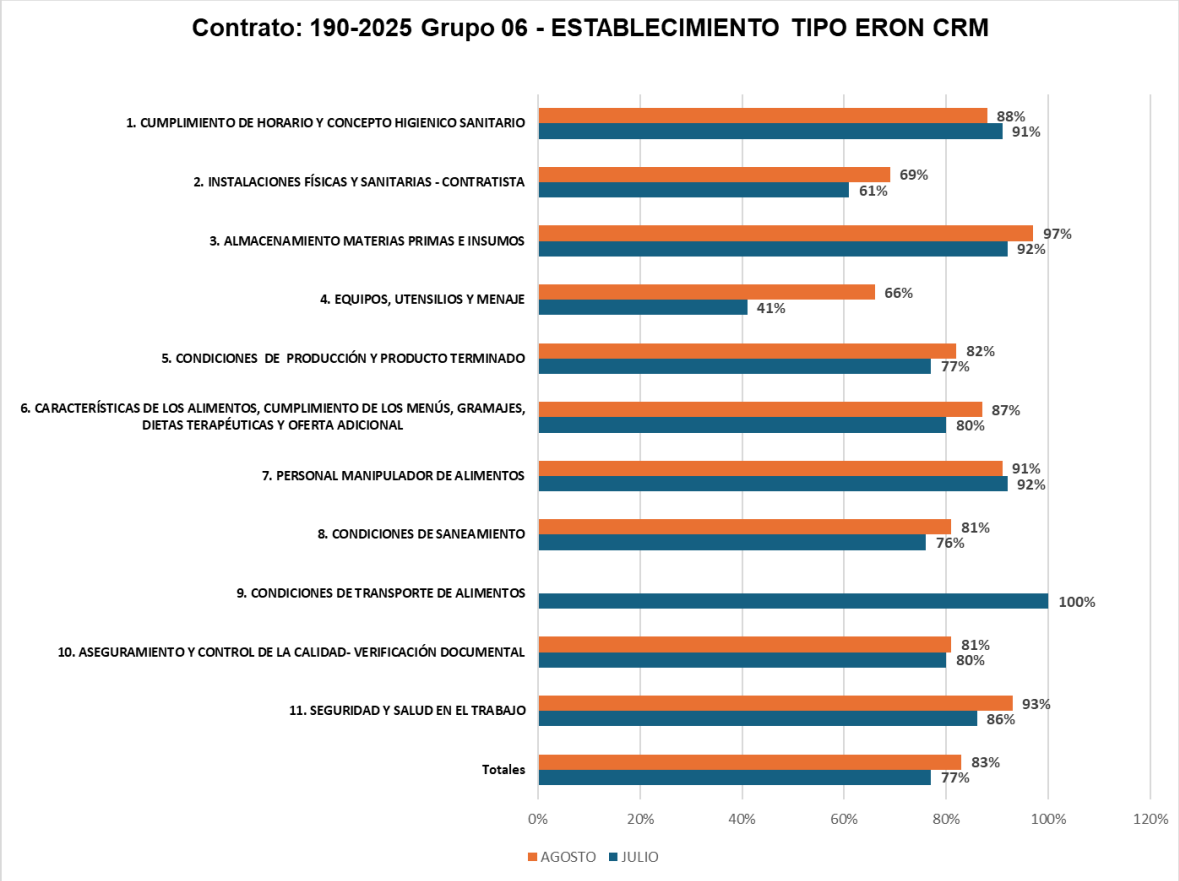
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	AS02S 067951				proceso, acción correctiva realizada posterior a la ejecución de la visita. 2.1. No se evidencian utensilios deteriorados durante las visitas realizadas 3.4. Se evidencia soportes de la última capacitación y el operador presenta cronograma de capacitación. 4.1.Se evidencia cumplimiento en los procesos de limpieza y desinfección de los alimentos. 4.4. Se evidencia adecuado almacenamiento de la materia prima. 5.1. En el plan de saneamiento presentado por el contratista se evidencia la fuente del agua potable (Acueducto) y la capacidad del tanque de almacenamiento de agua (500 litros). 5.6. El contratista presenta en el plan de saneamiento el programa de agua completo
EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GR GENERAL TOMÁS CIPRIANO DE MOSQUERA)	09/09/2024 ACTA AS02S 133143	FAVORABLE	94.5%	11 meses	1.2. Se realizó acción correctiva evidenciando líneas amarillas de separación continuas no borrosas. 1.3. Área de almacenamiento de abarrotes presenta techo rugoso. 3.1. El contratista entrega los planes actualizados.

De acuerdo a la tabla anterior, se evidencia que uno (1) de los establecimientos ERON cuentan con Concepto Favorable y los restantes tres (3) ranchos de los establecimientos presentan Concepto Favorable con Requerimientos, por otro lado, el rancho perteneciente a la ESTRUCTURA 3 ERON del establecimiento COBOG BOGOTA LA PICOTA cuenta con medida sanitaria a partir del mes de agosto del año 2024 y aunque se han realizado subsanaciones por parte del contratista la medida sanitaria fue ratificada en el mes de enero, junio y agosto del 2025. Respecto al tiempo de emisión se evidencia que uno de los establecimientos EJART cuenta con concepto cuya emisión es superior a un año, aunque se evidencia la gestión por parte del contratista solicitando la visita para emisión de concepto sanitario ante la SDS. Por otro lado, el rancho nuevo de la Estructura ERE 1 y 2 no cuenta con concepto sanitario, aunque el contratista ha realizado la gestión la Secretaria de Salud aún no lo ha visitado. Por último, se realizaron visitas de los entes territoriales de salud en el mes de agosto del 2025 a 3 de los ranchos del establecimiento COBOG BOGOTA LA PICOTA (ESTRUCTURA 1 PENAL, ESTRUCTURA 3 ERON Y ESTRUCTURA 2 PAS).

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 desempeño el mes de agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 del Grupo 6, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 6, para el período de agosto 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.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (88%): En comparación del mes de agosto respecto al mes de julio se disminuyó el desempeño pasando de un 91% en julio a un 88% en el mes de agosto de 2025. Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a la medida

sanitaria que se emitió por la SDS al rancho de la estructura ESTRUCTURA 3 en el mes de agosto del año 2024 y ratificada en los meses de enero, junio y agosto del 2025 y a los conceptos de los demás ranchos de las estructuras visitadas del ERON LA PICOTA (ESTRUCTURA 1 y PAS) son favorables con requerimientos, aclarando que el nuevo rancho de la ESTRUCTURA ERE 1 Y 2 no ha recibido visita de la Secretaria de Salud. 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 86%, debido a que se presentaron novedades relacionadas con el no cumplimiento de horario en las estructuras 3 ERON y ERE 1 Y 2, lo que evidencia una desmejora en los procesos realizados por el contratista debido a que estos hallazgos evidenciados en el mes de agosto no se habían presentado en el mes de julio.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (69%): Realizando el comparativo entre el mes de julio y agosto se evidencia una mejora en el desempeño, debido a que en el mes de julio se alcanzó un 61% y en el mes de agosto ascendió a un 69%. 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 65%, 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 llevó a cabo la entrega del nuevo rancho de la estructura ERE 1 y 2, al finalizar las adecuaciones de todas las áreas de dicho rancho. Igualmente, se están interviniendo las áreas de almacenamiento de no perecederos y almacenamiento de cereal en PENAL, por lo anterior, al iniciar el mes de agosto del 2025 se trasladó el rancho de ERE 3 al rancho ERE 1 Y 2 debido a la finalización de las adecuaciones e instalación de la campana extractora, 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 81%, 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 100% de cumplimiento.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (97%): Para esta categoría el desempeño en el mes de agosto aumento debido que paso de un 92% en el mes de julio del 2025 a un 97% en el mes de agosto del 2025. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron y 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) alcanzando ambos un 100% de cumplimiento. Por otro lado, el establecimiento COBOG LA PICOTA con 97% 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.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (66%): Esta categoría en el mes de agosto mejoro respecto al mes de julio pasando de un 41% a un 66%. Los establecimientos que presentan mejor cumplimiento son el ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con 93% y ERON EJART (BATALLON DE

ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con una calificación de 89%, 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, ambos se vieron afectados por no contar con las tablas de corte según el código de colores establecido en la OTM. Esta categoría se ve afectada en el ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un 61%, 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. 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 y no contar con las tablas de corte según el código de colores establecido en la OTM. 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 (82%): Al realizar el comparativo entre los meses de agosto y julio se evidencia una leve mejora al pasar de un 77% en julio a un 82% en el mes de agosto. Cabe resaltar el cumplimiento de 100% de las variables evaluadas para los establecimientos 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), 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 79%, 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 (87%): Para esta categoría al realizar el comparativo con el mes de julio, se evidencia un aumento en su cumplimiento dado que en julio se había alcanzado un 80% y para el mes de agosto aumento hasta un 87%. Los establecimientos con mayor porcentaje fueron ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas. Para el ERON COBOG LA PICOTA con 87% 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 no isotermicos, lo cual, no está de acuerdo a lo estipulado en la OTM.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%): Al realizar el comparativo entre los meses de agosto y julio se evidencia una disminución al pasar de un 92% en julio a un 91% en el mes de agosto. Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en todos los establecimientos, 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 un 100%, subsanando en este último el incumplimiento por parte del contratista por no contar con certificados de manipulación evidenciado en el mes de julio. Por otro lado, para el ERON COBOG LA PICOTA con el

porcentaje de cumplimiento del 89%, 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, se evidencia de nuevo el hallazgo encontrado en el mes de junio relacionado con la dotación del personal manipulador, la cual, no se encentra en buen estado en todas las estructuras.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (81%): Al realizar el comparativo entre los meses de agosto y julio se evidencia una mejora al pasar de un 76% en julio a un 81% en el mes de agosto. Se resalta el cumplimiento del 100% para los establecimientos 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) el cual, se subsano los hallazgos relacionados con los recipientes de almacenamiento de residuos no contaban con la respectiva tapa evidenciado en el mes de julio. 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 78% 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. Por último, no se garantiza la debida limpieza y desinfección del menaje entregado a la PPL.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (NA): En los establecimientos ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA, EJART 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.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (81%): Para esta categoría al realizar el comparativo con el mes de julio, se evidencia un aumento en su cumplimiento dado que en julio se había alcanzado un 80% y para el mes de agosto aumento hasta un 81%. Para esta categoría, el establecimiento que presentan porcentajes de cumplimiento del 100% es el ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y el ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), este último subsanando el hallazgo relacionado con los planes y programas incluidos plan de saneamiento, emergencia y SST no se encuentran adaptados a las condiciones del establecimiento. Para ERON COBOG LA PICOTA con 77% 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 (93%): Al realizar el comparativo entre los meses de agosto y julio se evidencia una mejora significativa al pasar de un 86% en julio a un 93% en el mes de agosto. 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 91% de cumplimiento debido a que no se cuenta con los extintores completos según lo establecido. Por otro lado, se subsanaron los hallazgos evidenciados en el mes de julio relacionados con no contar con los soportes de entrega de elementos de protección personal ni malla anti fuego.

Se aclara que para el Grupo 6, no cuenta con establecimientos de EP, por lo cual, durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de julio del 2025 no se presentan resultados para los establecimientos tipo EP – UT – URI.

2.2.7 GRUPO 7

2.2.7.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de agosto de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 7 Regional Central 2, operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 con número de contrato 191-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

En la siguiente tabla se relaciona el 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
CPMMSFFA PONAL	25/06/2025	FAVORABLE	98%	2 meses 4 días	Seguimiento realizado en visita del día 29/08/2025: **1.4. Instalaciones sanitarias.** Llave de pedal en lavamanos. **Seguimiento:** Persiste. Se evidencia que en el área de sanitarios el lavamanos, no cuenta con llave de accionamiento de pedal. Se evidencia un lavamanos que cumple, sin embargo, aún no ha sido instalado.
CPMS BOGOTÁ LA MODELO	29/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84%	3 meses 12 día	Seguimiento realizado en visita del día 19/08/2025: **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. **Seguimiento:** se evidencia que el contratista implementa angeo en el espacio abierto del área de tubérculos y el contenedor de congelación se mantiene en la misma ubicación.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.2. Condiciones de pisos y paredes. Se observa desprendimiento de pintura en varias paredes de área de proceso **Seguimiento:** se observan las paredes del servicio de alimentación en buen estado. **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. **Seguimiento**: se evidencia que la observación del techo persiste y que el contratista realiza adecuaciones en tomacorriente. **1.4. Instalaciones sanitarias.** No cuenta con dotación completa de elementos para aseo de manos en área de proceso. **Seguimiento:** se observa punto de lavado de manos con dotación de jabón y toallas. **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. **Seguimiento:** se observan cauchos de puertas de congelación en buen estado, no se observa desprendimiento de pintura en nevera ni en 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. **Seguimiento: s**e observa la implementación del cronograma de capacitación. **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. **Seguimiento:** no se ha modificado la ubicación del cuarto de congelación y no se observan utensilios en desuso.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. **Seguimiento:** se observa la campana en adecuadas condiciones de higiene, asimismo el diligenciamiento de los formatos de control de actividades de limpieza. **5.6. Soportes documentales de saneamiento.** Soporte documental del programa de limpieza y desinfección no es congruente con lo evidenciado. Programa de limpieza y desinfección no es ejecutado en su totalidad. **Seguimiento:** se observan registros de control de limpieza y desinfección diligenciados, asimismo no se observan áreas en inadecuadas condiciones de limpieza.
CPMS CHIQUINQUIRÁ	10/06/2025	FAVORABLE	92%	1 mes 21 días	Seguimiento realizado en visita del día 09/07/2025 (No se pudo realizar seguimiento en el mes de agosto, toda vez que la visita fue fallida): **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se observan pisos "baldosas" con fisuras y con daño estructural en áreas de preparación. **Seguimiento**: se evidencia que persiste el daño en pisos, áreas de preparación. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Se evidencia techo rugoso en área de productos químicos y equipos nuevos. **Seguimiento:** no se evidencia mejoras en techo rugoso. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Estufa presenta deterioro e insuficiente mantenimiento técnico, ollas presentan golpes, congeladores horizontales presentan desprendimiento de pintura. **Seguimiento:** Operador realiza cambio de estufa, equipos y elementos entre estos, ollas. No se observa óxido en puertas ni equipo de congelación. **2.2. Superficies de contacto con el alimento.** Se observa tabla de picar en deterioro por uso. **Seguimiento:** Operador realiza cambio de equipos y utensilios

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					entre estos cambios de tabla de picar
CPMSGAC GACHETÁ	27/08/2024	FAVORABLE	94.5%	1 año 1 día	Seguimiento realizado en visita del día 28/08/2025: **1.1. Localización y diseño.** No se evidencia flujo entre áreas en forma adecuada entre bodega y área de preparación. **Seguimiento:** debido a las limitaciones de espacio, se evidencia cruce de entre área de bodega y preparación de alimentos; donde el área de bodega queda al fondo del 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. **Seguimiento**: se evidencia pisos y paredes del área de preparación de alimentos en buen estado, libre de desgaste y desprendimiento de pintura. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Techos no protegidos en material impermeable que facilite su limpieza. **Seguimiento:** se evidencia en áreas de servicio de alimentación tipo acanalado, lo cual no facilita la limpieza y desinfección. Sin embargo, durante visita se evidencio techo en adecuadas condiciones higiénicas. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Se evidencia desgaste, manchas, golpes y hendiduras en calderos y sartenes. **Seguimiento:** se evidencia utensilios como calderos y sartenes en buen estado. *El establecimiento presenta solicitud de nueva visita ante la entidad sanitaria con fecha del 04/06/2025.
CPMSLME LA MESA	03/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5%	11 meses 9 días	Seguimiento realizado en visita del día 12/08/2025: **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. **Seguimiento:** en la visita, se evidencia que el servicio de alimentos es de tamaño reducido, presenta limitación de áreas, se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					cuenta con angeos metalizados para evitar ingreso de plagas. **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se evidencia enchapes rotos en el piso y deterioro en las paredes. **Seguimiento: e**n visita, se evidencia piso con adecuación, enchape con resane, no se evidencia deterioro en paredes. **1.3 Techos, iluminación y ventilación.** Se evidencian techos en deterioro. **Seguimiento**: en visita, se evidencian techos en buen estado de material sanitario. **1.4 Instalaciones sanitarias.** En visita, se evidencia que el servicio de alimentos no cuenta con instalaciones sanitarias propias. **Seguimiento:** se evidencia que el servicio de alimentación no cuenta con instalaciones sanitarias propias. **3.3. Prácticas higiénicas.** En el momento del ingreso al establecimiento no poseían dotación completa. **Seguimiento: e**n visita, se evidencia personal manipulador y personal externo con dotación completa. **4.4. Condiciones de almacenamiento.** Deficiencia en espacio y productos en contacto con paredes. **Seguimiento:** en visita, se evidencia que no se cumple con distancias perimetrales en almacenamiento de materias primas, debido a la limitación de espacios, sin embargo, se garantizan procedimientos de limpieza y desinfección. **5.2. Residuos líquidos.** Se evidencia que a pesar del constante aseo y limpieza se acumula la humedad. **Seguimiento:** en visita, se evidencia acumulación de humedad.
CPMSMOQ MONIQUIRÁ	10/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87.5%	2 meses 19 días	Seguimiento realizado en visita del día 29/08/2025: **1.1. Localización y diseño.** Espacio de almacenamiento de utensilios y productos de aseo son muy reducidos. **Seguimiento:** operador realiza división del área para garantizar

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					orden del área, sin embargo, no da la capacidad para almacenar los elementos observados. **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. **Seguimiento:** operador no ha realizado mejoras en área de producción, en sin embargo, se evidencian mantenimientos correctivos (pintura) en paredes área de preparación y área de almacenamiento, se subsana parcialmente. **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. **Seguimiento:** operador no ha realizado mejoras en caja eléctrica por ser mantenimiento de mayor cuantía, no se han realizado mantenimientos a puerta ingreso área de producción, operador realiza mantenimiento puerta área almacenamiento de fruver. **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. **Seguimiento:** operador realiza mantenimiento (pintura) a estante, cambio de estufas, utensilios y cambio de congelador. **2.2. Superficies de contacto con alimentos.** Se observan tablas de picar deterioradas. **Seguimiento:** subsanado. **5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** Insuficiente limpieza de canastillas utilizada para el almacenamiento de productos. **Seguimiento:** operador realiza jornada de limpieza y desinfección de canastillas de almacenamiento de materia prima.
CPMSUBA UBATE	18/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	90.5%	26 días	Seguimiento realizado en visita del día 13/08/2025:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Debido a que el CHS, lleva un tiempo de 26 días de emisión y el operador está dentro de los tiempos para las mejoras, a continuación, se relacionan los hallazgos. **1.1. Localización y diseño.** Al momento de la inspección se evidencia realización de obra en el pasillo de ingreso al área de preparación, sin embargo, manifiestan que al momento de ingreso de materias primas y producto terminado se detiene la obra. **4.3. Manejo de temperaturas.** No se están diligenciando los formatos de control de temperatura completamente, se evidencian diligenciados dos formatos y se cuenta con tres neveras. **4.4. Condiciones de almacenamiento.** Se evidencia congeladores con almacenamiento de productos cárnicos que no cuentan con adecuada separación física entre especies. **5.6. Soportes documentales de saneamiento.** Presentan plan de saneamiento, sin embargo, debe ser más legible, presentan en el programa de control de plagas soporte de fumigación incompleto, no presentan diagnóstico y autorización por la Gobernación de Cundinamarca. En el programa de abastecimiento de agua no especifican qué equipo o método tienen para medición de pH y cloro residual.
EJECO	11/03/2025	FAVORABLE	91%	5 meses 18 días	Seguimiento realizado en visita del día 29/08/2025: **1.2 Condiciones de pisos y paredes.** Falta de Mantenimiento en pisos. **Seguimiento:** persiste. Se evidencian pisos en inadecuadas condiciones de mantenimiento, toda vez que presentan levantamiento de pintura y grietas. **4.1 Control de materias primas e insumos.** Falta de rotulación en víveres. **Seguimiento:** en visita, se evidencia rotulación de materias primas “abarrotes, proteínas y fruver”, acorde a lo establecido en la normatividad vigente. **4.4 Condiciones de almacenamiento.** Falta de rotación de materia prima.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: en visitase evidencia que el operador realiza adecuado manejo de rotación de materia prima, acorde al método PEPS. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** Falta proceso de limpieza por detrás de equipos. **Seguimiento:** en la visita se evidenciaron adecuadas condiciones de limpieza en las áreas de producción y equipos utilizados.
EPMSC CÁQUEZA	16/09/2024	FAVORABLE	92.5%	11 meses 1 día	Seguimiento realizado en visita del día 15/08/2025: **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. **Seguimiento**: En visita se evidencia que el contratista instala rejilla en sifón de pared, sin embargo, persiste espacio entre puerta y piso en 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. **Seguimiento:** en visita se evidencia que el servicio cuenta con refrigerador y contratista realiza cambio de estufas y horno. **4.4. Manejo de temperaturas.** Se evidencian canastillas de productos frescos (verduras, fruta) directamente contra la pared. **Seguimiento:** en visita se evidencia que no se cumplen con distancias perimetrales, sin embargo, el contratista garantiza operaciones de limpieza y desinfección del área para evitar focos de contaminación. **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. **Seguimiento**: En visita se evidencia que persisten hallazgos.
EPMSC GUATEQUE	20/08/2025	FAVORABLE	94,5%	7 días	Seguimiento realizado en visita del día 27/08/2025:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Debido a que el CHS, lleva un tiempo de 7 días de emisión y el operador está dentro de los tiempos para las mejoras, a continuación, se relacionan los hallazgos. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Se evidencia techo construido en material sanitario, sin embargo, no es liso que permita realizar fácil limpieza y/o desinfección. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Se observa deterioro en equipo de congelación, presenta rotura en empaques en área de puerta, no facilita procesos de limpieza y desinfección. Se observa horno de panificación ubicado en zona de ingreso con deterioro, presenta óxido y olor fuerte, lo cual puede generar riesgos de contaminación. **4.4. Condiciones de almacenamiento.** Se observa en área de almacenamiento de alimentos de productos perecederos; algunos alimentos deteriorados como plátanos, papa criolla y mazorca. Evidenciando la falta de rotulación de los mismos. (Aparentemente presentan crecimiento bacteriano).
EPMSC LETICIA	06/05/2025	FAVORABLE	94.5%	3 meses 14 días	Seguimiento realizado en visita del día 20/08/2025: **1.2 Condiciones de pisos y paredes.** Se evidencian 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” **Seguimiento:** frente a este hallazgo se observa pisos sin mantenimiento con baldosas partidas. Se evidencia puerta con corrosión, sin protección piso-puerta y abertura cerca al pasador que permite paso a roedores. **1.4 Instalaciones Sanitarias.** Se evidencia humedad en la plancha de la instalación sanitaria con presencia de hongo. **Seguimiento:** Persiste, se evidencia humedad en esta área.

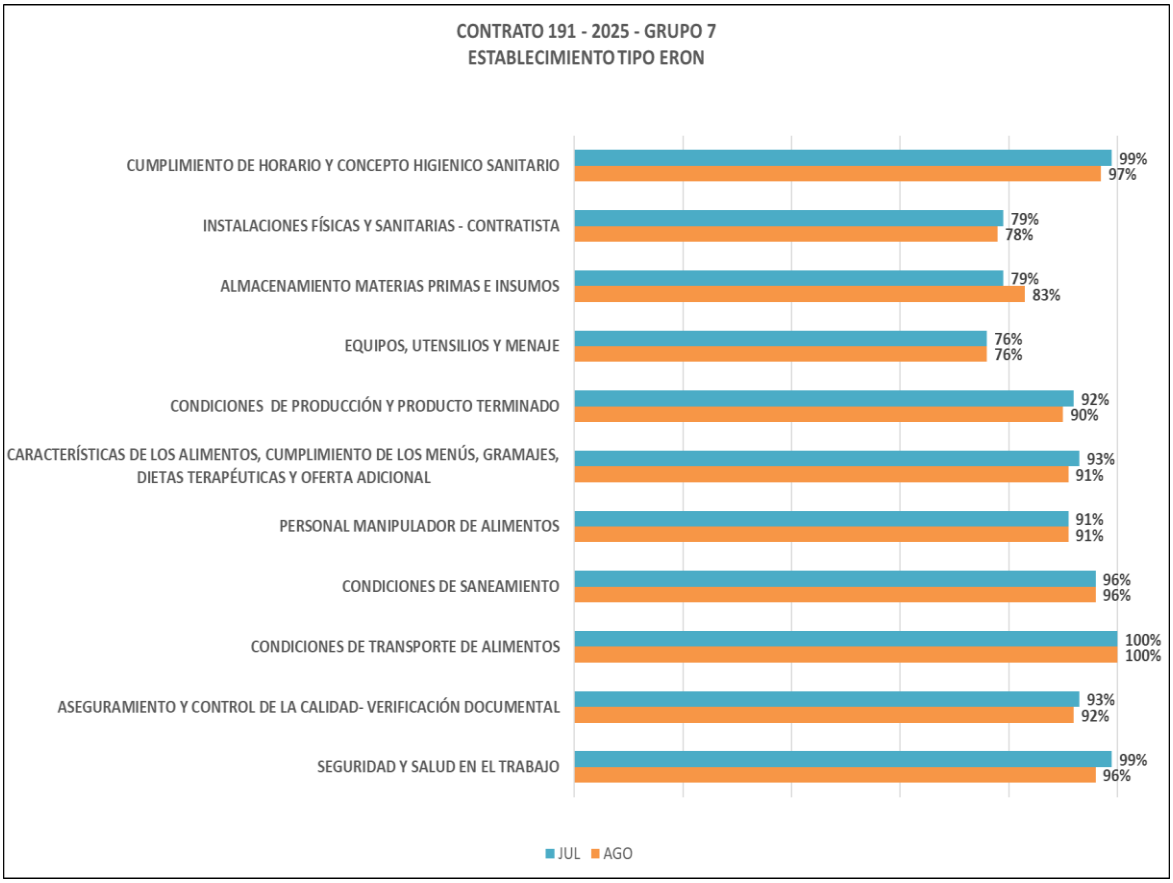
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					2.1 Condiciones de equipos y utensilios. Se evidencian congeladores en estado de deterioro y con corrosión. **Seguimiento:** se evidenció cambio de equipo de congelación. El contratista realiza un plan de mejora.

De los once establecimientos penitenciarios que cuentan con concepto higiénico sanitario y que conforman el Grupo 7, siete (63,6%), cuentan con concepto Favorable, mientras que los cuatro restantes (36,4 %), presentan concepto Favorable con Requerimientos; es importante resaltar que ninguno de éstos recibió concepto desfavorable en las visitas realizadas por el Ente Territorial. Por otra parte, se evidenció que 5 establecimientos: CPMMSFFA PONAL, CPMS CHIQUINQUIRÁ, CPMSMOQ MONIQUIRÁ, EPMSC GUATEQUE y CPMSUBA UBATE, cuentan con el Concepto Higiénico Sanitario actualizado, con la razón social del operador actual, en donde la interventoría realizó seguimiento a los hallazgos reportados. Para el establecimiento CPMSGAC GACHETÁ el cual tiene fecha de emisión del 27/08/2024, fecha de emisión de un año y un día, el operador ha adelantado gestión mediante la radicación de oficio con fecha del 04/06/2025, ante el Ente Territorial correspondiente, con el fin de solicitar una nueva visita. Durante el mes de agosto hubo visita del ente territorial de salud al establecimiento EPMSC GUATEQUE.

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

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

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



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 7, para el período de agosto 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, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica, manteniendo el puntaje respecto al mes anterior (89%).

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%): El operador presentó buen desempeño general en la categoría, alcanzando un porcentaje de cumplimiento del 97%; sin embargo, se evidenció que el operador tuvo una disminución en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas en -2%, con respecto al periodo anterior (99%). Para esta categoría 10 establecimientos de los 11 que pertenecen al grupo 7 presentaron un porcentaje de cumplimiento global del 100%, como es el caso de ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, ERON CPMSUBA UBATE, CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE, para el caso del ERON EPMSC LETICIA presentó un incumplimiento de 50%, debido a que durante las visitas de verificación, no se evidenció gestión por parte del operador, para solicitar una visita al Ente Territorial, para cambio de razón social del Concepto Higiénico Sanitario, adicional, el contratista no adelanta acciones que permitan corregir las desviaciones encontradas, persisten pisos con baldosas partidas, angeos sueltos y aberturas sin protección área de cocina, así como techos del área sanitaria con hongos y altura en puerta que permite el ingreso de roedores.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (78%): En el mes de agosto, el operador alcanzó un cumplimiento parcial del 78%, el cual presentó una disminución en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del -1% con respecto al periodo anterior (79%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, ERON CPMSLME LA MESA, con 94% de cumplimiento y ERON CPMSGAC GACHETÁ con 91%, siendo las principales desviaciones, la no presentación de certificado de calibración de medidores de los servicios públicos; no se evidenciaron medias cañas en el servicio de alimentación; puerta del servicio de alimentación con orificio y el tamaño de la puerta inferior al marco de ésta.

Los establecimientos que presentaron un cumplimiento parcial fueron: ERON CPMMSFFA PONAL (79%), ERON CPMS CHIQUINQUIRA (82%), ERON CPMSMOQ MONIQUIRA (67%), ERON CPMSUBA UBATE (76%), CRM EJECO (76%), ERON EPMSC GUATEQUE (84%) y ERON EPMSC LETICIA (65%), donde las desviaciones se debieron a la identificación de deficiencias de infraestructura en áreas de producción, almacenamiento y preparación, como ausencia de uniones entre pared-pared y pared-techo, pisos con fisuras, levantamiento de baldosas, bordes de mesones desgastados y presencia de óxido en puertas y estructuras metálicas; en diversas zonas se observan desprendimientos de pintura en paredes, techos y lockers, así como tejas deterioradas no aptas sanitariamente; en el área de prealistamiento, ensamble de dietas y lavado de frutas y verduras, se evidencian mesones con baldosas fracturadas o faltantes, y sifones con rejillas rotas, sin gestión correctiva a la fecha de la visita; en el área de cocina, se identifica una ventana sin protección adecuada y el cambio parcial de elementos como angeos y sellos de puertas que no impiden el ingreso de plagas; se detectó el uso de pipetas de gas propano para las preparaciones, sin soportes del trámite de conexión a la red de gas natural ante la empresa prestadora del servicio, aunque existe oficio radicado, no se presenta respuesta oficial ni evidencia de gestión activa; el medidor de gas no cuenta con certificado de calibración, aunque se establece un acuerdo de pago para servicios públicos de agua y luz; en cuanto a la iluminación, se evidenciaron lámparas sin protección o fuera de funcionamiento, tanto en áreas de proceso como en zonas de almacenamiento y refrigeración; además se presentaron interruptores y tomacorrientes sin tapa o sueltos en áreas de preparación, jugos, fruver y servicios sanitarios; se evidenciaron condiciones sanitarias deficientes, como la falta de lavamanos de accionamiento no manual en áreas de proceso y servido, ausencia de señalización obligatoria de lavado de manos y mensajes de ambientes libres de humo en los baños; adicionalmente, se observan techos con manchas de óxido, hongos en servicios sanitarios y daños estructurales menores en medias cañas sin acciones correctivas suficientes.

Y el establecimiento que presentó porcentaje de incumplimiento fue: ERON EPMSC CAQUEZA (57%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidenciaron en área de producción medias cañas con desprendimiento de pintura, baldosas de pisos rotas, que no superan 1 m2 (baldosas ubicadas en canal de desagüe); se observó en área de prealistamiento de materia prima, pared sin 18 baldosas para cubrir un área de 0.27 metros cuadrados y medias cañas con desprendimiento de pintura parte central del techo en área de prealistamiento de materia prima con manchas de óxido; deterioro en el marco y hoja de la puerta del área de prealistamiento de materia prima, así como en la estantería destinada al almacenamiento de abarrotes, la cual presenta pintura desprendido y signos de oxidación; en el área de producción, se encuentran dos lámparas con tubos LED fuera de funcionamiento (una con dos tubos y otra con uno); asimismo, se observan cajas de luz en el techo con cableado expuesto, un tomacorriente para lámparas sin protección en el techo de producción y otro sin cubierta en el servicio sanitario; en cuanto a los sistemas de drenaje, se detectan tres desagües sin rejilla en el área de producción y otros cuatro en la zona de ingreso al cuarto de almacenamiento de fruver y prealistamiento de materias primas, lo que presenta un riesgo de ingreso de plagas; finalmente, no se encuentra instalado un lavamanos de accionamiento no manual en las proximidades del área de procesos; se observa uno a la parte externa, aún sin montaje.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (83%): El operador alcanzó un cumplimiento del 83%, el cual aumentó en +4% en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas con respecto al periodo anterior (79%). Para esta categoría se resalta el cumplimiento global de 100% del establecimiento ERON CPMSUBA UBATÉ, seguido de

los establecimientos ERON CPMSGAC GACHETA (94%) y CRM EJECO (90%), cuyas desviaciones se presentaron en: incumplimiento en la proyección del plan de compras, al no evidenciarse alimentos para el cumplimiento del menú, lo que ocasiona intercambios constantes; incumplimiento del Anexo 4, respecto al aporte proteico de la leche en polvo, al evidenciar leche azucarada, cuyo aporte proteico es de 18g por cada 100g, valor inferior al requerido de 26g por cada 100g, por lo que el producto no cumple con los criterios establecidos para la leche en polvo entera de vaca.

En cuanto a los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON CPMMSFFA PONAL (85%), ERON CPMSGAC GACHETA (89%), ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (77%), ERON CPMS CHIQUINQUIRA (89%), ERON CPMSLME LA MESA (85%), ERON CPMSMOQ MONIQUIRA (88%), ERON EPMSC CAQUEZA (86%), ERON EPMSC GUATEQUE (88%) y ERON EPMSC LETICIA (82%), donde los principales hallazgos evidenciados fueron: se evidenciaron alimentos como salchichas, las cuales no contaban con la aprobación de ficha técnica por parte de la Interventoría, ni se encontró incluida en el lista de proveedores ofertados; en cuartos de congelación, se identificó almacenamiento de pechuga marinada, de diferentes marcas, con rótulos primarios incompletos o carentes de información obligatoria como lista de ingredientes, porcentaje de marinado, método de adición, registro sanitario, marca, datos del proveedor, fecha de beneficio y/o peso neto, lo que dificulta la trazabilidad del producto e incumple lo dispuesto en las Resoluciones 5109 de 2025 y 810 de 2021; adicionalmente, se evidenció almacenamiento de proteínas en congelación, sin separación física adecuada, lo que aumenta el riesgo de contaminación cruzada; se observó en el área de almacenamiento leche en polvo azucarada parca Miramonte, cuyo aporte proteico oscila entre 17.6 g y 18 g por 100g, valor inferior al exigido en el Anexo 4 (26g por 100g para leche de vaca entera en polvo); no se evidenció leche entera en polvo para dietas hipoglucidas; se observó leche de proveedores no aprobados; no se da cumplimiento al plan de compras proyectado, evidenciándose faltantes para preparaciones futuras; se constató el almacenamiento de pulpa de fruta pasteurizada (marcas SAS, Alcalá de Alimentos y Alimentos S.A.S.), cuando la OTM exige el uso de pulpa congelada sin pasteurizas y sin adición de azúcar para la elaboración de bebidas; se evidenció almacenamiento de lácteos no incluidos en el listado de proveedores ofertados, como queso campesino marca Ubaleg y quedo doble crema marca JM del Ariary; se observaron productos sin la rotulación adecuada para la aplicación del método PEPS, como crema de avellana y leche en polvo de otras marcas; se evidenció almacenamiento de caldo de gallina “Doña Gallina”, el cual no está permitido según la OTM; el operador no suministra la lista actualizada de proveedores aprobados, lo que dificulta la verificación de conformidad de las materias primas.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (76%): El operador alcanzó un cumplimiento del 76%, manteniendo el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas con respecto al periodo anterior (76%). Se resalta el cumplimiento global de 100% para esta categoría del establecimiento ERON CPMSGAC GACHETÁ, seguido de los establecimientos con puntaje por encima del 90%, los cuales fueron: ERON CPMSMOQ MONIQUIRA y ERON EPMSC GUATEQUE, cuyo porcentaje de cumplimiento fue de 93%, presentando las siguientes desviaciones: para el caso de ERON EPMSC GUATEQUE, no cumple con Anexo 5 equipos mínimos requeridos, debido a que se requiere 1 refrigerador de 520 l, servicio cuenta con refrigerador marca Electrolux capacidad 508 l, no cumple con lo requerido en anexo. El cual no se encuentra referenciado en el oficio CRF-0874-2025, emitido por la interventoría, sobre propuestas de reemplazo de equipos por parte del operador, emitido el 04 de agosto de 2025 y para el caso de ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, no cumple con Anexo 5, equipos mínimos requeridos, se requiere: 1 procesador de alimentos de 50 kg/h, servicio cuenta con un procesador de 22,22 kg/h, El cual no se encuentra referenciado en el oficio CRF-0874-2025, emitido el día 04/08/2025 por la interventoría, sobre propuestas de reemplazo de equipos por parte del operador, asimismo, se deben tener 2 refrigeradores de 387 L, según oficio CRF-0874-2025,emitido por Interventoría propuesta reemplazo equipos por parte del operador: el servicio cuenta con refrigerador marca Challenger, de 535, de capacidad.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRA (89%), ERON CPMSLME LA MESA (87%), ERON CPMSUBA UBATE (88%), CRM EJECO (78%), ERON EPMSC CAQUEZA (75%) y ERON EPMSC LETICIA (80%), en donde los principales hallazgos evidenciados durante las visitas para esta categoría fueron: incumplimiento con lo requerido de equipos mínimos en el Anexo 5 y la propuesta aprobada de reemplazo por

parte del contratista, así, en ERON CÁQUEZA, se requiere un refrigerador de 520 litros, sin embargo, se dispone únicamente de uno de 337 litros, el cual no corresponde a lo estipulado, asimismo, no se cuenta con congelador de 530 litros, el establecimiento cuenta con dos congeladores horizontales de 508 y 490 litros, que no cumplen con lo exigido ni con la propuesta aprobada (dos congeladores horizontales de 318 litros); en el caso de PEMSC LETICIA, se requiere un procesador de alimentos de 50 kg/h, se observó uno de 22.22 kg/h, lo cual representa un incumplimiento, asimismo, se reporta la presencia de un procesador de alimentos de 50kg/h sin funcionamiento. Adicionalmente, en los establecimientos con cumplimiento parcial, el contratista no dispone de tablas de corte en los colores requeridos por la OTM, como es la ausencia de tabla color café o beige para el porcionado de carnes cocidas, observándose el uso de una tabla morada, la cual no cuenta con aprobación de la Interventoría, también faltante de tablas de corte en colores rojo y blanco, según el código de colores establecido; se evidenciaron falta de mantenimiento en el estado y funcionamiento de equipos, como fueron licuadora de 15 litros con fuga lateral, asegurada con cinta adhesiva, báscula de plataforma con desprendimiento de material, cuarto de congelación fuera de servicio, cuarto de refrigeración con luminaria inoperativa, tres ollas a presión con manijas deterioradas y tres cucharones desgastados, sin que se haya efectuado renovación de menaje; en cuanto a los carros transportadores, se evidenciaron con presencia de óxido, sin puertas ni sistemas de cierre, en incumplimiento de las características establecidas en la OTM; asimismo, se observó faltante de gramera digital correspondiente al kit de medición adicional, requerida para el control de parámetros de procesos cuando lo soliciten los entes de control.

Y los establecimientos que presentaron porcentaje de incumplimiento para esta categoría fueron: ERON CPMMSFFA PONAL (60%) y ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (59%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: deficiencias de mantenimiento a equipos como campanas extractoras, ductos, fuga de agua en manguera de alimentación, bisagra rota en puerta de refrigerador, corrosión en cinco puntos de la red de vapor, a pesar de haber sido intervenida parcialmente, en el área de hornos se evidenció el deterioro de bandejas, con hollín, manchas visibles, hendiduras y superficies no lisas, dificultando su limpieza, asimismo se observaron bateas sin identificación, algunas con sistemas de cierre oxidado o esquinas rotas; se observaron contenedores sin tapa o con bisagras en mal estado, en algunos casos se utilizaron bolsas plásticas o bolsatinas como mecanismos de cierre; se evidenció que no se contaba con tablas de corte color café o beige para el porcionado de productos cocinados, como lo exige la OTM, se identificó uso de tabla morada, la cual no está permitida para este fin; adicionalmente se evidenciaron estufas con desprendimiento de pintura; equipos sin identificación; finalmente, el contratista no cuenta con el kit completo de medición, que debe incluir: 1 termómetro frío, 1 termómetro de calor y 1 gramera.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (90%): El operador alcanzó un cumplimiento del 90%, el cual presentó un descenso del -2% de cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas con respecto al periodo anterior (92%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron un cumplimiento global del 100% y mejor desempeño con porcentaje del 90%, fueron: ERON CPMMSFFA PONAL (100%), ERON CPMSLME LA MESA (100%), ERON CPMSUBA UBATE (100%), CRM EJECO (100%), ERON EPMSC CAQUEZA (100%) y ERON CPMS CHIQUINQUIRA (90%), éste último presentando desviación en entrega de los componentes (huevos revueltos) en recipientes plásticos, tapado con vinipel y (chocolate en leche) en recipiente plástico con tapa, no se realizó la distribución en recipientes isotérmicos que garantizaran la inocuidad y temperatura de entrega para el tiempo de comida desayuno, menú No.3, en visita realizada el día 01/08/2025.

Seguidos de los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial para esta categoría, como fueron: ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (86%), ERON CPMSGAC GACHETA (88%), ERON CPMSMOQ MONIQUIRA (88%), EPMSC GUATEQUE (88%) y ERON EPMSC LETICIA (74%), en donde los principales hallazgos evidenciados fueron: uso de bolsas plásticas en marmitas para la preparación del cereal arroz, lo cual representa riesgo de contaminación cruzada, debido a la migración de partículas plásticas al alimento; se observó el uso de tabla de picado color morado para ajo, cuando la OTM establece el uso de tabla verde para verduras y tubérculos, lo que puede facilitar la contaminación cruzada;

incumplimiento en la temperatura de los alimentos suministrados alimentos calientes mínimo temperatura de 60°C y alimentos fríos 4°C +/-2°C; en el suministro de diversos tiempos de comida verificados (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), no se emplearon recipientes isotérmicos para la entrega de alimentos calientes y bebidas, en su lugar se usaron contenedores plásticos, canastillas con bolsatina u ollas con tapa, afectando la temperatura e inocuidad del producto terminado; se evidenció incumplimiento en los protocolos establecidos en la OTM para la toma y conservación de contramuestras, en cuanto a temperaturas, las cuales se evidenciaron por encima de -18°C.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (91%): El operador alcanzó un cumplimiento del 91%, el cual presentó una disminución en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del -2% con respecto al periodo anterior (93%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron un cumplimiento global del 100% fueron: ERON CPMSLME LA MESA, CRM EJECO y ERON EPMSC GUATEQUE. Seguidos de los establecimientos con mejor desempeño, cuyo porcentaje de cumplimiento estuvo por encima del 90%: ERON CPMMSFFA PONAL (97%), ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ (94%), ERON CPMSGAC GACHETÁ (97%), ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (93%), ERON CPMSUBA UBATE (97%) y ERON EPMSC CAQUEZA (90%), debido a las siguientes desviaciones presentadas durante las visitas de verificación: incumplimiento en gramajes establecidos conforme al Anexo 4, en el componente proteico salchicha, el peso debe ser de 35g por ración, presentando en el muestreo de 8 fiambreras, 7 muestras resultaron no conformes, con pesos entre 28 g y 34 g, lo cual excede el límite de aceptación establecido por la NTC 2859-1, así mismo, componente derivado de cereal, pan blandito, se requiere un peso de 60 g por ración, en el mismo muestreo, 3 muestras no conformes registraron pesos entre 56 g y 58 g, también superando el límite permitido; incumplimiento en gramajes y componentes para dietas, en verificación de dieta sin irritantes gástricos se evidenció el suministro de salchicha dorada, alimento no permitido según el Anexo 3, manual de dietas; en cuanto a la preparación de componentes bebidas, se evidenció chocolate con leche preparado con leche en polvo azucarada, marca Miramonte, cuyo aporte proteico es de 17.6 g por cada 100 g, inferior al requerido (26 g / 100 g de leche ente4ra en polvo de vaca), según Anexo 4, igualmente agua de panela con leche y avena con leche, suministrando estos productos a PPL con dietas hipoglucidas; falta de materia prima en las preparaciones, como fue el caso en la verificación del almuerzo del menú 16, en el establecimiento CPMSGAC GACHETA, el día 19/08/2025, se entregó mazamorra a 2 dietas hipoglucidas, sin incluir leche entera de vaca, resultando una preparación incompleta (sólo maíz peto y agua), a pesar de que estas dietas no presentan restricción de lácteos; incumplimiento en la entrega del menú especial adicional, en el CPMMSFFA PONAL, con fecha de entrega prevista para el 17/08/2025, no fue distribuido, el operador argumentó que por visitas familiares, el establecimiento solicitó la suspensión, respaldado por carta fechada el 15/08/2025, indicando la reprogramación para el 20/08/2025, esta modificación no fue notificada previamente a la Interventoría, como exige el procedimiento; no se evidenció el acta de socialización del ciclo de menú actual, incumpliendo con lo establecido en la OTM, y en otro caso el operador informó en visita de Interventoría que la socialización fue realizada, sin embargo, el INPEC se niega a firmar, argumentando la falta de radicado por parte de la USPEC, desconociendo la aprobación otorgada por la Interventoría.

En cuanto a los establecimientos que presentaron un cumplimiento parcial fueron: ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (85%) y ERON EPMSC LETICIA (84%), los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: uso reiterado de leche en polvo azucarada marca Miramonte en la preparación de bebidas como agua de panela con leche y chocolate con leche, con aporte proteico de 17.6 g y 18 g por cada 100 g, incumpliendo con lo establecido en el Anexo 4, que refiere leche entera de vaca en polvo con aporte de 26 g / 100 g; uso de pulpa de fruta pasteurizada marca SAS y Alimentos SAS, en preparaciones de jugos de gulupa, mango, guayaba y tomate de árbol, contraviniendo lo establecido en la OTM, que exige pulpa congelada sin pasteurizar ni adición de azúcar; en ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, se evidenció la entrega extemporánea del menú especial adicional aprobado para el Día de la Independencia, inicialmente autorizado para el 20 de julio de 2025 y ejecutado el 22 de julio de 2025, aunque se constató que el menú entregado corresponde a lo aprobado (incluyendo sopa de sancocho, arroz banco, pechuga en salsa napolitana), el cambio de fecha no fue notificado

ni aprobado por la Interventoría. Se evidenció que el contratista entrega dietas en fondos, práctica prohibida según la OTM, en diferentes tiempos de comida y menús, como sopas, bebidas de leche, jugos y aromáticas, entregados en contenedores no isotérmicos, lo que compromete la inocuidad y temperatura del alimento, adicional que no se encuentra aprobado en oficio E-2025-008918 del 08/08/2025, el cual refiere que éstos deben ser en recipientes isotérmicos; adicional se evidenciaron fiambreras para la entrega de dietas con rótulos no resistentes a la humedad o ilegibles, que no especifican el tipo de dieta; registros de dietas con inconsistencias; deficiencias en la entrega de dietas terapéuticas, debido a incumplimiento en los alimentos permitidos, como fueron los casos para dieta blanda, se entrega caramelo duro y verdura cruda, alimentos no permitidos, dieta hipoglucida, alta en fibra e hipopurínica, no se suministra fruta, y se entrega plátano cocido, el cual está restringido, dieta hiposódica, alta en fibra, no se incluye fruta, se entrega plátano cocido, contrariando las especificaciones del Manual de Dietas y la OTM; entrega de raciones sin protección adecuada, como en el caso del desayuno del menú 4, donde el pan y el queso se suministraron en recipientes sin cubierta y la fruta se transportó en canastillas, incumpliendo con lo establecido en la OTM.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%): El operador alcanzó un cumplimiento del 91%, el cual se mantuvo en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas con respecto al periodo anterior (91%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron un cumplimiento global del 100% fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, ERON CPMSUBA UBATE y CRM EJECO. Seguidos de los establecimientos que tuvieron un puntaje de cumplimiento del 90% al 100%, los cuales fueron: ERON CPMMSFFA PONAL (90%), ERON CPMSLME LA MESA (94%) y ERON EPMSC CAQUEZA (93%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: para ERON EPMSC CAQUEZA, se evidenció incumplimiento con la frecuencia de visitas al establecimiento de la nutricionista, cuyas visitas al establecimiento debe ser 1 quincenal, la última visita fue realizada e día 30/07/2025; en ERON CPMMSFFA PONAL, se evidenció que no se cumple con la frecuencia de visitas (1 por mes) por parte del profesional de mantenimiento, no ha realizado visitas al establecimiento desde el inicio del contrato 16/05/2025; y en ERON CPMSLME LA MESA, el día de la visita, se evidenció que el contratista no cumple con el personal mínimo requerido conforme Anexo 9, no se cuenta con nutricionista.

En cuanto a los establecimientos que obtuvieron un porcentaje de cumplimiento parcial están: ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (84%), ERON EPMSC GUATEQUE (88%) y ERON EPMSC LETICIA (83%), evidenciando los siguientes hallazgos: faltante de personal requerido, conforme al Anexo 9, Anexo 10 y los estudios previos, como son: manipuladores de alimentos, distribuidores, auxiliares de procesos e ingenieros de alimentos, presentándose el caso más crítico en el ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, para un parte entre 4122 y 4215, donde se evidenció faltante de 28 manipuladores de alimentos, 11 distribuidores, 1 auxiliar de procesos y 2 ingenieros de alimentos; en EPMSC LETICIA, se evidenció manipulador de alimentos haciendo uso de calzado en tono oscuro (negro), lo cual no cumple con las especificaciones técnicas ni con la norma legal vigente en materia de inocuidad del personal manipulador.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (96%): El operador alcanzó un cumplimiento del 96%, el cual se mantuvo en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas con respecto al periodo anterior (96%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron un cumplimiento global del 100% fueron ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, ERON CPMSUBA UBATE y CRM EJECO. Seguidos de los establecimientos que presentaron un cumplimiento por encima del 90%, los cuales fueron: ERON CPMMSFFA PONAL (94%), ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (98%), ERON EPMSC CAQUEZA (93%) y ERON EPMSC GUATEQUE (97%), donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: angeo del extractor con acumulación de grasa, así como presencia de grasa en la pared donde está instalado; piso del área de marmitas presenta adherencia de materia orgánica, lo que refleja deficiencias en la rutina de limpieza; asimismo se observó estancamiento constante de agua en el área de proceso, asociado a fallas en el drenaje, el contratista realiza escurrido manual y frecuente de agua, aunque no se han implementado soluciones definitivas; se evidenció en techo en área de producción, suciedad, así como

manchas de óxido que pueden representar un riesgo de contaminación; en el servicio sanitario, se observó techo con presencia de hongos, lo que evidencia deficiencias en ventilación y limpieza de esta zona; así mismo, las instalaciones sanitarias no están dotadas con insumos básicos de higiene personal, tales como gel antibacterial con 65% de concentración y toallas desechables para el secado de manos; en el área de basuras, se evidenciaron recipientes de residuos sólidos sin identificar; en el área de prealistammiento, se observaron recipientes para residuos sin bolsa plástica y algunos contenedores con rotulación ilegible o sin identificar, los cual dificulta la segregación adecuada y el manejo correcto de residuos.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial en esta categoría, fueron el ERON CPMSLME LA MESA, con un porcentaje de 86%, en donde se evidenciaron los siguientes hallazgos: dos angeos ubicados en la parte alta de producción, con acumulación de grasa y techo del área de producción se observó en inadecuadas condiciones de limpieza, con exceso de grasa y suciedad. Y el ERON EPMSC LETICIA con un porcentaje de 85%, presentando hallazgos en: se evidenció en techo del servicio con presencia de hongos; las instalaciones sanitarias se observaron sin dotación de elementos de higiene personal como gel antibacterial mayor al 65% de concentración y toallas desechables para secado de manos; se evidenciaron recipientes para recolección de residuos sólidos en área de basuras sin identificar, sin bolsa plástica; adicional se evidenciaron dos recipientes para recolección de residuos sólidos con la identificación ilegible en el área de prealistamiento.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): El operador alcanzó un cumplimiento del 100%, el cual se mantuvo en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas con respecto al periodo anterior (100%). Es menester indicar, que para esta categoría no fue posible realizar verificación en 9 establecimientos ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIR A, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA, ERON EPMSC GUATEQUE y ERON EPMSC LETICIA, debido a que durante la visita de interventoría no se evidencia el recibo de materias primas; para este periodo objeto del presente informe los establecimientos que coincidieron la interventoría con la presencia de vehículos transportadores de materia prima y suministro de componente, fue para el establecimiento ERON CPMS BOGOTA LA MODELO Y ERON CPMSUBA UBATE, los cuales presentaron un cumplimiento del 100%.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (92%): El operador alcanzó un cumplimiento del 92%, el cual presentó una leve disminución en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del -1% con respecto al periodo anterior (93%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CPMSGAC GACHETÁ, ERON CPMSUBA UBATE, ERON EPMSC GUATEQUE. Seguidos de los establecimientos que contaron con un puntaje de cumplimiento igual o mayor a 90%, como fueron: ERON CPMSLME LA MESA (92%), ERON CPMSMOQ MONIQUIRA (90%) y CRM EJECO (94%), las desviaciones presentadas en todos establecimientos tuvieron relación con: la no implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, toda vez que se evidenciaron equipos presentando falencias desde el inicio del contrato; se observa que el operador no se encuentra al día con el pago al establecimiento, correspondiente al consumo de servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, gas, alumbrado público y aseo), del mes de junio y el mes de julio del 2025, asimismo, no se evidenciaron soportes de pago de bonificaciones a la PPL y ARL de PPL de los meses de junio y julio del 2025; no se observaron certificados de calibración de equipos empleados en el servicio (termómetros de frío, termómetros de calor, gramera, báscula).

Los establecimientos que presentaron un cumplimiento parcial fueron los establecimientos ERON CPMMSFFA PONAL (88%), ERON EPMSC CAQUEZA (78%) y ERON EPMSC LETICIA (69%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: durante las visitas se evidenció que el programa de mantenimiento no cuenta con cronograma;

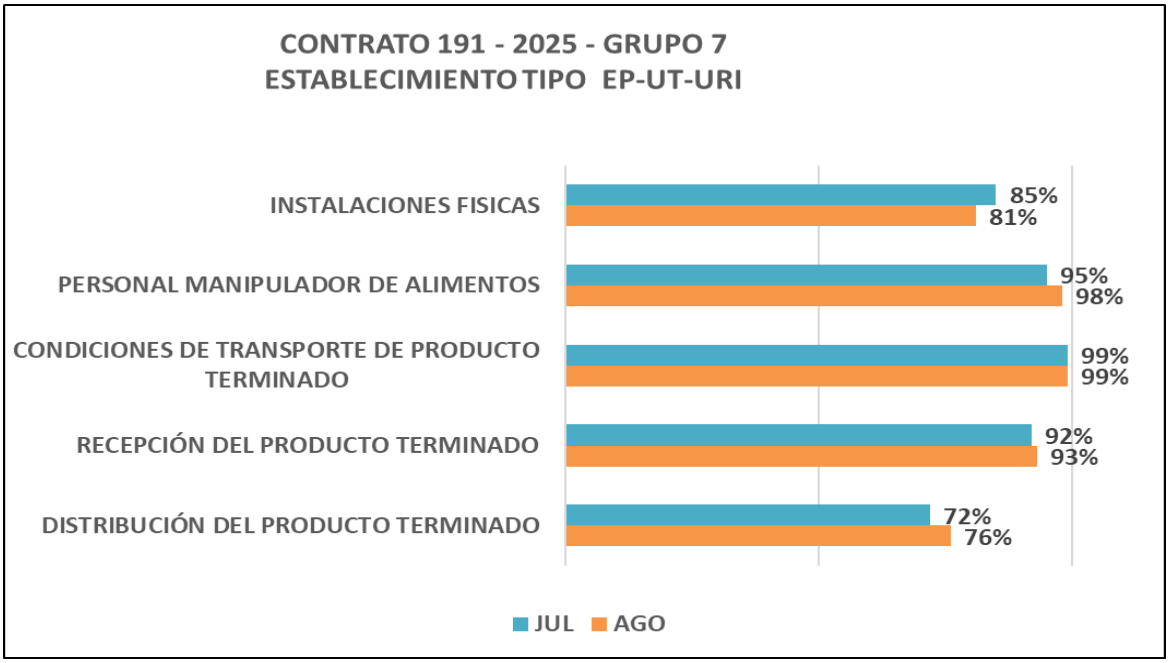
no cuentan con soporte de calibración anual de equipos de medición utilizados para el control de temperatura y gramaje de los alimentos y en los casos en que se presentaron soporte de calibración, éstos no correspondían al contratista actual, además, dichos soportes no contaban con código interno de identificación, marca y número de serie de los equipos; se evidenciaron carros transportadores de alimentos sin hoja de vida; se evidenció que el operador no se encuentra al día con el pago de servicios públicos y bonificaciones correspondiente al mes de julio 2025, como tampoco con bonificaciones a PPL y ARL de PPL del mes de julio; adicional no se observaron en lugar visible los formatos de registro y control de temperatura, ni son presentados a la Interventoría.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (96%): El operador alcanzó un cumplimiento del 96%, el cual presentó un descenso en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del -3% con respecto al periodo anterior (99%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, ERON CPMSUBA UBATE, CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE. Seguidos del establecimiento ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, el cual obtuvo un porcentaje del 94%, debido a que, durante la visita, se evidenció que el servicio de alimentación no cuenta con el extintor de acetato de potasio requerido en el Anexo 13, adicionalmente, el extintor multipropósito del área de fruver no se encuentra en el servicio, en visita posterior se observa extintor multipropósito en área de almacenamiento de fruver con desprendimiento de pintura y óxido en el cilindro.

Así mismo, se presentó el siguiente establecimiento con cumplimiento parcial correspondiente al ERON EPMSC LETICIA (80%), en donde los principales hallazgos evidenciados fueron: se evidenció incumplimiento debido a que el contratista no cuenta en el servicio de alimentación con extintores CO2 y acetato de potasio; como tampoco se suministra registro de entrega de elementos de protección personal al personal manipulador de alimentos.

2.2.7.3 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 agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 del Grupo 7, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 7, para el período de agosto 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 91% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

Se hace la aclaración que para este periodo, las visitas a Estaciones de Policía de la ciudad de Bogotá, D.C., se realizaron entre los días del 01 al 15 de agosto de 2025, lo anterior de conformidad con la Ley 2346 de 2024, cuyo objeto fue otorgar tiempo suficiente a las entidades territoriales para planear y garantizar la prestación del servicio de alimentación en forma adecuada, especialmente en aspectos presupuestales y contractuales, es así, como a partir del 19/08/2025, estos establecimientos quedaron bajo responsabilidad del ente territorial (Alcaldías Menores), para el caso de Bogotá, D.C.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (81%): El operador alcanzó un cumplimiento del 81%, el cual presentó una disminución en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del -4% con respecto al periodo anterior (85%). Para esta categoría 19 establecimientos de Estaciones de Policía (EP) de los 28 que pertenecen al grupo 7 presentaron un cumplimiento global del 100%; en cuanto a los establecimientos que presentaron un menor desempeño con porcentaje de incumplimiento del 50% fueron: EP KENNEDY y EP USME, cuyas desviaciones presentadas se debieron al almacenamiento temporal de producto terminado directamente en el piso, no garantizando las condiciones de higiene para tiempo de comida cena y refrigerio nocturno menú 3 y menú 10. Seguidos de los establecimientos que obtuvieron un porcentaje de incumplimiento del 0% para esta categoría, siendo: EP CANDELARIA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVA, EP SIJIN, URI PUENTE ARANDA, en donde los hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación fueron: se observó que los suministros de los diferentes tiempos de comida se ubican directamente en el piso, dicha situación puede generar contaminación en los alimentos; no se evidencia el uso de canastillas y/o estibas para la

disposición de los componentes; se evidenció que no se cuenta con estibas o canastillas para el almacenamiento temporal, de los componentes. Para los establecimientos en los cuales no se logró llevar a cabo verificación de esta categoría, toda vez que no permitieron el ingreso a la Estación de Policía fueron: EP BARRIOS UNIDOS, EP SUBA Y EP USAQUEN.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (98%): El operador alcanzó un cumplimiento del 98%, el cual presentó un aumento en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del 3% con respecto al periodo anterior (95%). Para esta categoría 26 establecimientos de Estaciones de Policía (EP) de los 28 que pertenecen al grupo 7 presentaron un cumplimiento del 100%, no obstante, el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA presentó un incumplimiento del 0%, debido a que en la visita realizada el día 15/08/2025, se evidenció manipulador de alimentos sin uniforme, sin dotación y sin las especificaciones de la norma vigente para la distribución de alimentos. Para el caso de la EP BARRIOS UNIDOS, no fue posible realizar la verificación del personal manipulador, toda vez que al momento de la llegada de la interventoría, el operador ya había realizado la entrega del suministro por fuera de los horarios establecidos.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (99%): El operador alcanzó un cumplimiento del 99%, el cual se mantiene en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas con respecto al periodo anterior (99%). Para esta categoría 25 establecimientos de Estaciones de Policía (EP) de los 28 que pertenecen al grupo 7, presentaron un cumplimiento global del 100%, no obstante, el establecimiento que presentó cumplimiento parcial con un porcentaje de 80%, fue: EP SIJIN en donde se evidenció que el contrasta no diligencia las planillas de registro de temperatura correspondientes al tiempo de comida desayuno, para los componentes queso campesino, arepa asada y avena con leche del menú número 06; adicional, el vehículo asignado para la distribución, identificado con la placa JZX458, corresponde a la ruta número 4 – SIJIN, las lanillas fueron presentadas al finalizar la visita, sin contener ningún tipo de registro. En cuanto a la EP BARRIOS UNIDOS, no fue posible realizar la verificación del transporte, toda vez que al momento de la llegada de la interventoría, el operador ya había realizado la entrega del suministro por fuera de los horarios establecidos, así mismo para el caso de la EP ESTACION DE POLIA POLINAL FACATATIVA, no se llevó a cabo la verificación toda vez que el transporte de la alimentación esta a cargo del ente territorial.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%): El operador alcanzó un cumplimiento del 93%, el cual presentó un aumento en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del 1% con respecto al periodo anterior (92%). Para esta categoría 12 establecimientos de Estaciones de Policía (EP) de los 28 que pertenecen al grupo 7 presentaron un cumplimiento global del 100%. En cuanto a los establecimientos que presentaron un cumplimiento parcial con un porcentaje del 89%, están: EP ARBOG, EP BUNKER, EP CANDELARIA, EP CTI, EP DIJIN, EP FISCALÍA, EP RAFAEL URIBE URIBE, EP SIJIN, EP SOACHA, EP SUBA, EP TERMINAL, EP TEUSAQUILLO, EP TUNUELITO FÁTIMA y URI PUENTE ARANDA, debido a que durante las visitas de verificación realizadas por la Interventoría, se evidenciaron intercambios no autorizados de componentes alimentarios, así como la falta del registro de estos intercambios en la plataforma K2; en EP SIJIN, en visita realizada el día 04/08/2025, se evidenció incumplimiento con el horario de entrega establecido (06:00 a.m. a 09:00 a.m.), ya que la disposición de los alimentos se realizó a las 09:21 a.m. En cuanto al cumplimiento parcial de la EP AEROPUERTO con porcentaje de 78%, éste se debió a las siguientes deviaciones evidenciadas en visita realizada el día 13/08/2025, para el tiempo de comida cena menú 15, se presentó un intercambio de componente, se suministró yuca cocida en lugar de plátano verde con melao, se verificó en el sistema y en la plataforma no se evidenció reportado el intercambio; asimismo, para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, menú 15, no se realizó rotación de la bebida, se suministró la misma bebida (jugo de tomate de árbol) para los dos tiempos de comida.

Sólo se presentó incumplimiento en esta categoría en la EP BARRIOS UNIDOS, con un porcentaje de 50%, debido al siguiente hallazgo evidenciado: conforme a suministrada por el Sr. Luis Hernández, jefe de celdas de la estación de policía Barrios unidos, el contratista realizo entrega de los alimentos correspondientes al tiempo de comida cena y refrigerio

nocturno a las 14:00, lo anterior no conforme a lo establecido en la OTM, la cual establece horario de 15:00 a 17:00 y 15:00 a 17:30 para refrigerio nocturno. Parte del establecimiento 70 PPL, menú N°4, hora reporte llegada Interventoría 14:44.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (76%): El operador alcanzó un cumplimiento del 76%, el cual presentó un aumento en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del 4% con respecto al periodo anterior (72%); siendo esta categoría para el periodo evaluado, la que más bajo porcentaje de cumplimiento parcial presentó. Para esta categoría 15 establecimientos de Estaciones de Policía (EP) de los 28 que pertenecen al grupo 7 presentaron un cumplimiento global del 100%. Seguidos del establecimiento EP SUBA, el cual presentó un porcentaje de cumplimiento parcial de 67%, debido a que en visita realizada el día 15/08/2025, se evidenció la entrega de 6 contenedores de icopor no individual con ensalada (guiso de zanahoria y calabaza) para un parte de 250 PPL.

Ahora bien, dentro de los establecimientos que presentaron un desempeño de incumplimiento con un porcentaje de 50% se encuentran los siguientes: EP AEROPUERTO, EP BUNKER, EP CANDELARIA, EP ENGATIVÁ, EP KENNEDY, EP RAFAEL URIBE URIBE, EP SIJIN, EP SOACHA, EP TERMINAL, EP TEUSAQUILLOO y URI PUENTE ARANDA, en donde las principales novedades son: incumplimiento en la entrega del componente regulador (tiempo de comida almuerzo y cena) en presentación individual, conforme a lo establecido en la OTM y el Anexo 3 del contrato, sin identificar la cantidad exacta de porciones y sin utensilios para la distribución; así mismo, se evidenció en visitas, la entrega de los componentes cereal y componente proteico (arepa asada y queso campesino), en contenedores colectivos, sin utensilios para su porcionamiento ni claridad sobre el número de raciones; incumplimiento relacionado con la entrega de dietas especiales, presentado en la EP SIJIN, en visita realizada el día 04/08/2025, para el desayuno del menú 06, el PPL Carlos Arturo Ortiz Urdaneta recibe una dieta rotulada como hipoglucida, hiposódica, hipograsa y alta en fibra; sin embargo, se le suministra pera como fruta, alimento clasificado como astringente y no autorizado para dicho tipo de dieta, según el Manual de Dietas – Anexo 3. Para el caso de la EP BARRIOS UNIDOS, no fue posible realizar la verificación de distribución de producto terminado, toda vez que al momento de la llegada de la interventoría, el operador ya había realizado la entrega del suministro por fuera de los horarios establecidos.

2.2.8 GRUPO 8

2.2.8.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de agosto de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 8 Regional Central 1, operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS con número de contrato 192-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

En la siguiente tabla se relaciona el 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
CAMISACS ACACIAS RANCHO ALCARAVAN	03/10/2024 ACTA IPA-515	FAVORABLE	90%	11 meses	1.2. Se evidencia pisos del servicio alimentación construidos en baldosa, presentan grietas. En la

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					entrada del cuarto frío 1 el piso esta agrietado y es rústico. Los mesones de las áreas de producción y de ensamble de dietas, se observan con desprendimiento de concreto y grietas. Paredes del servicio de alimentación construidas en concreto y baldosa. Se evidencian esquinas de las paredes con desprendimiento de concreto y baldosa, en las áreas de almacenamiento de tubérculo y lavado. 1.3. Los techos de las áreas de lavado, almacenamiento de abarrotes y de tubérculos no están construidos en material sanitario; el techo del área producción está construido en concreto presenta humedad. 1.4. El servicio de alimentación no cuenta con servicios sanitarios ni con lavamanos para el personal. 2.1. Se evidencian los congeladores y los equipos del servicio de alimentos en buen estado. 2.2. Se evidencian ollas en buen estado, sin embargo, se observa una tabla de corte desgastada.
CAMISACS ACACIAS RANCHO SARDINATA	02/10/2024 ACTA IPA-517	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89.5%	11 meses	1.1 El rancho está ubicado en el mismo sitio. 1.2 Se evidencia paredes en área de almacenamiento distribución con presencia de humedad y desprendimiento de pintura. 1.3 Se evidencia que los techos del servicio de alimentación son en material no sanitario, impiden la fácil limpieza y desinfección. 1.4 El servicio de alimentación no cuenta con servicios sanitarios. 5.1 Se evidencia cumplimiento en los fisicoquímicos del agua. 5.3 Los recipientes para la disposición de residuos sólidos se encuentran en buenas condiciones.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CAMISACS ACACIAS RANCHO COLA DE PATO	02/10/2024 ACTA IPA-511	FAVORABLE	93.5%	11 meses	11.1 Se evidencian paredes con desprendimiento de pintura y humedad en área de almacenamiento de tubérculos, pisos con grietas en área de producción. 1.3 Se evidencia que los techos no son de material no sanitario. 2.1 Los congeladores se encuentran en buenas condiciones, Sin embargo, se evidencia falta de mantenimiento en licuadora.
CAMISACS ACACIAS RANCHO CENTRAL	21/03/2025 Acta IPA-064	FAVORABLE	98%	5 meses	1.2. Los pisos del servicio de alimentación están construidos en baldosa las cuales presentan grietas y están quebradas en las rejillas. Se evidencia paredes del área de almacenamiento de abarrotes, cuartos fríos, recepción con desprendimiento de pintura. 1.3. Techos de todo el servicio construidos en material no sanitario.
CPMSACS ACACIAS RANCHO ALA A Y B	02/12/2024 ACTA IPA-570	FAVORABLE	90.0%	9 meses	1.2 Se evidencian pisos porosos, con grietas, con desprendimiento de pintura y material en todo el servicio de alimentos. Los pisos del área de producción no cuentan con la pendiente adecuada. Se evidencian pisos con estancamiento de agua en todas las áreas de proceso. 1.3 Se evidencia techo con humedad y óxido en área de ensamble y bodegas. 3.2 Se evidencian certificados médicos y exámenes vigentes. 4.4 Se evidencia cumplimiento en el almacenamiento de materia prima, adicionalmente no se evidencia alimentos dispuestos directamente al piso. 5.2 Se evidencian rejillas en el área de producción sin protección, sin embargo, no se evidencia dificultad en los desagües de pre alistamiento. 5.3 El área de shut de basuras no está protegido ante el medio

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					exterior. Se evidencian canecas con tapa y pedal en buen estado. 5.6 Presentan plan de saneamiento actualizado.
EPMSC GRANADA	20/02/2025 ACTA 3159	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5%	6 meses	1.3. Se evidencian los bombillos funcionando en el servicio de alimentos. 2.1. Se evidencia olla rota y sin manija de agarre, adicionalmente a un congelador le hace falta la manija para abrirlo. 4.4. Se evidencia que no cuentan con área de bodega, almacenan la materia prima en una parte del patio. 5.1. No se evidencia inconvenientes relacionados al abastecimiento del agua. 5.3. Se evidencia adecuado manejo de residuos. 5.5. Se evidencian utensilios y canastillas en adecuadas condiciones de limpieza.
CPMSDA PAZ DE ARIPORO	04/07/2025 ACTA	FAVORABLE	97.5%	2 meses	4.1. El servicio de alimentos es pequeño, por tal motivo, se evidencia la oficina en área de almacenamiento.
EC YOPAL	19/08/2025 Acta: 26814	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	77 %	10 días	Teniendo en cuenta que la visita de la interventoría se hizo al día siguiente de la visita de Secretaría de salud, los hallazgos persisten. 1.1. Se mantiene las condiciones de los techos. 1.2 Se observa pared con humedad y desprendimiento de pintura y piso de cuarto frío con baldosas partidas. En área de lavado de menaje la pared presenta humedad y telaraña. 1.3. Se evidencia techo de material no sanitario y con desprendimiento de material, en las áreas de almacenamiento de abarrotes, huevos y de producción. En la parte alta del área de producción las ventanas y aberturas del rancho no facilitan la limpieza y desinfección, se observa acumulación de grasa y humedad.

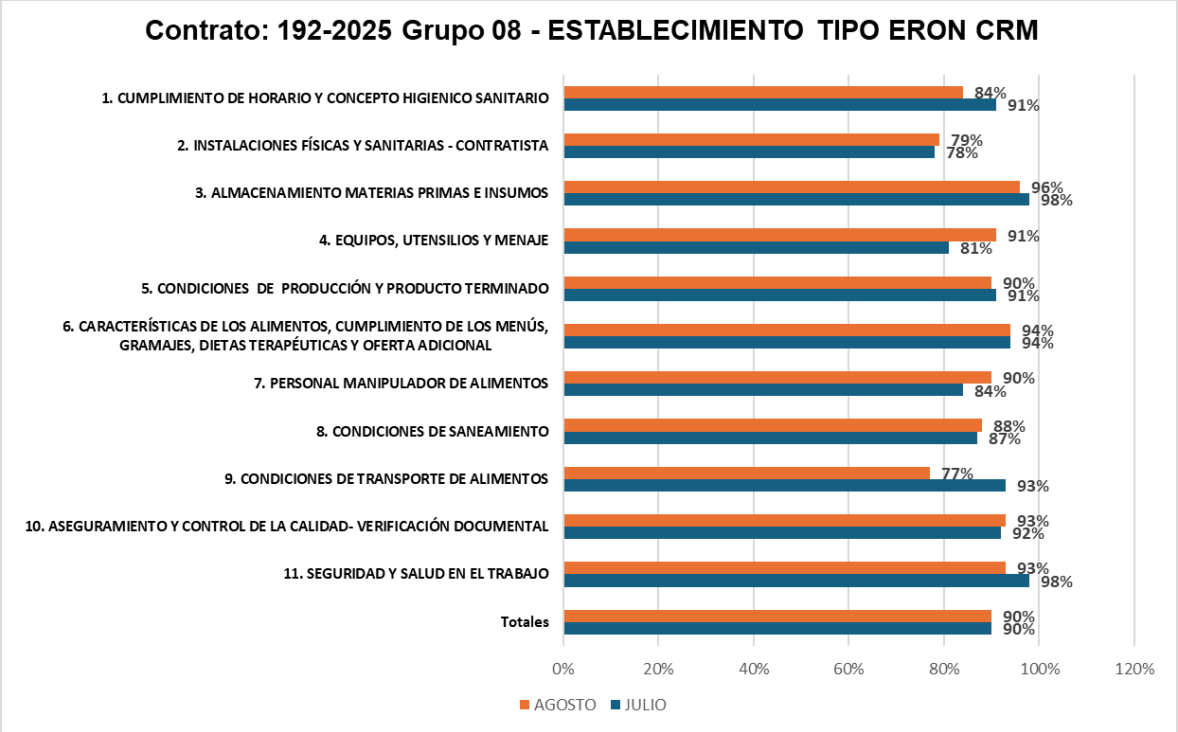
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Se evidencia puertas en área de producción con óxido. 1.4. Se evidencia puertas en el área de producción y almacenamiento de abarrotes con óxido. 2.1. Se evidencian ollas y equipos en adecuadas condiciones. 5.2. Se evidencia que el sistema de rejillas de las zonas de evacuación está protegido con material no sanitario. 5.5. los techos en las áreas de bodega de almacenamiento de materia prima (frio, huevos, abarrotes), no son en material sanitario por lo cual se dificulta su limpieza, se observa suciedad y techo de área de producción con residuos de grasa.

De acuerdo a la tabla anterior, se evidencia que cinco (5) de los establecimientos ERON cuentan con Concepto Favorable y los restantes cuatro (4) establecimientos presentan Concepto Favorable con Requerimientos. Resaltando que todos los conceptos tienen un periodo de emisión inferior a un año y que uno (1) de estos fueron resultado de visitas de los entes territoriales de salud en el mes de agosto del 2025. Por otro lado, se aclara, que para el ERON EPMSC VILLAVICENCIO no se cuenta con visita de la Entidad Territorial de Salud al rancho nuevo, el cual, fue entregado al contratista a partir del 21 de julio del 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 desempeño el mes de agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS del Grupo 8, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 8, para el período de agosto 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 90% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (84%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de agosto y julio se evidencia una disminución debido a que en el mes de julio se alcanzó un 91% pasando a un 86% en el mes de agosto de 2025. Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON CAMISACS 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 CPMSACS ACACIAS, se obtuvo un 86%, debido a que se evidenciaron hallazgos relacionados con el no cumplimiento de los horarios de distribución de la alimentación a los PPL. Por último, en el establecimiento ERON EPMSC VILLAVICENCIO se evidenciaron hallazgos relacionados con un cierre total del rancho del establecimiento en el cual se estaba preparando la alimentación debido a la intervención del rancho del establecimiento, este cierre se realiza el 21 de julio y por parte del contratista se está llevando a cabio almacenamiento de alimentos en las áreas que presentan cierre; por otro lado, frente al traslado a las nuevas instalaciones del rancho intervenido, entregado por el INPEC e USPEC por parte del contratista no realiza la gestión ante la Entidad Territorial de Salud para que se realice visita para la emisión del concepto sanitario.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (79%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de agosto y julio se evidencia un aumento debido a que en el mes de julio se alcanzó un 78% pasando a un 79% en el mes de agosto de 2025. 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 EC YOPAL con 74%, ERON CPMSACS ACACIAS uno con 76%, ERON EPMSC GRANADA con 80% y ERON CAMISACS ACACIAS con 83%, 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 CPMSPDA PAZ ARIPORO con 100% de cumplimiento.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (96%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de agosto y julio se evidencia una disminución debido a que en el mes de julio se alcanzó un 98% pasando a un 96% en el mes de agosto de 2025. Se resalta que la totalidad de los establecimientos obtuvieron porcentajes de cumplimiento por encima del 92%. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON CAMISACS ACACIAS y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO que alcanzaron un 100%, ERON EC YOPAL y ERON CPMSACS ACACIAS con un 96% ambos y ERON EPMSC VILLAVICENCIO y el establecimiento ERON EPMSC GRANADA ambos con 92%, 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, los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (91%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de agosto y julio se evidencia un aumento debido a que en el mes de julio se alcanzó un 81% pasando a un 91% en el mes de agosto de 2025. Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, los establecimientos que presentan el desempeño más bajo son ERON CAMISACS ACACIAS con el 85%. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, presentan deterioro. Se evidencian equipos en desuso, no se cuenta con carros transportadores suficientes y en buen estado y no cumplen con lo estipulado en le OTM respecto a contar con puertas o con sistemas de cierre. Por otro lado, se resalta el cumplimiento para los restantes establecimientos ERON EC YOPAL y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO ambos con un 90%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO y ERON EPMSC GRANADA con 94% y ERON CPMSACS ACACIAS con 96%, presentando hallazgos relacionados con falta de carros transportadores suficientes y en buen estado y no cumplen con lo estipulado en le OTM respecto a contar con puertas o con sistemas de cierre.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (90%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de agosto y julio se evidencia una disminución debido a que en el mes de julio se alcanzó un 91% pasando a un 90% en el mes de agosto de 2025. Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS con 94% en esta categoría, ya que cumplen con 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, ERON CPMSACS ACACIAS y ERON EPMSC GRANADA todos con 90% de cumplimiento. Por otro lado, para todos los establecimientos, se evidenciaron 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 dado que los alimentos como bebida y sopa se entregan en fondos en recipientes no isotérmicos, lo cual, no corresponde a lo establecido en la OTM.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (94%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de agosto y julio se evidencia que se mantiene el porcentaje de cumplimiento alcanzado en el mes de julio donde se alcanzó un 94%. Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO 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 97% y ERON EC YOPAL con 90% 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. En el establecimiento ERON CPMSACS ACACIAS se evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimiento de los gramajes de las preparaciones con destinos de los PPL del ERON.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (90%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de agosto y julio se evidencia un aumento debido a que en el mes de julio se alcanzó un 84% pasando a un 90% en el mes de agosto de 2025. Se evidencia en esta categoría un desempeño bueno, en cada uno de los establecimientos, resaltando el ERON EC YOPAL con un 100%, ERON CAMISACS ACACIAS con 92%, ERON CPMSACS ACACIAS con cumplimiento del 91% y ERON CAMISACS PAZ ARIPORO con 90% de cumplimiento, los establecimientos que presentaron los más bajos cumplimientos fueron EPMSC VILLAVICENCIO con 79% y ERON EPMSC GRANADA con 88%, donde 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 personal ofertado y adicional, como la falta del personal capacitado en alturas.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (88%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de agosto y julio se evidencia un aumento debido a que en el mes de julio se alcanzó un 87% pasando a un 88% en el mes de agosto de 2025. Se resalta el cumplimiento para los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO que alcanzó cumplimiento del 100% y ERON CAMISACS ACACIAS con 91%, presentando un cumplimiento adecuado de las condiciones de limpieza, desinfección y organización de las diferentes áreas y se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Por otro lado, para los establecimientos, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con un cumplimiento del 89%, ERON EC YOPAL con 88%, ERON EPMSC GRANADA con el 86% y ERON CPMSACS ACACIAS con 84%, 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.

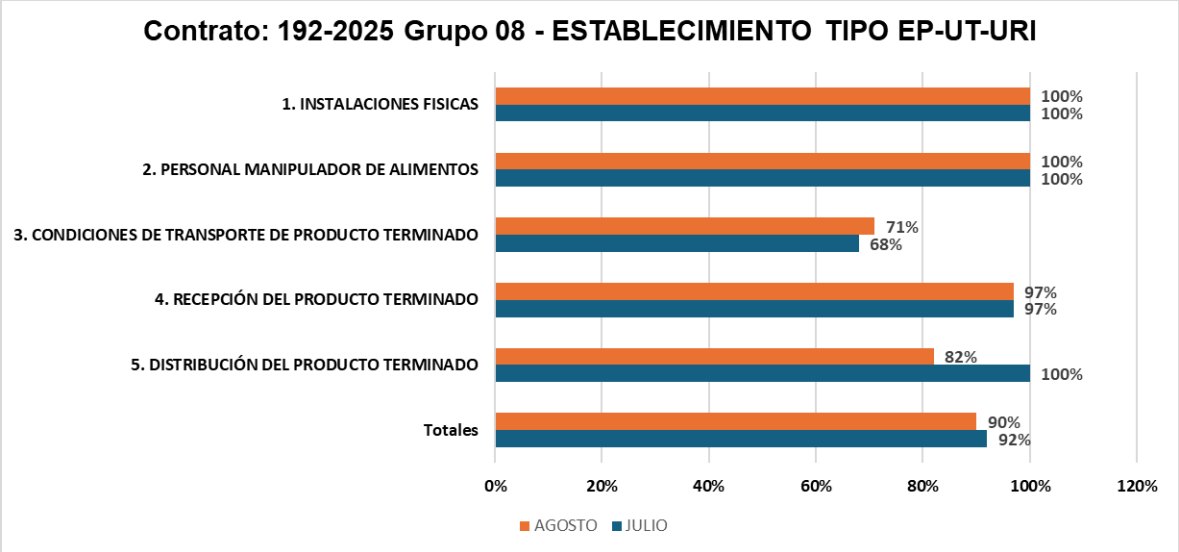
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (77%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de agosto y julio se evidencia una disminución debido a que en el mes de julio se alcanzó un 93% pasando a un 77% en el mes de agosto de 2025. Es importante señalar que durante el período del presente informe se evidencio por parte de la Interventoría los vehículos de transporte en todos los establecimientos. En el establecimiento ERON EPMSC GRANADA, ERON CPMSACS ACACIAS y ERON EPMSC VILLAVICENCIO, el cumplimiento se vio afectado debido a las condiciones inadecuadas de limpieza y desinfección del vehículo, las canastillas en las cuales se transportan los alimentos no estaban en adecuadas condiciones de limpieza. En los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL el vehículo de transporte 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.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (93%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de agosto y julio se evidencia un aumento debido a que en el mes de julio se alcanzó un 92% pasando a un 93% en el mes de agosto de 2025. Para esta categoría todos los demás establecimientos alcanzaron porcentajes del 90% al 95%. 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. Adicionalmente no se cuenta con las hojas de vida de los carros transportadores.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (93%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de agosto y julio se evidencia una disminución debido a que en el mes de julio se alcanzó un 98% pasando a un 93% en el mes de agosto de 2025. Se resalta para esta categoría que los establecimientos, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON, ERON EPMSC GRANADA y ERON CAMISACS ACACIAS se alcanzó un cumplimiento del 100%; en CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL con un 88% ambos establecimientos y evidenciándose un cumplimiento adecuado de cada una de las variables de esta categoría respecto a elementos de protección personal. Para esta categoría en el ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 82% fue el establecimiento que presento un cumplimiento más bajo, debido a que no se cuentan con campana extractora ni extractores en el área de preparación del rancho.

2.2.8.3 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 agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS del Grupo 8, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 8, para el período de julio 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 90% de cumplimiento,

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

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de agosto y julio se evidencia que se mantiene el porcentaje alcanzado en el mes de julio donde se obtuvo un 100%. Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las 2 variables evaluadas en todos los establecimientos. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. De esta manera, los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO 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.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** En el comparativo de los meses de agosto y julio se evidencia que el contratista mantiene el cumplimiento del 100% en ambos periodos. 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), CRM CPMSCACOM 2, 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 (71%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de agosto y julio se evidencia un aumento debido a que en el mes de julio se alcanzó un 68% pasando a un 71% en el mes de agosto de 2025. Para los establecimientos EP ESTACION DE POLICÍA YOPAL, 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 (97%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de agosto y julio se evidencia que se mantiene el porcentaje alcanzado en el mes de julio donde se obtuvo un 97%. 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 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 de los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA YOPAL y EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, por no cumplimiento de suministro según ciclo de entrega y la calidad organoléptica de las preparaciones.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (82%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de agosto y julio se evidencia una gran disminución debido a que en el mes de julio se alcanzó un 100% pasando a un 182% en el mes de agosto de 2025. Se destaca que en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GRANADA,

CPAMS CPMSCACOM 2, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS 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 las EP ESTACION DE POLICIA YOPAL y EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO se vio afectado debido a que no se entregan utensilios básicos para el consumo de los alimentos y por otro lado en el CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) no se entrega la dieta según lo estipulado en la OTM.

