CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL

Bogotá, D.C. 4 de Noviembre de 2025 **CRF-2337-2025**

Doctor
RAFAEL ALFONSO SANGUINO CANEVA
Director de Logística
UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS
E.S.M.

Referencia: Contrato 206 de 2025
Asunto: Radicación informe correspondiente del 1 al 30 de septiembre 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/1Mo6blHhxJY7-vUNmxY9iEv09De1LLlol?usp=drive_link

Cordialmente,

MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN
Directora de Interventoría
CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF

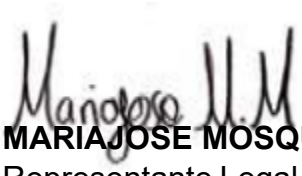
Bogotá D.C. Octubre 16 de 2025

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 Barrios
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
CL 100 19 A 50 OF 205 206 207 ED
INTERNATIONAL TOWER
Tel: (601) 3135065188
Bogotá - Colombia
facturacionelectronica@rfinter.co

Factura electrónica de venta
No. FE 8

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	04/11/2025, 13:14
Expedición	04/11/2025, 13:15
Vencimiento	04/11/2025

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Bruto	Impto. Cargo	Valor Impto.Cargo	Vr. Total
1	SERVICIO EMPRESARIAL INTERVENTORIA GRAVADO CORRESPONDIENTE AL MES DE SEPTIEMBRE 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	3,780,299,907.00	19 %	718,256,982.33	4,498,556,889.33
2	SERVICIO EMPRESARIAL INTERVENTORIA GRAVADO CORRESPONDIENTE AL MES DE SEPTIEMBRE DEL CONTRATO No 206-2025 PARA EL PARTICIPANTE FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE NIT 800.187.151-9 CON EL 15% DE PARTICIPACION	1.00	667,111,748.00	19 %	126,751,232.12	793,862,980.12

Total items: 2

Total Bruto	4,447,411,655.00
IVA 19%	845,008,214.45
Total a Pagar	5,292,419,869.45

Valor en Letras:
Cinco mil doscientos noventa y dos millones cuatrocientos diecinueve mil ochocientos sesenta y nueve pesos m/cte con cuarenta y cinco cent.

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Clientes Nacionales - Cuota No. 001 vence el 2025-11-04 por $ 5,292,419,869.45

Observaciones:
MES DE SEPTIEMBRE 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: 6cae13035de852895c56b96879e1b3198f311976fe1bf015c4d2bcf72157fa1154dde3514fd3f105d9ec43d74b3934d0

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 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025**
Fecha de Elaboración del Informe	**05 DE NOVIEMBRE 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	$ 14.790.027.679,64
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

N°. Registro Presupuestal a Afectar	Mes Facturado	Establecimiento Carcelario		Valor ($)	Factura		Memorando	
					Número	Fecha	Número	Fecha
52625	10% INICIAL	N.A.	N.A.	$ 7.877.609.143,89	FE 2	17/07/2025	R-2025-016750	18/07/2025
				-$ 7.877.609.143,89	NC 2-2	6/08/2025		
				$ 7.877.609.143,89	FE 3	6/08/2025		
52625	DEL 16 AL 30 DE MAYO DE 2025	N.A.	N.A.	$ 2.335.960.042,08	FE 4	1/09/2025	R-2025-020284	2/09/2025
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
52625	DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025	N.A.	N.A.	$ 5.292.419.869,45	FE 8	4/11/2025	R-2025-024723	4/11/2025

Total facturado:	**$**	**29.521.749.320,36**
Saldo del Contrato:	**$**	**49.254.342.118,64**

RESUMEN DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL CONTRATISTA

Para acreditar el pago correspondiente al periodo comprendido del **1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025** del contrato número USPEC-CTO-206-2025, la interventoría presentó los productos requeridos y suministró a la USPEC la documentación fijada contractualmente, documentos que han sido validados y aprobados por la supervisión ejecutada por el Director Logístico, a su vez se radicó informe de actividades que da cuenta de las acciones desarrolladas con corte al periodo del presente informe de supervisión detallando las actividades de los componentes, técnico, jurídico, administrativo y financiero, con los respectivos soportes que evidencian el cumplimiento de las mismas, los cuales han sido validados por el grupo de alimentación de la Dirección de Logística, y aprobados de acuerdo al concepto favorable de los mismos.

En aras de no afectar el normal desarrollo del proceso de pago y dar cumplimiento a las obligaciones contractuales por parte de la entidad, se procede a realizar la firma de la misma, sin que ello implique el reconocimiento del cumplimiento real y efectivo del objeto contractual. Los anexos del presente informe se encuentran en el link:

https://drive.google.com/drive/folders/1br4i6or9WR4s6k5gZWqcxH-PaDV7G66P

COMPONENTE TECNICO:

Una vez generada la primera evaluación de las actividades TÉCNICAS contractuales las cuales fueron remitidas para justificar cumplimiento y posterior a la verificación de los profesionales del equipo técnico de la DIRLOG, se determina que EL CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF CUMPLE con los soportes que validan las actividades del componente técnico para efectos de cuenta de cobro mismos que se encuentran en el drive relacionado para la verificación de los mismos.

Los documentos relacionados acá, se encuentran acorde a las obligaciones contractuales y las cuales se remiten por la Interventoría vía correo electrónico con un link de verificación en el que se observan los soportes por obligación.

Los archivos se encuentran listos para los trámites respectivos asociados a VoBo definitivo en la unificación de todas las áreas relacionadas.

Mes evaluado: DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE 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**	5/11/2025
[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 8		

[11] **Pago No.**	6	**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: **CINCO MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS DIECINUEVE MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS CON CUARENTA Y CINCO CENTAVOS M/CTE ($5.292.419.869,45)** conforme lo señala la cláusula correspondiente al valor y forma de pago durante el periódo facturado comprendido del **1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025.**

[13]

Año	Mes	Día
2025	9	1

y [14]

Año	Mes	Día
2025	9	30

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

RAFAEL ALFONSO SANGUINO CANEVA

[19] **Nombre del Supervisor**

[20] **Firma**

Elaboró: Giovanny Camelo Arias

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

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

[21] PARA TRÁMITE ÁREA FINANCIERA

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

CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE INTERVENTORÍA

No. 206 - 2025

PERIODO

DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE

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 21
2.2.1.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 28
2.2.2 GRUPO 2 30
2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 30
2.2.2.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 36
2.2.2.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 40
2.2.3 GRUPO 3 43
2.2.3.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 43
2.2.3.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 54
2.2.3.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 60
2.2.4 GRUPO 4 62
2.2.4.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 62
2.2.4.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 67
2.2.4.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI. 71
2.2.5 GRUPO 5 73
2.2.5.1 Seguimiento a concepto higiénico-sanitario 73
2.2.5.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 86
2.2.5.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 96
2.2.6 GRUPO 6 98
2.2.6.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 98
2.2.6.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 105
2.2.7 GRUPO 7 108
2.2.7.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 108
2.2.7.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 118
2.2.7.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 125
2.2.8 GRUPO 8 127
2.2.8.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 127
2.2.8.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 131
2.2.8.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 134
2.2.9 GRUPO 9 136
2.2.9.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 136
2.2.9.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 150
2.2.9.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 162
2.2.10 GRUPO 10 163
2.2.10.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 163
2.2.10.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 187
2.2.10.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 196
2.2.11 GRUPO 11 199

2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 199
2.2.11.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 207
2.2.11.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 212
2.2.12 GRUPO 12 215
2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 215
2.2.12.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 219
2.2.12.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 222
2.2.13 GRUPO 13 224
2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 224
2.2.13.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 235
2.2.13.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 239
2.2.14 GRUPO 14 240
2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 240
2.2.14.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 251
2.2.14.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 261
2.2.15 GRUPO 15 264
2.2.15.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 264
2.2.15.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 269
2.2.15.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 277
2.2.16 GRUPO 16 279
2.2.16.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 279
2.2.16.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 289
2.2.16.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 293
2.2.17 GRUPO 17 295
2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 295
2.2.17.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 305
2.2.17.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 308
2.3 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 310
2.4 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 317
2.5 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 319
2.6 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 321
2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. 323
2.7.1 Cambios de menús 323
2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 331
2.9 Consolidados casos de atención de ETAS. 349
2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 352
2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 353
2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 356
3. COMPONENTE FINANCIERO 358
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 358

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo a Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 360
3.2.1 Proyección PAC 361
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 362
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 363
3.5 Consolidado de descuentos 363
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 363
3.5.2 Consolidado de descuentos microbiológicos 367
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 367
4. COMPONENTE JURÍDICO 368
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 368
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 376
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 379
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 382
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 383
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 385
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 385
4.8 Seguimiento al trámite de Cesiones de Derechos Económicos de los contratistas intervenidos 386
5. CONCLUSIONES 387
6. RECOMENDACIONES 401
6.1 Recomendaciones a los Contratistas 401
6.2 Recomendaciones a la USPEC 404

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.

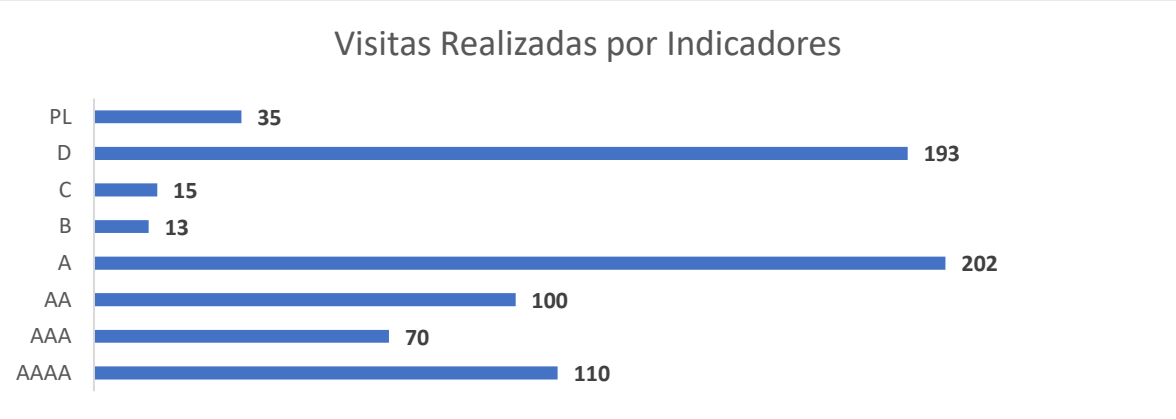
La Interventoría realiza visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos o sitios en los que se ejecuta la prestación del servicio de Alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) confinada en los Establecimientos 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 septiembre al 30 de septiembre 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.

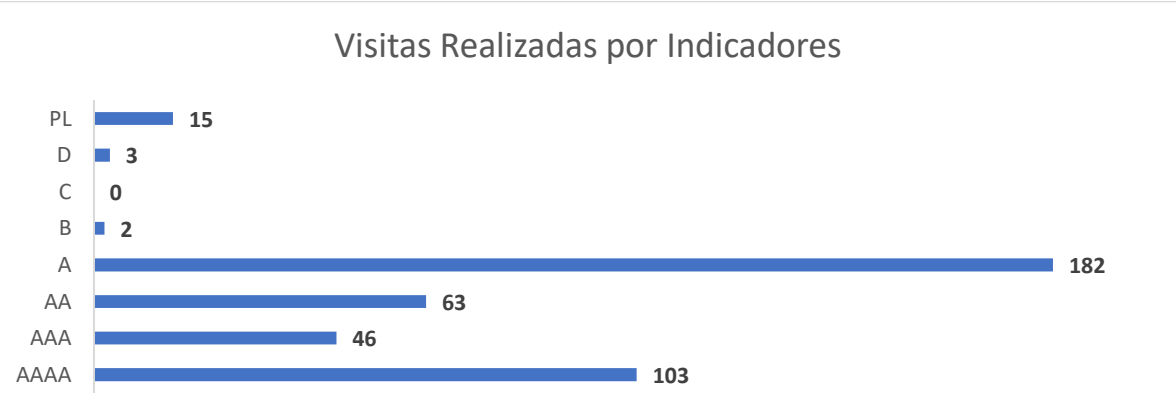
Visitas por frecuencia

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	110
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	70
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	100
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	202
B	CRM	1 Mensual	8	8	13
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	15
D	EP	1 Mensual	255	255	193
PL	Visitas a planta	PL	0	0	35
TOTAL, Visitas realizadas					**738**



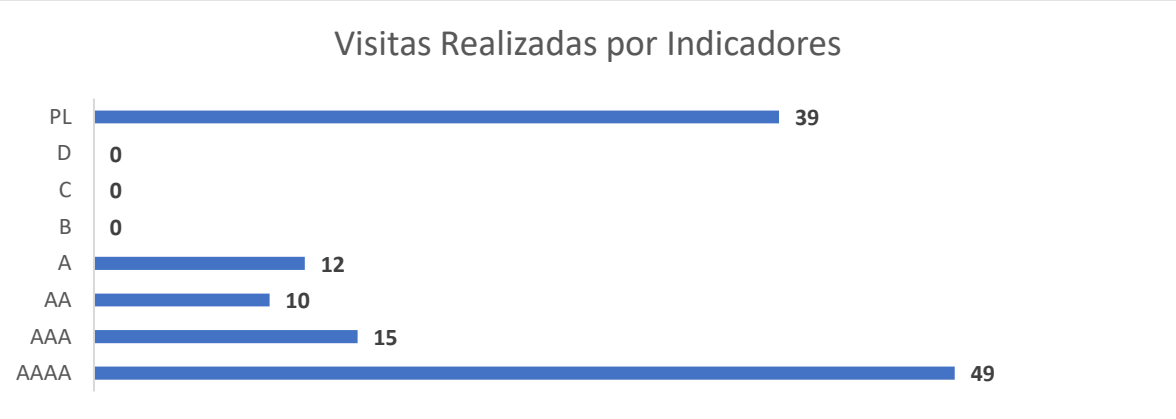
Visitas de Seguimiento

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	103
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	46
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	63
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	182
B	CRM	1 Mensual	8	8	2
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	0
D	EP	1 Mensual	255	255	3
PL	Visitas a planta	PL	0	0	15
TOTAL, Visitas realizadas					**414**



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	49
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	15
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	10
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	12
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	39
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 septiembre 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	12/09/2025	Favorable	90,00%	Dieciocho días	**Hallazgo 1.2:** Se evidencia desgaste en algunas paredes del área en general**.** **Seguimiento:** En visita interventoría técnica, se evidencia que las paredes del servicio continúan con desgaste (desprendimiento de pintura y material). **Hallazgo 1.3:** Se observa desprendimiento en cielo raso por humedad en área de ensamble. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica, se evidencia que el contratista no ha realizado mantenimiento a humedad en cielo raso en área de ensamble. **Hallazgo 1.4:** No se evidencia toalla desechable en el área de las instalaciones sanitarias. **Seguimiento**: En visita interventoría técnica, se evidencia que las instalaciones sanitarias cuentan con toallas desechables. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia utensilios desgastados por uso como ollas, colador y base de soporte del área de almacenamiento de fruver (presencia de óxido). Se observa dos cuartos fríos descompuestos**.** **Seguimiento**: En visita interventoría técnica, se evidencia que las ollas continúan con desgaste, de las diez bases de soporte del área de almacenamiento de fruver, el contratista realizo mantenimiento a

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					pintura a 3 bases. El colador evidenciado se encuentra en buen estado. Los dos cuartos fríos continúan sin funcionamiento. **Hallazgo 2.2:** Se observa alimentos preparados en contacto directo con bolsas plásticas (arroz, carne). **Seguimiento:** En visita interventoría técnica, se evidencia que los alimentos preparados se disponen en ollas cubiertas con bolsatina y recipientes plásticos con tapa.
CPAMSPY POPAYAN	26/08/2025	Favorable con requerimientos	85.5%	Un mes	**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. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 22/09/2025 se evidencia que el contratista realizo acción correctiva y cambio el tablero, el cual es de material higiénico y no presenta desprendimiento de madera, si embargo, se sigue evidenciando separación de áreas con 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					superficie no higiénica (grietas - porosa). **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 22/09/2025, se continúa evidenciando bordes redondeados agrietados entre piso y pared en la parte externa del cuarto de congelación. 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. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 22/09/2025. 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).

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 22/09/2025. Se evidencia listado de proveedores, y el contratista presenta guía de transporte que permite conocer la procedencia de la carne de res. Por tanto, se realiza acción correctiva. **Hallazgo 4.4:** Se evidencia material de empaque, en empaque secundario almacenado directamente sobre el piso, bolsa con bandejas de icopor. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 22/09/2025. Se evidencia que material de empaque, en empaque secundario no se encuentra almacenado directamente sobre el piso (Bolsa con bandeja de icopor). Por tanto, se realiza acción correctiva por parte del contratista. **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. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 22/09/2025. Se evidencia punto de lavado de manos con descarga de residuos líquidos directamente al

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					piso, no está conectado al sistema de drenaje o presenta filtración. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia deficiencia en limpieza de las paredes en el área de cocción. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 22/09/2025. Se evidencia acción correctiva por parte del contratista en la limpieza de las paredes en área de cocción, ya que se evidencian limpias.
ERON DE POPAYAN	28/07/2025	Favorable	92.5%	Dos meses	**Hallazgo 1.2:** Se evidencia desprendimiento parcial de pintura en paredes dentro del área de preparación. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 24-09-2025 se evidencia que se evidencia que el contratista realizó acción correctiva pintando la zona afectada en las paredes del área de producción. Se observan paredes en buen estado. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia dentro del área de preparación techo con desprendimiento parcial de revestimiento. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 24-09-2025 se evidencia que el contratista realizó resane en el techo del área de producción, evitando el desprendimiento de pintura. **Hallazgo 4.4:** Se evidencia dentro

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					del área de almacenamiento, alimentos pegados a la pared sin separación mínima 60 cm - se subsana durante visita. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 24-09-2025 se evidencia que el contratista garantiza espacios perimetrales para el almacenamiento de materias primas, sin embargo, estas no son de mínimo 60cm con respecto a las paredes, debido a limitación de espacio del servicio de alimentación. Se observa que el contratista garantiza una adecuada limpieza y uso de estibas. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia ventana dentro del área de preparación con acumulación de grasa y suciedad. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 24-09-2025 se evidencia que el contratista realizo el cambio de la estructura de la ventana, lo cual facilita labores de limpieza y desinfección, se observa limpia y en buen estado.
					Hallazgo 1.2: Pisos con grietas y paredes con desprendimiento de pintura en área de manejo de residuos sólidos y almacenamiento de tubérculos. **Seguimiento:** En visita realizada el 26/09/2025, la interventoría evidencia que el contratista realizó subsanación total mediante aplicación de pintura en todas las áreas. Así mismo no se evidencia ninguna grieta en todo el piso del servicio de alimentación.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC IPIALES	13/9/2024	Favorable con requerimientos	86.5%	Un año	**Hallazgo 1.3**: Humedad en los techos del área de almacenamiento de tubérculos. **Seguimiento:** En visita realizada el 26/09/2025, la interventoría evidencia que el contratista realizó subsanación parcial con la aplicación de pintura, no obstante, persiste presencia de vapor de agua que afecta la superficie intervenida. **Hallazgo 1.4:** Las unidades sanitarias sin recipientes adecuados para la recolección de residuos sólidos. **Seguimiento:** En visita realizada el 26/09/2025, la interventoría evidencia que las instalaciones sanitarias se encuentran operativas y funcionales, garantizando el uso previsto. Se constató la presencia de recipientes adecuados para la recolección de residuos sólidos, cumpliendo con los criterios sanitarios establecidos. **Hallazgo 2.1:** Equipos sin mantenimiento técnico (lavaplatos conexiones). **Seguimiento:** En visita realizada el 26/09/2025, la interventoría evidencia que el equipo lavaplatos, se encuentra sin uso, la administradora del servicio manifiesta que no cuenta con capacitación para el manejo de este equipo, por tal motivo no se da el uso. **Hallazgo 4.4:** En área de almacenamiento de tubérculos con humedades, no se garantiza la protección de los productos. **Seguimiento:** En visita realizada el 26/09/2025, la interventoría evidencia que el contratista realizó subsanación mediante aplicación de pintura en toda el área de almacenamiento de tubérculos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 5.2: Artefacto sin conexión al sistema de alcantarillado, para una eficiente disposición de residuos líquidos. **Seguimiento:** En visita realizada el 26/09/2025, la interventoría evidencia que los equipos y artefactos del área se encuentran conectados al sistema de alcantarillado. No se identificaron elementos sin conexión que comprometan la disposición de residuos líquidos. **Hallazgo 5.3:** Recipientes de la recolección de residuos sólidos sin tapa en áreas de proceso. **Seguimiento:** En visita realizada el 26/09/2025, la interventoría evidencia que el contratista subsana con implementación de recipientes con tapa en el área de proceso para la recolección de residuos sólidos, en cumplimiento de los criterios de manejo de residuos sólidos, líquidos y peligrosos en articulación con el PIGA institucional. **Hallazgo 5.6**: Incumplimiento al programa de mantenimiento de equipos, según plan de saneamiento. **Seguimiento:** En visita realizada el 26/09/2025, la interventoría evidencia que el contratista implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo, dado que cuenta con todos los equipos funcionales en el servicio de alimentación. Así mismo cuenta con los formatos de los mantenimientos preventivos realizados a los equipos.
					Hallazgo 1.1: El área no permite un flujo adecuado de personal y materia prima.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC TUQUERRES	10/4/2025	Favorable	98%	Cinco meses	**Seguimiento:** En visita de interventoría del 24-09-2025 la interventoría logra evidenciar que persiste, ya que el servicio de alimentación cuenta con una sola entrada, la cual es la misma para el ingreso de materia prima y salida del producto terminado, así mismo el área de proceso es muy pequeña para tener un buen flujo del 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 24/09/2025, la interventoría logra evidenciar que el contratista ajusta 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 nueve meses	**Hallazgo 1.3:** Techos en regular estado. No se evidencia cielo raso. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 27/09/2025 se continúa evidenciando techos en regular estado. No se evidencia cielo raso. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia deterioro en equipos de refrigeración. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 27/09/2025. Se evidencia deterioro en equipos de refrigeración 2 y 3. **Hallazgo 4.4:** Se evidencian techos en regular estado.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: En visita de interventoría del 27/09/2025. Se continúa evidenciando techos en regular estado con presencia de óxido y deterioro en su infraestructura. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia desorden y falta de limpieza en algunas áreas. **Seguimiento:** En visita de interventoría del 27/09/2025. No se evidencia desorden y las diferentes áreas se encuentran limpias. Sin embargo al compartir áreas (almacenamiento de abarrote, proteínas, fruver, desechables) en un mismo espacio se ve acumulación de materia prima lo que hace ver desorden.
EPMSC PASTO	17/09/2025	Favorable con requerimientos	89.5%	Trece días	**Hallazgo 2.1:** Se observan ollas y tapas con abolladuras, quemadores con acumulación de hollín. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 29-09-25 La interventoría evidencia que el contratista realizo acción correctiva, con el mantenimiento de todas las ollas que tenían presencia de hollín, así mismo durante la visita no se evidencia ollas en mal estado o con presencia 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 29-09-25 La interventoría no evidencia recipientes de segundo uso que contengan cloro, así mismo el área administrativa del servicio realizo solicitud, para la compra de recipientes nuevos al área de compras del operador y se está a la espera de la compra y llegada de estos utensilios al servicio. **Hallazgo 4.1:** En el área de almacenamiento de alimentos se encuentra producto de panadería el cual no da cumplimiento total al rotulado general y nutricional. **Seguimiento:** La interventoría evidencia que el contratista realizo gestión con el proveedor INDUNAR, para las adecuaciones respecto a la etiqueta de rotulado general de los productos de panadería, así mismo se evidencia que la etiqueta actual, cuenta con NSA-1088-2025, lote 002-22092025, fecha de vencimiento 03-10-2025, dirección del proveedor, ingredientes y información nutricional por porción de 60 gr, sin embargo la etiqueta de rotulado no es visible, los valores de la tabla nutricional son borrosos y no es claro el valor de cada ingrediente o componente. Proveedor se compromete a realizar acción correctiva con rotulado.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 4.4: En área de bodega utensilios desechables y alimentos en un solo espacio sin separación. **Seguimiento:** La interventoría evidencia que el contratista realizo medidas correctivas, subsanando el hallazgo, ya que se evidencia una clara separación en la bodega de almacenamiento de los utensilios desechables y los alimentos (abarrotes) que esta área almacena como materia prima del servicio, por otra parte, las condiciones de almacenamiento son óptimas.
EPMSC TUMACO	07/07/2025	Favorable con requerimiento	82.5%	Dos meses	El servicio de alimentación actualmente se encuentra en contingencia, la interventoría continúa realizando verificaciones en campo con el fin de evidenciar implementación de plan de contingencia.
PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1	11/03/2025	Favorable	95.5%	Seis meses	**Hallazgo 1.1** Se evidencia en área de lavado de menaje, lavadero con enchape tipo cerámico, bordes desprendidos. **Seguimiento**: Se subsana el hallazgo, el contratista realiza cambio del lavadero y se evidencia enchape y bordes en buen estado. **Hallazgo 1.2** Se evidencia en área de lavado de menaje pared en material poroso. **Seguimiento**: El hallazgo persiste, ya que se observa pared del área de lavado de menaje, en material poroso y con desprendimiento. **Hallazgo 2.1** Se evidencia en área de congeladores para el almacenamiento de productos cárnicos (1) equipo en su parte externa con presencia de corrosión. **Seguimiento**: Se subsana el hallazgo, el contratista realiza mantenimiento de pintura en parte

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					externa del equipo congelador, no se observa corrosión.

Para el periodo de corte del presente informe se incluye la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 en la verificación en campo por pate de la interventoría, la cual cuenta con un concepto higiénico sanitario Favorable con el 95,5% de cumplimiento.

De los nueve 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 la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1. Por otro lado, cuatro establecimientos, cuentan con concepto higiénico sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, estos son: CPAMSPY POPAYAN, EPMSC TUMACO, EPMSC PASTO 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 nueve meses.

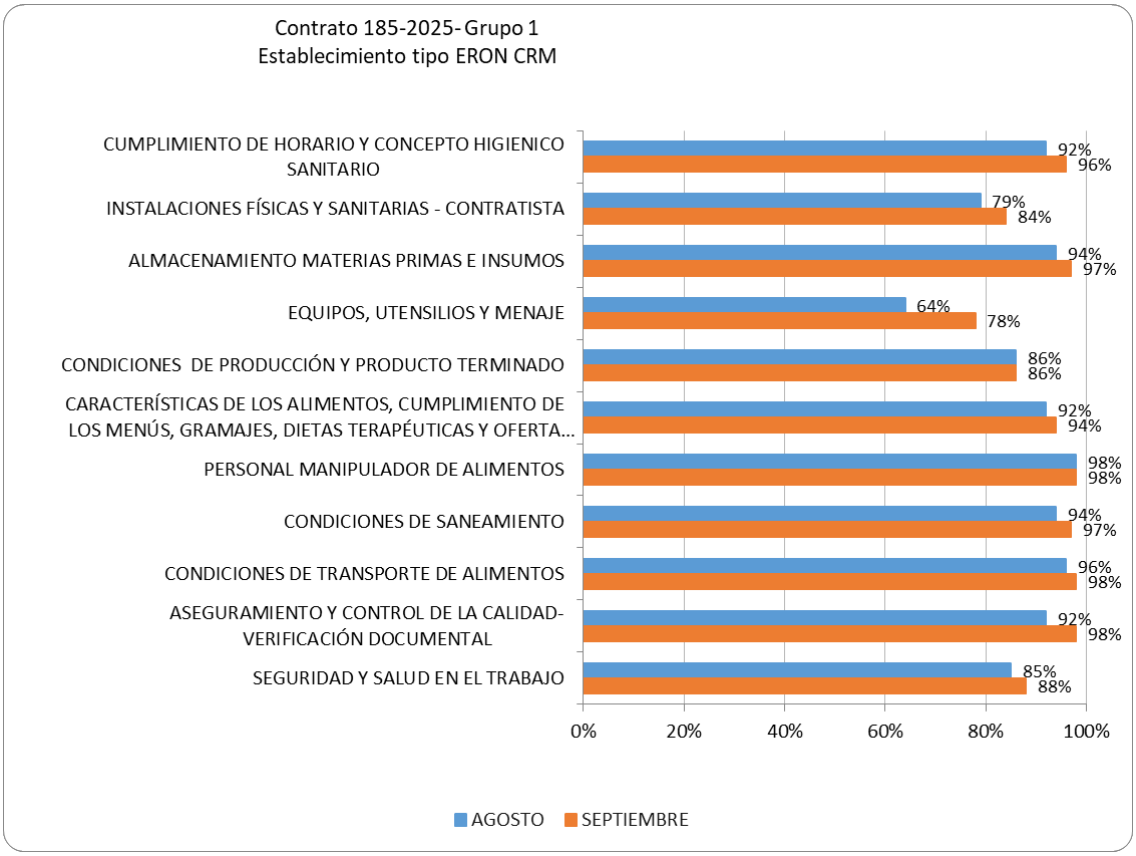
No se realizó seguimiento a las acciones del contratista con respecto a las observaciones consignadas en el concepto higiénico sanitario del EPMSC TUMACO, teniendo en cuenta que actualmente el servicio de alimentación se encuentra en contingencia por intervención en infraestructura.

Para el periodo de corte del presente informe se evidencia emisión de concepto higiénico sanitario para CPMSTUL TULUA (12/09/2025), por parte de la secretaría de salud de Tuluá con un porcentaje de cumplimiento del 90% y un concepto FAVORABLE y para EPMSC PASTO (17/09/2025), por parte de la secretaría de salud de Pasto con un porcentaje de cumplimiento del 89,5% y un concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, los cuales serán objeto de seguimiento por parte de la Interventoría en el próximo mes de ejecución posterior a dicha emisión.

2.2.1.2 Categoría N° 11 ERON

Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño en el mes de septiembre 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 septiembre 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 93% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (96%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó un aumento de cuatro puntos porcentuales respecto al periodo anterior (agosto). Se resalta el comportamiento de los establecimientos CPAMSPY POPAYAN, ERON DE POPAYAN, EPMSC EL BORDO, EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EPMSC TUMACO y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, los cuales obtuvieron un porcentaje de cumplimiento del 100% durante el periodo informado. En contrataste se tiene que en CPMSTUL TULUA con el 83% de cumplimiento y en EPMSC TUQUERRES con el 67% de cumplimiento, donde se evidenciaron dificultades relacionadas con falta de gestión ante secretaría de salud para el cambio de razón social en acta de inspección sanitaria, la cual se encontraba a nombre de UT Andino Colombiano.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (84%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (agosto), se evidencia un aumento de cinco puntos porcentuales en esta categoría, resaltando el comportamiento de los establecimientos ERON DE POPAYAN y CPMSTUL TULUA con el 100% de cumplimiento y del EPMSC IPIALES con el 94% de cumplimiento (presencia de humedad en

paredes de las zonas caliente y fría del área de producción del servicio de alimentación), 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 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), EPMSC TUMACO con el 82% de cumplimiento (sistema de evacuación de aguas residuales en área de almacenamiento de tubérculos sin protección, no cuenta con rejilla, no cuenta con soportes de certificados de calibración, para los medidores de consumo de gas, energía y agua, los medidores pertenecen al operador), PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 79% de cumplimiento (Se evidenció un informe de limitación de áreas, radicado el 9 de agosto de 2025 ante la interventoría; sin embargo, la información consignada no concuerda con lo observado en campo. En el informe se indica que existe un área de prealistamiento, cuando en realidad en ese espacio se realiza el ensamble. Asimismo, se señala que el área de lavado de utensilios y menaje es independiente, aunque también se utiliza para el prealistamiento de materia prima. Por otra parte, el área administrativa corresponde al mismo espacio destinado para la recepción de materia prima, y el área de ensamble de raciones para la general es compartida con el área de ensamble de dietas. Por lo anterior, se solicita al administrador actualizar la información del informe de limitación de áreas, de manera que refleje las condiciones reales, angeo del techo en el área de producción con presencia de deterioro, generando una abertura que representa un riesgo de ingreso de plagas, se evidencia sistema de evacuación de aguas residuales tapado, con agua estancada, generando mal olor, en el área de lavado y desinfección de menaje y utensilios, No se evidencia espacio físico exclusivo para el depósito temporal de residuos sólidos, se encuentra ubicado al ingreso de la planta, sin embargo, no está protegido), EPMSC EL BORDO con el 78% de cumplimiento (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, se observa la puerta principal del servicio de alimentación con presencia de corrosión y desprendimiento de pintura, se evidencia 1 lámpara sin funcionar en área de almacenamiento de abarrotes y fruver, contratista no gestiona los mantenimientos correctivos menores respecto a 1 mesón del área de ensamble, el cual presenta corrosión y deterioro de pintura en el soporte de la estructura), ERON CPAMSPY POPAYAN con el 73% 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) y en EPMSC TUQUERRES con el 72% de cumplimiento (se evidencia medias cañas sin pintar y con acabado deficiente, faltante de baldosas en la parte inferior del lavadero, así como desprendimiento de pintura en paredes de las áreas de almacenamiento y producción, se evidencia corrosión y desprendimiento de pintura en el marco de puerta de ingreso al área de almacenamiento de proteína y puerta de ingreso al área de almacenamiento de abarrotes, se evidencia que el mesón del área de distribución de alimentos preparados presenta baldosas partidas, grietas y porosidad. Así mismo, el mesón del área de producción presenta baldosa partida y agrietada, 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 del servicio. Contratista no cuenta con acuerdo de pago.