2.2.9 GRUPO 9

2.2.9.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de agosto de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 9 Regional Central 2, operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC con número de contrato 193-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

En la siguiente tabla se relaciona el 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
CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	11/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63.5%	2 meses y 18 días	Seguimiento realizado en visita del día 29/08/2025, durante la visita de seguimiento al establecimiento CPAMSMBOG – BOGOTÁ EL BUEN PASTOR: **1.1**. **Localización y diseño:** se 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. **Seguimiento:** persiste ante la activación del plan de contingencia, y a la espera del acondicionamiento de las instalaciones del Servicio de alimentos, se realizan las actividades de limpieza, desinfección y la adecuada disposición de residuos (sólidos, líquidos y/u orgánicos).

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.2. Condiciones de pisos y paredes: se evidencia pisos con deterioro, encajamiento de agua, unión de pared y techo redondeada 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. **Seguimiento:** persiste ante la activación del plan de contingencia, y a la espera del acondicionamiento de las instalaciones del Servicio de alimentos, se realizan las actividades de limpieza, desinfección de las superficies del servicio de alimentos, para disminuir el riesgo de contaminación cruzada y la proliferación de plagas. **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 óxido 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. **Seguimiento:** persiste ante la activación del plan de contingencia, y a la espera del acondicionamiento de las instalaciones del Servicio de alimentos, se realizan las

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					actividades de limpieza, desinfección de las superficies del servicio de alimentos, para disminuir el riesgo de contaminación cruzada y la proliferación de plagas. **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. **Seguimiento:** persiste ante la activación del plan de contingencia, y a la espera del acondicionamiento de las instalaciones del Servicio de alimentos, se realizan las actividades de limpieza, desinfección de las superficies de las unidades sanitarias, para disminuir el riesgo de contaminación cruzada, indicando al personal manipulador practicar las BPM, con el uso adecuado del jabón de manos y las toallas de secado de manos. **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. **Seguimiento:** persiste ante la activación del plan de contingencia, y a la espera del acondicionamiento de las instalaciones del Servicio de alimentos, se realizan las actividades de limpieza, desinfección del piso de las áreas de almacenamiento y los cuartos fríos. El operador ha realizado mantenimiento correctivo a las estufas industriales para limpiar y adecuar los quemadores con el fin de garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos de cocción. Se evidencia equipo (Sierra de carne) en desuso en área de porcionado de carnes. **3.1. Estado de salud:** no hay plan de medidas preventivas y correctivas en salud. **Seguimiento: s**e evidencia faltante en registro y capacitación al personal manipulador de nuevo ingreso en el mes de agosto/2025.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					El administrador manifiesta articulación con área de sanidad la comunicación para tener claridad de reportes de incapacidades y posibles lesiones que se puedan presentar en las actividades del servicio de alimentos. **3.3. Prácticas higiénicas:** Se evidencian delantales deteriorados del personal manipulador. **Seguimiento:** el operador lleva a cabo la entrega de delantales, a la espera de nuevo ingreso de dotación para el personal nuevo, así como la sustitución de los elementos que se puedan ver afectados y/o deteriorados por las distintas actividades del servicio de alimentos. **3.4. Educación y capacitación:** No implementa plan de capacitación de buenas prácticas de higiene y el programa de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** el operador lleva a cabo las capacitaciones y retroalimentación pertinente para el uso adecuado de EPP, cumplimiento de las BPM y el autocuidado de las manipuladoras de alimentos. Se reporta incumplimiento en la capacitación del personal manipulador de nuevo ingreso para el periodo operativo de agosto/2025. **4.1 Control de materias primas insumos:** No implementan procedimientos de limpieza y desinfección de frutas, verduras y hortalizas. **Seguimiento: s**e evidencia almacenamiento de materias primas en canastillas y estibas en inadecuadas condiciones higiénicas. Así mismo, se reportan falencias en las operaciones de limpieza y desinfección de las áreas de almacenamiento, superficies y equipos. **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. **Seguimiento:** el pela-papas fue sustituido y está a la espera de ser liberado en un vehículo de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					transporte para su respectivo mantenimiento correctivo; actualmente se cuenta con un pela-papas en funciones. Sin embargo, se evidencia sierra para corte de carnes en desuso en área de procesamiento de carnes. **5.3. Residuos sólidos:** Se evidencia área de residuos de área temporal no tiene separación física. Las puertas de áreas externas de residuos no cuentan con ventilación, techo con matas, canales con maleza en su interior y con crecimiento de pasto. **Seguimiento:** persiste ante la activación del plan de contingencia, y a la espera del acondicionamiento de las instalaciones del Servicio de alimentos, se realizan las actividades de limpieza, desinfección y la adecuada disposición de residuos (sólidos, líquidos y/u orgánicos). **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 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. **Seguimiento:** persiste **e**l operador manifiesta realizar jornadas intensivas de aseo para el cumplimiento de la limpieza y desinfección, pero indica que las incrustaciones de grasa y suciedad en los equipos son de difícil remoción. Además, en consecuencia, al plan de contingencia que se encuentra en desarrollo, indica que pese a tener las estufas industriales nuevas para dar cumplimiento al faltante de puestos de cocción, no se realizará su instalación y adecuación hasta que se presente la nueva área de cocina caliente. Se evidencia jabón de mano en baños y áreas de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					lavado de mano, donde los lavamanos de accionamiento no manual están funcionales. **5.6. Soportes documentales de saneamiento:** Los registros de limpieza y desinfección no coincide con lo evidenciado. **Seguimiento:** el operador manifiesta realizar jornadas intensivas de aseo para el cumplimiento de la limpieza y desinfección, pero indica que las incrustaciones de grasa y suciedad en los equipos y superficies son de difícil remoción. Así mismo, indica que las intervenciones en las superficies de las áreas del servicio están programadas para su respectiva subsanación durante la ejecución del plan de contingencia.
CPMS TUNJA	04/06/2025	FAVORABLE	90.0%	2 meses y 18 días	Seguimiento realizado en visita del día 22/08/2025: **1.4 Instalaciones sanitarias:** Se hace uso de unidades sanitaria de segundo piso, los cuales son compartidas. **Seguimiento.** No se han realizado cambios, observación persiste. **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. **Seguimiento.** No se han realizado mantenimiento por parte del operador. Observación persiste. **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. **Seguimiento.** Se evidencia formato de control de producción de alimentos con fecha 22-08-2025. Observación cerrada. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Se observan utensilios como ollas mecánicas y elementos de aseo apilados y contra la pared en área de almacenamiento. **Seguimiento.** Por limitación de áreas no se garantizan distancias perimetrales. Persiste observación.
CPMSCHO CHOCONTÁ	13/08/2024	FAVORABLE	97%	Doce meses	Seguimiento realizado en visita del día 13 de agosto del 2025:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					No es posible realizar dicho seguimiento debido a que el rancho (área de producción) se ubicó de manera temporal en otro lugar, ya que el área principal se encuentra intervenida por la USPEC debido a arreglos de mayor cuantía.
EPAMSCAS CÓMBITA ALTA	13/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	72,5%	16 días	Seguimiento realizado en visita del día 29/08/2025: Debido a que el CHS, lleva un tiempo de 16 días de emitido y el operador está dentro de los tiempos para las mejoras, a continuación, se relacionan los hallazgos. **1.1 Localización y diseño:** No se cuenta con un flujo lógico de proceso debido a que la infraestructura no es un área diseñada y adecuada para la producción de alimentos. No se cuenta con separación física de áreas de alistamiento, preparación, cocción y despacho. **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Se evidencian áreas en general con pisos en material no sanitario (cemento) deteriorado, paredes con deterioro en área de preparación y cuarto de refrigeración. Medias cañas deterioradas y en malas condiciones. Puertas (estructuras) con presencia de óxido y deterioro. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Techo material sanitario con presencia de angeo rotos. Iluminación y protección. Anjeos con presencia de suciedad. Cables eléctricos sin protección y expuestos. **1.4 Instalaciones sanitarias:** No se cuenta con instalaciones sanitarias para personal manipulador en el área. Se observa son adecuada para el lavado de manos sin elementos de aseo necesarios. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** Equipos con deterioro a nivel general (estufas, hornos, cuartos fríos) con estantes deteriorados y equipo con presencia de condensación. Bodegas de almacenamiento con estantes con presencia de óxido. Mesón de manipulación con desgaste y deterioro.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					2.2 Superficies de contacto con el alimento: Se observa en utensilios (ollas, cubiertas de almacenamiento, tablas de picar) con presencia de deterioro y desgaste. Bandejas de horno con deterioro y desgaste. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Área de almacenamiento con infraestructura deteriorada (pisos, paredes y techo) **5.2 Residuos líquidos:** Se observa empozamiento de agua de área en general, rejillas de desagüe deterioradas y sin flujo adecuado de residuos. **5.3 Residuos sólidos:** Caneca sin protección y no cuenta con cantidad adecuada para la generación de residuos en el área. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** No se evidencia adecuada implementación de procedimiento de limpieza y desinfección en áreas de difícil acceso. Utensilios (escoba y recogedor) deteriorados químicos y áreas específicas para almacenamiento.
EPAMSCAS CÓMBITA BARNE	10/03/2025	FAVORABLE	90%	5 meses y 1 día	Seguimiento realizado en visita del día 11/08/2025: **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. **Seguimiento.** En visita se evidencia que las paredes presentan deterioro desprendimiento de pintura, enchape roto y con fisuras en la mayoría del área en general del rancho **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Zonas de techo presentan insuficiente mantenimiento estructural, se observa deterioro en algunas partes. **Seguimiento.** En visita se evidencia área del techo en inadecuadas condiciones de mantenimiento, techo con desprendimiento de pintura, caída de techo laminado de Drywall del área de preparación de jugo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					2.1 Condiciones de equipos y utensilios: Insuficiente mantenimiento a campana extractora, insuficiente soporte técnico. **Seguimiento.** En la visita se evidencian inadecuadas condiciones de limpieza y falta de mantenimientos. **5.2 Residuos líquidos:** Insuficiente disposición de residuos líquidos, pisos con acumulación de agua en el área de preparación. **Seguimiento.** En visita se evidencia disposición de residuos líquidos deficientes, ya que los sifones de evacuación de agua están en mal estado. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** Insuficiente limpieza en zonas altas que presentan acumulación de grasa y suciedad. **Seguimiento.** En la visita se evidencia zonas de paredes altas en inadecuadas condiciones de limpieza.
EPMS RAMIRIQUÍ	09/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80.5%	1 Mes y 13 días	Seguimiento realizado en visita del día 22/08/2025: **1.1 Localización y diseño:** Áreas reducidas, operaciones del establecimiento sin flujo adecuado de materia prima, producto y personal. Área de preparación muy reducida para flujo de procesos, área de almacenamiento reducida. **Seguimiento.** En visita se evidencia que las áreas son muy reducidas no cumplen con el flujo de operaciones como en producción, recepción de materia prima y almacenamiento. **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Se observan pisos deteriorados en área de preparación y almacenamiento de alimentos y baño. Paredes en material no sanitario, presentan insuficiente mantenimiento en superficie. Las baldosas van hasta media pared. **Seguimiento.** En visita se observa en área de producción, almacenamiento y baño, paredes y pisos en mal estado con deterioro y material no sanitario. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Techo presenta

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					acumulación de grasa, su mantenimiento es insuficiente. Uno de los ventiladores no se encuentra en servicio, no se cuenta con extractor, puerta con presencia de oxidación, malla de protección con acumulación de grasa. **Seguimiento.** En visita se evidencia instalación de campana extractora, pero aún está sin funcionamiento, puerta con presencia de óxido, se realiza cambio de malla protectora. **1.4 Instalaciones sanitarias:** Instalación sanitaria se encuentra dentro del área de almacenamiento, no se cuenta con casilleros para elementos del personal. **Seguimiento.** En la visita se observa baño dentro del área de almacenamiento de fruver, no hay lockers para el personal manipulador. **2.1 condiciones de equipos y utensilios:** Se observan equipos (estufa) con deterioro y corrosión, los fistos tapados; congeladores con desprendimiento de pintura; horno con presencia de corrosión, bandejas deterioradas y filtro de ozonizador no funciona, sin mantenimiento; ollas con hendiduras. **Seguimiento.** En visita se observa estufas con mantenimiento, congeladores con desprendimiento de pintura, horno con oxido y ollas en mal estado. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Bandejas en contacto con alimentos sin mantenimiento, se encuentran deterioradas. **Seguimiento.** En visita se evidencia bandejas con mantenimientos. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Área de almacenamiento es muy reducida y no cumple con adecuado rotación y almacenamiento. No se cuenta con dicha estructura para almacenar elementos de aseo. **Seguimiento:** se observa área del almacenamiento del fruver muy reducida, sin embargo se adquiere una bodega externa para almacenamiento de abarrotes y elementos de aseo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.2 Residuos líquidos. Se observa empozamiento de agua en pisos de área de preparación. No se encuentra funcionando el lavaplatos, no se observa suministro de agua. **Seguimiento.** En visita se observa continua limpieza y se evita el empozamiento de agua, se encuentra en mal estado los lavaplatos. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** Insuficiente limpieza de superficies y utensilios con ondulación y suciedad, paredes y techos presentan acumulación de grasa, no se cuenta con letrero alusivo de manejo de desinfectantes. **Seguimiento.** En visita se evidencia continua limpieza y desinfección de las diferentes áreas en utensilios, paredes, los techos y faltan por culminar la limpieza de grasa.
EPMSC DUITAMA	01/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76.5%	4 meses 21 días	Seguimiento realizado en visita del día 22/08/2025 **1.1 Localización y diseño**: Espacio abierto en la parte superior del pasillo de ingreso. Espacio parte inferior puerta de ingreso, favoreciendo el ingreso de plagas. 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. **Seguimiento.** Se evidenció que el espacio abierto en pasillo se refiere al techo el cual es descubierto, estos espacios son amplios y no interfieren con la área de producción ya que estas se encuentran hermetizadas. El espacio inferior de la puerta de ingreso continúa sin protección. El cuarto ubicado dentro del servicio cercano a sanitario es una bodega del INPEC. **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					social techo no liso dificultando limpieza y desinfección. Se evidencia espacio abierto en techo dentro del área de almacenamiento de aseo. **Seguimiento.** Se evidenció que no se ha realizado mantenimiento en cierres superiores del ducto de campana extractora. En área de lavado y área social el techo continúa siendo no liso ya que es un espacio amplio, este es en material teja corrugada. Se evidenció cierre del espacio de techo 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. **Seguimiento.** Se observó equipo de almacenamiento de carne de res en adecuadas condiciones, no presenta 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. **Seguimiento.** Se realizó retiro del servicio de recipientes deteriorados. Se evidencia que el equipo de ozono continúa sin soporte de cambio de filtro. **3.2 Reconocimiento médico:** No se observó reconocimiento médico de personal administrativo que asiste al área de preparación, únicamente para chef. **Seguimiento.** Se observó el soporte de reconocimiento médico del personal administrativo específicamente el de chef. **3.3 Prácticas higiénicas:** No hay área de vestir, se evidencian elementos personales expuestos dentro del cuarto de almacenamiento de refrigeración y congelación. **Seguimiento.** No hay área de vestier, sin embargo, no se observan 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					espacio junto a pared dentro del área de almacenamiento de abarrotes. No se evidencia trazabilidad en almacenamiento de bocadillo sin rótulo, según normatividad. **Seguimiento.** En área de almacenamiento de abarrotes no se cumple con áreas perimetrales ya que el espacio reducido. Se evidenció que los alimentos en almacenamiento se encuentran con rotulado correspondiente específicamente el producto bocadillo. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Uso permanente de bolsatinas para cocción y almacenamiento de alimentos. **Seguimiento.** El uso de bolsa tina en los servicios de alimentos en continuo y se realiza con el fin de proteger el alimento para evitar que se contamine. **5.3 Residuos sólidos:** Cuarto de aseo sin espacio junto con elementos desechables (vasos). Recipientes de residuos área administrativa sin uso de bolsa. Según el programa de manejo de residuos no se evidencia soporte de recepción o recibo de documento para residuo líquido tipo aceite. **Seguimiento.** Se observó que contratista cambió ubicación de envases desechables, se encuentran en espacio de área de abarrotes. Se observó uso de bolsa plástica en recipiente de residuos área administrativa Se evidencia que no se realiza recolección de residuos de aceite vegetal ya que el menú establecido no cuenta con alimentos fritos. **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. **Seguimiento. Se** evidencia que dentro del programa de control de plagas se realizan verificaciones por parte de empresa certificada, quienes instalan estaciones de control para prevención y se coloca una de estas estaciones en área de almacenamiento de fruver, esta no

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					genera riesgo y se observó que el área de fruver se encuentra hermetizada. **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. **Seguimiento.** Se observa que se encuentra documento impreso sobre el programa de limpieza y desinfección, tabla de diluciones para limpieza y desinfección de baños y elementos como canastillas. Se observó que se retiró bolsa con hongo de pared en 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. **Seguimiento.** Los programas tales como suministro de agua se encuentran en proceso de revisión ya que se requiere aprobación por parte de la USPEC e interventoría.
EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	14/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88.5%	5 meses y 1 día	Seguimiento realizado en visita del día 15/08/2025: **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. **Seguimiento.** En visita se observa pisos con fisuras, paredes con desprendimiento de pintura, presencia de humedad en áreas de bodega y área de producción. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Se evidencia techos en todas las áreas en mal, con presencia de humedad,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					desprendimiento de pintura y una pieza rota del drywall. **Seguimiento.** En visita se evidencia techos del área de producción con desprendimiento de pintura en mal estado en gran parte del techo con caída de techo de drywall **2.1 Condiciones de equipos y utensilios**: Se observa equipo estufa en la parte de fogones con acumulación de tizne y 2 calderos deteriorados. **Seguimiento.** En visita se observa calderos en buen estado y estufas en buenas condiciones. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Se evidencian dos tablas de picar deterioradas y ollas con abolladuras. **Seguimiento.** En visita se observa cambio de tablas de picar y ollas en buen estado. **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. **Seguimiento.** En visita se observa la instalación de los avisos alusivos a la utilización de los químicos de aseo.
EPMSC SOGAMOSO	18/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	78%	11 meses y 7 días	Seguimiento realizado en visita del día 25/08/2025: **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Algunos tramos en algunas paredes evidencian material no sanitario. **Seguimiento.** En visita se evidencian paredes en general en material sanitario. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Angeos en general evidencian deficiencias en instalación, no garantizan hermeticidad, se observan espacios sin cubrir en puertas. **Seguimiento.** En visita se evidencian angeos, garantizando hermeticidad, no se observan espacios en puertas. **1.4 Instalaciones sanitarias:** Se observan elementos personales en las diferentes áreas (Guantes de caucho y zapatos). **Seguimiento.** En visita no se observan elementos personales en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					áreas de proceso, guantes en área de elementos de aseo y zapatos en oficina. **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. **Seguimiento.** En visita se observan estufas sin presencia de óxido, congeladores con manijas y limpios, cargadores limpios, hornos en adecuadas condiciones de limpieza, poceta de agua con faltante de baldosa con exposición de área en material no sanitario, se observan tapas en buen estado de las fiambreras, se observan tablas de picar en buen estado. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Tablas de picar deterioradas. **Seguimiento.** En visita se evidencian tablas de picar en buen estado. **3.4 Educación y capacitación:** Ausente para manipular Pedro Ramírez. **Seguimiento.** En visita se presentan soportes de capacitación en BPM de los 6 manipuladores y los 3 distribuidores del servicio. **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 y sobremaduración. **Seguimiento.** En visita se evidencia que no se realiza un control adecuado de recepción de materias primas, ya que, se observa en almacenamiento producto leche en polvo azucarada marca Miramonte, incumpliendo en sus características nutricionales en el aporte de proteína, por otra parte, no se encuentra chorizo en almacenamiento, no se observan productos en sobre maduración. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Se observan

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					cargadores en baño, arroz en área de producción en lona abierta, no cuenta con recipiente hermético. **Seguimiento.** En visita se evidencia que la disposición de los cargadores es en área de hornos, no se observa arroz en lona, únicamente en paquetes de 500 g, sin fuga de producto. **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. **Seguimiento.** En visita se presentan soportes de toma de muestra para análisis de agua con fecha 29-05-2025, muestra tomada del grifo de cocina caliente. **5.3 Residuos sólidos:** Ausencia de recipientes de accionamiento no manual. **Seguimiento.** En visita se evidencian contenedores de pedal y vaivén.

De los ocho establecimientos penitenciarios que conforman el Grupo 9, no es posible realizar seguimiento al concepto higiénico sanitario del establecimiento CPMSCHO CHOCONTÁ, debido a que la siguientes áreas: cocina caliente, cocina fría, alistamiento de tubérculos, almacenamiento de Fruver, almacenamiento de abarrotes, área de equipos de frío, área de almacenamiento temporal de residuos sólidos y área de ensamble, fueron trasladadas de manera temporal en otro lugar, ya que el área principal se encuentra intervenida por la USPEC debido a arreglos de mayor cuantía. las áreas que se mantuvieron en el mismo lugar y no fueron intervenidas son: área de entrega de alimentos, área de recepción de materias primas y área de lavado.

Por otro lado el establecimiento EPAMSCAS CÓMBITA cuenta con dos ranchos EPAMSCAS CÓMBITA RANCHO ALTA Y EPAMSCAS CÓMBITA RANCHO BARNE, para un total de 9 establecimientos penitenciarios verificados, de los cuales dos (25.0%), cuentan con concepto Favorable correspondientes a: CPMS TUNJA y EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE, mientras que los seis restantes (75.0%), presentaron concepto Favorable con Requerimientos CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, EPMS RAMIRIQUI, EPMSC DUITAMA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, EPMSC SOGAMOSO y EPAMSCAS CÓMBITA RANCHO ALTA; es importante resaltar que ninguno de éstos recibió concepto desfavorable en las visitas realizadas por el Ente Territorial.

Para el mes de agosto se actualiza el concepto higiénico sanitario para el establecimiento EPAMSCAS CÓMBITA RANCHO ALTA con el nombre del operador actual Unión Temporal Servir USPEC, La visita se realizó el 12-08-2025, con un 72,5% de cumplimiento y un concepto emitido Favorable con requerimientos.

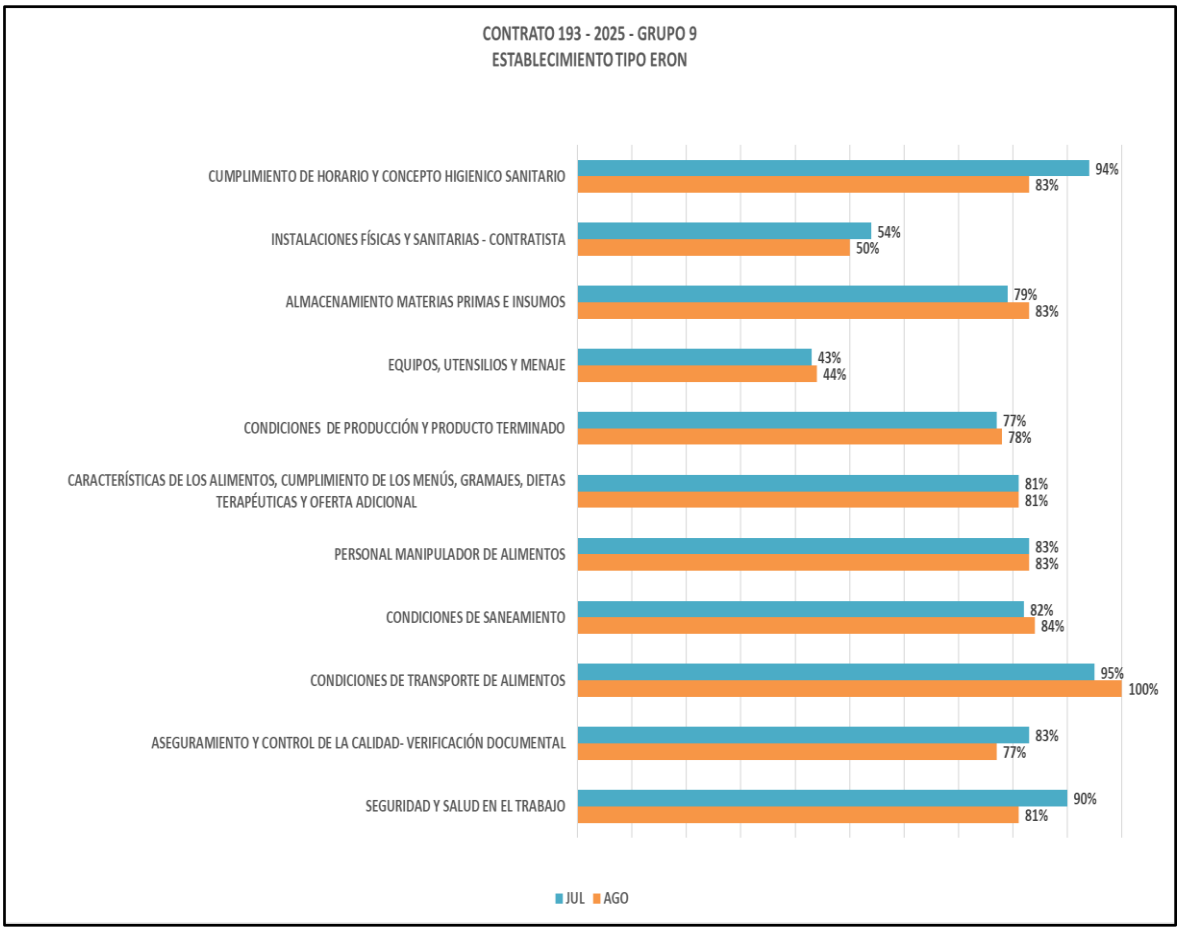
Por otra parte, se evidenció que todos los establecimientos cuentan con Concepto Higiénico Sanitario reciente y con la información de razón social del operador es actualizada a excepción de estos 3 establecimientos: EPMSC DUITAMA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO Y EPAMSCAS CÓMBITA RANCHO BARNE. Para el caso de EPMSC SOGAMOSO se encuentra la razón social de Establecimiento penitenciario y carcelario de Sogamoso. En los casos en donde el nombre

del representante en el concepto sanitario no coincide con el operador actual la Interventoría verificó que se estuvieran realizando las gestiones para actualizar dicho concepto.

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

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC del Grupo 9, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 9, para el período de agosto 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 75% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (83%): El operador presentó buen desempeño general en la categoría, alcanzando un porcentaje de cumplimiento del 83%; sin embargo, se evidenció que el operador tuvo una disminución en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas en -11%, con respecto al periodo anterior (94%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: CPMS TUNJA, CPMS CHOCONTA, ERON EPMS RAMIRIQUI, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO con el 100 %, se da cumplimiento en los horarios de entrega acorde con lo establecido por la OTM y se cuenta con concepto Sanitario Vigente para los establecimientos con vigencia de un (1) año. Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR y EPMSC DUITAMA (83%), toda vez que se evidencia el incumplimiento del horario de entrega de tiempo de comida desayuno, menú No. 14. El inicio de la distribución se anticipa a las 5:00 horas y finaliza 07:19 horas, así mismo para el tiempo de comida, menú No. 9 la distribución inicia con el suministro de línea 11:50 a. m. y finaliza 01:50 p. m, todo lo anterior incumpliendo el horario establecido en la OTM, para desayuno entre 06:00 y las 08:00 horas y para almuerzo entre las 11:00 a. m. y las 1:30 p.m., la desviación se presenta por retrasos en la logística en preparación y ensamble de dietas. Por otro lado, en EPMSC DUITAMA se observa concepto sanitario del 01/04/2025, con razón social desactualizada UT ANDINO COLOMBIANO y no se presenta solicitud al ente territorial de salud con el fin de actualizar la información.

Para los establecimientos EPAMSCAS COMBITA (75%) y EPMSC SOGAMOSO (67%), los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: para el establecimiento EPAMSCAS COMBITA se evidencia incumplimiento en horario de entrega del almuerzo, menú 10, ya que finaliza entrega de las fiambreras de dietas a las 2: 14 p.m., y debía finalizar a las 1:30 pm, debido a que no se tenía el área de dietas disposición de estufas para la preparación del arroz sin sal, así como también las 2 planchas asadoras no fueron suficientes para garantizar la entrega de la proteína dentro de los tiempos requeridos. Parte total: 2208, Línea: 2028, Dietas:180. Así mismo, para TC. Almuerzo de línea, menú No. 7 se finaliza la entrega a las 3:39 pm y debía entregarse antes de la 1:30 pm, debido al ingreso de materia prima “carne de res” a las 10:30 am, lo que retraso el porcionado y preparación. Por otro lado, se presenta concepto higiénico sanitario del 10-03-2025 con razón social diferente al operador U.T Servir USPEC, no se presenta gestión de actualización, así mismo sucede para al establecimiento EPMSC SOGAMOSO con fecha de visita del 18/09/24.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (50%): En el mes de agosto, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 50%, evidenciando un descenso de -4%, con respecto al mes anterior (54%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC DUITAMA, EPMSC SOGAMOSO (89%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (70%), EPMS RAMIRIQUI (68%) y CPMS TUNJA (62%), en donde los principales hallazgos para EPMSC DUITAMA fueron: paredes con desprendimiento de pintura sin embargo en posterior visita el operador implementa acción correctica con arreglos de pintura del área de ensamble, área de ensaladas y pasillos, campana extractora en parte superior del ducto con espacio de media caña sin protección (material PVC) de aproximadamente 40 cm. Para EPMSC SOGAMOSO: pared de poceta de agua del área de pre-alistamiento de tubérculo de material no sanitario (aproximadamente 50cm²). Para EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO: áreas (lavado de utensilios, área administrativa, ensamble de dietas) con desprendimiento de pintura en paredes altas y presencia de humedad de área de bodegas fruver y abarrotes así mismo 2 baldosas se encuentran en mal estado; techo de producción con desprendimiento de pintura; puertas deterioradas, presencia de oxido en área de Fruver y materias primas así como también se presenta desprendimiento de cemento y puerta del área de ingreso al servicio con desprendimiento de pintura; bodega de almacenamiento de fruver con mesones con desprendimiento de pintura y falta de enchape en los bordes. Para EPMS RAMIRIQUI: ventanilla de distribución de alimentos con bordes con desprendimiento de pintura; sifón con aperturas muy grandes y sin malla de protección en área del lavado de menaje, lo que facilita el posible ingreso de plagas; tubería de salida de agua del lavaplatos sin funcionamiento en área de producción; falta de sifón y tubería de salida de agua sin funcionamiento en pocetas de área de producción, el operador realiza cambio de grifo dañado; espacio físico para deposito temporal de los residuos sólidos se encuentra cerca al área de almacenamiento de fruver y producción, sin protección del área, no obstante los recipientes para la disposición de residuos cuentan con tapa y se encuentran identificados. Para CPMS TUNJA: pisos y paredes del área de lavado con bordes desgastados (2 baldosas rotas) y desprendimiento de pintura; 2 estantes de almacenamiento de Fruver y puerta ingreso al servicio con presencia

de óxido; mesón de servicio con desprendimiento de pintura y bordes desgastados; lavamanos de accionamiento mecánico sin flujo constante de agua este se realiza bombeada desde un galón por medio de manguera; no se evidencia certificado de calibración de medidor de gas natural, el acta de empalme con fecha del 12-05-2025, indica que el medidor de gas corresponde al contratista y el servicio de agua y energía es compartido con el establecimiento por lo tanto se tiene un acuerdo de pago.

Por otro lado los establecimientos que presentaron menor cumplimiento para esta categoría fueron: CPMS CHOCONTA (55%), CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (41%) y EPAMSCAS COMBITA (27%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: para CPMS CHOCONTA: en el área designada para la presentación del servicio de manera temporal se evidencian 4 Baldosas de 30x30 cm (900 cm2) manchadas con oxido, deterioradas y sin emboquillado; media cañas piso- pared con una longitud de 40 cm en cocina caliente se encuentra en mal estado; puerta de ingreso al área de producción sin burlete con desprendimiento de pintura, oxido y corrosión; 8 tubos de 3 lámparas (sin protección) no funciona por daño eléctrico de dichas; toma corriente del área de cocina caliente desprendido de la pared; falta de hermeticidad del área designada para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, sin puerta que impida el ingreso de plagas o vectores. Para CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR: piso de cuarto de congelación con ruptura de 4 baldosas, faltante de 2 tabletas y media caña rota, media caña con ruptura en pasillo que conduce al cuarto frío de refrigeración; techos con desprendimiento de pintura en área de producción y área de Fruver (desprendimiento de material de construcción), pared de área de Fruver con desprendimiento de pintura, 1 tubo led sin funcionamiento del área de proceso; caja eléctrica del área de servicios sanitarios sin tapa y con cables sueltos, sistema eléctrico sin protección en pasillos de cuartos fríos y área de preparación de jugos; 1 sifón sin protección en el área de proceso, rejillas dobladas y deterioradas en los 2 sifones de dicha área, 1 sifón del área de ingreso de materia prima roto, falta de 1 rejilla en el área de lavado de papa; no se cuenta con soporte de calibración de medidor de servicio de energía eléctrica instalado el día 19 de junio del 2025, según soporte entregado por el operador.

Para EPAMSCAS COMBITA establecimiento Rancho Alta: paredes de áreas (lavado y horno) con desprendimiento de pintura y rota (aproximadamente 50 cm de drywall; medias cañas en mal estado (rotas y partidas) del cuarto frio de congelación; puertas de las áreas (ingreso al servicio, área de carnes), con desprendimiento de pintura y presencia de óxido, angeo de área de carnes deteriorado; aberturas sin protección en área de hornos; área sin protección en área de hornos con abertura que separa el servicio del rancho intervenido por la USPEC y puerta-piso del área de recepción de materias primas sin protección; continua el deterioro de angeo en área de carnes y el operador ajusta una lámina como barrera entre puerta-piso del área de bodega; 1 iluminaria del cuarto de congelación sin funcionamiento; ausencia de rejillas del área de marmitas y lavado de canastillas y utensilios, se observa 1 rejilla rota del sifón del área de dietas y otra del área de pre-alistamiento de carnes, mesón del área de dietas con desprendimiento de su base y mesón del área de pre-alistamiento de alimentos con desprendimiento de pintura en la base; lavamanos de accionamiento no manual no funciona debido a que no tiene salida de agua para que el personal pueda realizar lavado de manos; uso del área de recepción de materias primas para la disposición de residuos, el cual no cumple con protección, se recolectan residuos sólidos en repiente con capacidad 500 kg ubicado en área de calderas, no es un exclusivo para recolección de residuos sólidos, sin ventilación y señalización; el servicio de alimentación no cuenta con el gas natural, las preparaciones se realizan con gas propano y no se cuenta con solicitud por parte del operador a la entidad correspondiente para solicitar el servicio público, no se cuenta con el acuerdo de pago de energía y agua. Todo lo anteriormente mencionado corresponde a arreglos de menor cuantía. Para el establecimiento de Combita Rancho Barne: paredes de áreas (ingreso, área de jugos, lavado de utensilios, pasillos área externa de cuartos fríos, área de shut de basuras) con desprendimiento de pintura y grietas en ciertas baldosas (Aprox. 4 o 3 baldosas); piso del área de elaboración de jugos con desprendimiento de cemento ocasionando estancamiento de agua; media caña pared- techo con desprendimiento en área de lavado; techo del área de jugos con desprendimiento de lámina; puertas del área de carnes con signos de corrosión así como los marcos de la puerta de ingreso del servicio de alimentación; sifón sin rejilla en área de lavado de utensilios, sistemas de evacuación con rejillas sueltas en área de producción lo que puede ocasionar posible riesgo de caída de trabajadores; tubería y palancas de salida de agua sin funcionamiento, presentan deterioró en su estructura en área de preparación de jugos y cocina fría; sanitarios

sin puertas, los inodoros de pared para caballeros sin funcionamiento (desprendimiento de tubería), además los lavamanos presentan grifo en mal estado. Todo lo anteriormente mencionado corresponde a arreglos de menor cuantía.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (83%): En el mes de agosto, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 83%, evidenciando un ascenso de 4,0 %, con respecto al mes anterior (79%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y EPMSC DUITAMA (95%) , EPMS RAMIRIQUI (90%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: almacenamiento leche en polvo azucarada, marca Miramonte con RSA 0024002 - 2023, cuyo aporte proteico es de 17,6 g. por cada 100 g de leche en polvo. No se da cumplimiento a lo indicado en anexo 4 donde se establece suministro de leche de vaca entera en polvo con aporte proteico 26 g. por cada 100 g de leche en polvo, no cumple con las cantidades de proteína establecidas en la minuta patrón al no ser leche 100 % entera. Para EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO se presenta incumplimiento en el plan de compras debido a faltante de 48 kg de proteína carne de res correspondiente a un parte (48kg) requerida para el tiempo de comida cena, menú No. 4 del 17/08/2025.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPAMSCAS COMBITA y CPMS TUNJA (89%), CPMS CHOCONTA (85%) y EPMSC SOGAMOSO (67%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: almacenamiento de leche en polvo azucarada marca Miramonte, registro sanitario RSA-0024002-2023, cuyo aporte proteico por cada 100 g es de 18 g, no se da cumplimiento al anexo 4, en donde se indica que el suministro de leche de vaca entera en polvo debe ser 26gr de proteína por cada 100g; almacenamiento de carne de cerdo importada marca Indiana Itanen, del proveedor comercializadora Soja SAS con la siguiente información en empaque segundario; lote, nombre del producto, fecha de vencimiento y contenido neto., el empaque primario no registra lote, fecha de vencimiento y contenido neto, almacenamiento de 77 Kg de queso del proveedor Prodisquesos JaviLE., Marca Prodisquesos, con rótulo borroso e ilegible donde no se registra el lote y fecha de vencimiento, almacenamiento de 2.000 g de salchicha del proveedor Salsamentaria Boyacense SAS, correspondiente a salchicha de pollo RSA0019608-20222, el cual no refiere en su empaque lote ni fecha de vencimiento, todo lo anterior incumpliendo con lo establecido en la resolución 5109 de 2005 (rotulado de alimentos); para EPMSC SOGAMOSO se presenta incumplimiento en el plan de compras debido a que no se cuenta con 63.72 Kg de carne de res para el tiempo de comida cena, menú No. 8 para el 21-08-2025.

El establecimiento que presentó menor cumplimiento para esta categoría fue: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (52%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: almacenamiento en bodega de abarrotes de leche en polvo azucarada marca Miramonte, con registro sanitario RSA 0024002-2023, cuyo aporte proteico es de 17,6 g por 100 g de leche, no da cumplimiento al anexo 4, en donde se indica suministro de leche de vaca entera en polvo (aporte de 26 g de proteína por 100 g de leche en polvo), no se utilizan las cantidades establecidas en la minuta patrón a no ser leche 100% entera, asi mismo no se cuenta con 78,2 kg de calado/tostada requeridos para el suministro del desayuno y 135,5 kg de papa criolla para suministro almuerzo, del menú No. 1 para el día 14/08/2025; almacenamiento en congelación de 554 Kg de pechuga de pollo, 880 kg de pechuga, 135 Kg de pechuga congelada con rótulo primario, donde no se observa lista de ingredientes, marca y datos del proveedor dificultando la trazabilidad del producto, incumpliendo con lo estipulado en la normatividad legal vigente (Resolución 5109-2005).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (44%): En el mes de agosto, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 44%, evidenciando un ascenso de 1.0%, con respecto al mes anterior (43%), los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: CPMS TUNJA (80%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (76%) y EPMSC DUITAMA (73%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: sin soportes de calibración a escala de equipos de refrigeración y equipos de congelación, carros transportadores para la distribución alimentos sin sistema de cierre con desprendimiento de pintura y sin identificación, incumpliendo con lo establecido en la OTM. Para EPMSC DUITAMA se observan 5 ollas grandes y medianas rotas, con orificios y sin manijas; 12 puestos de cocción de las cuales 2 están en mal estado les falta perillas para el encendido, 2 equipos de congelación de capacidad 535 L con falta de manija para su apertura. Para CPMS TUNJA no se cumple con los equipos mínimos requeridos para un

parte de 138 PPL según el anexo 5 se requiere 1 refrigerador de 520 l, se evidencia 1 refrigerador de 138 Lt, se requiere 1 procesador de alimentos de capacidad 50 kg/h y se cuenta con 1 procesador de 22.22 kg/h; incumplimiento en la verificación de temperatura de equipos de refrigeración y congelación se observa formato desactualizado (ultimo registro realizado el 09-07-2025) su frecuencia es semanal.

Los establecimientos que presentaron menor cumplimiento para esta categoría fueron: EPMSC SOGAMOSO (54%), EPMS RAMIRIQUI (44%), CPMS CHOCONTA y EPAMSCAS COMBITA (35%): los hallazgos más representativos fueron: Para CPMSCHO CHOCONTA: se presenta incumplimiento en el número de equipos mínimos requeridos según anexo 5, para una parte 208 PPL, se cuenta con 1 procesadores de alimentos de 50 kg/ h de los 2 requeridos; bascula de 50kg de capacidad del área de producción con presencia de oxido en su base; horno en área de cocina caliente con oxido en su base; 3 ollas con abolladuras, desgastadas, con superficie no lisa, lo cual dificulta la sanitización de dichos menajes, no se cuenta con tabla de color café o beige, se emplea tabla de color morado. Para EPMS RAMIRIQUI: se incumple con el número de equipos mínimo acorde al anexo 5,para un parte entre 101 a 200 PPL, no se cuenta con 1 hidrolavadora, se cuenta con 1 refrigerador de capacidad de 226 litros y se establece 1 de capacidad de 520 litros; horno y bandeja asadora con presencia de oxido, 2 ollas en mal estado (sin manija, rotas y con deterioro); incumplimiento con el registro semanal de formato de control de calibración de temperaturas de equipos de congelación y refrigeración, se registra el 18-07-2025 y su frecuencia es semanal; sin soporte de entrega de menaje a los PPL; no se cuenta con kit de equipos de medición (1 termómetro para frío y 1 termómetro de calor y gramera). Para EPMSC SOGAMOSO se incumple con los equipos mínimos requeridos según anexo 5, para un parte de 597 PPL. Falta 1 pelapapas de mínimo 50 Kg/h, se cuenta con 1 procesador de 22.22 Kg/h y se requieren 2 procesadores de 50 Kg/h; 3 ollas con ondulaciones, golpes y rotas, uso de 1 tabla de color morado para los productos cocidos en vez de usar tabla de color beige o café , no se cuenta con kit de equipos de medición (termómetro para frio y calor y gramera).

Para el establecimiento de Combita Rancho alta, los hallazgos más representativos son: faltante de equipos mínimos requeridos acorde a lo establecido en anexo 5 para un parte 2.193 PPL: se cuenta con un procesador de 100 Kg/h y 1 procesador de 22.22 Kg/h, se requiere un procesador de 200 kg/h, faltan 3 discos de corte del procesador de 100 Kg/h de los 5 requeridos, falta 3 congeladores de 530 litros y 3 refrigeradores de 530 Litros de los 5 equipos de congelación y 5 equipos de refrigeración requeridos; incumplimiento en la capacidad de los equipos requeridos, se cuenta con 1 procesador de 100 kg/h y 1 procesador de 22.22 kg/h, en donde lo requerido es 1 procesador de 200 kg/h. se cuenta con 1 pelapapas de capacidad de 50 Kg/h en donde lo requerido es de 200 Kg/h.; 3 estufas en mal estado con generación de hollín, de 4 marmitas 3 presentan tapas desprendidas,1 hidrolavadora sin funcionamiento, 3 bandejas asadoras presentan óxido (no son funcionales y sin uso), 1 caldera sin funcionamiento, 2 discos de corte del procesador de alimentos de 200 kg/h presentan defectos en las cuchillas de corte, 2 hornos sin funcionamiento, cuarto de refrigeración y congelación presenta goteo de agua y placa de hielo; 7 tablas de picar deterioradas (2 verdes, 2 rojas 2 amarillas y 1 de color blanco), 3 estantes de área de abarrotes con defectos, ondulaciones, deteriorados por peso (latas dobladas), 3 estibas grandes en área de producción y área de fruver rotas y 3 estibas pequeñas rotas; 2 equipos de refrigeración de 520 lt y 2 equipos de congelación de 530 Lt, sin certificados de calibración a escala; no se cuenta con el soporte de entrega de menaje (fiambreras, vasos y cucharas) a las PPL; horno en desuso sin identificar y no se presenta gestión para su traslado; carros distribuidores de alimentos en mal estado con desprendimiento de pintura, presencia de óxido, sin las características estipuladas en la OTM como puertas o sistemas de cierre; se evidencia que se cuenta con 1 de las 2 grameras requeridas según anexo 5, capacidad 1000 g c/u, se observa 1 de los 4 termómetros del servicio sin funcionamiento. No se cuenta con kit de equipos de medición básica, termómetros de frio y calor, ni la gramera. Para el establecimiento de Combita Rancho Barne: se evidencia faltante de los equipos mínimos requeridos acorde al anexo 5: falta 1 hidro lavadora de las 2 requeridas, 1 procesador de alimentos de capacidad de 200kg, faltan 5 equipos de congelación de 530 litros y 5 equipos de refrigeración de 520 litros, no se cuenta con oficio de autorización o aval de cambios de equipos por los cuartos de refrigeración y congelación que están en el servicio; equipos en mal estado se observa cuarto frío (caja de ventiladores) con goteo y filtración de agua, estufa de plancha con ausencia de perillas de encendido; 4 ollas sin manijas y rotas, 3 tablas de picar de color verde en mal estado deterioradas, 2 estibas rotas; 9 carros transportadores de alimentos que no cumplen

con las características indicadas en la OTM, puertas sin sistema de cierre, algunos con material no sanitario (madera), con desprendimiento de pintura.

El ultimo establecimiento con el cumplimiento más bajo fue CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (28%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: según Anexo 5, para un parte de 1737 PPL se observó un faltante de: 15 puestos de cocción de los 28 requeridos, 4 refrigeradores (mínimo 520 litros) de 4 requeridos, 2 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 de estufas industriales con fistos tapados, problemas de combustión (llama amarilla), 1 marmita sin funcionamiento (sin tapa), 1 cuarto de congelación con ausencia de 2 tabletas en el piso, 1 hidrolavadora sin funcionamiento por daño; 8 ollas con acumulación de materia orgánica en la parte interna, 4 con bordes rotos y con hendiduras, 2 calderos sin manijas, 5 contenedores para suministro en fondo sin tapas, 2 sartenes y 8 calderos con exceso de carbono adherido, 2 calderos sin manijas; uso de tabla de corte morada para alimentos cocidos en reemplazo de tabla de color café o beige, no se cuenta con oficio de aprobación para su uso; no se evidencia soporte de entrega de menaje del total del parte del establecimiento (1738 PPL) ni del 8 al 10% adicional de menaje en el inicio del contrato; sin gestión para retiro de equipos en desuso ante el INPEC como es el caso de sierra eléctrica y un pela papa con capacidad de 200 kg/h fuera de uso por daño; 3 carros transportadores con desprendimiento de pintura y óxido, sin puertas o sistemas de cierre.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (78%): En el mes de agosto, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 78%, evidenciando un ascenso de 1.0%, con respecto al mes anterior (77%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: CPMS TUNJA (100%) y CPMS CHOCONTA (90%), se da cumplimiento en los siguientes aspectos: se realiza de forma adecuada el proceso de pre-alistamiento y preparación evitando la contaminación cruzada, se cumple con las temperaturas de distribución de alimentos en frío (no mayor 4°C +-2°C) y en caliente (temperatura mayor a 60 °C), se realiza control de temperatura desde la recepción de materias primas hasta la distribución final, se da cumplimiento al plan de muestreo de control de gramaje para todos los componentes suministrados, debido al uso de utensilios estandarizados para garantizar cada gramaje, se realiza entrega la ración terapéutica para diagnósticos de inmunosupresión en empaque de material desechable cumpliendo con la normatividad vigente, se cumple con el protocolo establecido para la toma de contramuestras cumpliendo con la rotulación, temperatura y gramaje establecido.

Se evidencia un cumplimiento parcial de los siguientes establecimientos: EPMS RAMIRIQUI (85%), EPMSC SOGAMOSO (84%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (79%), EPMSC DUITAMA (78%), los hallazgos más representativos fueron: no se cuenta con soportes de radicación de procedimiento en el cual se plasman las condiciones para la operación desde inició de operaciones hasta producto terminado con el fin de obtener alimentos inocuos; Distribución de jugos y sopas de línea y dietas (jugo de mango y guayaba) en recipientes plásticos no isotérmicos, por lo tanto, no se garantiza la inocuidad y temperatura del producto terminado; incumplimiento en la toma de contramuestras de línea y dietas para los tiempos de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno, debido a que se almacenan en bolsa plástica transparente y no en recipientes asépticos de plástico con tapa hermética de fácil limpieza y desinfección. Para EPAMSCAS COMBITA (74%) los hallazgos mas relevantes fueron: no se presentan soportes de radicación del procedimiento que plasme las condiciones de la operación que incluya forma de evitar retrasos y contaminación, mesón de pre-alistamiento cerca al área de las marmitas, procesos de preparación y pre-alistamiento de alimentos en área desordenada (botellas de gaseosa, petos sucios, ropa de calle), lo que puede incurrir en contaminación para los alimentos; incumplimiento de temperaturas de distribución de alimentos en frio y en caliente fuera de los rangos establecidos, en caliente temperaturas iguales o superiores a 60° C y en frio temperaturas de 4+/-2°C; no se cuenta con acta de entrega de utensilios estandarizados; distribución de alimentos para los tiempos de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno, con el uso de canastillas con bolsatina y contenedores plásticos para el traslado de alimentos en recipientes no isotérmicos, los cuales no mantienen la inocuidad y temperatura del producto terminado.

En último lugar se encuentra CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (71%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: incumplimiento en proceso de producción, debido al uso de una bolsa plástica de color blanco para el cierre en el proceso de cocción del arroz en el sartén basculante, lo que representa un riesgo de contaminación física, ya que la exposición al calor puede provocar la migración de partículas plásticas al alimento; incumplimiento en temperaturas de distribución en caliente "carne de cerdo en salsa mostaza" (45 °C) siendo lo establecido mayor o igual a 60 °C, así como alimentos en frio "jugo de mandarina" (17.1 °C) y "ensalada" a (21.0 °C), temperatura no mayor a 4 °C +/- 2 °C.; Distribución de desayuno del menú No. 14 huevo cocido, arepa frita y agua de panela en leche, almuerzo del menú No. 9, cazuela de arveja, carne de cerdo en salsa mostaza, arroz con fideos, yuca guisada, ensalada de cebolla y tomate y jugo de mandarina, cena del menú No 6 sopa de pasta, en fondo en recipientes no isotérmicos, lo cual no garantiza la inocuidad y temperatura de producto terminado. Adicionalmente, se observa que el contratista entrega raciones terapéuticas en fiambreras ubicadas en canastillas sucias.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (81%): En el mes de agosto, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 81%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje con respecto al mes anterior (81%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: CPMS TUNJA y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (100%), EPMSC DUITAMA (97%), CPMS CHOCONTA (94%), EPMS RAMIRIQUI (90%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: se da cumplimiento a la rotación del ciclo de menú para los tiempos de comida desayuno almuerzo cena y refrigerio nocturno; se suministra la totalidad de los componentes establecidos en el menú; se da cumplimiento en el número de intercambios permitidos y se notifican previamente a la interventoría; se cumple con los gramajes y la calidad organoléptica de las preparaciones del menú verificado; se cumple con el programa de tamizaje nutricional acorde a lo establecido en la OTM; se lleva registro diario de la entrega de dietas terapéuticas; se cuenta con los soportes de revaloración para el seguimiento ajuste o retiro de dietas de la PPL; el ciclo de menús y actualizaciones en cuenta socializado con representantes de DDHL, representante de COSAL y Director del establecimiento.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPAMSCAS COMBITA (78%), EPMSC SOGAMOSO (77%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: se evidencia en el servicio salchicha marca La Corte, producto no aprobado; preparación del jugo con fruta fresca (mandarina) en lugar de pulpa de fruta, incumplimiento con lo establecido en la OTM (pulpa de fruta para ERONES con parte de 2000 o más PPL); elaboración de agua de panela en leche empleando leche en polvo azucarada del fabricante Indunilo marca Miramonte declara en su tabla nutricional un aporte de 4.4 g de proteína para un tamaño de porción de 25 g. Es así como el contratista no garantiza el aporte nutricional de proteína, debido a que se hace uso de 33.3 kg de leche en polvo azucarada, en reemplazo de 49.45 Kg de leche en polvo azucarada, requeridos para garantizar el aporte nutricional de proteína; preparación de arroz de línea con olor leve no agradable, sabor no característico, al final sabor amargo; no se presenta acta de entrega de menú adicional correspondiente a la entrega del día 25/07/2025; entrega de dieta hipoglucida con preparación de agua de panela en fondos, incumpliendo el Manual de Dietas Terapéuticas, por ser bebida dulce, así mismo se entrega preparación de avena con leche en polvo azucarada; distribución de componentes para dietas, se entrega "sopa de frijol, mazamorra dulce, sopa maíz, sopa de fideos y jugo de guayaba" en fondo, lo cual no esta permitido según la OTM, debido a que se usan recipientes no isotérmicos por lo tanto no se garantiza la inocuidad y la temperatura del producto terminado; se observa distribución de componentes sólidos para dietas (arroz, ensalada y proteína y tubérculo) en fiambreras sin rotulación.

El establecimiento que presentó menor cumplimiento para esta categoría fue: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (56%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: intercambios no informados previamente para el tiempo de comida desayuno del menú No. 14, huevo cocido en vez de changua o caldo, para tiempo de comida almuerzo del menú No. 9 cazuela de arveja y carne de cerdo en vez de sopa y carne de res; preparación de agua de panela con leche (tiempo de comida desayuno, menú No.14) con leche entera en polvo azucarada marca MIRAMONTE, cuyo aporte proteico es de 17,6 g por 100 g presentando un incumplimiento al anexo 4 en donde indica

suministro de leche de vaca entera en polvo (aporte de 26 g de proteína por 100 g); no entrega del menú adicional de tiempo de comida almuerzo (sopa o crema de arroz, carne de res asada con miel y mostaza, arroz con fideos, guacamole, yuca frita, jugo de fruta y postre) correspondiente al mes de agosto, informa que se realizará entrega el 26/08/2025; no obstante, no se evidencia comunicación previa ni notificación formal del cambio; incumplimiento en el programa de tamizaje nutricional dentro de las fechas estipuladas según la OTM, no se presentan soportes del proceso de valoración, manifiesta que hace falta la valoración de 143 PPL de 543 PPL; incumplimiento en la entrega de dieta sin irritantes gástricos, alta en fibra: se suministra papa al vapor y ensalada cruda de cebolla cabezona y tomate, en donde se restringe el suministro de tubérculos y verduras crudas, dieta Hipercalórica e hiperproteica (1): se entregan 184 g de arroz con fideos y debía ser 279 g, se entregan 64 g de papa cocida y debía ser 77 g, no se realiza ajuste en los gramajes de las fuentes de calorías ni se entrega postre. *Dieta alta en fibra (1): según derivación dietaría debería entregarse una porción de tubérculo y postre, se evidencia ensamble de dieta, sin suministro de estos componentes. * Dieta sin irritantes gástricos (1): se entrega ensalada cruda de cebolla y tomate, alimentos que son irritantes gástricos, así mismo, los recipientes de ración terapéutica no cuentan con rotulación, lo cual impide la verificación adecuada de la derivación dietaría; se presentan 160 formatos de control diario de entrega de firmas correspondientes a los 267 PPL incluidos en el programa de dieta para el mes de julio de 2025, haciendo falta 107 formatos, para el mes de agosto, el contratista no presenta registros de recolección semanal con firma diaria de entrega de dietas para las 267 PPL en el programa de dieta, acorde a lo autorizado; rotulación inadecuada de los recipientes destinados a la distribución de dietas y/o fiambreras sin rótulo, se distribuyen 284 raciones de sopa de pasta, 267 raciones de maicena, 284 raciones de jugo de papaya, 284 raciones de agua de panela en fondos para ración terapéutica, procedimiento prohibido según la OTM, se identifican 50 fiambreras sin rótulo y 28 contenedores de icopor con ración terapéutica sin rotulación, de las 298 raciones de dieta; no se cuenta con soporte de revaloración para seguimiento, ajuste o retiro de dietas de 5 PPL afiliadas al régimen contributivo (Juliana Vargas Cotinchara del patio 3, Julieth Niño Bedoya del patio 3, Ingrid Quiroga Ortiz del patio 4, Ana Gabriel Ospina Jiménez del patio 1 y Samara Daniela Carrillo Contreras del patio 3); se encuentra en almacenamiento de bebida UHT, cereal y fruta para realizar la entrega de refrigerios, no obstante, no se cuenta con la entrega total de los refrigerios de las 39 PPL gestantes y lactantes, haciendo falta 25 PPL desde el día 9 de agosto de 2025 y para el día de la visita (12-08-2025) no se evidencia la entrega a las 39 PPL, así como también para el día de la visita (22-08-2025) no realiza la entrega de los refrigerios a las 39 PPL gestantes y lactantes, quedando pendiente únicamente este día y la PPL ANA GABRIEL OSPINA no se le entrega refrigerios desde el día 15/08/2025, haciendo falta 8 días; no se cuenta con acta de socialización del ciclo de menú de acuerdo a lo estipulado en la O.T.M.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (83%): En el mes de agosto, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 83%, evidenciando que el porcentaje se mantuvo con respecto al mes anterior (83%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: EPMSC SOGAMOSO y CPMS CHOCONTA (94%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: para EPMSC SOGAMOSO se incumple con el personal mínimo requerido según anexo 9 y estudios previos, teniendo en cuenta el parte 602, ya que, faltan 2 manipuladores de los 8 requeridos, falta 1 distribuidor de los 4 requeridos. Por otra parte, se evidencia visitas del supervisor de mantenimiento los días 8 y 9 de agosto/25, días seguidos sin presentar la periodicidad requerida (quincenal); Para CHOCONTA de acuerdo al anexo 9, se presenta incumplimiento en la frecuencia de visitas de profesional nutricionista ,debido a que se registra visita el 28- 07- 2025 y para centros penitenciarios con menos de 400 PPL se debe realizar visita con frecuencia mínima de cada 15 días, la visita debió haberse realizado el 12-08-2025.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC DUITAMA (%) y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y EPMS RAMIRIQUI (88%), CPMS TUNJA (87%), EPAMSCAS COMBITA (84%): evidenciando los siguientes hallazgos: faltante de personal requerido, conforme al Anexo 9, Anexo 10 y los estudios previos, como son: distribuidores así mismo incumplimiento en la frecuencia de visitas de personal profesional nutricionista, ingeniero de alimentos cuya frecuencia establecida es visita quincenal, supervisor de mantenimiento con frecuencia de visita mensual. Los casos más críticos se presentaron en EPAMSCAS COMBITA: se evidencia incumplimiento en el personal mínimo requerido de acuerdo al anexo 9 y 10, faltante de 1 ingeniero de alimentos, 1 auxiliar de procesos de los 3 requeridos, 3 manipuladores

de alimentos designados al área de aseo no cuentan con guantes de color negro, los manipuladores de alimentos "repartidores" William Carmona y Carlos Arango que realizan labores en contacto directo con el alimento no cuentan con la dotación completa, no usan pantalón de color claro acorde a los indicado en la Resolución 2674 de 2013.

El establecimiento con el cumplimiento más bajo fue CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (61%) en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: no se cumple con el personal mínimo requerido según Estudios Previo y anexo 5: para un parte de 1737 PPL, falta 1 distribuidores de los 10 requeridos, 1 auxiliar de proceso de los 2 requeridos, 2 manipuladores de los 18 requeridos, así mismo se requiere que el profesional de calidad realice visitas semanales; sin embargo, la última visita registrada corresponde al 13/08/2025, y al día de la visita (22-08-2025) han transcurrido 9 días, incumpliendo con la frecuencia establecida; 3 manipuladoras de alimentos (Nancy Martínez, Ivonne Nieto y Esperanza Ávila) presentan delantal roto y Sandra Isabel Moreno) no tiene delantal, emplea una bolsa plástica de color negro como sistema de protección; personal manipulador incumple con las Buenas Prácticas de Manufactura, uso inadecuado de tapabocas, uso de un accesorio (pulsera) en el brazo dentro del servicio de alimentación; no se evidencia lavado de manos del personal manipulador con el cambio de actividad, ya que los dos únicos puntos de lavado de manos del área de proceso no cuentan con la dotación de jabón.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (84%): En el mes de agosto, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 84%, evidenciando un ascenso de 2.0%, con respecto al mes anterior (82%).Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: CPMS TUNJA, EPMSC DUITAMA, EPMSC SOGAMOSO y CPMS CHOCONTA (100%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (94%) y EPMS RAMIRIQUI (90%), en donde los principales hallazgos fueron: techos del área de producción y campana extractora del área de producción en inadecuadas condiciones de limpieza con residuos de grasa; no se cuenta con los siguientes elementos de aseo: (1) escoba, (1) trapero y (1) recogedor identificados con cada color para la limpieza de cada área.

El establecimiento que presentó cumplimiento parcial fue: EPAMSCAS COMBITA (80%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: pisos de las áreas (producción y área de carnes) con empozamiento de agua lo cual genera riesgo de contaminación de los alimentos; paredes de las áreas de Fruver y bodega y puerta área de carnes con deficientes procesos de limpieza; techos del área de producción presenta acumulación de hongos y vigas de techos del servicio en deficientes condiciones de limpieza con acumulación de grasa; campana extractora del área de producción en inadecuadas condiciones de limpieza desprendimiento de grasa, de las dos que se encuentran en esta área; elementos de aseo deteriorados (4) escobas, (2) traperos y (2) recogedores, no se usa palos de material sanitario (madera) y no se maneja código de colores; área temporal de residuos con bolsas de residuos, sin uso de contenedores.

El establecimiento que presentó menor cumplimiento para esta categoría fue: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (59%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: paredes, medias cañas, pisos, puertas y angeos en área de proceso con exceso de grasa en inadecuadas condiciones de limpieza; angeos de extractores de aire con exceso de grasa y el piso del área caliente con acumulación de carbono y estancamiento de agua en el área de proceso; techos de áreas (proceso, almacenamiento de fruver, cocina caliente, pre-alistamiento, ensamble de raciones) en inadecuadas condiciones de limpieza, techo de cuarto de maduración con presencia de moho; 2 campanas extractoras, 15 extractores de aire, sartén basculante, marmita y horno con exceso de grasa, estufas con hollín; 2 baños del servicio de alimentación cuentan con papelera sin protección (tapa); no se cuenta
con el acta de entrega del kit de limpieza y desinfección del menaje del mes de agosto de 2025; disposición de residuos sólidos en canecas sin tapa, ausencia de contenedores adecuados (contenedores de lavaza sin tapa) para la recolección de residuos sólidos en el área de servicio.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): En el mes de agosto, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, evidenciando un ascenso de 5.0%, con respecto al mes anterior (95%). Para esta categoría se evaluó el establecimiento CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR el cual presento un cumplimiento (100%), a los demás establecimientos no se les evaluó esta categoría debido a que durante las

visitas no se evidencia recepción de materia prima para verificar las condiciones de transporte de los alimentos (CPMS TUNJA, CPMS CHOCONTA, EPMS RAMIRIQUI, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, EPMSC DUITAMA, EPAMSCAS COMBITA, EPMSC SOGAMOSO). Para CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR se evidenció el cumplimiento de los siguientes aspectos: recibo de las materias primas en vehículos transportadores de alimentos en adecuadas condiciones físicas y de higiene, con documentación requerida en la OTM (SOAT, Revisión técnico mecánica, CHS, tarjeta de propiedad, licencia de conducción vigente), con la leyenda: TRANSPORTE DE ALIMENTOS. (Transporte interno y externo). El personal transportador (Transporte interno y externo) cuenta con certificado de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. Los alimentos se reciben, transportan y distribuyen en recipientes, canastillas limpias, evitando disponerlos sobre el piso del medio de transporte, se garantizan las condiciones de inocuidad y se registra el monitoreo de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, el cargue y descargue. (Transporte interno y externo).

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (77%): En el mes de agosto, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 77%, evidenciando un descenso de -6.0%, con respecto al mes anterior (83%). Para esta categoría el establecimiento que presentaron mayor cumplimiento fue: EPMSC DUITAMA (100%). Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: CPMS TUNJA y EPMS RAMIRIQUI (89%), CPMS CHOCONTA (88%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (80%), EPMSC SOGAMOSO (73%), CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (72%), las desviaciones presentadas los establecimientos tuvieron relación con: la no implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, toda vez que se evidenciaron equipos presentando falencias desde el inicio del contrato; no se evidencia soportes de calibración de los equipos de medición (1) termómetros de frío y (1) termómetro de calor y (1) gramera.

El establecimiento con cumplimiento menor fue EPAMSCAS COMBITA (70%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: para el establecimiento de Combita Rancho alta :no aplicación de criterios de recepción de materias primas, ya que, se observa en el servicio queso almacenado sin ningún tipo de rotulación en su empaque primario y leche en polvo azucarada marca Miramonte, la cual no cumple con el porcentaje de proteína requerida, según anexo 4; no se cuenta con hojas de vida y cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos; no se presentan soportes de calibración de los 4 termómetros del servicio correspondientes a termómetro blanco de punzón TP 300, termómetro infrarrojo T600, Termómetro análogo Brixco y termómetro negro de punzón TP 101, 1 báscula Tek Zeus y gramera H&M SF -400 y 1 gramera, acorde a los establecido en la OTM; no se cuenta con hoja de vida de los carros transportadores de alimentos de los patios; no se cuenta con soportes de pago de julio 2025, proyecto productivo, bonificaciones, ARL y servicios públicos. Combita Rancho Barne: Se cuenta con orden de servicio de mantenimiento correctivo de carros transportadores de alimentos (desprendimiento de pintura), estufas con falla en 2 perillas de encendido, sin embargo, no se cuenta con soportes de mantenimiento, se cuenta con soportes de calibración de equipos de medición (4 termómetros y gramera del servicio) con fecha del 15-01-2025 a nombre del operador anterior UT Andino Colombiano y no del operador actual UT Servir Uspec.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (81%): En el mes de agosto, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 81%, evidenciando un descenso de -9.0%, con respecto al mes anterior (90%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: CPMS TUNJA, CPMS CHOCONTA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, EPMSC DUITAMA y EPMSC SOGAMOSO (100%), EPMS RAMIRIQUI (90%), se presenta cumplimiento principalmente en: se cuenta con registros actualizados de las capacitaciones en SST; los botiquines se encuentran dotados a conformidad a su clasificación; los extintores se encuentran debidamente señalizados, visibles y aptos para atender emergencias; se cuenta con manta antifuego cerca de los equipos de cocción; la política SST se encuentra publicada y firmada; el personal externo empleado por el contratista cuenta con exámenes médicos ocupacionales de ingreso.

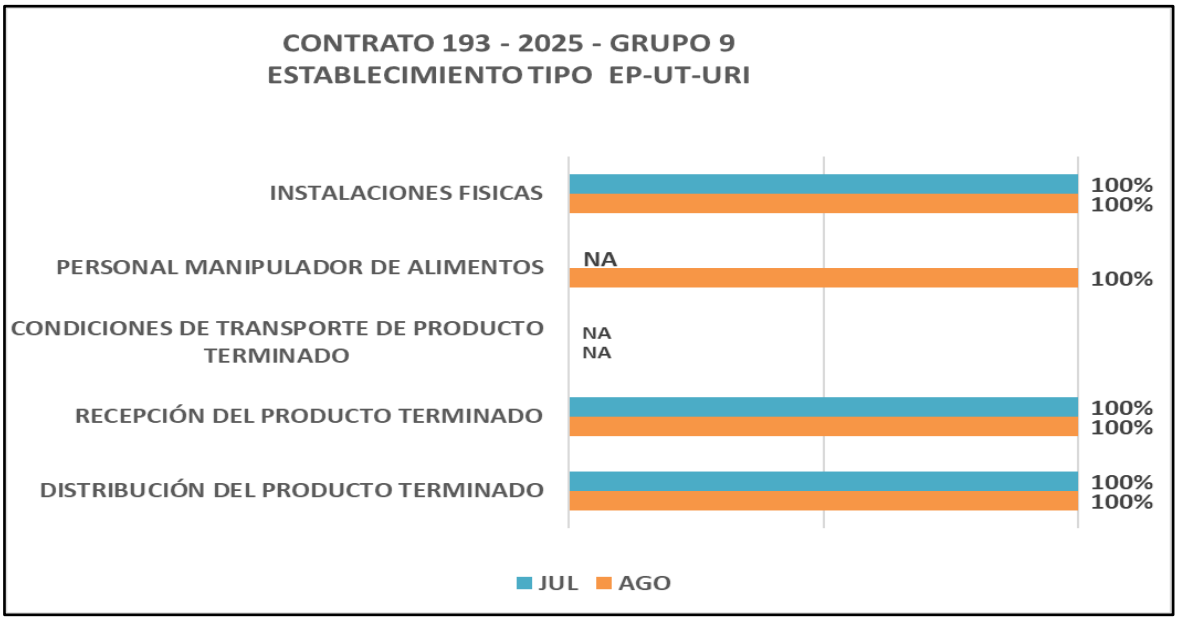
El establecimiento que presentó cumplimiento parcial fue: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (64%), los principales hallazgos fueron: no se cuenta con mangas de protección de antebrazos para la protección de ninguna

manipuladora (14 PLL y 2 externas), además se evidencia una campana extractora sin funcionamiento por lo tanto se genera condensación en el área.

El establecimiento que presentó menor cumplimiento para esta categoría fue: EPAMSCAS COMBITA (57%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: para el establecimiento de Rancho alta: no se evidencia entrega ni uso de elementos de protección personal a manipuladores de alimentos (careta, gafas, chaqueta térmica, guantes de malla de acero, mangas de protección de antebrazos) de ninguno de los manipuladores de alimentos, en otra visita se evidencia que el manipulador del área de carnes PPL Manuel Cardozo Manuel no usa guantes de malla de acero así como el PPL Renso Villamil no usa careta por en el área de tubérculos (fritos). Para el establecimiento de Rancho Barne: se evidencian 2 campanas extractoras en área de producción sin funcionamiento lo que ocasiona condensación en esta área.

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC del Grupo 9, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en el único establecimiento del Grupo 9 (EP Chocontá), para el período de agosto 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 alcanzó un 100% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento global de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, como se observa en la gráfica, esto en las tres categorías, las cuales se describen a continuación:

Instalaciones físicas (100%), Personal Manipulador de alimentos (100%), Recepción del producto terminado (100%) y Distribución del producto terminado (100%).

En cuanto a la categoría de Condiciones de Transporte de Producto Terminado, es de indicar que la misma no fue evaluada por parte de la interventoría, toda vez que el personal encargado del traslado de los alimentos desde el ERON hasta la Estación de Policía, es personal contratado por el Ente Territorial, que para este caso pertenecen a la Alcaldía del municipio de Chocontá.

2.2.10 GRUPO 10

2.2.10.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de agosto de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 10 Regional Viejo Caldas operador UT. UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC -2025 con número de contrato 194-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y Seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

En la siguiente tabla se relaciona el 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 DE ARMENIA RM	2025-05-22	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	80 %	3 meses y 17 días.	La interventoría realiza en campo el día 20/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1 El diseño del mezanine de almacenamiento no permite un acceso y flujo del personal adecuado. **Seguimiento:** se evidencia que esta es un arreglo de mayor cuantía 1.2 Se evidencia pared con desgaste y rupturas en zonas almacenamiento y preparación de alimentos. **Seguimiento:** se evidencia pared con falta de resane 1.3 Se evidencia desprendimiento de luminosa, las mallas que protegen los ventiladores presentan desgaste. **Seguimiento:** se evidencian láminas despegada en un costo en el techo, angeos con deterioro en área proceso 1.4. Los desagües presentan roturas y ausencia de sifones que protegen el área de plagas. **Seguimiento:** se evidencia que no se tiene se tienen rejillas con desgaste y presencia de óxido en el área de área de proceso 2.1 Se evidencia equipo de frío con avería y fuera de servicio. **Seguimiento:** el equipo de frío ya fue retirado del Rancho

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					3.2 El personal manipulador de alimentos no acredita reconocimiento médico de actitud para manipular alimentos. **Seguimientos**: se evidencia que ya se cuenta con los exámenes médicos del personal manipulador 3.3 Se desconoce el uso de hipoclorito en momentos de desinfección de Fruver. **Seguimiento**: se evidencia que se tiene procedimientos definidos para la desinfección de Fruver 3.4 Restan por capacitar y sustentación de, dos de los cinco manipulares. **Seguimiento:** se evidencia que se tiene capacitación del personal manipulador. 4.4 Se evidencia almacenamiento incorrecto tanto en congeladores como en zona de mezanine. **Seguimiento:** se evidencia que se tiene un buen almacenamiento en congelados y área de abarrotes 5.2 Se evidencia mantenimiento a trampa de grasa, pero no se observa fotografía del proceso. **Seguimiento:** se cuenta con certificado evidencia fotográfica de lavado de tanque.
EPMSC ANSERMA	2025-06-04	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83 %	3 meses y 4 días.	La interventoría realiza en campo el día 21/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1. Localización y diseño. *Espacio entre piso y puertas de entrada desprotegidos contra el ingreso de plagas. **Seguimiento:** a la fecha no se han dispuesto protecciones entre el piso y las puertas de entradas al servicio que eviten el ingreso de las plagas. *Angeo abertura ventilación puerta entrada con esquina desprendida. **Seguimiento:** los angeos de las puertas de entrada no han sido cambiados, los actuales presenta deterioro. *Angeos aberturas para ventilación con calibre insuficiente para impedir ingreso de plagas con espacios desprotegidos. **Seguimiento:** a la fecha no se ha realizado el cambio por los angeos de menor calibre en la zona de ventilación. * Área insuficiente para garantizar un adecuado flujo de procesos. **Seguimiento:** el área del servicio es muy reducida y no cuenta con los espacios suficientes para un adecuado flujo de procesos. *Casillero insuficiente para guardar calzado de operarios. **Seguimiento:** el servicio no cuenta con un área adecuada de vestieres y lockers suficientes. 1.2 Condiciones de pisos y paredes.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					*Pisos área de proceso con baldosas deterioradas, guardaescobas deteriorados y deprendidos, pisos con sectores aledaños a pared con superficies que no son de fácil limpieza y desinfección. **Seguimiento:** los pisos y guardaescobas se encuentran en algunas de las áreas con alto grado de deterioro. *Puertas con deterioro en parte inferior causado por óxido, una puerta tiene perforación. **Seguimiento:** las puertas de entrada al servicio presentan alto grado de deterioro. 1.3 Techos, iluminación y ventilación. *Techo con sección con acumulación de suciedad (grasa). **Seguimiento:** se evidencia techo sin acumulación de grasa. 1.4 Instalaciones sanitarias. *Poceta lava traperos no cuenta con separación física, sin adecuación para guardar izados los implementos de aseo. **Seguimiento:** el servicio no cuenta con el mínimo de áreas requeridas, la cual es un área improvisada y no se tiene lugar donde colocar los implementos de aseo izados. 2.1 Condiciones de equipos y utensilios. *Se observan ollas con rugosidades en sus superficies internas lo cual dificulta adecuada limpieza y desinfección. **Seguimiento:** se evidencia acta de baja de ollas deterioradas y respectivos reemplazos. *Superficie interna y externas de equipo de refrigeración comienzan a presentar deterioro. **Seguimiento:** a través de las visitas de interventoría se está realizando el requerimiento por equipos en regular estado. *Alacenas donde se almacenan utensilios no garantizan hermeticidad para brindar protección contra posible contaminación. **Seguimiento:** a la fecha el servicio no cuenta con alacenas herméticas. * Báscula con superficie oxidada. **Seguimiento:** a la fecha las bandejas de las básculas de piso tienen presencia de óxido. 3.3 Prácticas higiénicas. * Se observan utensilios usados para picar carne y pollo dispuestas directamente sobre el piso. **Seguimiento:** se evidencia capacitación continua al personal manipulador por parte de los Profesionales que visitan el servicio. 5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. * Angeos aberturas de ventilación con acumulación de grasa. **Seguimiento:** debido al desgaste se solicita al Contratista el cambio de dichos angeos, a la fecha no se ha realizado.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.6 Programa de manejo integral de plagas *No cuenta con diagnóstico inicial de factores de riesgo internos y externos y listado de chequeo correspondiente. **Seguimiento:** el programa integral junto con los demás programas que integran el plan de saneamiento del servicio está bajo la revisión de la Interventoría y se evidencia el diligenciamiento continuo de los formatos correspondientes.
EPMSC ARMENIA	2025-06-11	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79,5 %	2 meses y 28 dias.	La interventoría realiza en campo el día 08/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1 Acumulación de material vegetal en exteriores que facilita la posible entrada de sucia y plagas. **Seguimiento**: se evidencia que se almacena cartón, recipientes plásticos, estibas, siendo un foco de salubridad. 1.2 Se evidencia pared con húmedad en zona de almacenamiento preparación y ensamble. **Seguimiento**: se evidencia pared de pasillos con deterioro en pintura en almacenamiento de víveres. 1.3 Ruptura de mallas cortinas y barreras. **Seguimiento**: se observan cortinas hacia la entrada deterioradas. 2.1 Se evidencia equipo de fríos con desgaste, así como olla y fogones. **Seguimiento**: se evidencian deterioro en parte externa de estufas con alto grado deterioro, al igual que un congelador. 2.2 Superficie con desgaste y desprendimiento de pintura. **Seguimiento**: se evidencia deterioro de paredes en pasillos y bodegas de almacenamiento de víveres con presencia húmedad y desprendimiento de pintura. 3.3 Se evidencia dotación de los manipulados con desgaste. **Seguimiento**: no se cuenta con la entrega de dotación. 5.2 Se evidencia empozamiento de agua tanto de limpieza como de preparación de alimentos. **Seguimiento**: se evidencia empozamiento en área de proceso, ya que no se cuenta con desnivel en el piso del rancho.
					La interventoría realiza en campo el día 11/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS, así mismo él contratista realiza gestión ante la ETS el día (13-06-2025) para efectos de visita y validación de las condiciones sanitarias, las observaciones consignadas en el acta por la ETS corresponden a: 1.2 Se evidencia pisos con desprendimiento de pintura no se cuenta con acabados lisos, presentan

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC CALARCÁ	2024-05-31	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74 %	1 año, 3 meses y 8 dias.	grietas que dificultan procesos de limpieza y desinfección, se evidencia en área de cocina caliente, que las paredes tienen desprendimiento de pintura. **Seguimiento:** los pisos, paredes en general presentan alto grado de deterioro y paredes con exceso de grasa. 1.3 Se evidencian techos en material no sanitario, que no permite realizar la limpieza y desinfección. **Seguimiento:** los techos en general presentan alto grado de deterioro. 1.4 Se evidencia jabón desinfectante en zona de lavado de manos, diluido el cual no cumple con su función principal, sistema de descarga de baño no cumple con su función ya que los operarios deben vaciar con un balde. **Seguimiento:** se evidencia jabón desinfectante en zona de lavado de manos de con viscosidad adecuada, el tanque de agua no es usado exclusivamente para el servicio de alimentación, se comparte con baterías sanitarias. 2.1 Se evidencian utensilios como ollas, tapas, tablas y cuchillos en estado de deterioro; de igual manera se evidencian ollas con grietas, se evidencia estantería en estado de oxidación se dificultan los procesos de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** se evidencian ollas, congeladores, utensilios, menaje y estufas altamente deteriorados, no se utiliza estantería en área de producción y almacenamiento. 2.2 Se evidencian planchas de cocción en estado deterioro y con deficientes procesos de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** se evidencian planchas de cocción deterioradas, se encuentran en deficientes procesos de limpieza y desinfección. 3.3 Se evidencia personal manipulador con dotación deteriorada. **Seguimiento:** se evidencia renovación de dotación para el personal. 4.1 Se evidencia control de materia prima e insumo por medio de registros, pero no son diligenciados oportunamente. **Seguimiento:** se evidencian formatos actualizados 4.4 Se evidencia bodega de almacenamiento con humedades, desprendimientos de pintura. **Seguimiento:** se evidencia bodega externa con alto grado deterioro. 5.1 Se evidencia que el tanque de almacenamiento no es utilizado de uso exclusivo. **Seguimiento:** el tanque de agua no es utilizado para el uso exclusivo para el servicio alimentación. 5.5 Se evidencian algunas áreas como bodega almacenamiento preliminares, almacenamiento provisional rancho con dificultades deficientes procesos de limpieza y desinfección en bodega externa. **Seguimiento:** se evidencia deficientes

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					procesos de limpieza y desinfección en bodega externa.
EPMSC MANIZALES	2025-07-09	FAVORABLE	90 %	2 meses.	La interventoría realiza en campo el día 21/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1 Localización y diseño: *Se evidencia que el establecimiento no impide el ingreso de plagas en su totalidad. El establecimiento no cuenta con flujo secuencial la bodega de materias primas está al final del proceso. **Seguimiento:** se evidencia que aún persiste la situación en el área de almacenamiento. 1.2 Condiciones de pisos y paredes: * Se evidencia deterioro de pintura en paredes y techos, se evidencian problemas de húmedad en techo en áreas de preparación de alimentos y bodega de materias primas. **Seguimiento:** se evidencia que aún persiste la situación, el operador manifiesta que es una adecuación de alta cuantía en el área de almacenamiento y todas las áreas del servicio. 1.3 Techos iluminación y ventilación: * Se evidencia deterioro de pintura en techos, se evidencia que el sistema de extracción de calor y vapor genera mucho ruido, causa contaminación auditiva, se evidencia que el sistema de extracción no garantiza en su totalidad la evacuación de calor y vapor generado. **Seguimiento:** se evidencia que aún persiste la situación, el operador manifiesta que es una adecuación de alta cuantía y realiza gestión ante la dirección del establecimiento. 1.4 Instalaciones sanitarias: * Se evidencia que no se cuenta con vestidores y lockers para el personal manipulador de alimentos, no se evidencia unidad sanitaria exclusiva para manipulador de alimentos, se evidencia un lavamanos de accionamiento no manual al comienzo del proceso. **Seguimiento:** no se cuenta con batería sanitarias, vestidores y lockers para el personal manipulador de alimentos 2.5 Condiciones de equipos y utensilios: * Se evidencia deterioro de utensilios como indios ollas y sartenes, se evidencia deterioro en ángulos redondeados media caña del cuarto frío congelación. **Seguimiento**: se cambian varias de las ollas con mayor deterioro, pero se siguen presentando utensilios con deterioro. 4.4 Condiciones de almacenamiento: * Se evidencia falta de señalización en bodega de materias primas, se evidencia deterioro de pintura. **Seguimiento:** se sigue presentando el deterioro en la pintura el operador manifiesta que es una adecuación de alta cuantía y está en continuo

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					proceso de limpieza superficial del área de bodegas paredes y techos del servicio de alimentación.
EPMSC PACORA	2025-06-10	FAVORABLE	95 %	2 meses y 29 días.	La interventoría realiza en campo el día 21/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2 Condiciones de Pisos - Pared: * Media caña no es uniforme con la pared, no tiene un acabado liso. La pared presenta humedad. **Seguimiento:** Se evidencia que aún persiste la media caña sin uniformidad con la pared, no tiene un acabado liso, y persiste la pared con humedad en el área de almacenamiento. 5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: * Se maneja jabón sólido para el lavado del menaje lo cual puede ser foco de contaminación. **Seguimiento:** se implementa el uso de jabones líquidos en el lavado de menaje.
EPMSC PENSILVANIA	2025-07-20	FAVORABLE	94 %	1 mes y 19 dias.	La interventoría realiza en campo el día 12/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2 No se evidencia uniones redondeadas entre pisos y paredes en el área de almacenamiento; deterioro en piso área de preparación en caliente. **Seguimiento:** se evidencia operador no ha realizado mantenimiento, paredes y pisos no cuenta con unión de forma redondeada entre ellos en área de almacenamiento. 1.3 Se evidencia techo con abertura, faltante unión de forma redondeada. **Seguimiento:** se evidencia que no se presenta ninguna abertura entre el techo y la pared del servicio. 1.4 No se cuenta con vestidores y casilleros, se utiliza baño del patio 3. **Seguimiento:** se evidencia que el servicio no cuenta con espacio para vestidores, lockers y tampoco cuenta con servicios sanitarios independientes, por eso utiliza los del patio 3. 5.3 Se evidencia recipientes de almacenamiento residuos sólidos con función manual. **Seguimiento:** Operador cuenta en el servicio con canecas de accionamiento manual (levantar la tapa) para almacenamiento de residuos sólidos.
					La interventoría realiza en campo el día 29/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1.Área de procesamiento de alimentos se encuentra encerrada y contigua a parqueadero y zona de talleres de la instalación carcelaria no se evidencia secuencia lógica desde el proceso de recepción y el despacho.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC PEREIRA	2025-08-14	DESFAVORABLE Y CON MEDIDA SANITARIA	82 %	24 dias.	**Seguimiento**: se evidencia que no existe secuencia lógica por limitaciones de áreas en el rancho. 1.2 En el momento de la inspección se evidencia grietas en área de congeladores área de almacenamiento por lo que dificulta la limpieza y desinfección, se evidencia que las paredes en área de congeladores presentan humedades desprendimiento de pared. **Seguimiento:** se evidenciaron arreglos locativos ya que esta área fue clausurada por medida sanitaria. 1.3 En el momento de la inspección desprendimiento en el área de congelación y área de almacenamiento, presentan deterioro y filtración de agua, formación de hongo desprendimiento superficial lo cual dificulta la limpieza y desinfección. **Seguimiento:** se evidencian mejoras locativas en área de congeladores en techos y paredes. 1.4 Se evidencia acondicionamiento no manual del lavamanos en área administrativa, pero no se encuentra ubicado dentro del área de preparación y debe estar dotado en la misma área. **Seguimiento**: se evidencia que se tiene dos lavamanos uno de accionamiento no manual en área de proceso y uno manual en área administrativa 2.1 En el momento de la inspección se evidencia utensilios de material poroso madera, olla deteriorada, que no garantizan una adecuada limpieza y desinfección, lo cual puede presentar afectación con el desprendimiento de óxido. **Seguimiento:** se evidencia menaje deteriorado olla, espumadoras, palines. 3.2 En el momento de la inspección sanitaria se evidencian 10 reconocimientos médicos de 16 manipuladores que deben cumplirse en su totalidad con las otras certificaciones médicas. **Seguimiento:** se cuenta con la totalidad de exámenes médicos para los manipuladores. 4.4 La materia prima papa, se encuentra en contacto directo con elementos que tiene desprendimiento de óxido, no se encuentra estibado lo cual nos puede generar una alteración. **Seguimiento:** se evidencia producto como fruver estibado y sin contacto directo con superficies que generen contaminación. 5.1 En el momento de la inspección sanitaria no se evidencia certificado de lavado de tanque de almacenamiento de reserva. **Seguimiento:** se evidencia certificado de lavado de tanque. 5.3 El sistema de almacenamiento de residuos, no está diseñado de tal manera que impida acceso y proliferación de insectos en el área de preparación, no cuenta con recipientes ni cumple con código de color. **Seguimiento:** no se tiene área definida para

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					disposición de residuos sólidos temporales, no se cuenta con recipientes con tapas ni bolsas
EPMSC RIOSUCIO	2025-07-04	FAVORABLE	90 %	2 meses y 4 dias.	La interventoría realiza en campo el día 28/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2 Condiciones de pisos y paredes: * Las paredes presentan ranuras en las que se puede acumular suciedad. **Seguimiento:** persisten las ranuras en las paredes, las cuales pueden acumular suciedad. 1.3 Techos, iluminación y ventilación: * Se evidencian aberturas en angeos de ventanas. **Seguimiento:** se evidencia que persisten las aberturas en los angeos de ventanas. 2.1 Condiciones de equipos y utensilios: * Se evidencian trazas de óxido en soportes y en bordes de ventanas. **Seguimiento: s**e evidencia que persisten las trazas de óxido en soportes y bordes de ventanas. 4.4 Condiciones de almacenamiento: * No se evidencia adecuada separación entre productos. **Seguimiento:** Se evidencia adecuada separación de productos en las áreas de almacenamiento. 5.3. Residuos Sólidos: * Se evidencia que en los recipientes las bolsas no coinciden con el código de colores. Res 2184/2019. **Seguimiento:** se evidencia que, en los recipientes del área temporal de basuras, las bolsas coinciden con el código de colores según la Resolución 2184/2019 5.6 Soportes documentales de saneamiento: * No se evidenció instrumento de medir desinfectante en los procesos de limpieza acorde a lo estipulado en el programa de limpieza. **Seguimiento:** se evidencia instrumento de medir desinfectante (jeringa) en los procesos de limpieza acorde a lo estipulado en el programa de limpieza.
EPMSC SALAMINA	2025-07-07	FAVORABLE	93 %	2 meses y 1 día.	La interventoría realiza en campo el día 22/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1 Localización y diseño: *El área de la bodega no tiene el tamaño adecuado para la circulación del personal, para el traslado de materias primas y de productos. **Seguimiento:** Se evidencia que las bodegas de almacenamiento por el poco espacio del que disponen no permiten un fácil traslado de materias primas y circulación de personas. 1.2 Condiciones de Pisos y Paredes: *Las uniones entre paredes y el piso no son redondeadas, se evidencia falta de continuidad y defectos en partes del piso, lo cual facilita la

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					acumulación de suciedad. Se evidencia desprendimiento de pintura en partes de la pared. **Seguimiento:** Se evidencia que las uniones entre pared- piso y pared-pared no son de forma redondeada, se evidencia falta de continuidad y defectos en partes del piso, lo cual facilita la acumulación de suciedad. Se evidencia desprendimiento de pintura en partes de la pared del área de prealistamiento. 2.1 Condiciones de equipos y utensilios: *Se evidencia deteriorado parte del empaque del congelador donde se almacena el pollo, y defectos en partes externas del mismo. Algunas ollas se evidencian con acumulación de hollín. **Seguimiento:** Continua deterioro de empaque del congelador donde se almacena el pollo y defectos en partes externas del mismo. No se evidencian ollas con acumulación de hollín. 4.4 Condiciones de Almacenamiento. No se evidencia distancia requerida entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación que facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, y la limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Debido al poco espacio que presenta el servicio, no se evidencia las distancias requeridas entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación que facilite el acceso para la inspección, mantenimiento y la limpieza y desinfección.
EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2025-03-12	FAVORABLE	90 %	4 meses y 27 dias	La interventoría realiza en campo el día 19/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1. Localización y diseño. *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. **Seguimiento**: se evidencia que continúan las aberturas entre el techo y pared (ondulaciones de la teja de Eternit) del área de preparación que permite el posible ingreso de plagas. 1.2. Pisos y paredes: *Se observan en el área de preparación pisos deteriorados, con baldosas ausentes y quebradas lo cual favorece acumulación de suciedad y dificultan las actividades de limpieza, esquinas sin redondear de pared a pared, se observa hasta la mitad de la pared del área de proceso en baldosa, quebrada y desgastada. Se evidencian paredes con pintura altamente desgastada, con desprendimiento de partículas en área de lavado de manos al ingreso y en áreas de preparación. **Seguimiento:** se evidencia que se siguen presentando las baldosas quebradas en el piso del área de producción, alrededor del cárcamo de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					desagüe y que las uniones entre pared y pared no tienen la forma redondeada que faciliten los procedimientos de limpieza y desinfección, se evidencia paredes con desprendimiento de pintura en el área de todo el servicio de alimentación. 1.3. Techos, iluminación y ventilación. *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. **Seguimiento:** se evidencia que no se tiene buena ventilación en el servicio, no se tienen ni ventanas ni aberturas hacia el exterior, se evidencia que persiste la teja con agujero sobre el área de lavado, no se ha realizado ningún mantenimiento o cambio de la teja y los perfiles en madera y el techo ondulado no se les ha realizado limpieza, se siguen presentando los inconvenientes para los procesos de limpieza y desinfección por la altura que tiene el techo. 2.1 Se observan estufas con bases deterioradas oxidadas, neveras y congeladores despintados, oxidados algunos inclusive en la parte interna, puertas en mal estado. **Seguimie**nto: se evidencia estufas con bases deterioradas a las cuales se les realiza mantenimiento continuo, pero por el uso continuado siguen presentando deterioro y las reparaciones no cumplen con lo previsto, sin embargo, se evidencia el cambio de una estufa de 3 puestos por una nueva, además se evidencia el ingreso de 3 congeladores nuevos por parte del contratista y el retiro del congelador en mal estado. 2.2 Se observa tabla de picar en alto estado de deterioro, así como el menaje en el cual se realiza la entrega de los alimentos a los PPL. **Seguimiento**: se evidencia cambio de tablas de picar por nuevas, de color rojo amarillo y blanco, se evidencia entrega de menaje a los PPL el 07-06-2025.
ERON MANIZALES RM	2024-06-12	FAVORABLE	90 %	1 año, 2 meses y 27 dias.	La interventoría realiza en campo el día 26/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS, así mismo él contratista realiza gestión ante la ETS el día (29.05.2025) para efectos de visita y validación de las condiciones sanitarias, las observaciones consignadas en el acta por la ETS corresponden a: 1.1 Se evidencia que el establecimiento no impide en su totalidad el ingreso de plagas. **Seguimiento**: 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
				.	1.2 Se evidencia deterioro en el establecimiento general del área de proceso (cocina). Se evidencia problema de humedad en el techo. **Seguimiento:** se evidencia que persiste el problema de humedad en la viga del techo. 1.3 Se evidencia deterioro en cielo raso en área de cocina caliente. **Seguimiento**: a la fecha el techo del área de cocina donde se ubican las estufas se encuentra deformado 1.4. Se evidencia que el lavamanos de accionamiento no manual está fuera del servicio. **Seguimiento:** se evidencia que el lavamanos de accionamiento mecánico funciona correctamente. 2.1. Se evidencia deterioro en sartenes y ollas . **Seguimiento:** se evidencian ollas nuevas, sin embargo, persisten ollas con abolladuras y sartenes con alto grado de deterioro. 4.1. Se evidencia pérdida de trazabilidad de alimentos congelados. **Seguimiento**: el operador cuenta con 4 congeladores, que garantice la trazabilidad de los alimentos congelados, a su vez se tienen los formatos de registro de temperatura de estos.
ERON PEREIRA RM	2025-03-06	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74 %	6 meses y 2 dias.	La interventoría realiza en campo el día 20/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2. Paredes del área de almacenamiento, producción, área de procesos, área de preparación, área, preliminares, área de almacenamiento, de materia prima, presentan humedades y desprendimiento de la capa superficial, pisos con fisuras y grietas. **Seguimiento:** el operador realiza mantenimiento de pintura y adecuación a las paredes, área de almacenamiento, producción, área de procesos, área de preparación y mejora las condiciones de los pisos en las diferentes áreas del servicio de alimentación, sin embargo, se siguen presentando paredes con humedad en el área de canastillas, área de almacenamiento de materia prima abarrotes y paredes externas de los cuartos fríos. 1.3 Techos área de almacenamiento, producción, presentan desprendimiento de la capa superficial. Angeo de protección del área de baños con desprendimiento y en ventanas del área de cocina **Seguimiento:** el operador ha realizado mantenimiento de pintura en los techos del área de almacenamiento y producción. Se 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. 1.4. Se evidencia mal funcionamiento del baño. Recipiente de disposición de residuos sin funcionalidad y mal accionamiento. **Seguimiento:** se evidencia que las baterías sanitarias funcionan

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					adecuadamente, el operador realiza cambio de recipiente de disposición de residuos el cual funciona adecuadamente desde el pedal de accionamiento. 2.1. Equipo de preparaciones, estufas con oxidación, rotura de lámina frontal, base estructural con desprendimiento de la capa superficial, estibas y canastillas con rupturas. **Seguimiento:** se evidencia cambio de estufa por una nueva, se retiran las estibas y canastillas dañadas y se cambian por unas en buenas condiciones. 2.2. Se evidencia en recipientes de cocción, sartenes, recipientes plásticos, con oxidación, rotura, fisuras. **Seguimiento:** se evidencia que el operador realiza cambia de utensilios ollas y utensilios plásticos como ensaladeras, sin embargo, aún se evidencia sartenes con rupturas y fisuras 3.2 No se presenta concepto médico apto para manipular alimentos. Sólo se presentan exámenes de laboratorio. **Seguimiento:** se evidencia que todo el personal manipulador de alimentos cuenta con exámenes de laboratorio, sin embargo, no cuenta con el certificado médico anual (apto para manipular). 3.4 El personal manipulador, no tiene conocimientos claros de los rangos de temperatura para los productos que regulan en ambiente frío. **Seguimiento:** se evidencia capacitación sobre el manejo de temperaturas, del 26 de marzo de 2025, realizada por el ingeniero de alimentos Sebastián Buitrago. 4.1 Se evidencia ubicación de productos de diferente tipo sin una adecuada disposición, confían a rangos de temperatura. Se evidencian productos sobre madurados. **Seguimiento:** se evidencia productos cárnicos almacenados en canastillas debidamente rotulados en cuarto de congelación. Durante la visita no se evidencian productos sobre madurados. 5.2 La acometida de manguera de lavaplatos sin hermeticidad. Rejilla, área de lavado, adjunto a cuarto de disposición de residuos, con obstrucción, y empotramiento. **Seguimiento:** se evidencia acometida de lavaplatos sin hermeticidad, la rejilla del área de lavado adjunto al cuarto de disposición de residuos no presenta obstrucción y empotramiento 5.3 Área de ubicación de recipientes de residuos sólidos, con fugas, desprendimiento superficial, puertas con averías. **Seguimiento:** se evidencia en el área de disposición de residuos, canecas con bolsas y tapas, se evidencia desprendimiento superficial de techo y puerta con averías.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.5 se evidencia área de almacenamiento, estanterías ubicadas de productos con acumulación de sociedad **Seguimiento:** se evidencia el día de la visita condiciones adecuadas de higiene y limpieza en el área y se evidencian actas de capacitación al personal manipulador de alimentos en procedimientos de limpieza y desinfección.