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

Como se puede observar en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para esta categoría en septiembre se evidencia un aumento de tres puntos porcentuales con respecto a agosto, resaltando el comportamiento de ocho de los nueve establecimientos del Grupo, los cuales obtuvieron porcentajes de cumplimiento

tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC: CPAMSPY POPAYAN, ERON DE POPAYAN, EPMSC EL BORDO, EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO y EPMSC TUQUERRES CON EL 100% de cumplimiento, CPMSTUL TULUA con el 91% de cumplimiento (el almacenamiento de materia prima en cuarto frío de congelación sin separación física de los productos, de acuerdo a sus características naturales (pollo, cerdo, pescado, res, salchicha, queso y fruver preliminado en el mismo espacio)) y EPMSC TUMACO con el 90% de cumplimiento (en almacenamiento 4.594 unidades de pan variedad del proveedor INDUNAR, lote 002-22092025, con fecha de vencimiento 03/10/2025. El proveedor no se encuentra en el listado de proveedores aprobados por interventoría para el grupo 1, en área de almacenamiento de proteínas, congelador C5 con contaminación química de los muslos de pollo, ya que se observa residuos de óxido sobre la materia prima almacenada en el equipo) y finalmente con un porcentaje de 85% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se encuentra la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 (listado de proveedores ofertados no se encuentra actualizado para la planta obligatoria externa, no se encuentra proveedor Cervalle S.A (carne de cerdo) y Pollos Piku (carne de pollo), las materias primas no se almacenan según sus características naturales, ya que en el congelador 3, se evidencia almacenamiento de contramuestras, queso, pulpas de fruta y hielo, sin separación física).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (78%):

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 catorce puntos porcentuales con respecto al periodo de agosto y se ubica como la categoría de menor desempeño en las verificaciones realizadas por parte de los profesionales de campo, con 39 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 con porcentaje de cumplimiento del 100%, en menor medida se encuentran EPMSC EL BORDO con el 88% de cumplimiento (se evidencian dos refrigeradores horizontales y un congelador horizontal destinados al almacenamiento de materias primas, los cuales presentan corrosión en sus partes internas y externas, deterioro de pintura y empaques de puertas en mal estado. Además, se observa una estufa con perillas deterioradas y fuga de gas), EPMSC TUQUERRES con el 87% de cumplimiento (se evidencia que el pela papas, serie EF00 153, presenta desprendimiento de la lija, además de oxidación y corrosión en la base del equipo), PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 86% de cumplimiento (se evidencia que la planta obligatoria externa no cuenta con los equipos mínimos requeridos según el anexo 5, para un parte de 332 PPL se requieren 2 refrigeradores de 520L, sin embargo solo se evidencia un refrigerador de 323 L), CPAMSPY POPAYAN con el 79% de cumplimiento (el contratista no cumple con los equipos mínimos requeridos según el anexo 5, faltan 5 refrigeradores de 520L y 3 congeladores de 530L. No se cuenta con oficio de aprobación de alternativas por parte de la entidad para el reemplazo de los cuartos de refrigeración (1) y congelación (1). Se observan 3 marmitas de 320 L instaladas en funcionamiento, se evidencian 2 pailas sin asa en área de proceso, se observan ollas en buen estado y sin abolladuras. Hallazgo parcial subsanado con fecha de 15-08-2025, se evidencian 10 carros transportadores 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. Se observan carros transportadores identificados CT patio 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10), EPMSC IPIALES con el 76% de cumplimiento (no cumple con la totalidad de los equipos establecidos en el Anexo 5. Para la cantidad actual de PPL (681), se requieren ocho (8) puestos de cocción, tres (3) refrigeradores de 520 litros y tres (3) congeladores de 530 litros; sin embargo, se dispone únicamente de siete (7) puestos de cocción, dos (2) refrigeradores con capacidad de 3 y 2 toneladas respectivamente, y dos (2) congeladores con capacidad de 5 toneladas y 200 litros. Adicionalmente, el contratista cuenta con tres (3) marmitas a gas de 250 kg, una (1) marmita eléctrica de 50 kg y un (1) sartén basculante. El contratista radicó medidas estratégicas para el reemplazo de los equipos faltantes; no obstante, dichas medidas aún no cuentan con aprobación por parte de la interventoría, el contratista dispone de seis (6) carros transportadores, identificados de la siguiente manera, CT1, CT2, CT3, CT4, CT5 y CT6, sin embargo, estos no cumplen con las características estipuladas en la OTM, al no contar con puertas ni sistemas de cierre), ERON EPMSC

PASTO con el 71% 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 1.284 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 presenta propuesta de documento técnico con medidas alternativas para suplir esta limitación, sin embargo, el documento no cuenta con aprobación por parte de interventoría, se evidencia uso de dos estufas de tres puestos (números 2 y 5), las cuales presentan desprendimiento de lámina, corrosión y oxidación. El contratista realizó una subsanación parcial del hallazgo reportado el 22/08/2025, mediante el cambio de la estufa número 1, se evidencia que los cinco carros transportadores no cuentan con puertas ni sistemas de cierre, incumpliendo las características técnicas estipuladas en la OTM. El contratista subsana parcialmente el hallazgo del 06/08/2025 mediante la identificación de los equipos). Finalmente, con porcentajes tipificados como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se encuentran EPMSC TUMACO con el 60% de cumplimiento (el servicio de alimentación, no cumple con la totalidad de equipos mínimos requeridos conforme al anexo 5, dado que para un parte de 408 PPL, se requieren dos procesadores de 50 kg/h y actualmente el servicio de alimentación cuenta con un procesador de 300 kg/h, sin embargo el contratista no cuenta con oficio de sustitución de quipos aprobado por Interventoría, corrosión y óxido en las puertas y parte inferior del cuarto frío, así como en los congeladores 1, 2, 3 y 4. El congelador 5 presenta deterioro estructural severo, con daño total en las puertas y corrosión avanzada en su parte interna y externa, lo que lo inhabilita para el almacenamiento de alimentos (muslos de pollo), en especial productos cárnicos o proteínas. Se resalta que el congelador C3 actualmente se encuentra fuera de uso desde el 15/08/2025, se evidencia el uso de tres ollas con abolladuras visibles en el área de producción, el equipo de congelación C3 no se encuentra en funcionamiento desde el 15/08/2025 y presenta daño en su estructura interna. Por su parte, el congelador C5 se encuentra en operación, pero registra deterioro estructural severo en sus partes interna y externa, con presencia de corrosión, óxido y desprendimiento de láminas, se evidencia que los carros transportadores 1 y 2 no cuentan con sistema de puertas o cierre hermético, incumpliendo las características establecidas en la OTM) y CPMSTUL TULUA con el 56% de cumplimiento (De acuerdo al requerimiento del anexo # 5, para un parte evidenciado de 1119 PPL falta: 1 licuadora no industrial de 2 L, 4 refrigeradores de 520 L y 4 congeladores de 530 L, se evidencian 7 fondos en mal estado deteriorados, rotos y partidos en uso en área de producción. El contratista realiza reposición de un fondo, subsanando de manera parcial el hallazgo evidenciado, se evidencia cuarto de refrigeración sin funcionamiento (daño del compresor), desde 07-04-2025, la calibración a escala se realiza con termómetro con calibración acreditada con razón social U. T. SERVIR USPEC, fecha de calibración 2025-08-01, dando cierre parcial al hallazgo evidenciado, se evidencian 3 carros transportadores internos (carro E-P., carro patio 1 y carro patio 6 y 7), carro de arrastre manual para traslado de producto terminado, los cuales no cumple con el requerimiento de la OTM, no tienen sistema de cierre ni puertas; el contratista realiza mantenimiento de pintura a los tres carros E-P., carro patio 1 y carro patio 6 y 7. Dando cierre parcial al hallazgo evidenciado).

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

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó un comportamiento constante, respecto al periodo anterior (agosto), resaltando el comportamiento de ERON DE POPAYAN y 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 CPMSTUL TULUA y EPMSC PASTO con el 90% de cumplimiento (se evidencia ensamble y distribución de producto terminado en fondos no isotérmicos). 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 EPMSC IPIALES y EPMSC EL BORDO con el 89% de cumplimiento (se evidencia ensamble y distribución de producto terminado en fondos no isotérmicos, incumplimiento en la temperatura de servido de alimentos no mayor 4°C +/-2ºC, el contratista no realiza acción correctiva), en EPMSC TUMACO con el 84% de cumplimiento (se evidencia ensamble y distribución de producto terminado en fondos no isotérmicos, incumplimiento en protocolo de toma de contramuestras, así mismo, estas no son almacenadas en recipientes asépticos de plástico con tapa hermética), en CPAMSPY POPAYAN con el 79% de cumplimiento (se evidencia despacho de producto terminado en fondos, sin los

utensilios estandarizados para garantizar el gramaje y volumen de servido en los patios, se evidencia ensamble y distribución de producto terminado en fondos no isotérmicos) y en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 76% de cumplimiento (se evidencia que el hielo utilizado en el servicio de alimentación no se encuentra rotulado, se evidencia ensamble y distribución de producto terminado en fondos no isotérmicos, incumplimiento en protocolo de toma de contramuestras).

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

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 agosto. Es de resaltar que para las verificaciones en campo realizadas por la interventoría, en siete de los nueve establecimientos del grupo 1 se obtienen porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; EPMSC TUQUERRES, EPMSC TUMACO, EPMSC PASTO, EPMSC IPIALES, DE POPAYAN y CPMSTUL TULUA con el 100% de cumplimiento y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 94% de cumplimiento (no se evidencia soporte documental de socialización del ciclo de menú y sus actualizaciones). 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 el EPMSC EL BORDO con el 88% de cumplimiento (intercambios no notificados, suministro de bebida dulce para los PPL Jorge Alcides Sánchez y Javier Duran con dieta Hipoglucida, suministro de dietas en fondos no isotérmicos y falta de rotulación en recipientes de dieta) y en CPAMSPY POPAYAN con el 84% de cumplimiento (el contratista no implementa el uso de pulpa de fruta para la elaboración del jugo, ya que el parte del establecimiento es de 2448 PPL y la OTM refiere que para más de 2000 PPL se debe hacer uso de pulpa de fruta, se evidencia que el contratista suministra la bebida de las dietas, omitiendo el uso de recipientes isotérmicos, además no se observa una clara identificación diferencial que permita detallar a qué tipo de dieta pertenecen, lo anterior acorde a oficio aprobado por la USPEC E-2025008918 del 08-08-2025. Se observa las bebidas en recipientes isotérmicos sin detallar a que dieta pertenecen).

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (98%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (agosto), se evidencia un comportamiento constante 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 CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, CPAMSPY POPAYAN, EPMSC IPIALES, EPMSC TUMACO, EPMSC PASTO y EPMSC TUQUERRES con el 100% de cumplimiento. En tipificación de cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, se encuentran el EPMSC EL BORDO (el profesional de mantenimiento no ha cumplido con la frecuencia de visitas mensuales estipulada, se evidencia que el manipulador de alimentos Armando Caicedo no cuenta certificado médico anual vigente en el contrato apto para manipular alimento y exámenes clínicos) y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 (se requieren 5 manipuladoras y solo cuentan con 3. Por otro lado, no se evidencia el cumplimiento de la frecuencia de visita quincenal según lo estipulado en el anexo 9, anexo 10, estudios previos y OTM para el profesional de calidad y EP y la nutricionista) con el 87% de cumplimiento.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (97%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo aumenta tres puntos porcentuales con respecto al periodo de agosto. Es de resaltar que, para las verificaciones en campo realizadas por la interventoría, los nueve establecimientos del grupo 1 obtienen porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, EPMSC TUQUERRES, EPMSC IPIALES y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 100% de cumplimiento, CPAMSPY POPAYAN con el 96% de cumplimiento (se evidencia que el

contratista no garantiza la adecuada limpieza 4 estufas, dos ollas y dos pailas, las cuales presentan hollín), EPMSC EL BORDO (se evidencia estancamiento de agua en varias zonas del área de lavado, debido a baldosas partidas y acumulación de impurezas y polvo en techos del servicio de alimentación. No se cuenta con registros), EPMSC PASTO (se evidencia acumulación de hollín en dos estufas (2 y 5) del área de producción, inicialmente verificadas. Adicionalmente, la misma condición se presenta en las estufas 3, 4 y 6, encontrándose estas unidades con presencia de hollín. De igual forma, se observa un caldero en uso que presenta acumulación de hollín en su superficie) y EPMSC TUMACO (se evidencia paredes del área de producción con acumulación de grasa, asimismo estancamiento de agua en área de producción de jugos, área de almacenamiento de tubérculos y área interna de cuarto frio, se evidencia acumulación de residuos de grasa en el techo del área de producción) con el 93% de cumplimiento.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (98%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (agosto), se evidencia aumento de dos puntos porcentuales en esta categoría. Se resalta el comportamiento del CPAMSPY POPAYAN, EPMSC IPIALES, EPMSC TUQUERRES y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 100% de cumplimiento. El porcentaje de cumplimiento de la categoría se ve afectado por el EPMSC PASTO con él con el 80% de cumplimiento, se evidencia que la parte interna del vehículo de placas MYZ-792 se encuentra con presencia de residuos de tierra, lo cual puede generar una contaminación de los alimentos transportados (productos de panadería). Es importante anotar que, durante la ejecución en campo por parte de la interventoría, no se verificaron CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS en CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, EPMSC EL BORDO y EPMSC TUMACO en el periodo de corte informado, ya que no se evidenciaron durante las visitas.

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

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó un aumento de seis puntos porcentuales respecto al periodo anterior (agosto), ubicando los nueve establecimientos del Grupo 1 en porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, EPMSC IPIALES y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 100% de cumplimiento, CPAMSPY POPAYAN con el 98% de cumplimiento (no se evidencia paz y salvo correspondiente a pagos del mes de julio 2025 ni agosto 2025 correspondiente al pago de servicios públicos, alcantarillado, bonificación a PPL), EPMSC EL BORDO (se evidencia que el manipulador de alimentos Armando Caicedo no cuenta con ARL. No se evidencia soporte del mes de septiembre 2025), EPMSC PASTO (se evidencia que el contratista no implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, ya que se observa 3 estufas (1,2 y 5) con desprendimiento de lámina y presencia de corrosión y oxidación) y EPMSC TUQUERRES (se evidencia que el contratista no implementa mantenimiento preventivo de equipos, toda vez que el pela papas serie EF00153 presenta lija desprendida) con el 96% de cumplimiento y EPMSC TUMACO con el 95% de cumplimiento donde se evidencia que el servicio de alimentación opera bajo un plan de contingencia específico para el establecimiento, ajustado a las condiciones propias del mismo y diseñado conforme a la estructura documental definida en la OTM. No obstante, dicho plan aún no cuenta con aprobación formal por parte de interventoría.

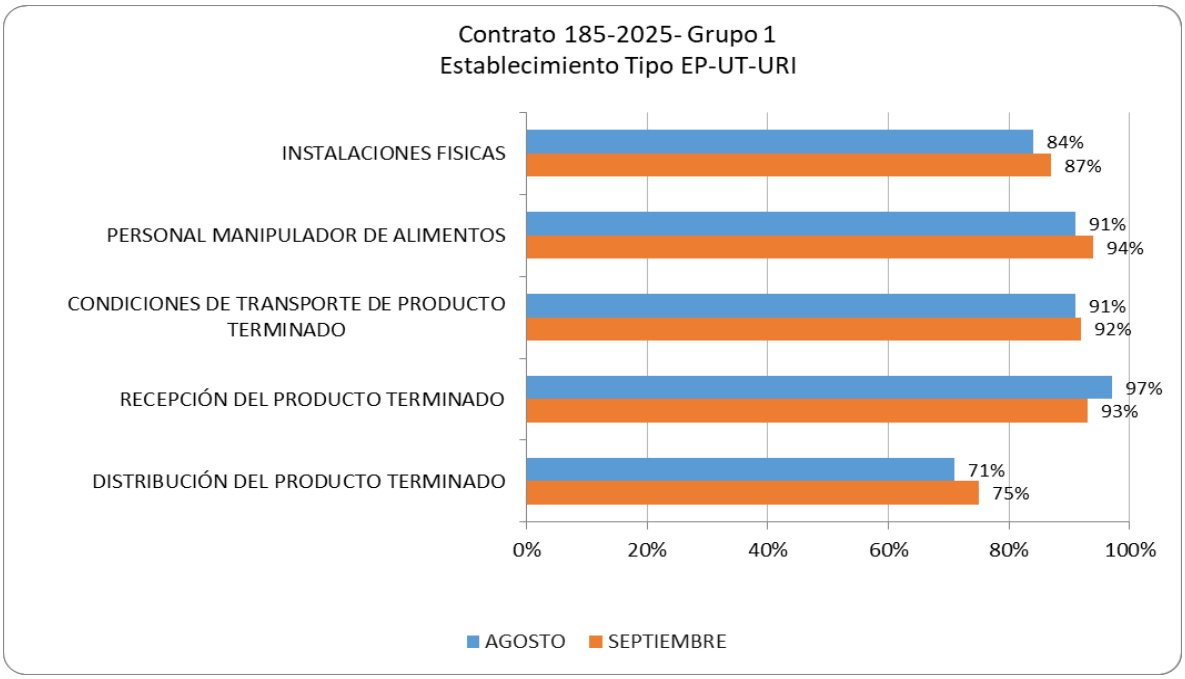
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (88%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo aumenta tres puntos porcentuales con respecto al periodo de agosto. Se resalta el comportamiento de seis de los nueve establecimientos del Grupo 1, los cuales obtuvieron porcentajes de cumplimiento del 100%, tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON DE POPAYAN, EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EPMSC TUMACO, EPMSC TUQUERRES y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1. En menor medida con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las

obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se tiene a CPMSTUL TULUA (el servicio de alimentación no cuenta con extractores de aire para evitar condensación y favorecer el flujo de calor) y EPMSC EL BORDO (el extractor de aire fue retirado del área de producción el día 23-08-2025, sin embargo, considerando las altas temperaturas que se manejan en la zona, se genera acumulación excesiva de calor y la ventilación es insuficiente) con el 80% de cumplimiento y CPAMSPY POPAYAN con el 68% de cumplimiento donde se evidencia campana de extracción en el servicio de alimentación sin funcionamiento desde el 29-08-2025.

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 septiembre 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 septiembre 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 (87%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo aumenta tres puntos porcentuales con respecto al periodo de agosto, resaltando el comportamiento de UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP ARCELE TAS URI, EP CAI3 AGUACLARA, EP ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP PERMANENTE, EP SUR BARRIO

BOLIVAR, EP TIMBIO, EP GUARDACOSTAS y EP TAMBO con el 100% de cumplimiento en la categoría. En contraste se tiene que en EP PERMANENTE 2 y EP POLICIA TUMACO se evidencian porcentajes de 0% de cumplimiento, debido a que el producto terminado, es colocado directamente sobre el piso al interior de la EP. Por otra parte para el periodo de corte informado no se realizó verificación de las variables de esta categoría en EP ARCELETAS URI CTI POPAYAN y EP BELLO HORIZONTE.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó un aumento de tres puntos porcentuales respecto al periodo anterior (agosto). Se resalta el comportamiento de los establecimientos UT BATALL ÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGAD A DE INFANTE RIA No 4, EP ARCELE TAS URI - CTI POPAYAN, EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA, EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP PERMANENTE, EP PERMANENTE 2, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP TIMBIO, EP ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP TUMACO con el 100% de cumplimiento en la categoría. En contraste se tiene la EP TAMBO con el 0% de cumplimiento donde 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. No cuenta con dotación de color claro, tapabocas, gorro ni guantes y se evidencia que no cuenta con certificado médico ni certificado de manipulación en BPM vigente.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (92%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (agosto), se evidencia aumento de un punto porcentual en esta categoría, resaltando el comportamiento de los establecimientos UT BATALL ÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGAD A DE INFANTE RIA No 4, EP ARCELE TAS URI - CTI POPAYAN, EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA, EP BELLO HORIZONTE, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP PERMANENTE, EP PERMANENTE 2, EP TIMBIO, EP ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP TUMACO con el 100% de cumplimiento en la categoría. Por otra parte, se tienen las EP CAI3 AGUACLARA (no se cuenta con certificado de calibración para el termómetro utilizado por el contratista, para la verificación de temperaturas durante el transporte - vehículo de placa WOY860) y EP SUR BARRIO BOLIVAR (se evidencia que la distribución de las 27 raciones para la EP, es realizada en carro moto de placa 075ADH, incumpliendo con lo exigido por la OTM, cuando se distribuyen más de 20 raciones) con el 80% de cumplimiento. Finalmente, en EP TAMBO con el 20% de cumplimiento (Se evidencia que el vehículo motocicleta de placas RCN-50E que transporta los alimentos a la EP, 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 suministrados, además no se evidencia el termómetro de punzón, cuyo fin es garantizar el control adecuado de las condiciones térmicas durante el transporte de los alimentos. No se evidencia plan de rutas con placa del vehículo ni rango de horarios durante el tiempo de servicio), se tipifica como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo disminuye cuatro puntos porcentuales con respecto al periodo de agosto, afectada principalmente por los incumplimientos evidenciados en EP TAMBO con el 67% de cumplimiento (no se cuenta con soporte documental de que el ciclo de menú se encuentre socializado y/o informado a los responsables de la EP Tambo, Se evidencia que el contratista no suministra la totalidad de componentes del menú, el contratista no cumple con el menú estándar EP establecido), EP PERMANENTE 2 con el 78% de cumplimiento (Se evidencia que el contratista no cuenta con soportes de socialización del nuevo ciclo de menús aprobados por interventoría, que a partir de hoy 17-09-2025, se deben cumplir. Así mismo no se evidencia dentro de la EP el ciclo de menú actualizado para estaciones de policía y el contratista no cumple con el ciclo de menú), EP ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP PERMANENTE, UT BATALLÓN

DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA" y UT BRIGAD A DE INFANTE RIA No 4, con el 89% de cumplimiento, (se evidencia que el contratista no cumple con ciclos de menú para estaciones de policía, los intercambios no se encuentran notificados en el sistema K2). Se resalta el comportamiento de EP ARCELE TAS URI - CTI POPAYAN, EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA, EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP TIMBIO y EP TUMACO, las cuales obtuvieron el 100% de cumplimiento en la categoría en el periodo de corte informado.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (75%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó un aumento de cuatro puntos porcentuales respecto al periodo anterior (agosto), resaltando el comportamiento de UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGAD A DE INFANTE RIA No 4, EP ARCELE TAS URI - CTI POPAYAN, EP BELLO HORIZONTE, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP TIMBIO, EP ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP TUMACO con el 100% de cumplimiento en la categoría. Por otra parte, con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se encuentran EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA y EP PERMANENTE con el 67% de cumplimiento. Finalmente, en incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP PERMANENTE 2 con el 50% de cumplimiento y EP TAMBO con el 0% de cumplimiento en la categoría por la entrega de la bebida en recipientes plásticos reutilizables, no adecuados, lo que no garantiza condiciones de asepsia. Además, no se cuenta con aprobación por parte de la entidad para entrega en fondo de las bebidas y no se evidencia la entrega de vasos para el consumo de la bebida suministrada en fondo.

2.2.2 GRUPO 2

2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de septiembre 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%	Dos meses	**Hallazgo 1.2:** Se evidencia deficiencias locativas en pisos, muros y techos en área de proceso. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica del 26-09-

					2025, se evidencian pisos porosos con grietas y baldosas desgastadas y lámina de muro con fisuras en área de proceso. Se observa el techo del área de almacenamiento de tubérculos con presencia de humedad. **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 interventoría técnica del 26-09-2025, se evidencia techo del área caliente sin cielo falso y con acumulación de grasa y hollín. **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 técnica del 26-09-2025, se evidencia lámina desajustada de la pared, en bodega de fruver, que puede permitir el ingreso de plagas. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia agua estancada en área de procesos y almacenamiento por piso desgastado **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 26-09-2025, no se evidencia empozamiento de agua en área de procesos ni almacenamiento.
EPMSC SEVILLA	15/08/2025	Favorable	98%	Un mes	**Hallazgo 1.2:** Algunas paredes de bodega no son lisas, con rugosidades. **Seguimiento:** En visita de

					interventoría técnica de fecha 24-09-2025 al servicio de alimentación EPMSC SEVILLA, se permite evidenciar que el contratista no ha gestionado los mantenimientos correctivos menores del piso del área de bodega, el cual le falta pintura epóxica y las paredes de la parte alta presentan rugosidad. **Hallazgo 1.3:** Techos no lisos, difíciles limpiezas irregulares **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 24-09-2025 al servicio de alimentación EPMSC SEVILLA, se permite evidenciar que el contratista no ha gestionado los mantenimientos de pintura ya que todo el techo del servicio de alimentación le falta pintura y tienen presencia de hongo.
EPMSC CAICEDONIA	15/8/2025	Favorable	98%	Un mes	**Hallazgo 1.2:** Pisos con porosidades, paredes con humedad área de bodega. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 24-09-2025 al servicio de alimentación EPMSC SEVILLA, se permite evidenciar que el contratista no ha gestionado los mantenimientos correctivos menores del piso del área de bodega, el cual le falta pintura epóxica y se observa que las paredes de la parte alta presentan rugosidad. **Hallazgo 1.3:** Techo en perlite rugoso no sanitario. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 24-09-2025 al servicio de alimentación EPMSC SEVILLA,

					se permite evidenciar que el contratista no ha gestionado los mantenimientos de pintura ya que a todo el techo del servicio de alimentación le falta pintura y se evidencia presencia de hongo.
EPMSC BOLIVAR	28/7/2025	Favorable	100%	Dos meses	Sin observaciones
EPMSC LA UNION	10/6/2025	Favorable	97%	Tres meses	**Hallazgo 1.1:** área del establecimiento es pequeño, no hay separación de área (preparación de alimentos). **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 24-09-2025, se evidencia que el hallazgo persiste ya que el área del establecimiento es pequeño, no hay separación de áreas preparación de alimentos y ensamble. **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 24-09-2025, se evidencia que los productos almacenados sobre estantería en área de almacenamiento de no perecederos se encuentran sin distancia mínima con respecto de la pared.
CPAMS EJECA	22/07/2025	Favorable	100%	Dos meses	**Sin observaciones**
EPMSC BUGA	15/11/2024	Favorable	100%	Diez meses	**Sin observaciones**
PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G02 - ALAMEDA	16/09/2025	Favorable con requerimiento	85%	Catorce días	**Hallazgo 1.1:** Se evidencian área que no se encuentran delimitadas como almacenamiento de materia prima, empaque e insumos químico.

					Seguimiento: En visita de interventoría técnica realizada el 22-09-2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidenció que no se encuentra delimitada el área de almacenamiento de materias primas del área de almacenamiento de empaques desechables. Con respecto al área de insumos químicos se encuentra en un espacio delimitado. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia deterioro en paredes en las diferentes áreas, producción y almacenamiento, las uniones entre piso- pared no son redondeadas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 22-09-2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidenció pared con grieta en área de producción (donde está ubicada unidad de frio en desuso) y pared del área de almacenamiento en buen estado. El contratista ha realizado adecuación de uniones piso – pared. **Hallazgo 1.3:** Diferentes áreas con techo de no fácil limpieza y desinfección. Algunas luminarias sin protección. Puertas y ventanas con mallas deterioradas**.** **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 22-09-2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidenciaron puertas y ventanas con mallas en buen estado. Así mismo se evidencian luminarias con protección. Por otro lado, se

					evidenció en área de almacenamiento de abarrotes y frutas y verduras, techo alto y estructuras de madera en el mismo, lo que dificulta los procesos de limpieza. **Hallazgo 2.1:** Ollas deterioradas **Seguimiento**: En visita de interventoría técnica realizada el 22-09-2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidenció una olla sin asa. **Hallazgo 4.4:** No se evidencia separación física del área de almacenamiento de materia prima, empaques y productos químicos**.** **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 22-09-2025 a la planta externa obligatoria G02, no se evidenció separación física entre el área de almacenamiento de materias primas y el área de almacenamiento de empaques desechables. Con respecto al área de insumos químicos se encuentra en un espacio delimitado. **Hallazgo 5.1:** Cloro 1.73, pH: 6.6 Tanque de almacenamiento no está ubicado en un área independiente **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 22-09-2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidenció tanque de almacenamiento ubicado en el área de limpieza y

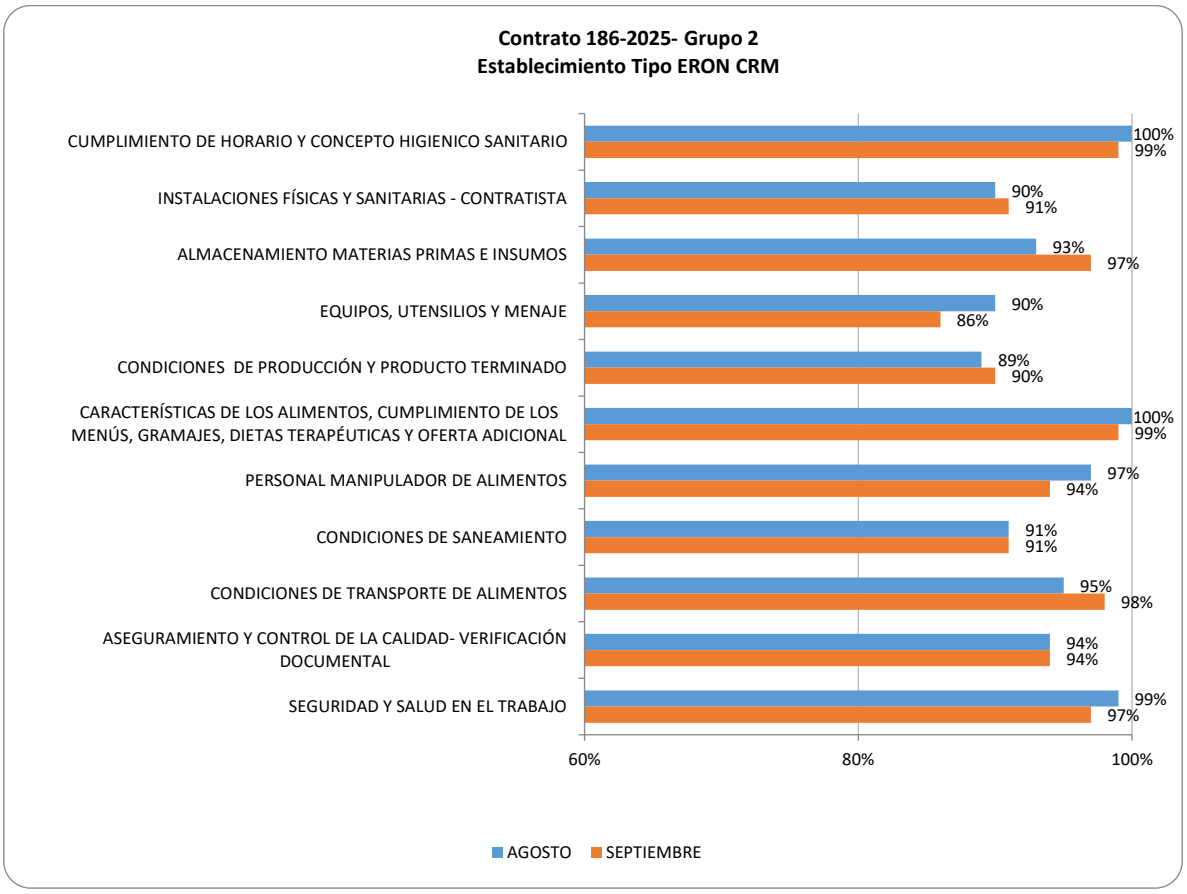
					desinfección de menaje, utensilios y canastillas. **Hallazgo 5.2:** Sifón del área de lavado dañado**.** **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 22-09-2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidenció sifón del área de lavado en buen estado. **Hallazgo 5.3:** No se destina área técnica para almacenamiento transitorio de residuos solidos **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 22-09-2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidenció área para almacenamiento transitorio de residuos sólidos.

Durante el periodo evaluado se revisaron ocho establecimientos, de los cuales siete obtuvieron concepto sanitario Favorable, a excepción de la Planta Externa Obligatoria G02-Alameda que obtuvo Concepto Favorable con Requerimiento. 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 septiembre de 2025, se realizó visita de inspección, vigilancia y control sanitario por parte del ente territorial de salud a la Planta Externa Obligatoria G02-Alameda.