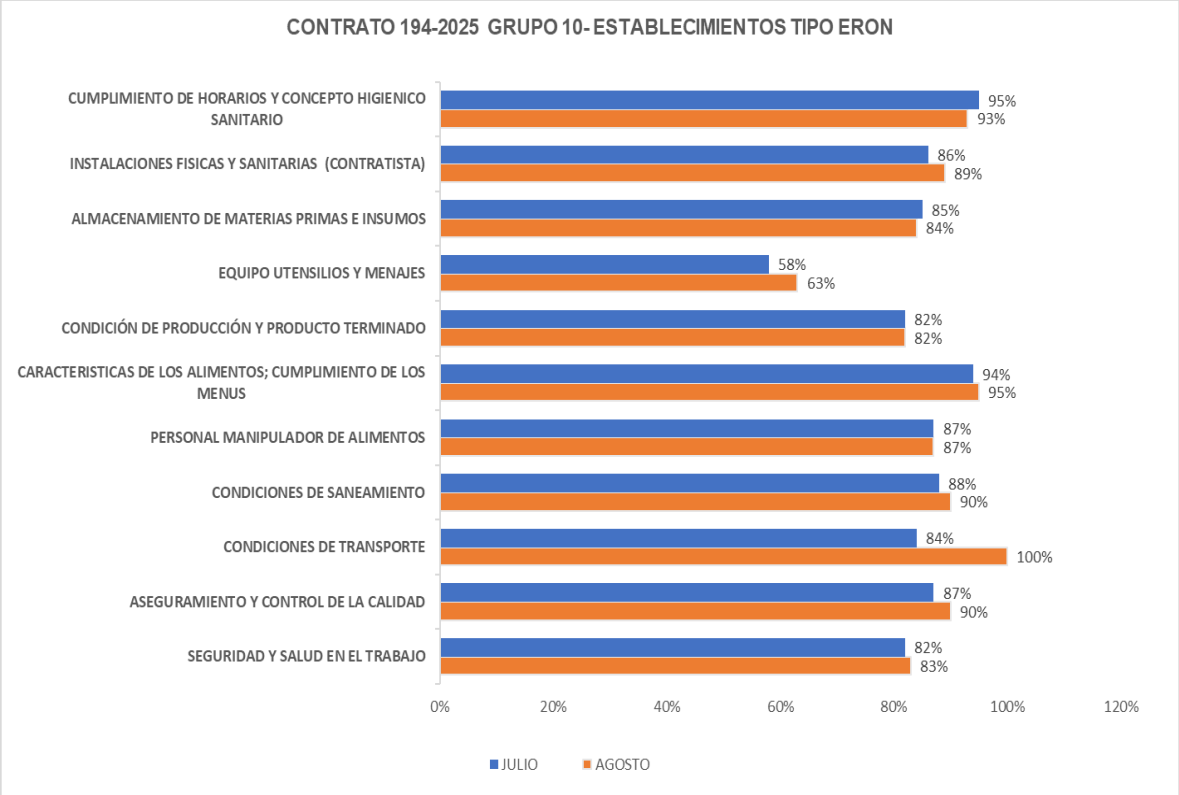
Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de agosto de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y Seguimiento, al operador UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025, correspondiente 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.

De acuerdo con lo anterior se puede determinar que de los trece (13) establecimientos tipo Eron correspondiente al grupo 10 de la regional viejo caldas, siete (7) de ellos cuentan con concepto sanitario favorable, al obtener puntajes de cumplimiento entre el 90% y 95%; cuatro (4) cuentan con concepto sanitario favorable con requerimientos, con cumplimientos entre 74% y 83% . Para el mes de agosto se presenta medida sanitaria temporal, aplicada por la ETS en el área de congeladores y almacenamiento refrigerado del establecimiento EPMSC Pereira, obtuvo un concepto higiénico sanitario desfavorable con calificación del 82%, por encontrarse grietas en área de congeladores y almacenamiento, paredes en área de congeladores con presencia de humedades, desprendimiento de pared, filtración de agua, formación de hongo y desprendimiento superficial lo cual dificulta la limpieza y desinfección. Así mismo, encontramos que en dos (2) establecimientos la vigencia del concepto sanitario es superior a un año; los cuales corresponden a EPMSC Calarcá con concepto sanitario expedido el día 31 de mayo de 2024 y Manizales RM, con concepto sanitario de fecha 12 de junio de 2024, sin embargo, es necesario mencionar que los dos establecimientos cuentan con los soportes correspondientes de la gestión realizada ante la secretaria de salud municipal, para la renovación de estos. La única visita realizada para renovación de conceptos higiénico-sanitarios, durante el mes de agosto, fue la del establecimiento de EPMSC PEREIRA.

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

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

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



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 10, para el período de agosto de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once (11) categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un porcentaje de cumplimiento global del 87%, el cual se tipifica en un nivel de conformidad de cumplimiento parcial de las obligaciones por parte del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1.CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO; Para el corte del presente informe la categoría obtuvo un cumplimiento general del **93%,** disminuyendo un 2% del promedio con relación al cumplimiento del mes de julio, para el presente informe se registra cumplimiento del 100% frente a los horarios de entrega de los alimentos en 9 de los 13 establecimientos correspondientes a este grupo, EPMSC CALARCA obtuvo promedio de cumplimiento del 92%, seguido de los establecimientos ERON MANIZALES y ERON PEREIRA, quienes lograron calificación del 83% y 80% respectivamente, mientras que EPMSC PEREIRA, obtuvo el meno cumplimiento en esta categoría con 60%. Los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente (CHS) o la respectiva gestión de solicitud de visita ante la secretaria de salud; con excepción de EPMSC PEREIRA que para el mes de agosto, es objeto de medida sanitaria de seguridad parcial, resultado de la visita realizada por la entidad territorial, el día 14 de agosto, la cual consistió en la clausura temporal parcial del área de almacenamiento de producto congelado del establecimiento, por presencia de grietas, humedades, hongo, desprendimiento de pared, techos deteriorados y con filtraciones, situación que dificulta los procesos de limpieza y desinfección.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: En el periodo de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **89%,** presentando un crecimiento del 3%, respecto al periodo del mes de julio. El establecimiento con

menor cumplimiento es ERON PEREIRA RM, con 71%, seguido de ERON ARMENIA RM con 76 %, así mismo los establecimientos, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC ARMENIA, EPMSC PEREIRA Y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, obtuvieron cumplimientos entre el 77% y 89% y, los restantes de los establecimientos del grupo promediaron entre 90% y 100%. Para el corte del informe el ítem de mayor afectación y que presentó mayor caída debido a su decrecimiento del 53% al 37% en su promedio de cumplimiento, es el que corresponde a la gestión realizada por el contratista frente a los mantenimientos correctivos menores en pisos, paredes, techos y media cañas; los cuales, requieren que estos se encuentren en buen estado libre de grietas, porosidad, entre otros, en los establecimientos de PEREIRA RM, se evidencian paredes con desprendimiento de pintura y humedad en pasillo de cuartos de congelación y refrigeración, y bodega de abarrotes, mientras tanto en ARMENIA RM*,* se evidencia en la zona de proceso dos (2) baldosas rotas en la poceta. Otra de las afectaciones más relevantes y que continua con respecto a lo evidenciado en el mes de julio, es la falta de mantenimientos correctivos menores con respecto a pintura o resane de ventanas, marcos, puertas, estanterías, en el establecimiento de EPMSC PENSILVANIA, se evidencia puerta de baño de hombres (habilitado por el centro penitenciario en patio de rancheros para el operador) con presencia de corrosión partida con faltante de mantenimiento, mientras que en EPMSC ARMENIA, se evidencia puertas de área de almacenamiento de insumos químicos, bodega de fruver, víveres proteicos y baños con presencia de óxido en marcos y parte inferior, adicionalmente se evidencia deterioro de pintura.

Se observa mejora para el corte de agosto con respecto al mes de julio en la categoría de instalaciones sanitarias, en el establecimiento ERON PEREIRA RM, asi mismo en el establecimiento EPMSC PENSILVANIA, se presentó mejora pasando del 0% de cumplimiento al 100%, al evidenciarse que se cuenta con un espacio físico exclusivo para el deposito temporal de los residuos sólidos, que este protegido y señalizado, mientras que en EPMSC PEREIRA aunque continua la afectación por cuenta de los sistemas de evacuación de aguas residuales, cabe mencionar que para el mes del presente informe el hallazgo por estancamiento de agua en los cárcamos de área de producción fue subsanado, es decir no se evidencio, por tanto se minimizo el riesgo de contaminación cruzada dentro de los procesos de producción y demás. De manera general para el mes de agosto, se observa una importante mejoría los ítems verificados para la categoría.

3.ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS; Para el corte del informe de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **84**%, con un crecimiento del 1% respecto al informe del mes de julio, el cual estuvo en 85%. El establecimiento de menor cumplimiento para este informe corresponde a ERON ARMENIA RM con 63%, seguido de la EPMSC CALARCA con el 66% de cumplimiento y EPMSC PEREIRA con 77%; los establecimientos EPMSC ARMENIA, EPMSC MANIZALES y EPMSC PENSILVANIA, obtuvieron porcentajes de cumplimiento entre el 90% y 100 %, los siete (7) establecimientos restantes del grupo promedian entre 77% al 89%. Para el corte del presente informe persiste como ítem de mayor afectación el no cumplimiento de fichas técnicas con relación al listado de proveedores, evidenciando una baja en el porcentaje de cumplimiento con relación al mes anterior, pasando del 23% al 7%, se afectaron 12 de los 13 establecimientos de este grupo con 0%, mientras que EPMSC PENSILVANIA fue el mejor promedio de cumplimiento al obtener el 100%. Para el periodo de agosto persisten los hallazgos por la no tenencia de las fichas técnicas de acuerdo con el listado de proveedores autorizados, siendo los siguientes productos, los que presentaron mayor incidencia: Carnes Marca Bros Tauro con una afectación, pollo marca Avipollo, queso marca Multilac y arepas Ricampo. en EPMSC MANIZALES, se evidencia fichas técnicas de los productos carne de res Bos Tauros S.A.S, postres de galleta de leche Delechitas, carne de marca Nutrialimentos Cárnicos, arroz Doima, leche en polvo Miramonte. Mientras que en EPMSC ARMENIA la desviación en la variable de verificación corresponde a los productos; Queso Multilac, pollo pechuga Avipollo y carne de cerdo Bos Tauros, arepas Ricampo, aunado a las anteriores incidencias se registran no cumplimiento en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL donde se evidencia que no coinciden las fichas técnicas con el listado de proveedores de la pechuga de pollo, marca Avipollo, arroz marca Aragón, arroz marca 1A, cárnicos Bos Tauros. Así mismo se observa atún marca Pacifico; en EPMSC PÁCORA y atún marca Robín Hood en EPMSC PEREIRA Y ERON PEREIRA RM. Por otro lado, se reitera el hallazgo en el establecimiento de ARMENIA RM, al presentarse el no cumplimiento en el etiquetado y rotulado del empaque primario para la proteína pechuga de pollo, ya que se observa que el producto, no cumple con el respectivo rotulo requerido conforme a la RES 5109 de 2013, de igual forma no se registra cumplimiento del plan de

compras de acuerdo al parte del establecimiento en EPMSC PEREIRA y ERON PEREIRA, donde no se evidencia almacenamiento de componentes para la totalidad de los partes durante el seguimiento en campo (proteína y fruver y RPT). Se registran en los establecimientos de ERON ARMENIA, EPMSC CALARCA y EPMSC PEREIRA, se presentan hallazgo por cuento el contratista no almacena las materias primas según sus características naturales o en recipientes de material sanitario o sobre estibas en buenas condiciones físicas o de higiene, es decir; se evidencia canastillas sucias o con deficientes procesos de higienización, se observa en almacenamiento carnes de frías, junto con carne de res en un mismo congelador, al igual que carne de cerdo con arepas, lo cual se puede generar contaminación cruzada, este tipo de observaciones generan el no cumplimiento frente a la variable. Él contratista no cumple con las distancias perimetrales en los establecimientos de CALARACA y PEREIRA, aunado a lo anterior no gestiona las acciones necesarias para realizar las limpieza y verificación de las áreas. En los anteriores establecimientos junto con ERON DE ARMENIA, no se cumple con el método PEPS, se registra que los alimentos no están identificados por rotulo de colores, de acuerdo con lo requerido por la OTM. De manera general durante la verificación se observa cumplimiento del 100% en todos los establecimientos verificados en las otras variables que corresponden a la categoría; los productos cuentan con fechas de vencimiento vigentes, se observa almacenamiento de alimentos si riesgo de contaminación, los alimentos enlatados están buenas condiciones, el producto no conforme se encuentra almacenado tal como establece la OTM, dentro de las áreas de almacenamiento no se evidencia alimentos contemplados como prohibidos, no se observan aditivos alimentarios, saborizantes artificiales no permitidos.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE; En el corte del informe de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **63%,** creciendo 5% en el promedio respecto al informe del mes de julio. Los establecimientos que obtuvieron el menor cumplimiento fueron EPMSC ARMENIA Y ERON PEREIRA RM con el 39% cada uno, seguido de EPMSC CALARCA con 44% y prosiguen los establecimientos ERON ARMENIA RM Y ERON MANIZALES RM con un promedio del 50%, ERON SANTA ROSA DE CABAL con 59%, el resto de los establecimientos promedia entre el 61% al 95%. En esta categoría se presentaron 2 ítem con el porcentaje más bajo de cumplimiento y corresponde con las verificaciones respecto al cumplimiento de los equipos mínimos requeridos de acuerdo con la OTM pasando del 13% en el mes de julio al 12% en el mes de agosto afectándose como el 0% en 11 de los 13 establecimientos y las variable de lascondiciones de los carros transportadores, ya que 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 óxido y corrosión; pasando del 22% al 12% para el mismo periodo antes mencionado, presentando afectación en 9 de los 10 establecimientos verificados con el 0% de cumplimiento.Dentro de los equipos que más presentan afectación por no encontrarse en los establecimientos de acuerdo con el número de PPL atendidos, están; pela papas de 50 kg, licuadora industrial de 10 lts, licuadora no industrial, refrigeradores de 520 lts, discos del procesador de alimentos, bandejas asadoras de sobreponer, termómetros, hidro lavadoras, puestos de cocción y grameras. Además de las anteriores, otra variable que presenta considerable afectación es la que está relacionada con los utensilios y menaje, que sean en material inerte y resistente a la corrosión, pinturas no desprendibles; la cual presento un porcentaje de cumplimiento del 32%, puesto que solo presenta cumplimiento del 100% en los establecimientos; EPMSC MANIZALES, EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO y ERON MANIZALES RM, el resto de los establecimientos obtuvieron promedios del 0%.

El contratista para el periodo informado no cumple con el requerimiento frente a que los utensilios y menaje, sean resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y desamar, encontrándose incumplimiento en 8 de los 13 establecimientos con el 0% de calificación; en tanto, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL promedia con 67%, EPMSC ANSERMA, EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO y EPMSC SALAMINA, obtiene un cumplimiento del 100%. Así mismo se pudo verificar que la mitad de los establecimientos, presentan falencias en las tablas de corte, debido a que no se cuenta con la totalidad de las tablas requeridas de acuerdo con el código de colores establecido, generando de esta manera un posible riesgo de contaminación cruzada. Dentro de las mejoras significativas encontradas en el mes de agosto, se evidencia el cumplimiento en la entrega del kit de medición básico requerido, de acuerdo con lo establecido en la OTM, pasando del 25% de cumplimiento en el mes de julio al 94% en el mes de agosto, al cumplir en 11 de los 13 establecimientos, siendo los

ERONES DE MANIZALES RM Y ERON PEREIRA RM, los únicos afectados con el cumplimiento del 50%, por no contar con el equipo de medición báscula de piso de capacidad de 200 kg. De igual manera para el mes de agosto no se observó por parte de la interventoría equipos o menaje en desuso dentro de los establecimientos, que pudieran generar algún tipo de contaminación.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; En el corte del informe de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **82%,** manteniéndose igual con relación al promedio obtenido en el mes de julio. El establecimiento de menor cumplimiento fue EPMSC CALARCA con 47%, seguido de EPMSC ARMENIA con 65%, prosiguen los establecimientos ERON ARMENIA RM con 70%, ERON PEREIRA RM con 87%, EPMSC PEREIRA con 79 % , EPMSC PENSILVANIA y EPMSC SALAMINA con el 88% cada uno, el resto de los establecimientos promedia entre el 90% al 100% en esta categoría para el corte del informe. Realizada la verificación en campo se observa que el ítem de menor cumplimiento corresponde al seguimiento que se realiza al servido del producto terminado y las dietas (si aplica) en condiciones que evite el cruce de flujos y evite el riesgo de contaminación cruzada, los hallazgos se registran en 8 de los 13 establecimientos, los cuales son: ERON ARMENIA RM, EPMSC CALARCA, EPMSC MANIZALES, EPMSC PENSILVANIA, ERON PEREIRA RM, EPMSC SALAMINA, ERON MANIZALES RM y ERON PEREIRA RM, cuyos promedios son de cumplimiento del 0% (por cuanto la distribución de algunos componentes de los ciclos de menús, son enviados a distribución en recipientes no isotérmicos de modo que no se garantiza la temperatura de los alimentos). En los establecimientos de EPMSC PEREIRA y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, se presenta un cumplimiento parcial de esta variable con el 67%. El establecimiento que presenta una mayor afectación en esta categoría es EPMSC CALARCA, se registran hallazgos debido a que no se implementan los procedimientos establecidos frente a las condiciones requeridas en la operación, es decir desde la recepción de materia prima hasta el despacho del producto terminado, se evidencia que los productos no cumplen con las temperaturas, los componentes proteico salchicha se encuentra a 51,3 °C y el componente cereal a 58.8°C, fuera del rango de seguridad, no se cuenta con protocolo de control de temperaturas, no se cuenta con utensilios estandarizados para servir los alimentos que salen en fondos a patios, los alimentos son ensamblados en fondos, no se cuenta con recipientes isotérmicos, las bebidas se sirven en ollas y los demás componentes se sirven en canastillas con bolsa tina, las contra muestras no son almacenadas en su totalidad en recipientes herméticos con tapa, que permitan conservar la inocuidad de las mismas, solo se cuenta con 3 recipientes, razón por la cual algunas contramuestras se almacenan en bolsas plásticas a diferencia de EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO, que obtuvieron cumplimiento del 100%. Él contratista no realiza la entrega de los utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados en los establecimientos de ERON DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA y EPMSC CALARCA, tampoco dispone del plan de muestreo para el control de gramajes en EPMSC PEREIRA, donde se observa que no realiza el control de materia prima teniendo en cuenta los pesos establecidos, los demás establecimientos promedian con 100% frente a esta variable, se registra en los establecimientos de ARMENIA, EPMSC ARMENIA y CALARCA, incidencia por cuenta del no cumplimiento del protocolo de contra muestras, (las contramuestras son almacenadas en canastillas con bolsas plásticas en congelación, no se observa almacenamiento en recipientes plásticos asépticos con tapa hermética, los cuales son fáciles de limpiar y desinfectar), así mismo se registra que las contra muestras no cumplen con los pesos y cantidad de muestras por componentes establecidas en la OTM. De forma general se registra que el contratista cumple con los procedimientos en el cual plasma las condiciones de operación, evitando atrasos y algún tipo de contaminación, se registra cumplimiento durante la verificación del rotulado y almacenamiento adecuado del hielo usado en el servicio de alimentación, para los casos de PPL con diagnósticos de inmunosupresión u otras enfermedades infectocontagiosas se realiza el suministro de los alimentos en empaques desechables, en los establecimientos no se registra reporte de devolución de productos por parte de la PPL, debido a falencias presentadas por el contratista.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL; En el corte del informe de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **95%,** creciendo un 1% en el promedio respecto al informe del mes de julio. El establecimiento de menor cumplimiento es la EPMSC PEREIRA con 85%, seguido de los establecimientos EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y

ERON PEREIRA RM con el 90%, cada uno, el resto de los establecimientos promedia entre el 92% y 100%. Para este informe la variable de menor cumplimiento corresponden a la que verifica, que él contratista cumpla con el número de intercambios permitidos, así mismo que presenta los soporte de socialización a la USPEC y/o Interventoría para el cambio evidenciado (según el procedimiento establecido), se registra que en las visitas realizadas por la interventoría se observaron intercambios que no contaban con la respectiva notificación, los cuales se efectuaron alimentos de los grupos energéticos, proteicos y reguladores, en los diferentes tiempos de comida, las afectaciones se presentaron en los establecimientos de ERON DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL . Otra de las variables que, aunque obtiene un cumplimento general del 79% de forma global, se afecta con cumplimiento del 0%, en los establecimientos; EPMSC PEREIRA Y ERON PEREIRA RM, es el item relacionado con la entrega de la ración terapéutica de acuerdo con lo estipulado en la OTM, ya que se evidencia que los componentes del almuerzo, sopa y jugos de dietas, son enviados para su distribucción en patios en fondos no isotérmicos, de modo que no se garantiza la inocuidad y temperatura de los alimentos. Para este corte de agosto se registra incidencia frente a que no se cuenta con el registro de entregas diarias de dietas del mes de agosto en EPMSC PEREIRA. En los establecimientos de grupo 10 se registra cumplimiento con las características de las preparaciones de los alimentos, se cumple con los ingredientes que componen la preparación y suministra la totalidad de los componentes, el contratista cumple con las verificaciones de los gramajes en los establecimientos verificados, se registra mediante la prueba hedónica cumplimiento con la calidad organoléptica de los menús verificados, se realiza el suministro del menú especial, se realiza la entrega de dietas de acuerdo a las condiciones establecidas (derivación, gramaje, etc.), se cuenta con soportes de revaloración o ajuste o retiro de dietas donde aplique. El contratista realiza el rotulado de las dietas terapéuticas para la PPL y cumple con las condiciones establecidas en la OTM, en todos los establecimientos, se cumple con el programa de tamizaje nutricional, se da cumplimiento al suministro de los refrigerios nocturnos en rotación de los componentes y frecuencia. El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar tanto para población regular, como para EPs, UTs y URIs. Él ciclo de menús y sus actualizaciones se encuentran socializados de acuerdo con la OTM con los representantes de DDHH y COSAL en todos los establecimientos.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; para el corte del informe de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **87%,** manteniéndose igual con respecto al informe del mes de julio. El establecimiento de menor cumplimiento es EPMSC PEREIRA con 77%, seguido del establecimiento ERON PEREIRA RM, con un promedio de 79%, ERON ARMENIA RM que obtiene cumplimiento del 80%, ERON MANIZALES RM, con el 82%, EPMSC ARMENIA, con 84%, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL 85%, EPMSC MANIZALES, EPMSC PÁCORA, EPMSC PENSILVANIA, con un 89%, el resto de los establecimientos promedian entre el 92% y 95%. El ítem con mayor afectación corresponde al cumplimiento por parte del contratista del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional, se registran hallazgos en 9 establecimientos de los 13 pertenecientes a este grupo, con cumplimiento del 0% con excepción de EPMSC CALARCA que cumple con el 25%, EPMSC RIOSUCIO y EPMSC SALAMINA con el 50% y EPMSC ANSERMA con el 67%, de manera general se registraron incidencias por no contar con los perfiles y los profesionales establecidos en los documentos técnicos (ingenieros de alimentos, nutricionistas, auxiliares de proceso, profesional en SST, supervisores de mantenimiento, jefe de cocina, distribuidores), así como también se afectó el hecho de no cumplir con la frecuencias de visitas establecidas en el anexo # 9 (supervisor de mantenimiento y profesional de calidad estaciones de policía, ingeniero de alimentos, nutricionista, profesional en SST). El segundo ítem de mayor afectación para el periodo del mes de agosto corresponde a contar con el personal capacitado para la limpieza de la campana extractora, evidenciándose de acuerdo con los resultados del mes anterior, una baja en el cumplimiento de esta variable al pasar del 67% al 58%, en donde los hallazgos se encontraron en ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC PEREIRA Y ERON PEREIRA RM con el 0% de cumplimiento, para el resto de los establecimientos verificados su cumplimiento fue del 100%.

En el corte de agosto todos los establecimientos cumplen con la entrega de la dotación obligatoria de acuerdo con el código sustantivo de trabajo y la OTM, respecto al estado de la dotación se presentan incidencias en EPMSC PEREIRA donde persiste el uso de botas negras por parte del personal manipulador de alimentos, los uniformes ya están rotos y dañado,

mientras que en ERON PEREIRA, se observa que el personal manipulador de alimentos, está usando la dotación del operador anterior porque según los operarios la dotación del operador actual se dañó y rasgó y se encuentra muy deteriorada y en mal estado; en cuanto a los demás establecimientos se observa el uso completo de la dotación, de acuerdo con los colores establecidos por la norma, el promedio de cumplimiento es del 100%, así como también se observa cumplimiento frente a los exámenes clínicos, se realizó la toma los exámenes (Frotis de garganta, KOH de uñas, coprocultivo), el personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones o infecciones que puedan contaminar los alimentos, se observan los certificados médicos anual vigentes, con excepción de SANTA ROSA DE CABAL, que registra la siguiente novedad (el manipulador José Alexander Bedoya, quién ingresó a laborar el día 19-06-2025) no cuenta certificado médico y exámenes de laboratorio. así mismo en ERON MANIZALES, la manipuladora María Eugenia Rengifo, quien ingresó a elaborar en el servicio el 19-07-2025, no cuenta con los exámenes de laboratorio y con certificado médico apto para manipular. El contratista no cuenta con el personal capacitado para trabajo en alturas que realice la limpieza de la campana extractora en los establecimientos; ERON DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA EPMSC PEREIRA y ERON PEREIRA. Él contratista 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 agosto 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, así mismo se observa que el personal manipulador realiza el lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, el cumplimiento de las practicas de BPM y los hábitos de higiene promedia al 100% en todos los establecimientos del grupo.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; En el informe de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **90%,** creciendo 2% en el promedio respecto al informe del mes de julio. El establecimiento de menor cumplimiento es EPMSC ARMENIA con 71%, seguida de EPMSC CALARCA con 74%, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con el 81%, EPMSC PEREIRA con el 84% y ERON ARMENIA RM con el 85%, el resto de los establecimientos promedia entre el 91% al 100%. La variable de mayor desviación en esta categoría es la que corresponde al estado de los techos, que se encuentren limpios y sin presencia de hongo, se evidencia que en los establecimientos de EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL Y PEREIRA RM, el cumplimiento fue del 0%, los cuales fueron afectados en las visitas realizados por la interventoría, por la presencia de hongo, suciedad, humedad y presencia de grasa, en los techos de áreas de producción, bodega de almacenamiento, bodegas externas, baños y demás. Otra de las variables con mayor afectación en las visitas realizadas en el mes de agosto con el 71% de cumplimiento, y que obtuvieron porcentajes bajos del 0%, en los establecimientos de EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA Y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, corresponde con el ítem de verificación de los procesos de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y carros trasportadores con los que se cuenta en el servicio de alimentación, al evidenciarse en la visitas por parte de los interventores de campo canastillas sucias en el almacenamiento de abarrotes, estufas que presentan exceso de grasa y suciedad, carros transportadores y congeladores con deficientes procesos de limpieza y desinfección, calderos con daños por presencia de hollín. Así mismo es necesario que el contratista realice las adecuaciones correspondientes para la mejora de las paredes, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, burletes, entre otros), debido a que en los establecimientos de EPMSC ARMENIA Y EPMSC CALARCA, para el mes de agosto el cumplimiento fue del 0%, por la presencia de barreras de protección de puertas de acceso al rancho, lavado servido de raciones con alto grado de deterioro, cortinas que se encuentran rotas y sin secciones, angeos del área de producción que presentan deterioro, exceso de grasa, empozamiento de agua en el área de proceso, cárcamos que no están desaguando adecuadamente, paredes que presentan deterioro, mallas con acumulación de grasa en ventanas, puertas con óxido. Frente a los hallazgos del periodo anterior, se registra que en agosto el contratista cumple con el 90%, frente al 79% obtenido en el mes de julio, respecto a los productos químicos utilizados en la operación, los cuales deben contar con sus respectivas fichas técnica y con las especificaciones establecidas de rotulado y almacenamiento de acuerdo con la OTM. 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 los establecimientos y/o se garantiza o gestiona la limpieza y desinfección mínimo cada 6 meses, con excepción de; ERON DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA, EPMSC PENSILVANIA, Y EPMSC ANSERMA, donde él contratista no soporta el lavado de los tanques de acuerdo a los requerimientos de la OTM, en el establecimiento EPMSC ARMENIA, no

se realizan los procesos de limpieza y desinfección de las trampas de grasa (no se cuenta con el certificado), frente a los requerimientos de control de plaga no hubo cumplimiento en los Erones de EPMSC ARMENIA y EPMSC CALARCA, donde se han evidenciado vectores, pese a contar con los certificados de fumigación recientes, se garantiza el suministro de agua potable en los servicios de alimentación, 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 agosto 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%.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; En el corte del informe de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **100%**, aumentando en un 16% en el promedio respecto al informe del mes de julio. El establecimiento que fue verificado y que obtuvo el cumplimiento total en la categoría es EPMSC PEREIRA, no se aplica la verificación de los ítems de la categoría en los demás establecimientos del grupo, debido a que, al momento de realizarse la verificación en campo, por parte de la interventoría, no se presentó ingreso de materias primas, que permitirían verificar las condiciones de los vehículos utilizados por el operador.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL; En el corte del informe de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **90%**, aumentando en un 3% en el promedio respecto al informe del mes de julio. El establecimiento de menor cumplimiento fue EPMSC PENSILVANIA con el 75%, seguido de EPMSC CALARCA con 78%, el resto de los establecimientos promedia entre el 80% y 100%. En este corte del informe la variable con mayores hallazgos corresponde a la verificación de la calibración de los equipos de medición y control de gramajes (termómetros y grameras), el contratista no presenta el soporte de calibración de los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y de gramaje para 11 de los 13 establecimientos que fueron verificados en el mes de agosto, cuales obtuvieron cumplimiento del 0%. Seguidamente tenemos la variable de la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, hoja de vida y cronograma de mantenimientos, presenta algunas acciones de mejoras y pasa de tener un cumplimiento del 45% en julio al 52% para el mes de agosto. Persisten en esta categoría los incumplimientos en 7 de los 13 establecimientos del grupo 10; hubo cumplimiento del 100% en los establecimientos de; EPMSC MANIZALES, EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC SALAMINA, ERON MANIZALES RM y cumplimiento parcial del 50% en EPMSC ANSERMA. Se continúan presentando hallazgos por cuanto el contratista no presenta hojas de vida de los equipos, así como tampoco se presentan soportes del mantenimiento de los equipos de refrigeración, estufas, carros transportadores, pelapapas, licuadora industrial y bandejas asadoras. Dentro de las mejoras evidenciadas en el mes de agosto se pueden resaltar las siguiente: cumplimiento con la totalidad de planes y programas requeridos, ajustados al servicio de alimentación pasa de un cumplimiento del 70% en el mes de julio al 96% en agosto y en relación al cumplimiento del laboratorio de toma de muestras, al encontrarse que se encuentra inscrito en la red de laboratorios del ministerio de salud y que cumple con los requisitos previamente establecidos, paso del 65% al 94% para el mes de agosto,

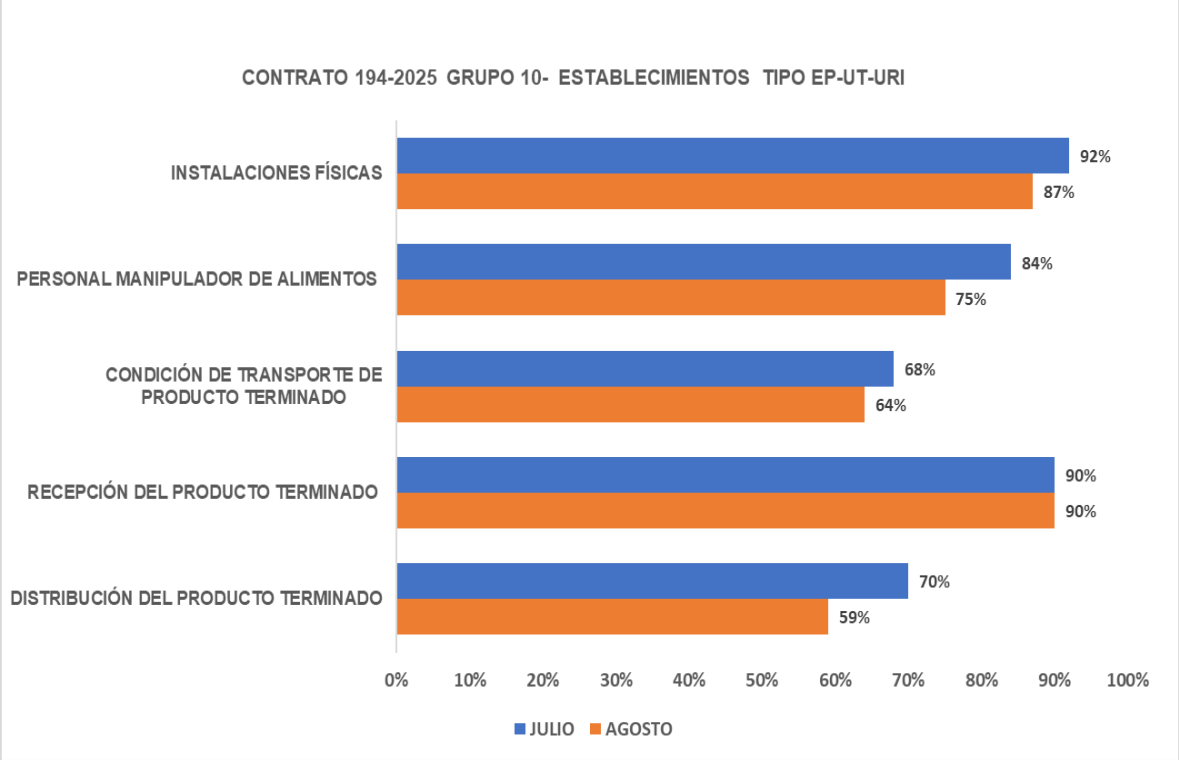
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; Para el corte de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 83%, creciendo 1% en el promedio respecto al informe del mes de agosto. El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo repite en la EPMSC CALARCA con 57%, seguido de la ERON MANIZALES RM con 71% y EPMSC ARMENIA con 73%, los demás establecimientos promedian entre el 79% al 100%. Se evidencia como ítem de mayor afectación en la categoría el que realiza seguimiento a la entrega de elementos de protección acordes con la actividad que

se realiza, como son petos, guantes, chaqueta térmica y demás, obteniendo el 0% de cumplimiento en los establecimientos de; ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA, ERON MANIZALES RM y ERON PEREIRA RM, se obtuvo un cumplimiento parcial del 33% en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL. La siguiente categoría con mayor afectación es la relacionada con la existencia de equipos como campanas y extractores de aire, que se encuentren en buen estado, funcionando y en cantidad suficiente, para la adecuada ventilación del área a fin de evitar la condensación, en establecimientos como EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA y ERON MANIZALES RM, el porcentaje de cumplimiento fue del 0% y en los establecimientos de EPMSC ANSERMA y EPMSC PEREIRA, presento cumplimiento parcial del 33%. Frente al periodo de agosto se registra mejoría en los ítems de cumplimiento que se cuenta malla anti fuego pasando del 70% al 90% y el botiquín dotado de conformidad con la clasificación requerida, obtuvo cumplimiento del 89% con relación al 72% del mes anterior.

Los establecimientos que para el periodo de agosto cumplieron con el 100% en esta categoría, al no evidenciarse por parte de la interventoría ninguna falencia al momento de su verificación en campo, son EPMSC MANIZALES y EPMSC RIOSUCIO, seguidos de EPMSC SALAMINA quien cumplió en un 93%.

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

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



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 10 para el período de agosto 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 78% de cumplimiento, decrece 4% respecto al periodo anterior, dicho porcentaje de cumplimiento es tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. INSTALACIONES FISICAS; para el corte de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **87%**, decreciendo 5% en el promedio respecto al informe del mes de julio. Se registran promedios del 0%, de cumplimiento en los centros de detención transitoria; EP. LA ISABELLA, EP. CHINCHINA y EP. RISARALDA., puesto que no cumplen con las condiciones de almacenamiento temporal puesto que no se garantizan las condiciones higiénicas, ya que los alimentos se disponen en contacto directo con el piso, el resto de los establecimientos promediaron con 100%. Así mismo se registra cumplimiento en cuanto al buen estado y limpieza de las canastillas que se usan durante el almacenamiento temporal. En los centros de detención E.P MARSELLA y EP. SANTA ROSA DE CABAL, se registra para el corte de agosto subsanación en cuanto a las condiciones de almacenamiento temporal (disposición sobre estibas) y uso de canastillas limpias.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS;** para el corte de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **75%**, decreciendo 9% en el promedio respecto al informe del mes de julio. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a**:** EP. CHINCHINA con un promedio de cumplimiento del 0%, seguida de EP. LA ISABELLA, EP. ANSERMA, EP. CAI SANTANDER, EP. DE MARMATO, EP. DE CALARCA, EP. VIRGINA AFUERA y EP. SIJIN ARMENIA, cada una con un promedio de cumplimiento del 67%, en tanto que los centros de detención transitoria de; EP. MARSELLA, EP. APIA, EP. DE SUPIA, EP. RISARALDA, EP. CAI SAN JOSE, EP. STA ROSA DE CABAL, EP. SIJIN MANIZALES y EP. VITERBO cumplen con un promedio del 100%, frente a las variables de la categoría. La EP. CHINCHINA, no cumple respecto al uso de la dotación en buen estado y limpia, así mismo no presentan los certificados médicos del personal manipulador, el ítem de mayor afectación en esta categoría corresponde al que hace el seguimiento a la visita del recurso humano adicional ofertado (supervisor de calidad), para el resto de las verificaciones se evidencia cumplimiento del 100%, se observa uso de la dotación limpia y en buen estado, de colores claros conforme a la norma., as mismo la tenencia de los certificados médicos del personal manipulador.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO para el corte de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **64**%, cediendo 4% del promedio obtenido en el mes de julio. Los centros de detención transitoria que presentan no cumplimiento para el corte de este informe son tres (3) los cuales corresponden a**;** EP. MARSELLA, EP. CHINCHINA y EP. VITERBO cada una con 0%, seguida de EP. LA VIRGINIA FUERA, con 40% y EP. RISARALDA, que junto a EP. ANSERMA, EP. MARMATO Y EP. SUPIA obtienen 60% cada una, el centro de detención transitorio EP. DE CALARCA decrece 20% frente al periodo de julio, alcanzando el 80% en agosto, los demás centros de detención (EP. ISABELLA, CAI SANTANDER, CAI SAN JOSE, E.P STA ROSA DE CABAL, SIJIN DE ARMENIA y SIJIN DE MANIZALES) promedian en esta categoría en 100%. El hallazgo de mayor incidencia en esta categoría corresponde con el cumplimiento del diligenciamiento de la planilla de registro de la temperatura (garantizando la naturaleza de los alimentos), así como tampoco se cuenta con el termómetro de punzón para garantizar el control adecuado a las condiciones térmicas (refrigerados o calientes), en segundo lugar de incidencias se encuentra la variables de verificación documental de los vehículos, es decir, corresponde verificar la tenencia y porte de la documentación del vehículo (SOAT-tecno mecánica y gases, así como el concepto higiénico sanitario), se generan hallazgos por cuenta de con cumplir con esta variable (no presenta concepto higiénico sanitario) en las EP, de CHINCHINA, MARMATO, LA VIRGINIA AFUERA Y SUPIA. Mientras que las EP. MARSELLA y VITERBO se afectan por la entrega de los alimentos en condiciones que no garantizan la inocuidad de los alimentos, ya que se realizan los traslado a pie desde los centros de producción a los centros

de detención transitoria. Durante el Seguimiento en campo se observó que en los vehículos de transporte que llevan las raciones a la EP. CHINCHINA, no portan en su exterior la leyenda de transporte de alimentos, para el corte de agosto se subsana el hallazgo frente a las EP. DOSQUEBRADAS, LA VIRGINIA FUERA y EP. RISARALDA, en cuanto a las condiciones físicas y de higiene de los vehículos, así como la disponibilidad de canastillas o recipientes que eviten disponer los alimentos sobre el piso, se registra no conformidad en las EP. ANSERMA, EP CHINCHINA, EP. CALARCA y EP. RISARALDA con promedios del 0%, donde él transporte de las fiambreras se realiza en una canastilla tapada con un plástico que no garantiza la calidad e inocuidad de las raciones y no ofrece una hermeticidad para la conservación de temperaturas establecidas de entrega, mientras que en EP. CALARCA, quien también obtuvo cumplimiento del 0% , persiste el hallazgo frente a que el vehículo transportador de placa SSX 396 presenta deterioro de pintura en su interior, se registra cumplimiento del plan de rutas en los centros de detención con excepción de las EP. CHINCHINA y VIRGINA FUERA, donde no se cuenta con plan de rutas para seguimiento de horarios y punto de entrega, con excepción de las estaciones de policía referenciadas las demás cumplen al 100% con las variables de verificación para el periodo de agosto.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO para el corte de agosto la categoría mantiene el promedio de cumplimiento del **90%,** similar al del mes de julio. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a; EP. CHINCHINA con 67%, seguido de EP. LA ISABELLA con 78%, mientras que las EP. MARSELLA, EP. APIA, EP. CAI DE SANTANDER, EP. SUPIA, EP. DE CALARCA, LA VIRGINA AFUERA, SANTA ROSA DE CABAL, EP. RISARALDA, y EP. SIJIN ARMENIA, promedia cada una con 89%, mientras que la EP. ANSERMA, MARMATO, EP. CAI SAN JOSÉ, SIJIN MANIZALES, y EP. VITERBO promediaron cada una con 100%. El hallazgo de mayor incidencia corresponde con el no cumplimiento del menú verificado según lo establecido en la minuta patrón y la OTM (intercambios). Se registra no cumplimiento en ocho (8) centros de detención transitoria para el mes de agosto; EP. LA ISABELLA, EP. MARSELLA, EP. APIA, EP. CHINCHINA, EP. CALARCA, EP LA VIRGINIA AFUERA, EP. STA ROSA DE CABAL, y EP. SIJIN ARMENA, se registran intercambios no socializados para los tiempos de comida; las desviaciones corresponden con los intercambios de componentes y preparaciones proteicas, reguladores y RPT, que no permiten el cumplimiento de los ciclos de menú de acuerdo con la minuta patrón y OTM. Se ha evidenciado que en las Estaciones de policía; Chinchiná, Apia y Sijin Armenia se realiza intercambio en el componente proteico suministrando huevo en lugar de queso, así mismo en EP. Calarcá y la Virginia Afuera, se suministra pollo en lugar de cerdo, los intercambios no corresponden a las preparaciones, se realizan en el componente proteico asignado de acuerdo con el ciclo de menú, para las otras EP, los intercambios se realizan en RPT y el grupo de cereales y frutas, así mismo no se valida en el sistema la gestión de informar a la interventoría de los cambios en los ciclos de menús diarios. No se registra cumplimiento de la socialización y/o menú publicado en las Estaciones de Policía de modo que haya sido socializada la información de horario entrega e inicio de suministro, en las EP. la Isabella, CAI Santander, EP. Chinchiná, EP. Supia y EP. Risaralda. Por demás en las otras variables, él contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, incluyendo la EP. de CALARCA y EP. RISARALDA, donde el periodo anterior se observó suministro de la ensalada fresca y entrega de Sopa, para este corte del informe promedian junto con los demás centros de detención transitorias en 100%. Él contratista cumple con las características y la rotación estipuladas para las bebidas por la OTM, se registra subsanación en las EP. ANSERMA, MARMATO y SIJIN ARMENIA, donde se afectó en julio la entrega por fuera de las condiciones establecidas, suministro de la misma bebida en un periodo de tres (3) dias. El contratista cumple con el horario establecido para la entrega del producto terminado, así como también suministra la totalidad de los componentes del menú, los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación, cumple con la calidad organoléptica del menú verificado, y se realiza entrega de los alimentos directamente al responsable del CPAMSE, UT o EP o a quien delegue sus funciones.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 59%, decreciendo 11% del promedio, respecto al informe del mes de julio que fue 70%. Los centros de detención que presentan cumplimiento son; EP. MARSELLA, EP. APIA, EP. CAI SAN JOSÉ y EP, VITERBO con un

promedio cada uno del 100%. Las de menor cumplimiento para el periodo de agosto corresponde a la EP. CHINCHINA con 0%, mientras que; EP. ISABELLA, ANSERMA, CAI SANTANDER, MARMAMTO, SUPIA, CALARCA, LA VIRGINA AFUERA, EP. RISARALDA, CAI SAN JOSÉ, STA ROSA DE CABAL, SIJIN ARMENIA y SIJIN MANIZALES, promediaron con 50%, en estos centros de detención transitorio se afecta la no entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos por parte de la PPL. Mientras que en las EP. de CHINCHINA, CALARCA y SIJIN MANIZALES, se registra que el contratista no realiza el suministro de los alimentos en empaques individuales, previamente ensamblados y sellados conforme a lo establecido en la OTM. No aplica la verificación en los centros de detención con excepción de EP. CALARCA que obtiene 100% de cumplimiento, de las variables que realizan el seguimiento de la entrega de dietas en las EP (recipientes marcados y rotulados conforme a la OTM), así como tampoco la entrega de las dietas a personal con diagnóstico de inmunosupresión.

2.2.11 GRUPO 11

2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de agosto de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 11 Regional Viejo Caldas operador UNION TEMPORAL MACSOL 2025 con número de contrato 195-2025, 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
COIBA IBAGUE Bloque No. 1	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	82 %	5 MESES, 13 días	La interventoría realiza en campo el dia 09/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS. 1.2. Paredes en general con desprendimiento de pintura y humedad, pisos porosos en el área de Fruver y cuartos 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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%	4 meses, 13 días	La interventoría realiza en campo el dia 08/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS. 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 jugos. Paredes con grietas Tomas eléctricos sin debida protección. Paredes con pintura deterioradas y desprendimiento de rejillas oxidadas. **Seguimiento:** los hallazgos por cuenta de los pisos, techos y paredes continua, no se observan

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. **Seguimiento:** Se evidencian lámparas en buen estado y funcionales. 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 con manijas. 4.4 Materia primas pre alistadas (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 shut: **Seguimiento:** Al momento de la visita las canecas para residuos sólidos con tapa. 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	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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%	5 meses, y 7 días	La interventoría realiza en campo el dia 22/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS. 1.2. Cableado expuesto en área de preliminares sin ningún tipo de protección. Pisos con porosidades y rejillas de piso oxidadas. Pintura de paredes deterioradas. Paredes con bordes desportillados. **Seguimiento**: Se realiza corrección de cables expuestos en el área de preliminares. Persisten: pisos con porosidades, rejillas de piso oxidadas, paredes con pintura deteriorada y bordes desportillados. Se consideran mantenimientos de mayor cuantía. 1.3 Base de lámpara de área de marmita con óxido. Tubería en techo con óxido. Tomas eléctricas sin protección total ubicados en pared. **Seguimiento**: Se evidencia que se corrigió la pintura de la base de lámpara continua a la marmita, y las tomas eléctricas están protegidos. Persisten las tuberías en techo con óxido. 2.1 Cuarto de refrigeración con 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 por taponamiento de las redes hidráulicas 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
COIBA IBAGUE Bloque No. 5	26/03/25	Favorable con requerimientos	85,5%	5 meses, y 6 días	La interventoría realiza en campo el dia 01/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS. 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: El hallazgo del piso y paredes continúa por considerarse de mayor cuantía. Lámina metálica reparada. Tomacorrientes en buen estado. 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 suministro y almacenamiento de agua durante la visita. 5.2 pocetas de desinfección de ensalada sin desagües directamente salen los residuos al piso. **Seguimiento:** se cierra el hallazgo se evidencia poceta de desinfección de ensaladas con su respectivo 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.6 Los formatos de limpieza y desinfección no reflejan la realidad de las actividades del establecimiento. **Seguimiento:** Los formatos de L&D se observan bien diligenciados.
COIBA IBAGUE Bloque No. 7	26/03/2025	FAVORABLE CON COMPROMISOS	85,5%	5 meses y 10 Días	La interventoría realiza en campo el dia 05/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS. 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. 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 de la pela papa. **Seguimiento**: No se evidencian acciones de mejora, en el desprendimiento de pintura en paredes y techos. 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. - El 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:** En el único punto que se evidencia acción de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					mejora, es en la colocación de rejillas en los sifones de los lavamanos y lavaplatos de pedal, y la instalación de manijas al congelador. En los demás hallazgos 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 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. - 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**: Se evidencian diligenciamiento de los formatos de limpieza y desinfección.
EPAMS LA DORADA	03/07/2025	FAVORABLE	93%	2 meses y 1 día	La interventoría realiza en campo el dia 04/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS. 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 mantenimiento correctivo realizado a pared del área de estufas y piso (baldosas). 1.3 Se evidencia humedad y desgaste de los techos, aunque se hayan realizado labores de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					impermeabilización. **seguimiento:** Se evidencia techo con presencia de humedad y falta de proceso de limpieza y desinfección. Arreglo de mayor cuantía. 2.1. Se encuentra la campana de extracción sin funcionar. **Seguimiento:** Se evidencia campana extractora fuera de servicio, situación registrada 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 realizó cambio e instalación de las rejillas.
EPMSC FRESNO	28/05/2025	FAVORABLE	91%	3 meses, 11 días	La interventoría realiza en campo el dia 08/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS. 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 limpieza a las vigas del techo de todo el servicio. 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. **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 que el operador realizó el cambio de la olla

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					donde se envía el jugo por caneca con tapa. 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	2025-06-27	FAVORABLE	92%	2 meses y doce días	La interventoría realiza en campo el dia 08/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS. 1.2 Se evidencia enchufe de la zona de preparación dañado, se evidencia paredes con presencia de fracturas en material sanitario. **Seguimiento:** Se evidencia paredes con desprendimiento de baldosas en área de cocina caliente y mantenimiento en enchufe de zona de preparación. 1.3 Se evidencia techo de difícil acceso a la limpieza. **Seguimiento:** Se evidencia que el techo es de difícil acceso para la limpieza. 2.1 Se evidencia congelador de la zona de la bodega con la tapa dañada. **Seguimiento:** Se evidencia equipo de refrigeración #3 con puertas dañadas. 2.2 Se evidencia sartén y olla sin orejas, desgastados. **Seguimiento:** Se evidencia tres (3) y sartén (1) con deterioro y sin orejas.
EPMSC LÍBANO PLANTA EXTERNA	03/07/2025	FAVORABLE	94.5%	2 meses, 9 días	La interventoría realiza en campo el dia 12/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS. 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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**.**
EPMSC PUERTO BOYACÁ	27/03/2025	FAVORABLE	93.5%	4 meses, 10 días	La interventoría realiza en campo el dia 06/08/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS. 1.2 Se observa pisos con signos de corrosión y con manchas de ácido en área de preparación. **Seguimiento:** persiste el estado de los pisos. 1.3 Techo con asperezas y rugosidades que impide fácil limpieza y desinfección en el área de bodega. **Seguimiento:** se continúa evidenciando techo en área de bodega y oficina con asperezas y rugosidades que dificulta procesos de limpieza y desinfección. 1.4 Se observa unidad sanitaria para el personal de área de almacenamiento en obra gris. **Seguimiento:** se evidencia unidad sanitaria con desprendimiento de pintura y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					acabados porosos en área externa al servicio de alimentación 2.1 Se observa un personal realizando diagnóstico para el mantenimiento de los congeladores . **Seguimiento:** se evidencian equipos congeladores en buen estado.

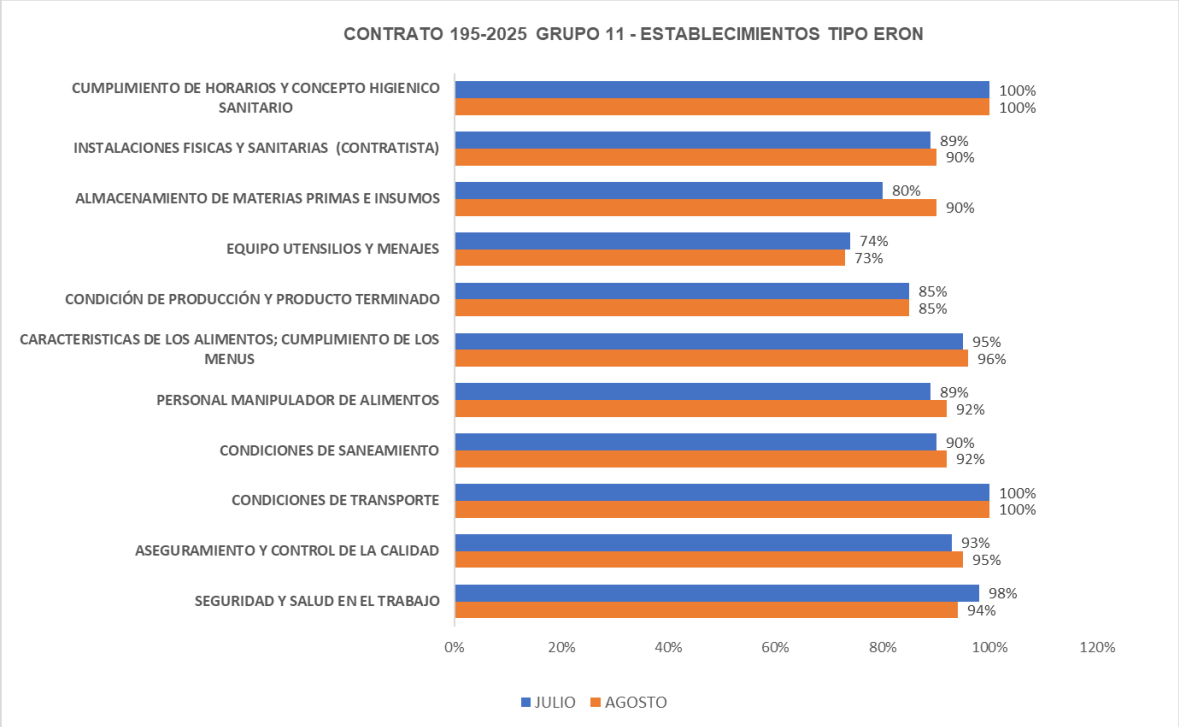
Durante el periodo del presente informe, correspondiente agosto de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC - 2025, correspondiente al Grupo No.11 de la 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 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.

De acuerdo con lo anterior se puede determinar que de los 5 establecimiento tipo Eron y 1 Planta de Contingencia correspondiente al Grupo 11, de la regional viejo caldas, a cuatro (4) de los establecimientos le fue emitido concepto sanitario favorable con puntajes de cumplimiento entre el 91% y 94.5%. En tanto, que en el establecimiento ERON COIBA, se cuenta para cada rancho con expedición de conceptos higiénicos sanitarios favorables con requerimientos, así las cosas, cada uno de los cinco bloques promedio con porcentajes de cumplimiento que van del 80.5% al 85.5%. Se encuentran casos donde el nombre del representante en el concepto sanitario no coincide con el operador. Los conceptos higiénico-sanitarios, para el mes de agosto no hubo renovación de CHS para el GRUPO 11.

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

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

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



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 11, para el período de agosto de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un **91%** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIOS Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO; Para el corte del informe la categoría obtuvo un cumplimiento general del **100%,** manteniéndose igual respecto al cumplimiento del mes de julio, para el presente informe se registra cumplimiento frente a los horarios de entrega de los alimentos de acorde a lo establecido en la OTM, los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente (CHS) y los mismos se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA; En el periodo de agosto 2025, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **90%**, presentando un incremento de un punto porcentual respecto al periodo de julio (89%). El establecimiento con menor cumplimiento fue EPMSC FRESNO con un 83%, seguido del ERON EPAMS La Dorada con un 84%. En contraste, los establecimientos de COIBA Ibagué, EPMSC Honda, EPMSC Líbano, EPMSC Puerto Boyacá y la Planta de Contingencia G11 alcanzaron promedios entre el 90% y el 100%. Para el corte de este informe, persiste como ítem de mayor afectación la no gestión del contratista frente a los mantenimientos correctivos de menor cuantía, especialmente en pisos, techos, pintura de paredes, resane de puertas, ventanas, marcos, estanterías y luminarias, los cuales aún presentan grietas, porosidad y deterioro que afectan la salubridad y seguridad de las áreas de producción. En el EPMSC FRESNO se mantienen deficiencias en el mantenimiento de estructuras, principalmente en el área de almacenamiento de insumos, donde se reporta desprendimiento de pintura y deterioro en paredes. En el EPMSC Honda, aunque el cumplimiento general es alto, se identificaron problemas en marcos de puertas en mal estado y alcantarillas sin rejillas de protección en zonas aledañas al lavado de menaje, lo cual representa un riesgo de contaminación. En el EPMSC

COIBA Ibagué, los bloques presentan situaciones diferenciadas: en general, hay deterioro en techos, paredes y pisos; en el Bloque 4 persisten deficiencias en pisos y redes eléctricas en el área de lavado de menaje; en el Bloque 5 se observaron pisos con porosidad, grietas y huecos en áreas críticas como cocina caliente y jugos; y en el Bloque 7, el área de lavado y porcionado de proteína presenta empozamientos de agua por falta de pendiente, además de grietas en pisos de congeladores y marmitas. Mientras que en EPAMS La Dorada, se reporta que las medias cañas no cumplen con los requerimientos sanitarios, los pisos carecen de pendiente hacia los drenajes, y el techo presenta humedad por fallas estructurales, frente al requerimiento de señalización de las áreas, el establecimiento promedio en 0% de cumplimiento. Él contratista se encuentra realizando acciones correctivas de resane, emboquillado y mantenimiento de puertas. En la Planta de Contingencia Líbano continúan observándose deterioros en paredes, medias cañas y puertas, los cuales son de responsabilidad directa del contratista por tratarse de un servicio externo. Finalmente, en el EPMSC Puerto Boyacá los pisos presentan baldosas partidas en el área de lavado de menaje, ausencia de vestieres y lockers, así como techos rugosos en el área de bodega y falta de separación física entre áreas. Durante agosto se consolidó un desempeño global del 90%, lo que refleja un avance sostenido en la mayoría de los ítems evaluados. Sin embargo, persisten deficiencias críticas en la gestión de infraestructura menor, especialmente en pisos y drenajes, que requieren acciones inmediatas para garantizar condiciones óptimas de higiene y seguridad en el servicio de alimentación, él contratista es afectado en EPMSC FRESNO por no contar con una área exclusiva y señalizada para el almacenamiento temporal de PNC, así mismo se afecta por no tener un espacio físico exclusivo para el depósito de residuos sólidos, ambos promedios ponderan con 0%. Se observa cumplimiento en cuanto al estado de las instalaciones eléctricas, protección de los sistemas de evacuación de aguas residuales, las instalaciones sanitarias se encuentran operativas y funcionales, existen letreros alusivos a la correcta aplicación de BPM en las instalaciones de producción y servicios, existen mensajes de espacios libres de tabaco de acuerdo a la ley 1335 de 2209, en los establecimientos se garantiza un área exclusiva para ensamble de las raciones, de igual manera existe un área para la limpieza y desinfección de los utensilios y gramajes, frente a las variables los establecimientos cumplen al 100% ,

3. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: En el periodo de agosto de 2025, este criterio alcanzó un **90%** de cumplimiento global, lo que representa una mejora de 10 puntos frente al resultado de julio del 80%. Este incremento refleja un avance significativo en la gestión de almacenamiento, control documental y manejo de materias primas. El establecimiento con menor cumplimiento fue EPMSC COIBA Ibagué con 89%, seguido de EPAMS La Dorada, EPMSC Fresno, EPMSC Honda y EPMSC Puerto Boyacá, todos con un 90 %. En contraste, la Planta de Contingencia G11 y el EPMSC Líbano alcanzaron un 100 % de cumplimiento en esta categoría. Se evidencia una mejora notable para el EPMSC Fresno el cual para el mes de Julio había alcanzado un porcentaje de cumplimiento tan solo 64% ; los resultados muestran que persiste como ítem de mayor afectación el etiquetado y rotulado de los empaques primarios, el cual obtuvo un cumplimiento promedio de solo 24 %, evidenciando falencias en la correcta aplicación de la normatividad vigente (Resolución 5109 de 2005). En este aspecto se encontraron deficiencias principalmente en COIBA Ibagué, La Dorada, Fresno, Honda y Puerto Boyacá, donde algunos alimentos (sal, arroz, panela y productos cárnicos) aún carecen de rotulado completo o presentan lotes escritos manualmente con marcador. Por otro lado, los indicadores de mayor fortaleza fueron: Almacenamiento libre de contaminación física, química y biológica (100 % en todos los establecimientos). Adecuada separación de alimentos para prevenir contaminación cruzada (100 %). Aplicación del método PEPS para la rotación de inventarios (100 %). Cumplimiento de condiciones sanitarias y de seguridad en las bodegas (96 % a 100 % según el establecimiento). Durante las verificaciones en campo se observó una mejora sustancial en la gestión documental y en el cumplimiento del plan de compras, aunque persisten falencias en el etiquetado primario. En EPMSC Coiba, se reportaron aún incidencias frente a la tenencia de las fichas técnicas de algunos proveedores (73%), así como en la correlación de estas con los proveedores relacionados en listado socializado a la interventoría y el cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el parte diario. Asimismo, se identificaron hallazgos relevantes en la gestión de rotulación en los establecimientos Honda y Puerto Boyacá, donde productos como sal y arroz fueron encontrados con información incompleta o no conforme. En conclusión, el crecimiento positivo en agosto refleja que las acciones implementadas por el contratista han tenido impacto, principalmente en la prevención de riesgos ambientales y en la seguridad alimentaria. No obstante, la categoría aún presenta debilidades importantes en el etiquetado de materias primas, lo que indica la necesidad de mantener e intensificar las estrategias correctivas para alcanzar un nivel de excelencia en la gestión del almacenamiento. De manera general en los establecimientos en el establecimiento, se evidencia separación efectiva por

área, las materias primas se almacenan según sus características naturales, se cumplen con las distancias perimetrales y/o se gestionan acciones que permiten las operaciones de limpieza y desinfección, se evidencia fechas de vencimiento de los alimentos vigentes, existe un control y gestión de inventarios de acuerdo con el método PEPS. Se observan bodegas limpias, organizadas y señalizadas por categoría, 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.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: En el periodo de agosto 2025, la categoría alcanzó un **73%** de cumplimiento, manteniéndose en un nivel bajo respecto a las demás categorías evaluadas y sin variaciones significativas frente al resultado del mes de julio 74%. El establecimiento de menor cumplimiento fue COIBA Ibagué con 62% bajando el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes de Julio donde se ubicaba como el establecimiento de menor cumplimiento, pero con un mejor porcentaje del 71%, seguido de la Planta de Contingencia G11 con 78 % y el EPMSC Honda con 74 %. En contraste, el mejor desempeño lo alcanzaron EPAMS La Dorada (87%), EPMSC Fresno (83%) y EPMSC Líbano (100 %). Los ítems de mayor afectación corresponden a la falta de equipos mínimos requeridos según la OTM, así como al deterioro y desgaste de utensilios. En el COIBA Ibagué, varios bloques carecen de equipos esenciales: en el Bloque 2 no se cuenta con el número de puestos de cocción establecidos; en el Bloque 4 falta el procesador de alimentos de 50 kg; en el Bloque 5, de los 12 puestos de cocción requeridos solo se dispone de 7, y los equipos como procesador de alimentos, pela papas y licuadoras presentan capacidad insuficiente. En el Bloque 7, la ausencia del procesador de 200 kg impide cumplir con los requerimientos establecidos por el número de PPL atendidas. En el EPMSC Fresno, se reporta la ausencia de una hidro lavadora necesaria para garantizar la adecuada limpieza de utensilios y áreas de producción. En la Planta de Contingencia G11 (Líbano), se evidenció la falta del procesador de alimentos de 50 kg, equipo exigido en el anexo 5 de la OTM. Los establecimientos de La Dorada, Honda y Puerto Boyacá presentan incumplimientos asociados al desgaste de utensilios, reposición tardía o insuficiente y mal funcionamiento de equipos exigidos en la OTM. Las deficiencias más recurrentes incluyen utensilios deteriorados, equipos con fallas mecánicas menores y registros incompletos de mantenimiento preventivo, lo que representa un riesgo operativo importante. La carencia o mal estado del menaje afecta la inocuidad de los alimentos, puede retrasar la producción y compromete el cumplimiento de los menús establecidos. De acuerdo con los hallazgos se confirma la persistencia de equipos en mal estado, principalmente marmitas, ollas y utensilios de acero con deterioro, así como la necesidad de reposición de licuadoras industriales y equipos menores en varios establecimientos. Aunque se evidencian esfuerzos del contratista en adquisición de utensilios y reposición parcial de equipos, el nivel de cumplimiento sigue siendo bajo. Las acciones implementadas han mitigado algunas falencias, sin impactar de mayor manera el estado de equipos y utensilios, siendo necesario intensificar la reposición de equipos críticos y fortalecer los planes de mantenimiento preventivo para garantizar condiciones óptimas de operación y seguridad alimentaria. En los establecimientos del grupo 11 se registra entrega de menajes para los PPL de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas en la OTM, no existe para el corte de este informe algún tipo de menaje o utensilio en desuso que pueda generar algún tipo de contaminación, los servicios de alimentación cuentan con las trampas de grasa, en buen estado, funcionales y de acuerdo a la capacidad del servicio, el contratista cumple con la totalidad de los equipos de medición básicos, ante las anteriores variables de verificación el contratista cumple con el 100%.

5. CONDICIÓN DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; En el periodo de agosto 2025, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **85%,** manteniéndose el mismo nivel que obtuvo en julio. Los establecimientos con menor porcentaje de cumplimiento fueron el EPMSC FRESNO con 67 % disminuyendo el porcentaje de cumplimiento en relación con el mes de Julio donde había alcanzado un porcentaje de 71%, seguido del EPAMS LA DORADA con 74 %, EPMSC HONDA con 83 % y la Planta de Contingencia G11 con 78 %. En un rango intermedio se encuentra el EPMSC Líbano con 75 %, mientras que el EPMSC COIBA Ibagué alcanzó un 93 % el de mayor cumplimiento. El EPMSC Puerto Boyacá con porcentaje de cumplimiento del 78%. Durante la verificación en campo, los ítems de mayor afectación correspondieron al servido del producto terminado y las dietas (cuando aplica), se registra que los establecimientos con excepción de EPMSC HONDA no cumplen con las condiciones necesarias para evitar el cruce de flujos y el riesgo de contaminación cruzada durante el servido, adicional la distribución de componentes de los menús se realizó en recipientes no isotérmicos, lo cual

no garantiza la temperatura adecuada de los alimentos, ni garantiza la inocuidad del producto terminado; En EPAMS La Dorada, se observó que la entrega de los componentes del menú se realiza, en canastillas y recipientes no isotérmicos que no aseguran la conservación de los alimentos. En los establecimientos de Honda, Coiba y Líbano, se identificó el uso de fondos para entregar ensaladas, proteínas y sopas, práctica no permitida y que compromete la seguridad del servicio. De manera particular, en el establecimiento de Coiba bloque # 2 se evidenció la entrega de dietas en fondos a los patios 21 y 22, y en el bloque #5 la entrega en bolsas plásticas, ambas prácticas no conformes con la normatividad sanitaria. Otro aspecto crítico fue la falta de soporte documental en la radicación de procedimientos. En Coiba Ibagué el contratista no cuenta con el documento que formalice las condiciones para la operación de la producción y servido, lo que afecta la trazabilidad y el cumplimiento normativo. Para el corte del mes de agosto, se destacan avances importantes en otros ítems de la categoría: Uso de utensilios estandarizados para el servido en los patios (100 % de cumplimiento), rotulado del hielo conforme a la normatividad, implementación del plan de muestreo y control de gramajes, cumplimiento con el uso de empaques desechables para la atención de PPL con diagnósticos especiales, no se reportaron devoluciones de productos por fallas en inocuidad o calidad, aplicación completa del protocolo de contra muestras exigido en la OTM. En conclusión, aunque el promedio global se mantiene en un 85 %, las debilidades detectadas en el servido del producto terminado y la gestión documental en COIBA siguen siendo aspectos críticos que requieren acciones inmediatas. Las fortalezas en estandarización de utensilios, plan de muestreo y cumplimiento normativo reflejan un control adecuado en varios componentes, pero los riesgos en la manipulación y servido de alimentos limitan el cumplimiento total de la categoría.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS; CUMPLIMIENTO DE MENÚS: En el corte de agosto de 2025, esta categoría alcanzó un promedio de cumplimiento del **96%,** evidenciando un crecimiento de 1% respecto a julio. Resultado que denota un alto desempeño y una adecuada estandarización en la producción, distribución y control de la alimentación en los ERON, CRM y plantas de producción del grupo 11. El establecimiento de menor cumplimiento fue EPAMS La DORADA con 86 %, seguido de COIBA Ibagué con 97%, mientras que Fresno, Puerto Boyacá, Líbano y la Planta de Contingencia G11 alcanzaron el 100% de cumplimiento. Durante la verificación en campo, los ítems de menor cumplimiento se relacionan con el control y servido de dietas terapéuticas, en especial en el establecimiento de la Dorada, donde se evidenció entrega de componentes en recipientes no isotérmicos, así como suministro de dietas en fondos sin rotulado adecuado, incumpliendo lo estipulado en el Manual de Dietas Terapéuticas y los documentos técnicos. En el establecimiento de COIBA, específicamente en los Bloque # 2 y Bloque # 5, se identificó la entrega de dietas en fondos y bolsas plásticas sin rotulado, asimismo quedo registrado el suministro de alimentos prohibidos por el Anexo N010 (pescado Basa) en el establecimientos EPMAS La Dorada (no aportan los documentos de importación y autorización sanitaria establecidos en el oficio de aprobación USPEC), no obstante, se destacan fortalezas significativas para el periodo de agosto en la categoría: cumplimiento del 100 % en la entrega de los componentes del menú verificado, respecto a los ciclos de menús aprobados, él contratista cumple con los gramajes establecidos; las preparaciones cumplen con las calidad organoléptica de los alimentos, la cual es verificada mediante las pruebas hedónicas, igualmente las preparaciones cumplen con los ingredientes que las componen para cada tiempo de comida, se realiza la entrega de los menús especiales; refrigerios nocturnos y oferta alimentaria adicional; se cumple con el programa de tamizaje nutricional y seguimiento a PPL con condiciones especiales. En conclusión, el desempeño de agosto fue sobresaliente, consolidando un promedio del 96 % que reafirma la capacidad operativa del contratista para garantizar una alimentación adecuada, segura y conforme a la OTM. Sin embargo, persisten deficiencias puntuales en la gestión de dietas terapéuticas (rotulado y uso de isotérmicos), así como en el no cumplimiento de los procedimientos estipulados para los intercambios, aspectos que deben ser objeto de acciones correctivas de modo que se asegure un cumplimiento integral de la categoría en todos los establecimientos.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: En el corte de agosto de 2025, la categoría alcanzó un promedio de cumplimiento del **92%**, creciendo 3% respecto al resultado de julio del 89 %. Los establecimientos con menor cumplimiento fueron EPAMS LA DORADA con 86%, seguido del EPMSC FRESNO con 89 % y el EPMSC COIBA IBAGUE con 92%. En contraste, los de mayor cumplimiento fueron EPMSC HONDA, EPMSC LÍBANO, PUERTO BOYACA y la PLANTA DE CONTINGENCIA del G11, con promedios del 100 %. El ítem de mayor afectación corresponde al cumplimiento del personal mínimo requerido y la oferta técnica adicional, donde se observaron inconsistencias en la presencia y frecuencia de visitas de perfiles técnicos obligatorios como ingenieros de alimentos, nutricionistas y profesionales de SST y calidad. En los

establecimientos de la Dorada y Fresno, no cumplen con la frecuencia de visitas establecida en la OTM para los profesionales (ingeniero de alimentos: una visita cada 15 días; profesional SST y calidad: una visita mensual; nutricionista: una visita cada 15 días). Un segundo aspecto crítico fue la entrega de dotación obligatoria al personal manipulador, en EPMSC COIBA Ibagué y La Dorada, se identificó que no se realizó la entrega de la dotación conforme a lo establecido en el código sustantivo de trabajo y la OTM para el personal operativo, por el contrario, en los establecimientos de Fresno, Honda, Puerto Boyacá y la planta de contingencia se evidenció cumplimiento total en esta variable, alcanzando un promedio del 100 %. En cuanto al uso adecuado de la dotación y hábitos de higiene, los resultados fueron favorables: el personal manipulador utilizó gorros, tapabocas, delantales y demás elementos conforme a la normatividad, con un cumplimiento del 96%. Asimismo, se observó cumplimiento del100%, frente a las buenas prácticas de higiene como lavado de manos, cabello recogido, ausencia de joyas o accesorios y uso obligatorio de tapabocas. Para este corte del informe, la categoría de Personal manipulador de alimentos evidencia un desempeño sólido, destacándose las buenas prácticas de higiene y el uso correcto de dotación, 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.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; Para el corte de agosto, la categoría de Condiciones de Saneamiento alcanzó un promedio global del 92%, presentando un crecimiento del 2% respecto al mes anterior. El desempeño general refleja un nivel alto de cumplimiento en la implementación de medidas de higiene, limpieza y control ambiental en las áreas de manipulación de alimentos. El establecimiento de menor cumplimiento para el corte de agosto corresponde a EPMSC HONDA con 82%, seguido de EPAMSC LA DORADA con 86% y EPMSC FRESNO con 91%; mientras que COIBA IBAGUÉ alcanzó el 94%, la Planta de Contingencia G11 promedia con 94% y el resto de los establecimientos obtienen 100%. Los ítems con mayor afectación corresponden al estado de los techos, los cuales en varios establecimientos presentaron hongos, grasa y humedad, se registra cumplimientos del 0% en EPAMSC LA DORADA y COIBA -IBAGUE, por cuanto se registran hallazgos en los bloques 2, 5 y 7. Así mismo se registraron deficiencias en la limpieza de equipos y utensilios en EPMSC FRESNO y EPMSC HONDA, donde se evidenciaron incidencia por cuenta de los procesos de desinfección de ollas, canastillas y recipientes usados para la distribución de alimentos, ya que estas generan riesgo de contaminación. Se destacan además desviaciones en los procesos de limpieza y mantenimiento de paredes, pisos y puertas en COIBA (bloque 2 y bloque 5) y, en EPMSC HONDA, donde se observa presencia de suciedad, desprendimiento de pintura y óxido en áreas de producción y cocina caliente. En cuanto al manejo de residuos sólidos se observó no conformidad respecto al ítem de verificación en EPMSC HONDA y COIBA BLOQUE # 5, donde se encontraron recipientes en mal estado o sin bolsas, mientras que en los bloques # 2, # 5 y # 7 de Coiba se registra incumplimiento frente a la disposición final de aceite vegetal usado (AVU), debido a que los certificados de recolección no coincidían con los exigidos por la autoridad ambiental. En contraste, los establecimientos promedian con 100% durante el seguimiento a las obligaciones que corresponde con; suministro de los insumos de limpieza, manejo de residuos peligrosos, mantenimiento de trampas de grasa, disponibilidad de tanques de almacenamiento de agua y registros de control de plagas, en este último ítem se registra presencia de vectores en COIBA BLOQUE # 2 (se evidenció presencia de cucarachas), aunque cuenta con los certificados vigentes de control de plagas. Por demás se registra cumplimiento de las verificaciones, aunque la categoría presenta un desempeño alto, persisten puntos críticos relacionados con techos, paredes y procesos de desinfección que requieren intervención inmediata para evitar riesgos en la inocuidad de los alimentos.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; Para el corte de agosto, el ítem alcanzó un cumplimiento del **100%,** promedio que persiste desde el periodo anterior. Todos los establecimientos del Grupo 11 cumplieron con la normatividad sanitaria vigente en cuanto al transporte de alimentos, garantizando que los vehículos se encuentren en condiciones físicas e higiénicas adecuadas, con la documentación requerida (SOAT, revisión técnico-mecánica, CHS, tarjeta de propiedad, entre otros). Durante la verificación en campo, se observó el porte visible de la leyenda “Transporte de Alimentos” en el exterior de los vehículos, además de la correcta implementación de registros de control de temperatura durante el transporte, carga y descarga, asegurando la inocuidad de los productos. De igual forma, se constató que el personal transportador cumple con la normativa: todos cuentan con certificado de manipulador de alimentos, vestimenta

adecuada y licencia de conducción vigente, lo que garantiza el manejo seguro de la cadena de suministro. En conclusión, este ítem se consolida como una de las categorías con mejor desempeño en julio, sin hallazgos relevantes ni incumplimientos, evidenciando la efectividad de las medidas implementadas por el contratista para asegurar la calidad y seguridad en el transporte de los alimentos.

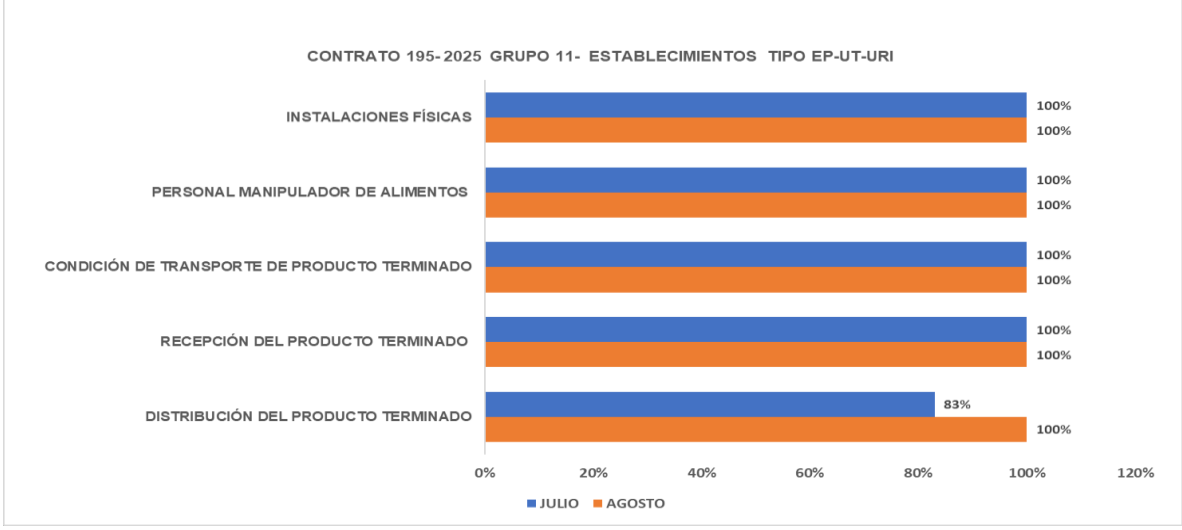
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD; Para el corte de agosto obtuvo un promedio de cumplimiento del **95%,** en este periodo el promedio crece 2% respecto a julio. El establecimiento de menor cumplimiento correspondió a la Planta de Contingencia G11 con el 89%, seguido de EPMSC Puerto Boyacá con 92%, el resto de los establecimientos promedia entre el 94% y 100%. En este corte del informe la variable con mayor hallazgos corresponde a la verificación de la calibración de los equipos de medición y control de gramajes (termómetros y grameras); él contratista no presenta el soporte de calibración de los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y de gramaje en los establecimientos de EPMSC Fresno, EPAMSC La Dorada, EPMSC Coiba Bloque 1, EPMSC Coiba Bloque 4, EPMSC Coiba Bloque 5, EPMSC Coiba Bloque 7, EPMSC Puerto Boyacá y Planta de contingencia del G11, los cuales obtuvieron cumplimiento del 0%. Seguidamente, la variable de la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, hoja de vida y cronograma de mantenimientos presenta algunas acciones de mejora; sin embargo, persisten los incumplimientos en los establecimientos de EPMSC Puerto Boyacá, EPMSC Coiba Bloque # 2 y Coiba Bloque # 7. Se evidenció cumplimiento del 100% en los establecimientos de EPMSC Fresno, EPMSC Honda y EPAMSC La Dorada. Aun así, el contratista no tiene la totalidad de las hojas de vida de los equipos, si como tampoco los soportes de mantenimiento de los equipos de refrigeración, estufas, carros transportadores y pelapapas. Dentro de las mejoras evidenciadas en el mes de agosto se destacan: Recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.), con diligenciamiento de los formatos establecidos en el Anexo 2; Resultados microbiológicos conformes de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente de materias primas, agua potable, manipuladores, superficies, ambiente y producto terminado según la OTM, especialmente en EPMSC Coiba Bloque 1 y Coiba Bloque 4; Cumplimiento en la totalidad de los planes y programas requeridos en la OTM; Control y registro de la temperatura de los equipos de frío; Carros transportadores con hoja de vida; Programa de trazabilidad definido e implementado; Planes de contingencia específicos para cada establecimiento. No obstante, persisten hallazgos relacionados con la no presentación de soportes de pago de servicios públicos y de bonificación de la PPL en la mayoría de los establecimientos, con excepción de EPMSC Fresno y EPMSC Honda. Durante la verificación no se observó ingreso o retiro de elementos prohibidos en ninguno de los establecimientos del Grupo 11. Frente a las demás verificaciones el contratista cumple con la capacitación establecida en la OTM en los establecimientos, que corresponde a la formación continua establecida en la OTM (mínimo de 4 horas mensuales, según la Resolución 2674 de 2013), además de capacitación adicional (Estudios Previos), al menos 20 horas durante la ejecución del contrato, en Buenas prácticas y hábitos en la cadena de producción de alimentos, prestación del servicio y generación de vida saludable, el contratista cumple con el requerimiento de sensibilización a los representantes de cada patio para el adecuado proceso de higienización del menaje, se registra en todos los establecimientos cumplimiento del 100%. El contratista cuenta con la totalidad de los planes y programas requeridos en la OTM, se realiza el recibo de las materias primas aplicando criterios de aceptación o rechazo, el contratista cuenta con los formatos básicos estandarizados para control de procesos de producción, no se ha presentado algún brote de Enfermedad trasmitida por Alimentos, se lleva el control y registro de la temperatura de los equipos de frío, los carros transportadores cuentan con la respectiva hoja de vida, se cuenta con el programa de trazabilidad definido e implementado, cuentan con un plan de contingencia específico para el establecimiento. Para el corte de agosto él contratista no presenta los soportes de pago correspondientes a los servicios públicos, así como tampoco presenta los soportes de pagos de bonificación de la PPL, en los establecimientos con excepción de EPMSC FRESNO, EPMSC HONDA y Planta de Contingencia del G11. Durante el seguimiento de la interventoría en ninguno de los establecimientos se observa el ingreso y/o retiro de elementos prohibidos del establecimiento.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; Para agosto el cumplimiento fue del **94%,** lo que representa un decrecimiento del 4% frente al periodo anterior. El resultado refleja que, en general, los establecimientos del Grupo 11 mantienen un desempeño alto en seguridad laboral y prevención de riesgos, aunque persisten algunos hallazgos que afectan la consolidación del 100%. El establecimiento con menor cumplimiento fue el EPMSC HONDA con 88%, seguido

de EPMSC LA DORADA con 89% y EPMSC COIBA IBAGUE con 95% . Los demás establecimientos alcanzaron el 100% de cumplimiento, destacándose EPMSC PUERTO BOYACÁ como uno de los que no presentaron hallazgos. Los ítems de mayor afectación corresponden principalmente a las campanas y/o extractores de aire, donde se evidenció incumplimiento total en el EPAMSC HONDA (0%), y bajo desempeño en EPMSC LA DORADA (20%), EPMSC COIBA IBAGUÉ (69%) y la Planta de Contingencia G11 (60%). Esto se debe a deficiencias en el mantenimiento, insuficiencia de equipos y condiciones inadecuadas de ventilación, lo que afecta la prevención de condensación y acumulación de calor en áreas críticas de preparación de alimentos. Otro hallazgo relevante se relaciona con los extintores, donde en el EPMSC COIBA IBAGUÉ se obtuvo un cumplimiento del 92%, debido a observaciones sobre la señalización y estado de algunos equipos, aunque en general la mayoría de establecimientos cumplen con este ítem al 100%. En contraste, se mantiene un cumplimiento sobresaliente en aspectos como la actualización de registros de capacitaciones en SST, la existencia de políticas documentadas y visibles, la dotación de EPP (elementos de protección personal), así como el cumplimiento de los exámenes médicos ocupacionales, todos con un 100% en la mayoría de los establecimientos. De manera general, el resultado del 94% evidencia que, aunque la categoría presenta un nivel sólido de cumplimiento en los componentes documentales, formativos y de dotación de seguridad, persisten falencias críticas en la infraestructura de ventilación y en el mantenimiento de algunos equipos de seguridad. Estas situaciones requieren acciones correctivas inmediatas en los EPAMSC HONDA, EPMSC LA DORADA y EPMSC COIBA IBAGUE, especialmente en lo relacionado con extractores y ventilación adecuada, para evitar riesgos en la salud y seguridad de los trabajadores y garantizar ambientes de trabajo seguros y conformes a la normativa vigente. El contratista registra cumplimiento frente a la dotación de la malla antifuego en los servicios, cumple con los exámenes médicos ocupacionales, de igual manera se cuenta con el registro de entrega de EPP, así mismo el botiquín se encuentra dotado y cumple con la inspección mensual en todos los establecimientos.

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

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



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 11, para el período de agosto 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 **100%** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. INSTALACIONES FISICAS; Para el corte de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **100%**, manteniéndose en el mismo nivel respecto al informe de julio. Todos los centros de detención transitoria del Grupo 11 alcanzaron el **100% de cumplimiento**, lo que refleja un control adecuado en las condiciones higiénicas del almacenamiento temporal del producto terminado. Se verifica que los alimentos se mantienen alejados de focos de contaminación, en superficies limpias y sin contacto directo con el piso. Además, se evidencia el uso de estibas y canastillas durante el almacenamiento temporal, las cuales se encuentran en buen estado y limpias. En este corte no se registraron hallazgos significativos por parte de la interventoría, lo que demuestra un cumplimiento sostenido y uniforme en todas las Estaciones de Policía del Grupo 11.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS;** Para el corte de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 100%, manteniéndose en el mismo nivel respecto al corte de julio. Todos los centros de detención transitoria evaluados alcanzaron el 100% en los ítems verificados, lo cual refleja un adecuado cumplimiento de las condiciones exigidas en esta categoría. En la revisión se constató que los manipuladores de alimentos utilizan la dotación completa, limpia, en buen estado y de color claro, conforme a lo establecido en la normatividad vigente. Adicionalmente, cuentan con certificado médico de aptitud para manipular alimentos y con la certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Durante la visita se verificó la presencia y registro de asistencia del supervisor de calidad en las estaciones de policía. De manera general, los resultados evidencian que no se presentaron hallazgos significativos en esta categoría, garantizando que el personal manipulador de alimentos en los establecimientos EP, UT y URI del Grupo 11 cumple plenamente con los requisitos de higiene, salud ocupacional y formación técnica establecidos por la normativa.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO; Para el corte del mes de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 100%, permaneciendo igual respecto al informe del mes de julio. Todos los centros de detención transitoria evaluados alcanzaron un 100% de cumplimiento, lo que refleja un adecuado manejo en las condiciones de transporte de alimentos en el Grupo 11. Durante las verificaciones se constató que los vehículos transportadores portan toda la documentación exigida, incluyendo CHS vigente, SOAT y revisión técnico-mecánica, además de la leyenda visible de “Transporte de alimentos” en su exterior. Asimismo, se evidenció que los vehículos se encuentran en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, con estibas y canastillas limpias, evitando el contacto directo de los alimentos con superficies contaminantes. Las medidas de transporte garantizan que los productos se preserven en condiciones óptimas durante el trayecto, previniendo daños mecánicos y alteraciones en su inocuidad. Se diligencian correctamente las planillas de registro de temperatura de los alimentos (fríos y calientes), asegurando el mantenimiento de la cadena de frío o calor según corresponda. Finalmente, el contratista presentó plan de rutas definido, lo que permite hacer seguimiento en los puntos de entrega. En conclusión, la categoría mantiene un desempeño sobresaliente, sin hallazgos significativos en este corte, consolidando la confiabilidad del sistema de transporte de producto terminado en los centros de detención transitoria del Grupo 11.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; Para el corte de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 100%, permaneciendo igual respecto al informe del mes de julio. Todos los centros de detención transitoria alcanzaron un promedio de cumplimiento del 100%, mostrando un desempeño uniforme y consistente en esta categoría. Para agosto,

el cumplimiento fue total en todos los centros. Se verificó que en el periodo se cumple con: La entrega del menú en el horario establecido; La socialización y actualización del ciclo de menús; El suministro de la totalidad de los componentes del menú sin faltantes; El cumplimiento de los gramajes de las preparaciones de acuerdo con la OTM; La observancia de las especificaciones técnicas de cada componente, incluidas las bebidas; La entrega de alimentos en condiciones higiénicas, libres de contaminación y cumpliendo con las características organolépticas; La entrega de los alimentos al responsable designado (CPAMSE, UT o EP).No aplica para este corte el ítem de renuncias a la alimentación y/o dietas, dado que no se registraron casos en los centros de detención. En conclusión, la categoría demuestra un nivel de cumplimiento óptimo, lo que refleja un control estricto en la recepción del producto terminado y una adecuada gestión por parte del contratista.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; Para el corte de agosto, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 100%, para este ultimo de verificación se observa una mejora notable frente al resultado frente del informe del mes de julio con un 83%. El establecimiento con menor cumplimiento fue la EP Estación de Policía Permanente Central, con un 50%, debido a un hallazgo asociado a la no entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos, lo que afecta la adecuada distribución y consumo por parte de la PPL, mejorando el hallazgo y realizando las correcciones frente al hallazgo; para el mes de agosto los centros de detención transitoria del grupo 11 se registra cumplimiento del 100%, garantizando que los alimentos se entregaron en empaques individuales, previamente embalados y sellados, lo que asegura condiciones de inocuidad y protección. Cabe resaltar que en este corte no aplica la verificación para la entrega de dietas a PPL con diagnóstico inmunosuprimido ni el suministro de alimentos en empaques diferenciados para este grupo, por lo que no se registran hallazgos en estas variables. En conclusión, aunque el promedio general refleja un nivel de cumplimiento alto, se recomienda fortalecer los procesos logísticos y de control en la EP Estación Permanente Central, garantizando la disponibilidad de utensilios básicos, ya que este aspecto resulta esencial para mantener la calidad del servicio y la experiencia alimentaria de la población atendida.

2.2.12	GRUPO 12
2.2.12.1	Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de agosto de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 12 Regional Noroeste, operador UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 con número de contrato 196-2025, 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
CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	15/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	62,0%	1 MES	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 vestidores. 6. Las materias primas son almacenadas en cavas sin previa limpieza. 6. En bodega se encontró productos de panadería cerca de productos no procesados. 7. No se cuenta con área para almacenamiento de residuos sólidos. 8. Techos con presencia de suciedad. 9. El plan de saneamiento no se ajusta al establecimiento.
EPMSC BOLIVAR	07/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74%	10 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%	8 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 Vestidores de los manipuladores se encuentra en construcción. 3. Uno de los refrigeradores no presenta la temperatura adecuada para la conservación de alimentos cuya temperatura al momento de la visita es de 12.9 grados Celsius. 4. El refrigerador se encuentra en mal estado, no alcanza temperaturas Requeridas para la conservación de alimentos; temperatura en el momento de la visita 12,9°C. 5, la capacidad de almacenamiento de los equipos de congelación y refrigeración son insuficientes.
EPMSC MEDELLIN	04/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88,0%	25 DIAS	El establecimiento tiene deficiencias con el piso, que facilita el encharcamiento de líquidos "pisos con grietas, perforaciones; paredes con inicio tratamiento para control

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					humedad"; se evidencia techo con inicio de tratamiento de biopelícula y condensación; se evidencia mesones de áreas de pre alistamiento con superficies deterioradas; área almacenamiento de productos terminado con pisos porosos, grietas y techo con inicio intervención para control de biopelícula de vapores, grasas y condensación; se evidencia puntos ecológico cerca al área de cocción; se evidencia una área temporal para el lavado de equipos y utensilios, mientras realizan intervención de mejoramiento área lavado al ingreso del servicio de alimentación.
EPMSC PUERTO BERRIO	19/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	67,5%	11 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. • 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 9 MESES	**1.2.1** los pisos tienen rugosidad y discontinuidad. **1.2.5** no tienen drenajes al

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 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%	1 AÑO Y 2 MES	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	09/07/2025	FAVORABLE	99%	1 MES	Entorno con elementos propicios para el albergue de plagas. 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, dos (2) de los establecimientos del grupo 12 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable y seis (6) presentan concepto Favorable con Requerimientos; de los cuales seis (6) cuentan con vigencia inferior a un año, dando cumplimiento a lo establecido en la OTM; adicionalmente, algunos 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.

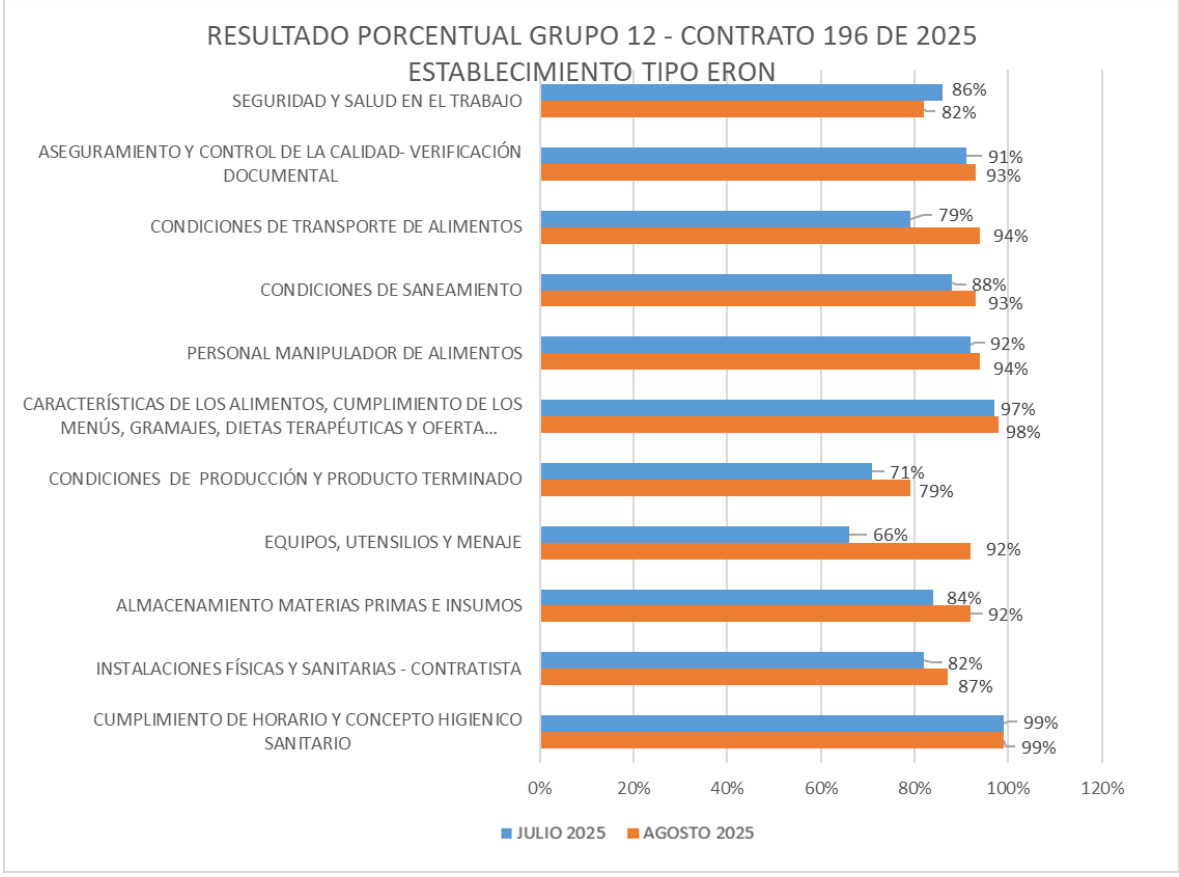
También es importante resaltar que el ERON EMPSC SANTA BÁRBARA se encuentra en contingencia por infraestructura y por tal motivo el servicio de alimentación fue trasladado a otra área del establecimiento (proyectos productivos) el cual no cuenta con concepto higiénico sanitario, el contratista no presenta 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 y presenta concepto con fecha superior a un (1) año, al igual que el ERON EPMSC TAMESIS.

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 desempeño el mes de agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 del Grupo 12, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 12, para el período de agosto 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 total de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (99%): obtuvo un cumplimiento total del 99% en comparación del periodo anterior julio 2025 mantuvo su calificación; no obtuvo el 100% debido a que presentó en el establecimiento EPMSC MEDELLIN un porcentaje del 92% novedad referente al cumplimiento de horario en la entrega de la alimentación en los diferentes tiempos de comida. Es de destacar que todos los establecimientos presentaron cumplimiento total.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (87%): aumento en un 5%, pasando de 82% al 87% tal como se observa en la gráfica anterior y conceptuándose como cumple parcialmente, dicha categoría presenta falencias significativas, se observa que los hallazgos generales representativos consisten en la falta de ejecución de los mantenimientos correctivos menores y al deterioro general de las instalaciones (pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, mesones), algunas luminarias sin funcionamiento y/o sin protección, tomas eléctricas rotas o sueltas, cables sueltos, se evidencia áreas con empozamiento de agua, no se evidencia lavamanos de accionamiento no manual, conexiones hidráulicas de equipos con daño. no se cuenta con la totalidad de las áreas solicitadas en la OTM y tampoco justificación de ellas. Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial más bajo en esta categoría son: ERON EPMSC PUERTO BERRIO (61%) y ERON EPMSC TAMESIS (78%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%): presenta para el mes de agosto 2025 un cumplimiento parcial con 92% presentando un aumento del 8% con respecto al mes anterior 84%, obteniendo un porcentaje de cumplimiento total; sin embrago, no alcanza el 100% debido a que se evidencia incumplimientos en cuanto a: 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, 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 en inadecuadas condiciones, se observó que las materias primas fraccionadas o porcionadas no cuentan con su respectivo rotulo, El establecimiento del grupo, que presentó el porcentaje más bajo es: ERON PUERTO BERRIO (68%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (92%): presentó un aumento significativo del 26% respecto al periodo anterior, pasando del 66% al 92% dando un porcentaje de cumplimiento total, la categoría presenta falencias debido a que se evidenciaron equipos en mal estado, el contratista no realizó los mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos, menaje en inadecuadas condiciones para la operatividad, no se cuentan con la totalidad de las tablas de corte, equipos de refrigeración con daño en su estructura y sin calibración a escala, presenta incumplimiento en los equipos mínimos requeridos, se observa novedades con los carros transportadores por estar incompletos y/o por su estado físico ya que presentan óxido, desprendimiento de pintura, lo cual puede conllevar a un contaminación cruzada de los alimentos y/o accidente laboral. El establecimiento que obtuvo la menor calificación para esta categoría corresponde a: ERON EPMSC JERICO (75%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (79%): presenta para el mes de agosto un aumento de 8% con respecto al periodo anterior 79%; no da cumplimiento a cabalidad conforme lo requerido debido a que se evidenció procesos inadecuados de pre alistamiento de materia prima en área no sanitarias y/o áreas con deficiencias higiénicas, incumplimiento en la temperatura de distribución de los alimentos terminados tanto fríos como calientes (proteína, ensalada, jugos), por lo cual, no se implementa adecuadamente el protocolo de control de temperatura, así mismo presenta falencias en el hielo utilizado dentro del servicio de alimentación, ensamble de los productos terminados en canastillas con bolsatina no cumpliendo lo establecido en la OTM respecto a los recipientes isotérmicos. El

establecimiento que obtuvo la menor calificación para esta categoría corresponde a: ERON EPMSC MEDELLIN (66%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): para el mes de agosto se presentó aumento del 1% pasando del 97% al 98% con un cumplimiento total en los establecimientos visitados durante el periodo; sin embargo, dicha categoría presenta falencias en intercambios del menú por la no notificación a la supervisión y/o interventoría, incumplimiento en la entrega de alimentos como el chorizo sin previa autorización, incumplimiento en la entrega de los componentes no dando la rotación adecuada de los alimentos, productos no aprobados desde el área nutricional como la entrega de salchicha, no se da cumplimiento en la entrega del menú especial en la fecha establecida debido a la falta del componente proteico en su totalidad, incumplimiento en la entrega de las dietas por suministrar en fondos y/o alimentos no representativos de la solicitada, falencias en la rotulación de las dietas, se observó incumplimiento en el diligenciamiento diario de la entrega de las dietas.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): esta categoría presenta aumento de un 2% pasando de 92% al 94% en agosto 2025 obteniendo un cumplimiento total; sin embargo, presentó deficiencias con el cumplimiento del Anexo 9 en cuanto al total del personal requerido, no se cuenta con personal capacitado para la limpieza de la campana El establecimiento que presento mayores falencias es: ERON EPMSC QUIBDO (89%), los demás establecimientos obtuvieron un cumplimiento total por encima de 90%.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (93%): con un cumplimiento total del 93% y un aumento para el mes de agosto del 5% respecto al mes anterior 88%, la categoría no obtiene un cumplimiento total debido a los hallazgos relacionados con: la falta de limpieza y desinfección de los techos, paredes, pisos y equipos de los servicios de alimentación, el estancamiento de agua en las diferentes áreas del proceso, paredes con humedad, desprendimiento de pintura, los productos químicos son almacenadas en un lugar libre no tienen un área definida, no se cuenta con soporte de limpieza y desinfección del tanque de agua, 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 limpieza y desinfección de la trampa de grasa, no se evidencia un manejo correcto del aceite usado, no se realiza control de plagas, se evidencian plagas dentro del servicio de alimentación. Los establecimientos con mayor afectación en esta variable son: ERON EPMSC PUERTO BERRIO y ERON EPMSC QUIBDO con un cumplimiento del 76% para cada uno. Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (94%): representa un porcentaje de desempeño del 94% en el mes de agosto 2025, presentando un aumento significativo en la calificación del 15% respecto al periodo anterior (79%). La variable obtuvo un cumplimiento total, sin embrago, se observó incumplimientos con los vehículos evidenciándose que no se cuenta con la leyenda TRANSPORTE DE ALIMENTOS en el vehículo verificado. De los 9 establecimientos evaluados en 3 se verificaron las condiciones de transporte presentando cumplimiento parcial en: ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (83%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento total del 100%.

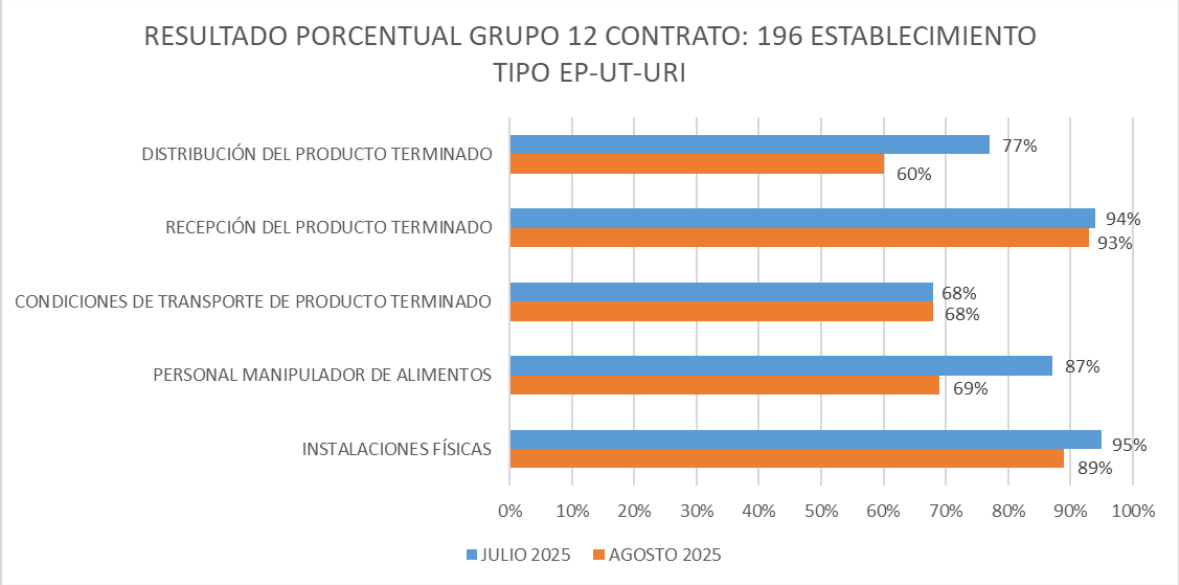
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (93%): con un cumplimiento parcial del 93% aumenta en un 2% referente al mes de julio 2025 de 91%; esta categoría presentó deficiencias en la recepción de materia prima evidenciándose productos con novedades en su rotulación, evidenciando la no aplicación de los criterios de aceptación y rechazo, no se cuenta con los formatos básicos estandarizados para la producción, falencias en la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo observarse equipos y utensilios en inadecuadas condiciones pudiendo afectar la inocuidad de los alimentos, incumplimiento en el programa de calibración debido a la falta de calibración o verificación de los equipos pertinentes, en algunos casos la falta de éstos, incumplimiento en el programa de muestreo evidenciado las tomas de muestras por fuera del cronograma y aún sin resultados, de manera general se observa un incumplimiento en el mantenimiento de los carros transportadores por encontrarse con óxido y/o desprendimiento de pintura, se observó incumplimiento en la capacitación para el periodo evaluado y no se cuenta con la articulación y sensibilización a los representantes de patio, deficiencia en la implementación del programa de trazabilidad.

Los establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total, siendo el de menor porcentaje ERON EPMSC PUERTO BERRIO (78%).

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (82%): presentó cumplimiento parcial con un porcentaje del 82%, siendo la única categoría de presentó disminución en un 4% respecto al periodo anterior julio 2025 (86%), presentó diferentes novedades como: falta de equipos (extintores), falta de botiquín, falta de manta anti fuego, personal externo sin exámenes ocupacionales, falta de implementos de seguridad y dotación de elementos de protección personal (EPP) como guantes de neopreno, guantes de malla, entre otros, campana extractora con novedad en la ventilación. Los establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total, siendo el de menor porcentaje ERON EPMSC MEDELLIN (51%).

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 del Grupo 12, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 12, para el período de agosto 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 82% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (89%): presentó variación en la calificación en un 89% con respecto al periodo del mes de julio 2025 (95%), disminuyendo en un 6% y pasando de un cumplimiento total a un cumplimiento parcial, esto debido a que se observó que en la EP BELEN MEDELLIN (50%), EP BOLIVAR (0%) y EP PUERTO BERRIO (50%), que no cuentan con un área temporal exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos disponiendo el producto en canastillas directamente en piso en inadecuadas condiciones higiénicas sin utilización de estibas u otro medio que minimice el riesgo, así mismo, deficiencias higiénicas de las canastillas usadas.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (69%):** presentó disminución significativa en un 18% pasando de un 87% a un 69%, de los 20 establecimiento visitados, 3 de ellos presentaron incumplimiento debido a que se observó que el personal manipulador utiliza la dotación de forma incorrecta, la porta en inadecuadas condiciones higiénicas o no cuenta con ella, se presentó incumplimiento respecto al certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos y capacitación en BPM. Los establecimientos con porcentajes por debajo de 60%, fueron: EP BUENOS AIRES MEDELLIN (0%), EP BELEN MEDELLIN (50%), EP BOLOMBOLO (0%) EP MINAS DE AMAGA (50%), EP MONTEBELLO (50%), EP PUERTO BERRIO (0%), EP VENECIA (50%), EP VERSALLES (50%) y EP LOS GOMEZ ITAGUI (50%).

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (68%): no presentó variación para el periodo de agosto con un 68% se mantiene en su porcentaje de cumplimiento parcial respecto al mes de julio (68%), ocasionado por incumplimientos con el medio de transporte, ya que se realizó en transporte público como taxis y mototaxis, vehículos que no cuentan con inspección sanitaria, algunos no presentaron SOAT ni tecno mecánica ni concepto sanitario, algunos transportan a pie; tampoco implementan la planilla de control de temperaturas durante la distribución y no cuentan con plan de rutas. Los establecimientos que no cumplen con los aspectos evaluados en esta variable, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto, corresponde a: EP ALTAVISTA MEDELLIN (60%), EP BELEN MEDELLIN (50%), EP BOLOMBOLO (0%), EP CALDAS ANTIOQUIA (60%), EP MINAS DE AMAGA (0%), EP ESTACION DE POLICIA MONTEBELLO (60%), EP PUERTO BERRIO (60%), EP SANTA BARABARA (0%), EP TAMESIS (20%), EP VERSALLES (20%), EP LOS GOMEZ ITAGUI (60%).

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%): la cual obtuvo un cumplimiento total del 93% presentando una disminución del 1% con respecto al periodo anterior, no se obtuvo una calificación del 100% debido a que el contratista realiza la entrega consolidada de tres tiempos de comida (almuerzo, cena y refrigerio nocturno) a la hora del almuerzo en algunos de los establecimientos, así mismo, se evidencia incumplimiento en el horario de entrega de los tiempos de comida, generalmente por anticipo, ocasionando un almacenamiento temporal de los alimentos prolongado no garantizando las inocuidad de estos, no se cuenta con la totalidad de componentes especialmente. se observan productos como embutidos que no cumplen con la normatividad vigente ya que se suministran sin previa autorización, incumplimiento del ciclo de menú, no se encuentra publicado el ciclo de menú dentro de algunas EP, se presentaron falencias en la entrega de la bebida por rotación en algunas de las EP. Los establecimientos con el porcentaje más bajo para esta variable corresponden a: EP MINAS DE AMAGA (80%) y EP SAN JAVIER MEDELLIN (67%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (60%): presentó una disminución significativa del 17%, no alcanzó un porcentaje de cumplimiento total debido presentando incumplimiento debido a que se observó la entrega de la alimentación en fondos en la mayoría de los establecimientos y no de manera individual como lo establece la OTM, se observó el no suministro de utensilios (cucharas y vasos) durante la entrega de los alimentos, el suministro de la bebida se realizó en empaques que no garantizan la conservación del alimento (bolsa y bidones de segunda). No se evidenció acciones de mejora por parte del contratista para la subsanación de los hallazgos, lo anterior, se presentó en 15 de los establecimientos de los 20 evaluados. Los establecimientos que presentaron porcentajes por debajo del 60% fueron: EP ALTAVISTA MEDELLIN (50%), EP BUENOS AIRES MEDELLIN (50%), EP CANDELARIA (50%), EP BELEN MEDELLIN (50%), EP

BOLOMBOLO (50%), EP CALDAS ANTIOQUIA (50%), EP MINAS DE AMAGA (50%), EP SANTA BARBARA (50%), EP LAURELES (50%), EP LOS GOMEZ ITAGUI (50%), EP MANRIQUE (50%), EP PUPULAR (50%), EP SAN JAVIER MEDELLIN (0%), EP SIJIN MEVAL (50%), EP VILLAHERMOSA MEDELLIN (50%).

2.2.13 GRUPO 13

2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de agosto de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 13 Regional Noroeste, operador UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 con número de contrato 197-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

En la siguiente tabla se relaciona el 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
COPED PEDREGAL ALTA	15/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	65,5%	15 DÍAS	Se observa desprotección local en reja de cuarto para almacenamiento de productos de aseo. El flujo del proceso no es lógico, ni secuencial. No están definidas ni identificadas todas las áreas de proceso. Paredes y pisos con algunas baldosas fracturadas y malos acabados. Esquineros metálicos de bordes de muros desgastados. Algunas áreas con rejilla fracturadas y en lavado de menaje sin rejilla en drenaje. Partes de techo con desprendimiento de pintura. Área de porcionado y cuarto de aseo con baja iluminación y algunas lámparas cristalizadas. Algunas puertas metálicas con deterioro en parte inferior. Caja eléctrica sin protección completa. Pozuelos para lavado de utensilios y canastillas con deterioro. Algunos pozuelos con desajuste en el sistema de pedal y grifos con goteo. No se encuentra extractor de calor en uso, por lo que no se valida su eficiencia. Estufa de gas con hollín. Cavas en construcción no se pudo validar su funcionamiento. Planchas con oxidación y hollín. Cucharas con mango en material no sanitario (madera). Desgaste de recipientes plásticos para el envase de alimentos. Algunos

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					manipuladores de alimentos sin protección completa de cabello y se evidencian con uso de accesorios. Garantizar el correcto implementación y aplicación de lo aprendido en el plan de formación y capacitación continua y permanente. Se llevan controles de recepción de las materias primas, sin embargo se observa azúcar re empacada sin contar con rotulado. No se cuenta con manual de procesos documentado y flujogramas de proceso. No se encuentran los equipos en funcionamiento, por no tener almacenamiento de alimentos. Se debe garantizar temperaturas de alimentos preparados por encima de 60°C. Se encuentran cavas inhabilitadas, por estar en adecuaciones de infraestructura, se habilitan en otras cavas existentes, en las cuales aun no se encuentra producto almacenado se debe garantizar adecuado almacenamiento. No se cuenta con elementos que permitan realizar seguimiento a la calidad del agua empleada, como medición de cloro residual y pH. No se sigue el código de colores de la bolsa, se ubica bolsa roja para no aprovechables del baño. Cuarto de residuos sólidos presenta desprotección en parte inferior de puerta, piso con porosidad. Algunas canecas sin tapa y sin bolsa. No se cuenta con elementos para dosificar desinfectantes. Algunas áreas no cuentan con instructivo de dosificación de desinfectantes. Cuentan con programas de saneamiento básico escrito, falta mejorar la implementación del manejo residuos sólidos y control integrado de plagas.
COPED PEDREGAL MEDIANA	07/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	70,5%	1 MES	Desprotección locativa en sistema de ventilación del contenedor. Angeo roto en área de pre alistamiento Fruver. No se evidencia flujo secuencial de procesos, materia prima y personal. Piso de cavas de frio con desprendimiento de pintura. Presencia de humedad con moho en área de pre alistamiento Fruver, con fase de inicio y poca área de cobertura. Saturación de calor en el área de marmitas. Desprendimiento de material en área de marmitas por vapor generado por las mismas. Sin lavamanos de accionamiento mecánico no manual en los suministros de agua. Grifo en el área de pre alistamiento Fruver presenta fuga continua de agua. Fugas de vapor en tubería de calderas. Casilleros con inicio de oxidación. Ollas con abolladuras. Congelador de contra muestras no

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					cierra bien. Ventiladores con oxidación. Parte interna del pelapapas con desgaste. No certifican aptitud del material plástico utilizado para estar en contacto directo con el alimento, canecas para sopas y jugos. No certifica aptitud del material de la manguera de suministro de agua para jugos. Se evidencia ingreso de personal al proceso sin dotación en colores oscuros y protección de cabello. Protección parcial de cabello en algunas manipuladoras. No se evidencia plan de recapacitación para manipuladores que no pasen los exámenes. Se les pregunta a los manipuladores y no evidencian dominio en conocimientos de manipulación e higiene. Formato de ingreso de Fruver cuenta con información no verificable, como sabor y fecha de vencimiento. Productos Fruver con rotulación de fecha de vencimiento de 8 días sin estudios previos. Almacenamiento de objetos en desuso. Se evidencia productos Fruver almacenados en áreas de proceso. Productos de aseo no químicos almacenados cerca a los huevos sin separación. Fuga en desagüe de lavado de canecas por tubería incompleta. Fuga de agua en tubería de caldera que genera oxidación. No cuenta con recipientes suficientes para clasificación de residuos sólidos según código de colores Resolución 2184/2019. Recipientes de área común sin tapa y con mezcla de residuos. Sin procedimiento para limpieza de canastillas. Canastillas con suciedad. Equipo pelapapas con suciedad de tierra bajo soporte. Sin claridad de diluciones de ácido peracético y amonio cuaternario, Sin dosificadores acordes con las diluciones de productos de desinfección. Cuenta con soporte documental de saneamiento básico, falta completar los programas e implementarlos.
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%	3 MESES	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 locker. 4. Equipos de conservación 1,2 y 3 sin dispositivo

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					para el monitoreo de las temperaturas. 5. En área de servido en parte inferior del mesón superficie con rugosidades que facilitan el 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%	9 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 Vestidores 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	2 MESES	1.Presencia de moscas en área externa de andenes. 2. El personal manipulador se cambia en pabellón. 3. Usan área de comedor para trabajos. 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					No se observa soporte de verificación del vehículo de transporte. 15. El vehículo cuenta con CHS. 16. Se observa extintor vencido reciente.
EPMSC CAUCASIA	16/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89,5%	2 MESES	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 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 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. Equipo pela papas en su interior presenta residuos de pega lo cual representa riesgo de contaminación física para el alimento. 5. Las dimensiones del área de almacenamiento de productos en seco son reducidas y dificultan un manejo espacial adecuado que garantice, separación de paredes y distribución de productos de manera técnica 6. Las condiciones del cárcamo en área de procesos y el estado de las rejillas protectoras de los desagües faculta el riesgo de represamiento superficial de los residuos líquidos. al momento de la visita se observa que la evacuación de los residuos por el sistema se realiza de una forma lenta y que se da encharcamiento y represamiento superficial de estos. 7. Plan de Saneamiento en sus

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					diferentes componentes incluyendo registros.
EPMSC LA CEJA	11/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81,4%	9 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%	3 MESES	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 (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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					presencia y 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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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.
EPMSC SONSÓN	04/07/2024	FAVORABLE	94,0%	1 AÑO Y 1 MES	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%	1 AÑO Y 3 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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					presentan empaques deteriorados. Algunas tapas de ollas, mesa de servidos y bandejas con deterioro. Los certificados de calibración de los instrumentos de medida (termómetros), están desactualizados según la frecuencia de calibración establecida en el procedimiento. -Se observa deterioro en algunas ollas, bandejas, tabla de picar y plancha para asado de carnes del área de proceso. -El pantalón de la manipuladora de alimentos es de color oscuro. Los manipuladores de alimentos no cuentan con protección total de cabello ya que usan es gorras. -Se observa almacenamiento de materias primas al interior de las áreas de preparación, en varias partes de la misma. Hay almacenamiento de productos químicos de limpieza en esta misma área. Hay almacenamiento de materias primas pegadas a pared. El área apara almacenamiento de residuos sólidos se encuentra desprotegida, no cuenta con recipientes suficientes e identificados, no tienen tapa.
PLANTA EXTERNA DE PRODUCCIÓN G13	30/01/2025	FAVORABLE	100%	7 MESES	Ninguna
PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (TEMPORAL)	08/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84%	23 DIAS	En la entrada dispones de manera inadecuada los residuos sólidos, desagüe de canaleta de ingreso obstruida y con acumulación de agua, se observa la puerta del de ingreso al área de lavado de menaje que presenta deterioro. Presencia de cables sin protección. El servicio sanitario no tiene dotación de papel higiénico ni jabón desinfectante de manos ni toallas de mano desechables para el secado de manos solo hay un baño mixto. Mesón de área de lavado en acero inoxidable con deterioro en los laterales, refrigerador metálico presenta oxido en la parte exterior y una puerta en mal estado. Se observa capacitación continua a 10 manipuladores. con fecha 06/08/2024. La capacidad almacenada supera la capacidad instalada por lo que se observa altos volúmenes de materia prima, la rotación del producto es diaria según informa la persona encargada. La unidad de almacenamiento de residuos sólidos no tiene la capacidad suficiente para la cantidad de residuos generados. Se encuentra bolsas dispuestas directamente sobre el piso no se observan contenedores o canecas, el piso no es de material sanitario. Se observa durante la visita el lavado de trapera en el piso en el área de lavado de menaje, cuenta con lava

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					traperos el cual es distante del área de producción.
PLANTA EXTERNA LA ESTRELLA G13	17/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63%	1 MES	No cuenta con flujo adecuado. Punto ecológico en inadecuadas condiciones sanitarias, con proliferación de moscas y zancudos. Unión de piso y pared deterioradas, permiten acumulación de suciedad, empozamiento de agua, rejillas sin ajuste; superficie de techos irregulares de difícil acceso y limpieza; recipientes de residuos sólidos sin accionamiento de pedal. No cuanta con habladores para el lavado de manos que indiquen BPM. Desgaste en cuchillos y tablas; no realizan limpieza y desinfección de equipos, utensilios y menaje de forma adecuada; suministro de agua a través de una manguera de agua. Superficies no limpias, personal no define ni conoce el estado de liberación de área para proceder a eliminar suciedad y contaminación microbiológica. No cuentan con certificado medico de Manipulador Luis Duarte. No cuentan con área común para la alimentación. Formatos de condiciones higiénicas no actualizados. Personal sin capacitaciones ni inducciones. No se evidencia rotulación adecuada. Falencias en BPM. Formatos no actualizados. Carne descongelándose a temperatura ambiente; superficies con acumulación de polvo. Agua turbia con color amarillo, no realizan controles de calidad del agua. Señales de empozamiento en todas las áreas. Presencia de plagas moscas, zancudos y cucarachas.

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, EPMSC APARTADÓ y COPED PEDREGAL, tienen concepto actualizado al contrato en ejecución.

Para el caso del establecimiento EPMSC YARUMAL 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.

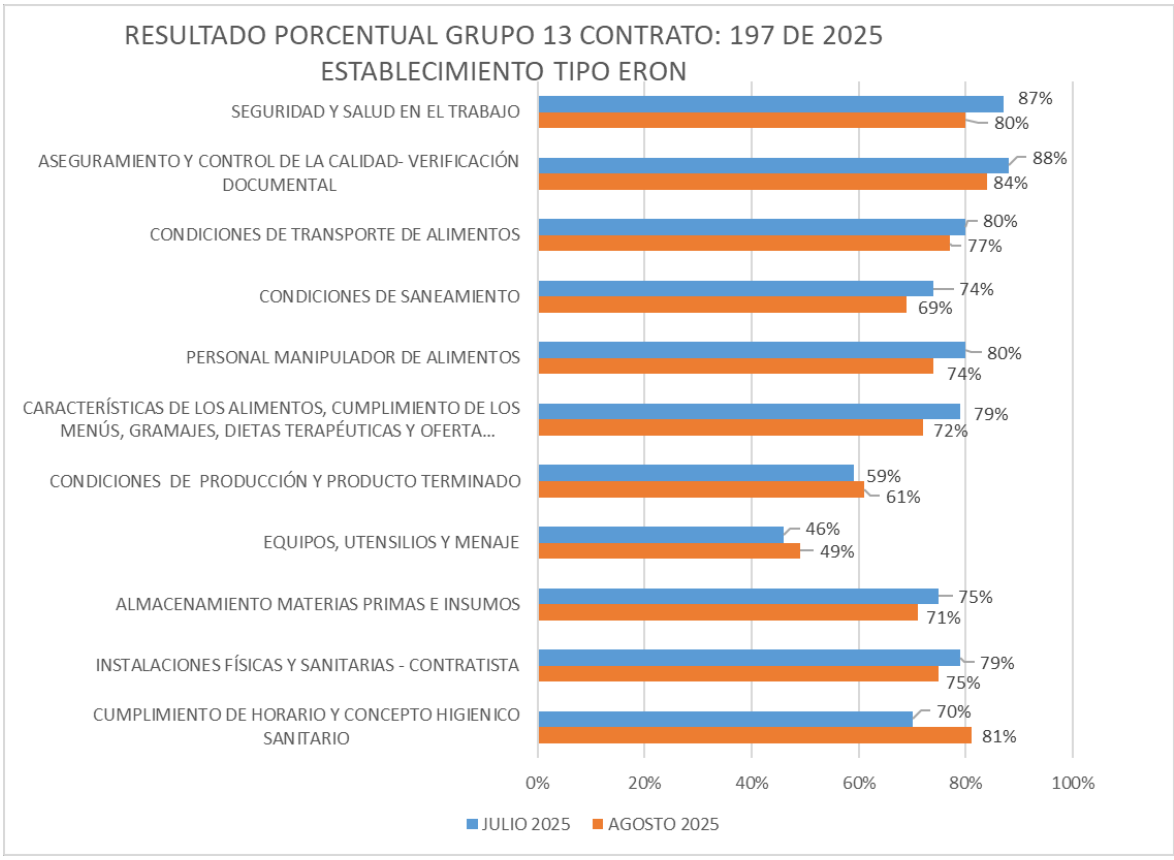
El establecimiento CPAMSPA ITAGUI LA PAZ se encuentra en contingencia por adecuaciones de infraestructura, el suministro lo están realizando desde planta externa, no se verifica instalaciones por lo que no se realiza verificación de concepto sanitario en el ERON sino el de la planta externa.

Para el ERON COPED PEDREGAL RANCHO DE ALTA se levanta medida sanitaria el día 15/08/2025, en la cual se emite concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y un puntaje de 65,5%.

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 desempeño el mes de agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 del Grupo 13, 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 13, para el período de agosto 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 71% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (81%): obtuvo un cumplimiento del 81%, presentó un aumento significativo del 11% para el mes de agosto 2025, considerando como aspectos importantes el incumplimiento en la variable 3 referente al cumplimiento del horario en las entregas de los tiempos de comida, incumplimiento en el concepto emitido por la entidad sanitaria de salud ETS al presentar novedad en el establecimiento de COPED PEDREGAL por medida de cierre total temporal del rancho de alta impuesta por el ente territorial. Igualmente se presentaron incumplimientos reiterativos en cuanto el horario de entrega, ya que el suministro de la alimentación fue entregado por fuera de los horarios establecidos en los tres tiempos de comida Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial más bajo en esta categoría son: ERON COPED PEDREGAL (59%) y ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (60%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

Es importante resaltar que el 15 de agosto se realiza visita en el establecimiento COPED PEDREGAL por parte de la Secretaria de Salud de Medellín, donde después de evaluar las condiciones del servicio de alimentación, realiza levantamiento de la medida de clausura temporal total y emite nuevamente un concepto sanitario para el establecimiento, con el cual se puede volver a elaborar los alimentos dentro del establecimiento-

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (75%): disminuyó en un 4%, pasando de un 79% a 75% tal como se observa en la gráfica anterior y conceptuándose como cumple parcialmente, dicha categoría presenta falencias significativas en las cuales se evidencia condiciones higiénico sanitarias deficientes, se observa que los hallazgos generales representativos consisten en el deterioro general de las instalaciones (pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, mesones), sistema de desagüe de aguas residuales, algunas luminarias sin funcionamiento y/o sin protección, tomas eléctricas rotas o sueltas, cables sueltos, no se evidencia lavamanos de accionamiento no manual, conexiones hidráulicas de equipos con daño. no se cuenta con las áreas solicitadas dentro de la OTM y tampoco el Contratista presenta documento de gestión, no se cumple con los mantenimientos correctivos menores, el contratista no garantiza un área exclusiva para el ensamble, no se cuenta con área exclusiva para el depósito temporal de residuos, no se realizó instalación de medidores ni acuerdo de pago con el INPEC. Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial más bajo en esta categoría son: ERON COPED PEDREGAL (57%), ERON EPMSC ANDES (53%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (58%) y, CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (TEMPORAL) (48%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (71%): presenta para el mes de agosto 2025 un cumplimiento parcial con 71% presentando una disminución del 4% con respecto al mes anterior 75%, atribuible a los incumplimientos evidenciados en cuanto a: no se cuenta con la totalidad de las fichas técnicas de los alimentos, 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, se evidenciaron frutas y verduras en almacenamiento en estado de deterioro por presencia de hongos o sobremaduración; así mismo. 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, no se evidencia aplicación del método PEPS, se evidencia materias primas reenvasadas sin rotulación, se evidencia producto no conforme el cual no se encuentra en su área destinada, incumplimiento en las distancias perimetrales requeridas para el almacenamiento de los alimentos observando acumulación de las materias primas. y almacenamiento sobre pared que presenta humedad y/o desprendimiento de pintura, productos almacenados que no se encuentran estipulados dentro de la OTM y/o prohibidos, Los establecimientos del grupo, que presentaron porcentajes por debajo del 60% son: ERON EPMSC ANDES (55%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (TEMPORAL) (32%) y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (41%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (49%): presentó un aumento del 3% respecto al periodo anterior, pasando del 46% al 49% dando un porcentaje de incumplimiento, la categoría presenta falencias debido a que el contratista no cuenta con el total de los equipos mínimos requeridos en el Anexo 5, no se realizaron los mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos, los equipos de frio presentan falencias en su estructura y/o no cuentan con la calibración a escala, se observa equipos en desuso, no se evidencia trampa de grasa en algunos establecimientos, se observan equipos en desuso, no se cumple con la totalidad de los equipos de medición, 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, lo cual puede conllevar a un contaminación cruzada de los alimentos y/o accidente laboral, no se cuenta con las tablas de corte establecidas en la OTM, no se cuenta con los utensilios de estandarización que garantice el gramaje en el servido,. 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 (25%), ERON EPMSC ANDES (35%), ERON EPMSC APARTADO (44%), ERON EPMAC CAUCASIA (42%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (53%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (TEMPORAL) (28%) y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (25%).

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (61%): presentando aumento en el periodo evaluado con un 2%, 61% para el mes de agosto 2025 con respecto al periodo anterior 59%; debido a que no cuenta con soporte de radicación donde se plasme las condiciones operativas, no da cumplimiento a cabalidad conforme lo requerido debido a que se evidenció procesos inadecuados de pre alistamiento de materia prima en área no sanitarias y/o áreas con deficiencias higiénicas, incumplimiento en la temperatura de distribución de los alimentos terminados tanto fríos como calientes (proteína, ensalada, jugos), por lo cual, no se implementa adecuadamente el protocolo de control de temperatura, no cuenta con 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, incumplimiento en el plan de muestreo, no se entrega en forma individual la alimentación en casos de inmunosupresión, falencias en la toma de contra muestras, se presentaron casos reiterativos de productos devueltos por la PPL por la no aceptación de ellos. 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 (42%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (21%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (TEMPORAL) (44%) y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (45%).

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (72%): presentó disminución para el mes de agosto 2025 baja en un 7%, obteniendo cumplimiento total con un 72%, tal como se observa en la gráfica anterior, dicha categoría presenta falencias en las cuales se evidencia entrega de alimentos que no se encuentran contemplados dentro de la OTM, intercambios del menú sin notificación a la supervisión o interventoría, incumplimiento en las preparaciones entregadas a la PPL, incumplimiento en los tres tiempo de comida no dando la rotación adecuada de los alimentos, incumplimiento en la entrega de las dietas por suministrar en fondos y/o alimentos no representativos de la solicitada, falencias en la rotulación de las dietas, incumplimiento con el programa de tamizaje nutricional, no se observa remisiones de la entrega de refrigerio a la PPL, registros desactualizados en la entrega de dietas, no se cuenta con soportes de revaloración, incumplimiento en la entrega de refrigerios para lactantes y gestantes, no se cuenta con los registros de renuncias a la alimentación por parte de la PPL, los ciclos de menú no se encuentran socializados. Los establecimientos del grupo presentaron cumplimiento parcial y total con excepción de ERON COPED PEDREGAL cuyo porcentaje fue 36%.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (74%): disminuye un 6% pasando de 80% en julio 2025 a 74% en agosto 2025 obteniendo un cumplimiento parcial; sin embargo, presentó deficiencias con el cumplimiento del Anexo 9 en cuanto al total del personal requerido, 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 entrega de la dotación completa incumpliendo lo establecido en la OTM, no se cuenta con dotación para visitantes, no se cuenta con personal capacitado para la limpieza de la campana. Los establecimientos que presentaron mayores falencias son: ERON COPED PEDREGAL (54%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (TEMPORAL) (50%). Los demás establecimientos obtuvieron un cumplimiento parcial y total.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (69%): con un cumplimiento parcial del 69% y una disminución para el mes de agosto del 5%, no obteniendo un cumplimiento total debido a los hallazgos relacionados con: no se cuenta con un proceso definido para garantizar las condiciones sanitarias, la falta de limpieza de los techos, paredes, pisos y equipos de los servicios de alimentación, el estancamiento de agua en las diferentes áreas del proceso, dado la falta de drenajes adecuados, paredes con acumulación de hongos, humedad, desprendimiento de pintura, 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 elementos de aseo, falta de kit para medición de pH y cloro, fiambreras en inadecuadas condiciones higiénicas, presencia de plagas, no se cuenta con servicio sanitario o este no cumple con las condiciones establecidas en la normatividad, no se suministra los elementos de aseo y se encuentran en un área protegida, no se cuenta con soporte de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua y trampa de grasa, no se evidencia un correcto manejo del aceite. 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 (50%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (TEMPORAL) (36%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (TEMPORAL) (38%).

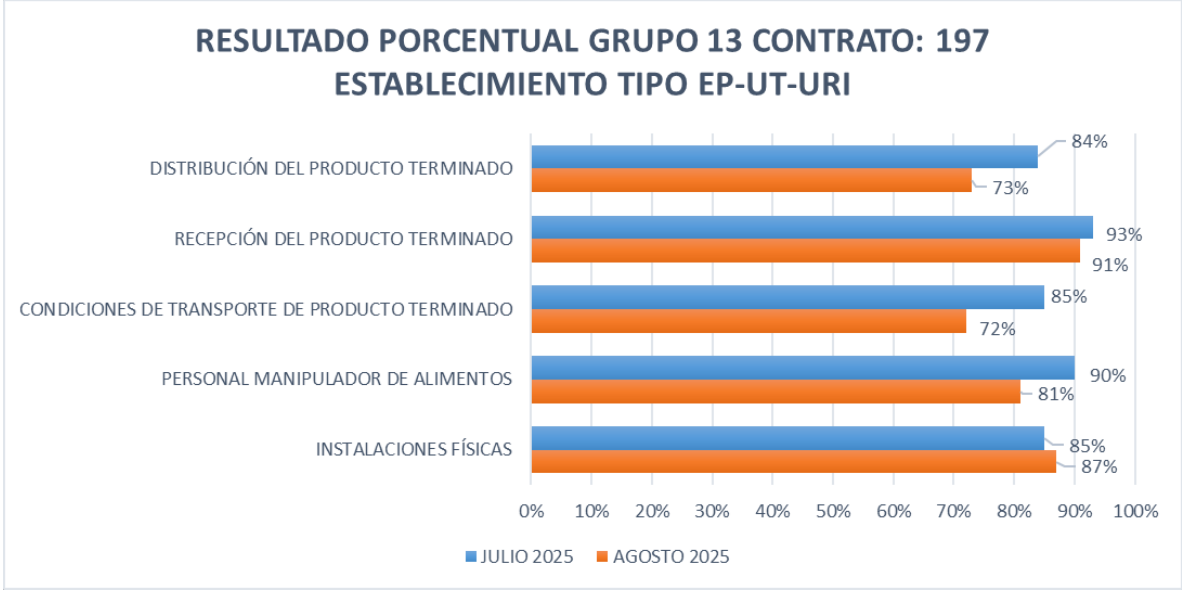
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (77%): representa un porcentaje de desempeño del 77% en el mes de agosto 2025, presentando una disminución en la calificación del 3% respecto al periodo anterior (80%). La variable obtuvo un cumplimiento parcial, ya que persisten incumplimientos en el recibo de las materias primas con los vehículos, evidenciándose que no se llevan planillas de registro de control de temperaturas, las condiciones higiénico sanitarios son inadecuados y no cuentan con estibas, se presentan falencias en la documentación requerida como el SOAT, tecno mecánica y concepto sanitario por la falta de alguno de ellos, como no contar con la leyenda de TRANSPORTE DE ALIMENTOS, así mismo, se presentaron novedades en la dotación utilizada por los transportadores y manipuladores por no contar con la totalidad de ella, portarla de forma incorrecta y por condiciones higiénico sanitarias no adecuadas . De los establecimientos evaluados se verificaron las condiciones de transporte presentando cumplimiento parcial y total, se relaciona a continuación los establecimientos que presentaron menor porcentaje de cumplimiento: ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (58%) y ERON EPMSC ANDES (0%).

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (84%): con un cumplimiento total del 84% disminuyendo en un 4% respecto al periodo anterior (88%), la calificación se vio afectada porque no se cuenta con la totalidad de los planes y programas, se presentó condiciones en el recibo de materias primas donde no se implementaron los criterios de aceptación y rechazo evidenciando alimentos con problemas en su rotulado, no implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo conforme la frecuencia, programa de muestreo no cumple con la frecuencia establecida en el Anexo 6, resultados microbiológicos con resultados por fuera de la norma establecida, no se evidencia resultados fisicoquímicos del agua, los carros transportadores no cuentan con hoja de vida, falencias en los instrumentos de control de temperatura y gramajes por la falta de verificación y/o falta de estos, equipos de frío presentaron fallas en el registro de la temperatura, los carros trasportadores se encontraron en inadecuadas condiciones requiriendo mantenimiento, falencias en la implementación del programa de trazabilidad, no se presentan registros visibles de control de temperatura de los cuartos fríos, no se cuenta con soporte de articulación y sensibilización a los representantes de cada patio, no se cuenta con soportes de capacitación al personal, no se cuenta con plan de contingencia actualizado, no se evidencia la adquisición de los productos de los proyectos productivos. Los establecimientos que presentaron menor calificación son: CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (TEMPORAL) (55%) y ERON EPMSC ANDES (62%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (80%): presentó cumplimiento parcial con un porcentaje del 80%, disminuyendo en 7% respecto al periodo anterior (87%), representando el menor desempeño de todas las categorías, presentó diferentes novedades como: registros en SST desactualizados, no se cuenta con botiquín, falta de equipos (extintores, malla antifuego), no se encuentra publicada la política de SST, falta de implementos de seguridad y dotación de elementos de protección personal (EPP) como guantes de neopreno, guantes de malla, gafas de seguridad, entre otros, no se cuenta con exámenes ocupacionales del personal externo, se evidencia campana extractora con falencia en la extracción del aire. El establecimiento que presento menor calificación es ERON EMPEC COPED PEDREGAL (53%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 del Grupo 13, 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 13, para el período de agosto 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 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.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (87%): presentó un aumento del 2% pasando de un 85% a un 87%,, esto debido a que se observó que en la EP JARDIN (50%), EP ANDES (50%), EP YARUMAL (0%), EP SAN CRISTOBAL (50%) no cuentan con un área temporal exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos disponiendo el producto en canastillas directamente en piso en inadecuadas condiciones higiénicas sin utilización de estibas u otro medio que minimice el riesgo, así mismo, deficiencias higiénicas de las canastillas usadas.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (81%):** presentó una disminución con un 9% pasando de un 90% a un 81%, se presentó incumplimiento debido a que se observó que el personal manipulador utiliza la dotación de forma incorrecta, la porta en inadecuadas condiciones higiénicas o no cuenta con ella. Los establecimientos con porcentajes por debajo de 60%, fueron: EP ARANJUEZ (50%) EP BELLO (50%), EP COPACABANA (50%), EP DOCE DE OCTUBRE (50%), EP ANDES (50%) y EP GIRARDOTA (67%).

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (72%): que obtuvo para el periodo de agosto un 72% con una disminución significativa del 13% respecto al periodo anterior 85%, ocasionado por incumplimientos con el medio de transporte, ya que se realizó en transporte público como taxis y mototaxis, vehículos que no cuentan con inspección sanitaria, algunos no presentaron SOAT ni tecno mecánica, sin leyenda TRANSPORTE DE ALIMENTOS; se observan canastillas en inadecuadas condiciones higiénicas, tampoco implementan la planilla de control de temperaturas durante la distribución, ni se cuenta con plan de rutas. Los establecimientos que no cumplen con los aspectos evaluados en esta variable, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto, corresponde a: EP COPACABANA (20%), EP DOCE DE OCTUBRE (50%), EP ANDES (40%), EP YARUMAL (0%) y EP GIRARDOTA (60%)..

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (91%): obtuvo un cumplimiento total del 91% presentando una disminución del 2% con respecto al periodo anterior, no se obtuvo una calificación del 100% debido a que el contratista realiza la entrega consolidada de los 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, incumplimiento del menú establecido, incumplimiento en las características organolépticas de los alimentos, no se encuentra publicado el ciclo de menú dentro de algunas EP. El establecimiento con el porcentaje más bajo para esta variable corresponde a: EP SAN CRISTOBAL (0%).

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (73%): presentó disminución significativa del 11% con respecto al periodo anterior 84%, no alcanzó un porcentaje de cumplimiento total debido presentando 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), no se suministra para la PPL con diagnóstico de inmunosupresión la entrega de los alimentos en empaque desechable, no se evidencia la entrega de utensilios básicos para el consumo. No se evidenció acciones de mejora por parte del contratista para la subsanación de los hallazgos. Los establecimientos que presentaron porcentajes por debajo del 60% fueron: EP BELLO (33%), EP CASTILLA (50%), EP DOCE DE OCTUBRE (50%), EP ANDES (50%), EP SANTA ROSA DE OSOS (0%) y EP GIRARDOTA (50%).

2.2.14 GRUPO 14

2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de agosto de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 14 Regional Occidente, operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 con número de contrato 198-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

En la siguiente tabla se relaciona el 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 CPMS BUCARAMANGA	17/06/2025	FAVORABLE	91,50%	Cuatro meses.	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente:
					1.2. Pisos deteriorados con desgaste y desprovistos de material sanitario. Seguimiento: se evidencia deterioro avanzado en los pisos siendo un mantenimiento de mayor cuantía (INPEC).
					1.3. Se observo una campana en desuso. Techo del área de cocina falta pintura. Seguimiento: se evidencia mantenimiento del 100% en techo; por otro lado, la campana es del establecimiento siendo un mantenimiento de mayor cuantía, el contratista no ha realizado gestión ante el INPEC para su retiro o mantenimiento.
					2.1. Se observa óxido en las manijas y bisagras del cuarto frio. Seguimiento: se realizó limpieza sin embargo nuevamente se evidencia el óxido en las manijas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.2. Se observa presencia de líquidos en área de proceso de los alimentos. Seguimiento: se evidencia que el piso no presenta inclinación requerida para el flujo de líquidos hacia el sifón (mantenimiento de mayor cuantía), sin embargo, el contratista mantiene realizando actividades de evacuación de agua para evitar el empozamiento.
ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA	28/07/2025	FAVORABLE	98%	Dos meses	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente:
					5.3. Presenta recipientes sin bolsas para la disposición de residuos sólidos no aprovechables. Seguimiento: se evidencia que todas las canecas cuentan con su respectiva bolsa.
ERON EPAMS GIRON:	23/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87,50%	Dos meses	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente:
ALTA ANTIGUA					1.3. Techos con material rugoso. Seguimiento: es mantenimiento de mayor cuantía.
					2.1. Se visualiza en los cuartos de refrigeración y congelación con pisos en deterioro, cauchos de puerta en deterioro. Seguimiento: los pisos son mantenimiento de mayor cuantía, por otro lado, los cauchos se encuentran en buen estado.
					2.2. Se visualizan dos estibas partidas. Seguimiento: las estibas fueron retiradas del establecimiento, las actuales se encuentran en buen estado
					5.2. Se visualizan sifones sin rejillas. Seguimiento: en área de preparación de ensaladas se observa sifón sin rejilla y en el área de tubérculos si cuenta con rejilla.
					5.5. Intensificar limpieza y desinfección en rejillas y suelos. Seguimiento: se evidencia implementación e procesos de limpieza y desinfección.
ERON EPAMS GIRON:	4/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	86,50%	Tres meses	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
MEDIA					1.4 Se evidencia jabón de manos sin rotulación completa. Seguimiento: se evidencio jabón de manos debidamente rotulado en todos los puntos de lavado de manos.
					2.1 Se evidencia cuarto frio con deterioro en pisos iniciando, se visualiza lámparas dañadas en cuarto de refrigeración #1. Seguimiento: se evidencia que el mantenimiento de los pisos es de mayor cuantía para los pisos de los tres cuartos frío y con respecto a la lampara, esta fue reemplazada.
					2.2 Se visualiza ollas desgastadas. Seguimiento: se evidencia ollas en adecuadas condiciones.
					3.3 Un interno con indumentaria deteriorada. Seguimiento: se evidencia personal manipulador con uniformes y petos en buen estado.
					4.4 Se visualiza ensalada preparada en cuarto de lavado y desinfección. Seguimiento: en visita no se evidencia alimentos almacenados en dicha área.
ERON EPMS SAN GIL	19/07/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	78%	Trece meses.	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente:
					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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 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. La campana cuenta con extractores.
					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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					2.2 Se requiere complementar el plan de muestreo con superficies de no contacto con alimentos, cuartos fríos y refrigeradores, incluyendo patógenos asociados. Seguimiento: 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.
					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. Seguimiento: persisten las elevadas temperaturas en las áreas de proceso.
					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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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.
ERON EPMSC BARRANCABERMEJA	4/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83,50%	Doce meses	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente:
					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 algunas uniones redondeadas entre pisos y paredes, sin embargo, este mantenimiento es de mayor cuantía
					1.3. Techos sin continuidad. Seguimiento: se continúa evidenciando, es mantenimiento de mayor cuantía.
					1.4. El área donde se ubica actualmente el lavado de manos no garantiza una adecuada asepsia de estas. Seguimiento: las instalaciones del Eron son reducidas y actualmente el lava manos se encuentra fuera de servicio ya que este partido el pedal.
					3.4. No se evidencia inscripción del capacitador actual. Seguimiento: De acuerdo a la normativa los profesionales del servicio pueden capacitar a los manipuladores de alimentos, se cuenta con personal capacitado.
					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, es mantenimiento de mayor cuantía.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. Seguimiento: el área es reducida, es un mantenimiento de mayor cuantía.
					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	81,50%	Tres meses.	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente:
					1.1 Se evidencia área de almacenamiento dentro del área de preparación. Seguimiento: no hay área separada para el almacenamiento de materias primas en seco, es mantenimiento de mayor cuantía.
					1.2 Se evidencia pared al lado de la estufa que no es completamente lisa y con acumulación de grasa. Seguimiento: en visitas se evidencia pared no lisa, con desprendimiento de pintura, en zona de cocina caliente, además presenta grasa.
					1.3 Se evidencia extractor con acumulación de grasa. Seguimiento: Se evidencia que el extractor continúa sin gestión por parte del operador, para realizar limpieza del equipo.
					1.4 No se evidencia filtro sanitario, ni casilleros para los manipuladores. Seguimiento: no hay lockers para el personal manipulador y no hay filtro sanitario al ingreso del área de producción.
					2.1 Se evidencia refrigerador con desprendimiento de pintura y con signos de humedad. Seguimiento: Se evidencia que el equipo aún cuenta con el incumplimiento.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					4.4 Se observan alimentos para el consumo que no son pertenecientes al área. Seguimiento: durante las visitas no se evidencia hallazgos relacionados con lo descrito.
					5.3 No se cumple código de colores, para almacenamiento de residuos sólidos. Seguimiento: Se evidencia adecuado almacenamiento de residuos en el área temporal de almacenamiento.
					5.5 Se evidencia limpieza deficiente en campana y pared adjunta. Seguimiento: se evidencia que el operador no ha realizado correctivos.
ERON EPMSC SOCORRO	3/06/2025	FAVORABLE	90%	Tres meses	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente:
					1.1 Los diversos ambientes de la edificación no tiene secuencia lógica del proceso y presencia de deterioro en puertas. Seguimiento: el establecimiento no cuenta con infraestructura suficiente para la operación en secuencia lógica, es mantenimiento de mayor cuantía.
					1.2 Se evidencia pisos con grietas. Seguimiento: Se continúa observando piso con baldosas partidas y desgaste.
					1.3 Los techos presentan desprendimiento superficial y no facilitan la limpieza y desinfección. Seguimiento: se evidencia techo en material no sanitario, dificultando las operaciones de L y D, con presencia de humedad, hollín y desprendimiento de pintura.
					2.1 Presencia de equipos y utensilios utilizados en la preparación con deterioro evidente si afecta a los productos. Seguimiento: no se evidencian equipos deteriorados.
					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. Seguimiento: se cuenta con un filtro y se observa control de cloro y pH.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.6 Cuenta con soporte documental escrito y registros, falta implementación en áreas. Seguimiento: se entregan documentos requeridos estando al día.
ERON EPMSC VELEZ	14/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83%	Cuatro meses.	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente:
					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. Seguimiento: el establecimiento continuo sin instalación de ningún tipo de mecanismo que impida el ingreso de plagas al interior del rancho por las rejillas de ventilación.
					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 casilleros para guardar de manera independiente la ropa de calle y la ropa de trabajo requerida al ingreso del área de preparación de alimentos Seguimiento: continúan teniendo 1 solo servicio sanitario para el personal, independientemente del sexo. el mismo baño es usado como vestir para el personal que labora en el establecimiento y ahí mismo guardan la ropa de calle. Aun no se instala ningún mecanismo para extraer olores del baño.
					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. Seguimiento: Se evidencia que el personal usa un área por fuera del rancho para consumir sus alimentos, este sitio posee una mesa plástica y sillas para el personal.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. Seguimiento: se evidencia cambio de área, el sitio donde almacenaban abarrotes ahora guarda insumos no comestibles y los abarrotes en otra área exclusiva para tal fin.
					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. 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. Seguimiento: el operador realiza la postura de las rejillas anti insectos en los drenes del rancho, el momento no se ha evidenciado estancamiento de agua durante las labores de limpieza.
					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. Seguimiento: Se evidencia que usan un recipiente plástico en el cual depositan los residuos y lo trasladan al sitio que lo requieran, la ruta de salida de los residuos sigue siendo la puerta de salida de 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. Seguimiento: se evidencia que el área de lavado de papa y tubérculos es la misma área de lavado de menaje.

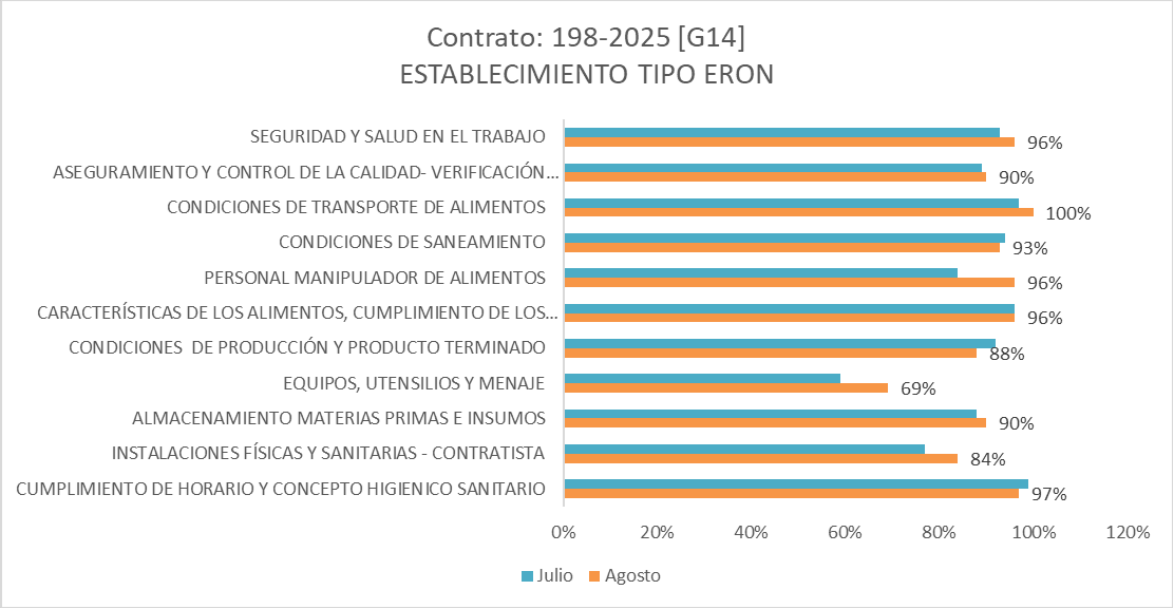
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.6 El manual de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y los soportes documentales no contemplan las áreas y distribución actual del establecimiento, así como tampoco los tiempos y movimientos requeridos para el normal desarrollo de las actividades de control sanitario y minimización de riesgos. Seguimiento: Continúan sin anexar la actualización al manual de BPM del establecimiento.
PLANTA DE CONTINGENCIA G14	2/04/2025	FAVORABLE	93,50%	Cinco meses.	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente:
SAN VICENTE DE CHUCURI					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 son en PVC. Se observa techos acanalados en el área del shut de basura y a pesar de que son lavados las manchas no se retiran.
					2.1. Congeladores presenta deterioro. Seguimiento: se evidencia congelador #2 en mal estado, con desprendimiento de material, presencia de oxido y la tapa presenta una cabuya verde para sostenerla.
					5.3. Recipiente no cumple con el código de colores. Seguimiento: se evidencia recipientes de almacenamiento de residuos con código de colores (blanco, verde y negro).

Durante el periodo evaluado se evidencio que de los 10 ERONES visitados, 3 presentan concepto higiénico sanitario favorable (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA y ERON EPMSC SOCORRO), mientras que 6 presentan concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos (ERON EPMS SAN GIL, ERON EPAMS GIRON RANCHO MEDIA, ERON EPAMS GIRON RANCHO ALTA, ERON EPMSC VELEZ, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA). Finalmente, la planta de contingencia con las que cuenta grupo 14 (PLANTA DE CONTINGENCIA G14 SAN VICENTE DE CHUCURI), presentan concepto sanitario favorable. Se aclara que el establecimiento ERON EPMS SAN GIL cuenta con un concepto con más de un (1) año de emitido, el cual cuenta con solicitud de visita (realizado el 21/07/2025) a la entidad de sanidad, sin embargo, durante el periodo de agosto el establecimiento no conto con visita de sanidad.

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

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 del Grupo 14, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 14, para el período de agosto 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 90% de cumplimiento incrementando 2 puntos con respecto al mes de julio, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (97%): en el periodo de agosto, se evidencia que se presenta una disminución de 2% con respecto a la calificación del mes de julio, debido a que en las visitas del 4 y 18 de agosto el ERON EPMS SAN GIL continúa presentando concepto higiénico sanitario mayor a 1 año de expedición, se aclara que el contratista presenta solicitud de visita ante la entidad sanitaria después de su vencimiento (mayor a 365 días), desde el mes de julio, sin embargo no se ha recibido visita por parte de la entidad a dicho establecimiento. En contraste, los 9 establecimientos restantes presentan cumplimiento del 100%.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (84%): 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 presenta variación positiva de 7% por encima del mes de julio, tipificado como cumplimiento parcial en el periodo del presente informe; los establecimientos con cumplimiento mayor al 90% son ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI,

ERON EPMSC VELEZ y PLANTA DE CONTINGENCIA G14; en contraste el restante de los establecimientos presenta mayores incumplimientos los cuales se relacionan a continuación:
ERON CPMS BUCARAMANGA (86%): se evidencia desprendimiento de pintura en la pared del área de almacenamiento de alimentos secos, el operador no cuenta con acuerdo de pago ni con certificados de calibración de los medidores de los servicios públicos, el consumo de gas es asumido por la UT MACSOL USPEC 2025, el servicio de energía cuenta con un contador para que el ERON realice el cobro, y el servicio de agua es asumido por la Alcaldía, se observan cables expuestos en área de preparación de ensaladas.
ERON EPAMS GIRON (71%): en rancho de Alta Antigua, se observa en el área de cocina caliente que la pared presenta desprendimiento de pintura, en el área de jugos, la pared se encuentra deteriorada, en el área de marmitas, el piso presenta baldosas partidas junto al desagüe, se evidencia ausencia de rejilla en el sifón del área de ensaladas y en el desagüe del área de tubérculos, el servicio del gas es independiente, los servicios de agua y luz son compartidos con acuerdo de pago han instalado medidores con calibración del año 2017. Mientras que el rancho de Mediana, en el momento de la visita se observa desprendimiento de pintura en la pared del área de producción, cerca de donde están ubicadas las marmitas, se evidencia un total de 11 luminarias fuera de servicio, distribuidas de la siguiente manera: • 1 en el área de preparación de vegetales • 5 en cocina caliente • 1 en el área de ensamble de dietas • 1 en la zona de marmitas • 1 en el área de lavado de canastillas • 1 en el cuarto de lavado de elementos de aseo • 1 en el área de despacho de producto terminado.
ERON EPMS SAN GIL (82%): se observan baldosas partidas en las escaleras de la entrada al rancho, en el área de prealistamiento y en el área de producción, adicionalmente se está construyendo un nuevo lavadero para la realización de los procesos de limpieza y desinfección de menaje, sin embargo aún continua sin funcionamiento, la puerta del baño presenta zonas de óxido en la parte inferior de la misma, no se cuenta con mensajes alusivos sobre "Espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco en el área de proceso ni en las instalaciones sanitarias.
ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (72%): se evidencia lavamanos sin funcionamiento debido a la ruptura del pedal ubicado en el piso.
ERON EPMSC MALAGA (88%): persiste pared con desprendimiento de pintura y porosidades en área de cocina caliente.
ERON EPMSC SOCORRO (70%): se observa techo con humedad y desprendimiento de pintura en bodegas de almacenamiento de químicos y almacenamiento Fruver, se observa baldosas partidas en los pisos de áreas de almacenamiento de tubérculos y lavado de menaje, se evidencia puertas con presencia de óxido en las bodegas de tubérculos y químicos por lo anterior no se observa gestión de mantenimiento por parte del contratista, no se evidencia gestión de mantenimiento y no se cuenta con soporte de calibración de los medidores de energía, agua veredal, y gas propano.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (90%): 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 10 establecimientos (se aclara que el ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, no se realiza verificación de almacenamiento de materia prima ya que la alimentación es suministrada por la planta externa de contingencia G14) de los cuales ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC SOCORRO y ERON EPMSC VELEZ, presentan cumplimiento entre el 90% y 100%, mientras que los 3 establecimientos restantes (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON EPMS SAN GIL y ERON EPMSC MALAGA), presentaron cumplimiento parcial entre el 79% y 87%, al evidenciar que los empaques primarios de las carnes no presentan en su rotulado contenido neto, salchicha sin registro sanitario reportando en empaque primario, si bien el operador ha referido reportar las no conformidades a los proveedores, aún no se ha realizado el ajuste para proporcionar cumplimiento a la normatividad, incumplimiento en la proyección del plan de compras al no contar con las materias primas requeridas para los menús del día posterior a las visitas realizadas por la Interventoría, no disponibilidad de todas las fichas técnicas

de los alimentos almacenados en los establecimientos, alimentos almacenados en bolsas sin ningún tipo de identificación que permita realizar la trazabilidad del alimento durante las diferentes etapas, almacenamiento de cárnicos sin separación física que evite la contaminación cruzada. Sin embargo, se destaca ajustes realizados por el operador, al solicitar a los proveedores de alimentos, suministro de alimentos que cumplan con la resolución de rotulado 5109 de 2005 como el arroz usando cumple con el rotulado registrando fabricante y dirección del mismo, cambio del panificado para dar cumplimiento al rotulado en cuanto al no uso de empaque primario genérico y registro de solo una notificación sanitaria y que corresponda al alimento según lo reportado ante la entidad INVIMA, ajuste en el rotulado interno especificado por la OTM en base al riesgo del alimento según la Resolución 719/2015.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (69%): la Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los documentos que hagan sus veces, así como el estado de estos; en el presente periodo de evaluación se evidencia incremento de 10 puntos con respecto al periodo de julio, tipificándose en un concepto de cumplimiento parcial, en este periodo evaluado se observa que todos los establecimientos presentan un cumplimiento parcial (<90%) a excepción del establecimiento ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI ya que solo se evalúa la parte de distribución (alimentación elaborada por la planta de contingencia G14), a continuación se describen los establecimientos con incumplimientos obteniendo entre el 62% y 88% clasificándose como cumplimiento parcial:

ERON CPMS BUCARAMANGA (67%): en el servicio cuentan con una hidro lavadora a la que le faltan piezas, por lo que no es posible verificar su funcionamiento. En la oficina del contratista, ubicada por fuera de la parte interna, se evidencia otra hidro lavadora en caja, pero tampoco se puede verificar su funcionamiento. Según el anexo 5 requiere 2 hidro lavadoras. Se evidencia que la estufa continúa presentando fuga, se evidencia el regulador suelto que posiblemente sea la falla del equipo. No se evidencia gestión de mantenimiento. Se observan en uso 3 ollas con abolladuras, bordes filosos y rotos y deterioro en general. El contratista continúa sin presentar los soportes de calibración a escala de los cuartos fríos (Congelación y refrigeración). Los siete (7) carros transportadores con los que cuenta el servicio son en material no sanitario, además no son cerrados como se establece en la OTM; Se presenta desprendimiento de pintura y en 3 (tres) de ellos.

ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA (81%): se evidencia que no se cuenta con calibración del congelador horizontal de las contramuestras. Por otra parte, se evidencian dos carros transportadores sin puertas o sin sistema de cierre, que confieran protección y mantenimiento de la calidad durante su transporte.