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 septiembre 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 septiembre 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 (99%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría disminuyó 1 punto porcentual con respecto al periodo anterior. En la Planta Obligatoria Externa G02- Alameda con un 89% de cumplimiento, se identifica que no cuenta con Concepto Higiénico Sanitario vigente, sin embargo, se evidencia gestión del contratista ante el ente territorial para su generación. En los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Buga, EPMSC Caicedonia, EPMSC Cali, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla, se destaca el cumplimiento total del 100% de las variables correspondientes a esta categoría, 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 (91%): Se observa en esta categoría un aumento de 1 punto porcentual con respecto al periodo anterior. Los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia y EPMSC Sevilla cumplen a cabalidad con todas las variables evaluadas en esta categoría, garantizando una infraestructura

adecuada (pisos, paredes, techos, sistemas de ventilación, iluminación, redes sanitarias) y minimizando el riesgo de contaminación cruzada. En el CRM EJECA, EPMSC Buga y EPMSC La Unión con un cumplimiento del 94%, presentan hallazgos relacionados, respectivamente, en la no instalación de medidores calibrados que permitan verificar el consumo de los servicios públicos; obstrucción en los sistemas de agua residuales generando empozamiento de agua y malos olores; y en la no gestión de mantenimientos correctivos en pared en área de almacenamiento de proteína con desprendimiento de pintura y presencia de grietas. En el EPMSC Cali, con un 77% 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, luminaria fuera de servicio en área de cocina caliente. En la Planta Obligatoria Externa G01-Alameda, con un 75%, se identifica lámpara sin funcionar en área de preliminado, instalaciones eléctricas sin protección en áreas de producción y almacenamiento de empaques y sistema de evacuación de aguas residuales sin tapa removible en área de producción.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (97%): Para esta categoría se evidencia un incremento de cuatro puntos porcentuales en su calificación con respecto al mes anterior. Los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Buga y EPMSC La Unión, 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. En el EPMSC Cali, con un 96% de cumplimiento, se identifican hallazgos relacionados al no cumplimiento en el etiquetado y rotulado de los alimentos (huevos), a la no identificación de alimentos que han sido fraccionados y/o re envasados de su empaque original (carne de cerdo), a la adquisición de alimentos no correspondientes a los proveedores ofertados (azúcar de marca Lucerna). Adicionalmente, se evidencia materias primas no conservadas en empaques de primer uso y almacenadas en canastillas con deficiencias de higiene. Los establecimientos EPMSC Caicedonia y EMPSC Sevilla con un 95% de cumplimiento cada uno, registran afectación en la proyección del plan de compras de materia prima (arroz) de acuerdo con el promedio del parte diario. La Planta Obligatoria Externa G02 con un 91%, presenta afectación por no contar con registros actualizados de salida de producto no conforme, así como en el desabastecimiento de materias primas (aceite).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (86%): Se observa en esta categoría una disminución de cuatro puntos porcentuales respecto al mes de agosto. El EPMSC Buga, con un 48% de cumplimiento, registra una afectación significativa debido a la falta de equipos mínimos requeridos al no estar relacionados en oficio aprobado por la entidad de alternativas de equipos; adicionalmente, se identifican planchas asadoras de sobreponer con flautas desgastadas, ollas en mal estado, cuarto frío sin funcionamiento e incumplimiento en las características técnicas de los carros transportadores de alimentos por ausencia de puertas o sistemas de cierre. La Planta Externa Obligatoria G02-Alameda, con un 60% de cumplimiento, no cuenta con equipos mínimos requeridos ni con oficio aprobado por la entidad para las estrategias tomadas para su reemplazo, se observan estufas sin perillas, el servicio de alimentación no cuenta con trampa grasa portátil ni subterránea. Los establecimientos EPMSC Caicedonia y EPMSC Sevilla con un 94%, cada uno, y el EPMSC Cali con el 96%, presentan incumplimiento en las características técnicas exigidas para los carros transportadores de alimentos en lo referente a la ausencia de puertas o sistemas de cierre. 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.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (90%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó un aumento de un punto porcentuales respecto al mes anterior. En los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Caicedonia y EPMSC Sevilla con un cumplimiento del 100%, 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. No obstante, 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, EPMSC Cali (89%), EPMSC Buga (89%), EPMSC Bolívar (88%), EPMSC La Unión (87%). Finalmente, en La Plata Externa

Obligatoria G02 – Alameda con el 78% de cumplimiento, se evidencia el ingreso de producto terminado (arroz) desde el EPMSC Cali omitiendo el uso de recipientes isotérmicos, no cumplimiento en la temperatura 4ºC +/-2 ºC, para alimentos refrigerados, la no entregada de utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de los componentes suministrados y el no uso de recipientes asépticos de plástico con tapa hermética, para el almacenamiento de contramuestras.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó una diminución de un punto porcentual con respecto al periodo anterior, debido a que La Planta Externa Obligatoria G02 con el 97% de cumplimiento, presenta afectación en la ausencia de actas de socialización de los ciclos de menús aprobados. Se resalta el cumplimiento al 100% de las variables de la categoría en los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC La Unión, EMPSC Cali, EPMSC Sevilla, EPMSC Caicedonia y EPMSC Buga, 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 (94%): Durante el periodo evaluado se evidenció una disminución de tres puntos porcentuales en esta categoría respecto al mes de agosto. En el establecimiento EPMSC Buga, con el 86% de cumplimiento, se observó que los manipuladores utilizan dotación en mal estado (botas y petos) y no se cumple con la frecuencia mínima (semanal) del personal supervisor de calidad y estaciones de policía. Para los casos del CRM EJECA (88%) y la Planta Obligatoria G02-Alameda (91%) no se da cumplimiento al personal mínimo requerido faltando un manipulador de alimentos, un auxiliar administrativo y un ingeniero de alimentos. Los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia y EPMSC Sevilla con el 94%, presentan hallazgos relacionados, respectivamente, en la falta de certificado médico (apto para manipular alimentos) de uno de los manipuladores de alimentos; no cumplimiento en la frecuencia mínima del personal supervisor de calidad y estaciones de policía; y manipuladores utilizando dotación en mal estado (petos). Finalmente, el EPMSC Cali con el 97% de cumplimiento en las variables evaluadas, se observó que los manipuladores utilizan dotación (peto) en mal estado. Por otra parte, es válido mencionar EPMSC La Unión con un 100% de cumplimiento.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (91%): Durante el periodo evaluado, esta categoría se mantuvo respecto al mes anterior. Los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y 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. En el EPMSC Sevilla con el 97% de cumplimiento se evidencia la presencia de hongos en el techo del área de almacenamiento de abarrotes. En el establecimiento EPMSC Cali con el 88% de cumplimiento, se evidenciaron múltiples afectaciones, entre ellas deficiencias en la limpieza y desinfección del techo del área caliente y en ollas, falta de suministro de algunos insumos de aseo, como desengrasante y se observa de jabón líquido para manos con olor en instalaciones sanitarias, y la no realización de limpieza y desinfección de trampa grasa subterránea. En EPMSC Buga con el 88%, se evidencia malla de angeo con deficientes condiciones de limpieza, sistemas de evacuación de aguas residuales obstruidos generando empozamiento de agua y malos olores, se observan pailas con acumulación de hollín en área de producción, ausencia de contenedores para el almacenamiento temporal de residuos sólidos. Por último la Planta Externa Obligatoria G02-Alameda con el 78% de cumplimiento se evidencian falencias de limpieza y desinfección en pailas, extractores y en paredes del área de producción y almacenamiento de fruver, además no se evidencia un correcto manejo de residuos líquidos, toda vez que la planta externa no cuenta con trampa de grasa.

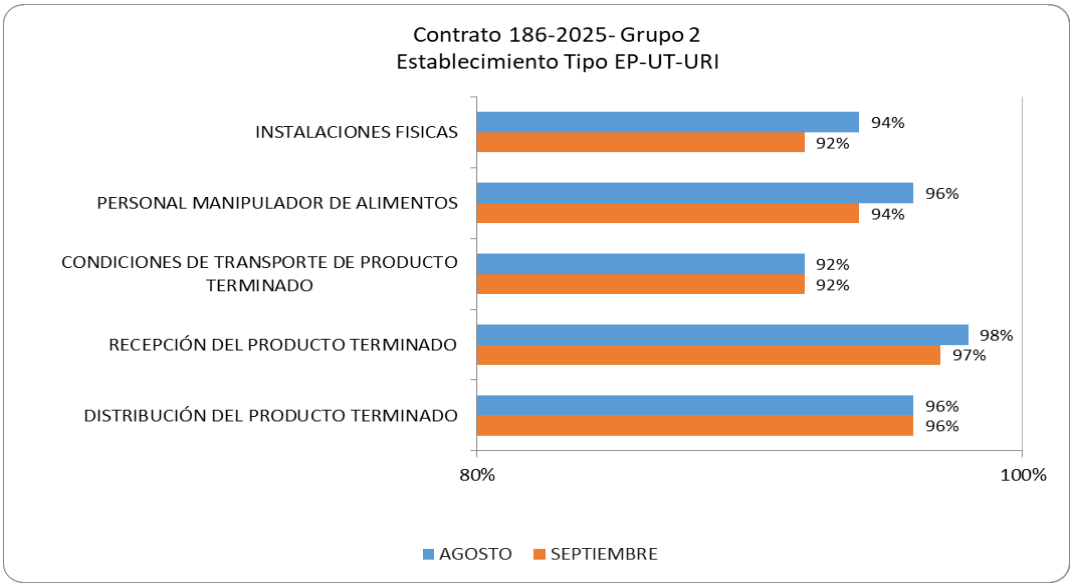
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (98%): En esta categoría se evidenció un incremento de tres puntos porcentuales en la calificación del contratista respecto al periodo anterior. Como aspecto positivo, se destaca en los establecimientos EPMSC Buga, EPMSC Sevilla y la Planta Obligatoria Externa G01-Alameda con un cumplimiento del 100%, 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, obtuvo un cumplimiento del 98% y presentó afectaciones asociadas a deficiencias higiénicas sanitarias en los vehículos auditados. Por otra parte, EJECA, EPMSC Bolívar, Caicedonia y La Unión 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 (94%): Durante el periodo evaluado, esta categoría se mantuvo respecto al mes anterior. El CRM EJECA, EPMSC Bolívar y EPMSC Sevilla alcanzaron 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 con el 96% de cumplimiento, hallazgo relacionado con la ausencia de paz y salvo, ya que el contratista adeuda bonificación de la PPL, servicios públicos y proyecto productivo panadería de Inpec Caicedonia del mes de julio de 2025. El EPMSC Cali registró un 95%, con hallazgos relacionados con pago a bonificación y ARL de la PPL, además no se evidencia soporte de pago al establecimiento correspondiente al mes de julio y agosto de 2025 al consumo proporcional de los servicios públicos y proyecto productivo (panadería). El EPMSC La Unión alcanzó un 92% debido a que el contratista no cumple con el pago de la bonificación a la PPL correspondiente al mes de julio y agosto de 2025, así mismo, no cumple con el pago de los servicios públicos de energía y agua del mes de julio de 2025.El EPMSC Buga con 91%, debido a la ausencia de paz y salvo, soportes de pago de servicios públicos, bonificación a PPL y proyectos productivos (productos panificados) del mes de julio-2025, además los equipos de medición utilizados en el control de temperatura y gramaje no se encuentran codificados. Finalmente, la Planta de Producción Externa G02, con el 85% presenta hallazgos por la ausencia de planes y programas ajustados a las características de la planta incluyendo el pan de contingencia y el plan de emergencia; ausencia de análisis fisicoquímicos del agua.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (97%): En esta categoría se evidencia una disminución de dos puntos porcentuales respecto al mes de agosto, debido a afectación de la variable en la Planta Obligatoria Externa G02, con el 75% de cumplimiento, evidenciándose ineficiencia en el sistema de ventilación, con extractores mal ubicados generando acumulación de humedad y condiciones no aptas para el personal manipulador. Por otra parte, se destaca el cumplimiento del 100% por parte de los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Buga, EPMSC Caicedonia, EPMSC Cali, EPMSC La Unión y EPMS Sevilla. Durante la verificación, se observan 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.

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 septiembre 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 septiembre 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, 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 (92%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía del Grupo 2, se evidenció una disminución de dos puntos porcentuales en la calificación del contratista respecto al mes anterior. Esta reducción se debe, principalmente, a que las Estaciones Flora, Lido, San Francisco y Yumbo presentaron un cumplimiento del 50% cada una. En estas instalaciones, durante el almacenamiento temporal, no se garantizaron condiciones higiénicas adecuadas para el producto terminado, específicamente en relación con las superficies de contacto (mesas sucias). Cabe resaltar el cumplimiento del 100% en los criterios evaluados por parte de las Estaciones de Policía Fray Damián San Nicolás, Yotoco, Aguablanca, Caicedonia, Desepaz, Diamante, Dagua, Buga CAI Divino Niño, Floresta, Fray Damián, Guabal, Junín, Limonar, Mangos, López, Mariano, Meléndez, Municipal, Rivera, Sevilla, Terminal, Terrón Colorado, lo cual refleja una adecuada implementación de los procedimientos establecidos y el mantenimiento de condiciones óptimas durante el proceso de almacenamiento temporal.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): 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 los hallazgos en las Estaciones de Policía Yotoco, con un cumplimiento del 0%, donde el manipulador de alimentos no utiliza la dotación completa (gorro, tapabocas, bata y guantes) y no cuenta con certificado médico que lo acredite como apto para manipular alimentos, ni con certificado de formación en BPM; y Dagua, con un cumplimiento del 50%, en la cual el manipulador tampoco dispone de los certificados mencionados. No obstante, se destaca el cumplimiento del 100% en las estaciones de Policía Fray Damián San Nicolás, Aguablanca, Caicedonia, Desepaz, Diamante, Buga CAI Divino Niño, Flora, Floresta, Fray Damián, Guabal, Junín, Lido, Limonar, Mangos, López, Mariano, Meléndez, Municipal, Rivera, San Francisco, Sevilla, Terminal, Terrón

Colorado, Yumbo, evidenciando el adecuado cumplimiento de los requisitos establecidos en materia de higiene, documentación y manejo de alimentos.

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 evidenció que el contratista mantuvo su calificación respecto al mes anterior. Se destaca el cumplimiento del 100% en las estaciones de Policía Fray Damián San Nicolás, Aguablanca, Caicedonia, Desepaz, Buga CAI Divino Niño, Flora, Fray Damián, Guabal, Junín, Lido, Mangos, López, Mariano, Meléndez, Municipal, Rivera, Sevilla, Terrón Colorado y Yumbo, lo que garantiza óptimas condiciones en el transporte del producto terminado. Sin embargo, el porcentaje se ve afectado por incumplimientos en otros establecimientos, como Diamante, Dagua, Limonar, San Francisco y Terminal, cada una con un cumplimiento del 80%, presentando observaciones como la ausencia de termómetro de punzón, certificado de calibración o concepto higiénico sanitario del vehículo vencido. La Estación de Policía Floresta presentó un cumplimiento del 60%, debido a deficiencias en las condiciones higiénicas del vehículo transportador y la falta del certificado de calibración del termómetro de punzón. Finalmente, la Estación de Policía Yotoco registró el menor cumplimiento, con un 20%, debido al concepto higiénico sanitario del vehículo expirado, ausencia de la leyenda visible “Transporte de Alimentos”, falta de registro y control de temperatura, y carencia de un plan de rutas que incluya placas vehiculares y rangos horarios.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%): 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 los hallazgos en las siguientes estaciones: Yotoco con un cumplimiento del 80%, donde el ciclo de menú no se encuentra socializado y no se suministra la totalidad de los componentes (falta el regulador); Municipal, también con 80%, por evidencia de intercambio sin notificación; Diamante, Rivera, Floresta y Fray Damián, todas con 90%, debido a intercambios sin notificar y, en el caso de Fray Damián, además, por no tener socializado el ciclo de menú. A pesar de estas observaciones, se destaca el cumplimiento del 100% en las estaciones de Policía Fray Damián San Nicolás, Aguablanca, Caicedonia, Desepaz, Dagua, Buga CAI Divino Niño, Flora, Guabal, Junín, Lido, Limonar, Mangos, López, Mariano, Meléndez, San Francisco, Sevilla, Terminal, Terrón Colorado y Yumbo, resaltándose aspectos positivos relacionados con la prestación del servicio, como el cumplimiento del horario de entrega del producto terminado conforme a lo estipulado en la OTM, el cumplimiento de gramajes establecidos. Además, los alimentos entregados se encuentran libres de contaminación; cuando aplica, los empaques primarios cumplen con la normatividad sanitaria vigente en cuanto a rotulado, la bebida suministrada presenta las características y rotación establecidas, y el menú verificado refleja una adecuada calidad organoléptica.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidenció que el contratista mantuvo su calificación respecto al mes anterior. Se destaca el cumplimiento del 100% en los criterios evaluados en las siguientes estaciones: Fray Damián San Nicolás, Yotoco, Aguablanca, Caicedonia, Desepaz, Diamante, Dagua, Buga CAI Divino Niño, Flora, Floresta, Guabal, Junín, Lido, Mangos, López, Mariano, Meléndez, Municipal, Rivera, San Francisco, Sevilla, Terminal, Terrón Colorado y Yumbo. Entre los aspectos positivos observados, se resalta la entrega oportuna de utensilios en cada tiempo de comida para el consumo de los alimentos y, adicionalmente, en las estaciones que cuentan con PPL adscritos al programa de dietas, se verificó la entrega de la alimentación en recipientes debidamente rotulados, de acuerdo con la identificación del PPL y su respectiva dieta. No obstante, el porcentaje se ve afectado principalmente, por las no conformidades observadas en las Estaciones de Policía Fray Damián y Limonar, cada una con un cumplimiento del 50%, debido a afectaciones en el proceso de ensamble y distribución del componente proteico, el cual fue entregado en canastillas con bolsatina, lo que no garantiza condiciones adecuadas.