ERON EPAMS GIRON (62%): en el área de marmitas se evidencian las siguientes novedades: marmita 1, presenta un tubo partido, lo que ocasiona pérdida de vapor; marmita 3, al momento de encenderla, los manipuladores refieren que genera un ruido fuerte que antes no presentaba. marmita 4: presenta una manguera desconectada con daño visible; adicionalmente, se observa fuga de vapor en una llave roja y en una válvula deteriorada, al encenderla, inicia con el mismo ruido reportado en la marmita 3 y, al momento de apagarla, no se apaga completamente, continuando encendida. En cuanto a la estufa enana, se observa que los manipuladores utilizan ladrillos para evitar que las ollas se caigan, debido a que no cuenta con un soporte que permita estabilizarlas, así mismo, se evidencia la falta de una de las tres hornillas. Se evidencian dos tablas de corte color verde en mal estado, presentando signos visibles de deterioro, lo cual puede representar un riesgo para la inocuidad en la preparación de alimentos, en el área de producción se observa una olla en mal estado, la cual presenta abolladuras, se evidencia desgaste en las tablas de picar de los colores: rojo, azul y los dos verdes, se observa que el operador no cuenta con tabla de color café. Se continua sin presentar los soportes de calibración a escala de la totalidad de los equipos de refrigeración (cuarto de refrigeración del rancho) ni de congelación (nevera del operador y cuarto de congelación del rancho y cuartos de área de acopio). Cuenta con un equipo para lavado de menaje fuera de servicio. Los cinco carros transportadores de alimentos no cuentan con puertas ni con un sistema de cierre que garantice la protección e integridad de las raciones durante su traslado.

ERON EPMS SAN GIL (62%): el servicio cuenta con un refrigerador de 156 L y de acuerdo a los requerimientos del anexo 5 de la O.T.M, se debe tener 2 refrigeradores con una capacidad mínima de 520 L cada uno. Las tablas de picado de

alimentos de los colores verde oscura, roja, amarilla y café presentan desgaste. El carro de transporte interno de alimentos presenta zonas de óxido y desprendimiento de pintura.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (62%): dentro del servicio de alimentación no se cuenta con las dos hidro lavadoras requeridas en el anexo 5 en base a la cantidad de PPL en el establecimiento. Se evidencia que el pelapapas requiere mantenimiento correctivo, ya que presenta la lija interna muy desgastada, no cuenta con tapa (se utiliza una canastilla en su lugar) y, al conectarse de forma directa, no dispone de sistema de encendido y apagado, por lo que requiere reparación. Así mismo, se cuentan con dos (2) licuadoras industriales; durante la visita se constató que retiraron una por presentar fallas y fue reemplazada por otra, la cual, al momento de verificar su funcionamiento, no encendía. El contratista refiere que la trampa de grasa se encuentra en el área de almacenamiento debajo de un congelador vertical (subterránea), sin embargo, no se puede hacer la verificación y validez de dicha trampa de grasa; el dragoneante León Rojas Leandro, jefe de mantenimiento del área locativa, manifiesta que el ERON no cuenta con trampa de grasa subterránea, tampoco se evidencia alguna trampa portátil en el establecimiento.

ERON EPMSC MALAGA (88%): se observa refrigerador con desgaste de pintura en la tapa o puerta de este.

ERON EPMSC SOCORRO (71%): se observa en área de almacén de tubérculos, bascula #2 (marca TCS SYSTEM ELECTRONIC) con presencia de oxido y desprendimiento de pintura. No se cuenta con soporte de calibración a escala, de los cinco (5) congeladores y un (1) refrigerador. Los carros transportadores (4) no cuentan con sistema de cierre o puertas.

ERON EPMSC VELEZ (67%): el operador no cuenta con hidro lavadora que según el anexo 5 debe de ser 1. Los equipos de refrigeración y congelación no cuentan con la calibración a escala. El termómetro patrón no se encuentra calibrado. Se evidencia tres carros transportadores con desprendimiento de pintura y con presencia de óxido, no cumple con las características estipuladas en la OTM, con puertas o sistemas de cierre.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (70%): en el servicio no cuentan con el procesador de alimentos, teniendo en cuenta lo solicitado en el anexo 5 en base a los PPL atendidos. Se observa que el congelador #2 presenta zonas de óxido al interior y exterior del equipo. La tapa del equipo está amarrada con una cabuya color verde. En el servicio no se cuenta con la tabla de picar color verde claro que es la indicada para realizar el corte de frutas.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (88%): la Interventoría verifica que los procesos de prealistamiento y preparación se realicen aplicando buenas prácticas de manufactura, así como las temperaturas de preparación y distribución, además del uso de utensilios estandarizados, el cumplimiento de la rotulación de las fiambreras para dietas terapéuticas, y el protocolo de las contra muestras de alimentos. Para el presente periodo evaluado se observa que el contratista presenta una variación desfavorable al obtener una caída de 4% con respecto al periodo de julio, desempeño desfavorable atribuido a los siguientes establecimientos con cumplimiento por debajo del 90% (ERON CPMS BUCARAMANGA (89%), ERON EPAMS GIRON (75%), ERON EPMS SAN GIL (78%), ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (78%), ERON EPMSC SOCORRO (89%), ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI (80%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (89%)), tipificándose como cumplimiento parcial, al presentar los siguientes hallazgos: suministro de alimentos en recipientes no isotérmicos del menú regular y dietas terapéuticas, en reemplazo se usan recipientes plásticos, canastillas, ollas, contenedores, en ocasiones tapados con bolsa tinas, no confiriendo protección a los alimentos ni garantizar la temperatura de los alimentos, realización de corte de alimentos en tablas de colores que no corresponde en base a lo establecido en la OTM, ya sea por ausencia de utensilio o mala praxis in situ; suministro de alimentos por fuera del rango de temperatura establecidos, según la naturaleza del alimento, ya sea refrigerado, cocinado o de almacenamiento al ambiente y se continúa para el almacenamiento de contramuestras, bolsas no estériles como lo establece la OTM, por el contrario, se emplean bolsas genéricas con cierre ziploc, con ficha técnica donde no referencia que sean estériles y aptas para almacenamiento de alimentos congelados. Mientras que los establecimientos ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPMSC MALAGA y ERON EPMSC VELEZ, mantuvieron un desempeño del 100% de cumplimiento en todos los requisitos evaluados por la Interventoría sin presentan desviaciones.

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 este periodo el operador mantiene el cumplimiento global con respecto al mes de julio al presentar en los establecimientos ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC VELEZ y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 cumplimiento del 100%, mientras que los establecimientos ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI presentan cumplimiento de 99%, 92% y 100% respectivamente debido a acciones correctivas implementadas en los procesos para la entrega completa, rotulada e identificada para dietas de los alimentos suministrados; por su parte los establecimientos ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (90%), ERON EPMSC SOCORRO (96%) y ERON EPMS SAN GIL (88%), bajaron su desempeño del 100% afectando la categoría, al presentar incumplimientos relacionados en la entrega incompleta de la alimentación dentro del tiempo de alimentación verificado y evidenciando la entrega de los componentes faltantes, fuera de los tiempos establecidos en la OTM, incumplimiento del ensamble de los alimentos de las dietas entregándolas en conjunto con los alimentos del menú regular en fondos sin diferenciación respecto a las derivaciones dietarías e intercambio de preparaciones en los alimentos sin previa notificación en el sistema.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (96%): La Interventoría verifica que los contratistas y operadores cumplan con el personal y perfil ofertado, en cuanto a tiempo de dedicación, según la aprobación realizada por la USPEC a este personal; así mismo, se verifica que el personal cumpla con la aplicación de las (BPM) buenas prácticas de manufactura, uso de la dotación, hábitos de higiene personal, certificados médicos y capacitación continua; así mismo, debe cumplir durante toda la ejecución de la operación del servicio de alimentación, con la obligación establecida en el Capítulo tercero artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con los visitantes que ingresan al área de manipulación y preparación de alimentos (asepsia y control de contaminación); en el presente periodo de evaluación se presenta variación positiva de 12% con relación al periodo evaluado de julio; en este periodo se observa que de los 10 establecimientos verificados 8 (ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ y PLANTA DE CONTINGENCIA G14) presentar mejoras obteniéndose un cumplimiento del 100%, al realizar acciones correctivas como la entrega de dotación a todo el personal manipulador, garantizar personal apto para manipular alimentos por medio de exámenes de salud ocupacional, adquisición de personal para dar cumplimiento a lo relacionado en el anexo 9 en base a la cantidad de PPL en cada establecimiento; mientras que los erones ERON CPMS BUCARAMANGA y ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, presentan cumplimiento de 85% y 94% respectivamente al presentan personal manipulador incompleto y falta de soportes de visita del personal capacitado en alturas en cual se debe tener según resolución 1409/2012.

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 comportamiento de disminución de 1% con respecto al periodo evaluado de julio. Para este periodo se destaca los erones ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA y ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI los cuales mantuvieron un cumplimiento del 100%, mientras que ERON EPMSC MALAGA y ERON EPMSC VELEZ realizaron acciones correctivas pasando de 97% y 92%

respectivamente a 100% de cumplimiento, sin embargo se evidencia que se presentaron incumplimientos relacionadas con estancamiento de agua en las áreas de producción, techos en inadecuadas condiciones de higiene (con presencia de goteo de aceite, hollín, humedad), área de almacenamiento temporal de residuos, donde no hay un recipiente con bolsa blanca para realizar la disposición de residuos aprovechables y reciclables, evidenciado en los establecimientos ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMSC SOCORRO y PLANTA DE CONTINGENCIA G14. Con respecto al ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, continúa manteniendo un cumplimiento parcial con 82%, al evidenciar que los empaques de los refrigeradores y congeladores presentan deficientes condiciones de higiene, acumulación de suciedad, se observa acumulación de grasa y polvo en techos al ingreso de cocina y almacenamiento de frutas (jaula), en las visitas realizadas durante agosto, se evidencia que el contratista no cuenta con kit de cloro, en el área de almacenamiento temporal de residuos sólidos no se evidencian recipientes.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): la Interventoría verifica que las condiciones de transporte y distribución de alimentos realizado por los operadores estén acordes con lo establecido en la normatividad vigente, la Oferta Técnica Mínima y 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 4 (ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI y PLANTA DE CONTINGENCIA G14) de los 10 establecimientos del G14 verificados en el periodo de agosto, donde se obtuvo cumplimiento del 100%, presentando 3 puntos positivos con respecto al periodo de julio, evidenciando acciones correctivas ejecutadas por el operador garantizando las condiciones requeridas de los vehículos de transporte.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (90%): con respecto a esta categoría 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, donde se ejecuten y registren oportunamente y con información veraz. Para el presente periodo evaluado de julio del 2025, se observa que la categoría incrementa 1% con respecto al mes de julio, pasando de una tipificación de cumplimiento parcial a cumplimiento, que con respecto al periodo anterior el establecimiento ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI paso de un cumplimiento de 80% a 100% al presentar certificados de calibración anual para los equipos de medición de temperatura y gramaje y el ERON EPMSC SOCORRO realiza subsanación parcial de los hallazgos pasando de 89% en julio a 93% en agosto al presentar soportes de pago al día de proyecto productivos; mientras que los establecimientos que presentaron desviaciones obteniendo cumplimiento parcial en este periodo de ejecución, se relacionan a continuación con sus respectivas variaciones:

ERON EPMS SAN GIL (79%): el operador no presenta certificado de calibración anual de los equipos de medición de temperatura y gramaje, tampoco realizan la verificación semanal de los termómetros y grameras, para el mes de agosto no cuenta con los análisis fisicoquímicos del agua (frecuencia semestral), además el operador no entrega soporte de la ejecución de la capacitación a los representantes del patio sobre el proceso de higienización del menaje, tampoco entrega los soportes de las capacitaciones sobre los estudios previos y la O.T.M y no hace entrega de los soportes que permitan evidenciar que se cuenta con un plan de trazabilidad definido ni de los registros actualizados.

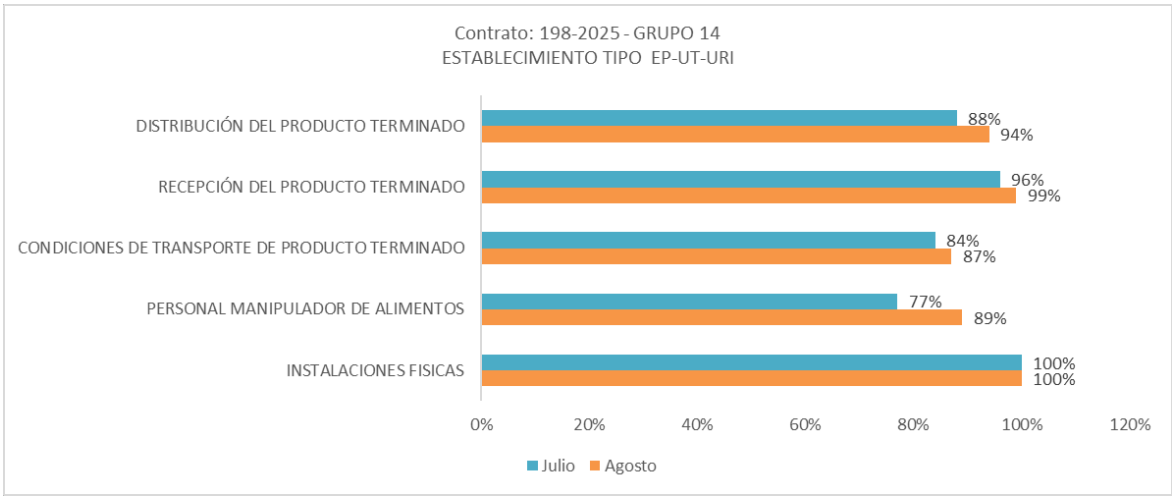
ERON EPAMS GIRON (81%): en el rancho de Alta Antigua, se evidencia que no se aplicaron los criterios de aceptación/rechazo para el producto cuajada, marca Las Camelias de presentación de 2000 gramos, debido a que presenta la fecha de vencimiento el lote no legible, no se cuenta con los soportes de calibración anual de los equipos de medición para el control de temperatura y gramaje (Termómetros: TERGIR-002, TERGIR-003, TERGIR-004, TERGIR-005, TERGIR-012, Grameras: BALGIR-001, BALGIR-002; Básculas: BASGIR-007, BASGIR-008), los carros transportadores de arrastre manual presentan zonas con presencia de óxido y desprendimiento de pintura en el piso de los carros transportadores de los patios 1 y 4. Mientras que en el rancho de Mediana se evidencia que el operador no entrega certificado de calibración anual de los equipos de medición utilizados para los controles de temperatura y gramaje (tres termómetros con rango de 40 °C a 70 °C, dos termómetros con rango de 0 °C a 300 °C, una gramera y una báscula con

capacidad de hasta 200 kg), el operador cumple con la frecuencia de realización de análisis microbiológicos, pero en los reportes de análisis de alimentos procesados reportan el tipo de alimentos a analizar pero no identifican el nombre del producto ni el proveedor. Por ejemplo en los reportes del 28-07-2025 con el código M-2516298, el nombre de la salchicha está reportado como salchicha #1, en el reporte M-2516299 como salchicha #2 y el reporte M-2516300 como salchicha #3, pero se desconoce la trazabilidad del alimento, cuál marca fue la que se analizó, qué nombre tiene el producto; en cuanto al análisis realizado a la leche UHT, en los resultados emitidos el día 30-07-2025, en el informe M-2516323 se evidencia que no aparece el nombre de la leche, solo reporta leche #1, pero no está la trazabilidad de marca, lote, ni la fecha de vencimiento. Lo mismo se observa en los informes M-2516324, M-2516325, M-2516326 y M-2516327 que también son resultados de análisis de leche UHT. El operador entrega los soportes de capacitación (inducción corporativa realizada el 14/06/2025); sin embargo, estos no cumplen con los requisitos establecidos, dado que los formatos presentan campos sin diligenciar, tales como el nombre del operador y el método de evaluación, adicionalmente, no se anexan las fichas técnicas ni las evaluaciones correspondientes, se realizaron los ajustes del soporte de capacitación de junio pero, el operador no presentó los soportes de las capacitaciones que debieron realizarse en el mes de agosto.
ERON EPMSC VELEZ (88%): no cuenta con la calibración de los equipos de medición (Termómetros. TER-VEL 001 AL 006, gramera BAL-VEL 001 Y 002 y bascula: BAS-VEL 001), se evidencia tres (3) carros transportadores con presencia de óxido y el operador no cuenta con soportes de paz y salvo de pago de proyectos productivos de julio de 2025.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (96%): la interventoría debe realizar la verificación de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo establecidas en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos, o los que hagan sus veces en los servicios de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC; de igual forma, el operador debe cumplir en la ejecución del servicio, todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERONES. El presente periodo evaluado de agosto presenta 3 puntos por encima del periodo evaluado de julio, donde se resalta el cumplimiento del 100% de todos los aspectos evaluados de los establecimientos ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC VELEZ, ERON EPMSC SOCORRO y PLANTA DE CONTINGENCIA G14, mientras que el ERON CPMS BUCARAMANGA presenta cumplimiento del 94%, debido al incumplimiento relacionado con la presencia de nueve (9) campanas extractoras sin funcionamiento. Durante la inspección se registra una temperatura ambiente de 24 °C en el área de preparación de ensaladas y de 48,3 °C en el área de cocina caliente, condición que representa un riesgo para los manipuladores y procesos de producción. El ERON EPMS SAN GIL presenta un cumplimiento del 90%, debido a que en el Eron no hay extintor color rojo de CO2, el cual es efectivo para fuegos tipo A, tipo B y tipo C; por último, el ERON EPAMS GIRON se presenta para este mes nuevamente con cumplimiento parcial al obtener un 85% debido a que en las visitas del 4 y 25 de agosto se evidencia fuera de servicio (sin funcionamiento) la campana extractora.

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 desempeño el mes de agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 del Grupo 14, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 14, para el período de agosto 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 95% de cumplimiento con 5 puntos por encima con respecto al periodo evaluado de julio, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%): en el presente periodo de ejecución se evidencia que de las 14 estaciones de policía verificadas por la interventoría, en 13 se pudo realizar la verificación del área de almacenamiento temporal de los alimentos antes de su distribución, donde se presenta cumplimiento de las condiciones generales del área que garanticen la inocuidad de las raciones, así como las superficies y/o canastillas y/o estibas en adecuadas condiciones de higiene para el contacto con los contenedores de los alimentos.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (89%):** en el presente periodo de ejecución el contratista obtiene un porcentaje de cumplimiento por encima de 12 puntos con respecto al mes de julio, donde se puede apreciar la ejecución de acciones correctivas hacia los incumplimientos presentados en julio, las estaciones de policía donde se presentaron subsanaciones son EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (50% cumplimiento en julio), EP ESTACION DE POLICIA ESTACION SUR (0% Cumplimiento en julio) y EP ESTACIÓN FLORIDA (0% Cumplimiento en julio), las cuales presentan para este periodo cumplimiento del 100%; sin embargo se continua presentando incumplimiento reiterativo en algunas estaciones y en otras evidenciados en este periodo evaluado, los cuales se relacionan a continuación:
EP ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECU ESTA (50%): en visita del 27/08/2025 Se evidencia que el certificado médico para manipular alimentos del conductor/manipulador Víctor Hugo Cuy se encuentra vencido desde el 07/05/2025.
EP ESTACION DE POLICIA GIRON (50%): en visita del 18/08/2025 se observa que el manipulador de alimentos Luis Alberto Niño conductor/manipulador no presenta el soporte que acredite capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (50%): en visita del 12/08/2025, la manipuladora de alimentos Yuris Campo (encargada de entregar las raciones), no presenta certificado médico, ni certificado de capacitación en manipulación de alimentos ni BPM, es de aclarar que la entrega de raciones en esta EP se realiza de manera tercerizada.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (87%): en esta categoría se presenta en este periodo evaluado, un incremento de 3% en el cumplimiento global con respecto al mes de julio, representado en

subsanaciones parciales en las EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE y EP ESTACION DE POLICIA ESTACION SUR, al presentar planillas de control de temperatura durante el transporte y servicio de transporte en adecuadas condiciones higiénico sanitarias libres de vectores y en recipientes que conservan la calidad de los alimentos; sin embargo se presentan desviaciones en 5 establecimientos, las cuales se describen a continuación:

ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (20%): en visita del 12/08/2025 el conductor del vehículo no entrega el concepto sanitario del vehículo, el SOAT ni la tarjeta de propiedad del vehículo, ni la revisión tecno mecánica y de gases (el conductor refiere que es vehículo nuevo y no aplica, sin embargo, no puede validarse al no suministrar la tarjeta de propiedad del vehículo, ni placa del mismo), el vehículo tampoco presenta en su exterior y de forma visible la leyenda de TRANSPORTE DE ALIMENTOS. Se evidencia que el personal transportador y repartidos de las raciones a la estación de policía, no cuenta con la planilla para el registro de la temperatura, ni con termómetro para su medición, tampoco presenta plan de rutas, es de aclarar que el servicio esta siendo tercerizado por el contratista.

ESTACION DE POLICIA GIRON (60%): se observa en visita del 18/08/2025 que el manipulador - conductor no cuenta con la planilla de registro de temperatura de los alimentos, documento necesario para garantizar las condiciones adecuadas de conservación durante el transporte de las raciones correspondientes al menú 5 para el tiempo de comida desayuno, además, no cuenta con el plan de rutas del vehículo, ni con el rango de horario establecido para realizar el seguimiento en los puntos de entrega de las raciones alimentarias.

ESTACION DE POLICIA BARANCA LAS GRANJAS y ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (80%): en visitas realizadas el día 22/08/2025, se observa que el vehículo con placa STR 545 no cuenta con concepto sanitario vigente ya que su fecha de expedición (12/03/2024), superando el año, así mismo se evidencia certificado de revisión tecno mecánica y de gases vencida, debido a que presenta fecha de vencimiento del 30/07/2025.

ESTACION DE POLICIA SAN GIL (80%): en visita del 18/08/2025, se observa que en la EP allega una motocicleta que transporta los alimentos para el menú 5 en TC desayuno para 25 PPL, lo que supera las 20 raciones permitidas para el transporte por motocicleta, incumpliendo con lo establecido en la OTM.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%): durante el periodo evaluado de agosto, se realiza la verificación en 14 estaciones de policía, observando un incremento en 3 puntos con respecto al puntaje obtenido en julio, demostrando ejecución de los planes de mejora, en las 3 estaciones de policía que presentaban incumplimientos (EP ESTACION DE POLICIA BARANCA LAS GRANJAS, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE y EP ESTACION DE POLICIA y PUERTO WILCHES), que para este periodo se evidencia 100% de cumplimiento en esta categoría garantizando las condiciones de entrega de producto terminado, cumpliendo con la minuta y las cantidades de componentes dentro de cada ración de acuerdo a lo requerido; en este periodo solo se presenta un incumplimiento en la ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES, donde no se ha socializado en ciclo de menú aprobado por la entidad.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%): en este periodo evaluado se presenta una variación positiva de 6 puntos con respecto al periodo evaluado de julio, evidenciando que de las 4 estaciones de policía que presentaban seguimientos, 3 obtuvieron cumplimiento del 100% para este mes de agosto. En este periodo se verifican 14 establecimientos de ellos cuales 2 presentan desviaciones que afectaron la calificación, evidenciando hallazgos relacionados nuevamente con la no entrega de utensilios para el consumo de los alimentos.

2.2.15 GRUPO 15

2.2.15.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de agosto de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 15 Regional Oriente, operador UNION TEMPORAL DIESTRA con número de contrato 199-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

En la siguiente tabla se relaciona el 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 AGUACHICA	14/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88.5%	Dieciséis días	1.1 Se evidencia que la edificación no cumple con una adecuada separación física, de donde se realizan operaciones de producción susceptible de ser contaminada. Seguimiento: en visita la Interventoría evidencia que el servicio de alimentación no cuenta con separación física entre área de lavado de menaje, prealistamiento, área de producción y área de ensamble de los alimentos. 1.2. Se evidencian pisos agrietados en área de preparación de los alimentos y paredes con desprendimiento de pintura y humedad. Seguimiento: la Interventoría evidencia pisos agrietados y paredes con desprendimiento de pintura y humedad. 1.3 Se evidencia acumulación de grasa en área de preparación. Seguimiento: la Interventoría evidencia en área de producción techos con acumulación de grasa. 1.4 Se evidencia desprendimiento de pintura en instalaciones sanitarias. Seguimiento: la Interventoría evidencia baño con paredes y puerta con desprendimientos de pintura. 2.1. Se evidencian utensilios en regular estado. Se evidencian refrigeradores y congeladores en regular estado y con presencia de óxido. Seguimiento: la Interventoría evidencia utensilios en regular estado, refrigeradores y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					congeladores en regular estado y con presencia de óxido. 4.4 Se evidencian pisos porosos de difícil limpieza y desinfección. Seguimiento: la Interventoría evidencia en área de almacenamiento de Fruver pisos con porosidad y de difícil limpieza y desinfección. 5.3 Se evidencian canecas inadecuadas. No cuentan con punto ecológico. Seguimiento: la Interventoría evidencia canecas en inadecuadas condiciones físicas y no cuentan con punto ecológico.
EPMSC ARAUCA	29/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	86%	Cuatro 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 prealistamiento 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 se evidencian cables expuestos y en el cuarto Fruver la caja eléctrica tiene la tapa deteriorada, lo cual genera riesgo de accidente al personal. 1.4. Manipuladores de alimentos hacen uso de los servicios sanitarios del área de dormitorios, lavamanos del área de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 N.º 1 están deterioradas con óxido. 3.2. Los manipuladores no cuentan con certificado médico durante la inspección. Seguimiento: los dos manipuladores que ingresaron la primera semana de agosto no cuentan con certificado médico. 5.2. Se observa agua estancada en la entrada del área compartida del patio. Seguimiento: se observa estancamiento de agua al ingreso del área compartida. 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 prealistamiento 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%	Cinco meses y tres días	1.2. Estado regular de pisos y paredes. Seguimiento: no se han ejecutado mantenimientos correctivos menores a superficies de los pisos en área de cocina caliente, se observan cerámicas rotas y defectos de porosidad. Así mismo, a las superficies de paredes en área de cocina fría no se le han realizado mantenimientos correctivos menores, las superficies en áreas húmedas presentan formación de hongos, no cuentan con revestimiento de material impermeable. 1.4. Falta de mantenimiento en instalaciones sanitarias. Seguimiento: persiste puerta corroída, defectos en paredes, faltante de protección de sifones.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					2.1. Utensilios que ya cumplieron su vida útil. Seguimiento: se ha realizado cambio de fondos, ollas, tablas de corte, cucharas y cuchillos.
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 están realizando adecuaciones de paredes y está incluido por el contratista la adecuación de enchapes. 2.1. Utensilios para cambio por cumplir vida útil. Seguimiento: el contratista presenta soporte de entrega de utensilios y equipos como grameras (2), báscula (1), tablas de picar (5), palos para planchas (2), ollas de 80 L (1) caldero #60 (1), colador metálico (1), caneca de. 23 L (1), contenedor de 30 L (5), jarra (1), pinzas (1) y afilador de cuchillos (1).
EPMSC OCAÑA	25/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87.5%	Un mes y cinco días	1.2. Uniones no conformes piso – pared. Seguimiento: se evidencia en toda el área de servicio de alimentación que las uniones entre pared – pared y piso-pared no son de forma redondeada. 2.1. Utensilios en área de cocina presentan deterioro estructural. Seguimiento: la Interventoría evidencia ollas y calderos con abolladuras y hollín, así como tablas de picar en mal estado. 4.4. Mejorar almacenamiento en el refrigerador de carnes. Seguimiento: la Interventoría evidencia pechuga de pollo almacenada en sacos en el congelador, sin ninguna separación física de otros alimentos. 5.1 El tanque de almacenamiento de agua para el área de producción de alimentos no está en funcionamiento. Seguimiento: la Interventoría corrobora que el tanque de almacenamiento de agua no está en funcionamiento. 5.5. Deficiente limpieza de equipos y utensilios. Seguimiento: la Interventoría evidencia implementación del programa de limpieza de equipos y utensilios.
EPMSC PAMPLONA	17/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76.5%	Un mes y catorce días	1.1. Se evidencia que la edificación no permite un adecuado flujo de procesos secuenciales debido al diseño, los ductos eléctricos se encuentran expuestos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: persiste el incumplimiento. 1.2. Se evidencia desprendimiento de pintura, desgaste de material de recubrimiento en paredes y pisos (estuco, pintura y baldosas). Seguimiento: se observa desprendimiento de pintura en área cercana a los baños, área de ensamble de dietas y área de congelación. 1.3. Se evidencia campana extractora fuera de funcionamiento. Los techos presentan acumulación de suciedad y grasa. Ventanas con acumulación de grasa. Seguimiento: se evidencia suciedad en techos y paredes de las áreas de Fruver, producción y congelación. La campana extractora sigue sin funcionamiento. 2.1. Se evidencian 2 refrigeradores y 1 congelador dañado, los 2 que funcionan están en regular estado. No tienen equipo de refrigeración con medición de temperatura adecuada. Algunas tablas de picado presentan deterioro y suciedad, estantes oxidados, recipientes de menaje partidos. Seguimiento: dos refrigeradores fuera de uso y dos congeladores presentan desprendimiento de pintura. 2.2. Se evidencian algunas tablas de picado deterioradas. Seguimiento: se observan todas las tablas de picado con desgaste. 3.3. Se evidencia personal de seguridad que entra al área de preparación de alimentos sin las medidas de protección (tapabocas – cofia). Petos sucios en personal. Seguimiento: en el momento de la visita no hubo entrada de personal de seguridad. 4.3. Los equipos de control de temperaturas son no adecuados, cada equipo de refrigeración debe contar con su respectivo equipo de control de temperatura. Las tablas donde se lleva el control no son muy dicientes. Seguimiento: los termómetros empleados en el servicio no presentan certificado de calibración.

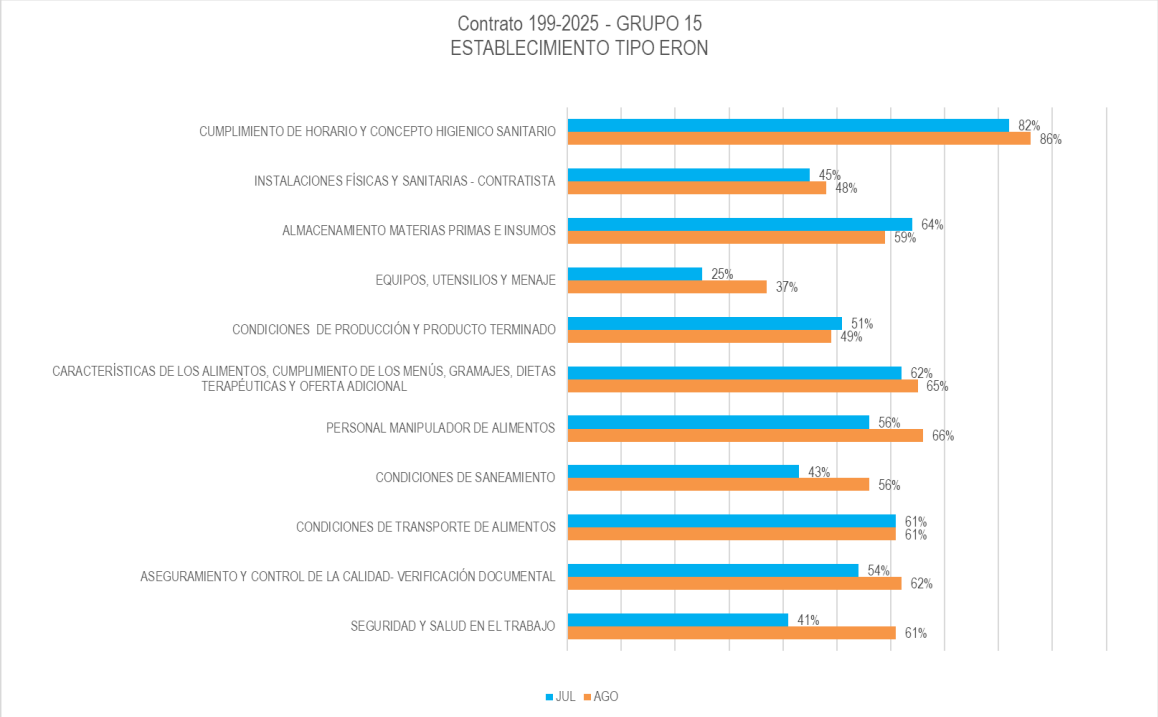
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					4.4. Se evidencian solo 2 tanques refrigeradores totalmente llenos, lo que dificulta la circulación del aire. Seguimiento: en el momento de la visita no hay refrigeradores. 5.2. Se evidencia acumulación de suciedad en rejillas. Se evidencian 2 lavaplatos con la grifería desconectada deteriorada. Seguimiento: las rejillas se observan en adecuadas condiciones de limpieza. 5.5. Se evidencia deficiencia de limpieza en todas las áreas a causa del deterioro del establecimiento. Seguimiento: se observa suciedad en paredes y techos de las áreas de producción.

Como se puede evidenciar en la tabla anterior, de los seis establecimientos verificados en el período de agosto de 2025 para el Grupo 15, se evidencian dos con concepto Favorable y cuatro con concepto Favorable con requerimientos, los cuales se encuentran expedidos dentro del tiempo inferior a 12 meses establecido en la OTM. Se observa renovación del concepto higiénico sanitario del EPMSC AGUACHICA el 14/08/2025.

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

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

A continuación, se presenta el desempeño del mes de agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL DIESTRA del Grupo 15, en las evaluaciones de la Interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 15, para el período de agosto de 2025, lo cual 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 59% de cumplimiento, tipificado como no cumplimiento de las obligaciones, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (86%): 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 86%, 4% más de lo obtenido en el período anterior, y consolidándose nuevamente como la categoría con mejor desempeño de las once evaluadas, sin embargo, se evidencia que persiste el incumplimiento de horarios en la entrega de los diferentes tiempos de comida en el establecimiento COCUC CÚCUTA, tanto en Estructura 2 como en Estructura 3. Como aspectos positivos se destaca que ERON EPMSC AGUACHICA, ERON EPMSC ARAUCA, ERON EPMSC OCAÑA y ERON EPMSC PAMPLONA obtuvieron el 100% de cumplimiento en la categoría.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (48%): 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 48%, 3% más que el período anterior, 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:

- **ERON EPMSC ARAUCA (50%): n**o hay instalaciones sanitarias en el rancho, no hay espacio físico exclusivo y protegido para el depósito temporal de los residuos sólidos (no tiene techo), el área compartida (patio) entre pre

alistamiento y almacenamiento de tubérculos, plátanos y raíces (T, P, R), almacenamiento temporal de residuos sólidos y lavado de elementos de aseo, genera riesgo de contaminación física y biológica al estar muy cerca entre sí; piso poroso en sectores de las áreas de proceso y área compartida (patio), la abertura de la puerta que conduce a las áreas compartidas (patio) no cuenta con protección, malla anti insecto o angeo; en la bodega hay cables expuestos y en el cuarto Fruver la caja eléctrica tiene la tapa deteriorada, el desagüe del área compartida (patio) en el rancho del EPMSC Arauca no cuenta con rejilla/sifón, no hay lavamanos en el área de proceso.

- **ERON COCUC CUCUTA (49%): ESTRUCTURA 2:** alrededores del servicio con malezas, acumulación y desorden de material reciclaje (cartón), guacales en el exterior del centro de acopio, acumulación de residuos sólidos y presencia de aves; no se cuenta con área para almacenamiento de producto no conforme que requiera conservación en condiciones de frío, el área dispuesta para el depósito temporal de residuos sólidos se encuentra a la intemperie, sin protección ni señalización; no existe área exclusiva para limpieza y desinfección de utensilios, menaje y canastillas, se está realizando la limpieza del menaje en espacio alterno sin protección; el contratista no presenta soportes de calibración de medidores de servicios públicos; las superficies de pisos poseen defecto de porosidad en áreas de cocina caliente y en área de preparación de la ración terapéutica, se evidencian cerámicas averiadas; paredes con desprendimiento de pintura en área de cocina caliente, pisos porosos con desgaste y formación de hongos, en áreas de marmitas, jugos, ensaladas; huecos junto al lavamanos del área sanitaria; no se han ejecutado mantenimientos correctivos menores en el reemplazo de angeos de las áreas porcionado de carnes y almacenamiento de tubérculos, los cuales están averiados y desprendidos del marco; deterioro por oxidación de las puertas de las áreas sanitarias, las cortinas de acceso a las áreas de producción se encuentran deterioradas, sistemas de evacuación de aguas residuales de cocina caliente, preparación de ensaladas y porcionado de carne sin su debida protección que evite el ingreso de roedores o plagas; el drenaje de agua de la ducha del área sanitaria no cuenta con rejilla; el lavamanos del área de producción presenta daño en el sistema de accionamiento mecánico, se encuentra desprendido de la pared, por lo tanto funciona de forma manual. **ESTRUCTURA 3:** el área establecida por el depósito temporal de residuos sólidos no se encuentra protegida ni señalizada, se encuentra en la intemperie; no se presentan registros de calibración de medidores de servicios públicos (energía, luz y gas), pisos y paredes en mal estado, con presencia de grietas, desprendimiento de pintura y cerámicas que permiten la acumulación de residuos y humedad, en áreas de cocina caliente y pasillos del servicio; angeos en área de almacenamiento de contramuestras con acumulación excesiva de suciedad, aberturas sin protección en área de lavado de menaje, caja de cableado eléctrico sin ningún tipo de protección en área cercana al ingreso de las instalaciones sanitarias, caja de fusibles en la entrada del baño sin tapa protectora, sistema de evacuación de agua (sifón) en área de pre alistamiento de proteína sin ningún tipo de protección o rejilla, lavamanos ubicado en área de procesos es de accionamiento manual.
  Como aspectos positivos, se evidencia cambio del tomacorriente del área de preparación de ensaladas y protección de caja de breakers en zona caliente en Estructura 2, y retiro de los escombros evidenciados en el período pasado en los alrededores del servicio de alimentación de la Estructura 3.

- **ERON EPMSC AGUACHICA (48%):** no se cuenta con certificado de calibración de los medidores de agua y luz, paredes con desgaste y desprendimiento de pintura en área de lavado de menaje y producción, puerta del Fruver y del baño con presencia de óxido y desgaste, tomacorriente en la entrada del área de producción sin protección, tomacorriente en área de producción y zona caliente con fractura y cables sueltos en el techo, punto de desagüe externo en área de lavado de menaje sin rejillas anti insectos, lavamanos fuera de servicio.
  Como aspecto positivo se evidencia mantenimiento a la puerta del área de producción, la cual presentaba óxido.

- **ERON EPMSC PAMPLONA (43%):** no cuentan con certificación de calibración de medidores, los pisos presentan deterioro y baldosas partidas, las paredes presentan desprendimiento de cemento, pintura y deterioro

total; los techos presentan deterioro desprendimiento, huecos, humedad y hongos; las medias cañas presentan deterioro y desprendimiento de cemento, puertas con desprendimiento de parte inferior y óxido, estanterías con óxido y desprendimiento de pintura, aberturas entre puerta - piso en mal estado, bombillo en área de almacenamiento de implementos de aseo se observa quemado, en área de pre alistamiento bombillo sin protección, en pasillo y área de entrega de alimentos se observan bombillas desprendidas, tomacorriente y cables expuestos en el techo del área de pre alistamiento, cable expuesto en área del procesador de alimentos, rejillas de sifones en todas las áreas con ranuras alargadas, las cuales no corresponden a rejillas anti plagas; no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en el área de proceso.
Como aspecto positivo, se subsana la conexión a la red hidrosanitaria del mesón ubicado en área de cocina caliente y del mesón del área de preparación de ensaladas y pre alistamiento.

- **ERON EPMSC OCAÑA (0%):** el contratista no presenta la calibración del medidor del servicio de gas. Los demás ítems verificados para la categoría no se evaluaron por encontrarse en tiempo de acción de mejora para el contratista.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (59%): 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 59%, 5% menos que el período anterior, a pesar de que ERON EPMSC OCAÑA y ERON EPMSC PAMPLONA obtuvieron mejora, al pasar de 71% y 74%, respectivamente, al 90% de cumplimiento, consolidándose como los establecimientos mejor posicionados de la categoría, además de ERON EPMSC AGUACHICA con una leve mejora al pasar de 85% a 86%.

Por su parte, ERON EPMSC ARAUCA pasó de 82% a 80%, debido a evidenciar condiciones de riesgo de contaminación cruzada en el almacenamiento de los raíces, tubérculos y plátanos al realizarse en un área compartida con el almacenamiento temporal de residuos sólidos y sin conservación de distancias perimetrales o espacios que faciliten las actividades de limpieza y desinfección, debido a la limitante de espacio. De igual forma, ERON COCUC CUCUTA, pasó de 54% a 42%, esto debido a reiterados eventos de incumplimiento por omisión de rotulado PEPS en materias primas, producto en almacenamiento sin rotulado primario ni rotulado posterior a re envasado, almacenamiento de pulpa de fruta edulcorada (no permitida en la OTM), faltante de fichas técnicas, suministro de carne molida en el menú especial adicional sin la documentación solicitada por la Interventoría (permiso sanitario para el acondicionamiento – molido del proveedor "Carnes en su punto"), incumplimiento en la proyección del plan de compras, ingreso de Fruver del proveedor Agroalimentar, no incluido en el listado de proveedores presentado a la Interventoría; almacenamiento en empaques y sobre superficies que representan riesgo de contaminación cruzada, y áreas de almacenamiento sin conservación de distancias perimetrales y en inadecuadas condiciones de limpieza.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (37%): 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 37% en la categoría, 7% más que el período anterior, sin embargo, persiste como el desempeño más bajo de las 11 categorías evaluadas, esto relacionado con que ninguno de los 6 establecimientos evaluados supera el 50% de cumplimiento:

- **ERON COCUC CUCUTA (40%): ESTRUCTURA 2:** no se cuenta con 3 hidro lavadoras, las llaves de las marmitas para producción de sopas y tubérculos se encuentran averiadas, la tubería de liberación de presión de vapor de las marmitas de preparación de sopas y tubérculos presenta escape, tablas de corte con superficies deterioradas, ollas utilizadas para la producción de ensaladas con superficies averiadas, el contratista no cuenta con tabla color beige o café requerida para el porcionado de alimentos cocidos, l contratista no presenta soporte

de calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación, carros transportadores en inadecuadas condiciones físicas, con presencia de óxido y sin identificación. Como aspectos positivos, se adquieren las licuadoras no industriales, los discos faltantes pendientes del procesador de alimentos y la gramera del kit de medición. **ESTRUCTURA 3:** faltante de 1 procesador de alimentos de 50 kilos, 1 hidro lavadora, 2 discos de corte de los 5 requeridos para el procesador de alimentos, no cuentan con 4 termómetros ni kit de equipos de medición adicional, no se cuenta con tabla de corte color café o beige para alimentos cocidos, no se presenta soporte de calibración a escala de equipos de congelación, carros transportadores con óxido en su estructura, no se identificados, ni cumplen con las características estipuladas en la OTM: sistemas de cierre y pintura anticorrosiva.

- **ERON EPMSC AGUACHICA (37%):** los equipos de refrigeración y congelación no cumplen con la capacidad exigida por el anexo 5, el cual solicita 2 congeladores de 530 litros y 2 refrigeradores de 520 litros; el servicio de alimentación cuenta con 2 congeladores de 508 litros cada uno y 2 refrigeradores de 490 litros cada uno; se evidencia un 1 termómetro en funcionamiento de los 4 requeridos, además, no se cuenta con el kit de equipos de medición; nevera en área de Fruver y refrigerador en área de producción con presencia de óxido, desprendimiento de pintura y puerta dañada; olla con ruptura en uso para manejo de alimentos, los equipos de refrigeración y congelación no cuentan con calibración a escala, carros transportadores con presencia de óxido y desgastes de pintura, no se cuenta con trampa de grasa.

- **ERON EPMSC OCAÑA (36%):** se evidencian dos (2) congeladores de 490 litros cada uno, por lo tanto, no cumplen con la capacidad que se requiere en el anexo 5, el cual establece 2 congeladores de 520 litros cada uno; se cuenta con 4 termómetros, pero solo 1 está en funcionamiento, no disponen del kit de equipos de medición adicional, el cual debe incluir un termómetro para frío y calor; se evidencian 3 puestos de cocción que no cuentan con perillas para el control del gas, se evidencia un puerta del horno desprendida y con presencia de óxido, olla donde se prepara el arroz presenta desprendimiento y ruptura, se evidencian dos carros transportadores con presencia de óxido y no cumplimiento de las características estipuladas en la OTM, no tienen puertas o sistemas de cierre.
  Como aspectos positivos, se subsana la capacidad de la licuadora industrial, se evidencian dos licuadoras no industriales, una de 1,25 L y otra de 1.5 L, cumpliendo con lo requerido en el anexo 5. Además, se retira del servicio el vaso con agarre de madera que era empleado para servir el jugo.

- **ERON EPMSC ARAUCA (31%):** faltante de 1 procesador de alimentos 50 Kg/h, 1 refrigerador 520 L y 1 congelador 530 L, las tapas del congelador se encuentran con óxido, los recipientes plásticos donde se disponen los componentes del menú para distribución están deteriorados, presentan ruptura; los carros transportadores no cuentan con puertas o sistemas de cierre y no están recubiertos con pintura anticorrosiva, el servicio no cuenta con trampa de grasa ni se dispone del kit de equipos de medición adicional que incluya termómetro para frio y calor y gramera, no se evidencia certificado de calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación en el servicio.

- **ERON EPMSC PAMPLONA (24%):** no se cuenta con pela papas, se observa en desuso, se requiere 1 de 50 Kg/ h; se requieren 2 procesadores de alimentos de 50 Kg/h y se cuenta con 1 en regular estado; no se tiene hidro lavadora, se requiere 1; no se cuenta con licuadora no industrial de 2 L, se requiere 1; no se cuenta con refrigeradores, se requieren 2 de 520 litros; se tienen 2 congeladores de 500 litros, se requieren 2 de 530 litros; no se cuenta con grameras, mal estado de las estufas - sin perillas, el procesador de alimentos se encuentra deteriorado y sin cuchillas, los congeladores se encuentran deteriorados en puertas y además tienen desprendimiento de pintura, tablas de picar en mal estado, con grietas y desgaste, se cuenta con 6 ollas grandes

en mal estado, presentan grietas y orillas afiladas, los dos carros transportadores con los que cuenta el servicio no se encuentran identificados y no tienen sistema de cierre, no se evidencia gestión para el retiro de los equipos que se encuentran fuera de servicio. Como aspecto positivo, se subsana el faltante de la bandeja asadora de sobreponer y ya se tienen disponibles los 2 termómetros del kit de medición adicional.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (49%): en esta categoría la Interventoría verifica que los procesos de prealistamiento 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 49%, 2% menos que el período anterior, sobresaliendo ERON EPMSC OCAÑA con 81% como el mejor posicionado de la categoría, seguido de ERON EPMSC AGUACHICA con 79% y ERON EPMSC ARAUCA con 69%. Por otro lado, se presentan a continuación los establecimientos que presentaron categorización de no cumplimiento de las obligaciones:

- **ERON EPMSC PAMPLONA (59%):** faltante de contramuestras, desviación de temperaturas de entrega de producto terminado, no se evidencia uso de utensilios estandarizados durante el servido de los alimentos, suministro de los alimentos en recipientes sin tapas y partidos, no se cuenta con recipientes isotérmicos como lo establece la OTM. Como aspectos positivos, se evidencia uso correcto de tablas de corte y de guantes de manipulación.

- **ERON COCUC CUCUTA (35%): ESTRUCTURA 2:** incumplimiento al código de colores estipulado para el uso de tablas de corte, descongelación de proteína con inmersión en agua, prealistamiento y manipulación de alimentos sin hacer uso de dotación, omisión de monitoreo e incumplimiento de temperaturas en las diferentes etapas productivas, no se ha realizado entrega de utensilios estandarizados para servido o distribución en pabellones, hielo almacenado junto a proteína pescado sin barrera de separación, hielo almacenado sin rotulación, componente proteico - pechuga de pollo cocinada para el ensamble de las dietas dispuesta en canastilla sin bolsa tina, entrega de componentes en bolsas plásticas o canastillas – recipientes no isotérmicos, entrega de raciones para diagnósticos de inmunosupresión en fondos y no de manera individual como lo establece la OTM. **ESTRUCTURA 3:** no almacenamiento de contramuestras de componente fruta del tiempo de comida desayuno, incumplimiento al código de colores estipulado para el uso de tablas de corte, personal manipulador sin uso de guantes en actividades de producción, incumplimiento de temperaturas de distribución, no monitoreo de temperaturas por faltante de equipos de medición, no se ha realizado la entrega de utensilios estandarizados para servido o distribución en pabellones, almacenamiento de bolsas de hielo en congelador sin ningún tipo de rotulación, entrega de producto terminado en recipientes no isotérmicos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (65%): : 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 65%,

3% más que el período anterior, destacándose ERON EPMSC AGUACHICA y ERON EPMSC OCAÑA con la calificación máxima de 100%, seguido de ERON EPMSC PAMPLONA con 97% y ERON EPMSC ARAUCA con 76%. ERON COCUC CUCUTA por su parte, corresponde al único establecimiento con categorización de no cumplimiento de las obligaciones al alcanzar apenas 46% de cumplimiento, esto relacionado con incumplimiento en la rotación de los componentes fruta del tiempo de comida desayuno, energético de los tiempos de comida almuerzo y cena, y postre del tiempo de comida almuerzo/cena; desviación en calidad sensorial de bebida suministrada en tiempo de comida almuerzo en Estructura 2 el 06/08/2025, no se han suministrado resultados del tamizaje nutricional, no cumplimiento de derivaciones dietarias, entrega de dietas terapéuticas en fondos, no disponibilidad de registros de entrega de dietas terapéuticas, no se cuenta con soportes de revaloración para seguimiento, ajuste o retiro de dietas de la PPL afiliada al régimen contributivo; en Estructura 2, faltante de soportes de ejecución de valoración nutricional a los PPL Álvaro María Álvarez Contreras y José Gesner Martínez Rodríguez (régimen subsidiado) solicitadas por área de sanidad del establecimiento; en Estructura 3, no suministro de refrigerios adicionales, no ejecución de las capacitaciones ni entrega de soportes de los seguimientos y valoraciones nutricionales establecidas para la población gestante y lactante; no entrega de registros de renuncias a dietas en las fechas de entrega de menús especiales, ejecución de intercambios sin notificación, no uso de pulpa de fruta para la elaboración de los jugos de fruta en Estructura 2, siendo lo establecido por la OTM su uso para establecimientos con partes mayores a 2000 PPL; y desviación en gramajes de entrega de los componentes suministrados en Estructura 2. Como aspectos positivos, en visitas posteriores al 20/08/2025 se evidenció que el operador dio inicio al diligenciamiento del registro de entrega de refrigerios de remisión. Como aspectos positivos, se resalta que el contratista siempre ejecuta acción correctiva ante las desviaciones de gramaje reportadas por la Interventoría.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (66%): 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 un desempeño de 66%, 10% más que el período anterior, destacándose ERON EPMSC AGUACHICA con 94% como el establecimiento con la calificación más alta en el período, seguido de ERON EPMSC PAMPLONA con 76%, ERON EPMSC OCAÑA con 75% y ERON EPMSC ARAUCA con 67%. Por otro lado, ERON COCUC CUCUTA con 60% queda en el rango del no cumplimiento de las obligaciones, al evidenciar lo siguiente: **ESTRUCTURA 2:** faltante de 4 manipuladores de alimentos y personal capacitado en alturas, personal manipulador al cual se le entregó dotación incompleta – faltante de botas, personal externo y personal manipulador sin dotación en áreas de proceso, manipuladores sin ejecutar lavado de manos en cambios de actividad. **ESTRUCTURA 3:** faltante de jefe de cocina y personal capacitado en alturas, manipuladores haciendo uso de joyas durante las actividades de manipulación de alimentos.
Como aspectos positivos, en Estructura 2 se completa el número de profesionales en nutrición faltantes y el jefe de cocina, y en Estructura 3 ya se dispone del Ingeniero de alimentos y el profesional en nutrición.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (56%): 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 56%, con una mejora del 13% frente al período anterior. El establecimiento que presenta el mejor desempeño en la categoría corresponde a ERON EPMSC AGUACHICA con 100%, seguido de ERON EPMSC OCAÑA con 89% y ERON EPMSC ARAUCA con 67%. Por otro lado, a continuación se presentan los que obtuvieron desempeños categorizados con no cumplimiento de las obligaciones:

- **ERON EPMSC PAMPLONA (58%):** kit de cloro vencido, no se cuenta con soporte de lavado de trampa grasa, paredes sucias con hollín y desprendimiento de pintura en todas las áreas, techos manchados con presencia de

humedad, hongos y hollín, en áreas de cocina caliente, pre alistamiento y cuarto de abarrotes, servicio sanitario no cuenta con gel anti bacterial y el jabón no es inoloro, jabón para el lavado de menaje con fragancia a limón, no es inoloro, y se observan que los elementos de aseo (escobas, traperos etc.) que no cuentan con codificación de color según área de uso, como lo establece la OTM. Como aspecto positivo, el contratista ya realizó contratación de empresa para manejo y disposición del aceite vegetal usado.

- **ERON COCUC CUCUTA (44%): ESTRUCTURA 2:** recipientes de residuos sólidos en mal estado, deteriorados, con tapas quebradas y sin bolsa, no se ha realizado limpieza de trampa de grasas con frecuencia trimestral, acumulación de material reciclaje y residuos, palomas al interior del servicio, superficies de paredes en área cocina fría poseen formación de hongos, angeos en área de producción presentan acumulación de suciedad, estancamiento de agua en los sistemas de desagüe del lavamanos del área de producción, mesones con acumulación de moho, parte inferior del mesón de marmitas presenta suciedad, pisos en áreas de cocina caliente y fría presentan acumulación de suciedades, techo con acumulación de suciedad en el servicio en general, bandejas asadoras, marmitas y sartén basculante con incrustaciones de grasa, instalaciones sanitarias no cuentan con elementos de higiene personal ni papelera con bolsa y tapa para la recolección de residuos, el contratista no garantiza aplicación del código de colores en los elementos de aseo, no presentan registros de control entrega del kit de limpieza del menaje a la PPL. **ESTRUCTURA 3:** no se cuenta con la cantidad suficiente de recipientes para la disposición de residuos sólidos, motivo por el cual se emplean canastillas; lavazas dispuestas en recipientes en área externa sin identificación y a la intemperie, se evidencian dentro del servicio de alimentación palomas y cucarachas, paredes y pisos con defectos de porosidad y desprendimiento de cerámicas que facilitan la acumulación de suciedades y humedad, en áreas de cocina caliente y pasillos del servicio de alimentación; techos del servicio en general con acumulación de suciedades, las áreas sanitarias no cuentan con gel anti bacterial mayor al 65% de concentración, no cuenta con implementos de secado de manos o equipos automáticos y no cuenta con papelera; no se cuenta con productos químicos desengrasantes, no se cuenta con registros de entrega de insumos para la limpieza y desinfección de menaje y utensilios, utensilios de aseo sin rotulado de acuerdo al código de colores establecido en la OTM.
  Como aspecto positivo, el contratista ya realizó contratación de empresa para manejo y disposición del aceite vegetal usado.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (61%): 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. La categoría mantiene la calificación 61% del período anterior, siendo ERON COCUC CUCUTA el establecimiento con mejor desempeño al alcanzar 67% de cumplimiento, caso contrario de ERON EPMSC ARAUCA (vehículo transportador de Fruver con superficies en madera y concepto higiénico sanitario con más de 12 meses de expedición, estibas plásticas en mal estado y sucias, personal transportador sin dotación adecuada para el manejo de alimentos) y ERON EPMSC OCAÑA (vehículo transportador de Fruver sin concepto higiénico sanitario, sin leyenda Transporte de alimentos y personal transportador sin certificado de manipulación de alimentos) con apenas un 40% de cumplimiento, clasificado como no cumplimiento de las obligaciones.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (62%): 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 un desempeño de 62%, 8% más que el período anterior, destacándose ERON EPMSC

OCAÑA con 86% como el establecimiento de más alta calificación, seguido de ERON EPMSC AGUACHICA con 83%, ERON EPMSC ARAUCA con 73%, y los presentados a continuación, obtienen las más bajas calificaciones de la categoría:

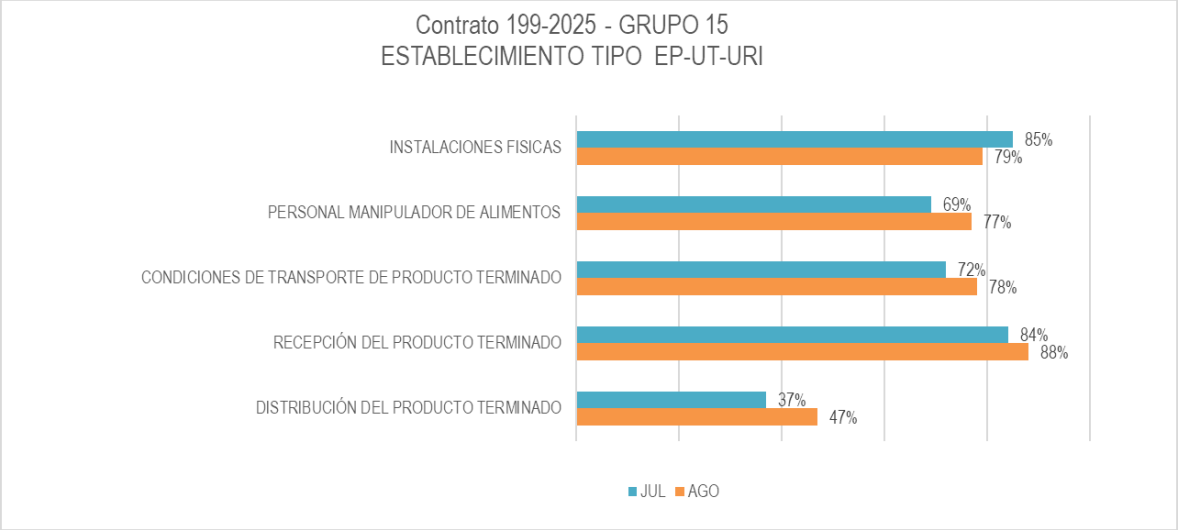
- **ERON EPMSC PAMPLONA (63%):** no se cuenta con hojas de vida de los carros transportadores, no se tienen soportes de capacitación adicional ni de inducción del personal profesional, no se cuenta con paz y salvo de pagos, no se cuenta con soportes de mantenimientos preventivos de equipos (congeladores con tapas con oxido, pela papas en desuso, refrigeradores en desuso, procesador de alimentos con deterioro en las cuchillas), equipos de medición sin certificado de calibración anual. Como aspecto positivo, se evidencia diligenciamiento oportuno de registros de recepción de materia prima y de control de producción, se suministra soporte de capacitación dirigida a los representantes del patio, frente al proceso de higienización de menaje, y se suministran resultados conformes de los muestreos microbiológicos y fisicoquímicos realizados.

- **ERON COCUC CUCUTA (56%): ESTRUCTURA 2:** no presentan hoja de vida de los carros transportadores del producto terminado, no presentan soportes de capacitación continua, recibo de materia prima sin rotulado primario o con información incompleta en el rotulado, no presentan paz y salvo por concepto de bonificación del personal manipulador de alimentos, proyectos productivos y pago de los servicios públicos, no se presentan soportes de mantenimiento preventivo o correctivo realizado a los equipos, no presentan certificados de calibración ni registros de verificación de los equipos de medición, no realizan muestreo con frecuencia mensual, no presentan soporte sobre sensibilización del proceso de higienización del menaje a los PPL. **ESTRUCTURA 3:** no se presentan hojas de vida de los carros transportadores, no presentan soportes de capacitaciones a las representantes de cada patio en el proceso de higienización de menaje, no se presentan registros de capacitaciones realizadas, no presentan soporte de paz y salvo, no se presentan registros de mantenimientos realizados a equipos, no se presentan certificados de calibración ni registros de verificación de equipos de medición. Como aspecto positivo, se evidencia mejora en cuanto al diligenciamiento de registros de trazabilidad.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (61%): 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 61%, 29% más que el período anterior, con los siguientes desempeños puntuales de los establecimientos: EPMSC AGUACHICA con 83% (no se cuenta con extintor de CO2), ERON EPMSC PAMPLONA con 64% (no cuentan con extintor de acetato de potasio y la campana extractora del servicio se encuentra fuera de funcionamiento), ERON EPMSC OCAÑA con 67% (no se cuenta con extintor de CO2 ni manta anti fuego), ERON COCUC CUCUTA con 61% (no presentan registros de capacitaciones en SST, faltante de elementos en el botiquín, faltante del extintor de CO2 en la Estructura 3, faltante de manta anti fuego y ruta de evacuación en la Estructura 2, faltante de entrega de gafas de seguridad, caretas para frituras y guantes de neopreno en ambas estructuras, y no funcionamiento de los sistemas de extracción de aire en ambas estructuras) y ERON EPMSC ARAUCA con 43% (no se cuenta con manta anti fuego, no cuentan con extintores de CO2 y multipropósito, la nutricionista del operador no cuenta con examen médico ocupacional de ingreso y no se han entregado elementos de protección personal). Como aspectos positivos, en ERON EPMSC ARAUCA se publicó la política SST, en ERON EPMSC PAMPLONA se completaron los elementos faltantes en el botiquín y en ERON EPMSC OCAÑA ya se cuenta con la manta anti fuego.

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 el mes de agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL DIESTRA del Grupo 15, en las evaluaciones de la Interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 15, para el período de agosto 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 74% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (79%): 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 79%, 6% menos que el período anterior, esto relacionado con que en EP LOS PATIOS disponen los alimentos directamente en el piso y en EP CAI KENNEDY, EP CAI VILLA DEL ROSARIO Y EP LIBERTAD ESCOBAL hacen uso de canastillas en inadecuadas condiciones de limpieza para el almacenamiento de los contenedores de alimentos. Los 11 establecimientos restantes obtuvieron calificaciones de 100%, en EP TRIGAL SIJIN no se pudo hacer la verificación de la categoría pues no se permitió el acceso, y en EP CHINACOTA no se realiza almacenamiento temporal, la entrega se realiza de manera inmediata a la PPL.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (77%): 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 77% de cumplimiento, 8% más que el período anterior,

afectada por personal manipulador – domiciliarios – sin dotación y sin documentación en EP LOS PATIOS y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, y entrega de alimentos por parte de personal perteneciente a la Policía Nacional en EP CAI AEROPUERTO, siendo lo establecido la entrega directa por parte del operador. Los 13 establecimientos restantes, obtuvieron calificaciones de 100%.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (78%): 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 78% de cumplimiento, 6% más que el período anterior, afectada por vehículos transportadores de alimentos sin concepto higiénico sanitario y con revisión técnico mecánica vencida en EP AGUACHICA y EP URI FISCALIA, traslado de más de 20 raciones (45) en motocicleta en EP BOCHALEMA, no entrega de documentación del vehículo transportador en EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, canastilla en inadecuadas condiciones de limpieza en EP CHINACOTA, suciedad en parte externa de vehículo transportador en EP TRIGAL SIJIN, contenedores de alimentos dispuestos directamente en el piso del vehículo transportador en EP OCAÑA, no diligenciamiento de planilla de registro de temperaturas en EP CHINACOTA, EP CAI AEROPUERTO y EP OCAÑA, diligenciamiento adelantado de planilla de temperaturas en EP LOS PATIOS, y no se entrega plan de rutas en EP CAI AEROPUERTO y EP LOS PATIOS. Los 7 establecimientos restantes obtuvieron 100% de calificación y en EP TAME y EP SARAVENA no se evalúa la categoría, ya que el transporte de los alimentos se realiza a pie.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (88%): 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 obtiene una calificación de 88%, 4% más que en el período anterior, la cual se ve afectada por incumplimiento de horario en EP TRIGAL SIJÍN y EP CAI AEROPUERTO, no suministro de componentes en EP SIJIN ARAUCA y EP CAI AEROPUERTO, ejecución de intercambios no reportados en EP CHINACOTA, EP BOCHALEMA, EP CAI AEROPUERTO, EP GAULA SAN RAFAEL, EP LIBERTAD ESCOBAL, EP LOS PATIOS y EP TAME, empaque primario de panificados sin rotulación de trazabilidad en EP CAI ALFONSO LÓPEZ y EP CAI KENNEDY, entrega de jugo de verdura y no de fruta en EP CHINACOTA para el tiempo de comida almuerzo, no rotación de bebida para cena y refrigerio nocturno en EP CAI ALFONSO LÓPEZ, e incumplimiento en presentación final de la ración al entregarla con todos los componentes mezclados en EP CHINACOTA. Para esta categoría solo 7 de los 18 establecimientos visitados obtuvieron el 100% de cumplimiento, sin embargo, corresponde a la que obtuvo mejor desempeño del período.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (47%): 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 47%, 10% más que el período anterior, sin embargo, persiste como la más afectada del instrumento de verificación. Se observó no entrega individual de los alimentos en EP AGUACHICA, EP SIJIN ARAUCA, EP ARAUCA y EP CAI ALFONSO LOPEZ, entrega de alimentos en fiambreras sin contar con el protocolo de limpieza y desinfección de menaje de raciones entregadas en estaciones de policía para EP SARAVENA y EP TAME, no entrega de utensilios para el consumo de alimentos en EP AGUACHICA, EP URI FISCALÍA, EP SIJIN ARAUCA, EP ARAUCA, EP CHINACOTA, EP BOCHALEMA, EP CAI ALFONSO LÓPEZ, EP CAI AEROPUERTO, EP TRIGAL SIJIN, EP OCAÑA, EP SARAVENA y EP TAME, finalmente, en EP CAI AEROPUERTO, no

se evidencia rotulado o etiquetado en el que se puedan identificar la prescripción de dieta para el PPL aislado por tuberculosis.

Es importante mencionar que durante el período la Interventoría realizó visitas a los establecimientos EP ZULIA, EP BETANIA PATIOS, EP CAI BELÉN y EP SAN FERNANDO, en los cuales se notificó que no contaban con población privada de la libertad.

2.2.16 GRUPO 16

2.2.16.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de agosto 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	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC MONTERIA	12/06/2025	Favorable	98.0%	2 meses y 18 días.	**Categoría: Condiciones sanitarias de instalaciones y procesos.** **Hallazgo 1.4:** Se evidencia humedad en pared y manchas en piso. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.
EPMSC SINCELEJO	23/12/2024	Favorable con requerimientos	68%	8 meses y 7 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones** **Hallazgo 1.1:** Se evidencia entrada y salida de materia prima y alimentos preparados por la misma puerta. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia deterioro en pisos del área de producción; además de encontrar condensación en techos del cuarto de refrigeración y humedad en paredes de área de almacenamiento de víveres. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencia pequeña abertura o

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					grieta en piso del cuarto de conservación de Fruver. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia abertura en techos del área de preparación de jugos. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Equipos y Utensilios** **Hallazgo 2.1:** Se evidencian pailas y ollas deterioradas. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Requisitos higiénicos** **Hallazgo 4.1:** Se evidencio aceite "La Candelaria", sin el lleno de requisitos para etiquetado, faltando información como lote y fecha de vencimiento. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 4.3**: Se evidencio servido de alimentos preparados en recipientes plásticos que no garantizan la conservación de temperatura durante el proceso de servido hasta su distribución final. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencia uso de recipientes no isotérmicos para el servido de los componentes del tiempo de comida cena, lo cual no garantiza la temperatura del producto terminado para las 649 raciones que se suministran. **Hallazgo 4.4:** Se evidencia empaque primario de componente proteico en contacto directo con las estibas en área de conservación. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría**: **Saneamiento** **Hallazgo 5.2:** Se evidencia encharcamientos en área de preparación de jugos y producción, además del deterioro del sistema de rejillas. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Pisos de recepción de materias

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					primas y cocina caliente presentan porosidad y ranuras lo que ocasiona empozamiento de agua. **Hallazgo 5.3:** Se evidencia caneca de residuos sólidos en área de producción cerca al producto terminado. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia acumulación de grasa y hollín en equipos de cocción. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencia bandejas de plancha asadora con suciedad en su superficie en área de producción.
EPMSC MAGANGUE	22/05/2024	Favorable con compromisos	86,0%	15 meses y 18 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones** **Hallazgo 1.1**: El diseño del establecimiento y el acceso al área de producción no permite un flujo adecuado de materia prima y producto terminado, lo que podría poner en riesgo la salud. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia pisos con grietas y rugosidad, no hay medias cañas y faltan rejillas en sistema de drenaje, se acumula grasa y suciedad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencia media caña con porosidad y acumulación de polvo en área de almacenamiento de vívires. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia angeo o malla deteriorada y no hay campana extractora. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia que no hay lockers, ni vestieres. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: El servicio no cuenta con lockers ni vestidores. **Categoría: Equipos y Utensilios** **Hallazgo 2.1:** Se evidencian equipos con corrosión externa (licuadora y pelapapas).

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento evidenciado en visitas de campo: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Manipulación de alimentos** **Hallazgo 3.4:** No se cuenta con certificación actualizada de capacitación en buenas prácticas de manufactura. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Requisitos higiénicos** **Hallazgo 4.1:** Se evidencia uso del área de limpieza para control de insumos y menaje, lo que podría ocasionar contaminación de los alimentos. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.
EPMSC TIERRALTA	16/06/2025	Favorable con requerimiento	79,5%	2 meses y 14 días.	**Categoría**: **Edificación e Instalaciones** **Hallazgo 1.1:** Se evidencia presencia de maleza alrededor del área de producción. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia pisos con ranuras y baldosas partidas en área de producción y área de jugos. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Los pisos en diferentes áreas del servicio presentan grietas y ranuras entre baldosas ocasionando empozamiento de agua. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia en área de almacenamiento cielo raso en material acrílico con presencia de humedad y en la bodega de utensilios el techo presenta un orificio. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Los techos del área de preparación de jugos presentan humedad y desprendimiento de superficie. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia que no hay lockers, ni vestieres. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: El servicio no cuenta con lockers ni vestidores. **Categoría: Equipos y utensilios**

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 2.1: Se evidencia extractor en área de cocina sin funcionar. Se evidencia congelador de almacenamiento de componente proteico con desprendimiento de pintura. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: La campana extractora del área de cocina caliente no funciona. **Categoría: Manipulación de alimentos** **Hallazgo 3.2:** Se encuentra el personal repartidor sin certificado de aptitud para manipulación de alimentos. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Requisitos higiénicos** **Hallazgo 4.1:** No se encuentran actualizados los registros. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 4.4:** No se encuentran actualizados los registros. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría**: **Saneamiento** **Hallazgo 5.1:** Se evidencia agua turbia en tanque de almacenamiento para preparación de jugos. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia que el sistema de drenaje para la disposición de residuos líquidos es insuficiente, el proceso se hace hacia el exterior del área. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.
PLANTA DE PRODUCCION CARTAGENA	14/03/2025	Favorable	97,0%	5 meses y 16 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Se evidencian pisos porosos en área de recepción de materia prima.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento evidenciado en visitas de campo: Sin seguimiento, el servicio de alimentación se trasladó al ERON. **Categoría: Requisitos higiénicos** **Hallazgo 4.4:** Se evidencia materia prima (aceite), en contacto con el suelo. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Sin seguimiento, el servicio de alimentación se trasladó al ERON.
CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	08/06/2024	Favorable	99,0%	1 año, 2 meses y 22 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Se evidencian baldosas en mal estado. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencian pisos de producción con baldosas quebradas.
EPMSC BARRANQUILLA-EL BOSQUE	25/06/2025	Favorable con requerimiento	86,0%	2 meses y 5 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Se evidencia estado de paredes y pisos en mal estado, muy deteriorados. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Sin seguimiento, el servicio de alimentación se trasladó a una planta externa por contingencia. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia techos en mal estado con filtraciones de agua y con deterioro total. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Sin seguimiento, el servicio de alimentación se trasladó a una planta externa por contingencia. **Categoría: Requisitos higiénicos** **Hallazgo 4.4:** Se evidencia techos, paredes y pisos en condiciones inaceptables, con mucho deterioro. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Sin seguimiento, el servicio de alimentación se trasladó a una planta externa por contingencia.
EPMSC SAN ANDRES	03/04/2025	Favorable	90, 0%	4 meses y 27 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Se evidencia desgaste en medias cañas en área de producción. Se encuentra sifones con tapas partidas en área de producción. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.3: Se evidencia humedad en pared de área de bodega y deterioro en el techo del cuarto frio. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: El hallazgo se subsanó durante el mes de agosto, es reiterativo y de corrección constante. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia que no hay lockers, ni vestieres, ni instalaciones sanitarias, se usan las de las celdas. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: El servicio no cuenta con lockers, vestidores ni instalaciones sanitarias. **Categoría**: **Equipos y utensilios** **Hallazgo 2.1:** Se evidencia la superficie interna del congelador deteriorada. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.

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 ocho (8) 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 externas de Cartagena, así como a los establecimientos carcelarios de la EPMSC Montería, y la EPMSC San Andrés.

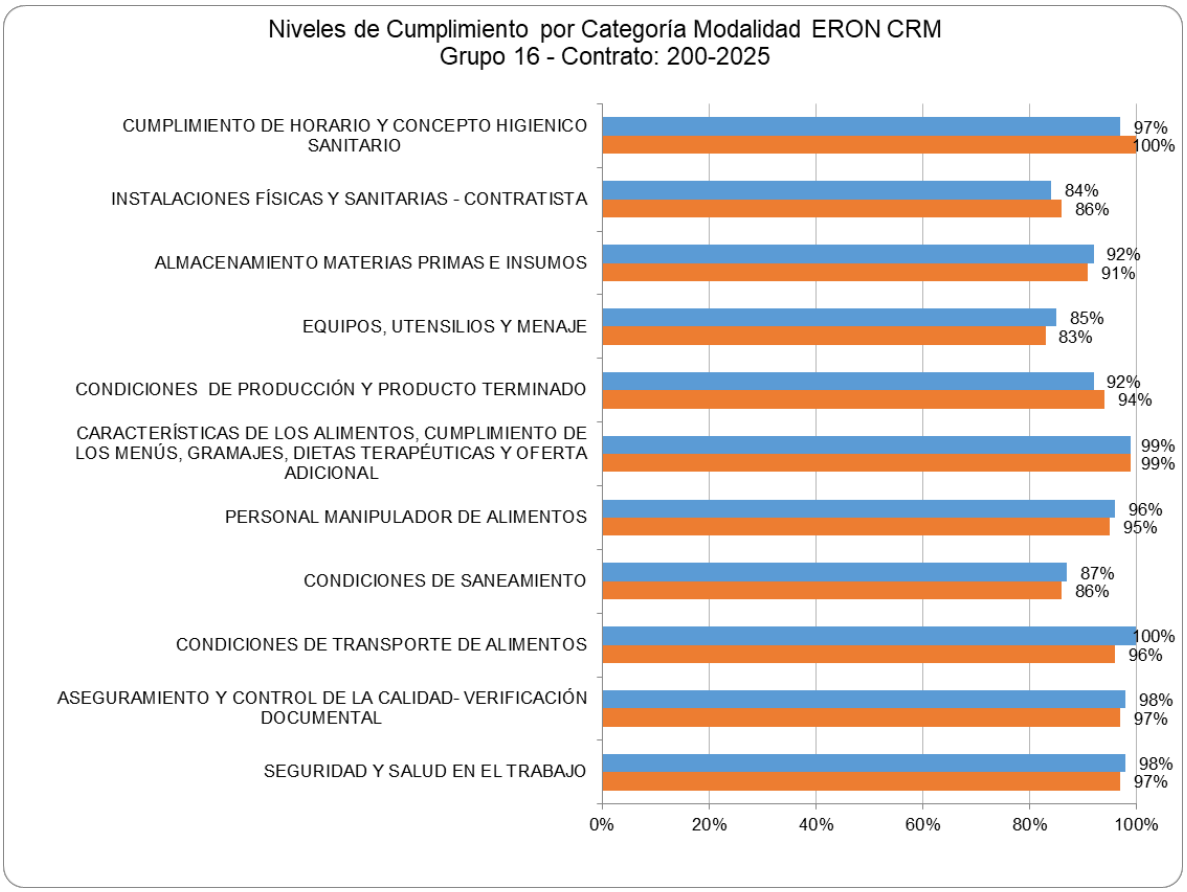
Por su parte, tres (3) establecimientos presentan concepto favorable con requerimientos, con niveles de cumplimiento que oscilan entre el 68% y el 86%. Estos son: EPMSC Tierra Alta, , EPMSC Barranquilla – El Bosque y EPMSC Sincelejo.

Durante el presente periodo 2 establecimientos que presentan conceptos sanitarios superiores a un (1) año; sin embargo, el contratista realizo la respectiva gestión realizando la solicitud de visita. 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 el mes de agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S del Grupo 16, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 16, para el período de agosto 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 92% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

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

Durante el mes de agosto, 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 CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC CARTAGENA, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRES, ERON EPMSC SINCELEJO, ERON EPMSC TIERRALTA y CONT PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (86%):

Durante el mes de agosto se evidenció comportamiento estable en el porcentaje de cumplimiento de la categoría. Aunque se presentaron cumplimientos al 100% en la categoría de los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO y ERON EPMSC SAN ANDRES, para el periodo de corte informado, se revela múltiples deficiencias en las instalaciones físicas y sanitarias de varios establecimientos penitenciarios, en el establecimiento la **Planta Externa Contingencia G16 – EPMSC Barranquilla El Bosque**, se evidencian pisos del área de recepción y de preparación con

grietas y desgaste en la superficie. En **EPMSC Cartagena**, se observan alrededores con maleza, escombros, acumulación de agua y pisos con grietas, además de mallas anti-insectos deterioradas en el área de extractores, la ausencia de un área exclusiva para residuos sólidos (actualmente dispuesta al aire libre), y falta de certificado de calibración del medidor de gas. En **EPMSC Magangué**, el servicio no cuenta con infraestructura para las áreas administrativas estipuladas en la OTM, se evidencia falta de mantenimiento correctivo en áreas de almacenamiento, superficies porosas y sin pulimiento en los mesones de alistamiento de raciones, ausencia de instalaciones sanitarias para el personal manipulador, falta de espacio exclusivo y ventilado para almacenamiento de residuos sólidos, y ausencia de medidores calibrados en su totalidad. En **EPMSC Montería**, se detectaron cables expuestos en la bodega de fruver y deficiencias en el área de depósito temporal de residuos sólidos, que se encuentra a la intemperie, sin cerramiento ni señalización, incumpliendo con las condiciones mínimas de la OTM. En **EPMSC Sincelejo**, se evidencian grietas en el piso del cuarto de conservación de fruver, corrosión y desprendimiento de pintura en la puerta de ingreso al servicio de alimentación, falta de instalaciones sanitarias, y un depósito temporal de residuos no protegido pese a estar demarcado. Por su parte, **EPMSC Tierralta** presenta múltiples fallas, como áreas de residuos sin señalización ni cumplimiento de normas mínimas, pisos con grietas y ranuras que generan empozamiento, lámparas desprendidas y en mal estado en el área de materia prima, conexiones eléctricas inseguras, y la ausencia de instalaciones sanitarias. Además, los espacios destinados a residuos sólidos no cuentan con el código de colores requerido y se encuentran improvisados con materiales como zinc y palos de caña, sin señalización adecuada.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (91%):

Durante el mes evaluado, el establecimiento ERON EPMSC MONTERIA alcanzó el 100% de cumplimiento. No obstante, se observaron incumplimientos en **CMSBA Barranquilla La Modelo**, se observó que la ficha técnica de la salchicha AVICAMPO RSA-006093-2018 no estaba aprobada por la interventoría, además de usarse leche en polvo entera azucarada sin realizar los ajustes nutricionales necesarios, incumpliendo el plan de compras. En la **Planta Externa Contingencia G16 – EPMSC Barranquilla El Bosque**, se evidenció el mismo uso de leche azucarada sin ajustes en la cantidad. En **EPMSC Cartagena**, se detectaron múltiples inconsistencias como la ausencia de ficha técnica para productos cárnicos (salchicha Deli Gourmet), uso de proveedores no autorizados, almacenamiento de leche en polvo azucarada con bajo aporte proteico (marca Cosmolac), y carencia de componentes proteicos como pechuga, salchicha y queso en los menús proyectados. También se observó desorden y falta de distanciamiento perimetral en la bodega de fruver. En **EPMSC Magangué**, se identificó la ausencia de carne de res para los menús de cena proyectados y deficiencias en el distanciamiento perimetral del área de conservación de fruver, dificultando la limpieza. En **EPMSC San Andrés**, se hallaron zanahorias con presencia de hongo y almacenamiento de queso a temperatura inadecuada (16.8°C). En **EPMSC Sincelejo**, la leche en polvo Cosmolac almacenada no cumplía con los requisitos nutricionales del anexo 4, no se contaba con carne de res ni suficiente pechuga para el menú 8, se encontraron alimentos en contacto directo con la pared, y se incumplía el distanciamiento perimetral en las bodegas y cuartos fríos. Finalmente, en **EPMSC Tierralta**, no se cumplía con el plan de compras por falta de pechuga, maíz dulce y cerdo para los menús proyectados, además de observarse deficiencias en el distanciamiento perimetral con productos y estibas pegados a las paredes.

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

Durante el mes de agosto 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 cuanto a equipos, utensilio y menaje de varios establecimientos penitenciarios, en el establecimiento **CMSBA Barranquilla La Modelo** se evidenció que los carros transportadores no cumplen con las especificaciones de la OTM al no contar con sistema de cierre. De igual manera, en **EPMSC Barranquilla** y su **planta externa de contingencia** G16, los carros transportadores internos no cuentan con puertas, y en esta última se identificó un déficit en los equipos mínimos requeridos, teniendo solo 13 puestos de cocción cuando se necesitan 24 para atender 1499 PPL. En **EPMSC Cartagena** se reportó la falta de marmitas, teniendo solo 3 en lugar de las 4 requeridas, así como presencia de óxido y

material desprendido en congeladores, recipientes quebrados y desgastados para distribución de alimentos, y un cuarto de congelación fuera de rango (30°C en lugar de -18°C). También se observaron deficiencias en los carros transportadores que no tienen sistema de cierre en varios patios. En **EPMSC Magangué**, las fiambreras presentan recubrimiento de pintura deteriorado, con grietas y sin sistema de cierre. En **EPMSC Montería** se encontró el cuarto de refrigeración fuera de funcionamiento por fallas eléctricas. En **EPMSC San Andrés** se detectaron microorganismos en verduras y temperaturas inadecuadas en productos como el queso (16.8°C). En EPMSC Sincelejo se evidenció corrosión en bandejas y hornos, fallas en el aire acondicionado del cuarto de conservación, carros transportadores con corrosión, sin puertas ni identificación, aunque con acciones de mejora en curso. Finalmente, en **EPMSC Tierralta**, la campana extractora de la cocina caliente no funciona y no tiene conexión eléctrica, por lo que no puede ponerse en operación.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (94%):

Los establecimientos ERON EPMSC MAGANGUÉ, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SINCELEJO y ERON EPMSC TIERRALTA obtuvieron un cumplimiento del 100%. Sin embargo, la categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **CMSBA Barranquilla La Modelo** se identificó el uso de recipientes no isotérmicos para el servicio de alimentos en los patios 1, 2 y 3, afectando la distribución del tiempo de comida almuerzo para aproximadamente 461 PPL. En **EPMSC Barranquilla**, se encontró el mismo incumplimiento en el uso de recipientes no isotérmicos tanto en el ensamble como en la distribución de alimentos en todos los patios, afectando a una población de hasta 1297 PPL. La **planta externa de contingencia** G16 también presenta esta no conformidad, evidenciando el ensamble de alimentos en recipientes no isotérmicos para más de 1300 raciones diarias. En **EPMSC Cartagena** se identificó que el componente proteico del menú 7 (huevo cocido) en desayuno no cumple con la temperatura mínima de reparto (20°C en lugar de >60°C), y que todos los menús distribuidos en diferentes tiempos de comida y para distintos partes poblacionales (de hasta 2112 PPL) son servidos en recipientes no isotérmicos, afectando la calidad del producto terminado. Finalmente, en **EPMSC San Andrés**, durante la verificación de contramuestras en las comidas del 8 y 21 de agosto de 2025, se evidenció que las temperaturas de los alimentos no alcanzaban los valores establecidos por la OTM (-18°C o menos), encontrándose temperaturas entre -1,2°C y -10,9°C en preparaciones como sopas, ensaladas y jugos, lo cual compromete las condiciones de almacenamiento y seguridad alimentaria.