2.2.3 GRUPO 3

2.2.3.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de septiembre 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%	Ocho meses	**Hallazgo 1.2:** Pared deteriorada. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 25/09/2025, se evidencia que el contratista no subsana ya que la pared en área de abarrotes se encuentra con desprendimiento de materia, Pared en área de despacho de producto terminado con 14 baldosas partidas. **Hallazgo 1.4:** Lavamanos sin desagüe (instalación sanitaria). **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 25/09/2025, se evidencia que el contratista subsana ya que se permite evidenciar las 2 unidades sanitarias en buen estado y funcionando con su respectivo ducto de descargue. **Hallazgo 2.1:** Utensilio con cabo de madera. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 25/09/2025, se evidencia que el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					contratista subsana ya que el servicio de alimentación no cuenta con utensilios de cabo de madera el contratista subsana el hallazgo. **Hallazgo 5.1:** Suministro de agua con cloro residual de 0.3. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 25/09/2025, se evidencia que el contratista subsana ya que se evidencia toma de muestra del agua del grifo de la llave con cloro residual 1.5 ml/L **Hallazgo 5.3:** No realizan separación en la fuente los segregadores. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 25/09/2025, el contratista subsana ya que, se evidencia adecuada separación de los residuos sólidos según su tipo: orgánicos y no reciclables directamente en el lugar donde se generan.
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%	Cuatro meses	**Hallazgo 1.2:** Las rejillas no abarcan el 100% de los desagües. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 23-09-2025 al servicio de alimentación del Bloque 4, se evidencia que el contratista realizó arreglo de las rejillas de los desagües del servicio de alimentación.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 5.3: Sin recipientes para la disposición final. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 23-09-2025 al servicio de alimentación del Bloque 4, se evidencia que el contratista cuenta con recipientes para la disposición final de los residuos sólidos en el servicio de alimentación **Hallazgo 5.4:** Malla no completa para control de roedores. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 23-09-2025 al servicio de alimentación del Bloque 4, se evidencia que el contratista colocó la malla para el control de vectores.
EPMSC SILVIA	8/1/2025	Favorable	100%	Ocho meses	Ninguna
EPMSC BUENAVENTURA	22/11/2024	Favorable	100%	Diez meses	Ninguna
EPMSC PUERTO TEJADA	3/9/2024	Favorable	96,50%	Doce 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 24/09/2025 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 a las limitaciones de espacio, el proceso no tiene secuencia lógica. **Hallazgo 2.1:** Se evidencian ollas y equipos de refrigeración con deterioro.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: En visita de interventoría técnica realizada el 24/09/2025 al servicio de alimentación, se evidencian congeladores sin manijas (se encuentran las perforaciones sin manija en el equipo) **El día de la visita de seguimiento CHS (24/09/2025) se evidencia visita de renovación de mismo por parte de la secretaría departamental de salud del Cauca, obteniendo un porcentaje de cumplimiento del 94,5% con concepto FAVORABLE al cual se realizará seguimiento en el mes de octubre de 2025.**
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 interventoría técnica realizada el 24/09/2025 se permite evidenciar que el contratista está realizando adecuaciones en las áreas de productos refrigerados, congelados, área de ensamble de alimentos, área de proceso, área de almacenamiento temporal de alimentos corrigiendo el desprendimiento de pintura de manera paulatina. En cuanto a los pisos se evidencia cerámicas astilladas en área de ingreso y con desgaste en área de lavado. El contratista subsana parcialmente el hallazgo. **Hallazgo 1.3:** Se evidencian humedades en unas partes del techo. **Seguimiento:** En interventoría técnica realizada el 24/09/2025 se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					permite evidenciar techo del área de ingreso a bodega de abarrotes y techo de bodega de abarrotes con presencia de humedad. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia humedad en la pared del servicio sanitario. **Seguimiento:** En interventoría técnica realizada el 24/09/2025 se permite evidenciar pared y techo del área de la unidad sanitaria en buen estado, sin presencia de humedad, el contratista subsana el hallazgo. **Hallazgo 2.1:** Se evidencian dos congeladores en regular estado, oxido en las tapas. **Seguimiento:** En interventoría técnica realizada el 24/09/2025, se permite evidenciar que el contratista cuenta 4 congeladores en buen estado, sin presencia de óxido en las tapas. El contratista subsana el hallazgo. **Hallazgo 5.3** Se evidencia área para almacenamiento de residuos en lona verde - material no sanitario. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 24/09/2025, se permite evidenciar que el área de almacenamiento de residuos sólidos está cubierta mediante 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
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 26-09-2025 al servicio de alimentación Cartago, se permite evidenciar que las aberturas cuentan 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 26-09-2025 al servicio de alimentación Cartago, se permite evidenciar paredes del área de almacenamiento de área de frio y aseo presentan desprendimiento y falta de mantenimiento de pintura. Se permite evidenciar 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 26-09-2025 al servicio de alimentación Cartago, se permite evidenciar que el techo del área de preparación es de difícil acceso para la limpieza por su altura, pero se observa recién pintado, limpio y sin fisuras. Se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidencian todas las puertas del servicio de alimentación que tienen aberturas con sus respectivas protecciones. **Hallazgo 1.4:** Instalación sanitaria incompleta no cuenta con tasa. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 26-09-2025 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 hermeticidad, se evidencia con presencia de óxido. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 26-09-2025 al servicio de alimentación Cartago, se permite evidenciar nueve congeladores y 3 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 26-09-2025 al servicio de alimentación Cartago, se permite evidenciar que el contratista cuenta con 9 congeladores y 3 refrigeradores, por lo que se evidencia que el almacenamiento no supera la línea de carga de los equipos de frio, todos los equipos se evidencian funcionales. **Hallazgo 5.3:** No se evidencian recipientes adecuados para la

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					correcta disposición de residuos en área de preparación. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 26-09-2025 al servicio de alimentación Cartago, se permite evidenciar recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica en el servicio de alimentación. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia suciedad en equipos de congelación. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 26-09-2025 al servicio de alimentación Cartago, se permite evidenciar que el contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos, 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 26-09-2025 al servicio de alimentación Cartago, se permite evidenciar que el contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios, con que cuenta el servicio de alimentación y se observan los registros. Por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza visita de IVC asociada a notificación de resultados de análisis microbiológicos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPAMSPAL PALMIRA - PAS	19/06/2025	Favorable	91.5%	Tres meses	**Hallazgo 1.1:** Por su ubicación y diseño locativo no se impide ingreso locativo. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica de fecha 24-09-2025 al servicio de alimentación, se evidencia que el servicio no cumple con la secuencia lógica, puesto que la entrada de materias primas, es la misma 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 interventoría técnica de fecha 24-09-2025 al servicio de alimentación, se evidencian pisos con desprendimiento de pintura y deterioro en todo el servicio. **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 interventoría técnica de fecha 24-09-2025 al servicio de alimentación, se evidencia que el servicio cuenta con techos altos y de material que no facilitan su limpieza y desinfección. **Hallazgo 3.3:** Se evidencian manipuladores con uso de indumentaria de color oscuro. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica de fecha 24-09-2025 al servicio de alimentación, se evidenció personal manipulador con dotación completa, limpia de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 interventoría técnica de fecha 24-09-2025 al servicio de alimentación, se evidencian sistemas de evacuación de aguas residuales protegidas con rejillas (cárcamos con malla de angeo).
CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN	19/06/2025	Favorable	95%	Tres meses	**Hallazgo 1.1:** La infraestructura no impide el ingreso de plagas. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica de fecha 24-09-2025 al servicio de alimentación, se evidencian 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 observa el tubo de trampa -grasa, sin tapón y un tomacorriente, sin tapa en área de preliminar de proteína. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica de fecha 24-09-2025 al servicio de alimentación, se evidencia paredes con humedad, desprendimiento de pintura y material, en área de almacenamiento de aseo y abarrotes. Falta de rejilla en drenaje en área preliminar de tubérculos, la trampa-grasa fue retirada al contar

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					con tubería de desagüe, el tubo de pared fue sellado (tapado). El sistema eléctrico se encuentra funcional y en buen estado en área de proteínas. **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 interventoría técnica de fecha 24-09-2025 al servicio de alimentación, se evidencia que las ventanas y otras aberturas, se encuentran protegidas con mallas anti insecto o angeos que impiden el ingreso de plagas en área almacenamiento de desechables, abarrotes y oficina. **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 interventoría técnica de fecha 24-09-2025 al servicio de alimentación, se evidencia en el baño de hombres primer piso, instalaciones sanitarias en buen estado y funcionamiento, limpias y dotadas con elementos de higiene personal, (papel higiénico, jabón líquido, toalla papel de manos y papelera con tapa)

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:

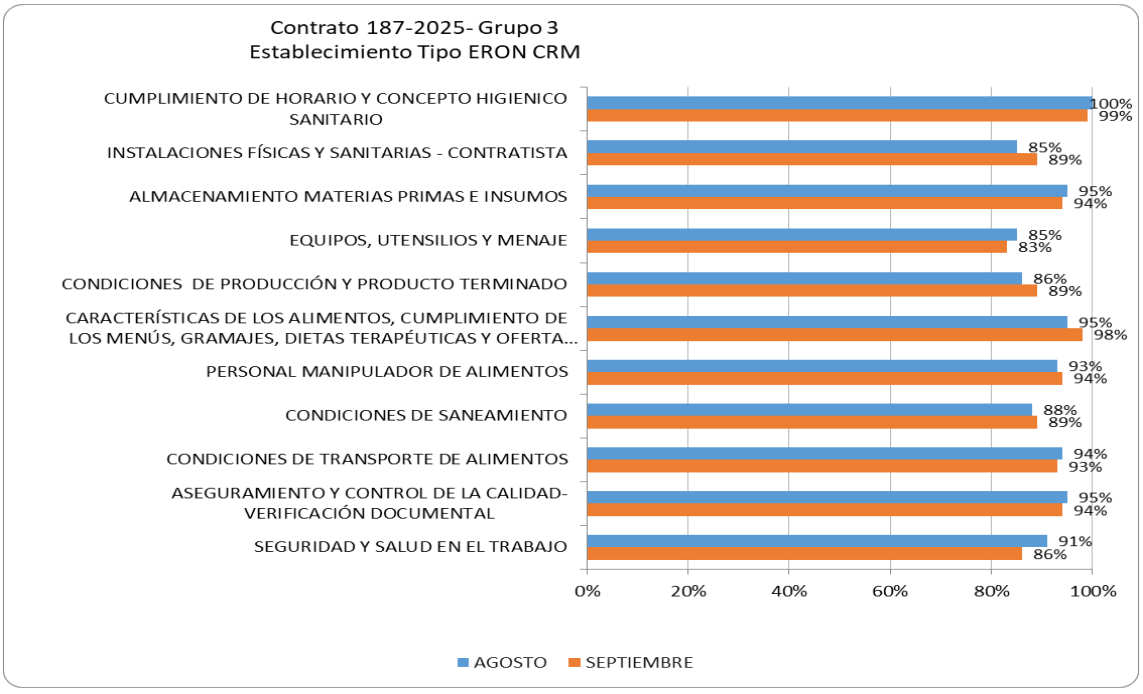
EPMSC SILVIA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA, CPAMSPAL PALMIRA (PAS y CENTRO DE PRODUCCIÓN), PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO y COJAM JAMUNDI BLOQUE 1. Por otro lado, un establecimiento y un rancho han alcanzado un concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, estos son: EPMSC CARTAGO 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 realizó visita el día 24-09-2025 emitió concepto para EPMSC PUERTO TEJADA, que alcanzó una calificación del 94.5 % de cumplimiento. Sin embargo teniendo en cuenta que el contratista tiene un plazo máximo de diez días para ejecución de plan de mejora, no se realiza seguimiento por parte de la interventoría.

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 septiembre 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 septiembre 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 (99%): Corresponde a la categoría con mejor desempeño, sin embargo, durante el periodo de septiembre de 2025, se puede evidenciar una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de agosto de 2025. Esta disminución se atribuye al incumplimiento en el horario de entrega de los alimentos durante el tiempo de comida desayuno en el establecimiento CPAMSPAL PALMIRA (CENTRO DE PRODUCCIÓN), debido a estufas con combustión inadecuada (escape de gas), generando retraso en los procesos de cocción. 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, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, seguido de CPAMSPAL PALMIRA con un 96%.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (89%): Se puede evidenciar un incremento del 4% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de agosto 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; áreas señalizadas, operativas y usadas para la actividad prevista; iluminación y lámparas funcionales y protegidas en caso de rotura; instalaciones eléctricas (cableado, tomacorrientes, cajas de instalación) en buen estado y funcionales; instalaciones sanitarias en estado operativo y/o funcional; letreros alusivos al lavado de manos (procedimiento) y BPM, en buen estado, ubicados en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso; existencia de un área destinada a la limpieza y desinfección de los utensilios y el menaje, así como para el depósito temporal de los residuos sólidos; instalación de medidores calibrados y certificados o en su defecto acuerdos de pago; y un área exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos o materias primas clasificadas como PRODUCTOS NO CONFORMES. Por otro lado, se presentaron aspectos negativos que afectaron la calificación general tales como: 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 (presencia de humedad y/o desprendimiento de pintura); marcos y puertas con deterioro (corrosión y óxido); bases metálicas con presencia de oxido y desprendimiento de pintura; abertura con angeo desprendido; rejilla en área de ensamble de fiambreras, la cual no cubre totalmente el sistema de evacuación de aguas residuales; mesones deteriorados (presencia de corrosión, óxido y lámina deteriorada); lavamanos en mal estado (pedal no funcional); y ausencia de una área exclusiva para ensamble de raciones (actividad realizada sobre los congeladores del área de producción). Cabe resaltar el 100% de cumplimiento de los aspectos evaluados para el establecimiento EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC SILVIA, seguido de EPMSC CARTAGO 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 84%, EPMSC PUERTO TEJADA con 81% y COJAM JAMUNDI con 81%.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (94%): Durante el periodo de septiembre de 2025, se puede evidenciar una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de agosto de 2025. Entre los hallazgos que impactaron de manera desfavorable la calificación general se encuentran: alimentos almacenados con el etiquetado y rotulo establecido para el empaque primario no acorde a la normatividad vigente resolución (ausencia de sellos de advertencia); almacenamiento de materias primas que no se encuentran registradas en el listado de proveedores; inconsistencias entre el etiquetado de la pulpa de fruta "Tropikal fruit" y la ficha técnica del

producto, así como almacenamiento de materias primas en estibas en mal estado (agrietadas y partidas). 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; fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados; 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, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 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 93%. El establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento durante el presente periodo, corresponde a COJAM JAMUNDI con 89% de desempeño.

4. Equipos, utensilios y menaje (83%): Corresponde a la categoría con menor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar una disminución del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. 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 y con combustión inadecuada, presencia de oxido en unidad de frio de cuarto frio de refrigeración, tubería de vapor con presencia de fugas, sartén basculante de 40 litros con combustión inadecuada, presencia de oxido en unidad de frio de cuarto frio de refrigeración, estufas sin perillas; pela papa sin funcionamiento, fondos sin asas, recipientes plásticos con fisuras); servicios de alimentación con equipos mínimos faltantes y sin oficio de aprobación de alternativas por parte de la USPEC; refrigerador en mal estado (sin manija para apertura y cierre del equipo); congelador en mal estado (lámina deteriorada y sin manija para apertura y cierre del equipo). 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). 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; equipos de refrigeración y congelación funcionando y en cantidad suficiente; servicios de alimentación cuentan con trampas de grasas en buen estado y funcionales; el menaje y/o equipos en desuso se encuentran identificados como "FUERA DE USO - OBSOLETO" y se cuenta con soportes de entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta Técnica Mínima (OTM). Asimismo, los servicios de alimentación cuentan con un kit adicional de equipos de medición, así como con la totalidad de los equipos de medición básicos exigidos conforme a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM). El establecimiento que presenta el mayor porcentaje de cumplimiento con un 100% fue EPMSC SILVIA, seguido de EPMSC BUENAVENTURA, y EPMSC CARTAGO con 94%, de cumplimiento cada una. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron: PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 88%, EPMSC PUERTO TEJADA con 87%, CPAMSPAL PALMIRA con 79% y COJAM JAMUNDI con 78% de desempeño.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%): Con respecto al mes de agosto de 2025, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 3% 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 en 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, la entrega de utensilios estandarizados para garantizar el volumen y gramaje de cada uno de los componentes suministrados y el suministro de la ración terapéutica en empaques desechables, especialmente para los PPL con diagnósticos de inmunosupresión y/o enfermedades infectocontagiosas. El aspecto que afectó negativamente la calificación corresponde al 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. 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 81% 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 (98%): Tipificado como cumplimiento por parte del contratista por presentar un desempeño superior el 90%. Con respecto al mes de agosto de 2025, se presenta un incremento del 3% 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; recipientes de ración terapéutica rotulados de acuerdo a lo estipulado en la OTM (nombre del interno, patio y tipo de dieta); 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 como suministro de huevo y chorizo en los tiempos de almuerzo y cena, respectivamente como intercambio del componente proteico, sin soporte de aprobación de la entidad y/o interventoría. 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 (banano para dieta alta en fibra). Cabe señalar que, en ninguno de los establecimientos pertenecientes al grupo 3, se cuenta con suministro de alimentación diferencial a grupo poblacional Étnico (Comunidades afrocolombianas, palenqueras, raizales, comunidades Indígenas y comunidades ROM) y/o PPL con restricción por convicciones religiosas. Los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA 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 seguido de CPAMSPAL PALMIRA con un 99%, COJAM JAMUNDÍ con un 98%, EPMSC CARTAGO con un 97% y el establecimiento con menor desempeño EPMSC SILVIA con un 91%.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): Para el presente periodo de informe, se evidenció un incremento del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de agosto de 2025. 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 en COJAM JAMUNDI (BLOQUE 4) y manipuladores de alimentos con delantal plástico en mal estado (fisuras). Para el mes de septiembre, se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SILVIA, 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 EPMSC CARTAGO con un 94%, COJAM JAMUNDI con un 91% y CPAMSPAL PALMIRA, con un desempeño del 91%.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (89%): Con respecto al mes de agosto de 2025, se presentó un incremento del 1% 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; recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica; 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. 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; por otro lado, en el establecimiento EPMSC PUERTO TEJADA se evidencio presencia de cucarachas en el área de disposición de residuos sólidos. Es importante resaltar que las condiciones óptimas de saneamiento se evidenciaron en EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO y EPMSC SILVIA con un cumplimiento del 100% en todas las variables evaluadas, seguido EPMSC PUERTO y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 97% cada uno. Los establecimientos con menor desempeño fueron CPAMSPAL PALMIRA con 88% y COJAM JAMUNDÍ con un 81%.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (93%): 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: vehículo transportador en inadecuadas condiciones en la estructura interna (desprendimiento de pintura, fisuras y lámina con presencia de óxido) y disposición de frutas y verduras 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