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

Se destaca el cumplimiento del 100% en esta categoría en los establecimientos ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRES, ERON EPMSC SINCELEJO y ERON EPMSC TIERRALTA. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **CMSBA Barranquilla La Modelo** y en la **Planta Externa de Contingencia G16 - EPMSC Barranquilla El Bosque**, se encontró que la salchicha suministrada de la marca **AVICAMPO** (RSA-006093-2018) no cuenta con ficha técnica aprobada por la interventoría. Las observaciones incluyen que no se indican las características fisicoquímicas de la proteína no cárnica y que el nombre del fabricante registrado no coincide con el consignado en el registro sanitario, razón por la cual el producto fue rechazado por el área de nutrición. En **EPMSC Cartagena**, se evidenció el almacenamiento de salchichas de la marca **Deli Gourmet** con lotes D05250701 y 30566, las cuales tampoco cuentan con ficha técnica aprobada, incumpliendo así con los requerimientos documentales exigidos para garantizar la trazabilidad y calidad de los alimentos suministrados.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%):

Los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC MONTERIA y ERON EPMSC TIERRALTA alcanzaron el 100% de cumplimiento. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **Planta Externa Contingencia G16 - EPMSC Barranquilla El Bosque**, se observó la presencia de solo 11 manipuladores cuando se requieren 14 para atender a 1499 PPL, además de que uno de los dos auxiliares de proceso contratados no se encontraba laborando al momento de la visita. En el **EPMSC**

Cartagena, el contratista incumple reiteradamente con el número mínimo de manipuladores exigido. Para diferentes partes del establecimiento que oscilan entre 2100 y 2112 PPL, se requieren 30 manipuladores, pero en todos los casos solo se evidencia la presencia de 24 o 25. En **EPMSC San Andrés**, se constató la ausencia de un auxiliar administrativo requerido para la atención de 130 PPL. Por otro lado, en el **EPMSC Sincelejo**, se detectó que un manipulador de alimentos (Jean Carlos Arana Mesa, CC 80850637) no contaba con certificado médico, exámenes clínicos ni certificado de manipulación de alimentos, incumpliendo con los requisitos mínimos de habilitación del personal.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (86%):

En los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO y ERON EPMSC BARRANQUILLA se alcanzó el 100%. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en la **Planta Externa Contingencia G16 - EPMSC Barranquilla El Bosque**, se evidenciaron pisos en mal estado con grietas en las áreas de recepción y preparación, superficies de pared en áreas de almacenamiento con humedad y acumulación de polvo, filtraciones en el techo de la bodega de tubérculos y presencia de hongos en el área de recepción de materia prima. En el **EPMSC Cartagena**, el área de distribución de alimentos terminados se realiza al aire libre, sobre pisos con grietas y maleza, sin condiciones higiénico-sanitarias adecuadas; además, las paredes del área de marmita presentan humedad y suciedad de grasa, no se cuenta con recipientes suficientes para disposición de residuos sólidos, no hay certificación del PIGA y se identificó la presencia de plagas (moscas) en el área de producción. En el **EPMSC Magangué**, se observó porosidad, humedad y acumulación de polvo en las uniones de paredes del área de almacenamiento, hongos en el techo de entrada al área de alimentación y ausencia del manejo articulado de residuos sólidos con el PIGA. En el **EPMSC Montería**, los pisos de las bodegas y áreas de recepción de materia prima presentan porosidad, grietas y ranuras que provocan estancamiento de agua; además, se halló humedad y desprendimiento en los techos del área de prealistamiento de proteínas, así como baldosas partidas en la cocina caliente. En el **EPMSC San Andrés**, se evidenció presencia de humedad en la pared entre la oficina y el área de conservación, específicamente donde está ubicado el aire acondicionado. En el **EPMSC Sincelejo**, se encontraron paredes con humedad en el área de jugos, pisos con porosidad y estancamiento de agua en cocina caliente y área de recepción, bandejas de plancha asadora sucias, falta de instalaciones sanitarias y ausencia de certificado PIGA. Finalmente, en el **EPMSC Tierralta**, se identificaron pisos desgastados en cocina, prealistamiento y lavado de menaje; paredes manchadas en cocina caliente; techos con humedad y desprendimiento en las áreas de jugos y bodega de abarrotes, y una ausencia total de instalaciones sanitarias, lo cual compromete gravemente las condiciones mínimas de saneamiento requeridas para la operación segura de los servicios alimentarios.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%):

La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC Cartagena**, se evidenció que el conductor del vehículo del proveedor Di Salpe, identificado con la placa GQU 261 y nombre Jhon Martínez (C.C. 1.050.957.857), **no cuenta con el certificado de manipulación de alimentos**, requisito indispensable para garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias durante el transporte de productos alimenticios hacia el establecimiento.

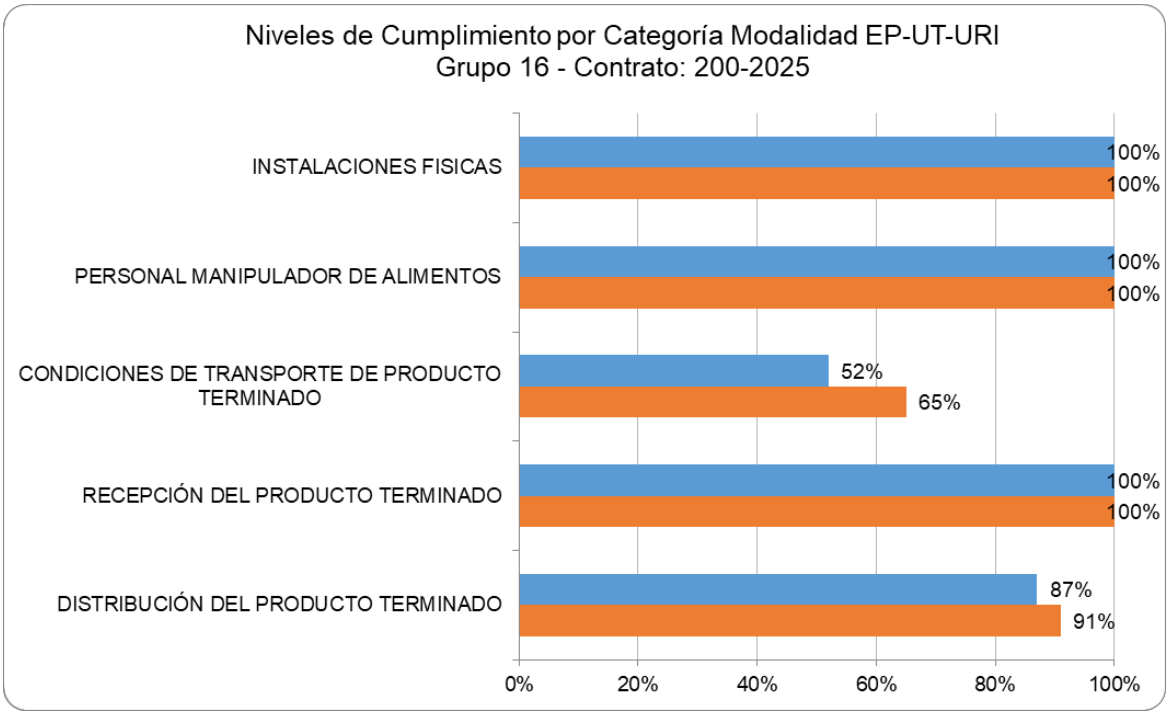
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%):

Obtuvieron cumplimiento del 100% los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC MONTERIA y ERON EPMSC SINCELEJO. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC Cartagena**, no se evidencia documentación ni la realización de mantenimiento preventivo a los carros transportadores, los cuales presentan falencias en los rodamientos. En el **EPMSC Magangué**, se identificó la presencia de corrosión en la superficie del piso de los carros transportadores. En el **EPMSC San Andrés**, a la fecha no se ha realizado la actividad correspondiente a esta categoría. En el **EPMSC Tierralta**, se evidenció que la campana extractora no cuenta con mantenimiento correctivo, no funciona, se encuentra dañada y además no posee conexión eléctrica, lo cual impide su operación adecuada.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (97%):
Alcanzaron el 100% de cumplimiento los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC CARTAGENA, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRES y ERON EPMSC SINCELEJO. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en la **Planta Externa Contingencia G16 - EPMSC Barranquilla - El Bosque**, se identificó que los extintores no se encuentran instalados en la planta externa, a pesar de que su fecha de vencimiento es marzo de 2026. Por otro lado, en el **EPMSC Tierralta**, se evidenció que la campana extractora de la cocina caliente no funciona; además, continúa sin funcionamiento debido a que no cuenta con conexión eléctrica, situación que representa un riesgo para la seguridad del personal.

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 el mes de agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S del Grupo 16, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 16, para el período de agosto 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 90% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%):

En la evaluación de las Instalaciones Físicas, se constató un cumplimiento íntegro del 100%, reflejando un manejo riguroso y adecuado durante el almacenamiento temporal del producto terminado. Se garantizó que las condiciones higiénicas se mantuvieran óptimas, asegurando que los productos estuvieran alejados de focos de contaminación, sobre superficies limpias y sin contacto directo con el piso. Además, las canastillas y estibas utilizadas estuvieron en perfecto estado y limpieza, contribuyendo así a la conservación de la calidad y seguridad del producto durante todo el proceso.

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 (65%):

Durante el mes de agosto, el resultado de la evaluación del cumplimiento en los establecimientos del Grupo 16. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos UT ARCOR - BACAIM 1 y EP ESTACION DE POLICIA EP ESMERALDA. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en la **EP Barranco de Loba**, se evidenció que no cuentan con vehículo de transporte de alimentos para el producto terminado. Por otro lado, en **EJEMA (Biver Malambo)** se identificó que el vehículo transportador, una moto con placa UJM32G, no presenta concepto sanitario emitido por el ente de salud departamental; además, dicho vehículo y el bolso donde se almacenan los alimentos carecen de una identificación clara en su exterior para el transporte de alimentos. Finalmente, en este mismo establecimiento no se evidenciaron planillas de registro de temperaturas.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):

El contratista cumplió al 100% con la recepción del producto terminado, entregando los alimentos en los horarios establecidos según la OTM, sin exceder los tiempos permitidos, especialmente en la alimentación extramural a la PPL; socializó y comunicó oportunamente el ciclo de menús y sus actualizaciones a los establecimeintos, garantizó la entrega completa de todos los componentes del menú verificado respetando los intercambios autorizados, mantuvo los gramajes y especificaciones técnicas aprobadas por la USPEC, y aseguró que los alimentos estuvieran libres de contaminación, correctamente rotulados y con la calidad organoléptica requerida, manteniendo las temperaturas adecuadas al momento de recepción; además, gestionó correctamente las renuncias a alimentación o dietas con la documentación necesaria y realizó la entrega directa al responsable designado, cumpliendo todos los procedimientos establecidos para garantizar la trazabilidad y calidad del servicio.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (91%):

Durante el mes de agosto, el resultado de la evaluación del cumplimiento en los establecimientos del Grupo 16. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos UT ARCOR - BACAIM 1 y CRM EJEMA (BIVER MALAMBO) y EP BARRANCO DE LOBA. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en la **Estación de Policía EP Esmeralda**, se evidenció que no se realiza la entrega de los utensilios básicos necesarios para el consumo de alimentos. El contratista responsable no garantiza el suministro de estos elementos, lo cual afecta directamente la adecuada distribución del producto terminado y las condiciones de consumo por parte de los beneficiarios.

2.2.17 GRUPO 17

2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de agosto de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 17 Regional Occidente, 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	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	08/11/2024	Favorable con requerimiento	86,5%	9 meses y 22 días	**Categoría**: **Edificación e instalaciones** **Hallazgo 1.1:** Se evidencia en el momento de la visita que el establecimiento se encuentra rodeado en un lote montado lo cual puede permitir el ingreso de plagas en el rancho que es de área de preparación. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.2:** En el momento de la visita se evidencia pisos con porosidad la cual puede permitir la acumulación de suciedad, además se evidencian paredes con desprendimiento y humedad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencian paredes con desprendimiento de pintura, baldosas partidas y medias cañas sin continuidad, agrietadas y con desprendimiento de pintura. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia en el momento de la visita techos con humedad en el área de preparación además se evidencia los extractores de ventilación sin ningún tipo de protección. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.4:** En el momento de la visita se evidencia instalaciones sanitarias de accionamiento manual.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento evidenciado en visitas de campo: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Equipos y utensilios** **Hallazgo 2.1:** Se evidencia en el momento mesas con mal estado además se evidencia oxidación en la parte inferior. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Requisitos higiénicos** **Hallazgo 4.4:** Se evidencia en el momento de la visita que no guardan separación en la pared lo cual impide la realización de una buena limpieza. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se cumple con las distancias perimetrales, se evidencian alimentos pegados en la pared en cuarto de congelación y bodega de abarrotes. **Categoría: Saneamiento** **Hallazgo 5.2:** Se evidencia durante la visita sifones con protección en mal estado, además se evidencia rejillas en área del cuarto frío en mal estado de evidencia sifón sin ningún tipo de protección. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Los sistemas de evacuación de aguas residuales presentan rejillas deterioradas con hundimientos y acumulación de óxido. **Hallazgo 5.3:** En el momento de la visita canecas de accionamiento manual. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.
EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL	02/08/2024	Favorable con requerimiento	88%	1 año y 28 días.	**Categoría**: **Edificación e instalaciones** **Hallazgo 1.2:** Se evidencia deterioro en pisos en área de almacenamiento de jugo, con grietas y separación en baldosas lo que podría facilitar la acumulación de suciedad, se observa además separación entre los pisos y las puertas tanto en la entrada como salida con protección plástica que no está cumpliendo su función porque presenta deterioro. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencian desprendimiento de pintura en área de jugos y ensaladas, media

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					cañas con desprendimiento en área de Fruver. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia instalaciones de accionamiento manual. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Personal manipulador de alimentos** **Hallazgo 3.3:** No se evidencia avisos alusivos a prácticas higiénicas. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Saneamiento** **Hallazgo 5.3:** Se evidencia el punto final de los residuos sólidos canecas de accionamiento manual y sin tapa. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia planilla de limpieza y desinfección se encuentra desactualizado. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.
EPMSC RIOHACHA	07/07/2025	Favorable	93,5%	1 mes y 23 días	**Categoría: Edificación e instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Pisos no absorbentes que no permitan ningún tipo de líquido y de fácil eliminación de eliminación de residuos en el área de cocina. Paredes agrietadas. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo:** Pisos porosos en área de producción y con grietas profundas. **Hallazgo 1.3:** En el área de alimentos perecederos (refrigeración) techos con humedad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo:** Se evidencian techos con humedad en cuarto de almacenamiento de Fruver.. **Hallazgo 1.4:** La disponibilidad de las instalaciones sanitarias son las que están en los dormitorios.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento evidenciado en visitas de campo: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Equipos y utensilios.** **Hallazgo 2.1:** Carro de recepción de materia prima está sucio y oxidado. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. El hallazgo es porque el carro transportador no tiene sistema de cierre ni puerta.
PLANTA DE PRODUCCION EXTERNA - EL BANCO	05/08/2025	Favorable con requerimientos	75,5%	25 días.	**Categoría: Edificación e instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Falta realizar mantenimiento de paredes que no son lisas y de media caña deteriorada en almacén de no perecederos. En zona de lavado se debe cambiar piso deteriorado, las paredes deben ser lisas, no porosas, de fácil lavado, se debe retirar lavadero que es de material poroso y en su lugar debe existir zona de material higiénico sanitario, pare realizar actividades de limpieza y desinfección de menaje. Retirar humedad en pared detrás de peletero de no perecederos. Se debe aislar completamente el ingreso de la planta de producción ya que comparte el ingreso por la zona de producción. El angeo debe garantizar hermeticidad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Paredes y media cañas en área de almacenamiento de víveres presentan porosidad. Se evidencia abertura en superficie de techo en área de producción. **Hallazgo 1.3:** Se debe mejorar la ventilación de la zona de proceso, el extracto no tiene buena capacidad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.4: Hallazgo 1.2:** El baño requiere ubicación de puerta, en su lugar tiene una cortina. Se deben retirar todos los elementos de obra y demás que no son del área. Ubicar lockers para el personal manipulador. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: El servicio no cuenta con

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					instalaciones sanitarias para el personal manipulador de alimentos. **Categoría: Equipos y utensilios.** **Hallazgo 2.1:** Se observan tapas de ollas en mal estado, requieren cambios. Se requiere fortalecer limpieza en cauchos del paletero – refrigerador de la zona no perecederos, presenta suciedad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se subsanó durante el mes de agosto. **Hallazgo 2.2:** Falta realizar mantenimiento de estantería con deterioro en no perecederos. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Personal manipulador de alimentos.** **Hallazgo 3.3:** Se observa desconocimiento de las BPM en lo que respecta a limpieza y desinfección en uso y preparación de desinfectantes, así mismo, en actividades de descongelación de materias primas, salsas sin refrigerar después de abiertas. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 3.4:** Falta fortalecer la capacitación en el proceso de producción. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Requisitos Higiénicos.** **Hallazgo 4.1:** Se deben fortalecer las condiciones de manejo de alimentos en procesos de alistamiento, evitando cruce de contaminantes. No descongelar a temperatura ambiente. Se debe contar con contramuestras de manera constante, solo se observa del 4 de agosto. Realizar entrega de alimentos en las unidades, manteniendo la trazabilidad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Saneamiento.**

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 5.3: Se debe contar con cuarto de almacenamiento temporal de desechos con pisos, paredes, techos en material sanitario, respetando la adecuada separación de desecho. Área independiente la poceta de lavado debe estar separada. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 5.5:** Falta fortalecer actividades de desinfección. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 5.6:** El documento se presenta, pero no cumple con la implementación (Soporte documental de saneamiento). **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.
EPMSC SANTA MARTA	29/02/2024	Favorable	99,0%	1 año y 6 meses.	**Categoría: Edificación e instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Se evidencia desprendimiento en zona de bodega, causada por humedad del tiempo. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.
PLANTA EXTERNA VALLEDUPAR	13/08/2025	Favorable	93%	17 días.	**Categoría: Edificación e instalaciones** **Hallazgo 1.1:** Se evidencia en el momento de la visita apertura en la parte de arriba entre la pared y la persiana lo que puede permitir el ingreso de plaga. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.2:** Se evidencian pisos con descontinuidad en área de preparación lo que puede facilitar la acumulación de suciedad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.3:** Se evidencian techos rústicos (entucados) lo que dificulta la limpieza. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Techos en material no sanitario. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia instalaciones sanitarias de accionamiento manual.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento evidenciado en visitas de campo: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Requisitos higiénicos.** **Hallazgo 4.4:** Se evidencia poco espacio en área de Fruver, productos pegados a la pared. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.

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 seis (6) establecimientos donde se lleva a cabo la producción de los tiempos de comida, dos (2) cuentan con concepto sanitario favorable, con niveles de cumplimiento superiores al 90%. Estos corresponden a EPMSC Riohacha y Planta Externa Valledupar.

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 Planta De Produccion Externa - El Banco.

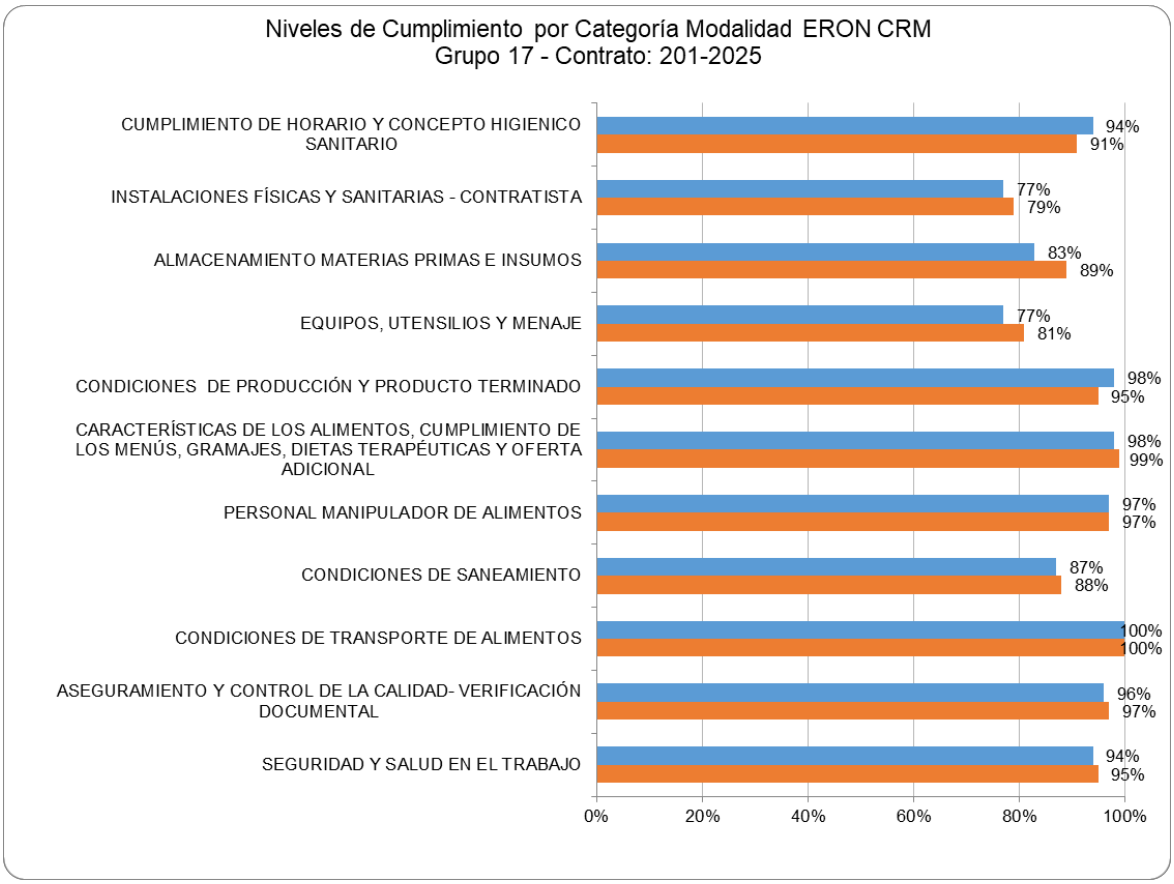
Durante el presente periodo, dos establecimientos presentaron conceptos sanitarios con una vigencia superior a un (1) año. No obstante, el contratista llevó a cabo la gestión correspondiente, solicitando la visita respectiva. Asimismo, en el establecimiento PLANTA EXTERNA VALLEDUPAR y PLANTA DE PRODUCCION EXTERNA - EL BANCO se realizó una visita por parte del ente territorial de salud durante este mismo periodo.

Cabe destacar que no se aplicó ninguna medida sanitaria a los establecimientos pertenecientes al 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 el mes de agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S del Grupo 17, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 17, para el período de agosto 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 92% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (91%):

Durante el mes de agosto, 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 EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA, ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en la **Planta de Contingencia G17 Banco**, no se evidencia hasta la fecha soporte de acciones o plan de mejora frente a los hallazgos presentados por la ETS en la visita realizada el 5 de agosto de 2025. En el **EPMSC Santa Marta**, el concepto higiénico sanitario se encuentra vencido desde el 29 de febrero de 2025 y se está a la espera de su renovación. En el **EPAMSCAS Valledupar**, se evidencia el concepto sanitario vencido; sin embargo, se presenta documento de soporte de solicitud de visita de inspección sanitaria. Asimismo, en este mismo centro se informa que la visita ya fue realizada por la Secretaría de Salud y se está a la espera de la entrega del acta.

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

Durante el mes evaluado, los establecimientos ERON EPMSC EL BANCO y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 alcanzaron el 100% de cumplimiento. No obstante, se observaron incumplimientos en la **Planta de Contingencia G17 Banco**, no se gestiona mantenimiento correctivo a paredes y medias cañas en el área de almacenamiento de víveres, las cuales presentan porosidad, y tampoco se evidencia mantenimiento en la superficie de paredes en el área de almacenamiento de canastillas, que presentan porosidad y manchas. El servicio carece de sistemas protegidos para la evacuación de aguas residuales, sin sifón ni rejilla en las áreas de producción, almacenamiento y distribución. Además, no cuenta con instalaciones sanitarias para el personal manipulador. Se observa que el mesón utilizado para el ensamble de raciones también se emplea para el ensamble de dietas, y no existe un espacio físico exclusivo para el almacenamiento temporal de residuos sólidos, protegido y alejado del área de producción y distribución. En **EPMSC Riohacha**, se identifican pisos porosos en el área de pre alistamiento y producción, con grietas profundas, pisos con grietas y mesones agrietados, además de humedad en techos del área de bodega y en el cuarto de almacenamiento de Fruver. Los mesones presentan desgaste y porosidad, el área de ensamble de raciones es contigua a la de producción sin exclusividad para esta actividad, y no se cuenta con un área exclusiva para el ensamble, que se realiza en el área de producción. Asimismo, el área no está protegida, con tanques sin marcar, sin colores diferenciales ni tapa. En **EPMSC Santa Marta**, se evidencian pisos con deterioro y grietas en áreas de almacenamiento y lavado de menaje, así como puertas del área de almacenamiento sin protección y puerta de ingreso a producción deteriorada. En **EPAMSCAS Valledupar**, se observan paredes con desprendimiento de pintura en áreas de jugos, ensaladas y medias cañas del área de Fruver; no existe área exclusiva para el ensamble de raciones, que es contigua al área de producción; y no se presentan paz y salvo del mes de julio. Finalmente, en **EPMSC Valledupar La Tramacua**, se detectan medias cañas y paredes con desprendimiento de pintura, paredes y medias cañas con porosidad en cuartos de Fruver y congelación, zonas de producción con baldosas faltantes y partidas, y techos con desprendimiento y corrosión. Se evidencian extractores de cocina caliente sin ángulo interno ni marco, con acumulación de grasa, cableado sin protección en el cuarto de refrigeración, y un sistema de rejillas de desagüe con óxido y hundimiento. Además, el área de ensamble no es exclusiva y está debajo de la campana extractora, lo que podría ocasionar contaminación cruzada. Tampoco presentan soporte de paz y salvo de los servicios públicos.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (89%):

Durante el mes de agosto 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 en la **Planta de Contingencia G17 Banco**, no se evidencia la presencia de componentes proteicos como salchicha y carne de res para el menú 10 en los tiempos de desayuno y almuerzo proyectados para agosto de 2025, además no se encontró el componente proteico queso costeño para el desayuno del menú #8. En **EPMSC Riohacha** no se observó materia prima almacenada durante la visita. En **EPMSC Santa Marta**, la ficha técnica de la salchicha AVICAMPO no está aprobada debido a la falta de reporte de características fisicoquímicas de la proteína no cárnica y discrepancias en el proveedor; además se evidenció leche en polvo entera azucarada almacenada sin ajustes en cantidades según el plan de compras, incumpliendo así la proyección para bebidas con leche en varios menús de agosto. En **EPAMSCAS Valledupar** se encontró leche en polvo azucarada marca Cosmolac que no cumple con los requerimientos nutricionales establecidos. En **EPMSC Valledupar La Tramacua**, también se evidenció la misma leche con aporte proteico insuficiente según normativas, además de presencia de moscas en el área de Fruver, y almacenamiento inapropiado de componente proteico (muslo de pollo) sin canastillas, pegado a la pared y en contacto directo con la estiba. En el cuarto de congelación, la carne de res estaba almacenada en sacos de azúcar que no son de primer uso, y en áreas de Fruver y abarrote se almacenaba materia prima en saco sin canastillas. Finalmente, en la **Planta Externa Obligatoria G17** se observó almacenamiento de alimentos en sacos sin canastillas en el área de Fruver, incluyendo papa, plátano, zanahoria, cebolla y yuca.

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

Durante el mes de agosto 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 en el **EPMSC El Banco**, se identificó que los carros transportadores utilizados no cuentan con sistema de cierre o puertas, aunque se encuentran en buen estado, pero sin compuertas en el área de distribución. En la **Planta de Contingencia G17 Banco**, se evidenció una tapa de olla sopera con desprendimiento de pintura y en mal estado en el área de producción. En **EPMSC Riohacha**, no se cumple con los equipos mínimos requeridos según el anexo 5, ya que se deben tener tres refrigeradores y tres congeladores, pero solo cuenta con tres congeladores; además, faltan refrigeradores y hay estufas sucias con acumulación de hollín y óxido, y persiste el incumplimiento en el sistema de cierre del carro transportador. En **EPMSC Santa Marta**, no se cuenta con los equipos mínimos requeridos en el número de repuestos de cocción y en el número de puestos de cocción y colección en estufas industriales según el anexo 5, faltando 12 puestos; además, los carros transportadores no cuentan con sistema de cierre según la OTM. En **EPAMSCAS Valledupar**, se evidenció tabla de corte deteriorada con manchas y canastillas rotas en el área de almacenamiento de Fruver, además de cinco carros transportadores recubiertos de pintura anticorrosiva pero sin puertas ni sistemas de cierre, lo cual representa un riesgo de contaminación. En **EPMSC Valledupar La Tramacua**, persiste la caldera sin funcionamiento; se cuenta con licuadoras de menor capacidad a la requerida (1.25 litros en lugar de 2 litros); la caldera modelo CHG-50 no enciende y se trabaja con otra de menor potencia; se evidenció corrosión y acumulación de grasa en la base de la balinera de la marmita, estufas y tuberías corroídas; no hay soporte de calibración para equipos en cuarto de congelación y refrigeración; las campanas extractoras en las áreas de cocina caliente y producción están fuera de servicio y sin identificación; persiste el incumplimiento en puertas y sistemas de cierre en carros transportadores; y se detectó corrosión en un carro transportador de patios de alta seguridad.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (95%):

Los establecimientos ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO obtuvieron un cumplimiento del 100%. Sin embargo, la categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC Riohacha**, se evidencian deficiencias en la infraestructura del área de producción y prealistamiento, específicamente mesones con porosidad, desgaste y baldosas agrietadas fabricadas con material poroso, lo cual representa un riesgo de contaminación cruzada durante la preparación de alimentos. En **EPMSC Santa Marta**, se identificó el uso generalizado de recipientes plásticos no isotérmicos para el ensamble y servido de alimentos por fondos, afectando a diferentes patios: 1001 PPL (sin especificar tiempo de comida), 1021 PPL en el almuerzo, 1009 PPL en la cena y 1010 PPL en el desayuno. Esta situación compromete la adecuada conservación de los alimentos en temperatura segura. En **EPMSC Valledupar La Tramacua**, se constató la entrega de alimentos calientes como sancocho, sopa de avena y ensaladas en tanques plásticos en lugar de recipientes isotérmicos, durante los almuerzos de los menús 14 y 12 respectivamente, destinados a los fondos de 1460 y 1495 PPL en línea general, incumpliendo lo establecido por la OTM y generando riesgo en el mantenimiento de la temperatura adecuada del producto terminado.

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

Se destaca el cumplimiento del 100% en esta categoría en los establecimientos ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC Riohacha**, se evidencia un intercambio no autorizado en el componente cereal durante el tiempo de comida almuerzo, lo cual representa un incumplimiento en la oferta alimentaria proyectada. En **EPMSC Santa Marta**, la ficha técnica del producto cárnico tipo salchicha AVICAMPO no ha sido aprobada debido a que no reporta las características fisicoquímicas de la proteína no cárnica y presenta inconsistencias en el nombre del proveedor respecto al

registro sanitario, lo cual impide su validación técnica y sanitaria. Por su parte, en **EPMSC Valledupar La Tramacua**, se identificó la entrega de sancocho correspondiente al menú 14, durante el almuerzo para 200 PPL, en línea de dieta utilizando recipientes isotérmicos, situación que no cuenta con aval por parte de la OTM, ya que este tipo de distribución no es autorizado para dietas terapéuticas.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%):

Los establecimientos ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA y ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA alcanzaron el 100% de cumplimiento. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en la **Planta de Contingencia G17 Banco**, se identificó que no se cuenta con personal capacitado para la limpieza de la campana, lo cual representa un riesgo en los procesos de higiene y seguridad alimentaria. Por su parte, en el **EPMSC Santa Marta**, se evidencia el incumplimiento en el número mínimo de distribuidores establecidos en la oferta técnica adicional y los estudios previos, donde se requiere un mínimo de siete distribuidores por jornada, pero se evidencia un déficit generalizado: en algunos casos solo se cuenta con dos o tres personas en funciones. Específicamente, para el parte de 1129 PPL se observan únicamente dos distribuidores, cuando se requieren siete; para el parte de 1117 PPL también se presentan solo dos distribuidores; y para el parte de 1105 PPL se cuenta con tres, evidenciando así la falta de cumplimiento con el personal mínimo operativo estipulado.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (88%):

Durante el mes de agosto 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 en el **EPMSC El Banco**, no se evidencia registro o soporte relacionado con la recolección de residuos sólidos generados en el área, lo que impide verificar la correcta gestión de residuos. En la **Planta de Contingencia G17 Banco**, se observan múltiples deficiencias en las condiciones de saneamiento, como la falta de media caña o unión pared-pared en el área de producción, abertura en el techo, acumulación de polvo y suciedad en las canastillas del área de almacenamiento, y ausencia de fecha de vencimiento en el kit de cloro. En el **EPMSC Riohacha**, se detecta la inexistencia de una secuencia lógica en los procesos de producción, presencia de humedad en techos del área de Fruver, desprendimiento de pintura en paredes, acumulación de grasa y hollín en zona de estufas, y tanques sin identificar ni tapas, lo que limita la adecuada separación de residuos. En el **EPMSC Santa Marta**, los pisos del cuarto de congelación y refrigeración presentan deterioro, láminas rotas, grietas y empozamiento de agua, además de extractores con protección defectuosa. En el **EPAMSCAS Valledupar**, se evidencian acumulaciones de grasa en paredes y techos de la cocina caliente, así como hollín en el área, lo que representa un riesgo para la inocuidad alimentaria. En el **EPMSC Valledupar La Tramacua**, persiste la falta de secuencia lógica en el área de producción, especialmente por la continuidad entre cocina caliente y el área de ensamble de dietas, lo cual puede generar contaminación cruzada. También se observan acumulaciones de grasa en paredes, anjeos, medias cañas y techos de la cocina caliente, así como presencia de moscas en el área de almacenamiento de Fruver, cuya última fumigación fue registrada el 17/06/2025.

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%):

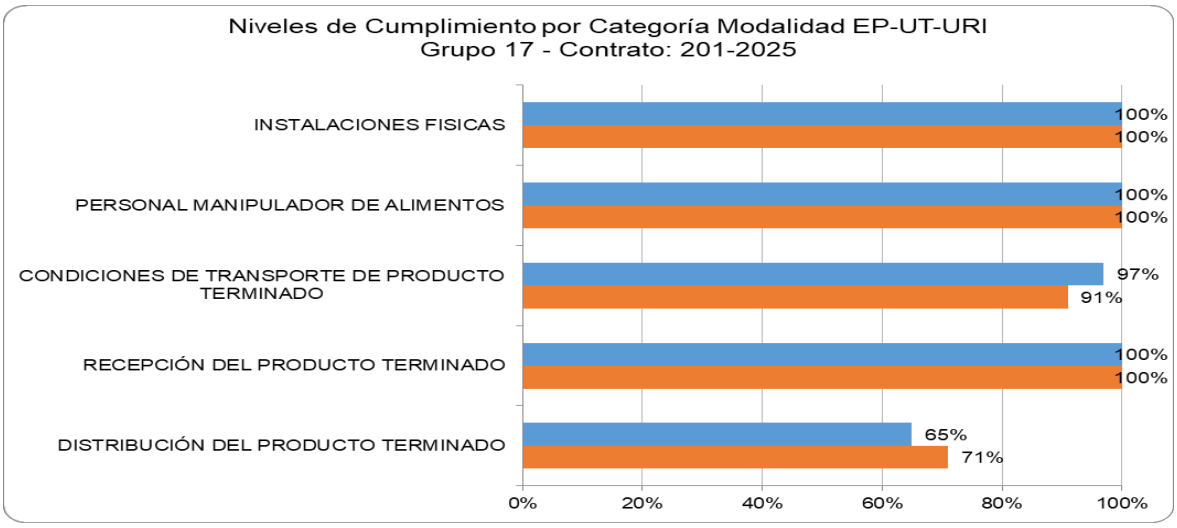
Obtuvieron cumplimiento del 100% los establecimientos ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO y ERON EPMSC SANTA MARTA. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en la **Planta de Contingencia G17**, se evidenció incumplimiento en el suministro de contramuestras durante una visita realizada por ETS el 5 de agosto de 2025, al encontrarse trazabilidad únicamente de un día, faltando los dos días previos requeridos. En el **EPMSC Riohacha**, persisten deficiencias como la presencia de óxido en el carro transportador y la ausencia de capacitaciones recientes sobre el proceso adecuado de higienización del menaje, cuya última jornada data del 18 de mayo de 2025. Adicionalmente, el contratista no presenta el certificado de paz y salvo correspondiente al mes de julio. Por su parte, en el **EPMSC Valledupar La Tramacua**, no se observan las hojas de vida de los carros transportadores y no se cuenta con soporte del paz y salvo correspondiente al mes de julio, lo que refleja deficiencias en el cumplimiento de los requisitos documentales exigidos para la operación.

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

La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC Valledupar La Tramacua**, se identificaron múltiples hallazgos relacionados con deficiencias en el sistema de extracción de aire en el área de cocina caliente. Se evidenció persistencia en la acumulación de grasa y polvo en los extractores y en la campana extractora, situación que afecta su correcto funcionamiento. Se observó que de seis extractores, tres presentaban limpieza adecuada, mientras que los otros tres mantenían residuos en las aspas y mallas. Adicionalmente, la campana extractora permanece sin operar, acumulando grasa, lo que representa un riesgo para la salud y seguridad en el entorno laboral. Finalmente, se identificaron seis extractores con signos de corrosión en la zona de producción, lo cual compromete aún más la seguridad del personal manipulador de alimentos.

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 el mes de agosto de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S del Grupo 17, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 17, para el período de agosto 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 94% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%):
En la evaluación de las Instalaciones Físicas, se constató un cumplimiento íntegro del 100%, reflejando un manejo riguroso y adecuado durante el almacenamiento temporal del producto terminado. Se garantizó que las condiciones higiénicas se mantuvieran óptimas, asegurando que los productos estuvieran alejados de focos de contaminación, sobre superficies limpias y sin contacto directo con el piso. Además, las canastillas y estibas utilizadas estuvieron en perfecto estado y limpieza, contribuyendo así a la conservación de la calidad y seguridad del producto durante todo el proceso.

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 (91%):
Durante el mes de agosto, el resultado de la evaluación del cumplimiento en los establecimientos del Grupo 17. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10), EP ESTACION DE POLICIA EL BANCO, EP ESTACION DE POLICIA MAICAO y EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en las estaciones de policía de **Guajira, SIJIN y Fiscalía General**, se evidenciaron irregularidades en la documentación obligatoria de los vehículos destinados al transporte del producto terminado. Específicamente, se encontraron certificados de revisión técnico-mecánica y pólizas SOAT vencidos desde el 15 de julio de 2025, lo cual representa un incumplimiento legal y un riesgo tanto para la seguridad del personal como para la integridad del producto transportado.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):
El contratista cumplió al 100% con la recepción del producto terminado, entregando los alimentos en los horarios establecidos según la OTM, sin exceder los tiempos permitidos, especialmente en la alimentación extramural a la PPL; socializó y comunicó oportunamente el ciclo de menús y sus actualizaciones a los establecimeintos, garantizó la entrega completa de todos los componentes del menú verificado respetando los intercambios autorizados, mantuvo los gramajes y especificaciones técnicas aprobadas por la USPEC, y aseguró que los alimentos estuvieran libres de contaminación, correctamente rotulados y con la calidad organoléptica requerida, manteniendo las temperaturas adecuadas al momento de recepción; además, gestionó correctamente las renuncias a alimentación o dietas con la 71cumentación necesaria y realizó la entrega directa al responsable designado, cumpliendo todos los procedimientos establecidos para garantizar la trazabilidad y calidad del servicio.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (71%):

Durante el mes de agosto, el resultado de la evaluación del cumplimiento en los establecimientos del Grupo 17. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS

10) y EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en las estaciones de policía (**El Banco, Dpto. Policía Guajira, Fiscalía General, Maicao y Permanente Valledupar**), se evidenció la falta en la entrega de utensilios básicos para el consumo de alimentos, específicamente cucharas. Esta omisión representa una deficiencia importante en la distribución del producto terminado, comprometiendo tanto la dignidad como las condiciones básicas de consumo de los beneficiarios.

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 31 de agosto 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 AGOSTO, de manera discriminada:

En este periodo, la interventoría notificó 217 requerimientos de solicitud de planes de mejora, los cuales corresponden a 536 visitas técnicas efectivas realizadas en los Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios, Estaciones de Policía, Unidades de Reacción Inmediata y Unidades Tácticas; los cuales representan a 2602 hallazgos los cuales fueron objeto de solicitud de plan de mejora, en el periodo comprendido desde el 1 al 31 de agosto del año en curso:

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
G01	CRF-K2-1116-2025
	CRF-K2-1129-2025
	CRF-K2-1171-2025
	CRF-K2-1279-2025
	CRF-K2-1355-2025
	CRF-K2-1426-2025
	CRF-K2-1458-2025
	CRF-K2-1536-2025
	CRF-K2-1569-2025
	CRF-K2-1630-2025
	CRF-K2-1701-2025
G02	CRF-K2-1117-2025
	CRF-K2-1130-2025
	CRF-K2-1158-2025
	CRF-K2-1280-2025
	CRF-K2-1356-2025
	CRF-K2-1459-2025
	CRF-K2-1537-2025
	CRF-K2-1631-2025
	CRF-K2-1668-2025
G03	CRF-K2-1118-2025
	CRF-K2-1131-2025

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
	CRF-K2-1172-2025
	CRF-K2-1281-2025
	CRF-K2-1311-2025
	CRF-K2-1357-2025
	CRF-K2-1460-2025
	CRF-K2-1490-2025
	CRF-K2-1538-2025
	CRF-K2-1632-2025
	CRF-K2-1669-2025
	CRF-K2-1702-2025
G04	CRF-K2-1052-2025
	CRF-K2-1119-2025
	CRF-K2-1132-2025
	CRF-K2-1213-2025
	CRF-K2-1282-2025
	CRF-K2-1312-2025
	CRF-K2-1358-2025
	CRF-K2-1394-2025
	CRF-K2-1427-2025
	CRF-K2-1491-2025
	CRF-K2-1607-2025
	CRF-K2-1633-2025
	CRF-K2-1670-2025
	CRF-K2-1728-2025
	CRF-K2-1749-2025
G05	CRF-K2-1076-2025
	CRF-K2-1120-2025
	CRF-K2-1159-2025
	CRF-K2-1173-2025
	CRF-K2-1252-2025
	CRF-K2-1313-2025
	CRF-K2-1345-2025
	CRF-K2-1359-2025
	CRF-K2-1395-2025
	CRF-K2-1428-2025
	CRF-K2-1487-2025
	CRF-K2-1492-2025
	CRF-K2-1539-2025
	CRF-K2-1570-2025
	CRF-K2-1660-2025
	CRF-K2-1671-2025
G06	CRF-K2-1077-2025

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
	CRF-K2-1121-2025
	CRF-K2-1133-2025
	CRF-K2-1214-2025
	CRF-K2-1314-2025
	CRF-K2-1360-2025
	CRF-K2-1493-2025
	CRF-K2-1608-2025
	CRF-K2-1634-2025
	CRF-K2-1672-2025
	CRF-K2-1729-2025
G07	CRF-K2-1122-2025
	CRF-K2-1160-2025
	CRF-K2-1174-2025
	CRF-K2-1215-2025
	CRF-K2-1315-2025
	CRF-K2-1337-2025
	CRF-K2-1361-2025
	CRF-K2-1396-2025
	CRF-K2-1494-2025
	CRF-K2-1635-2025
	CRF-K2-1673-2025
	CRF-K2-1736-2025
G08	CRF-K2-1055-2025
	CRF-K2-1134-2025
	CRF-K2-1216-2025
	CRF-K2-1362-2025
	CRF-K2-1429-2025
	CRF-K2-1495-2025
	CRF-K2-1571-2025
	CRF-K2-1609-2025
	CRF-K2-1636-2025
	CRF-K2-1674-2025
	CRF-K2-1730-2025
G09	CRF-K2-1123-2025
	CRF-K2-1161-2025
	CRF-K2-1175-2025
	CRF-K2-1317-2025
	CRF-K2-1338-2025
	CRF-K2-1363-2025
	CRF-K2-1397-2025
	CRF-K2-1496-2025
	CRF-K2-1572-2025

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
	CRF-K2-1703-2025
	CRF-K2-1737-2025
G10	CRF-K2-1079-2025
	CRF-K2-1124-2025
	CRF-K2-1162-2025
	CRF-K2-1176-2025
	CRF-K2-1253-2025
	CRF-K2-1284-2025
	CRF-K2-1346-2025
	CRF-K2-1364-2025
	CRF-K2-1398-2025
	CRF-K2-1497-2025
	CRF-K2-1541-2025
	CRF-K2-1573-2025
	CRF-K2-1661-2025
	CRF-K2-1731-2025
G11	CRF-K2-1080-2025
	CRF-K2-1163-2025
	CRF-K2-1177-2025
	CRF-K2-1218-2025
	CRF-K2-1254-2025
	CRF-K2-1347-2025
	CRF-K2-1365-2025
	CRF-K2-1498-2025
	CRF-K2-1542-2025
	CRF-K2-1662-2025
	CRF-K2-1675-2025
	CRF-K2-1704-2025
G12	CRF-K2-1125-2025
	CRF-K2-1164-2025
	CRF-K2-1219-2025
	CRF-K2-1255-2025
	CRF-K2-1318-2025
	CRF-K2-1348-2025
	CRF-K2-1399-2025
	CRF-K2-1430-2025
	CRF-K2-1499-2025
	CRF-K2-1574-2025
	CRF-K2-1610-2025
	CRF-K2-1637-2025
	CRF-K2-1663-2025
	CRF-K2-1676-2025

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
	CRF-K2-1705-2025
	CRF-K2-1732-2025
G13	CRF-K2-1018-2025
	CRF-K2-1081-2025
	CRF-K2-1126-2025
	CRF-K2-1165-2025
	CRF-K2-1178-2025
	CRF-K2-1220-2025
	CRF-K2-1285-2025
	CRF-K2-1319-2025
	CRF-K2-1349-2025
	CRF-K2-1366-2025
	CRF-K2-1400-2025
	CRF-K2-1462-2025
	CRF-K2-1543-2025
	CRF-K2-1575-2025
	CRF-K2-1611-2025
	CRF-K2-1664-2025
	CRF-K2-1677-2025
	CRF-K2-1706-2025
	CRF-K2-1750-2025
G14	CRF-K2-1135-2025
	CRF-K2-1166-2025
	CRF-K2-1221-2025
	CRF-K2-1257-2025
	CRF-K2-1350-2025
	CRF-K2-1401-2025
	CRF-K2-1463-2025
	CRF-K2-1488-2025
	CRF-K2-1544-2025
	CRF-K2-1576-2025
	CRF-K2-1612-2025
	CRF-K2-1665-2025
	CRF-K2-1707-2025
	CRF-K2-1751-2025
G15	CRF-K2-1127-2025
	CRF-K2-1167-2025
	CRF-K2-1222-2025
	CRF-K2-1258-2025
	CRF-K2-1288-2025
	CRF-K2-1320-2025
	CRF-K2-1351-2025

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
	CRF-K2-1368-2025
	CRF-K2-1402-2025
	CRF-K2-1431-2025
	CRF-K2-1545-2025
	CRF-K2-1577-2025
	CRF-K2-1613-2025
	CRF-K2-1666-2025
	CRF-K2-1708-2025
	CRF-K2-1733-2025
G16	CRF-K2-1128-2025
	CRF-K2-1136-2025
	CRF-K2-1168-2025
	CRF-K2-1223-2025
	CRF-K2-1321-2025
	CRF-K2-1403-2025
	CRF-K2-1464-2025
	CRF-K2-1546-2025
	CRF-K2-1578-2025
	CRF-K2-1614-2025
	CRF-K2-1638-2025
	CRF-K2-1709-2025
G17	CRF-K2-1137-2025
	CRF-K2-1224-2025
	CRF-K2-1322-2025
	CRF-K2-1432-2025
	CRF-K2-1465-2025
	CRF-K2-1639-2025

Es preciso señalar que, durante el periodo de ejecución del presente informe, se realizó seguimiento a la ejecución de acciones de mejora a 1212 de los hallazgos notificados el periodo anterior evidenciando que 766 hallazgos se cerraron con subsanación, 444 se cerraron sin subsanación y 1 hallazgo más fue remitido para levantamiento.

Ahora bien, frente al cumplimiento o no de las acciones propuestas en el plan de mejora, para el periodo del presente informe es del caso señalar que se encuentran dentro del tiempo de ejecución de acciones de plan de mejora.

La discriminación de la implementación de acciones consolidadas para los meses de julio y agosto, para cada grupo se muestra a continuación.

CONTRATO	TIPO CIERRE	CANTIDAD
G01	TOTAL	323
	EN SEGUIMIENTO	113
	CON SUBSANACION	140
	SIN SUBSANACION	70
G02	TOTAL	141

CONTRATO	TIPO CIERRE	CANTIDAD
	EN SEGUIMIENTO	46
	CON SUBSANACION	69
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	2
	SIN SUBSANACION	24
G03	TOTAL	213
	EN SEGUIMIENTO	73
	CON SUBSANACION	102
	SIN SUBSANACION	38
G04	TOTAL	332
	EN SEGUIMIENTO	107
	CON SUBSANACION	154
	SIN SUBSANACION	71
G05	TOTAL	173
	EN SEGUIMIENTO	65
	CON SUBSANACION	84
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	3
	SIN SUBSANACION	21
G06	TOTAL	286
	EN SEGUIMIENTO	71
	CON SUBSANACION	140
	SIN SUBSANACION	75
G07	TOTAL	303
	EN SEGUIMIENTO	186
	CON SUBSANACION	91
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	1
	SIN SUBSANACION	25
G08	TOTAL	242
	EN SEGUIMIENTO	83
	CON SUBSANACION	105
	SIN SUBSANACION	54
G09	TOTAL	440
	EN SEGUIMIENTO	229
	CON SUBSANACION	175
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	1
	SIN SUBSANACION	35
G10	TOTAL	597
	EN SEGUIMIENTO	200
	CON SUBSANACION	177
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	6
	SIN SUBSANACION	214
G11	TOTAL	293
	EN SEGUIMIENTO	137
	CON SUBSANACION	86
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	1
	SIN SUBSANACION	69
G12	TOTAL	379
	EN SEGUIMIENTO	165
	CON SUBSANACION	165
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	1
	SIN SUBSANACION	48

CONTRATO	TIPO CIERRE	CANTIDAD
G13	TOTAL	1001
	EN SEGUIMIENTO	456
	CON SUBSANACION	263
	SIN SUBSANACION	282
G14	TOTAL	225
	EN SEGUIMIENTO	145
	CON SUBSANACION	36
	SIN SUBSANACION	44
G15	TOTAL	547
	EN SEGUIMIENTO	417
	CON SUBSANACION	43
	SIN SUBSANACION	87
G16	TOTAL	163
	EN SEGUIMIENTO	32
	CON SUBSANACION	79
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	12
	SIN SUBSANACION	40
G17	TOTAL	113
	EN SEGUIMIENTO	22
	CON SUBSANACION	61
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	7
	SIN SUBSANACION	23
Total general		**5771**

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

FECHA	AREA	ASUNTO	CONSECUTIVO
5/08/2025	Dirección	Requerimiento reunión de seguimiento al contrato 197-2025 UNIÓN TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC– Grupo 13	CRF-1094-2025
6/08/2025	Técnica	Requerimiento a Solicitud aprobación fruta para la elaboración de las bebidas de frutas GRUPO 3 CPAMSPAL PALMIRA y COJAM JAMUNDI	CRF-1097-2025
8/08/2025	Técnica	Requerimiento a Solicitud de autorización modificación personal de planta CPAMS EJECA G2	CRF-1144-2025
12/08/2025	Técnica	REQUERIMIENTO CAMPANA EXTRACTORA EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	CRF-1181-2025
12/08/2025	Técnica	Requerimiento frente a solicitud CONCEPTO DE VIABILIDAD ENTREGA DEL COMPONENTE VERDURA ENSALADA MEDIANTE EL USO DE FONDOS EN ESTACIONES DE POLICIA, UT Y URIS. GRUPO 7	CRF-1189-2025
13/08/2025	Técnica	Requerimiento frente a SOLICITUD DE DISTRIBUCIÓN DE BEBIDAS EN FONDO PARA RACIÓN TERAPÉUTICA EN EL ESTABLECIMIENTO EPMSC VILLETA.	CRF-1205-2025
15/08/2025	Técnica	Segundo requerimiento Frente a Solicitud con Asunto: Solicitud de entrega en fondos componente sopa y bebida de programa de dieta terapéuticas grupo 1	CRF-1229-2025
15/08/2025	Técnica	REQUERIMIENTO SOLICITUD PLANES DE MEJORA POR VISITA SDSERON COCUC CÚCUTA G15 UT DIESTRA	CRF-1237-2025
16/08/2025	Técnica	Requerimiento de información frente a SOLICITUD ACLARACION Y AUTORIZACION SUMINISTRO DE ALIMENTACION EN EP SOACHA GRUPO 7.	CRF-1240-2025
19/08/2025	Técnica	Solicitud de plan de mejora por concepto higiénico sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS en el establecimiento COPED PEDREGAL RANCHO DE ALTA. Grupo 13 – Contrato 197-2025.	CRF-1251-2025

FECHA	AREA	ASUNTO	CONSECUTIVO
19/08/2025	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 31 de julio de 2025 – Grupo 3 Contrato No. 187-2025.	CRF-1253-2025
19/08/2025	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 31 de julio de 2025 – Grupo 8 Contrato No. 192-2025.	CRF-1255-2025
19/08/2025	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 31 de julio de 2025 – Grupo 15 Contrato No. 199-2025.	CRF-1256-2025
19/08/2025	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 de julio de 2025 – Grupo 16 Contrato No. 200-2025.	CRF-1257-2025
19/08/2025	Técnica	Requerimiento Frente a Solicitud con Asunto: IMPORTANTE: NOTIFICACION NOVEDAD VEHICULO CPAMS EJEMA MALAMBO CTO 200-2025	CRF-1263-2025
20/08/2025	Técnica	Solicitud de plan de mejora por concepto higiénico sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS en los establecimientos CPMSPTR PUERTO TRIUNFO Y EPMSC MEDELLIN Grupo 12 – Contrato 196-2025.	CRF-1311-2025
21/08/2025	Técnica	RESPUESTA A SOLICITUD CON ASUNTO: REQUERIMIENTO DE ACCIONES INMEDIATAS FRENTE A INCUMPLIMIENTOS CONTRACTUALES – PROCEDIMIENTOS DE CAUDALES Y APLICACIÓN DE MECANISMOS SANCIONATORIOS. RADICADO - E-2025-009054	CRF-1315-2025
21/08/2025	Técnica	Requerimiento por Incumplimiento en el Plan de Saneamiento Básico por Presencia de Plagas en los Establecimientos EPMSC CAUCASIA, EPMSC LA CEJA, EPMSC SANTA ROSA DE OSOS, PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (TEMPORAL) Y PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA. Grupo 13 – Contrato 197-2025.	CRF-1325-2025
22/08/2025	Técnica	Requerimiento por posible incumplimiento en los compromisos pactados durante las mesas de trabajo en el establecimiento COPED PEDREGAL RANCHO DE ALTA. Grupo 13 – Contrato 197-2025.	CRF-1332-2025
22/08/2025	Técnica	Requerimiento por hallazgos que afectan la prestación del servicio en el establecimiento COPED PEDREGAL RANCHO DE MEDIANA. Grupo 13 – Contrato 197-2025.	CRF-1333-2025
22/08/2025	Técnica	Requerimiento por hallazgos que afectan la prestación del servicio en el establecimiento COPED PEDREGAL RANCHO DE ALTA. Grupo 13 – Contrato 197-2025.	CRF-1334-2025
22/08/2025	Técnica	Requerimiento de información frente a la solicitud con asunto: SOLICITUD ACEPTACIÓN ADMINISTRADORA (E). GRUPO 11	CRF-1337-2025
22/08/2025	Técnica	REQUERIMIENTO información PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA Grupo 8. – Contrato 192-2025	CRF-1341-2025
22/08/2025	Técnica	REQUERIMIENTO Entrega de alimentación Establecimientos URI VILLAVICENCIO Y CANTON MILITAR EL RECREO – BATALLON DE SERVICIOS Y APOYOS PARA EL COMBATE #7 ANTONIA SANTOS Grupo 8. – Contrato 192-2025.	CRF-1346-2025
25/08/2025	Técnica	Reiteración requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 31 de julio de 2025 – Grupo 15 Contrato No. 199-2025, notificado bajo oficio No. CRF-1256-2025	CRF-1361-2025
25/08/2025	Técnica	Reiteración requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 31 de julio de 2025 – Grupo 3 Contrato No. 187-2025, notificado bajo oficio No. CRF-1253-2025	CRF-1365-2025
25/08/2025	Técnica	Reiteración requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 31 de julio de 2025 – Grupo 8 Contrato No. 192-2025, notificado bajo oficio No. CRF-1255-2025	CRF-1366-2025
26/08/2025	Técnica	Requerimiento por Incumplimiento en el Plan de Saneamiento Básico por Presencia de Plagas en los Establecimientos EPMSC PUERTO BERRIO y EPMSC SANTA BARBARA. Grupo 12 – Contrato 196-2025.	CRF-1378-2025
26/08/2025	Técnica	Requerimiento Frente a Solicitud con Asunto: Solicitud Aval Requerimientos Estaciones de Policía- Grupo 1	CRF-1386-2025
27/08/2025	Técnica	REQUERIMIENTO POR NO CUMPLIMIENTO A LOS COMPROMISOS ESTABLECIDOS EN LAS MESAS DE SEGUIMIENTO EN EL CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR GRUPO 9 - Contrato No 193-2025	CRF-1401-2025

FECHA	AREA	ASUNTO	CONSECUTIVO
27/08/2025	Técnica	REQUERIMIENTO EN RESPUESTA A LA SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN SUMINISTRO FRUTA PARA JUGO DE FRUTA, RESPUESTA AL OFICIO CRF-1022-2025, EN EL ERON COCUC CÚCUTA. DE GRUPO 15 - Contrato No 199-2025	CRF-1424-2025
29/08/2025	Técnica	Requerimiento por incumplimiento en la implementación de pulpa de fruta para la elaboración de las bebidas de fruta en el establecimiento COPED PEDREGAL RANCHO DE ALTA cuyo parte es superior a 2000 ppl, acorde a lo que establece la OTM. Grupo 13 – Contrato 197-2025.	CRF-1458-2025
29/08/2025	Entregables	REQUERIMIENTO PLANTA OBLIGATORIA HABILITANTE CALI	CRF-1461-2025

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 125 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.

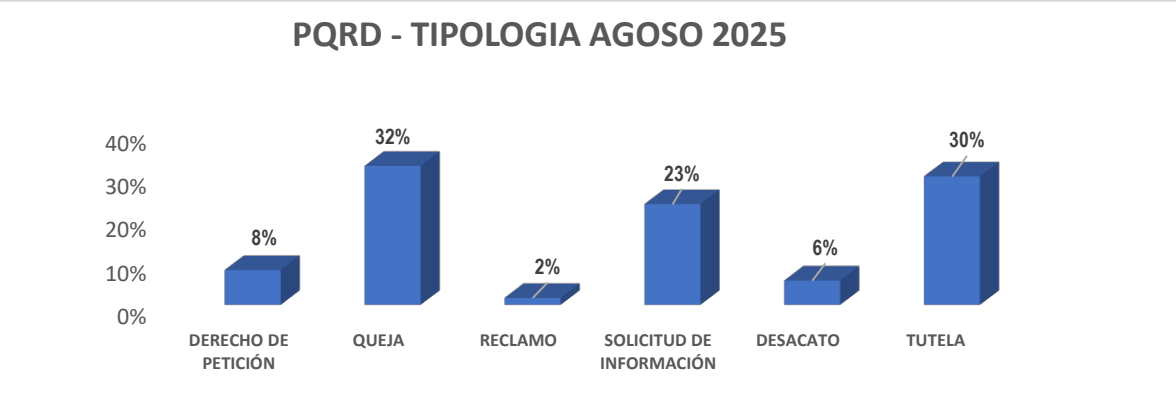
Es importante señalar que al corte del presente informe se dio seguimiento con respuesta al 100% de las PQRD recibidas con cierre.

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	TOTAL
1	G1 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	1	16	16	14	47
2	G2 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1	2	5	5	13
3	G3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	0	6	3	6	15
4	G4 UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	1	4	3	4	12
5	G5 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	0	3	0	2	5
6	G6 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1	14	36	9	60
7	G7 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	3	7	10	3	23
8	68 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	1	2	2	3	8
9	G9 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6	14	11	12	43
10	G10 UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	2	7	11	5	25
11	G11 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2	7	14	6	29
12	G12 UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	1	5	6	5	17

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	TOTAL
13	G13 UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	4	7	31	29	71
14	G14 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	0	5	8	4	17
15	G15 UNION TEMPORAL DIESTRA	1	25	16	13	55
16	G16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	4	4	1	9
17	G17 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	5	1	0	6
TODOS	TODOS	1	4	0	2	7
NA	No Aplica - No competencia	0	1	2	2	5
TOTAL - PQRD		**25**	**138**	**179**	**125**	**467**

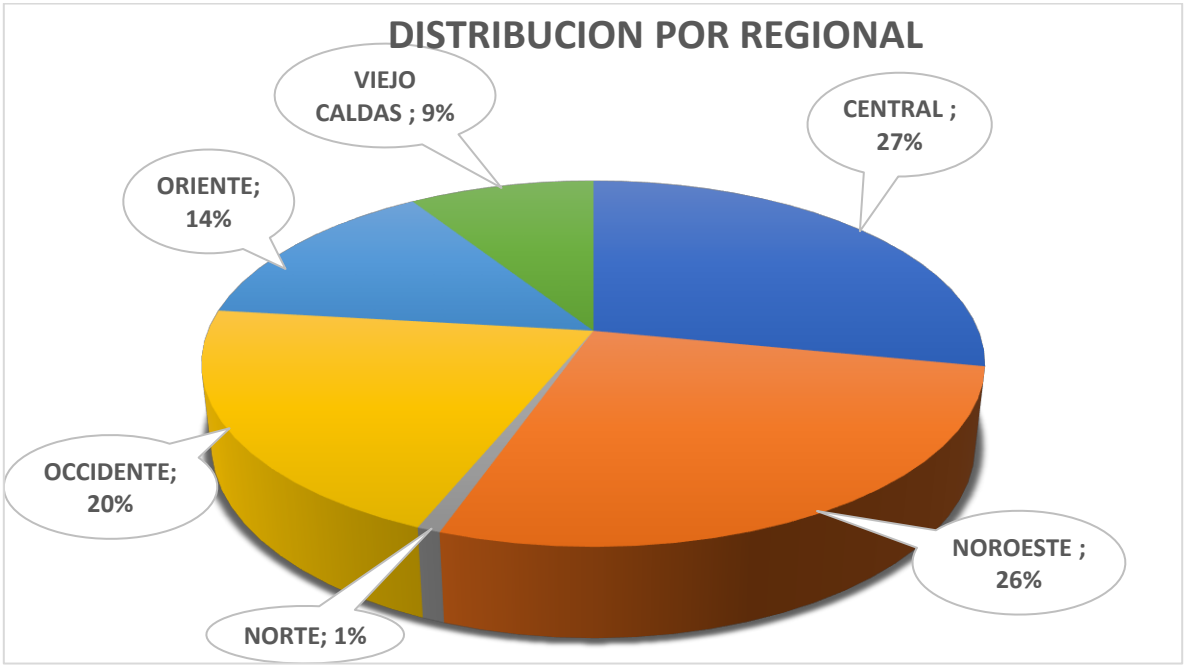
Distribución por tipología

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, clasificadas por tipo. Se evidencia que el 32% corresponden a Quejas, el 30% a Tutelas, el 23% a Solicitudes de información, el 8% a Derechos de petición, el 6% a Desacatos, el 2% a reclamos, 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 27% de las PQRD, seguida por la regional Noroeste con el 26 %, el 20% Occidente, 14%, la regional Oriente, Viejo Caldas con el 9%, y el 1%. la regional Norte, 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 asignadas 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 165 alertas que fueron notificadas a la entidad USPEC

CATEGORIA REGIONAL	NUMERO
ALIMENTOS VENCIDOS	**1**
VIEJO CALDAS	1
DAÑO DE EQUIPOS QUE AFECTAN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	**11**
CENTRAL	2
NORTE	1
OCCIDENTE	2
ORIENTE	4
VIEJO CALDAS	2
DESABASTECIMIENTO MP	**28**
CENTRAL	15
NOROESTE	6
ORIENTE	5
VIEJO CALDAS	2

CATEGORIA REGIONAL	NUMERO
ENTREGA DE ALIMENTOS ADELANTADA - ACUMULADA	**10**
CENTRAL	3
NOROESTE	1
ORIENTE	4
VIEJO CALDAS	2
HORARIOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA	**20**
CENTRAL	3
NOROESTE	14
OCCIDENTE	1
ORIENTE	2
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	**16**
CENTRAL	3
NOROESTE	9
ORIENTE	4
OTROS	**42**
CENTRAL	8
NOROESTE	18
NORTE	1
OCCIDENTE	9
VIEJO CALDAS	6
SUMINISTRO - ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS PROHIBIDOS	**13**
CENTRAL	6
NOROESTE	3
OCCIDENTE	1
ORIENTE	2
VIEJO CALDAS	1
TERCERIZACIONES	**3**
OCCIDENTE	2
ORIENTE	1
TRASLADO DE RACIONES POR PARTE DE LA EP (POLICÍA)	**15**
CENTRAL	6
OCCIDENTE	8
VIEJO CALDAS	1
VISITA ENTES DE CONTROL	**6**
CENTRAL	3
OCCIDENTE	1
VIEJO CALDAS	2
Total general	**165**

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, rotulo ilegibles de materias primas.

2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas.

2.7.1 Cambios de menús

Para la solicitud de Cambios Permanentes de Menú, la Oferta Técnica Mínima establece que "Para realizar un cambio permanente de menú o de algún componente de la ración, se deberá desarrollar una concertación entre el contratista de alimentos y el contratante. Para el trámite anterior, el contratista deberá analizar la viabilidad técnica y financiera a los cambios. A partir de la concertación realizada el contratista dispondrá de un tiempo máximo de 5 días hábiles para realizar el trámite ante la USPEC y/o la interventoría. El contratista deberá enviar la siguiente documentación en medio magnético a la dirección logística de la USPEC y/o la interventoría: • Concepto de viabilidad económica de los cambios manifestado en el acta. • Formato en Excel con el análisis nutricional del ciclo completo (firmado por el profesional en nutrición). • Formato en Excel con el menú, tiempo de comida, preparación del ciclo que se acuerda cambiar; así como la propuesta de cambio. • Corrección del ciclo de menú, señalando los tiempos de comida o preparaciones con los cambios solicitados."

Teniendo en cuenta lo anterior, los contratistas remitieron sus propuestas de cambios de menú con el propósito de que se evaluara su viabilidad y el cumplimiento de los requisitos establecidos por la OTM. Desde una revisión y validación técnica desde el área de nutrición, se emitieron las observaciones correspondientes para su subsanación. A continuación, se presenta el estado actual de los trámites:

CAMBIOS PERMANENTES DE MENÚ MES DE AGOSTO DE 2025		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**ESTADO AL 31 DE AGOSTO DEL 2025**
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Se encuentra en trámite.
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Aprobación con oficio CRF-0660-2025 del 16 de julio de 2025.
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Aprobación con CRF-0854-2025 del 22 de julio de 2025.
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Aprobación con CRF-0819-2025 del 21 de julio de 2025.
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Aprobación con CRF-0807-2025 del 21 de julio de 2025.
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Aprobación con CRF-0888-2025 del 23 de julio de 2025.
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Aprobación con CRF-1021-2025 del 31 de julio de 2025.
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Aprobación con CRF-0857-2025 del 23 de julio de 2025.

CAMBIOS PERMANENTES DE MENÚ MES DE AGOSTO DE 2025		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**ESTADO AL 31 DE AGOSTO DEL 2025**
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Se encuentra en trámite.
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	Aprobación con CRF-1034-2025 del 1 de agosto de 2025.
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Aprobación con CRF-0816-2025 del 21 de julio de 2025.
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Aprobación con CRF-0831-2025 del 22 de julio de 2025.
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	Aprobación con CRF-0919-2025 del 28 de julio de 2025.
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Aprobación con CRF-0817-2025 del 21 de julio de 2025.
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Aprobación con CRF-0853-2025 del 22 de julio de 2025.
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	Se encuentra en trámite.
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	Se encuentra en trámite.

Al finalizar el mes de agosto, el concepto de aprobación de los cambios de menú para los Grupos 1, 9, 16 y 17 se encuentra en trámite, en atención a solicitudes particulares de los establecimientos, las cuales únicamente podrán proceder previa validación del INPEC y la USPEC.

Intercambios diarios

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

"Nota 2. Se permitirán los intercambios previa información por correo electrónico de éste al supervisor y/o interventor, no se requiere autorización de la USPEC y/o interventor de estos intercambios, así: Hasta cuatro intercambios de frutas en la semana, entre fruta entera y fruta de jugo; Hasta cuatro intercambios de verduras a la semana; Hasta cuatro intercambios de tubérculo a la semana. Hasta cuatro intercambios de alimento proteico a la semana. Este deberá conservar el mismo valor nutricional, NO SE PODRÁ REEMPLAZAR POR PROTEÍNAS DE ORIGEN VEGETAL, en caso de ser reemplazada por huevo y/o embutidos permitidos, este deberá contar con notificación de la justificación que deriva el cambio por parte del contratista y este sí estará sujeto a la aprobación de la entidad y/o interventoría; Nota 3: El cambio señalado en la nota 2, debe ser avalado por el nutricionista del Contratista, cuando sea remitido a la USPEC y/o interventoría. No obstante, lo anterior, el contratista deberá acatar las observaciones realizadas por la USPEC y/o interventoría que para tal fin se realice a la revisión de los intercambios realizados, debiendo dar respuesta a estas e implementar las acciones de mejora que se dispongan. Nota 4: Lo indicado en la nota 2, se dispone sin perjuicio de las condiciones de fuerza mayor o caso fortuito o hecho notorio que ocurran en el marco de la ejecución del proceso. Nota 5: Se permitirá el intercambio en el tipo de

preparación en algunos componentes del ciclo de menú diario, como máximo cuatro veces por semana para cualquiera de los siguientes componentes; proteína, verdura, tubérculo, siempre y cuando esté corresponda únicamente a la forma de preparación y no al intercambio en su variedad, para lo cual, se remita un correo electrónico a la USPEC y/o interventoría con el aval del nutricionista del contratista, informado tal situación."

De acuerdo con lo anterior, los contratistas notificaron, a través del procedimiento establecido por la Interventoría mediante el uso de la Plataforma Informática K2, los intercambios aplicados durante el mes de agosto de 2025. A continuación, se presenta el consolidado de los 1842 intercambios registrados en la plataforma, discriminados por grupo y establecimiento:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS AGOSTO
G01	BRIGADA DE INFANTERIA No 4	2
	CPAMSPY POPAYAN	16
	CPMSTUL TULUA	6
	DE POPAYAN	3
	EPMSC EL BORDO	4
	EPMSC IPIALES	8
	EPMSC PASTO	2
	EPMSC TUMACO	4
	EPMSC TUQUERRES	2
	ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA	2
	ESTACION DE POLICIA EP ARCELETAS URI (UNIDAD DE REACCION INMEDIATA)	1
	ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO	3
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE	2
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2	2
	ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO	1
	ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS	3
	ESTACION DE POLICIA TUMACO	2
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**63**
G02	EP FRAY DAMIAN SAN NICOLAS	3
	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC BUGA	11
	EPMSC CALI	12
	EPMSC LA UNION	2
	ESTACION DE POLICIA AGUABLANCA	6
	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	8
	ESTACION DE POLICIA EL DIAMANTE	8

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS AGOSTO
	ESTACION DE POLICIA EP BUGA	3
	ESTACION DE POLICIA EP-BUGA CAI DIVINO NINO	1
	ESTACION DE POLICIA FLORA	8
	ESTACION DE POLICIA FLORESTA	8
	ESTACION DE POLICIA FRAY DAMIAN	11
	ESTACION DE POLICIA GUABAL	8
	ESTACION DE POLICIA JUNIN	6
	ESTACION DE POLICIA LIDO	8
	ESTACION DE POLICIA LIMONAR	8
	ESTACION DE POLICIA LO MANGOS	8
	ESTACION DE POLICIA LOPEZ	8
	ESTACION DE POLICIA MARIANO	8
	ESTACION DE POLICIA MELENDEZ	8
	ESTACION DE POLICIA MUNICIPAL	8
	ESTACION DE POLICIA RIVERA	8
	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO	8
	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	6
	ESTACION DE POLICIA YUMBO	8
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G02 - SANTA HELENA	8
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**190**
	COJAM JAMUNDI	1
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 1	23
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	6
	CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción	2
	CPAMSPAL PALMIRA - PAS	1
G03	EPMSC CARTAGO	2
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	13
	EPMSC SILVIA	4
	ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR	9
	ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO - CENTRO	9

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS AGOSTO
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**71**
G04	EPMSC FLORENCIA	10
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	16
	EPMSC GARZON	14
	EPMSC LA PLATA	3
	EPMSC NEIVA	8
	EPMSC PITALITO	16
	ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA	3
	ESTACION DE POLICIA PITALITO	13
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	4
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**87**
G05	CHAPARRAL	1
	CPMS ESPINAL	4
	CPMSFUS FUSAGASUGA	3
	CPMSMEL MELGAR	1
	EPMSC CHAPARRAL	4
	EPMSC GIRARDOT	1
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	19
	EPMSC VILLETA	7
	ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL	2
	ESTACION DE POLICIA MELGAR	2
	ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA	1
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**45**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERE 1 Y 2	6
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3	39
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - P.A.S.	16
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1	33
	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)	1
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**95**
G07	CPMMSFFA PONAL	5
	CPMS BOGOTA LA MODELO	11

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS AGOSTO
	CPMS CHIQUINQUIRA	1
	CPMSLME LA MESA	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	3
	CPMSUBA UBATE	1
	EPMSC LETICIA	7
	ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA	4
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07	16
	TEUSAQUILLO	3
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**52**
G08	CAMISACS ACACIAS	1
	CPMSACS ACACIAS	6
	EC YOPAL	2
	EPMSC VILLAVICENCIO	2
	ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO	1
	ESTACION DE POLICIA YOPAL	1
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**13**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	13
	CPMS TUNJA	4
	CPMSCHO CHOCONTA	3
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO ALTA	15
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO BARNE	1
	EPMS RAMIRIQUI	2
	EPMSC DUITAMA	3
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	2
	EPMSC SOGAMOSO	2
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**45**
G10	DE ARMENIA	1
	EPMSC ANSERMA	2
	EPMSC ARMENIA	3
	EPMSC CALARCA	12
	EPMSC MANIZALES	6

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS AGOSTO
	EPMSC PENSILVANIA	4
	EPMSC PEREIRA	4
	EPMSC SALAMINA	9
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	5
	ESTACION DE POLICIA CAI SANTANDER	3
	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	1
	ESTACION DE POLICIA SIJIN ARMENIA	3
	MANIZALES	2
	PEREIRA	2
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**57**
G11	COIBA IBAGUE	1
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 1	4
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 2	3
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 4	5
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 5	4
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 7	4
	EPAMS LA DORADA	10
	EPMSC HONDA	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	1
	ESTACION DE POLICIA LA DORADA	4
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**37**
G12	ALTAVISTA MEDELLIN	31
	BATALLO DE ASPC NO 4 "YARIGUIES"	31
	BUENOS AIRES MEDELLIN	31
	CANDELARIA MEDELLIN	31
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	8
	EP BELEN MEDELLIN	31
	EPMSC BOLIVAR	16
	EPMSC ISTMINA	6
	EPMSC JERICO	3
	EPMSC MEDELLIN	13

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS AGOSTO
	EPMSC PUERTO BERRIO	3
	EPMSC QUIBDO	7
	EPMSC SANTA BARBARA	1
	EPMSC TAMESIS	1
	ESTACION DE POLICIA BOLIVAR	2
	ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA	30
	ESTACION DE POLICIA MONTEBELLO	1
	ESTACION DE POLICIA SANTA BARBARA	1
	ESTACION DE POLICIA VERSALLES	1
	LAURELES	31
	LOS GOMEZ ITAGUI	31
	MANRIQUE	31
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G12	30
	POPULAR	31
	SAN JAVIER MEDELLIN	31
	SIJIN MEVAL	31
	VILLA HERMOSA MEDELLIN	31
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**495**
G13	COPED PEDREGAL	4
	COPED PEDREGAL - ALTA	21
	COPED PEDREGAL - MEDIANA	18
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	3
	DOCE DE OCTUBRE	1
	EPMSC ANDES	4
	EPMSC APARTADO	1
	EPMSC YARUMAL	4
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13	3
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA	6
Total G13	**UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 – CTO 197-2025**	**65**
G14	CPMS BUCARAMANGA	9
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	3

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS AGOSTO
	EPAMS GIRON - RANCHO DE ALTA ANTIGUA	3
	EPAMS GIRON - RANCHO MEDIANA	4
	EPMS SAN GIL	5
	EPMSC MALAGA	1
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	1
	EPMSC SOCORRO	10
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	9
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**45**
	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 2	39
	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	6
	EPMSC AGUACHICA	44
	EPMSC ARAUCA	3
	EPMSC OCAÑA	17
G15	EPMSC PAMPLONA	47
	ESTACION DE POLICIA AGUACHICA	38
	ESTACION DE POLICIA ARAUCA	3
	ESTACION DE POLICIA EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER	8
	ESTACION DE POLICIA OCANA	4
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	68
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**277**
	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	23
	EP BARRANCO DE LOBA	3
	EPMSC BARRANQUILLA	12
	EPMSC CARTAGENA	14
	EPMSC MAGANGUE	10
G16	EPMSC MONTERIA	7
	EPMSC SAN ANDRES	5
	EPMSC SINCELEJO	11
	EPMSC TIERRALTA	14
	ESTACION DE POLICIA EP ESMERALDA	2
Total G16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025	101

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS AGOSTO
G17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	7
	EPAMSCAS VALLEDUPAR	5
	EPMSC EL BANCO	8
	EPMSC RIOHACHA	14
	EPMSC SANTA MARTA	9
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	6
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA	14
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN	14
	ESTACION DE POLICIA EL BANCO	6
	ESTACION DE POLICIA FISCALIA GENRAL	14
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	7
Total G17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025	104
TOTAL GENERAL		1842

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	59
	Evaluado con Concepto No Favorable	4
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**63**
G02	Evaluado con Concepto Favorable	188
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**190**
G03	Evaluado con Concepto Favorable	71
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**71**
G04	Evaluado con Concepto Favorable	82
	Evaluado con Concepto No Favorable	5
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**87**
G05	Evaluado con Concepto Favorable	44
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**45**

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
G06	Evaluado con Concepto Favorable	95
	Evaluado con Concepto Favorable	0
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**95**
G07	Evaluado con Concepto Favorable	49
	Evaluado con Concepto No Favorable	3
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**52**
G08	Evaluado con Concepto Favorable	12
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**13**
G09	Evaluado con Concepto Favorable	43
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**45**
G10	Evaluado con Concepto Favorable	56
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**57**
G11	Evaluado con Concepto Favorable	37
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**37**
G12	Evaluado con Concepto Favorable	384
	Evaluado con Concepto No Favorable	111
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**495**
G13	Evaluado con Concepto Favorable	59
	Evaluado con Concepto No Favorable	6
Total G13	**UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 – CTO 197-2025**	**65**
G14	Evaluado con Concepto Favorable	44
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**45**
G15	Evaluado con Concepto Favorable	214
	Evaluado con Concepto No Favorable	63
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**277**
G16	Evaluado con Concepto Favorable	101
	Evaluado con Concepto No Favorable	0

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**101**
G17	Evaluado con Concepto Favorable	104
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**104**
TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO FAVORABLE		**1642**
TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO NO FAVORABLE		**200**
TOTAL GENERAL		**1842**

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

- No se adjunta el aval del nutricionista del contratista en el reporte registrado en el sistema informático.
- En los tiempos de comida correspondientes a almuerzo y cena, dentro del componente Tubérculos, Raíces y Plátanos, no es posible determinar con claridad la preparación ofrecida, lo que impide verificar el cumplimiento del cambio en la forma de preparación. Según lo establecido por la OTM, no se permite repetir la preparación del tubérculo, raíz y/o plátano en ambos tiempos de comida en una misma ración diaria.
- Solicitud de intercambios de alimentos que no pertenecen al mismo grupo (solicitud de cambio del componente regulador por pasta)
- Diferencias en las fechas y en los componentes registrados en el sistema informático en comparación con el aval del nutricionista cargado en dicho sistema.
- No se aprueban los intercambios del alimento proteico en los tiempos de comida de almuerzo y cena cuando este es reemplazado por huevo y/o embutidos permitidos, debido a que el contratista no presenta la justificación correspondiente ni los soportes que respalden dicho cambio, conforme a lo establecido por la OTM.
- Se evidencia que, en los componentes Proteico y Tubérculo, raíz y plátano o proteico, se supera el límite de cuatro intercambios semanales establecido por la OTM.

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 correspondientes al mes de agostos. A continuación, se detallan las causas:

FECHA	ESTABLECIMIENTO / GRUPO	OBSERVACIÓN
12-08-2025	COCUC CÚCUTA y EPMSC AGUACHICA GRUPO 15	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 28 de julio al 3 de agosto) – ESTABLECIMIENTOS GRUPO 15 En el establecimiento COCUC CÚCUTA – ESTRUCTURA 3 supera en la semana del 28 de julio al 3 de agosto el número máximo de

FECHA	ESTABLECIMIENTO / GRUPO	OBSERVACIÓN
		intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM. Así mismo, en el establecimiento EPMSC AGUACHICA, se observó la notificación de cambios en el componente proteico, siendo este reemplazado por huevo. No se emitió concepto de favorabilidad, dado que no se cumplió con los requisitos establecidos, tales como justificación que deriva el cambio de este componente y los respectivos soportes que respalden las razones expuestas. Estos documentos deberán ser presentados para su revisión y para la emisión del concepto de aprobación correspondiente.
12-08-2025	EPMSC AGUACHICA, EP AGUACHICA, PLANTA EXTERNA G15 (PRODUCE PARA ESTACIONES DE MECUC CUCUTA) GRUPO 15	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 4 al 10 de agosto) – ESTABLECIMIENTOS GRUPO 15 Supera en la semana del 4 al 10 de agosto el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO y RTP, para los establecimientos EPMSC AGUACHICA, ESTACION DE POLICIA AGUACHICA y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 – (PRODUCE ALIMENTOS PARA ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CUCUTA), lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM. Así mismo, en el establecimiento EPMSC AGUACHICA y ESTACION DE POLICIA AGUACHICA, se observó la notificación de cambios en el componente proteico, siendo este reemplazado por huevo. No se emitió concepto de favorabilidad, dado que no se cumplió con los requisitos establecidos, tales como justificación que deriva el cambio de este componente y los respectivos soportes que respalden las razones expuestas. Estos documentos deberán ser presentados para su revisión y para la emisión del concepto de aprobación correspondiente.
12-09-2025	ESTABLECIMIENTOS GRUPO 12	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS DEL COMPONENTE PROTEICO POR CHORIZO EN LOS TIEMPOS DE ALMUERZO Y CENA – MES DE AGOSTO Durante el mes de agosto se realizaron de manera reiterada solicitudes de intercambio en el almuerzo/cena del componente proteico por embutido tipo chorizo en los establecimientos del GRUPO 12. Algunas de estas solicitudes fueron conceptuadas como no aprobadas, al no contar con los soportes que justificaran el cambio; otras fueron aprobadas al cumplir con los requisitos establecidos en la OTM. No obstante, se observa un uso reiterativo del chorizo

FECHA	ESTABLECIMIENTO / GRUPO	OBSERVACIÓN
12-09-2025	COCUC CÚCUTA EPMSC AGUACHICA, EP AGUACHICA, PLANTA EXTERNA G15 (PRODUCE PARA ESTACIONES DE MECUC CUCUTA) GRUPO 15	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS, semana del 11 al 17 de AGOSTO – ESTABLECIMIENTOS GRUPO 1 En la semana del 11 al 17 de agosto el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO y RTP, para los establecimientos COCUC CÚCUTA, EPMSC AGUACHICA y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 – (PRODUCE ALIMENTOS PARA ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CÚCUTA), lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM. Así mismo, en el establecimiento EPMSC AGUACHICA y ESTACIÓN DE POLICÍA AGUACHICA, se observó la notificación de cambios en el componente proteico, siendo este reemplazado por huevo. No se emitió concepto de favorabilidad, dado que no se cumplió con los requisitos establecidos, tales como justificación que deriva el cambio de este componente y los respectivos soportes que respalden las razones expuestas. Estos documentos deberán ser presentados para su revisión y para la emisión del concepto de aprobación correspondiente.

2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos

Ejecución Muestreos Realizados Durante el Periodo

De acuerdo con lo establecido en el anexo técnico se presenta el informe mensual del periodo comprendido del 01 al 31 de agosto del presente año, periodo en el cual se muestrearon un total de 59 ERON, de acuerdo con lo establecido en el plan de muestreo aprobado por la entidad.

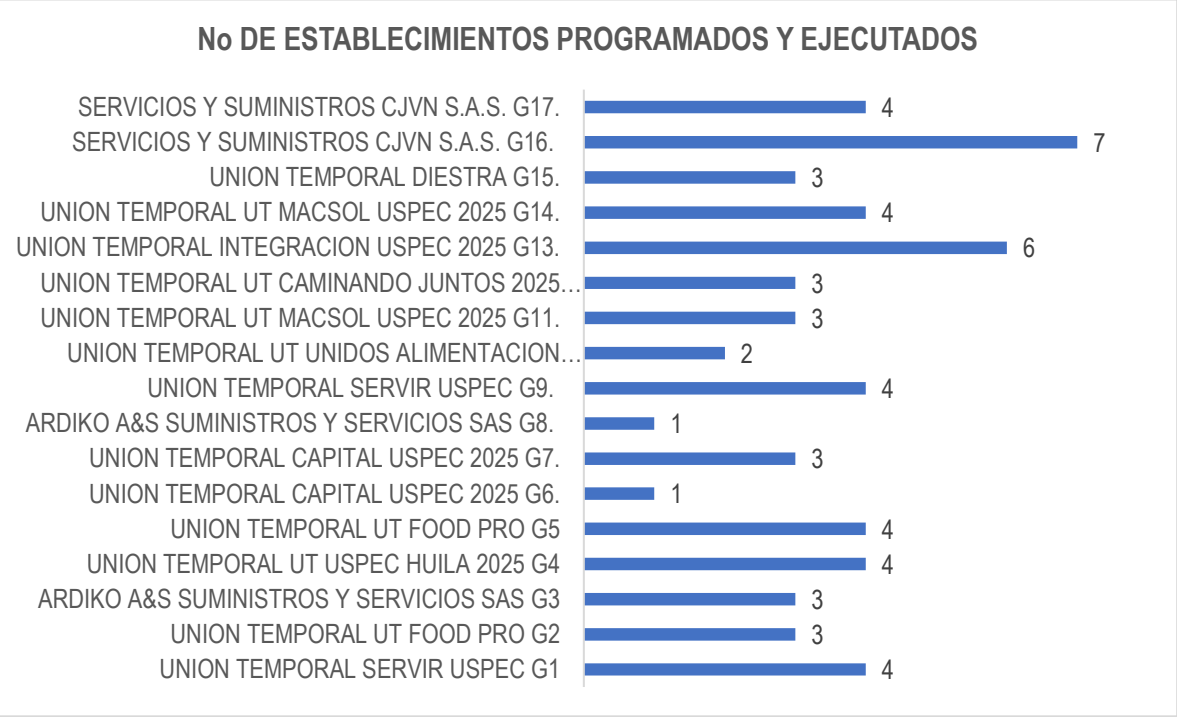
Por otra parte, para el presente informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos del 19 de julio al 19 de agosto; muestreos ejecutados por parte del laboratorio contratado por la Interventoría en los establecimientos de reclusión del orden nacional (ERON) para los tiempos de comida: almuerzo y cena, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

Para el mes de agosto del 2025, se programaron inicialmente análisis microbiológicos a 59 ERON, en los cuales se tomaron 11 muestras teniendo en cuenta lo anterior, se dio cumplimiento al 100%. Así mismo, se tomaron 5 muestras de condiciones higiénico-sanitarias (frotis de manos, ambientes, superficies y agua potable para análisis microbiológico y fisicoquímico), de igual forma se tomaron 6 muestras de alimentos (pollo, carne, huevo y verdura cocida las cuales hacen parte del mismo grupo, derivado cárnico, ensalada cruda, jugo de fruta, leche UHT y queso fresco, tal como se relacionan en la siguiente tabla, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico de la Interventoría.