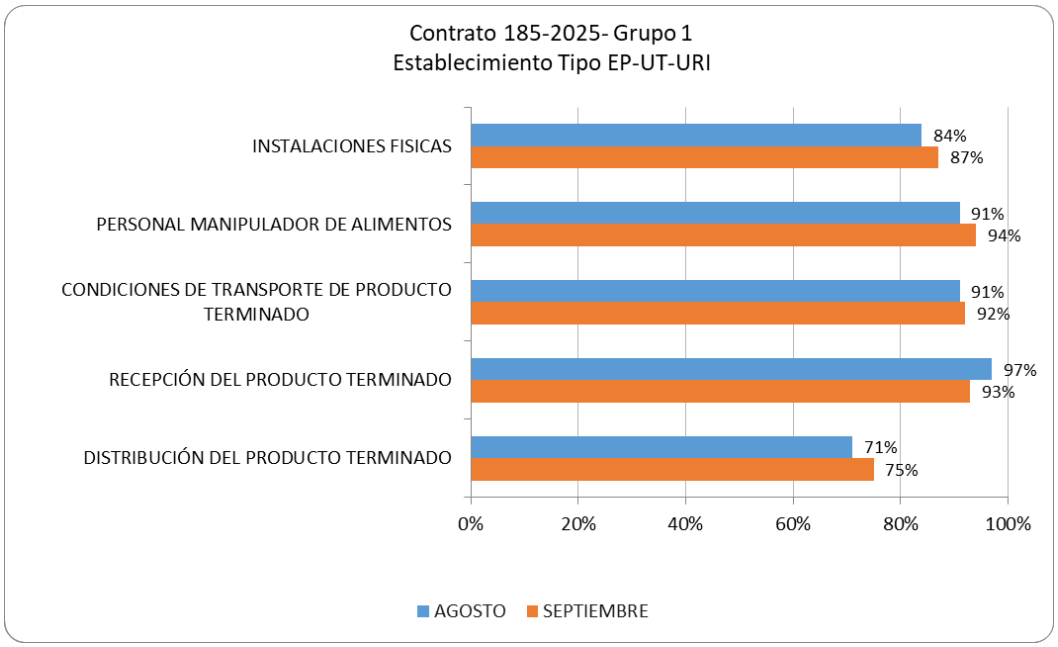
del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente; seguido de COJAM JAMUNDI con un 91%. El establecimiento con menor desempeño fue EPMSC PUERTO TEJADA con un 80%. Para los establecimientos EPMSC CARTAGO y EPMSC SILVIA, no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos ni recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%): Con respecto al mes de agosto de 2025, para esta variable se presentó una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento. Durante el periodo del presente informe, se evidenció afectación de la variable debido a 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 julio y agosto de 2025. Los aspectos positivos que favorecieron la calificación, fueron: totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima ajustados a cada establecimiento; registros actualizados de formatos básicos de producción; aplicación de los criterios de aceptación y rechazo en la recepción de materias primas; implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos; existencia de certificados de calibración emitidos por un laboratorio competente, de los instrumentos utilizados para el control de temperatura (termómetros) y control de gramaje (grameras y básculas); laboratorio que realiza la toma de muestras, inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB); muestreos microbiológicos de acuerdo con la frecuencia establecida en el Anexo 6; análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM; resultados microbiológicos conformes, para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, así como para microorganismos patógenos, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente; sensibilización a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje; control y registro de temperatura en un lugar visible de los equipos de frio; implementación del programa de trazabilidad, capacitación al personal en BPM y hábitos en la cadena de producción de alimentos, en la prestación del servicio y en la generación de vida saludable; registros actualizados del plan de inducción, contingencia y emergencia y no se observó el ingreso y/o retiro de elementos prohibidos en los establecimientos. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC SILVIA con 96% de cumplimiento cada uno durante el periodo evaluado seguido de COJAM JAMUNDI con 95%, CPAMSPAL PALMIRA con 94% y los establecimientos con menor desempeño fueron EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 92% cada uno.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (86%): Para el presente periodo de informe, se evidenció una disminución del 5% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de agosto de 2025. **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 evidencia soporte de entrega de delantal plástico a personal distribuidor del servicio, las cuales a su vez realizan el proceso de servido de producto terminado (sopa, energético, proteína, cereal y arroz)**; lámina desprendida en ducto de la campana extractora del área de producción y ausencia de extractores de aire y chimeneas en los hornos. Los aspectos que favorecieron la calificación general corresponden a registros actualizados del Manual de Seguridad y Salud en el trabajo; botiquín dotado; manta anti fuego cerca a los equipos de cocción; ruta de evacuación debidamente señalizada y visible, exámenes médicos ocupacionales de ingreso del personal externo empleado por el contratista; política de SST, publicada y firmada; extintores debidamente señalizados, visibles y aptos para atender emergencias. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 que presentan cumplimiento del 100%. Los establecimientos con menor desempeño fueron: COJAM JAMUNDI y CPAMSPAL PALMIRA, con 72% 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 septiembre 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 septiembre 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 agosto de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de septiembre de 2025. 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 agosto de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de septiembre 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 (100%): Con respecto al mes de agosto de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento aumenta en 3 puntos porcentuales. Los aspectos que favorecieron la calificación son: diligenciamiento de las planillas de registro de la temperatura de alimentos, vehículos transportadores de alimentos en adecuadas condiciones físicas y de higiene, con la documentación requerida en la OTM (SOAT, Revisión técnico-mecánica (Si aplica), CHS, tarjeta de propiedad) vigente y que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos; y medidas de almacenamiento durante el transporte que evitan el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Así mismo, se evidenció que los vehículos transportadores cuentan con un plan de rutas con rangos de horarios y placa del vehículo para el seguimiento en los puntos de entrega. Para el establecimiento 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. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron: EP GINEBRA, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP CARTAGO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA, con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%): En comparación con el periodo anterior, para esta variable se presentó una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento. El aspecto que afectó la calificación general corresponde a intercambio no notificado del derivado de cereal del refrigerio nocturno en la EP GINEBRA. Los aspectos que favorecieron la calificación corresponden al cumplimiento del horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM; socialización del ciclo de menús; 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; y entrega de los alimentos directamente al responsable del CPAMSE, UT o Estación de policía. Los establecimientos UT ARBUE, EP CARTAGO, 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. El establecimiento con menor desempeño fue EP GINEBRA con 89% de desempeño. 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 septiembre 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 septiembre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 4 Regional Central 1, operador UNIÓN 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%	6 meses	Observaciones para el mes de septiembre 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 paulatinamente (Adecuaciones en proceso gradualmente) en cuanto a pisos en algunas áreas de trabajo. Se evidencia nuevamente hallazgo relacionado con hermeticidad y protección de espacios en 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 septiembre.
EPMSC GUAMO	9/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88.5%	2 mes	1 Durante las visitas de mes de Septiembre: 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 protecciones evidencia pared agrietada en el área de lavaplatos ,pared con humedad en bodega de almacenamiento de Materia prima Granos y Fruver ,Huevos, se evidencia pisos poroso y Agrietado en la parte externa del servicio de alimentación, espacios abiertos en cielorraso, puerta en madera y pared deteriorada en las instalaciones sanitarias. 2.Durante las visitas del mes de septiembre, se observa pintura deteriorada en congelador para almacenamiento de contramuestras ubicado en la parte exterior del del servicio de alimentación, el contratista realiza cambio de uno de los congeladores que presentaba pintura deteriorada que se encontraba en la parte interna del servicio de alimentación, se observa base mesa de pre-alistamiento 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					2. Servicios sanitarios son compartidos con el alojamiento de la PPL. 3. Rejillas sin adaptación a las zonas de producción.
EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	18/06/2025	FAVORABLE	91.5%	3 meses	Observaciones evidenciadas durante las visitas de interventoría del mes de septiembre/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. No se evidencia 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 septiembre/2025:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 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. Se evidencia 2 congeladores en óptimas condiciones, ubicados en abarrotes y proteína. *Persiste estufas con óxido en su estructura; además se evidenció desprendimiento de una flauta (quemador) la cual está sostenida por alambre, y se evidenció un quemador con

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. * Se evidencia desagüe o filtración de agua por un costado del cuarto frío de proteína.
EPMSC LA PLATA	13/12/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89.0%	9 meses	1. Durante las visitas del mes de septiembre, 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 septiembre 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 septiembre 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 realizadas en el mes de septiembre se evidencia registros de limpieza y desinfección y se llevan registros de las actividades realizadas

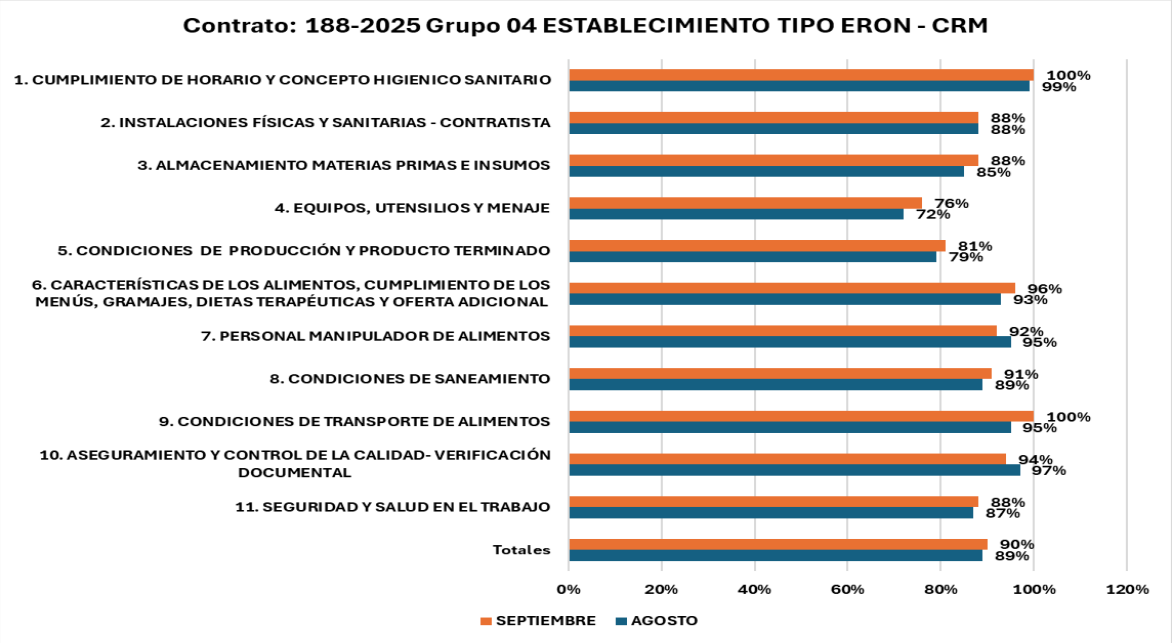
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC GARZÓN	27/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	86.0%	3 meses	Durante las visitas de interventoría realizadas en el mes de septiembre se evidenció: 1. Techo de todo el servicio con desprendimiento de oxido y acumulación de polvo. 2. Cambio de 2 ollas con abolladuras por 2 ollas nuevas.

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 septiembre 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 septiembre de 2025 y su comparativo con el periodo anterior del mes de agosto del 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNIÓN 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 que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 4, para el período de septiembre 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 HIGIÉNICO SANITARIO (100%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de septiembre del 2025 alcanzo el 100% de cumplimiento, reflejando un aumento porcentual de cumplimiento frente al obtenido en el periodo de agosto del 2025 que fue del 99%. Para el mes de septiembre 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 no presento hallazgos relacionados con cumplimiento de los horarios para la distribución de la alimentación, 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 GARZÓN, 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 septiembre del 2025 alcanzó un 88%, manteniendo el nivel de cumplimiento frente al mes anterior, para el presente esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los establecimientos, el ERON EPMSC NEIVA con 42% presento el menor desempeño, seguido de EPMSC EL GUAMO con 71%, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 82% y ERON EPMSC PITALITO con 89% los que presentan el menor desempeño en esta categoría. Los aspectos que afectaron la calificación general se debieron a que durante las visita se observaron las paredes porosas uniones piso- pared no redondeadas, Pisos porosos, en mal estado, agrietados y deteriorados, techos no higiénicos, instalaciones eléctricas en mal estado, mesones agrietados y en mal estado, 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. El contratista no soporta la realización de la gestión para que se lleve a cabo los mantenimientos antes mencionados. Sin embargo, cabe resaltar que en los establecimientos ERON EPMSC LA PLATA con 94% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC GARZÓN con 93% cada uno y ERON EPMSC FLORENCIA con el 92%, el operador da un buen cumplimiento a los aspectos evaluados para estos establecimientos y cumplimiento durante el periodo evaluado.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (88%): El porcentaje de cumplimiento en el mes de septiembre alcanzo un 88%, mejorando respecto al mes de agosto del 2025 donde alcanzo un 85%; viéndose afectado por los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Los establecimientos con menor desempeño en el periodo fueron, ERON EPMSC EL GUAMO con 81%, seguidos por ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC GARZÓN Y ERON EPMSC FLORENCIA con 85% respectivamente, Por otro lado, los establecimientos con mejor porcentaje fue ERON EPMSC LA PLATA con 90%, ERON EPMSC FLORENCIA con el 95% y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 100%. Los hallazgos que principalmente afectan la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, almacenamiento de alimentos en área con presencia de humedad y 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 (76%): En el periodo correspondiente al mes de septiembre del 2025 alcanzo un 76%, evidenciándose una mejora respecto al mes de agosto del 2025 donde se alcanzó un 72%. Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, los establecimientos que presentan el desempeño más bajo fueron ERON EPMSC PITALITO con un 62%, ERON EPMSC FLORENCIA con 63%, ERON EPMSC GARZÓN con 64%, ERON EPMSC EL GUAMO con 69%, ERON EPMSC NEIVA con el 70%, ERON EPMSC LA PLATA con 86% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con un 87% de cumplimiento. Para esta categoría los hallazgos más reiterativos están relacionados con la falta de mantenimiento de equipos en estos establecimientos; se observó equipos, menaje y utensilios 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 y ERON EPMSC FLORENCIA, debido a la falta de hidro lavadora y a la capacidad de los equipos de refrigeración y congelación. Es de resaltar, en PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 presenta un cumplimiento total en esta categoría de equipos y utensilios con cumplimiento del 100% para el presente mes de septiembre.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (81%): El porcentaje de cumplimiento en el mes de septiembre alcanzo un 81%, mejorando el cumplimiento porcentual frente al mes de agosto del 2025 donde alcanzo un 79%. Para los establecimientos de ERON EPMSC GARZÓN con 65% presento el desempeño más bajo, seguido de ERON EPMSC NEIVA con 75%, ERON EPMSC PITALITO con 78%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 79%, ERON EPMSC FLORENCIA con 81%, ERON EPMSC LA PLATA y la PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 ambos con 89%, para esta categoría se ve afectada dado a que 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, los fondos en los cuales se distribuye la alimentación no son recipientes isotérmicos que garanticen el mantenimiento de las temperaturas seguras de las preparaciones, 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. Para el ERON EPMSC EL GUAMO donde se alcanzó un 94% en cumplimiento en lo referente las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado, como cumplimiento de temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte y adecuado almacenamiento de contra muestras.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (96%): Para esta categoría en el mes de septiembre del 2025 se alcanzó un 96%, en comparación al mes de agosto donde se obtuvo un 93% de cumplimiento. Cabe resaltar el buen comportamiento en los establecimientos de ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC LA PLATA, ERON EPMSC NEIVA los tres con un 100% de cumplimiento, donde se alcanzó el cumplimiento de las variables evaluadas para los establecimientos antes mencionados. Los establecimientos ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC GARZÓN, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con un 96% de cumplimiento cada uno y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 94%, puntaje reflejado con el cumplimiento a cabalidad de las características en los alimentos, cumplimiento de menú, temperatura y suministro de dietas. La calificación se ve afectada debido a que 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 sin identificación según restricción dietaría. En los establecimientos ERON EPMSC GARZÓN 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, como también para las preparaciones a suministrar en Estación de Policía para el caso de ERON EPMSC PITALITO.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%): En el periodo correspondiente al mes de septiembre del 2025 alcanzo un 92%, mostrando una disminución respecto al mes de agosto del 2025 donde se alcanzó un 95%. Los establecimientos, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 87%, ERON EPMSC PITALITO con 88% y ERON EPMSC GARZÓN con 89% respectivamente, ERON EPMSC FLORENCIA con 90%, ERON EPMSC PITALITO con 92%, ERON EPMSC GARZÓN con 93%, ERON EPMSC LA PLATA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con el 95%,se vieron afectados por hacer uso de dotación 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 para el caso de ERON EPMSC PITALITO. Es de resaltar el desempeño para esta categoría en los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, y ERON EPMSC NEIVA el cual 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.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (91%): Para esta categoría se alcanzó en el mes de septiembre un 91%, aumentando su desempeño en comparación al mes de agosto del 2025 donde se obtuvo un 89%. Se evidencia para esta categoría los establecimientos con menor desempeño durante el periodo evaluado son ERON EPMSC FLORENCIA con 87% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS 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 en el ERON EPMSC PITALITO. Para los establecimientos ERON EPMSC PITALITO con 92%, ERON EPMSC LA PLATA, ERON EPMSC EL GUAMO y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 donde todos tres (3) alcanzaron un 93%, ERON EPMSC NEIVA y ERON EPMSC GARZÓN con 94%, 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 (100%): Para esta categoría en el mes de septiembre se alcanzó un 100%, siendo esta la única categoría cuyo porcentaje de cumplimiento aumento en comparación con el mes de agosto del 2025 donde alcanzó un 95%. Es importante señalar que, durante el período del presente informe, se evidenció transporte de alimentos en dos establecimientos de los ocho visitados. Evidenciándose cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en ERON EPMSC NEIVA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 en los cuales se evidencian cumplimientos de 100%. El cumplimiento se encuentra asociado a condiciones óptimas del transporte, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente, los alimentos se transportan sobre estibas, cuenta con la leyenda TRANSPORTE DE ALIMENTOS y el personal transportador cuenta con la dotación establecida en la normatividad vigente.