GRUPO	CONTRATISTA	No DE ESTABLECIMIENTOS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	4
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	3
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	3
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	4
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	4
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	3
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	1
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	4
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	2
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	3
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	3
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	6
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	4
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	3
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	7
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	4
TOTAL		59

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 1 y al 31 de agosto 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 31 de julio

Para el periodo de ejecución del 1 al 31 de agosto se realizó muestreo, a 59 ERON, distribuidos en los 17 grupos de contratistas.

En la siguiente tabla se relacionan la cantidad de muestras que se ejecutaron según el grupo de alimentos teniendo en cuenta los contratistas y el grupo de ERON que operan, dando un total de 354 muestras de alimentos tomadas.

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Queso fresco	3
3	.ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SA	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
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
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		Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	6

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	6
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	6
		Queso fresco	6
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	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
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	7
		Derivados Cárnicos	7
		Ensalada cruda	7
		Jugos de fruta	7
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	7
		Queso fresco	7
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
TOTAL			354

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

Para el periodo de ejecución del 1 al 31 de agosto, se realizó muestreo, a 59 ERON, distribuidos en los 17 grupos de contratistas.

En la siguiente tabla se relacionan la cantidad de muestras que se ejecutaron según el tipo de muestra teniendo en cuenta los contratistas y el grupo de ERON que operan, dando un total de 295 muestras de condiciones higiénico sanitarias tomadas.

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
TOTAL			295

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 19 de julio al 19 de agosto, se puede evidenciar en la relación de anexos.

En la siguiente tabla se relacionan los resultados de las muestras de alimentos ejecutadas en el periodo del 19 de julio al 19 de agosto 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	12
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	24
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	18
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	30
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	12
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	6
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	19
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	12
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	6
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	30
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	24
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	46
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	18
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	6
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	36
TOTAL		317

Teniendo cuenta lo anterior, se puede evidenciar que se dio cumplimiento a la toma de muestras microbiológicas de alimentos según lo establecido en el anexo técnico de interventoría en donde se solicita realizar la toma de muestras de derivados cárnicos, ensalada cruda, jugos de fruta, leche entera o descremada o deslactosada UHT, leche en polvo, quesos frescos, y proteicos como pollo, carne, pescado, huevos y/o verduras cocidas; se dio cumplimiento a 6 muestras de alimentos correspondiente a los muestreos de rutina que se incluyen en el presente informe, con respecto al periodo del 19 de julio al 19 de agosto.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 19 de julio al 19 de agosto, 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	10
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	20
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	15
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	25
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	10
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	5
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	14
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	10
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	5
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	25
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	20
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	35
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	15
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	5
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	30
TOTAL		259

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que se dio cumplimiento a las muestras establecidas en el anexo técnico de interventoría en donde refiere que se debe realizar muestreo para análisis microbiológico de frotis de manos, frotis de superficie, ambientes y agua potable la cual también es analizada para determinar la calidad fisicoquímica de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2115 de 2007.

De igual manera, es importante mencionar que dentro de las muestras para frotis de manos se tomaron a los operarios que se encontraban en las áreas de proceso, producción y distribución entre otros, con relación a las muestras de frotis de superficies, se tomaron a implementos relacionados con la línea de producción como mesones, cucharones, cuchillos, cucharas entre otros; con relación a las muestras de ambientes, estas se tomaron en áreas como dietas, ensamble y procesamiento entre otros.

Consolidado de cumplimiento microbiológico por grupo y contratista del periodo del 19 de julio hasta el 19 de agosto

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 d efinido tres indicadores microbiológicos los cuales se relacionan en la siguiente tabla .

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

En la siguiente tabla se puede apreciar el porcentaje de cumplimiento por cada uno de los contratistas evaluados, teniendo en cuenta los resultados microbiológicos y fisicoquímicos obtenidos en su totalidad durante el periodo del 19 de julio al 19 de agosto

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	79.7
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	89.2
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	91
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	96.4
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	100
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	100
7	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	97
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S	100
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	73
11	UNIÒN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	84.2
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	97.75
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACION USPEC 2025	70.6
14	UNION TEMPORAL- UT MACSOL USPEC 2025	97
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	64
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	91
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	88.7

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 19 de julio al 19 de agosto, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS Grupo 3, UNION TEMPORAL USPEC HUILA 2025 Grupo 4, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 7, UNION TEMPORAL CAMINANDO JUNTOS 2025 Grupo 12, UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025 Grupo 14, SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S Grupo 16 y SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S Grupo 17 se mantuvieron con una calificación por encima del 90%, sin embargo, UNION TEMPORAL UT FOOD PRO Grupo 5, UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 Grupo 6 y ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S Grupo 8, obtuvo el 100% de cumplimiento.

Por otro lado, los contratistas UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 1, UNION TEMPORAL FOOD PRO Grupo 2, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 9, UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025 Grupo 10, UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025 Grupo 13, UNION TEMPORAL DIESTRA Grupo 15, UNIÒN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025 Grupo 11, 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.

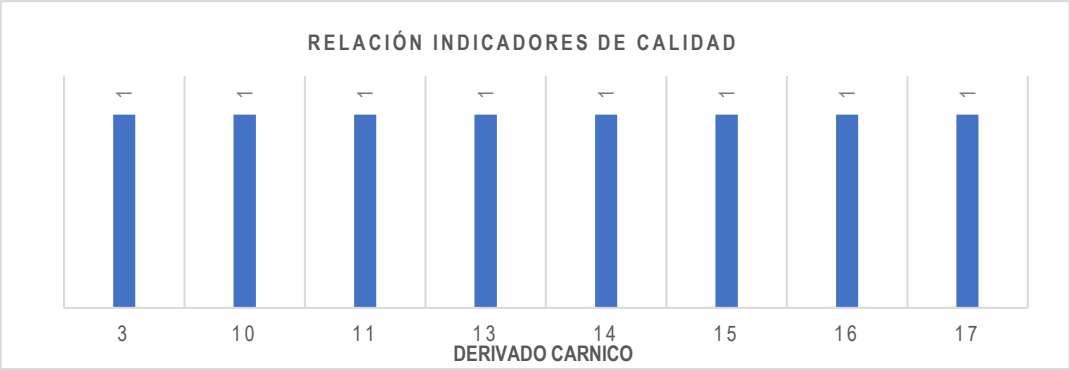
A continuación, se describe la relación de los resultados no conformes teniendo en cuenta los microrganismos patógenos, indicadores de calidad e indicadores de higiene.

Muestras No Conformes del periodo del 19 de julio al 19 de agosto

Para el periodo comprendido entre el 19 de julio al 19 de agosto, se presenta un total de 47 muestras no conformes, lo que indica que, de los 576 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 8.19% 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 19 de julio al 19 de agosto

Durante el periodo del 19 de julio al 19 de agosto se reportaron por parte del laboratorio un total de 1 muestra con una presencia de microorganismo aerobios mesófilos, coliformes totales y Mohos (M) y Levaduras (L), 1 muestra con aerobios mesófilos, coliformes totales y coliformes fecales,1 con presencia de aerobios mesófilos y coliformes totales, 1 con coliformes fecales, 4 solo con presencia de mesófilos aerobios. La relación de estos microrganismos se presenta a continuación.



Por otro lado, dentro del gran total de muestras no conformes presentadas durante el periodo del 19 de julio al 19 de agosto los indicadores de calidad ocupan el 59.19% de estos hallazgos.

Los derivados cárnicos se caracterizan por tener una baja vida útil debido a su alta actividad de agua y materias primas cárnicas molidas, las cuales sirven de sustrato para muchos microorganismos de deterioro como son los aerobios mesófilos, además, si se cuenta con falta de tratamiento térmico durante su procesamiento las hace también susceptibles a contener alta contaminación microbiana, ocasionando el detrimento de sus características sensoriales y hasta la posibilidad de causar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Por lo anterior dadas sus características, los derivados cárnicos como salchichas deben ser almacenados en refrigeración y ser cocinados a una temperatura interna mínima de 74.1°C en dado de que se encuentren sin cocción.

Por otra parte, la presencia de aerobios indica que se han dado condiciones favorables para la multiplicación de microorganismos patógenos.

Microorganismos patógenos del periodo del 19 de julio al 20 de agosto

Durante el periodo del 19 de julio al 19 de agosto se reportaron por parte del laboratorio un total de 18 muestras con una presencia de los patógenos como *E. coli, Bacillus cereus, Listeria monocyotogenes y Staphylococcus aureus.* La relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Relación resultados de microorganismo patógenos en el periodo del 19 de julio al 19 de agosto del 2025

GRUPO	CONTRATISTA	FECHA DE TOMA DE MUESTRAS	ESTABLECIMIENTO	GRUPO DE ALIMENTOS	MUESTRA	PARAMETRO MICROBIOLOGICO
13	UNIÓN TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC 2025	2025-07-23	ERON - EPMSC APARTADO	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE RES GUISADA	*Bacillus cereus*
13	UNIÓN TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC 2025	2025-07-23	ERON - EPMSC APARTADO	VERDURA COCIDA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCIDA ZANAHORIA HABICHUELA	*Escherichia coli*
13	UNIÓN TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC 2025	2025-07-23	ERON - EPMSC APARTADO	JUGO	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE GUAYABA EN AGUA	*Escherichia coli*
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2025-07-24	ERON - EPMSC MALAGA	ENSALADA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	*Escherichia coli*
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	2025-07-25	ERON - EPMSC PENSILVANIA	QUESO	MATERIA PRIMA: PRODUCTO LACTEO: QUESO CUAJADA	*Escherichia coli*
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	2025-07-25	ERON - EPMSC PENSILVANIA	JUGO	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE PAPAYA	*Escherichia coli*
13	UNIÓN TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC 2025	2025-08-04	ERON - PLANTA - CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE RES COCIDA	*Bacillus cereus*
13	UNIÓN TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC 2025	2025-08-06	ERON - COPED PEDREGAL	ARROZ	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO	*Escherichia coli*

GRUPO	CONTRATISTA	FECHA DE TOMA DE MUESTRAS	ESTABLECIMIENTO	GRUPO DE ALIMENTOS	MUESTRA	PARAMETRO MICROBIOLOGICO
13	UNIÓN TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC 2025	2025-08-08	ERON - COPED PEDREGAL	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: POLLO COCIDO DESMECHADO	*Escherichia coli*
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	2025-08-13	COCUC CUCUTA	ENSALADA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA - CRUDA	*Escherichia coli*
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	2025-08-13	COCUC CUCUTA	JUGO	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE LIMÓN Y PANELA	*Escherichia coli*
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	2025-08-14	ERON - EPMSC PASTO	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA FRITA	*Bacillus cereus*
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2025-08-13	ERON - COIBA IBAGUE	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO	*Escherichia coli*
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	2025-08-13	ERON - PLANTA - EPMSC BARRANQUILLA	ENSALADA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA (PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA)	*Escherichia coli*
13	UNIÓN TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC 2025	2025-08-14	ERON - EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	DERIVADO CARNICO	MATERIA PRIMA: SALCHICHA TRADICIONAL	*Staphylococcus aureus coagulasa positiva*
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	2025-08-19	ERON - CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO	*Escherichia coli*
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2025-08-19	ERON - EPAMS LA DORADA	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*Escherichia coli*
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	2025-08-19	ERON - EPMSC CAICEDONIA	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*Listeria monocytogenes*

Relación de muestras con E*scherichia coli*

Para este periodo se reportaron por parte del laboratorio un total de 18 muestras con presencia de patógenos, el microorganismo con mayor frecuencia fue *Escherichia coli* detectado en 13 de las siguientes muestras y contratistas, UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 Grupo 11 con 2 muestras de queso, UNION TEMPORAL INTREGRACION USPEC 2025 Grupo 13 con 1 muestra de verdura cocida, 1 muestra de arroz, 1 muestra de jugo y 1 muestra de proteico, UNION TEMPORAL DIESTRA 1 muestra de ensalada y 1 jugo. SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S con 2 muestras de queso y 1 muestras de ensalada.

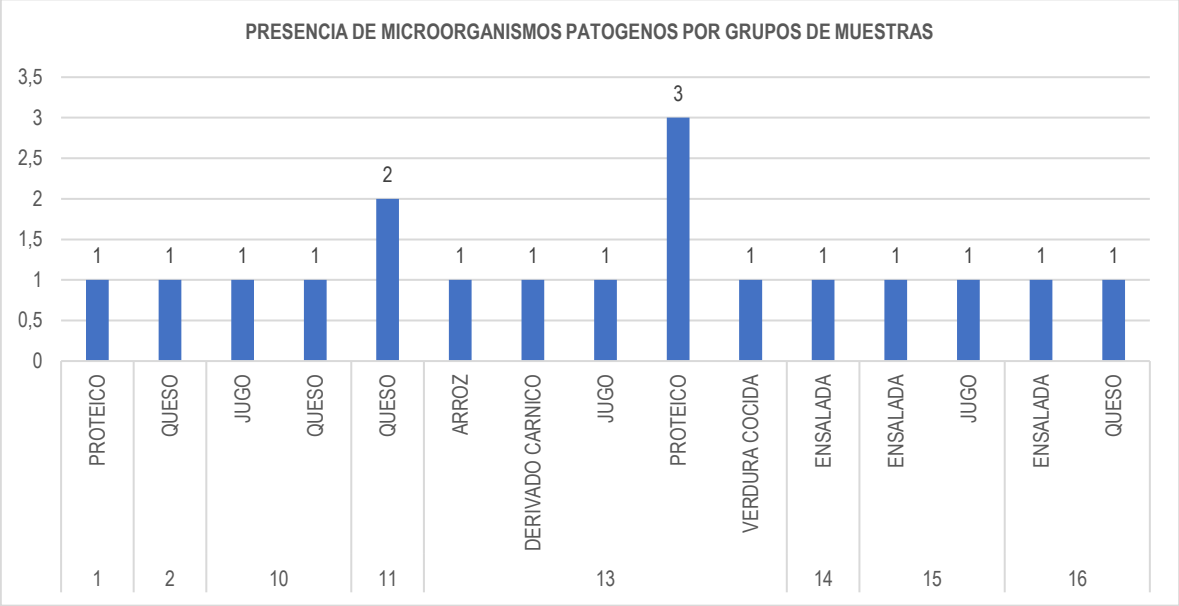
Relación de muestras con *Bacillus cereus*

Por otro lado, se evidenciaron los siguientes grupos de contratistas, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 1, con 1 muestra de proteico y UNION TEMPORAL INTREGRACION USPEC 2025 Grupo 13 con 2 muestras de proteico.

Relación de muestras con *Listeria monocyotogenes y Staphylococcus aureus*

El siguiente contratista UNION TEMPORAL UT FOOD PRO Grupo 1, se reportó 1 muestra de Queso con presencia de *Listeria monocyotogenes* y la UNIÓN TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC 2025 Grupo 13, se evidencio recuento de *Staphylococcus aureus* en 1 muestra de Derivado cárnico.

En la siguiente ilustración se detallan los resultados no conformes presentados en las muestras de alimentos con respecto al periodo del 19 de julio al 19 de agosto de 2025



importante mencionar que de las 18 muestras con el patógeno *E.coli* ocupa el 72.2 %, *Bacillus cereus* con un 16,6%, *Listeria monocytogenes* y *Staphylococcus aureus* con un porcentaje de 5.7% cada uno, lo anterior indica, que se deben realizar diferentes procesos para controlar la presencia de *E.coli* principalmente, ya que este microrganismo está presente en diferentes tipos de muestras como alimentos listos para el consumo, materias primas y agua potable; se debe realizar una verificación de todas las etapas de producción desde la recepción de materias primas hasta el lavado y desinfección de tanques de agua y utensilios, ya que su presencia puede generar una contaminación cruzada, así mismo se debe realizar una verificación de proveedores, ya que estos son parte fundamental de la cadena de suministro, verificando las condiciones higiénicas sanitarias de las plantas de producción de estos proveedores como las BPM en todos los procesos de almacenamiento, transporte y distribución de estos. En cuanto a la presencia de *E. coli* en verdura 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:

Aerobios mesófilos: El tipo y prevalencia de microorganismos como los mesófilos aerobios cambia radicalmente con las prácticas de producción, procesamiento y manejo de estos, por tanto, al ser indicadores de calidad e higiene, se debe controlar aquellos factores que puedan ser ideales para generar un desarrollo de estos como lo son, controles de temperatura de refrigeración y cocción, control en los procesos de limpieza y desinfección de utensilios y ambientes en cada uno de los establecimientos.

Coliformes totales y fecales: Los coliformes se introducen en gran número al medio ambiente por las heces de humanos y animales. Por tal motivo suele deducirse que la mayoría de los coliformes que se

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

***E. coli**:* La presencia de este microorganismo en alimentos indica que los mismos tienen contaminación fecal, la cual puede provenir por diferentes fuentes como materias primas para la elaboración de alimentos, agua para el uso de las preparaciones o las manos del manipulador. Cabe mencionar que puede sobrevivir a las temperaturas de refrigeración y es bastante tolerante a la sal, la sequedad y la acidez, siendo más sensible al calor, por tanto, es importante tener un ambiente controlado en cada etapa del proceso de limpieza y desinfección, así como en los procesos de post y producción, tanto en manipuladores como en utensilios que estén en contacto con las preparaciones y puedan ser un vector de contaminación.

***Bacillus Cereus*:** es una bacteria que puede contaminar el arroz y otros alimentos proteicos, causando intoxicación alimentaria. La bacteria puede formar esporas que sobreviven a la cocción y pueden crecer a temperatura ambiente, produciendo toxinas que causan enfermedades. Es importante enfriar rápidamente el arroz cocido y evitar dejarlo a temperatura ambiente por períodos prolongado.

Staphylococcus aureus: La presencia de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (CoPS) en derivados cárnicos indica un riesgo de intoxicación alimentaria. Estas bacterias producen enterotoxinas termo-resistentes que, una vez ingeridas, pueden causar síntomas agudos de gastroenteritis como náuseas, vómitos y diarrea. La importancia de su detección radica en que las toxinas son difíciles de eliminar por cocinado y, por lo tanto, una buena práctica de higiene y control de la cadena de frío son fundamentales para prevenir la proliferación de esta bacteria patógena

***Listeria monocyotogenes**:* Es una bacteria que puede contaminar el queso, especialmente los quesos blandos y los elaborados con leche cruda (no pasteurizada). La infección por esta bacteria, conocida como listeriosis, puede ser grave, especialmente para mujeres embarazadas, adultos mayores y personas con sistemas inmunitarios debilitados.

Seguimiento de microrganismos patógenos durante el mes de agosto

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

JULIO			AGOSTO
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
2	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*Listeria monocytogenes*	Evidenciado
11	AGUA POTABLE - GRIFO ÁREA DE JUGOS	Escherichia coli	No evidenciado
14	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA AL PEREJIL	Escherichia coli	No evidenciado

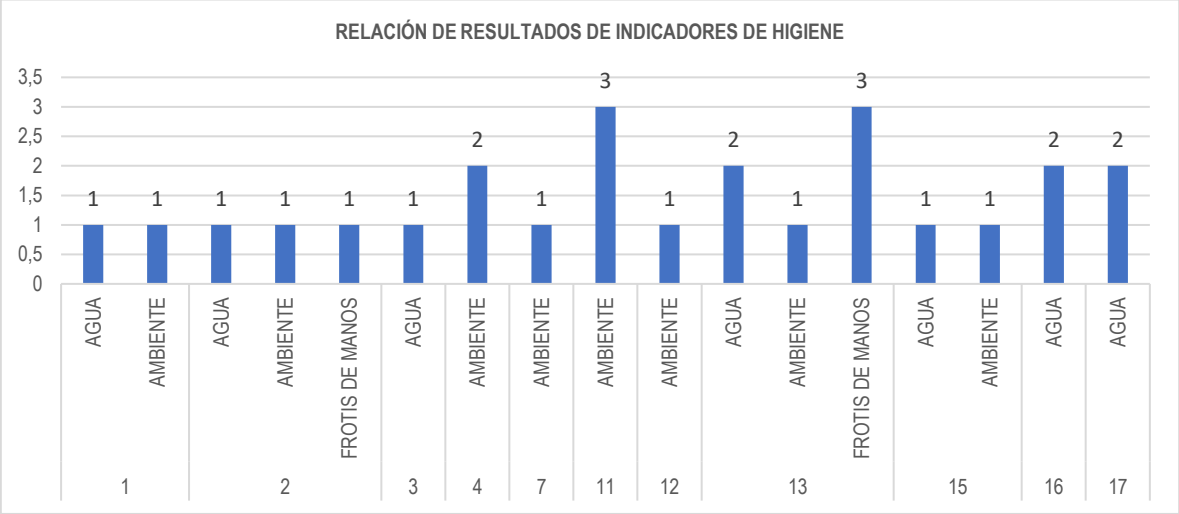
JULIO			AGOSTO
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
16	MATERIA PRIMA: QUESO	Escherichia coli	Evidenciado
17	ENSALADA COCIDA: REMOLACHA Y ZANAHORIA	Escherichia coli	No evidenciado

Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de agosto al grupo de muestras que presentaron patógenos, se pudo evidenciar que de las 5 muestras a las cuales se les realizó seguimiento, en 3 de ellas no se evidenció nuevamente patógenos, esto refleja que se está mejorando y reforzando los procesos de limpieza y desinfección así como la calidad tanto higiénica en toda la cadena productiva, por otro lado, aún persiste la presencia de patógenos fue el 2 y el 16 evidenciándose nuevamente *Listeria monocytogenes* y *E. coli*, siendo estos los microrganismos patógenos persistente en las muestras de queso; lo que indica contaminación fecal en la leche utilizada para su elaboración o en las etapas de producción. Esta contaminación puede provenir de diversas fuentes, como malas prácticas de higiene durante el ordeño, manipulación inadecuada, o incluso contaminación del agua utilizada en la producción. La presencia de *E. coli* en el queso es un indicador de la posible presencia de otros patógenos más peligrosos, lo que representa un riesgo para la salud del consumidor, así mismo la contaminación por Listeria monocytogenes se puede adquirir por contaminación ambiental en las instalaciones de producción, ya que pueden estar contaminadas, y la bacteria puede transmitirse a través del equipo, el personal o la contaminación cruzada con otras materias primas.

Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 19 de julio al 19 de agosto

Durante los muestreos realizados en los establecimientos de cada uno de los contratistas, correspondientes al periodo evaluado, se identificaron un total de 25 resultados no conformes de 259 muestras, lo que representa el 9.6 % 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.

Ilustración # . Consolidado de resultados no conformes en las muestras de CHS presentados durante el periodo del 19 de julio al 19 de agosto del 2025



.

Como se evidencia, en la ilustración anterior, el grupo 13 fue el que presentó el mayor número de muestras no conformes (6), discriminadas así: 1 muestra de agua potable en donde el parámetro coliforme totales estuvo fuera de los límites establecidos, 1 con cloro residual libre, 1 ambiente con aerobios mesófilos y 3 muestras de frotis de manos con Staphylococcus aureus.

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

Grupo 2: Se presenta 1 muestra de frotis de manos con presencia de *E. coli*, 1 muestra de ambiente con aerobios mesófilos y agua potable con presencia de coliformes totales.

Grupo 1: En 1 muestra de ambiente se evidenció recuento elevado de mesófilos aerobios y agua potable con coliformes totales.

Grupo 15: Se evidenciaron 1 muestra de ambiente con recuento elevado de aerobios mesófilos y de agua potable con coliformes totales.

Grupo 3: En este grupo: se evidenció en 1 muestra de agua con recuento de coliformes totales.

Grupo 4: Se evidenciaron 2 muestras de ambiente con recuento elevado Mohos (M) y Levaduras (L)

Grupo 7: Para este grupo se evidencio 1 muestra de ambiente con recuento elevado Mohos (M) y Levaduras (L)

Grupo 11: Se evidenciaron 2 muestras de ambiente con recuento elevado Mohos (M) y Levaduras (L) y 1 muestra con Aerobios mesófilos.

Grupo 12: Con respecto a este grupo se evidencio 1 muestra de ambiente con recuento elevado de aerobios mesófilos.

Grupo 16: Para este grupo se presentó, 2 muestras de agua con recuento elevado de coliformes totales.

Grupo 17: Para este grupo se presentó, 2 muestras de agua, 1 con recuento elevado de coliformes totales y otra muestra con los parámetros fisicoquímicos: Alcalinidad Total y Cloro Residual Libre fuera del limite establecido.

De igual manera se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 1 muestra por resultado no conforme en cloro residual libre, 1 con el parámetro de Alcalinidad total y cloro residual libre, fuera de los límites establecidos por la normatividad, para un total de 2 muestras con parámetros fisicoquímicos fuera de los establecido en la Resolución 2115. Así pues, los incumplimientos antes mencionados del agua potable, es el caso del parámetro físico químico, alcalinidad total en el agua indica su capacidad para mantener estable el pH y resistir cambios ácidos, actuando como un amortiguador. Un nivel bajo puede causar corrosión, mientras que un nivel alto puede dar agua turbia y obstruir filtros, el cloro residual libre generalmente indica la cantidad de cloro que permanece después de la desinfección y su función principal es garantizar la seguridad microbiológica del agua durante su distribución y almacenamiento. Un nivel adecuado de cloro residual asegura que el agua potable se mantiene libre de patógenos, previniendo enfermedades transmitidas por el agua. Su presencia asegura la calidad microbiológica del 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

Para el presente periodo, del 19 julio al 8 de agosto se notificaron dos posibles ETAs a la Interventoría del establecimiento ERON - COPED PEDREGAL.

Recibida la notificación por parte de la entidad de una posible ETA en el Establecimiento de COPED PEDREGAL MEDIANA, se programa visita inmediata a las instalaciones con el fin de indagar sobre las causas del posible evento.

Durante la visita de interventoría el día 06-08-25, el director del establecimiento afirma que se ha presentado una novedad con 4 PPL por posible ETA y presenta un documento que se adjunta a continuación. Se pregunta con la ingeniera Yulianis Sierra quien no sabía de la novedad. Cuando se indaga con personal de SUBAER USPEC Irlenis Lara, también afirma que no tiene conocimiento de dicho evento y se dirige a hablar con director del establecimiento quien le entrega un comunicado en el cual se informa que las PPL Leidy Sallas; Nathaly Mena; Jessica Ochoa y Daniela Vélez presentaron dolor de Estómago luego de ingerir la proteína y que fueron remitidas al área de sanidad para su atención.

Sin embargo el día 15-08-2025 interventoría realiza averiguaciones con el área de sanidad del establecimiento y se entrevista con la Enfermera Shonia Silva, a quien se le pregunta sobre el evento reportado el día 6 de agosto por la dirección, sin embargo refiere que ese día ni el día anterior 5 de agosto se recibió consulta por parte de ningún PPL por sintomatología asociada a una ETA este día, ella refiere los siguiente: " El día viernes 8 de agosto se reciben 18 pacientes del patio 14 quienes presentaron los siguientes síntomas como dolor de estómago, vómito y dolor abdominal, no todas las pacientes tenían estos síntomas, las PPL refieren que se debe a carne de cerdo que consumieron el día miércoles en la cena el 5 de agosto; se realiza la valoración y se envía medicación por parte del personal del establecimiento para el alivio de sintomatología y solo se puede tomar muestra coprológica de dos PPL Vanessa Martínez y María Medina; sin embargo el día anterior 6 de agosto no se recibe ningún paciente para atención médica por síntomas asociados a enfermedades transmitidas por alimentos, solo hasta el día viernes es que se presenta la novedad.

Recibida la notificación por parte de la entidad de una posible ETA en el Establecimiento de COPED PEDREGAL MEDIANA, se programa visita inmediata a las instalaciones con el fin de indagar sobre las causas del posible evento.

Por otro lado, la Interventoría programa visita por los síntomas reportados el 08/8/2025, en donde dialoga con la ingeniera de alimentos Yulianis Sierra y argumenta que hubo una posible ETA en un patio de mujeres, pero que no sabe más nada. Se procede a preguntarle a SUBAER USPEC y le entrega a la interventoría un comunicado que interpuso un remitente desconocido donde se argumenta lo siguiente:

"El día de hoy siendo las 8:30 am la jefe de enfermería Jhoana indica que tiene un listado de PPL que refieren sintomatología como, daño de estómago, vomito y dolor abdominal. Se procede a activar la ruta y el médico del ERON comienza a realizar las consultas, del listado (ver anexo 1) las que están resaltadas en amarillo son las que el medico considera que presentan la sintomatología, por las otras consultantes refirieron otro motivo de consulta. Las PPL que se relacionan pertenecen al PABELLON 14. Se realizó búsqueda activa en el pabellón 11, 14, 19, 20, 21 y 22. Se captan del pabellón 19, 4 PPL con síntomas, y del pabellón 21 un total de 12 (ver anexo 2), se toma dos muestras aleatorias de coprológico a las PPL Vanessa Martínez y María Medina". Los alimentos que indicaron las PPL que consumieron fueron los siguientes:

Se puede evidenciar que de acuerdo al comunicado anterior y en comparación con el registro de control de producción (ver Anexo 3) suministrado por la ingeniera de alimentos Yulianis Sierra, para el día

70/08/2025 menú 9 no coincide el tiempo de comida desayuno con respecto a la bebida porque se entrega es agua de panela y no chocolate con leche.

El día 8 de agosto de 2025 durante la visita de la interventoría se evidencia ingreso del laboratorio Biotrends a tomar las muestras de los alimentos considerados como posibles fuentes de la presunta ETA acorde a la disponibilidad, se llevan las contramuestras del almuerzo y cena menú 9 del día 7/8/2025 correspondiente al almuerzo (Jugo de guayaba, Arroz blanco, res asada, ensalada de cebolla tomate y lechuga, y la contramuestras de agua), para cena (Arroz blanco, pollo desmechado, jugo de mandarina, ensalada de pepino lechuga zanahoria y la contramuestra de agua).

El 11 de agosto de 2025 secretaria de salud realiza visita al Rancho de Mediana con el fin de verificar procesos de elaboración de los alimentos, verificar temperaturas de conservación de la materia prima, equipos y liberación de producto terminado, para las cuales no encontró desviación de parámetros fuera de la Normatividad Legal Vigente. También procede a llevarse las contramuestras de las fechas del 7 y 8 pero ya no se encontraban disponibles a la fecha porque el contratista había realizado el descarte por cumplimiento de las 72 horas.

En la siguiente tabla se relacionan los resultados de los análisis realizados a las muestras y contramuestras recolectadas por el laboratorio contratado por la Interventoría, para el día 06/8/2025 se realizaron 11 análisis en y para el día 08/8/2025 15 muestras en total.

Relación de ETAS presentadas

FECHA	ESTABLECIMIENTO	MUESTRAS EVALUADAS	RESULTADOS
06/08/2025	ERON - COPED PEDREGAL	AGUA POTABLE GRIFO ALMACENAMIENTO FRUVER	CONFORME
		AGUA POTABLE GRIFO ALMACENAMIENTO FRUVER FQ	PENDIENTE RESULTADO
		AMBIENTE: ALMACENAMIENTO FRUVER - ALMACENAMIENTO FRUVER	CONFORME
		FROTIS DE MANOS LIMPIAS: JASMIN TORRES - AUXILIAR DIETAS - DESINFECTANTE UTILIZADO: JABÓNN ANTIBACTERIAL - AZULADO	NO CONFORME: ***Staphylococcus aureus***
		FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: MESÓN - ALMACENAMIENTO FRUVER - DESINFECTANTE UTILIZADO: AMONIO CUATERNARIO - QUIMICO	CONFORME
		MATERIA PRIMA: LECHE UHT ENTERA	PENDIENTE RESULTADO
		MATERIA PRIMA: QUESO BLANCO	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO	NO CONFORME: ***Escherichia coli***
		PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE CERDO COCIDA	CONFORME
		AGUA POTABLE GRIFO DE AGUA	CONFORME

		PRODUCTO TERMINADO: LIMONADA NATURAL	CONFORME
08/08/2025	ERON - COPED PEDREGAL	AGUA GRIFO ÃREA PREPARACIÓN ENSALADAS FQ	PENDIENTE RESULTADO
		AGUA POTABLE	CONFORME
		AMBIENTE: ÃREA PREPARACIÓN ENSALADA - PREPARACIÓN ENSALADA - DESINFECTANTE ÃTILIZADO: AMONIO CUATERNARIO - VARQUÃ•MICA	CONFORME
		FROTIS DE MANOS LIMPIAS: JENIFER HOYOS - MANIPULADORA - DESINFECTANTE UTILIZADO: JABÃ"N ANTIBACTERIAL - VARQUÃ•MICA	NO CONFORME: ***Staphylococcus aureus***
		FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: MESÓN - PREPARACIÃ"N ENSALADA - DESINFECTANTE UTILIZADO: AMONIO CUATERNARIO -QUIMICA	CONFORME
		MATERIA PRIMA: LECHE ENTERA UHT	PENDIENTE RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO COCIDO	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE RES ASADA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE GUAYABA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: PAN LECHE	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO COCIDO	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA DE PEPINO, LECHUGA Y ZANAHORIA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE MANDARINA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: POLLO COCIDO DESMECHADO	NO CONFORME***: Escherichia coli***

De acuerdo con los resultados obtenidos es importante tener en cuenta que la presencia de *Escherichia 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, *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, ya que 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).

Las desviaciones identificadas en los frotis de manos, con la presencia de *Staphylococcus aureus* coagulasa positivo, evidencian deficiencias en las prácticas de higiene, especialmente en entornos de manipulación de alimentos.

Si bien la piel alberga de forma natural un microbiota residente que cumple funciones inmunológicas y contribuye al equilibrio bioquímico cutáneo, existen microorganismos patógenos cuya presencia representa un riesgo sanitario. Por otro lado, Staphylococcus aureus, aunque forma parte de la flora normal de la piel y mucosas, puede convertirse en un agente patógeno en condiciones propicias, provocando infecciones cutáneas, de tejidos blandos, infecciones nosocomiales, bacteriemias y neumonía.

Dada la capacidad de estos microorganismos para transmitirse a través del contacto manual, es fundamental implementar medidas estrictas de higiene. El lavado de manos frecuente, especialmente al ingresar a áreas de producción y entre cambios de actividad, es una práctica esencial para prevenir la contaminación cruzada y reducir significativamente el riesgo de propagación de agentes patógenos en los alimentos.

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

2.10 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 JULIO 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 durante el mes de agosto del 2025. 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 JULIO EN FORMATO N-N012
1	CPAMSPY POPAYAN	3
1	DE POPAYAN	2
1	EPMSC PASTO	3
1	EPMSC TUQUERRES	1
2	EJECA	8
2	EPMSC CAICEDONIA	1
2	EPMSC CALI	26
2	EPMSC LA UNION	1
3	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	1
3	EPMSC CARTAGO	12
4	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	48
4	EPMSC EL GUAMO	1
4	EPMSC FLORENCIA	6
4	EPMSC GARZON	1
4	EPMSC LA PLATA	5
4	EPMSC NEIVA	2
4	EPMSC PITALITO	20
7	CPMS CHIQUINQUIRA	19
7	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
7	EPMSC LETICIA	13
7	PLANTA EXTERNA	6
8	EPMSC GRANADA	8
9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	1
9	CPMSCHO CHOCONTA	1
12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	164
12	EPMSC MEDELLIN (BELLO BELLAVISTA)	77
12	EPMSC PUERTO BERRÍO	8

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS JULIO EN FORMATO N-N012
12	EPMSC QUIBDÓ	13
12	EPMSC TÁMESIS	1
13	EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina)	12
13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	1
13	CPMSSDO SANTO DOMINGO	2
13	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	4
16	EPMSC CARTAGENA	4
17	EPMSC RIOHACHA	2

El detalle de las valoraciones nutricionales se muestra en el **ANEXO 2_ CONSOLIDADO DE VALORACIONES NUTRICIONALES REALIZADAS**

2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas.

La interventoría aplica el procedimiento para VERIFICACIÓN DE ENTREGA DE DIETAS TERAPEUTICAS durante las visitas de campo, mediante un formato específico donde se registra los siguientes aspectos:

- FORMA DE ENTREGA (Fondo y Fiambrera)
- CANTIDAD DE DIETAS ENTREGADAS AL DÍA POR CADA TIPO (Consistencia, Micronutrientes, Macronutrientes, Especiales)
- No. PPL EN DIETA (Enfermedades crónicas, Otras enfermedades, Con alimentación diferencial, Bajo peso)
- ALIMENTOS ENTREGADOS (para el tiempo de comida verificado)
- DESCRIPCIÓN (si los alimentos entregados están acordes a las características descritas en el manual de dietas)

La VERIFICACIÓN DE ENTREGA DE DIETAS TERAPEUTICAS en el mes de agosto se realizó con la siguiente frecuencia:

- Establecimientos con frecuencia de visitas semanales o más: 2 veces en el mes
- Establecimientos con frecuencia de visitas quincenales: 1 vez en el mes.

Conforme a las visitas realizadas entre el 1 y el 31 de agosto, se llevaron a cabo 158 verificaciones de entrega de dietas terapéuticas en 104 establecimientos, como se detalla a continuación:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
G01	CPAMSPY POPAYAN	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	CPMSTUL TULUA	1
	EPMSC EL BORDO	2
	EPMSC IPIALES	1
	EPMSC TUMACO	1
	EPMSC TUQUERRES	1
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**8**
G02	EPMSC BOLIVAR	1
	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	4
	CPAMSPAL PALMIRA	3
	EPMSC BUENAVENTURA	1
	EPMSC CARTAGO	1
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	EPMSC SILVIA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03	1
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**12**
G04	EPMSC EL GUAMO	1
	EPMSC FLORENCIA	1
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	1
	EPMSC GARZON	1
	EPMSC LA PLATA	1
	EPMSC NEIVA	1
	EPMSC PITALITO	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	1
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**8**
G05	CPMS ESPINAL	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC GIRARDOT	2
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	2
	EPMSC VILLETA	1
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**7**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	8
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**8**
G07	CPMMSFFA PONAL	1
	CPMS BOGOTA LA MODELO	2
	CPMSGAC GACHETA	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	CAMISACS ACACIAS	1
	CPMSACS ACACIAS	2
	EPMSC GRANADA	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	2
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**6**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3
	CPMS TUNJA	1
	EPAMSCAS COMBITA	4
	EPMS RAMIRIQUI	1
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
	EPMSC SOGAMOSO	1
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**11**
G10	EPMSC ANSERMA	1
	EPMSC ARMENIA	2
	EPMSC CALARCA	2
	EPMSC MANIZALES	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC PENSILVANIA	1
	EPMSC PEREIRA	1
	EPMSC RIOSUCIO	1
	EPMSC SALAMINA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	1
	MANIZALES	1
	PEREIRA	1
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**15**
G11	COIBA IBAGUE	7
	EPAMS LA DORADA	2
	EPMSC FRESNO	1
	EPMSC HONDA	1
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**11**
G12	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC ISTMINA	1
	EPMSC MEDELLIN	2
	EPMSC PUERTO BERRIO	1
	EPMSC QUIBDO	1
	EPMSC SANTA BARBARA	1
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**7**
G13	COPED PEDREGAL	7
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	2
	EPMSC ANDES	1
	EPMSC CAUCASIA	2
	EPMSC SONSON	1
	EPMSC YARUMAL	1
Total G13	**UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 – CTO 197-2025**	**14**
G14	CPMS BUCARAMANGA	1
	EPAMS GIRON	3
	EPMS SAN GIL	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	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**	**10**
G15	COCUC CUCUTA	5
	EPMSC AGUACHICA	1
	EPMSC ARAUCA	1
	EPMSC OCAÑA	1
	EPMSC PAMPLONA	1
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**9**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	1
	EPMSC BARRANQUILLA	2
	EPMSC CARTAGENA	1
	EPMSC MAGANGUE	1
	EPMSC MONTERIA	2
	EPMSC SAN ANDRES	1
	EPMSC SINCELEJO	1
	EPMSC TIERRALTA	1
	PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE	1
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**11**
G17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1
	EPMSC SANTA MARTA	2
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G17	1
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**5**
Total general		**158**

Debido a que en el mes de agosto varios contratistas realizaron la entrega del menú especial correspondiente a la oferta técnica adicional, y esta coincidió con la programación de la verificación de dietas, no fue posible ejecutar dicha verificación, dado que las PPL renunciaron a la dieta para recibir el menú especial. Entre los establecimientos con esta particularidad

están: CPMSTUL TULUA (TULUÁ), EPMSC EL BANCO (EL BANCO), CPAMSPAL PALMIRA: PAS (PALMIRA) y EPMSC NEIVA (NEIVA).

El detalle de las verificaciones específicas de dietas se relaciona en el informe: el seguimiento suministro de dietas terapéuticas agosto **y** las observaciones por cada establecimiento se pueden evidenciar en el **ANEXO 3_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPEUTICAS AGOSTO.**

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 agosto, se identificaron hallazgos relacionados con esta variable en los establecimientos que se detallan a continuación:

GRUPO	OPERADOR	ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	HALLAZGO
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2025-08-12	El contratista cuenta con almacenamiento de bebida UHT, cereal y fruta para realizar la entrega de refrigerios, no obstante, se evidencia que el contratista no cuenta con la entrega total de los refrigerios de las 39 PPL gestantes y lactantes, haciendo falta 25 PPL desde el día 9 de agosto de 2025 y para el día de la visita no se evidencia la entrega a las 39 PPL.
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2025-08-22	El contratista cuenta con almacenamiento de avena UHT, cereal y fruta para realizar la entrega de refrigerios, no obstante, se evidencia que para el día de la visita el contratista no realiza la entrega de los refrigerios a las 39 PPL gestantes y lactantes, quedando pendiente únicamente este día y la PPL ANA GABRIEL OSPINA no se le entrega refrigerios desde el día 15/08/2025, haciendo falta 8 días.
G13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	COPED PEDREGAL - MEDIANA	2025-08-05	No se evidencia soporte de entrega de refrigerios y bebidas adicionales a las 10 PPL gestantes y lactantes.
G13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	COPED PEDREGAL - MEDIANA	2025-08-12	Al momento del retiro de la interventoría no se había realizado entrega del refrigerio para gestante y lactantes, siendo las 4:00 p.m , tampoco se cuenta con soporte de entrega de las mismas.
G13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	COPED PEDREGAL - MEDIANA	2025-08-11	No se evidencia soporte de entrega de refrigerios y bebidas adicionales a las 10 PPL gestantes y lactantes. Menú 13
G13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	COPED PEDREGAL - MEDIANA	2025-08-20	No se evidencia soporte de entrega de refrigerios y bebidas adicionales a los 7 PPL gestantes y lactantes para lo trascurrido del mes agosto.
G13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	COPED PEDREGAL - MEDIANA	2025-08-27	Se evidencia que no se da cumplimiento a las raciones para las 7 gestantes y lactantes, solo se hace entrega de dos frutas enteras, leche líquida entera por 200 ml, y una porción de avena en hojuelas, no se hace entrega de derivado de cereal. Los refrigerios

GRUPO	OPERADOR	ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	HALLAZGO
				son entregados en una sola entrega al momento del almuerzo y no se hace la entrega en cada uno de los tiempos de alimentación
G15	UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	2025-08-05	Al momento de la visita no se evidencia suministro de refrigerios para gestantes y lactantes (4 gestantes y 1 lactante).
G15	UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	2025-08-14	Al momento de la visita no se evidencia suministro de refrigerios para gestantes y lactantes (4 gestantes y 1 lactante).

A continuación, se presenta el detalle de los establecimientos que cuentan población privada de la libertad en condición de GESTACIÓN o LACTANCIA con el respectivo parte (mayor) identificado.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE GESTANTES LACTANTES
G01	DE POPAYAN		1
G01	EPMSC PASTO		1
G01	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE		1
G03	COJAM JAMUNDI	BLOQUE 4	8
G04	EPMSC FLORENCIA		1
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		39
G10	PEREIRA		1
G10	DE ARMENIA		1
G11	COIBA IBAGUE	BLOQUE 4	3
G13	COPED PEDREGAL	MEDIANA	10
G14	CPMSMBUC BUCARAMANGA		4
G15	COCUC CUCUTA	ESTRUCTURA 3	5

Adicionalmente, se efectuaron las siguientes verificaciones relacionadas con la entrega de raciones a gestantes y lactantes:

GRUPO / ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	DESCRIPCIÓN
COPED PEDREGAL - MEDIANA	13/08/2025	**DIETA HIPERPROTEICA- GESTANTES Y LACTANTES:** se suministra 1 y 1/2 porción de proteína carné de cerdo asada HIPERCALÓRICA: se suministra 1 y 1/2 arroz blanco ALTA

GRUPO / ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	DESCRIPCIÓN
		EN FIBRA: se suministra doble porción de ensalada tomate cebolla y pepino HIPOGRASA: los alimentos entregan coaccionadas proteínas magras. NOTA: durante la visita de la interventoría se evidencia que no se cuenta con personal nutricionista, el contratista desconoce la cantidad de dietas entregadas según diagnóstico.

El detalle por cada establecimiento se puede evidenciar en el **ANEXO 3_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPEUTICAS AGOSTO, ANEXO 4_ HALLAZGOS COMPONENTE NUTRICIONAL AGOSTO**.

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

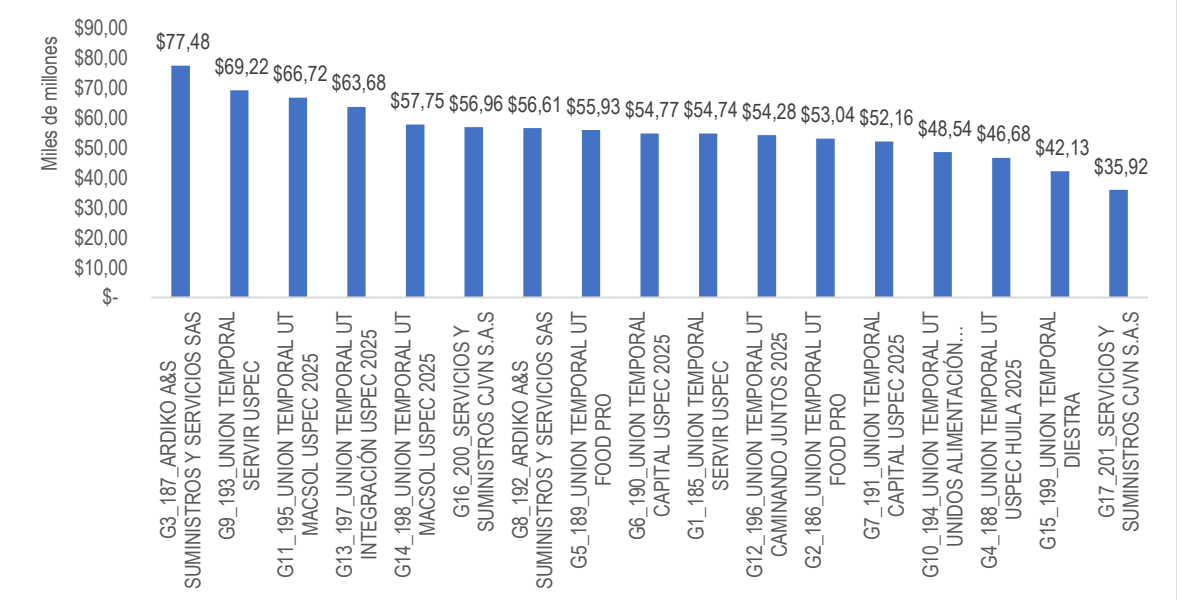
La ejecución presupuestal para los 17 contratos celebrados por la USPEC y los contratistas adjudicados, un detalle se presenta en la siguiente tabla.

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**

GRUPO	No. CONTRATO	NOMBRE DEL CONTRATISTA	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	CDP	VALOR PRESUPUESTO 2025	VALOR PRESUPUESTO 2026	VALOR TOTAL 2025-2026
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.

En lo que obedece a la ejecución presupuestal, al cierre de la fecha del presente informe, los siguientes grupos son los que dieron cumplimiento a las obligaciones contractuales, por tal motivo, desde la interventoría se dio aval certificación:

GRUPO	No CONTRATO	Valor total del contrato	Valor ejecutado
1	185 - 2025	$54.736.541.396	$5.357.412.419
2	186 - 2025	$53.041.136.124	$2.175.438.423
3	187 - 2025	$77.483.568.128	$8.008.001.486
4	188 - 2025	$46.682.884.448	$-
5	189 - 2025	$55.931.415.419	$1.784.708.042
6	190 - 2025	$54.765.997.690	$5.228.736.713
7	191 - 2025	$52.163.689.452	$7.264.355.081
8	192 - 2025	$56.609.480.844	$1.884.962.187
9	193 - 2025	$69.224.988.859	$6.551.645.027
10	194 - 2025	$48.538.599.820	$1.729.682.042
11	195 - 2025	$66.723.785.813	$6.189.023.621
12	196 - 2025	$54.280.466.163	$6.586.560.415
13	197 - 2025	$63.682.517.381	$2.027.484.943
14	198 - 2025	$57.749.611.939	$6.061.985.320
15	199 - 2025	$42.132.296.516	$-
16	200 - 2025	$56.959.739.500	$5.424.045.320
17	201 - 2025	$35.921.118.110	$4.036.174.590

De la anterior tabla se puede apreciar que, se ha certificado en total el valor de $ 70.310.215.629 (SETENTA MIL TRESCIENTOS DIEZ MILLONES DOSCIENTOS QUINCE MIL SEISCIENTOS VEINTINUEVE PESOS M/CTE.). Este valor para quince grupos (1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 16 y 17).

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

La fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-206-2025 entre el Consorcio Interventoría Integral RF y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 16 de mayo de 2025, es así como después de cumplir con las obligaciones contractuales se realizó por parte de esta interventoría aval de certificación para nueve grupos, así las cosas, en la siguiente tabla se muestra un detalle de los números de establecimientos certificados, para el periodo de este informe:

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	No. Establecimientos certificados
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	19
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	30
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	31
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	0
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	16
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	3
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	38
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	0
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	9
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	30
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	9
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	30
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	0
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	22
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	0
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	22

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	No. Establecimientos certificados
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	20

Por otro lado, es importante resaltar que, para las certificaciones de pago que están a cargo de la interventoría se remitió por medio de correo electrónico a los contratistas oficio con asunto "Cumplimiento obligaciones contractuales y radicación de documentación procesos de certificación periodos del 16 de mayo de 2025 hasta 31 de julio de 2026.", donde se remitieron las directrices y las fechas máximas de radicación de documentos para los diferentes procesos de certificación.

Así las cosas, la fecha máxima de cargue de información para este periodo de validación (julio de 2025) fue el 15 de agosto 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-1249-2025	19/08/2025	Cierre	-	-	-
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	CRF-1253-2025	19/08/2025	Reiterar	CRF-1365 G3	25/08/2025	Cierre
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191-2025	CRF-1320-2025	21/08/2025	Cierre	-	-	-
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	CRF-1255-2025	19/08/2025	Reiterar	CRF-1366-2025	25/08/2025	Cierre
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	CRF-1262-2025	19/08/2025	Cierre	-	-	-
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199-2025	CRF-1175-2025	13/08/2025	Cierre	-	-	-
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	CRF-1257-2025	19/08/2025	Cierre	-	-	-
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	CRF-1250-2025	19/08/2025	Cierre	-	-	-

De la anterior tabla se infiere que, fue necesario realizar requerimiento a ocho de los diecisiete grupos por el no cargue de documentación completa o parcial para dar inicio al proceso de certificación. Sin embargo, al momento de cierre de mes aún no han terminado de subsanar los hallazgos evidenciados por la interventoría, razón por la cual no se ha surtido el trámite de certificación.

3.2.1 Proyección PAC

Las proyecciones del PAC son susceptibles de cambios, dado que la solicitud que realiza la entidad es previa a la radicación del proceso de certificación de cada periodo de los contratistas, por otro lado, la radicación y subsanación fuera de los tiempos establecidos contractualmente ocasionan demoras las cuales estas causales son imputable únicamente a ellos por ser quienes realizan este proceso.

El 5 de agosto de la actual vigencia, se envió a la entidad la proyección de pago correspondiente. Es importante aclarar que esta información es solo un estimado aproximado del monto a reconocer a los contratistas y no debe considerarse como un dato exacto. Esta proyección se elaboró con base en la información proporcionada por los contratistas y está sujeta a un proceso completo de revisión y certificación de la información y documentación soporte, de acuerdo con los tiempos establecidos en los documentos contractuales, incluidos los procedimientos de subsanación y/o corrección por parte de los contratistas.

Además, los documentos soporte enviados deben ser revisados y aprobados por la interventoría para completar el proceso de validación, que constituye el soporte definitivo para el proceso de certificación para pago.

Un resumen, de los pagos proyectados a realizar es el siguiente:

No. Contrato	NOMBRE	Valor
CONTRATO 185 DE 2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	$ 3.497.605.139,00
CONTRATO 186 DE 2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	$ 4.354.220.310,00
CONTRATO 187 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 5.508.689.752,26
CONTRATO 188 DE 2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	$ 2.809.999.671,00
CONTRATO 189 DE 2025	UT FOODPRO	$ 3.550.802.747,21
CONTRATO 190 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 3.446.980.172,00
CONTRATO 191 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 4.681.946.953,00
CONTRATO 192 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 3.895.498.042,00
CONTRATO 193 DE 2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	$ 4.277.413.137,00
CONTRATO 194 DE 2025	UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	$ 3.274.118.706,00
CONTRATO 195 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 4.046.879.228,00
CONTRATO 196 DE 2025	UT CAMINANDO JUNTOS 2025	$ 4.317.254.120,00
CONTRATO 197 DE 2025	UNION TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC	$ 4.007.786.614,00
CONTRATO 198 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 3.956.141.684,00
CONTRATO 199 DE 2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	$ 2.681.173.615,00
CONTRATO 200 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 3.592.079.668,13
CONTRATO 201 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 2.678.363.815,63
Total		**$ 64.576.953.374,23**

De la tabla anterior, se puede deducir que el valor estimado a reconocer a los contratistas que entregaron las raciones de alimentación a los PPL en septiembre de 2025 va a ser de $ 64.576.953.374,23 (SESENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS CON VEINTITRÉS CENTAVOS M/CTE.), valor susceptible a cambios. La información presentada en la tabla anterior puede ampliarse en el Anexo financiero 3. Proyección PAC agosto 2025.

3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato

La fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-206-2025 entre el Consorcio Interventoría Integral RF y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 16 de mayo de 2025. Así las cosas, a continuación, se presenta un detalle del seguimiento presupuestal.

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	NO RP	VALOR RP	Número RP	Ejecución	Saldo
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	47925	$30.109.218.284	1	$5.357.412.419	$24.751.805.865
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	48025	$29.987.362.469	1	$2.175.438.423	$27.811.924.046
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	48125	$42.427.155.894	1	$8.008.001.486	$34.419.154.408
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	48225	$25.354.249.591	1	$0	$25.354.249.591
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	48325	$30.171.832.275	1	$1.784.708.042	$28.387.124.233
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	48425	$29.415.797.886	1	$5.228.736.713	$24.187.061.173
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	48525	$30.951.599.675	1	$7.264.355.081	$23.687.244.594
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	48625	$30.796.772.016	1	$1.884.962.187	$28.911.809.829
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	48725	$37.188.903.822	1	$6.551.645.027	$30.637.258.795
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	48825	$27.095.691.179	1	$1.729.682.042	$25.366.009.137
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	48925	$36.247.097.947	1	$6.189.023.621	$30.058.074.326
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	49025	$30.901.974.231	1	$6.586.560.415	$24.315.413.816
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	49125	$35.008.320.200	1	$2.027.484.943	$32.980.835.257
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	49225	$32.111.417.762	1	$6.061.985.320	$26.049.432.442
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	49325	$23.448.954.207	1	$0	$23.448.954.207
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	49425	$30.666.979.089	1	$5.424.045.320	$25.242.933.769
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	49525	$20.187.680.852	1	$4.036.174.590	$16.151.506.262
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	125	$24.627.323.112	2	$0	$24.627.323.112
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	225	$23.053.773.655	2	$0	$23.053.773.655
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	325	$35.056.412.234	2	$0	$35.056.412.234
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	425	$21.328.634.857	2	$0	$21.328.634.857
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	525	$25.759.583.144	2	$0	$25.759.583.144
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	625	$25.350.199.804	2	$0	$25.350.199.804
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	725	$21.212.089.777	2	$0	$21.212.089.777

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	NO RP	VALOR RP	Número RP	Ejecución	Saldo
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	825	$25.812.708.828	2	$0	$25.812.708.828
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	925	$32.036.085.037	2	$0	$32.036.085.037
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	1025	$21.442.908.641	2	$0	$21.442.908.641
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	1125	$30.476.687.866	2	$0	$30.476.687.866
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	1225	$23.378.491.932	2	$0	$23.378.491.932
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	1325	$28.674.197.181	2	$0	$28.674.197.181
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	1425	$25.638.194.177	2	$0	$25.638.194.177
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	1525	$18.683.342.309	2	$0	$18.683.342.309
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	1625	$26.292.760.411	2	$0	$26.292.760.411
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	1725	$15.733.437.258	2	$0	$15.733.437.258
				$946.627.837.602		$70.310.215.629	$876.317.621.973

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	Valor adjudicado 2025	Proyección valor ejecución 2025	Valor faltante para llegar al 31 de diciembre de 2025	Fecha proyección de agotamiento RP 2025
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	$ 30.109.218.284	$ 27.131.710.966		25/01/2026
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$ 29.987.362.469	$ 34.221.451.845	$ 4.234.089.376	3/12/2025
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$ 42.427.155.894	$ 43.625.467.210	$ 1.198.311.316	24/12/2025
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$ 25.354.249.591	$ 22.259.198.959		31/01/2026
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$ 30.171.832.275	$ 27.031.563.110		27/01/2026
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$ 29.415.797.886	$ 27.479.788.540		16/01/2026
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	$ 30.951.599.675	$ 29.312.301.646		15/01/2026
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	$ 30.796.772.016	$ 28.334.651.960		20/01/2026
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	$ 37.188.903.822	$ 34.328.718.185		19/01/2026
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	$ 27.095.691.179	$ 24.850.158.864		20/01/2026
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$ 36.247.097.947	$ 31.685.740.752		1/02/2026
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$ 30.901.974.231	$ 33.777.508.694	$ 2.875.534.463	11/12/2025
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	$ 35.008.320.200	$ 30.811.126.245		31/01/2026
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	$ 32.111.417.762	$ 30.455.529.923		12/01/2026
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	$ 23.448.954.207	$ 20.549.520.664		1/02/2026
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	$ 30.666.979.089	$ 28.693.530.443		16/01/2026
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	$ 20.187.680.852	$ 20.399.691.832	$ 212.010.980	28/12/2025

En cumplimiento de nuestras obligaciones contractuales y con el objetivo de generar alertas tempranas sobre el agotamiento de recursos, hemos realizado un proceso de proyección de agotamiento. Se prevé que los recursos alcancen hasta el 31 de julio de 2026, lo anterior aplicable al RP de vigencia futura. Sin embargo, para la vigencia 2025 debido a la ampliación o prórroga de atención a los centros de detención transitorios (CDT) hasta el 2 de diciembre de 2025, 4 grupos no alcanzarían a llegar a terminar la presente vigencia, siendo estos (grupo 2, grupo 3, grupo 12 y grupo 17), razón por la cual, es de alerta para a entidad que se necesita aproximadamente $ 8.519.946.135. Es importante mencionar qué, estos datos son susceptibles a cambios, debido a la dinámica y comportamiento que presenta las entregas de raciones en los diferentes establecimientos, adicionalmente el pago de las contingencias pendientes por aprobación y legalizar.

Por otro lado, la proyección mostrada contiene la provisión de los recursos en cuento a contingencias que no se han legalizado, razón por la cual, no se ha podido realizar el trámite de pago de estas. Adicionalmente, la proyección se de agotamiento, se está realizando con las contingencias ya aprobadas, por tal motivo, al generarse una nueva contingencia y ser aprobada, el valor de la necesidad aumentaría y la fecha de agotamiento se acortaría.

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

La fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-206-2025 entre el Consorcio Interventoría Integral RF y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 16 de mayo de 2025. Así las cosas, a continuación, se presenta un detalle de las raciones entregadas. En el anexo Financiero 2. Pago por establecimiento, se puede ampliar la información.

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	No. Raciones certificadas - Acumuladas
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	303.196
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	120.983
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	464.487
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	0
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	93.299
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	353.246
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	417.293
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	105.449
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	361.782
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	97.660
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	354.134
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	377.930
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	120.942
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	337.451
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	0
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	295.284
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	227.035

3.5 Consolidado de descuentos

3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora.

Durante el periodo del 1 al 31 de agosto 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 agosto los descuentos directos de agosto, tal como se puede verificar en la siguiente relación que contiene los procesos notificado:

Procesos notificados

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
PD_0265	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	3/08/2025	4/08/2025
PD_0322	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	7/08/2025	11/08/2025
PD_0323	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	10/08/2025	12/08/2025
PD_0332	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Descuentos Plan de Mejora	11/08/2025	13/08/2025
PD_0334	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	13/08/2025	15/08/2025
PD_0348	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	18/08/2025	19/08/2025
PD_0362	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	20/08/2025	22/08/2025
PD_0382	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	25/08/2025	27/08/2025
PD_0398	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	28/08/2025	1/09/2025
PD_0278	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Descuentos Plan de Mejora	4/08/2025	6/08/2025
PD_0370	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Directos	24/08/2025	25/08/2025
PD_0277	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	4/08/2025	6/08/2025
PD_0288	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Descuentos Plan de Mejora	4/08/2025	6/08/2025
PD_0297	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	6/08/2025	8/08/2025
PD_0298	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Descuentos Plan de Mejora	6/08/2025	8/08/2025
PD_0299	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	7/08/2025	8/08/2025
PD_0329	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	11/08/2025	12/08/2025
PD_0343	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	14/08/2025	15/08/2025
PD_0355	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	19/08/2025	20/08/2025
PD_0361	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	20/08/2025	21/08/2025
PD_0365	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	24/08/2025	25/08/2025
PD_0386	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	27/08/2025	29/08/2025
PD_0395	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	28/08/2025	1/09/2025
PD_0401	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	31/08/2025	2/09/2025
PD_0293	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Descuentos Plan de Mejora	2/08/2025	6/08/2025
PD_0294	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Descuentos Plan de Mejora	3/08/2025	6/08/2025
PD_0295	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	5/08/2025	6/08/2025
PD_0300	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	6/08/2025	8/08/2025
PD_0324	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	10/08/2025	12/08/2025

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
PD_0276	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	4/08/2025	6/08/2025
PD_0312	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	5/08/2025	11/08/2025
PD_0313	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	6/08/2025	11/08/2025
PD_0315	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	7/08/2025	12/08/2025
PD_0338	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	14/08/2025	15/08/2025
PD_0354	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	18/08/2025	20/08/2025
PD_0389	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	27/08/2025	29/08/2025
PD_0393	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	28/08/2025	1/09/2025
PD_0405	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	31/08/2025	2/09/2025
PD_0271	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	2/08/2025	4/08/2025
PD_0272	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	4/08/2025	5/08/2025
PD_0286	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	5/08/2025	6/08/2025
PD_0303	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	6/08/2025	11/08/2025
PD_0308	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	8/08/2025	11/08/2025
PD_0309	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	10/08/2025	11/08/2025
PD_0326	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	11/08/2025	12/08/2025
PD_0340	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	15/08/2025	15/08/2025
PD_0353	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	18/08/2025	20/08/2025
PD_0366	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	24/08/2025	25/08/2025
PD_0291	G08	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Descuentos Plan de Mejora	5/08/2025	6/08/2025
PD_0302	G08	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	7/08/2025	8/08/2025
PD_0371	G08	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	24/08/2025	25/08/2025
PD_0396	G08	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	28/08/2025	1/09/2025
PD_0281	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Descuentos Plan de Mejora	3/08/2025	6/08/2025
PD_0314	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	6/08/2025	11/08/2025
PD_0316	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	8/08/2025	12/08/2025
PD_0317	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	10/08/2025	14/08/2025
PD_0337	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	14/08/2025	15/08/2025
PD_0341	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	15/08/2025	15/08/2025
PD_0351	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	18/08/2025	20/08/2025
PD_0352	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	19/08/2025	21/08/2025
PD_0369	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	24/08/2025	26/08/2025
PD_0377	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	26/08/2025	27/08/2025
PD_0292	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	5/08/2025	6/08/2025
PD_0321	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	10/08/2025	11/08/2025
PD_0333	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	13/08/2025	13/08/2025
PD_0349	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	15/08/2025	19/08/2025
PD_0356	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	19/08/2025	20/08/2025
PD_0373	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	24/08/2025	26/08/2025
PD_0380	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	25/08/2025	27/08/2025
PD_0406	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	29/08/2025	2/09/2025
PD_0209	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	24/07/2025	25/07/2025
PD_0216	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	25/07/2025	28/07/2025
PD_0268	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	2/08/2025	5/08/2025
PD_0280	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Descuentos Plan de Mejora	2/08/2025	6/08/2025
PD_0282	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Descuentos Plan de Mejora	3/08/2025	6/08/2025
PD_0318	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	10/08/2025	14/08/2025
PD_0347	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	15/08/2025	19/08/2025
PD_0357	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	18/08/2025	21/08/2025
PD_0367	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	24/08/2025	25/08/2025
PD_0397	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	29/08/2025	1/09/2025
PD_0270	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Descuentos Plan de Mejora	2/08/2025	4/08/2025
PD_0289	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Descuentos Plan de Mejora	4/08/2025	6/08/2025
PD_0290	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Descuentos Plan de Mejora	5/08/2025	6/08/2025
PD_0372	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	24/08/2025	25/08/2025
PD_0385	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	26/08/2025	28/08/2025
PD_0390	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	28/08/2025	1/09/2025
PD_0263	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	3/08/2025	4/08/2025
PD_0273	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	4/08/2025	5/08/2025
PD_0285	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Descuentos Plan de Mejora	4/08/2025	6/08/2025
PD_0287	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	5/08/2025	6/08/2025
PD_0305	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	8/08/2025	11/08/2025
PD_0319	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Descuentos Plan de Mejora	8/08/2025	11/08/2025
PD_0310	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	10/08/2025	11/08/2025
PD_0327	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	11/08/2025	12/08/2025
PD_0335	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	14/08/2025	15/08/2025
PD_0344	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	15/08/2025	19/08/2025
PD_0359	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	18/08/2025	20/08/2025
PD_0358	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	19/08/2025	20/08/2025
PD_0376	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	25/08/2025	26/08/2025
PD_0381	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	26/08/2025	2/08/2025

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
PD_0384	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	27/08/2025	28/08/2025
PD_0394	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	29/08/2025	1/09/2025
PD_0261	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	2/08/2025	4/08/2025
PD_0284	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Descuentos Plan de Mejora	2/08/2025	2025-08-0
PD_0296	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	7/08/2025	8/08/2025
PD_0306	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	8/08/2025	11/08/2025
PD_0311	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Descuentos Plan de Mejora	8/08/2025	11/08/2025
PD_0328	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	11/08/2025	12/08/2025
PD_0345	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	15/08/2025	19/08/2025
PD_0364	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	23/08/2025	25/08/2025
PD_0374	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	25/08/2025	26/08/2025
PD_0391	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	29/08/2025	1/09/2025
PD_0262	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	2/08/2025	4/08/2025
PD_0264	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	3/08/2025	4/08/2025
PD_0274	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	4/08/2025	5/08/2025
PD_0304	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	6/08/2025	11/08/2025
PD_0307	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	8/08/2025	11/08/2025
PD_0330	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	11/08/2025	12/08/2025
PD_0336	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	14/08/2025	15/08/2025
PD_0339	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	14/08/2025	15/08/2025
PD_0346	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	15/08/2025	19/08/2025
PD_0350	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	19/08/2025	20/08/2025
PD_0375	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	25/08/2025	26/08/2025
PD_0392	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	29/08/2025	1/09/2025
PD_0266	G16	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Plan de Mejora	2/08/2025	4/08/2025
PD_0279	G16	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Plan de Mejora	4/08/2025	6/08/2025
PD_0301	G16	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Plan de Mejora	7/08/2025	8/08/2025
PD_0383	G16	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Directos	26/08/2025	28/08/2025
PD_0269	G17	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Plan de Mejora	2/08/2025	4/08/2025
PD_0283	G17	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Plan de Mejora	4/08/2025	6/08/2025
PD_0342	G17	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Directos	14/08/2025	19/08/2025

Procesos ratificados

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
PD_0265	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	3/08/2025	25/08/2025
PD_0322	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	7/08/2025	29/08/2025
PD_0323	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	10/08/2025	27/08/2025
PD_0332	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Descuentos Plan de Mejora	11/08/2025	5/09/2025
PD_0334	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	13/08/2025	4/09/2025
PD_0348	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	18/08/2025	5/09/2025
PD_0362	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	20/08/2025	10/09/2025
PD_0278	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Descuentos Plan de Mejora	4/08/2025	27/08/2025
PD_0370	G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Directos	24/08/2025	11/09/2025
PD_0277	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	4/08/2025	22/08/2025
PD_0288	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Descuentos Plan de Mejora	4/08/2025	22/08/2025
PD_0297	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	6/08/2025	25/08/2025
PD_0298	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Descuentos Plan de Mejora	6/08/2025	25/08/2025
PD_0299	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	7/08/2025	25/08/2025
PD_0329	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	11/08/2025	27/08/2025
PD_0343	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	14/08/2025	1/09/2025
PD_0355	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	19/08/2025	3/09/2025
PD_0361	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	20/08/2025	4/09/2025
PD_0365	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	24/08/2025	11/09/2025
PD_0386	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	27/08/2025	12/09/2025
PD_0395	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	28/08/2025	15/09/2025
PD_0293	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Descuentos Plan de Mejora	2/08/2025	1/09/2025
PD_0294	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Descuentos Plan de Mejora	3/08/2025	1/09/2025
PD_0295	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	5/08/2025	22/08/2025
PD_0300	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	6/08/2025	28/08/2025
PD_0324	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	10/08/2025	1/09/2025
PD_0276	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	4/08/2025	21/08/2025
PD_0312	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	5/08/2025	25/08/2025
PD_0313	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	6/08/2025	25/08/2025
PD_0315	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	7/08/2025	27/08/2025
PD_0338	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	14/08/2025	1/09/2025
PD_0354	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	18/08/2025	3/09/2025
PD_0389	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	27/08/2025	12/09/2025
PD_0393	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	28/08/2025	15/09/2025

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
PD_0271	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	2/08/2025	25/08/2025
PD_0272	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	4/08/2025	26/08/2025
PD_0286	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	5/08/2025	27/08/2025
PD_0303	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	6/08/2025	29/08/2025
PD_0308	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	8/08/2025	29/08/2025
PD_0309	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	10/08/2025	29/08/2025
PD_0326	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	11/08/2025	27/08/2025
PD_0340	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	15/08/2025	1/09/2025
PD_0353	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	18/08/2025	3/09/2025
PD_0366	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	24/08/2025	11/09/2025
PD_0291	G08	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Descuentos Plan de Mejora	5/08/2025	27/08/2025
PD_0302	G08	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Directos	7/08/2025	28/08/2025
PD_0371	G08	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Directos	24/08/2025	11/09/2025
PD_0396	G08	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	Directos	28/08/2025	15/09/2025
PD_0281	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Descuentos Plan de Mejora	3/08/2025	27/08/2025
PD_0314	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	6/08/2025	25/08/2025
PD_0317	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	10/08/2025	29/08/2025
PD_0351	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	18/08/2025	8/09/2025
PD_0369	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	24/08/2025	12/09/2025
PD_0377	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	26/08/2025	15/09/2025
PD_0292	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	5/08/2025	27/08/2025
PD_0321	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	10/08/2025	29/08/2025
PD_0333	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	13/08/2025	2/09/2025
PD_0349	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	15/08/2025	5/09/2025
PD_0356	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	19/08/2025	8/09/2025
PD_0373	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	24/08/2025	12/09/2025
PD_0380	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	25/08/2025	15/09/2025
PD_0268	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	2/08/2025	21/08/2025
PD_0280	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Descuentos Plan de Mejora	2/08/2025	21/08/2025
PD_0282	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Descuentos Plan de Mejora	3/08/2025	21/08/2025
PD_0318	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	10/08/2025	26/08/2025
PD_0347	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	15/08/2025	27/08/2025
PD_0357	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	18/08/2025	2/09/2025
PD_0367	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	24/08/2025	11/09/2025
PD_0397	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	29/08/2025	15/09/2025
PD_0270	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Descuentos Plan de Mejora	2/08/2025	28/08/2025
PD_0289	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Descuentos Plan de Mejora	4/08/2025	27/08/2025
PD_0290	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Descuentos Plan de Mejora	5/08/2025	27/08/2025
PD_0372	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	24/08/2025	8/09/2025
PD_0385	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	26/08/2025	11/09/2025
PD_0390	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	28/08/2025	15/09/2025
PD_0263	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	3/08/2025	13/08/2025
PD_0273	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	4/08/2025	14/08/2025
PD_0285	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Descuentos Plan de Mejora	4/08/2025	15/08/2025
PD_0287	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	5/08/2025	15/08/2025
PD_0305	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	8/08/2025	21/08/2025
PD_0319	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Descuentos Plan de Mejora	8/08/2025	21/08/2025
PD_0310	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	10/08/2025	21/08/2025
PD_0327	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	11/08/2025	21/08/2025
PD_0335	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	14/08/2025	26/08/2025
PD_0344	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	15/08/2025	27/08/2025
PD_0359	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	18/08/2025	28/08/2025
PD_0358	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	19/08/2025	28/08/2025
PD_0376	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	25/08/2025	3/09/2025
PD_0381	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	26/08/2025	4/09/2025
PD_0384	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	27/08/2025	5/09/2025
PD_0394	G13		Directos	29/08/2025	9/09/2025
PD_0261	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	2/08/2025	28/08/2025
PD_0284	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Descuentos Plan de Mejora	2/08/2025	15/08/2025
PD_0296	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	7/08/2025	28/08/2025
PD_0306	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	8/08/2025	29/08/2025
PD_0311	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Descuentos Plan de Mejora	8/08/2025	26/08/2025
PD_0328	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	11/08/2025	1/09/2025
PD_0345	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	15/08/2025	5/09/2025
PD_0364	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	23/08/2025	11/09/2025
PD_0374	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	25/08/2025	9/09/2025
PD_0391	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	29/08/2025	15/09/2025
PD_0262	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	2/08/2025	28/08/2025
PD_0264	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	3/08/2025	28/08/2025
PD_0274	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	4/08/2025	26/08/2025
PD_0304	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	6/08/2025	29/08/2025

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
PD_0307	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	8/08/2025	29/08/2025
PD_0330	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	11/08/2025	1/09/2025
PD_0336	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	14/08/2025	1/09/2025
PD_0339	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	14/08/2025	1/09/2025
PD_0346	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	15/08/2025	2/09/2025
PD_0350	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	19/08/2025	11/09/2025
PD_0375	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	25/08/2025	12/09/2025
PD_0392	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	29/08/2025	15/09/2025
PD_0266	G16	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Plan de Mejora	2/08/2025	28/08/2025
PD_0279	G16	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Plan de Mejora	4/08/2025	1/09/2025
PD_0301	G16	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Plan de Mejora	7/08/2025	2/09/2025
PD_0383	G16	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Directos	26/08/2025	28/08/2025
PD_0269	G17	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Plan de Mejora	2/08/2025	21/08/2025
PD_0283	G17	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Descuentos Plan de Mejora	4/08/2025	21/08/2025
PD_0342	G17	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Directos	14/08/2025	5/09/2025

3.5.2 Consolidado de descuentos microbiológicos

Durante el periodo del 1 al 31 de agosto 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 los descuentos microbiológicos de corte de agosto, 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_0244	13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Microbiológico	Agosto	1/08/2025
PD_0250	14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Microbiológico	Agosto	1/08/2025
PD_0275	10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC	Microbiológico	Agosto	5/08/2025
PD_0331	13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Microbiológico	Agosto	13/08/2025
PD_0360	11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Microbiológico	Agosto	21/08/2025
PD_0363	15	Unión Temporal Diestra	Microbiológico	Agosto	22/08/2025
PD_0368	16	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Microbiológico	Agosto	25/08/2025
PD_0378	1	Unión Temporal Servir USPEC	Microbiológico	Agosto	27/08/2025
PD_0379	13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Microbiológico	Agosto	27/08/2025
PD_0387	11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Microbiológico	Agosto	29/08/2025
PD_0388	2	Unión Temporal UT Food Pro	Microbiológico	Agosto	29/08/2025

Procesos ratificados:

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de ratificación
PD_0156	15	Unión Temporal Diestra	Microbiológico	Agosto	1/08/2025
PD_0162	9	Unión Temporal Servir USPEC	Microbiológico	Agosto	5/08/2025
PD_0212	17	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	Microbiológico	Agosto	14/08/2025
PD_0213	4	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Microbiológico	Agosto	6/08/2025
PD_0244	13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Microbiológico	Agosto	19/08/2025
PD_0250	14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Microbiológico	Agosto	19/08/2025
PD_0275	10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC	Microbiológico	Agosto	21/08/2025
PD_0331	13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Microbiológico	Agosto	26/08/2025

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	Número RP	Ejecución	Saldo
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	47925	$30.109.218.284	1	$5.357.412.419	$24.751.805.865
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	48025	$29.987.362.469	1	$2.175.438.423	$27.811.924.046
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	48125	$42.427.155.894	1	$8.008.001.486	$34.419.154.408
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	48225	$25.354.249.591	1	$0	$25.354.249.591
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	48325	$30.171.832.275	1	$1.784.708.042	$28.387.124.233
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	48425	$29.415.797.886	1	$5.228.736.713	$24.187.061.173
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	48525	$30.951.599.675	1	$7.264.355.081	$23.687.244.594
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	48625	$30.796.772.016	1	$1.884.962.187	$28.911.809.829
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	48725	$37.188.903.822	1	$6.551.645.027	$30.637.258.795
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	48825	$27.095.691.179	1	$1.729.682.042	$25.366.009.137
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	48925	$36.247.097.947	1	$6.189.023.621	$30.058.074.326
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	49025	$30.901.974.231	1	$6.586.560.415	$24.315.413.816
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	49125	$35.008.320.200	1	$2.027.484.943	$32.980.835.257
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	49225	$32.111.417.762	1	$6.061.985.320	$26.049.432.442
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	49325	$23.448.954.207	1	$0	$23.448.954.207
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	49425	$30.666.979.089	1	$5.424.045.320	$25.242.933.769
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	49525	$20.187.680.852	1	$4.036.174.590	$16.151.506.262
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	125	$24.627.323.112	2	$0	$24.627.323.112
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	225	$23.053.773.655	2	$0	$23.053.773.655
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	325	$35.056.412.234	2	$0	$35.056.412.234
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	425	$21.328.634.857	2	$0	$21.328.634.857
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	525	$25.759.583.144	2	$0	$25.759.583.144
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	625	$25.350.199.804	2	$0	$25.350.199.804
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	725	$21.212.089.777	2	$0	$21.212.089.777
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	825	$25.812.708.828	2	$0	$25.812.708.828
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	925	$32.036.085.037	2	$0	$32.036.085.037
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	1025	$21.442.908.641	2	$0	$21.442.908.641
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	1125	$30.476.687.866	2	$0	$30.476.687.866
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	1225	$23.378.491.932	2	$0	$23.378.491.932
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	1325	$28.674.197.181	2	$0	$28.674.197.181
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	1425	$25.638.194.177	2	$0	$25.638.194.177
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	1525	$18.683.342.309	2	$0	$18.683.342.309
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	1625	$26.292.760.411	2	$0	$26.292.760.411
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	1725	$15.733.437.258	2	$0	$15.733.437.258

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 179 PQRD, durante el periodo del presente informe.

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_223	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	05/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-018365	CERRADO	19/08/2025	CFR-1252-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_344	13	COPED PEDREGAL	01/08/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00239-00	CERRADO	04/08/2025	CRF-1076-2025
PQR_345	9	EPAMSCAS COMBITA	01/08/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00108-01	CERRADO	11/08/2025	CRF-1155-2025
PQR_346	9	EPAMSCAS COMBITA	01/08/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00093-00	CERRADO	12/08/2025	CRF-1177-2025
PQR_347	13	COPED PEDREGAL	01/08/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00231-00	CERRADO	04/08/2025	CRF-1064-2025
PQR_348	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	01/08/2025	URGENTE NOTIFICA FALLO TUTELA SEGUNDA INSTANCIA 11001310301120250020402	CERRADO	13/08/2025	CRF-1199-2025
PQR_349	NA	NA	01/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-017908	CERRADO	19/08/2025	CRF-1265-2025
PQR_350	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	01/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-017837	CERRADO	12/08/2025	CRF-1179-2025
PQR_351	9	EPAMSCAS COMBITA	04/08/2025	SOLICITUD INSUMOS - DESACATO FALLO DE TUTELA PPL - CARLOS ALBERTO NAGLES BURGOS	CERRADO	11/08/2025	CRF-1160-2025
PQR_352	5	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	04/08/2025	¡URGENTE! VINCULACIÓN ACCIÓN DE TUTELA TÉRMINO 3 HORAS - John Jairo Rivera Morales - Rad. 2025-00185	CERRADO	08/08/2025	CRF-1120-2025
PQR_353	13	COPED PEDREGAL	04/08/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-018013	CERRADO	12/08/2025	CRF-1169-2025
PQR_354	2	EPMSC BUGA	04/08/2025	Notificación de auto que admite, se concede 2 días para dar respuesta. Radicado 2025-00028	CERRADO	06/08/2025	CRF-1111-2025
PQR_355	12 y 13	Pedregal, Bello y la Paz.	04/08/2025	Radicado USPEC No. R-2025-018047	CERRADO	14/08/2025	CRF-1202-2025
PQR_356	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	04/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-018069	CERRADO	12/08/2025	CRF-1172-2025
PQR_357	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	05/08/2025	Radicado USPEC No. R-2025-018157	CERRADO	14/08/2025	CRF-1218-2025
PQR_358	16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	05/08/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-018125	CERRADO	12/08/2025	CFR-1167-2025
PQR_359	11	EPAMS LA DORADA	05/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-018170	CERRADO	13/08/2025	CRF-1108-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_360	14	EPAMS GIRON	05/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-018164	CERRADO	18/08/2025	CRF-1242-2025
PQR_361	13	BELLO	05/08/2025	USPEC No. R-2025-017564	CERRADO	12/08/2025	CRF-1163-2025
PQR_362	1	CPAMSPY POPAYAN	05/08/2025	NOTIFICACIÓN AUTO ADMISORIO DE TUTELA INTERPUESTA POR JUAN SEBASTIÁN SALAZAR HURTADO	CERRADO	11/08/2025	CRF-1152-2025
PQR_363	1	CPAMSPY POPAYAN	05/08/2025	12254-4 AutoAdmisorioTutelaOskarEduardoCalderonCollazos	CERRADO	06/08/2025	CRF-1116-2025
PQR_364	1	CPAMSPY POPAYAN	05/08/2025	SOLICITUD NOTIFICACIÓN ADMISIÓN TUTELA RAD.2025-10104	CERRADO	08/08/2025	CRF-1122-2025
PQR_365	13	COPED PEDREGAL	05/08/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00252-00	CERRADO	11/08/2025	CRF-1145-2025
PQR_366	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	05/08/2025	URGENTE: NOTIFICACION FALLO TUTELA No 2025-00332-00	CERRADO	13/08/2025	CRF-1204-2025
PQR_367	11	COIBA IBAGUE	06/08/2025	radicado R-2025-015872	CERRADO	12/08/2025	CFR-1180_2025
PQR_368	13	COPED PEDREGAL	06/08/2025	Radicado USPEC No. R-2025-018206	CERRADO	20/08/2025	CRF-1307-2025
PQR_369	13	COPED PEDREGAL	06/08/2025	Radicado USPEC No. R-2025-018226	CERRADO	20/08/2025	CRF-1307-2025
PQR_370	3	EPMSC CARTAGO	06/08/2025	Radicado USPEC No. R-2025-018254	CERRADO	19/08/2025	CRF-1261-2025
PQR_371	3	COJAM JAMUNDI	06/08/2025	DESACATO RAD. 76001311800320250007400	CERRADO	11/08/2025	CRF-1159-2025
PQR_372	15	ESTACION DE POLICIA ARAUCA	08/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-018427	CERRADO	18/08/2025	CRF-1243-2025
PQR_373	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	08/08/2025	Radicado USPEC No. R-2025-018174	CERRADO	14/08/2025	CRF-1215-2025
PQR_374	13	COPED PEDREGAL	08/08/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00231-00	CERRADO	12/08/2025	CRF-1185-2025
PQR_375	13	COPED PEDREGAL	08/08/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00239-00	CERRADO	12/08/2025	CRF-1164-2025
PQR_376	13	COPED PEDREGAL	08/08/2025	Radicado USPEC No. R-2025-018447	CERRADO	21/08/2025	-CRF-1317-2025
PQR_377	15	COCUC CUCUTA	08/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-018432	CERRADO	19/08/2025	CRF1260-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_378	1	DE NARIÑO	08/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-018444	CERRADO	15/08/2025	CRF-1227-2025
PQR_379	8	CANTÓN MILITAR DE LA SÉPTIMA BRIGADA.	08/08/2025	Solicitud intervencion TRANSPORTE ALIMENTOS PPL	CERRADO	26/08/2025	CRF-1375-2025
PQR_380	10	ESTACION DE POLICIA SIJIN MANIZALEZ	08/08/2025	SOLICITUD DE INSUMOS PQR R-2025-018537	CERRADO	22/08/2025	CRF-1342-2025
PQR_381	7	CPMMSFFA PONAL	11/08/2025	INFORMANDO NOVEDAD ENTREGA DE CARNE PROVEEDOR FRANVEL S.A.S.	CERRADO	21/08/2025	CRF-1322-2025
PQR_382	12	EPMSC MEDELLIN	19/08/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-019180	CERRADO	25/08/2025	CRF-1356-2025
PQR_383	13	COPED PEDREGAL	11/08/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-018549	CERRADO	25/08/2025	CRF-1376-2025
PQR_384	1	CPAMSPY POPAYAN	11/08/2025	SOLICITUD INSUMOS - DESACATO FALLO DE TUTELA PPL - BENJAMIN LEON GUTIERREZ	CERRADO	14/08/2025	CRF-1223-2025
PQR_385	2	YOTOCO	11/08/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-018632 PERSONERIA MUNICIPAL	CERRADO	19/08/2025	CRF-1254-2025
PQR_386	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	11/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-018504	CERRADO	21/08/2025	CRF-1323-2025
PQR_387	9	EPMSC DUITAMA	12/08/2025	NOTIFICO AUTO VINCULACION ACCION TUTELA "uRGENTE"	CERRADO	12/08/2025	CRF-1171-2025
PQR_388	1	CPAMSPY POPAYAN	12/08/2025	NOTIFICO AUTO REQUERIMIENTO PREVIO - 2025-00102-00 - JHONNATAN BOTERO CASTAÑO	CERRADO	14/08/2025	CRF-1200-2025
PQR_389	12 y 13	COPED PEDREGAL, EPMSC MEDELLÍN y CPAMSPA ITAGÜÍ LA PAZ	12/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-018720	CERRADO	14/08/2025	CRF-1213-2025
PQR_390	1	CPAMSPY POPAYAN	12/08/2025	Solicitud de información dieta terapéutica PPL MIGUEL DIOMEDEZ GÓMEZ CALLEJAS	CERRADO	19/08/2025	CRF-1247-2026
PQR_391	13	DOCE DE OCTUBRE	13/08/2025	SOLICITUD DE INSUMOS PQR R-2025-018721	CERRADO	21/08/2025	CRF-1319-2025
PQR_392	13	COPED PEDREGAL	13/08/2025	Radicado USPEC No. R-2025-018656	CERRADO	29/08/2025	CRF-1464-2025
PQR_393	13	COPED PEDREGAL	13/08/2025	Radicado USPEC No. R-2025-018630	CERRADO	25/08/2025	CRF-1371-2025
PQR_394	11	EPMSC PUERTO BOYACA	13/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-018785	CERRADO	19/08/2025	CRF-1276-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_395	11	COIBA IBAGUE	13/08/2025	URGENTE. Solicitud de insumos R-2025-018673	CERRADO	20/08/2025	CRF-1302-2025
PQR_396	15	COCUC CUCUTA	13/08/2025	Oficio # 1198: REQUERIMIENTO PROCURADURIA REGIONAL DE INSTRUCCION N DE S	CERRADO	22/08/2025	CRF-1198-2025
PQR_397	13	COPED PEDREGAL	13/08/2025	Radicado USPEC No. R-2025-018865	CERRADO	27/08/2025	CRF-1406-2025
PQR_398	9	EPMSC DUITAMA	13/08/2025	FALLO DE TUTELA (FALLO DE TUTELA)	CERRADO	14/08/2025	-CRF-1225-2025
PQR_399	15	COCUC CUCUTA	15/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-018876	CERRADO	22/08/2025	CFR-1339-2025
PQR_400	12	EPMSC SANTA BARBARA	14/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-018713	CERRADO	26/08/2025	CRF-1393-2025
PQR_401	13	COPED PEDREGAL	20/08/2025	Vincula acción de tutela 2025-10164	NO TRAM	NO PROCEDE	FALLO JUZGADO
PQR_402	2	ESTACION DE POLICIA EP-BUGA CAI DIVINO NINO	19/08/2025	Novedad estación Divino Niño Buga	CERRADO	25/08/2025	CRF-1369-2025
PQR_403	8	EC YOPAL	19/08/2025	NOTIFICACION VINUCLACION ACCION DE TUTELA 85001310400120250006700 JOSE ATILANO SANABRIA PEÑALOSA	CERRADO	20/08/2025	CRF-1305- 2025
PQR_404	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	19/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-019162	CERRADO	25/08/2025	CRF-1359-2025
PQR_405	10	ESTACION DE POLICIA APIA	19/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-019177	CERRADO	23/08/2025	CRF-1352-2025
PQR_406	1	NA	19/08/2025	Solicitud de insumos – Radicado R-2025-018952	CERRADO	21/08/2025	CRF-1316-2025
PQR_407	5	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	19/08/2025	Previo incidente desacato - John Jairo Rivera Morales - Rad. 2025-00185	CERRADO	22/08/2025	CRF-1344-2025
PQR_408	14	CPMSMBUC BUCARAMANGA	20/08/2025	NOTIFICACION AUTO DE VINCULACION TUTELA URGENTE RAD 391-2025	NO TRAM	NO PROCEDE	FALLO JUZGADO
PQR_409	TODOS	TODOS	20/08/2025	SOLICITUD INSUMOS RTA RAD R-2025-019033	CERRADO	28/08/2025	CRF-1405-2025
PQR_410	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	20/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-019187	CERRADO	26/08/2025	CRF-1383-2025
PQR_411	1	EP PERMANENTE EP PERMANENTE 2	20/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-019272	CERRADO	27/08/2025	CRF-1414-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_412	13	EPMSC ANDES	20/08/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-019185	CERRADO	03/09/2025	CRF-1521-2025
PQR_413	15	COCUC CUCUTA	20/08/2025	Solicitud insumo Contraloría AG8-03-2025EE0170416	CERRADO	22/08/2025	CRF-1349-2025
PQR_414	TODAS	TODOS	21/08/2025	USPEC No. R-2025-018563	CERRADO	27/08/2025	CRF-1211-2025
PQR_415	13	EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. Gneral Pedro Nel Ospina)	21/08/2025	USPEC No. R-2025-019386	CERRADO	04/09/2025	-CRF-1540-2025
PQR_416	3	COJAM JAMUNDI	21/08/2025	REMISION NOTIFICACIÓN AUTO REQUIERE NO. 520 INCIDENTE DESACATO RAD. 76001311800320250007400.	CERRADO	22/08/2025	CRF-1336-2025 CRF-1335-2025
PQR_417	8	EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA)	21/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-019267	CERRADO	02/09/2025	CRF-1511-2025
PQR_418	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	22/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-018928	CERRADO	26/08/2025	CRF-1384-2025
PQR_419	15	COCUC CUCUTA	22/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-019252	CERRADO	28/08/2025	CRF-1435-2025
PQR_420	1	EPMSC BUGA	22/08/2025	Radicado R-2025-019421	CERRADO	02/09/2025	CRF-1506-2025
PQR_421	2	EP La Rivera EP Junín EP Caney (Limonar Cali)	22/08/2025	Solicitud de insumos – Radicado R-2025-019430	CERRADO	03/09/2025	CRF-1520-2025
PQR_422	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	22/08/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-019458	CERRADO	28/08/2025	CRF-1442-2025
PQR_423	12	EPMSC MEDELLIN	22/08/2025	SOLICITUD INSUMOS R-2025-017842	CERRADO	27/08/2025	CRF-1416-2025
PQR_424	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	22/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-019511-	CERRADO	01/09/2025	CRF-1493-2025
PQR_425	13	COPED PEDREGAL	22/08/2025	Radicado USPEC No. R-2025-019462	CERRADO	04/09/2025	CRF-1546-2025
PQR_426	4	EPMSC NEIVA	22/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-019359	CERRADO	03/09/2025	CRF-1519-2025
PQR_427	13	COPED PEDREGAL	25/08/2025	NOTIFICA APERTURA FORMAL INCIDENTE POR DESACATO 2017T-00285	CERRADO	26/08/2025	CRF-1374-2025
PQR_428	3	EP GINEBRA	25/08/2025	SOLICITUD INSUMO R-2025-019556	CERRADO	29/08/2025	CRF-1465-2025
PQR_429	15	COCUC CUCUTA	25/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-019610	CERRADO	01/09/2025	CRF-1497-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_430	15	COCUC CUCUTA	26/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-019603	CERRADO	05/09/2025	CRF-1551-2025
PQR_431	1	CPMSTUL TULUA	26/08/2025	ACCIÓN DE TUTELA RADICADO 2025-00162-00	CERRADO	27/08/2025	CRF-1403-2025
PQR_432	12	SAN JAVIER MEDELLIN	26/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-019570	CERRADO	05/09/2025	CRF-1558-2025
PQR_433	13	COPED PEDREGAL	26/08/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-019476	CERRADO	10/09/2025	CRF-1613-2025
PQR_434	NA	NA	25/08/2025	TRASLADO POR COMPETENCIA // Solicitud a interventoría del contrato 427-2022	CERRADO	08/09/2025	FUV.JUR.358.2025
PQR_435	2	EPMSC CALI	26/08/2025	Radicado R-2025-019488	CERRADO	09/09/2025	CRF-1604-2025
PQR_436	13	EPMSC APARTADO	26/08/2025	Notificación Proceso Nro.05045312100220250024900	CERRADO	27/08/2025	CRF-1419-2025
PQR_437	4	ESTACION DE POLICIA LA PLATA	26/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-019645	CERRADO	03/09/2025	CRF-1524-2025
PQR_438	3	COJAM JAMUNDI	27/08/2025	APERTURA INCIDENTE DESACATO 018-2024-00141	CERRADO	02/09/2025	CRF-1462-2025
PQR_439	3	EP GINEBRA	26/08/2025	Notificación auto de requerimiento - Incidente de desacato 761113103003-2025-00002-00	CERRADO	27/08/2025	CRF-1429-2025
PQR_440	11	COIBA IBAGUE	26/08/2025	Notifica Fallo 1a Instancia Tutela 2025-10071	CERRADO	01/09/2025	CRF-1472-2025
PQR_441	14	CPMSMBUC BUCARAMANGA	26/08/2025	URGENTE NOTIFICACION FALLO TUTELA RAD: 2025-225-00	CERRADO	02/09/2025	CRF-1433-2025 CRF-1499-2025
PQR_442	1	CPAMSPY POPAYAN	27/08/2025	NOTIFICACIÓN ACCIÓN DE TUTELA SEGUNDA INSTANCIA 19001 31 87 006 2025 03019 01 NI 1032 ACCIONANTE: FELIX ANTONIO CURACAS GARCIA	CERRADO	01/09/2025	CRF-1434-2025 CRF-1434-2025
PQR_443	15	COCUC CUCUTA	27/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-019693	CERRADO	08/09/2025	CRF-1568-2025
PQR_444	4	ESTACION DE POLICIA LA PLATA	27/08/2025	NOTIFICACION SENTENCIA SEGUNDA INSTANCIA 2025-033-01	CERRADO	28/08/2025	CRF-1343-2025
PQR_445	15	COCUC CUCUTA	27/08/2025	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA OFICIO 2025-349043-82111-SE	CERRADO	02/09/2025	CRF-1501-2025
PQR_446	13	COPED PEDREGAL	27/08/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00276-00	CERRADO	02/09/2025	CRF-1500-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_447	1	CPAMSPY POPAYAN	27/08/2025	2023-203 auto apertura incidente	CERRADO	01/09/2025	CRF-1480-2025
PQR_448	13	COPED PEDREGAL	27/08/2025	NOTIFICA SENTENCIA DE TUTELA 2025-10164	CERRADO	01/09/2025	CRF-1460-2025
PQR_449	10	EPMSC CALARCA	27/08/2025	NOTIFICACIÓN AUTO REQUERIMIENTO PREVIO DESACATO S - 000882 - 2025-00046 - JOSE HENRY CARRERA Y OTROS	CERRADO	02/09/2025	CRF-1498-2025
PQR_450	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	28/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-019732 Seguimiento	CERRADO	08/09/2025	CRF-1571-2025
PQR_451	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	28/08/2025	NOTIFICACION AUTO AVOCA TUTELA 2025-0239	CERRADO	01/09/2025	CRF-1487-2025
PQR_452	11	COIBA IBAGUE	28/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-019679	CERRADO	09/09/2025	CRF-1588-2025
PQR_453	15	COCUC CUCUTA	28/08/2025	QUEJA ALIMENTACION COCUC	CERRADO	05/09/2025	CRF-1552-2025
PQR_454	10	ESTACION DE POLICIA LA VIRGINA (FUERA)	28/08/2025	PQR R-2025-019824	CERRADO	04/09/2025	CRF-1534-2025
PQR_455	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	28/08/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-019823	CERRADO	03/09/2025	CRF-1526-2025
PQR_456	13	EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. Gneral Pedro Nel Ospina)	28/08/2025	USPEC No. R-2025-019705	CERRADO	4/09/2025	CRF-1540-2025
PQR_457	13	COPED PEDREGAL	28/08/2025	USPEC No. R-2025-019336	CERRADO	08/09/2025	CRF-1586-2025.
PQR_458	13	COPED PEDREGAL	28/08/2025	USPEC No. R-2025-019670	CERRADO	11/09/2025	CRF-1640-2025
PQR_459	15	COCUC CUCUTA	28/08/2025	URGENTE REQUERIMIENTO PROCURADURIA	CERRADO	05/09/2025	CRF-1560-2025
PQR_460	14	EPAMS GIRON	29/08/2025	URGENTE: NOTIFICACION ADMISION ACCION DE TUTELA RADICADO 2025-00084-00	CERRADO	04/09/2025	CRF-1538-2025
PQR_461	1	CPAMSPY POPAYAN	29/08/2025	NOTIFICACIÓN DE AUTO DE REQUERIMIENTO PREVIO A LA APERTURA DE INCIDENTE DE DESACATO 19001-33-33-002-2022-00086-00	CERRADO	04/09/2025	CRF-1535-2025
PQR_462	10	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	29/08/2025	R-2025-019695. Complejo Carcelario de SANTA ROSA DE CABAL	CERRADO	11/09/2025	CRF-1630-2025
PQR_463	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	29/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-019927	CERRADO	10/09/2025	CRF-1626-2025
PQR_464	4	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	29/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-019846	CERRADO	10/09/2025	CRF-1619-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_465	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	29/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-019879	CERRADO	9/09/2025	CRF-1601-2025
PQR_466	15	COCUC CUCUTA	29/08/2025	solicitud de insumos R-2025-019913	CERRADO	09/09/2025	CRF-1589-2025
PQR_467	13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	29/08/2025	Radicado USPEC No. R-2025-019736	CERRADO	12/09/2025	CRF-1646-2025

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

En el periodo del presente informe, se recibieron 44 peticiones relacionadas con acciones constitucionales (tutelas y desacatos), como se indican a continuación.

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPO	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_344	13	COPED PEDREGAL	01/08/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00239-00	CERRADO	04/08/2025	CRF-1076-2025
PQR_345	9	EPAMSCAS COMBITA	01/08/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00108-01	CERRADO	11/08/2025	CRF-1155-2025
PQR_346	9	EPAMSCAS COMBITA	01/08/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00093-00	CERRADO	12/08/2025	CRF-1177-2025
PQR_347	13	COPED PEDREGAL	01/08/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00231-00	CERRADO	04/08/2025	CRF-1064-2025
PQR_348	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	01/08/2025	TUTELA	URGENTE NOTIFICA FALLO TUTELA SEGUNDA INSTANCIA 11001310301120250020402	CERRADO	13/08/2025	CRF-1199-2025
PQR_351	9	EPAMSCAS COMBITA	04/08/2025	TUTELA	SOLICITUD INSUMOS - DESACATO FALLO DE TUTELA PPL - CARLOS ALBERTO NAGLES BURGOS	CERRADO	11/08/2025	CRF-1160-2025
PQR_352	5	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	04/08/2025	TUTELA	¡URGENTE! VINCULACIÓN ACCIÓN DE TUTELA TÉRMINO 3 HORAS - John Jairo Rivera Morales - Rad. 2025-00185	CERRADO	08/08/2025	CRF-1120-2025
PQR_354	2	EPMSC BUGA	04/08/2025	TUTELA	Notificación de auto que admite, se concede 2 días para dar respuesta. Radicado 2025-00028	CERRADO	06/08/2025	CRF-1111-2025
PQR_362	1	CPAMSPY POPAYAN	05/08/2025	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO ADMISORIO DE TUTELA	CERRADO	11/08/2025	CRF-1152-2025

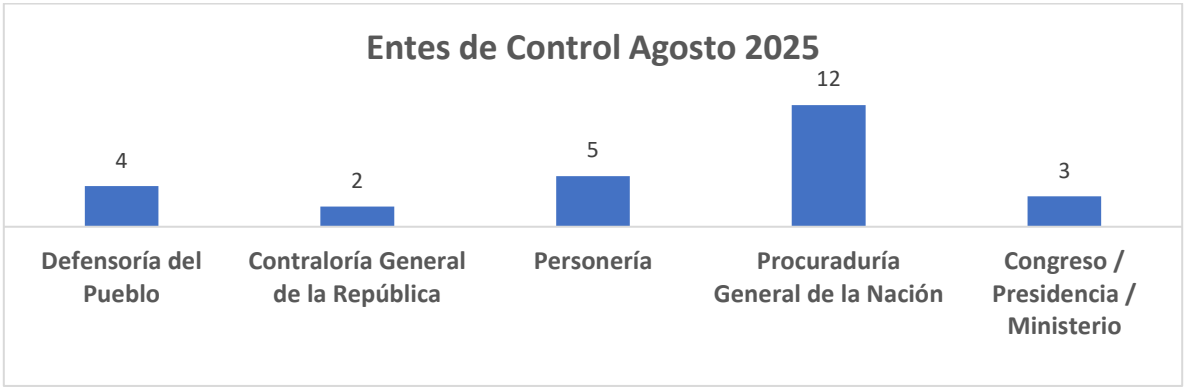
ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPO	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
					INTERPUESTA POR JUAN SEBASTIÁN SALAZAR HURTADO			
PQR_363	1	CPAMSPY POPAYAN	05/08/2025	TUTELA	12254-4 AutoAdmisorioTutelaOskarEduardoCalderonCollazos	CERRADO	06/08/2025	CRF-1116-2025
PQR_364	1	CPAMSPY POPAYAN	05/08/2025	TUTELA	SOLICITUD NOTIFICACIÓN ADMISIÓN TUTELA RAD.2025-10104	CERRADO	08/08/2025	CRF-1122-2025
PQR_365	13	COPED PEDREGAL	05/08/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00252-00	CERRADO	11/08/2025	CRF-1145-2025
PQR_366	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	05/08/2025	TUTELA	URGENTE: NOTIFICACION FALLO TUTELA No 2025-00332-00	CERRADO	13/08/2025	CRF-1204-2025
PQR_371	3	COJAM JAMUNDI	06/08/2025	DESACATO	DESACATO RAD. 76001311800320250007400	CERRADO	11/08/2025	CRF-1159-2025
PQR_374	13	COPED PEDREGAL	08/08/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00231-00	CERRADO	12/08/2025	CRF-1185-2025
PQR_375	13	COPED PEDREGAL	08/08/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00239-00	CERRADO	12/08/2025	CRF-1164-2025
PQR_384	1	CPAMSPY POPAYAN	11/08/2025	DESACATO	SOLICITUD INSUMOS - DESACATO FALLO DE TUTELA PPL - BENJAMIN LEON GUTIERREZ	CERRADO	14/08/2025	CRF-1223-2025
PQR_387	9	EPMSC DUITAMA	12/08/2025	TUTELA	NOTIFICO AUTO VINCULACION ACCION TUTELA "uRGENTE"	CERRADO	12/08/2025	CRF-1171-2025
PQR_388	1	CPAMSPY POPAYAN	12/08/2025	TUTELA	NOTIFICO AUTO REQUERIMIENTO PREVIO - 2025-00102-00 - JHONNATAN BOTERO CASTAÑO	CERRADO	14/08/2025	CRF-1200-2025
PQR_390	1	CPAMSPY POPAYAN	12/08/2025	TUTELA	Solicitud de información dieta terapéutica PPL MIGUEL DIOMEDEZ GÓMEZ CALLEJAS	CERRADO	19/08/2025	CRF-1247-2026
PQR_395	11	COIBA IBAGUE	13/08/2025	TUTELA	URGENTE. Solicitud de insumos R-2025-018673	CERRADO	20/08/2025	CRF-1302-2025
PQR_398	9	EPMSC DUITAMA	13/08/2025	TUTELA	FALLO DE TUTELA (FALLO DE TUTELA)	CERRADO	14/08/2025	-CRF-1225-2025
PQR_401	13	COPED PEDREGAL	20/08/2025	TUTELA	Vincula acción de tutela 2025-10164	NO TRAM	NO PROCEDE	FALLO JUZGADO

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPO	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_403	8	EC YOPAL	19/08/2025	TUTELA	NOTIFICACION VINUCLACION ACCION DE TUTELA 85001310400120250006700 JOSE ATILANO SANABRIA PEÑALOSA	CERRADO	20/08/2025	CRF-1305-2025
PQR_407	5	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	19/08/2025	TUTELA	Previo incidente desacato - John Jairo Rivera Morales - Rad. 2025-00185	CERRADO	22/08/2025	CRF-1344-2025
PQR_408	14	CPMSMBUC BUCARAMANGA	20/08/2025	TUTELA	NOTIFICACION AUTO DE VINCULACION TUTELA URGENTE RAD 391-2025	NO TRAM	NO PROCEDE	FALLO JUZGADO
PQR_416	3	COJAM JAMUNDI	21/08/2025	TUTELA	REMISION NOTIFICACIÓN AUTO REQUIERE NO. 520 INCIDENTE DESACATO RAD. 76001311800320250007400.	CERRADO	22/08/2025	CRF-1336-2025 CRF-1335-2025
PQR_427	13	COPED PEDREGAL	25/08/2025	DESACATO	NOTIFICA APERTURA FORMAL INCIDENTE POR DESACATO 2017T-00285	CERRADO	26/08/2025	CRF-1374-2025
PQR_431	1	CPMSTUL TULUA	26/08/2025	TUTELA	ACCIÓN DE TUTELA RADICADO 2025-00162-00	CERRADO	27/08/2025	CRF-1403-2025
PQR_436	13	EPMSC APARTADO	26/08/2025	TUTELA	Notificación Proceso Nro.05045312100220250024900	CERRADO	27/08/2025	CRF-1419-2025
PQR_438	3	COJAM JAMUNDI	27/08/2025	DESACATO	APERTURA INCIDENTE DESACATO 018-2024-00141	CERRADO	02/09/2025	CRF-1462-2025
PQR_439	3	EP GINEBRA	26/08/2025	DESACATO	Notificación auto de requerimiento - Incidente de desacato 761113103003-2025-00002-00	CERRADO	27/08/2025	CRF-1429-2025
PQR_440	11	COIBA IBAGUE	26/08/2025	TUTELA	Notifica Fallo 1a Instancia Tutela 2025-10071	CERRADO	01/09/2025	CRF-1472-2025
PQR_441	14	CPMSMBUC BUCARAMANGA	26/08/2025	TUTELA	URGENTE NOTIFICACION FALLO TUTELA RAD: 2025-225-00	CERRADO	02/09/2025	CRF-1433-2025 CRF-1499-2025
PQR_442	1	CPAMSPY POPAYAN	27/08/2025	TUTELA	NOTIFICACIÓN ACCIÓN DE TUTELA SEGUNDA INSTANCIA 19001 31 87 006 2025 03019 01 NI 1032 ACCIONANTE: FELIX ANTONIO CURACAS GARCIA	CERRADO	01/09/2025	CRF-1434-2025 CRF-1434-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPO	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_444	4	ESTACION DE POLICIA LA PLATA	27/08/2025	TUTELA	NOTIFICACION SENTENCIA SEGUNDA INSTANCIA 2025-033-01	CERRADO	28/08/2025	CRF-1343-2025
PQR_446	13	COPED PEDREGAL	27/08/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00276-00	CERRADO	02/09/2025	CRF-1500-2025
PQR_447	1	CPAMSPY POPAYAN	27/08/2025	DESACATO	2023-203 auto apertura incidente	CERRADO	01/09/2025	CRF-1480-2025
PQR_448	13	COPED PEDREGAL	27/08/2025	TUTELA	NOTIFICA SENTENCIA DE TUTELA 2025-10164	CERRADO	01/09/2025	CRF-1460-2025
PQR_449	10	EPMSC CALARCA	27/08/2025	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO REQUERIMIENTO PREVIO DESACATO S - 000882 - 2025-00046 - JOSE HENRY CARRERA Y OTROS	CERRADO	02/09/2025	CRF-1498-2025
PQR_450	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	28/08/2025	TUTELA	Solicitud de insumos R-2025-019732 Seguimiento	CERRADO	08/09/2025	CRF-1571-2025
PQR_451	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	28/08/2025	DESACATO	NOTIFICACION AUTO AVOCA TUTELA 2025-0239	CERRADO	01/09/2025	CRF-1487-2025
PQR_460	14	EPAMS GIRON	29/08/2025	TUTELA	URGENTE: NOTIFICACION ADMISION ACCION DE TUTELA RADICADO 2025-00084-00	CERRADO	04/09/2025	CRF-1538-2025
PQR_461	1	CPAMSPY POPAYAN	29/08/2025	TUTELA	NOTIFICACIÓN DE AUTO DE REQUERIMIENTO PREVIO A LA APERTURA DE INCIDENTE DE DESACATO 19001-33-33-002-2022-00086-00	CERRADO	04/09/2025	CRF-1535-2025

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 veintiséis (26) 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	ENTE DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_358	16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	05/08/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-018125	Defensoría del Pueblo	CERRADO	12/08/2025	CFR-1167 - 2025
PQR_359	11	EPAMS LA DORADA	05/08/2025	Solicitud de insumos R-2025-018170	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	13/08/2025	CRF-1108 - 2025
PQR_372	15	ESTACION DE POLICIA ARAUCA	08/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-018427	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	18/08/2025	CRF-1243 - 2025
PQR_378	1	DE NARIÑO	08/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-018444	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	15/08/2025	CRF-1227 - 2025
PQR_380	10	ESTACION DE POLICIA SIJIN MANIZALEZ	08/08/2025	SOLICITUD DE INSUMOS PQR R-2025-018537	Personería	CERRADO	22/08/2025	CRF-1342 - 2025
PQR_382	12	EPMSC MEDELLIN	19/08/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-019180	Defensoría del Pueblo	CERRADO	25/08/2025	CRF-1356 - 2025
PQR_385	2	YOTOCO	11/08/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-018632 PERSONERIA MUNICIPAL	Personería	CERRADO	19/08/2025	CRF-1254 - 2025
PQR_391	13	DOCE DE OCTUBRE	13/08/2025	SOLICITUD DE INSUMOS PQR R-2025-018721	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	21/08/2025	CRF-1319 - 2025
PQR_396	15	COCUC CUCUTA	13/08/2025	Oficio # 1198: REQUERIMIENTO PROCURADURIA REGIONAL DE	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	22/08/2025	CRF-1198 - 2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ENTE DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
				INSTRUCCION N DE S				
PQR_399	15	COCUC CUCUTA	15/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-018876	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	22/08/2025	CFR-1339 - 2025
PQR_404	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	19/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-019162	Personería	CERRADO	25/08/2025	CRF-1359 - 2025
PQR_405	10	ESTACION DE POLICIA APIA	19/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-019177	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	23/08/2025	CRF-1352 - 2025
PQR_411	1	EP PERMANENTE EP PERMANENTE 2	20/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-019272	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	27/08/2025	CRF-1414 - 2025
PQR_413	15	COCUC CUCUTA	20/08/2025	Solicitud insumo Contraloría AG8-03-2025EE0170416	Contraloría General de la República	CERRADO	22/08/2025	CRF-1349 - 2025
PQR_414	TODAS	TODOS	21/08/2025	USPEC No. R-2025-018563	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	27/08/2025	CRF-1211 - 2025
PQR_419	15	COCUC CUCUTA	22/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-019252	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	28/08/2025	CRF-1435 - 2025
PQR_422	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	22/08/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-019458	Defensoría del Pueblo	CERRADO	28/08/2025	CRF-1442 - 2025
PQR_424	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	22/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-019511-	Defensoría del Pueblo	CERRADO	01/09/2025	CRF-1493 - 2025
PQR_425	13	COPED PEDREGAL	22/08/2025	Radicado USPEC No. R-2025-019462	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	04/09/2025	CRF-1546 - 2025
PQR_428	3	EP GINEBRA	25/08/2025	SOLICITUD INSUMO R-2025-019556	Personería	CERRADO	29/08/2025	CRF-1465 - 2025
PQR_429	15	COCUC CUCUTA	25/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-019610	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	01/09/2025	CRF-1497 - 2025
PQR_437	4	ESTACION DE POLICIA LA PLATA	26/08/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-019645	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	03/09/2025	CRF-1524 - 2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ENTE DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	Rad. RF
PQR_445	15	COCUC CUCUTA	27/08/2025	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA OFICIO 2025-349043-82111-SE	Contraloría General de la República	CERRADO	02/09/2025	CRF-1501-2025
PQR_454	10	ESTACION DE POLICIA LA VIRGINA (FUERA)	28/08/2025	PQR R-2025-019824	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	04/09/2025	CRF-1534-2025
PQR_455	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	28/08/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-019823	Personería	CERRADO	03/09/2025	CRF-1526-2025
PQR_459	15	COCUC CUCUTA	28/08/2025	URGENTE REQUERIMIENTO PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	05/09/2025	CRF-1560-2025

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, junio, julio ni de agosto, sin embargo, se adjunta los análisis de las variables de ECI correspondientes al mes de agosto 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.

Categoría	Variables / Establecimientos
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	12. Se da cumplimiento al suministro de los refrigerios nocturnos, en rotación de los componentes y frecuencia, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima, garantizando que la bebida y el derivado cereal no se repitan durante tres (3) días seguidos.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	13. Se da cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) relacionado con el suministro de alimentación diferencial a grupo poblacional Étnico (Comunidades Indígenas) y convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica)
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	16. Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido en la Oferta Técnica Mínima, dicha entrega se soporta mediante el formato establecido en el anexo 4 N- N011 FORMATO DIARIO DE ENTREGA DE REFRIGERIOS DE REMISIÓN.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	18. Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima (derivación dietaría, gramaje, etc.) y Manual de Dietas Terapéuticas (Anexo No.3). Formato de verificación de entrega de Dietas Terapéuticas (si aplica).
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	19. Para el caso de la RACIÓN TERAPÉUTICA cada recipiente se encuentra rotulado de acuerdo con lo estipulado en la OTM, (marcado de manera legible e indeleble, con el nombre del interno, patio y tipo de dieta). Está prohibido el uso de fondos para la entrega de dietas.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	20. Se lleva registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas y este se encuentra soportado diariamente mediante la firma de recibo de cada PPL posterior al recibo (recolección de firma y huella en la semana). En caso tal que la PPL no firme esta entrega diaria de dietas, el cumplimiento será respaldado mediante acta firmada por el representante de DDHH, testigos de la PPL y funcionario del INPEC asignado para el seguimiento COSAL
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	23. Se da cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) relacionada con el suministro de las raciones para gestantes y lactantes (refrigerios y bebidas adicionales), en caso de presentarse.

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

La interventoría en cumplimiento de las obligaciones contractuales de la licitación pública No. USPEC-LP-002-2025, procedió con la revisión y verificación en el SECOP de las primeras modificaciones contractuales (OTRO SÍ) aprobadas para los 17 grupos de operadores y en razón a ello se permite dar el siguiente informe:

Sea lo primero señalar que se evidenció una modificación contractual para todos los grupos de operación , la cual obedece al segundo ***"OTROSÍ No. 2 DE MODIFICACIÓN Y PRÓRROGA AL CONTRATO USPEC-CTO-185- 2025 CELEBRADO ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC" mediante el cual se resolvió:***

CLÁUSULA PRIMERA - MODIFICACIÓN*: Modificar la CLAÚSULA CUARTA – PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (USPEC-CTO-185-2025), en el sentido de prorrogar la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, así:*

"CUARTA: PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: *El plazo de ejecución de los contratos será hasta el 31 de julio de 2026, contado a partir de la firma del Acta de Inicio, previa aprobación de las garantías contractuales y expedición del registro presupuestal. Lo anterior, sin perjuicio de la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, los cuales serán atendidas hasta el 03 de diciembre de 2025"*

CLÁUSULA SEGUNDA – *Frente al análisis financiero realizado por la Interventoría y de conformidad con el agotamiento prespuestal que hace parte integral del presente OTROSÍ, se podrá continuar prestando el servicio para las estaciones de policía y centros transitorio de detención del presente GRUPO. Esta modificación no requiere adición y para todos los efectos el agotamiento presupuestal sera el indicado en la parte motiva del*

presente OTROSI, conforme el concepto de viabilidad financiera emitido por la INTERVENTORÍA y avalado por la supervisión.

Al margen de lo anterior esta interventoría resalta que, la presente modificación contractual al no requerir adición y prórroga al plazo inicial del contrato no se hace necesario una actualización a las pólizas iniciales publicadas y aprobadas por la entidad USPEC en la plataforma SECOP ii. En razón a ello, no se eleva ningúna solicitud a los operadores y tampoco se alerta de alguna irregularidad en cuanto a esta obligación contractual. Se resalta que como anexo se cargó un excel donde se puede evidenciar la información anteriormente mencionada.

Adicionalmente es de suma importancia recalcar el motivo y el fundamento por el cual se realizó la modificación contractual; Las razones que sustentan esta solicitud, corresponden al **contenido AUTO 897 DE 2025 del 19 de junio de 2025 (Sala Especial de Seguimiento de Estado de Cosas Inconstitucional en el Sistema Carcelario y Penitenciario extendido a los Centros de Detención Transitoria),** emitido por el Despacho del H. Magistrado Jorge Enrique Ibáñez Najar, por medio de cual la Corte Constitucional ordenó lo siguiente: "(…) 89. Si bien, conforme a lo dispuesto en los artículos 17 y 19 de la Ley 65 de 1993, y a la interpretación fijada por la Corte Constitucional en la Sentencia SU-122 de 2022, **corresponde a cada entidad territorial incluir dentro de su presupuesto las partidas necesarias para sufragar los gastos de alimentación de la población privada de la libertad en condición de sindicada, no puede desconocerse que dicha asunción de competencias debe materializarse a través de una transición ordenada, coordinada y garantista. Mientras ello ocurre, conforme a lo previsto en la Ley 65 de 1993, adicionada por la Ley 2346 de 2024, resulta necesario e imprescindible que la USPEC continúe prestando el servicio de alimentación en los centros de detención transitoria en los que actualmente desarrolla esta función, hasta tanto se garantice un suministro continuo y de calidad por parte de la entidad territorial responsable, ya sea el municipio, el distrito o el departamento.** 90. La continuidad en la prestación del servicio de alimentación por parte de la USPEC constituye una medida de protección urgente y excepcional orientada a salvaguardar el derecho fundamental a la alimentación de las personas privadas de la libertad, quienes se encuentran bajo la custodia del Estado y no pueden procurarse por sí mismas los medios para su subsistencia, hasta que los municipios cuenten con las condiciones fiscales, administrativas y operativas para asumir integralmente esta función que les ha sido atribuida en virtud de las descentralización administrativa. (…)" "(…) PRIMERO. ORDENAR a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC) continuar con la prestación del servicio de alimentación en los centros de detención transitoria donde actualmente ejerce dicha función, hasta tanto la entidad territorial correspondiente, acredite la implementación de un esquema de suministro de alimentación que garantice condiciones de continuidad, suficiencia, calidad y adecuación. (…)"

Coadyuvado con lo anterior, se viene haciendo a través de las instancias competentes, el seguimiento al cumplimiento de la responsabilidad de las entidades territoriales de asumir la competencia del suministro del servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, y que ha revelado que las mismas no podrán asumir dicha responsabilidad a partir del 1 de julio de 2025; no obstante, muchas de ellas (tal como lo menciona la Corte Constitucional en el AUTO 897 de 2025), vienen haciendo los trámites administrativos, presupuestales y contractuales necesarios para llevar a cabo el proceso de transición a fin de asumir dichas responsabilidades.

Por ello, se ha estimado pertinente determinar un plazo razonable, de hasta dos meses, inicialmente, para dicho proceso de transición que permita evaluar qué entidades territoriales, paulatinamente, van asumiendo dicha competencia.

Al margen de lo anterior esta interventoría resalta que, la presente modificación contractual al no decidir sobre una adición y/o prórroga al plazo inicial del contrato como tampoco al valor, no se hace necesario una actualización a las pólizas iniciales publicadas y aprobadas por la entidad USPEC en la plataforma SECOP ii. En razón a ello, no se eleva ningúna solicitud a los operadores y tampoco se alerta de alguna irregularidad en cuanto a esta obligación contractual. Se resalta que como anexo se cargó un excel donde se puede evidenciar la información anteriormente mencionada.

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 agosto 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 ningúna solicitud a los operadores y tampoco se alerta de alguna irregularidad en cuanto a esta obligación contractual. Se resalta que como anexo se cargó un excel donde se puede evidenciar la información anteriormente mencionada. 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 se presentaron por parte de la interventoría a la USPEC, los siguientes informes de Presunto Incumplimiento parcial contractual, para los siguientes contratistas:

GRUPO	CONTRATISTA	No. Contrato	HECHOS	IPI SI O NO	CONCLUSIÓN INTERVENTORÍA
13	UNIÓN TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197-2025	Condiciones generales - ERON COPED PEDREGAL RANCHO DE ALTA	SI	IPI CRF-1106-2025 del 06/08/2025
13	UNIÓN TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197-2025	CONDICIONES GENERALES - CPAMSPA ITAGÜÍ LA PAZ	SI	IPI CRF-1201-2025 del 13/08/2025

Así mismo se informa que con anterioridad se agotó el procedimiento de requerimiento formal y plan de contingencia, estipulado en los contratos de prestación de servicios. Por lo anterior, se recomienda a la entidad iniciar con los trámites administrativos sancionatorios correspondientes, en aras de declarar el incumplimiento parcial de las obligaciones a cargo de los contratistas relacionados en la relación antecedente.

Para los demás contratistas 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
8/08/2025	E-2025-008826	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185-2025	1	cesión de derechos económicos parcial del contrato No. 185-2025, correspondiente a los periodos de junio, julio, agosto y septiembre de 2025 y hasta la suma de VEINTE MIL MILLONES DE PESOS ($ 20.000.000.000) MONEDA CORRIENTE	NEFINCOL S.A	NA	CRF-1157-2025 del 11 de agosto de 2025	E-2025-008894 del 11 de agosto de 2025
8/08/2025	E-2025-008825	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193-2025	9	cesión de derechos económicos parcial del contrato No. 193-2025, correspondiente a los periodos de junio, julio, agosto y septiembre de 2025 y hasta la suma de VEINTE MIL MILLONES DE PESOS ($ 20.000.000.000) MONEDA CORRIENTE	NEFINCOL S.A	NA	CRF-1158-2025 del 11 de agosto de 2025	E-2025-008903 del 11 de agosto de 2025

Así mismo se informa que, para los demás contratistas no se presentaron solicitudes de cesiones de derechos económicos.

5. CONCLUSIONES

REGIONAL Regional Occidente

Grupo 1 - Operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Occidente, para los establecimientos Tipo ERON - CRM de Grupo 1, contrato 185-2025 UT SERVIR UESPEC, el porcentaje de cumplimiento (89%) 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. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador.

Por otra parte, se observa que, en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Occidente, para los establecimientos Tipo EP-UT-URI de Grupo 1, contrato 185-2025 UT SERVIR UESPEC, el porcentaje de cumplimiento (91%) a partir del ejercicio en campo de la interventoría técnica, se ubica en el rango de cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con lo establecido por la USPEC. De igual forma la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador.

En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo ERON - CRM del Grupo 1 UT SERVIR USPEC de la Regional Occidente, es importante mencionar que los resultados de las evaluaciones realizadas, tipifican como cumplimiento de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC a las categorías PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con el 98%, siendo la de mejor desempeño en el periodo de corte informado, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con el 96%, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS y CONDICIONES DE SANEAMIENTO con el 94%, CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL con el 92%. Ahora bien, en la tipificación de cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC se encuentran CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO con el 86%, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO con el 85%, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA con el 79% y EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con el 64% de cumplimiento. Finalmente, no se reportan categorías en porcentajes tipificado como incumplimiento de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, para el periodo de corte informado.

Con respecto al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo EP-UT-URI del Grupo 1, UT SERVIR USPEC del a Regional Occidente, se tiene que las categorías RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 97% de cumplimiento (la de mejor desempeño en el periodo) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con el 91% de cumplimiento, se tipifican como cumplimiento de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. Por otra parte, se tiene que las categorías INSTALACIONES FISICAS con el 84% de cumplimiento y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 71% de cumplimiento (la de peor desempeño en el periodo de corte informado), se tipifican como cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, Tipo ERON - CRM, se tipifican como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 91% y el 99% de cumplimiento, siendo el de mejor desempeño en el periodo de corte informado el ERON DE POPAYAN con el 99% de cumplimiento. Asimismo, se tienen establecimientos que se tipifican como Cumplimiento parcial de la las

Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 84% y el 88% de cumplimiento, siendo el de peor desempeño en el periodo de corte informado el ERON CPAMSPY POPAYAN con el 84% de cumplimiento.

Ahora bien, del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, tipo EP-UT-URI, se tipifican como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 90% y el 100% de cumplimiento, siendo los de mejor comportamiento UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGADA DE INFANTERIA No4, EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN, EP BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP URI FISCALIA y EP GUARDACOSTAS con el 100% de cumplimiento. Asimismo, se tienen establecimientos que se tipifican como Cumplimiento parcial de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 76% y el 86% de cumplimiento. Finalmente, se tiene el establecimiento EP TAMBO con el 56% de cumplimiento, tipificado como incumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, siendo el de peor desempeño en el periodo de corte.

Grupo 2 - Operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO

En relación con el desempeño de los establecimientos Regional Occidente Grupo 2, Operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO para los establecimientos tipo ERON – CRM, en el mes de agosto de 2025 se alcanzó un 94% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento de las Obligaciones de los Contratistas, presentando así un incremento del 1% en el porcentaje de desempeño respecto al mes anterior. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, se alcanzó en el mes de agosto de 2025 un 96% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, presentando una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento respecto al mes anterior.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Occidente Grupo 2, Operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (100%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (100%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (99%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (95%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (93%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (91%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (90%) y EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (90%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior o igual a 90 % se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo, en la Regional Occidente, Grupo 2 Operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO, se constituye como la categoría con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%).

Con respecto a los establecimientos Tipo EP – UT – URI en la Regional Occidente Grupo 2, Operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%), DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (96%), INSTALACIONES FÍSICAS (94%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (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 2, operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO, todos los establecimientos tipo ERON – CRM presentaron un desempeño favorable, con porcentajes de cumplimiento comprendidos entre el 98% y el 93%, tipificados como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. El mayor nivel de cumplimiento correspondió al EPMSC Bolívar con un 98%, mientras que el menor se registró en el CRM EJECA con un 93%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño EP FRAY DAMIAN SAN NICOLAS, AGUABLANCA, CAICEDONIA, DIAMANTE, FLORA, FLORESTA, FRAY DAMIAN, JUNÍN, LIMONAR,

LOS MANGOS, MARIANO, LOPEZ, RIVERA, SAN FRANCISCO,SEVILLA, TERMINAL, TERRON COLORADO y YUMBO, todos con 100% de cumplimiento, seguido de EP DESEPAZ, DAGUA Y LIDO FRAY con 95% respectivamente y EP GUABAL Y MELÉNDEZ con 90%, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista.

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

El Establecimiento Penitenciario EPMSC de Santander de Quilichao actualmente no cuenta con el servicio de alimentación en funcionamiento dentro de sus instalaciones, debido a obras inconclusas en su infraestructura. La contingencia en el servicio de alimentación inició el 18 de agosto de 2018, lo que ha obligado a que la preparación de los alimentos para las personas privadas de la libertad (PPL), tanto en el EPMSC como de las estaciones de policía (EP), se realice fuera del establecimiento penitenciario. Cabe destacar que, a pesar de esta situación, se realiza seguimiento al servicio de alimentación en el ERON, mediante visitas con el formato de seguimiento, con una frecuencia de dos veces al mes.

En relación con el desempeño de los establecimientos Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS para los establecimientos tipo ERON – CRM, en el mes de agosto de 2025 se alcanzó un 91% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del Contratista. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, se alcanzó en el mes de agosto 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 CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (95%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (95%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD - VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (94%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (93%) y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (91%) las anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90 % se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo, en la Regional Occidente, Grupo 3 Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, las categorías INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (85%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (85%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (86%) y CONDICIONES DE SANEAMIENTO (88%). Con respecto a los establecimientos Tipo EP – UT – URI en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías INSTALACIONES FISICAS (100%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (97%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales.

En la Regional Occidente Grupo 3 operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se presentan como los establecimientos tipo ERON – CRM con mejor desempeño, EPMSC BUENAVENTURA (98%), EPMSC CARTAGO (97%), EPMSC SILVIA (95%), PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 (95%), EPMSC PUERTO TEJADA (94%) y CPAMSPAL PALMIRA (91%), tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. En contraste, el establecimiento con el desempeño más bajo fue COJAM JAMUNDI con 87%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño UT ARBUE, EP GINEBRA, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA, todos con 100% de cumplimiento y seguido de EP CARTAGO, con 95%, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista.

Central

Grupo 4 - Operador UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025

El operador alcanza un 89% de cumplimiento general para la modalidad ERON, destacando el aumento del mes de agosto pasando de un 87% en el mes de julio a un 89% en el mes de agosto 2025, mejora que se puede ver reflejada en el aumento del cumplimiento de las categorías Instalaciones físicas, almacenamiento de materias primas, equipos, utensilios y menaje, condiciones de producción, características de los alimentos, personal manipulador, condiciones de saneamiento, aseguramiento y control de la calidad y seguridad y salud en el trabajo, lo que muestra una adecuada por parte del contratista para dar cumplimiento a lo establecido en la OTM y demás documentos contractuales. Respecto ala modalidad EP, el contratista mantiene el porcentaje alcanzado en el mes de julio del 2025 del 89%, debido a que se mantiene el cumplimiento en las categorías de Instalaciones físicas, personal manipulador, condiciones de transporte y distribución de producto terminado.

La categoría que presento un mayor porcentaje de cumplimiento en la modalidad ERON fue la relacionada con el cumplimiento del horario y concepto higiénico sanitario con un 99% debido a que se presento un hallazgo relacionado 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; por otro lado, la categoría que presento un menor desempeño para esta modalidad fue Equipos, utensilios y menaje, pese a que se mejoró, se siguen evidenciando hallazgos reiterados relacionados con el mal estado de los equipos debido a la falta de mantenimientos correctivos y preventivos y a utensilios y menaje se encuentran en mal estado, los cuales, presentan deterioro; para la modalidad EP las categorías que presentaron mayor desempeño fueron personal manipulador de alimentos y recepción del producto terminado, la primera con 95% y la segunda con 94%, reflejando que el personal manipulador de los alimentos cumplen con la documentación establecida en la normatividad vigente, las condiciones de la dotación son las adecuadas y respecto a categoría la recepción del producto terminado, el contratista da cumplimiento a la calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú y calidad de los alimentos. Por ultimo la categoría con un desempeño más bajo en esta modalidad fue distribución de producto terminado, donde se vio afectada debido a que no se entregan los elementos mínimos para el consumo de los alimentos.

Los establecimientos con mayor desempeño en la modalidad ERON fueron PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 con un 96% y ERON EPMSC NEIVA con un 94%, lo que refleja un adecuado funcionamiento en cada una de las etapas que involucran las operaciones de recepción de materia prima, almacenamiento, producción, ensamble y distribución de la alimentación por parte del contratista, garantizando de esta manera un cumplimiento adecuado de los documentos contractuales, por otro lado, el establecimiento que presento un menor desempeño fue ERON EPMSC PITALITO con un 85% de cumplimiento, viéndose afectado principalmente por las categorías EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, lo que muestra que es necesario que el contratista aplique las acciones correctivas en cuando a mantenimiento de equipos, cambio de utensilios y menaje y el cambio de recipientes por fondos isotérmicos para la distribución de la alimentación. Respecto a la modalidad de EP el establecimiento que presento un mayor cumplimiento fue EP ESTACION DE POLICIA GUAMO con un 100% de cumplimiento, garantizando la entrega de una alimentación adecuada cumpliendo todos los aspectos establecidos en la OTM, por otro lado, el establecimiento con menor desempeño fue EP GUADALUPE y EP EP TARQUI con un 71%, debido a que no se cumple con la documentación y dotación del personal manipulador de alimentos según la normatividad y los alimentos no dan cumplimiento al menú establecido y no se entregan en los recipientes adecuados.

Grupo 5 - Operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO.

Durante el mes de agosto de 2025, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del **95%**, en la evaluación de los aspectos generales de los establecimientos tipo ERON, lo que refleja un nivel de conformidad con las obligaciones contractuales, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Este resultado evidencia una gestión técnica que, en

términos generales, asegura el cumplimiento de los estándares higiénicos sanitarios y operativos requeridos, respecto al informe de julio se presenta crecimiento leve en categorías específicas como almacenamiento materias primas e insumos y en equipos, utensilios y menaje, que, aunque registraron un cumplimiento parcial de 88% y 87% respectivamente, se evidencia crecimiento en comparación con el periodo del mes de julio.

En cuanto al mejor desempeño en la evaluación por categorías, dos (2) categorías presentan cumplimiento del 100%, una de ellas reitera en agosto, el cumplimiento de julio con 100%, corresponde a horarios y concepto higiénico sanitario, para el mes de agosto se suma al cumplimiento total, la categoría de condiciones de transporte de alimentos. Se destaca la puntualidad en la entrega de alimentos de acuerdo con las condiciones establecidas en la OTM, así mismo, él cumplimiento de los conceptos higiénicos sanitarios sin medidas de cierre en ninguno de los establecimientos del grupo 5. Por otro lado, los vehículos cumplen con los requerimientos de calidad, higiene y aseguramiento documental establecido.

En el análisis por establecimiento, el mejor desempeño corresponde a CPMSFUS FUSAGASUGA (99%), seguido de EPMSC GIRARDOT y EPMSC VILLETA (96%), CPMS ESPINAL y EPMSC CHAPARRAL (95%), que en varias categorías alcanzaron el cumplimiento global de 100%, demostrando buenas prácticas operativas; en contraste con los desempeños de PLANTA DE CONTINGENCIA G05 (91%) y CPMSMEL MELGAR (92%) , con promedios entre el 75 y 89% en varias categorías, principalmente debido a deficiencias en instalaciones físicas y sanitarias- contratista, equipos y menaje, almacenamiento de materias primas e insumos principalmente.

En cuanto a los establecimientos tipo EP, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial de 94%, siendo la categoría con mejor registro de cumplimiento recepción del producto terminado con 100%, seguido de personal manipulador de alimentos con el 93%, en contraste con la categoría condiciones de transporte de producto terminado y distribución del producto terminado, los cuales registraron un cumplimiento parcial de 89% y 86% respectivamente.

La Estación de Policía de Melgar, fue el establecimiento que reportó más bajo desempeño con 80% y los de mejor desempeño fueron los centros de detención transitorios; EP. Cajicá, EP. Espinal y EP. Fusagasugá con 100% cada uno.

Grupo 6 - Operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025

El operador alcanza un 83% de cumplimiento general para la modalidad ERON, destacando el aumento del mes de agosto pasando de un 77% en el mes de julio a un 83% en el mes de agosto 2025, mejora que se puede ver reflejada en el aumento del cumplimiento de las categorías Cumplimiento de horario y concepto sanitario, almacenamiento de materias primas, equipos, utensilios y menaje, condiciones de producción, personal manipulador, condiciones de saneamiento, condiciones de transporte y seguridad y salud en el trabajo, lo que muestra por parte del contratista un cumplimiento parcial de establecido en la OTM y demás documentos contractuales. Es necesario que el contratista continue con los planes de mejora y su implementación para dar cumplimiento a todos los aspectos evaluados.

La categoría que presento un mayor porcentaje de cumplimiento en la modalidad ERON fue la relacionada con las condiciones de almacenamiento de materia prima con un 97% debido a que se dio cumplimiento a las condiciones de infraestructura y la normatividad vigente para el almacenamiento la materia prima en los establecimientos; por otro lado, la categoría que presento un menor desempeño para esta modalidad fue Equipos, utensilios y menaje con un 66%, pese a que se mejoró, se siguen evidenciando hallazgos reiterados relacionados con el mal estado de los equipos debido a la falta de mantenimientos correctivos y preventivos y a utensilios y menaje se encuentran en mal estado, los cuales, presentan deterioro, no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5 y mal funcionamiento de los equipos de refrigeración y congelación en los diferentes ranchos.

El establecimiento con mayor desempeño en la modalidad ERON fueron CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con un 99%, lo que refleja un adecuado funcionamiento en cada una de las etapas que involucran las operaciones de recepción de materia prima, almacenamiento, producción, ensamble

y distribución de la alimentación por parte del contratista, garantizando de esta manera un cumplimiento adecuado de los documentos contractuales, por otro lado, el establecimiento que presento un menor desempeño fue ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un 81% de cumplimiento, viéndose afectado principalmente por las categorías EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA, lo que muestra que es necesario que el contratista aplique las acciones correctivas en cuando a mantenimiento de equipos, cambio de utensilios y menaje y el cambio de recipientes por fondos isotérmicos para la distribución de la alimentación y que se lleven a cabo los mantenimientos de menor cuantía que involucran cambio de anjeos, baldosas y medias cañas rotas, paredes y pisos.

Grupo 7 - Operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025

El operador alcanzó un promedio de cumplimiento parcial del 89% en establecimientos ERON-CRM y un cumplimiento del 92% en EP-UT-URI, lo que refleja un desempeño aceptable en las actividades por parte de éste. Sin embargo, se evidencia que persisten hallazgos en cuanto a la gestión por parte del operador, en arreglos de infraestructura correspondientes a menor cuantía, así como el deterioro de utensilios en algunos de los establecimientos, condiciones de saneamiento, ausencia de extintores específicos en algunos servicios y falta de entrega de EPP; así mismo se evidenció falta de soportes de calibración de equipos e incumplimiento en cronogramas de mantenimiento preventivo y correctivo; como el retrasos en pagos de servicios públicos y bonificaciones a la PPL. Para este periodo se evidenció avances en capacitación y dotación de manipuladores, así como reemplazo de equipos.

Adicional, para este periodo se emitió el oficio E-2025-008918, para la aprobación Fondos para sopas y jugos, sin embargo, se continúa presentando hallazgos al respecto, debido a que el operador aún no ha tenido las consideraciones citadas en dicho documento.

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

El operador alcanza un 90% de cumplimiento general para la modalidad ERON, destacando que se encuentra en un buen desempeño general, el cual, se mantuvo desde el mes de julio donde también alcanzo un 90% de desempeño, lo que se puede ver reflejada en el aumento del cumplimiento de las categorías almacenamiento de materias primas, equipos, utensilios y menaje, personal manipulador, condiciones de saneamiento, condiciones de transporte y seguridad y salud en el trabajo, lo que muestra una adecuada por parte del contratista para dar cumplimiento a lo establecido en la OTM y demás documentos contractuales. Respecto a la modalidad EP, el contratista presento una disminución, aunque leve ya que pasa de un 92% en el mes de julio a un 90% en el mes de agosto del 2025, debido a la disminución de cumplimiento en la categoría distribución de producto terminado.

Las categorías que presentaron un mayor porcentaje de cumplimiento en la modalidad ERON fueron las relacionadas con el almacenamiento de materias primas e insumos con 96%, lo que refleja el adecuado manejo de las materias primas en las áreas de almacenamiento sea en refrigeración, congelación y a temperatura ambiente, cumplimiento de la rotulación y rotación; por otro lado, la categoría que presento un menor desempeño para esta modalidad fue Condiciones de transporte con 77%, debido a que las condiciones de los vehículos no eran adecuadas y las canastillas de transporte no se encontraban en adecuadas condiciones de limpieza; para la modalidad EP las categorías que presentaron mayor desempeño fueron Instalaciones físicas y Personal manipulador, ambas con un 100%, reflejando que en general los alimentos son adecuadamente almacenados temporalmente en las EP, el personal manipulador cuenta con la dotación y documentación establecida en la normatividad vigente. Por último, la categoría con un desempeño más bajo en esta modalidad fue condiciones de transporte, donde se vio afectada debido a las condiciones inadecuadas de transporte de la alimentación, la cual, se dispone directamente sobre el piso.

El establecimiento con mayor desempeño en la modalidad ERON fue ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con un 96%, lo que refleja un adecuado funcionamiento en cada una de las etapas que involucran las operaciones de recepción de materia prima, almacenamiento, producción, ensamble y distribución de la alimentación por parte del contratista, garantizando de esta manera un cumplimiento adecuado de los documentos contractuales, por otro lado, el establecimiento que presento

un menor desempeño fue ERON EPMSC VILLAVICENCIO con un 86% de cumplimiento, viéndose afectado principalmente por las categorías EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA, lo que muestra que es necesario que el contratista aplique las acciones correctivas en cuando a mantenimiento de equipos, cambio de utensilios y menaje y el cambio de recipientes por fondos isotérmicos para la distribución de la alimentación y mantenimientos de menor cuantía en las instalaciones del rancho. Respecto a la modalidad de EP el establecimiento que presento un mayor cumplimiento fue EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO con un 95% de cumplimiento, garantizando la entrega de una alimentación adecuada cumpliendo todos los aspectos establecidos en la OTM viéndose afectada por las condiciones de transporte por falta de documentación, por otro lado, el establecimiento con menor desempeño fue EP ESTACION DE POLICIA YOPAL con un 81%, debido a que no se cumple con la documentación y dotación del personal trasportador de alimentos según la normatividad y los alimentos no dan cumplimiento al menú establecido y no se entregan en los recipientes adecuados.

Grupo 9 - Operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC

El operador alcanzó un promedio de cumplimiento parcial del 75% en establecimientos ERON-CRM, evidenciando un descenso de -1%, con respecto al mes anterior (76%), mientras que para EP-UT-URI se presentó un cumplimiento del 100%. Si bien se destaca el cumplimiento de algunos establecimientos, como son EPMSCDUITAMA (92%) y CPMS TUNJA (90%), principalmente en categorías como características de los alimentos, cumplimiento de menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, condiciones de saneamiento y seguridad y salud en el trabajo, los establecimientos que presentaron un cumplimiento parcial fueron : EPMSC SANTAROSA DE VITERBO (88%), CPMSCHO CHOCONTA (84%), EPMS RAMIRIQUI (83%), EPMSC SOGAMOSO (82%), EPAMSCAS COMBITA (69%) en donde las categorías más críticas fueron Instalaciones físicas y sanitarias – contratista, Equipos, utensilios y menaje, Condiciones de producción y producto terminado, y Aseguramiento y control de la calidad verificación documental. El establecimiento con la calificación más baja fue CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con un cumplimiento del 57%, los aspectos negativos más significativos fueron: equipos, utensilios y menaje (28%), instalaciones físicas y sanitarias– contratista (41%), almacenamiento materias primas e insumo (52%), cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (56%) y condiciones de saneamiento (59%).

De forma general persisten hallazgos en cuanto a la gestión por parte del operador, en arreglos de infraestructura correspondientes a menor cuantía, así como el deterioro de utensilios en algunos de los establecimientos, condiciones de saneamiento, faltante de soportes de calibración de equipos e incumplimiento en cronogramas de mantenimiento preventivo y correctivo.

REGIONAL VIEJO CALDAS

G10- Operador- UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025

Para el mes de agosto de 2025, el operador **UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025,** alcanzó un porcentaje de cumplimiento del **87%,** en la evaluación de los aspectos generales de los establecimientos tipo ERON, por tanto, se evidencia un nivel de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales en concordancia con la escala de valoración establecida por la USPEC. Frente a la valoración técnica se puede establecer que el contratista cumple con los estándares sanitarios y operativos mínimos requeridos para las actividades y procesos necesarios en la obtención de los tiempos de comida que se suministran en los establecimientos del grupo 10. Durante el desarrollo de las actividades se siguen presentando categorías que requieren de mayor atención para el mejoramiento frente al cumplimiento de las variables de verificación en campo como, por ejemplo; Equipos, utensilios y menajes, que, aunque presenta una leve mejoría, obtuvo la menor calificación en cumplimiento del periodo con 63% y otras categorías que deben mantener los promedios de cumplimiento asegurando el ponderado favorable de este corte del informe.

La categoría con mejor desempeño en el mes de agosto, fue la del cumplimiento de las condiciones del transporte de alimentos con el 100%, seguida de las características de los alimentos y cumplimiento de menú y gramajes, que obtuvo el 95% presentándose incidencias principalmente en el establecimiento EPMSC PEREIRA, por el no cumplimiento con las temperaturas de acuerdo con el rango de seguridad, diligenciamiento de formatos y uso de recipientes isotérmicos para el suministro de los alimentos a patios. Frente al concepto higiénico sanitario, se presente en el mes del presente informe, cierre temporal y parcial del área de congelación y almacenamiento del EPMSC PEREIRA, debido al mal estado del area por presencial de humedad, filtraciones de agua deterioro de paredes y más, por representar riesgo en la inocuidad de los productos.

En el análisis por establecimiento, los mejores desempeños para el corte de agosto corresponden a EPMSC RIOSUCIO y EPMSC PÁCORA, los cuales obtienen cumplimiento del 97% Y 96% respectivamente, seguido de; EPMSC MANIZALES, y EPMSC SALAMINA con 95% cada uno, por tanto, refleja operaciones y suministro de los alimentos acorde con las variables de verificación ajustadas a los documentos técnicos (OTM); en contraposición con el nivel de cumplimiento de los anteriores establecimientos se registra que el menor desempeño les correspondió a EPMSC CALARCA, con 75%, seguida de EPMSC ARMENIA con 78% y ERON DE ARMENIA RM CON 79%, los cuales son afectados por incidencias en varias categorías, como son; equipos y menaje, condiciones de producción de producto terminado, seguridad y salud en el trabajo.

En cuanto a los establecimientos tipo Estaciones de Policía, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial de 78%, presentando una disminución del 4% con relación al mes de julio. La categoría con mejor registro de cumplimiento es la de RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO con 90% y la categoría de menor cumplimiento es DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO con el 59% la cual presenta una baja en el cumplimiento del 9% con relación al mes de julio.

En cuanto al desempeño particular las Estaciones de Policía de menor cumplimiento son; EP. CHINCHINA con 30% y EP MARSELLA con 68%; las de mayor cumplimiento para el corte del presente informe repite la EP. SAN JOSE, con el 100%; EP. SIJIN MANIZALES con el 95% y EP. APIA con 93%.

Grupo G11- Operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025

Para el mes de agosto de 2025, el operador UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025, alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 91%, en la evaluación de los aspectos generales de los establecimientos tipo ERON, por tanto, se evidencia un nivel de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales en concordancia con la escala de valoración establecida por la USPEC. Frente a la valoración técnica se puede establecer que el contratista cumple con los estándares sanitarios y operativos mínimos requeridos para las actividades y procesos necesarios en la obtención de los tiempos de comida que se suministran en los establecimientos del grupo 11. Durante el desarrollo de las actividades se siguen presentando categorías que requieren de mayor atención para el mejoramiento frente al cumplimiento de las variables de verificación en campo como, por ejemplo; Equipos, utensilios y menajes, la cual alcanza el menor cumplimiento del periodo con 73% , seguida de la categoría de condiciones de producción y producto terminado con 855 de cumplimiento. El resto de las categorías promedian por encima el 90%, hasta el 100%, para algunas de las categorías verificadas en el corte de agosto se evidencia una oportunidad de mejora de manera que se asegure el cumplimiento de la totalidad de los ítems verificados.

Para el periodo de agosto reitera la categoría cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario, como la de mejor desempeño creciendo 5% adicional del cumplimiento del periodo anterior, alcanzando 100%. No se presentan incidencias por no entrega de los alimentos en los horarios y tiempos establecidos, se registra cumplimiento en el concepto higiénico sanitario, y ninguno de los establecimientos posee medidas sanitarias total o parcial.

En el análisis por establecimiento, los mejores desempeños para el corte de agosto corresponden a EPMSCLIBANO con 97%, seguido de PUERTO BOYACA con 96%, PLANTA DE CONTINGENCIA G11 con 93%, mientras que COIBA IBAGUE y EPMSC HONDA obtienen un cumplimiento del 91% cada uno, finalizan EPMSC FRESNO con 90% y el menor desempeño es para EPAMS LAS DORADA con 87%. De modo general se afectan los promedios por no cumplimiento en las categorías de; equipos y menaje, condiciones de producción de producto terminado, instalaciones físicas y sanitarias del contratista, condiciones de saneamiento y seguridad y salud en el trabajo.

En cuanto a los establecimientos tipo Estaciones de Policía, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 100%, por tanto, ninguna categoría fue objeto de incidencias.

Regional Nororiente

Grupo 12 - Operador UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025

De acuerdo con los resultados obtenidos durante las visitas ejecutadas a los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) (91%) y EP-URI-UT (91%) de la Regional Noroeste durante el mes de agosto de 2025, se observa que el Grupo12 en comparación del periodo anterior julio 2025 aumento su calificación total en un 5% de cumplimiento debido principalmente a la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, la cual, aumento significativamente en un 26%. y la categoría CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, la cual, aumentó significativamente en un 15%. Respecto a las EP-URI-UT para el periodo evaluado disminuyo su porcentaje de cumplimiento en un 4% debido a qué la categoría de PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS disminuye en un 18% y la categoría DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO disminuye en un 17% para el periodo en cuestión.

Para ERON las categorías que presentaron mayores falencias durante el periodo evaluado fueron: CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO con un porcentaje del 79% y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO con un porcentaje del 82%, con un concepto de cumple parcialmente, y en el caso de las EP-URI-UT todas las categorías presentaron cumplimiento parcial y total, con excepción de DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con un 60% obteniendo un porcentaje de incumplimiento.

Se concluye que el Contratista presenta mayores falencias en los Establecimientos de EP-URI-UT que en los establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON), siendo los establecimientos con mayores falencias a nivel global ERON EPMSC PUERTO BERRIO (82%). Mientras que la estación de policía que presento mayores falencias fue: EP MINAS DE AMAGA (65%).

Grupo 13 - Operador UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025

De acuerdo con los resultados obtenidos durante las visitas ejecutadas a los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) (71%) y EP-URI-UT (83%) de la Regional Noroeste durante el mes de agosto de 2025, se observa que el Grupo13 en comparación del periodo anterior julio 2025 disminuyo su calificación total en un 4% de cumplimiento debido principalmente a que 8 de las categorías evaluadas presentaron disminución en su porcentaje de cumplimiento, siendo las categorías más afectadas CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, las cuales, disminuyeron en un 7%. Respecto a las EP-URI-UT para el periodo evaluado disminuyó su porcentaje de cumplimiento en un 6% debido a qué la categoría de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO obtuvo el porcentaje más bajo con una disminución de 13% para el periodo en cuestión.

Para ERON las categorías que presentaron mayores falencias durante el periodo evaluado fueron EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con un porcentaje del 49%, y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO con un porcentaje del 61%, con un concepto de incumplimiento y en el caso de las EP-URI-UT todas las categorías presentaron

cumplimiento parcial y total, siendo la de menor porcentaje de cumplimiento CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con un 72%.

Se concluye que el Contratista presenta mayores falencias en los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) que en las EP-URI-UT, siendo los establecimientos con mayores falencias a nivel global ERON COPED PEDREGAL (52%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (60%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (TEMPORAL) (60%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (60%). Mientras que la estación de policía que presento mayores falencias fue: EP SAN CRISTOBAL (50%).

Regional Oriente

Grupo 14 - Operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025

Con respecto al desempeño de los establecimientos tipo ERON y Planta de contingencia G14 San Vicente de Chucuri, se evidencia que a pesar de que en el cumplimiento global incremento 2 puntos con relación al periodo de julio, al validar las categorías, se observa que el operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 ejecuto parcialmente los planes de mejora en las categorías de INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (en julio presento 77% de cumplimiento y en agosto 84%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (en julio presento 88% de cumplimiento y en agosto 90%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (en julio presento 59% de cumplimiento y en agosto 69%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (en julio presento 84% de cumplimiento y en agosto 96%) y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (en julio presento 89% de cumplimiento y en agosto 90%), mientras que la categoría que decreció fue CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (en julio presento 92% de cumplimiento y en agosto 88%), las demás categorías evaluadas se mantuvieron por encima del 90%.

Con relación al desempeño del operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 en las estaciones de policía visitadas por la Interventoría durante el mes de agosto, se presenta un cumplimiento global del 95%, que, con respecto al periodo evaluado de julio, representa una variación positiva de 5%, representado en la ejecución de los planes de mejora propuestos en las EP ESTACION DE POLICIA BARANCA LAS GRANJAS (al avanzar de un 63% de cumplimiento en julio a un 68% en agosto), EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE GRANJAS (al avanzar de un 58% de cumplimiento en julio a un 95% en agosto), EP ESTACION DE POLICIA ESTACION SUR GRANJAS (al avanzar de un 76% de cumplimiento en julio a un 100% en agosto) y EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (al avanzar de un 63% de cumplimiento en julio a un 68% en agosto), 3 de las cuales aún presentan desviaciones por ajustar. Se resalta el compromiso del operador en mantener el cumplimiento por encima del 90% de las variables evaluadas en las 10 estaciones de policía de las 14 verificadas en este mes de agosto (EP ESTACION DE POLICIA BARBOSA SANTANDER (100%), EP ESTACION DE POLICIA ESTACION CENTRO(100%), EP ESTACION DE POLICIA ESTACION CUMBRE (100%), EP ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE (95%), EP ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA (95%), EP ESTACION DE POLICIA SAN GIL (100%), EP ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI(100%), EP ESTACION DE POLICIA SOCORRO (100%), EP Estación Florida (100%)).

Con respecto al desempeño del operador con relación a las categorías verificadas por la Interventoría, para el mes de agosto se evidencia que las categorías de PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO, se encuentran en un desempeño por debajo del 90% de cumplimiento al obtener 89% y 87% respectivamente, tipificándose en cumplimiento parcial, al presentar desviaciones relacionadas con documentación vencida de vehículo y la no entrega de utensilios para el consumo de alimentos., mientras que las categorías de INSTALACIONES FISICAS, RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, presentan cumplimiento entre el 94% y el 100%.

Grupo 15 - Operador UNION TEMPORAL DIESTRA

El grupo 15 de la Regional Oriente, operado por el contratista UT DIESTRA, obtiene un desempeño de 59%, 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, almacenamiento de materias primas prohibidas, riesgo de contaminación cruzada en el almacenamiento, 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 y equipos de medición, mal estado de utensilios y menaje, faltante de tablas de picado, no realización de calibración a escala de equipos de frío, no instalación de trampas de grasa portátiles en los servicios que no cuentan con trampas subterráneas 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, no entrega de utensilios estandarizados para distribución en patios 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, no entrega de refrigerios de remisión ni refrigerios a PPL gestante y lactante, no realización de tamizaje nutricional, entrega de dietas terapéuticas en fondos, sin dar cumplimiento a derivaciones dietarias, sin rotulado o sin registro de entrega, no ejecución de seguimientos nutricionales a PPL de régimen contributivo o a población gestante y lactante, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS por faltante de personal mínimo y adicional, no uso de dotación y ejecución de inadecuadas prácticas de manipulación, CONDICIONES DE SANEAMIENTO por desviaciones en limpieza y desinfección de áreas y superficies, no realización de los controles de pH y cloro residual en agua, inadecuada gestión de residuos sólidos y líquidos, no entrega de kit de limpieza y desinfección de menaje a la PPL ni ejecución de la capacitación correspondiente y rastros o presencia de plagas en los servicios de alimentación, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS por vehículos transportadores sin concepto higiénico sanitario y sin estibas, así como personal transportador sin dotación, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL por no ejecución de muestreos microbiológicos y fisicoquímicos, ni calibración de equipos de medición, no realización de capacitaciones al personal, no ejecución de mantenimientos a carros transportadores, no entrega de soportes de paz y salvo, 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 74%, categorizado como cumplimiento parcial de las obligaciones, con afectación de INSTALACIONES FISICAS por disposición de contenedores de alimentos en canastillas en inadecuadas condiciones de limpieza o directamente sobre el piso, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS sin dotación y sin documentación, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO por vehículos sin concepto higiénico sanitario y en inadecuadas condiciones sanitarias, entrega de más de 20 raciones en motocicletas, no diligenciamiento de planillas de registro de temperaturas y no entrega de plan de rutas, RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO por incumplimiento de horario de entrega, no suministro de componentes y ejecución de intercambios no reportados, y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO por no entrega individual de los alimentos, entrega de alimentos en fiambreras sin contar con el protocolo de limpieza y desinfección de menaje y no entrega de utensilios para el consumo de alimentos.

Para el grupo 15 de la Regional Oriente, operado por el contratista UT DIESTRA, para los establecimientos tipo ERON se obtiene como la categoría con mejor desempeño la de CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (86%), al obtener para 4 de los 5 establecimientos del grupo la calificación máxima de 100%, demostrando cumplimiento de los horarios de entrega de los diferentes tiempos de comida y mantenimiento de conceptos higiénico sanitarios favorables o favorables con requerimientos para los establecimientos a cargo del contratista. Por otro lado, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (37%), se consolida como la categoría más afectada, ya que ninguno de los 7 establecimientos supera el 50% de cumplimiento, encontrando para todos faltante de equipos mínimos y equipos de medición, mal estado de utensilios y menaje, faltante de tablas de picado, no realización de calibración a escala de equipos de frío, no instalación de trampas de grasa portátiles en los servicios que no cuentan con trampas subterráneas y no ejecución de mantenimientos preventivos y correctivos de equipos. En cuanto a los establecimientos tipo EP – UT – URI, RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO (88%) corresponde a la categoría con mejor desempeño, ya que se

presentaron pocos eventos de incumplimiento por ejecución de intercambios no reportados, caso contrario de DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (47%), la cual presenta una cantidad considerable de hallazgos por no entrega de componentes, entrega de alimentos en fiambreras sin contar con el protocolo de limpieza y desinfección de menaje y no entrega de utensilios para el consumo de alimentos.

Para el grupo 15 de la Regional Oriente, operado por el contratista UT DIESTRA, ERON EPMSC AGUACHICA y ERON EPMSC OCAÑA se consolidan como los establecimientos de mejor desempeño en el período al obtener porcentajes superiores al 82% de cumplimiento en 5 de las 11 categorías evaluadas para los establecimientos tipo ERON, para el caso de los establecimientos tipo EP – UT – URI, EP GAULA SAN RAFAEL alcanzó el 49% de cumplimiento con calificación de 100% en 4 de las 5 categorías evaluadas. Por otro lado, los establecimientos con desempeños más bajos corresponden a ERON COCUC CUCUTA con 49% para los establecimientos Tipo ERON, ya que 7 de las 11 categorías evaluadas obtuvieron la categorización de no cumplimiento de las obligaciones, y en el caso de los establecimientos tipo EP – UT – URI, lo obtiene EP CAI AEROPUERTO con 29% de cumplimiento, relacionado con no cumplimiento de las obligaciones en 4 de las 5 las categorías del instrumento de verificación.

Regional Norte

Grupo 16 - Operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Norte, para los establecimientos Tipo ERON - CRM de Grupo 16 por parte del contratista **Servicios y Suministros CJVN S.A.S.**, cesionario del contrato 200-2025. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador. Durante el periodo de agosto de 2025, se alcanzó un desempeño promedio de 92%, para los establecimientos, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista. se identificaron oportunidades de mejora, especialmente en la categoría de instalaciones físicas y sanitarias.

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**, 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 agosto de 2025, se alcanzó un 90% de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría condiciones de transporte de producto terminado con un 65% de cumplimiento. Adicional se resalta que las categorías de instalaciones fisicas, personal manipulador de alimentos y recepción del producto terminado presentaron 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 EPMSC MONTERIA y ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, que con calificación del 97% de cumplimiento respectivamente, se tipifica como Cumplimiento de las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en contraste en ERON EPMSC CARTAGENA tras alcanzar calificación del 88%, 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. 16 Regional Norte, el establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento correspondió a EP BARRANCO DE LOBA con un 80% 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 100% de cumplimiento, tipificada como cumplimiento de las obligaciones.

Grupo 17 - Operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Norte, para los establecimientos Tipo ERON - CRM de Grupo 17 por parte del contratista **Servicios y Suministros CJVN S.A.S.**, cesionario del contrato 201-2025. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador. Durante el periodo de agosto de 2025, se alcanzó un desempeño promedio de 92%, para los establecimientos, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista. se identificaron oportunidades de mejora, especialmente en las categorías de equipos, utensilios y menaje e instalaciones físicas y sanitarias – contratista.

En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo ERON - CRM del Grupo No. 17 Regional Norte, es importante mencionar que los resultados de las evaluaciones realizadas, tipificadas como **Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista**, acorde con la escala establecida por la USPEC: CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, 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, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, 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 17 verificadas en el mes de agosto de 2025, se alcanzó un 94% de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría distribución del producto terminado con un 71% de cumplimiento. Adicional se resalta que las categorías de instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos y recepción del producto terminado presentaron 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, destaca ERON ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC SANTA MARTA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO, que con calificación por encima del 90% de cumplimiento, se tipifica como Cumplimiento de las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en contraste en el ERON EPMSC RIOHACHA y ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA 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 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 DPTO POLICIA GUAJIRA y EP ESTACION DE POLICIA FISCALIA GENRAL con un 90% cada una 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 100% de cumplimiento, tipificada como cumplimiento de las obligaciones.

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, 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. 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.

Diligenciar las planillas de registro de la temperatura durante el transporte de alimentos para estaciones de policía, haciendo uso de un termómetro de punzón debidamente calibrado, con el fin de garantizar el control adecuado de las condiciones térmicas durante el transporte.

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.

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.

Plantear y ejecutar el plan de contingencia conforma las camerísticas del establecimiento y enfocado en las acciones que permitan subsanar los hallazgos que fueron causa de este.

Realizar seguimiento y cumplir con los compromisos pactados en las mesas de trabajo realizadas entre USPEC, INPEC e Interventoría.

Cumplir con los planes de compra en cada establecimiento, de acuerdo con los componentes establecidos contractualmente, a fin de evitar incumplimiento a los ciclos de menú aprobados y afectación en la adecuación nutricional de los menús entregados a la PPL en cada uno de los establecimientos, así como cumplir con los proveedores autorizados y presentar las fichas técnicas de los alimentos de alto riesgo, según lo establecido en la OTM.

Desarrollar acciones efectivas ante los requerimientos acorde a la naturaleza de cada establecimiento con la finalidad de que su implementación sea exitosa y dentro de los términos de la ejecución contractual.

Plantear planes de mejora que sean acorde a la naturaleza de cada establecimiento con la finalidad de que su implementación sea exitosa y no presente retrocesos.

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

Dar cumplimiento con el Anexo 5 y las propuestas de reemplazo aprobadas para equipos.

Garantizar la rotulación completa y trazabilidad de todos los alimentos.

Usar recipientes isotérmicos en la entrega de alimentos.

Mejorar controles de temperatura en producción, almacenamiento y distribución.

Optimizar el almacenamiento de materias primas e insumos, ajustándose a los planes de compras y garantizando condiciones higiénicas y de temperatura que eviten el desabastecimiento o la contaminación, reduciendo así las no conformidades en esta categoría.

Implementar medidas estructurales y de bioseguridad, para minimizar riesgos de contaminación cruzada y presencia de plagas.

Establecer las rutas adecuadas de articulación entre el PIGA y los contratistas de modo que se implementen las acciones necesarias para mantener la limpieza y cuidado de la infraestructura, así como el mantenimiento sanitario de los alrededores, cárcamos de desagüe de aguas, trampas de grasa y zonas comunes en los establecimientos de modo que

se garanticen las operaciones de limpieza y desinfección de las áreas aledañas y propias de los ranchos de producción. Y de igual manera se logre prolongar la vida útil de las mejoras realizadas y mantener estándares constantes.

Se recomienda al operador capacitar al personal encargado en cada establecimiento, con relación a la ejecución de la calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación, dándose a entender como una actividad a realizar propia del operador y no por alguna empresa externa, así como la calibración de los equipos de medición (grameras y termómetros), comprendiendo la importancia de dicha actividad, siendo garante de la veracidad de los controles de calidad realizados en los diferentes procesos de producción.

Se le recomienda al contratista que una vez adquiridos utensilios nuevos, se retiren los que se encuentran en mal estado y que posiblemente puedan interferir con algún tipo de contaminación cruzada, relacionado principalmente con ollas, tablas de picado.

Se recomienda al operador UT DIESTRA del Grupo 15 priorizar los arreglos de menor cuantía requeridos para las instalaciones a su cargo, con el fin de evitar un mayor deterioro de las instalaciones y minimizar riesgos y focos de contaminación para los alimentos; optimizar el proceso de compras y control de proveedores, fortalecer la aplicación de los criterios de aceptación y rechazo en el recibo de la materia prima, ampliar su base de proveedores para garantizar el suministro de materias primas e insumos con calidad y oportunidad; ejecutar los mantenimientos correctivos de equipos y reemplazar los faltantes, renovación de utensilios, entrega de menaje, adquisición de recipientes isotérmicos con capacidad y en cantidad requerida para dar cumplimiento al servicio; capacitación y supervisión continua de manipuladores, optimización de la logística de producción para garantizar cumplimiento de horarios y temperaturas; contratación de los profesionales faltantes, principalmente supervisores de mantenimiento y nutricionistas, con el fin de garantizar las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, así como la entrega de dietas, capacitar al personal y optimizar los procedimientos de limpieza y desinfección, organizar los procesos de almacenamiento temporal y gestión de residuos con los establecimientos y proveedores de servicio, así como gestionar la calibración-verificación de equipos de medición, como parte del proceso de aseguramiento de calidad.

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 la ejecución de las acciones que conlleven a la mejora de las evidencias encontradas por las entidades territoriales de salud, gestionando de forma oportuna visita de inspección, que permitan los levantamientos de las medidas sanitarias interpuestas en especial en los diferentes ranchos del grupo 6 del establecimiento ERON COBOG LA PICOTA.

Además, se debe fortalecer la comunicación entre la USPEC, los contratistas y los directores de los centros mediante canales efectivos que faciliten una respuesta ágil y coordinada frente a cualquier eventualidad. La revisión periódica y actualización de las políticas de higiene y saneamiento es indispensable para mantenerlas alineadas con las normativas vigentes y mejores prácticas del sector.

Se recomienda también establecer un presupuesto exclusivo y sostenible destinado al mantenimiento y mejoramiento constante de las áreas sanitarias y de cocina. Paralelamente, es necesario implementar una gestión integral de residuos que incluya prácticas responsables como el reciclaje y compostaje, así como un programa riguroso de control de plagas basado en inspecciones regulares y

acciones preventivas y correctivas. La aplicación conjunta de estas medidas garantizará entornos seguros, higiénicos y operativamente eficientes en todas las instalaciones bajo la responsabilidad de la USPEC.

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

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

Dar respuesta oportuna a los contratistas frente a la solicitud de cambios en los horarios de entrega de los tiempos de comida en los establecimientos penitenciarios, toda vez que particularmente en el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno el contratista se encuentra incumpliendo el horario dado que por reglamento interno de los ERONES los PPL deben estar en sus celdas a más tardar a las 3 pm y cuando la entrega de los alimentos se realiza posterior a este horario, este proceso se dificulta y genera inconvenientes logísticos y de seguridad dentro del establecimiento.

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

Establecer sanciones rigurosas en cuanto el cierre total temporal de algún establecimiento por algún ente territorial que sea atribuible al Contratista, debido a que causa una afectación directa a la PPL por vulnerar el derecho de la alimentación y la salud.

Se recomienda establecer mecanismos claros en cuanto los tiempos establecidos para la ejecución y permanencia de las contingencias presentadas por el cierre de algún establecimiento, en cuanto la aplicación de una medida sanitaria por parte de un ente territorial.

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

Se requiere en la mayoría de los establecimientos la ampliación y redistribución de espacios físicos, para garantizar el cumplimiento de la OTM y permitir la instalación de equipos ofertados, así mismo, adecuar las instalaciones para garantizar

un flujo unidireccional en el manejo de alimentos, desde la recepción de materia prima hasta la entrega del producto final, evitando cruces de procesos.

La entidad requiere priorizar los mantenimientos correctivos en los establecimientos EPMSC OCAÑA, EPMSC ARAUCA, EPMSC AGUACHICA, EPMSC PAMPLONA y COCUC CÚCUTA del Grupo 15, los cuales alcanzaron la categorización de No Cumple en la evaluación de INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA, con el fin de evitar una posible medida sanitaria, una vez estos sean visitados por las Entidades Territoriales de Salud.

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.

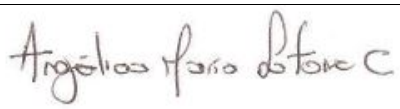
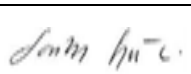
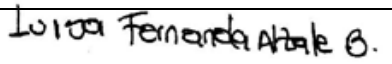
Es importante que el ingreso a los establecimientos por parte de los Interventores de campo sea de una manera más ágil con el fin de garantizar las verificaciones de los tiempos de comida como el desayuno.

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.

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	
Coordinador Regional Central 1	Jorge Alexander García Cárdenas	
Coordinador Regional Norte	Luis Hernando Carvajal Guzmán	

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
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	