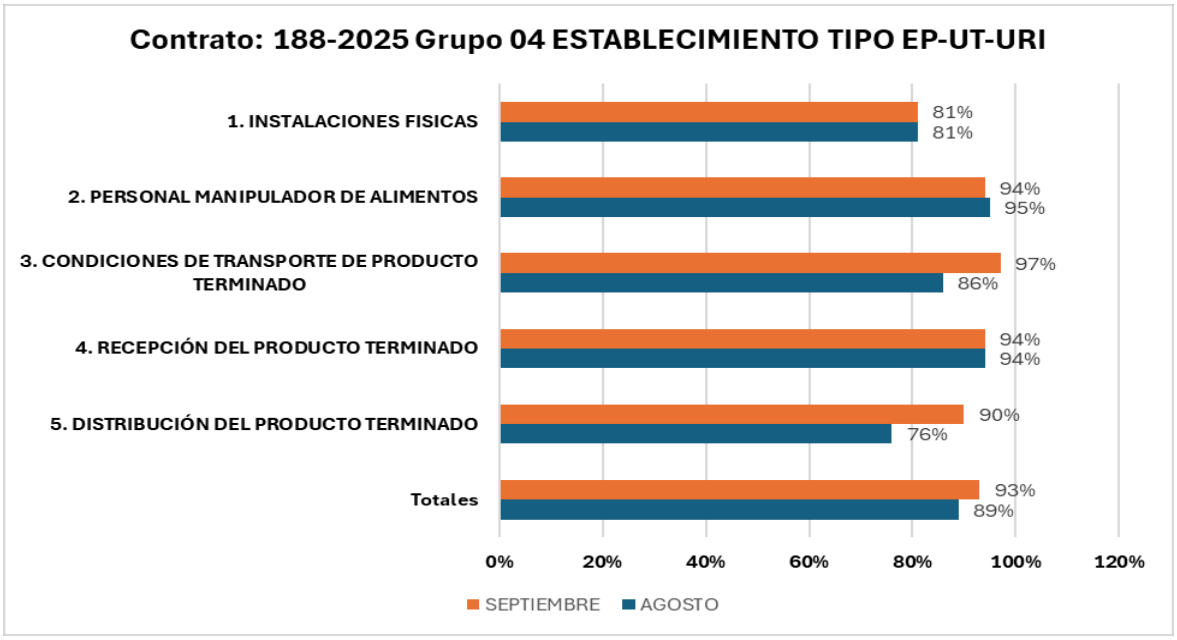
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%): En el mes de septiembre se alcanzó un 94%, mostrando una disminución respecto al mes de agosto en el cual se obtuvo un 97%. Los establecimientos que presentaron el desempeño más bajo fueron ERON EPMSC PITALITO con 81%, y ERON EPMSC NEIVA con 83%. 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, no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, en los establecimientos de ERON EPMSC GARZÓN y ERON EPMSC PITALITO. 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 lo anterior para el caso de ERON PMSC PITALITO.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (88%): En el mes de septiembre esta categoría obtuvo un 88%, mejorando respecto al mes de agosto donde esta categoría alcanzó el 87%. Para esta categoría los establecimientos de más bajo cumplimiento ERON EPMSC LA PLATA con 75%, ERON EPMSC PITALITO, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EPMSC GARZÓN todos cuatro con 88%, debido a que no se cuenta con ventilación adecuada, dado a que las campanas extractoras no se encuentran funcionando adecuadamente y/o no se encentran en uso. 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 septiembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNIÓN 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 que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 4, para el período de septiembre 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 93% de

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

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (81%): En el mes de septiembre se alcanzó un 81% de cumplimiento, por lo que, mantuvo su porcentaje en comparación con el mes de agosto del 2025 donde alcanzó un 81%. En lo que corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las variables evaluadas en los establecimientos EP EP TARQUI – HUILA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE GUADALUPE, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PITALITO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA PLATA y EP ESTACIÓN DE POLICÍA 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 ESTACIÓN DE POLICÍA 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 (94%):** Para el mes de septiembre se obtuvo un 94% por lo que disminuyo levemente con respecto al mes de agosto del 2025, donde se alcanzó un 95%. Durante este periodo en los establecimientos EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE GUADALUPE, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PITALITO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GUAMO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA PLATA y la EP ESTACIÓN DE POLICÍA 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 2674 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 (97%): Para el mes de septiembre se obtuvo un 97% de cumplimiento, se evidencio un aumento en el porcentaje, respecto al mes de agosto del 2025 donde se alcanzó un 86% de cumplimiento. Se evidencia que en el establecimiento EP LA PLATA con 80%, 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 ESTACIÓN DE POLICÍA GUAMO y EP ESTACIÓN DE POLICÍA 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%): En comparativo con el mes de agosto se evidencia que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento con el 94% en el mes de septiembre. En Los establecimientos EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA PLATA, ESTACIÓN DE POLICÍA NEIVA y EP ESTACIÓN DE POLICÍA 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 EP ESTACIÓN DE POLICÍA PITALITO con 89% de cumplimiento, dado a que se observó notificación de los intercambios realizados. En las EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE GUADALUPE 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 (90%): Para el mes de agosto se obtuvo un 90% de cumplimiento, evidenciando un aumento porcentual respecto al mes de agosto del 2025 donde se alcanzó un 76% de cumplimiento. Los establecimientos EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA PLATA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GUAMO, ESTACIÓN DE POLICÍA NEIVA y EP ESTACIÓN DE POLICÍA PITALITO 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 ESTACIÓN DE POLICÍA DE GUADALUPE y EP TARQUI – HUILA con el 50% de cumplimiento para los dos, se presentan hallazgos relacionados con la entrega de los alimentos en empaques no individuales, no se observa protocolo de limpieza y desinfección de las fiambreras utilizadas.

2.2.5 GRUPO 5

2.2.5.1 Seguimiento a concepto higiénico-sanitario

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de septiembre 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%	60 dias	La interventoría realiza en campo el día 05/09/2025 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: 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					realizar limpieza, no se observan gestiones para corregir puesto que el rancho oficialmente se encuentra en contingencia. 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%	3 meses, y 6 dias	La interventoría realiza en campo el dia 03/09/2025 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%	4 meses y 20 días	La interventoría realiza en campo el día 18/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.2 Paredes presentan rugosidades, asperezas, que facilita la acumulación de suciedad y/o afecta su limpieza, en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos y presenta desprendimiento de pintura. **Seguimiento**: Este hallazgo continúa en las mismas condiciones, se considera mantenimientos de mayor cuantía. 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					4.1. Alimentos conservados mediante congelación, no son descongelados gradualmente previo al uso. **Seguimiento**: Se evidencia adecuada descongelación de proteínas, usando el cuarto de refrigeración.
CPMS ESPINAL	14/05/2025	FAVORABLE	94%	4 meses y 26 días	La interventoría realiza en campo el día 04/092025 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 fríos) 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. 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%	3 meses y 20 días	La interventoría realiza en campo el día 01/09/2025 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					de disponer sobras de alimentos. **Seguimiento**: Persiste, no se evidencian acciones de mejora. 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: No hay 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 deterioro **Seguimiento:** No se evidencian acciones de mejora. 3.4 no presentan evaluación de impacto del personal de la capacitación realizada en mayo de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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:** Sin acciones de mejora. 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.
ERON CPMSFUS FUSAGASUGA	19/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79%	2 meses y 27 días	Se realiza seguimiento en visita de verificación de Interventoría, realizada el día 17/09/2025: **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:** En visita se evidencian paredes con baldosas, pero éstas no tienen continuidad en toda la pared;

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					asimismo, se evidencian rejillas de todas las áreas en general sin anclaje. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Se evidencian condensaciones de agua en techo de zona caliente, partes eléctricas sin anclaje. **Seguimiento:** En visita se evidencia que no presenta condensación de agua en techo de zona caliente y se evidencia cableado eléctrico sin protección. **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). Neveras con empaques desgastados y cierre deteriorado. **Seguimiento:** En visita se evidencian utensilios en buen estado y se evidencian empaques de nevera en buen estado, pero, se evidencia desgaste junto a los empaques de las neveras. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Se observan discos de equipo ralladora desgastados con desprendimiento de partículas. **Seguimiento:** En visita se evidencia que los 5 discos del procesador de alimentos se encuentran en buen estado, no se presenta óxido o desprendimiento de material. **3.4 Educación y capacitación:** Se evidencia deficiencia de conocimientos en dosificaciones y concentraciones de desinfección de frutas y verduras. **Seguimiento:** En visita se evidencia que el contratista cuenta con controles para verificar concentraciones de desinfectantes, cuenta con tabla de diluciones de productos de limpieza y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					desinfección en la zona de preparación. **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:** En visita se evidencian formatos de recepción de materia prima en frío y en ambiente actualizados al día. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Se evidencian alimentos fraccionados y preparados sin identificación. **Seguimiento:** En visita se evidencia que los alimentos fraccionados y/o reenvasados se encuentran rotulados, los alimentos preparados se encuentran en ollas en área de cocina caliente sin identificación. **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:** En visita se evidencia el uso de canastillas sin bolsa tina en área de alistamiento de ensaladas, para la recolección de residuos orgánicos. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas equipos y utensilios:** Se evidencia acumulación de suciedad debajo de los equipos (mesones) en puertas, empaques de la nevera, estufas, canastillas, soportes de almacenamiento de utensilios. **Seguimiento:** En visita se evidencia una adecuada limpieza en todas las áreas del servicio de alimentación,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					debajo de equipos, estibas, canastillas y mesones. **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:** En visita se evidencia una adecuada limpieza en pisos, paredes, medias cañas, equipos y utensilios, sin embargo, se evidencian techos de todas las áreas en general con exceso de grasa y suciedad.
PLANTA DE CONTINGENCIA G5 - VILLETA	19/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79%	1 mes y 11 días	Se realiza seguimiento en visita de verificación de Interventoría, realizada el día 29/09/2025: **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.** Persiste la humedad en los alrededores del servicio y en paredes del área de lavado. **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.** Persisten pisos en área de cocina caliente, almacenamiento de fruver, lavado, cocina fría y área de equipos de frío con grietas y porosidad. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Se observa que el techo del primer piso no es de fácil limpieza. El techo del segundo piso se encuentra en las orillas desprendido, lo que puede indicar un problema de mantenimiento y caída del mismo. **Seguimiento.** Persiste techo de primer piso de difícil limpieza y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					desprendimiento del techo del segundo piso por las orillas. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** Se observa que algunos utensilios se encuentran averiados y un sartén sin mango. **Seguimiento.** El contratista reemplaza el antiguo menaje por uno nuevo; no se observa sartén en mal estado en el servicio. **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.** Persiste mesón en área de cocina caliente sin baldosas. **4.1 Control de materias primas e insumos:** Se observa deterioro en fruta, falta de selección en la clasificación de la madurez de la misma. **Seguimiento.** El contratista realiza capacitación al personal manipulador en métodos PEPS; no se evidencia fruta sobre madura o en estado no conforme en el área de almacenamiento de fruver. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Se evidencia la bodega de Fruver con humedad. **Seguimiento.** Persiste la humedad en bodega de fruver. **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.** El contratista persiste en la recolección de agua en tanques, debido a que el municipio

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					constantemente realiza cortes 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.** No se evidencia un sistema de desagüe suficiente, para una evacuación eficiente de los residuos líquidos en el área de cocina caliente.
PLANTA DE ZIPAQUIRÁ	27/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	73,5%	3 meses y 24 días	Se realiza seguimiento en visita de verificación de Interventoría, realizada el día 23/09/2025: **1.2. Condiciones de pisos y paredes:** Se observa falta de continuidad de las uniones continuas piso pared del área de cocina caliente y área de porcionado de alimentos. **Seguimiento:** En visita se evidencia que todas las áreas del establecimiento, no cuenta con uniones redondeadas piso pared. **1.3. Techos, iluminación y ventilación:** Se observa rugosidad en el techo del área de acondicionamiento de alimentos, área de almacenamiento y área de equipos de refrigeración. **Seguimiento:** En visita se evidencia que las áreas de prealistamiento, proceso y almacenamiento tienen techo de material rugoso. **1.4. Instalaciones sanitarias:** No cuentan con avisos alusivos a la frecuencia del lavado de manos. **Seguimiento:** En visita se evidencia que cuentan con avisos alusivos para el lavado de manos en todos los puntos usados para realizar esta actividad.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					2.2. Superficies de contacto con el alimento: Se evidencia en área de almacenamiento de equipos, tablas desgastadas, cuchillos en mal estado y cucharones con acumulación de alimentos. **Seguimiento:** En visita se evidencian cuchillos, utensilios en buen estado, se evidencian tablas nuevas y todo se encuentra limpio. **3.1. Estado de salud:** Tienen claro las acciones correctivas que se deben realizar, sin embargo, no cuentan con el programa y registros por escrito. **Seguimiento:** En visita se evidencia que el contratista cuenta con registros para la verificación del estado de salud del personal manipulador. **3.4. Educación y capacitaciones:** Cuenta con certificados y formatos de asistencia del año 2025, sin embargo, el programa esta del año 2024. **Seguimiento:** En visita se evidencia que cuentan con certificados y formatos actualizados con el año 2025 y programa del año 2025. **4.3. Manejo de temperaturas:** Se evidencian registros de temperatura de congelación diligenciados con temperaturas de rangos -17°C a -17,6°C, se realiza la toma de la temperatura con el termómetro de la inspectora y registra temperatura adecuada de -23°C. **Seguimiento:** En visita se evidencian registros de equipo de congelación con temperaturas desde -18°C y se verifica temperatura del equipo la cual está en -18°C. **4.4. Condiciones de almacenamiento:** Se evidencian canastillas en el área de recepción de Fruver con acumulación de tierra. Dentro del área de almacenamiento funciona una zona de oficina.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: En visita se evidencian canastillas en adecuadas condiciones de higiene. **5.1. Suministro y calidad de agua potable:** El establecimiento presenta certificado de lavado de tanque de almacenamiento de agua del 10 de diciembre de 2024 por empresa Raga. **Seguimiento:** En visita se evidencia certificado de lavado de tanque con fecha de 03/06/2025. **5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** Los mangos de los implementos de aseo son de material no sanitario (madera). **Seguimiento:** En visita se evidencia que el mango de los implementos de aseo, son plásticos y no presentan deterioro. **5.6. Soportes documentales de saneamiento:** El registro de verificación de cloro y pH se encuentra diligenciado hasta el 15 de mayo de 2025. El programa de control de plagas describe acciones químicas periódicas trimestrales y no corresponden al enfoque preventivo. El establecimiento cuenta con los cuatro programas, sin embargo, se evidencia que el formato de limpieza y desinfección de utensilios esta diligenciado 3 días adicionales y el formato Check list general de servicios no se encuentra diligenciado con las acciones de limpieza y desinfección de instalaciones. **Seguimiento:** En visita se evidencia registro de pH y cloro, Check list de limpieza y desinfección y registros de limpieza y desinfección de utensilios actualizados a la fecha actual 23/09/2025, no se evidencian registros adelantados.

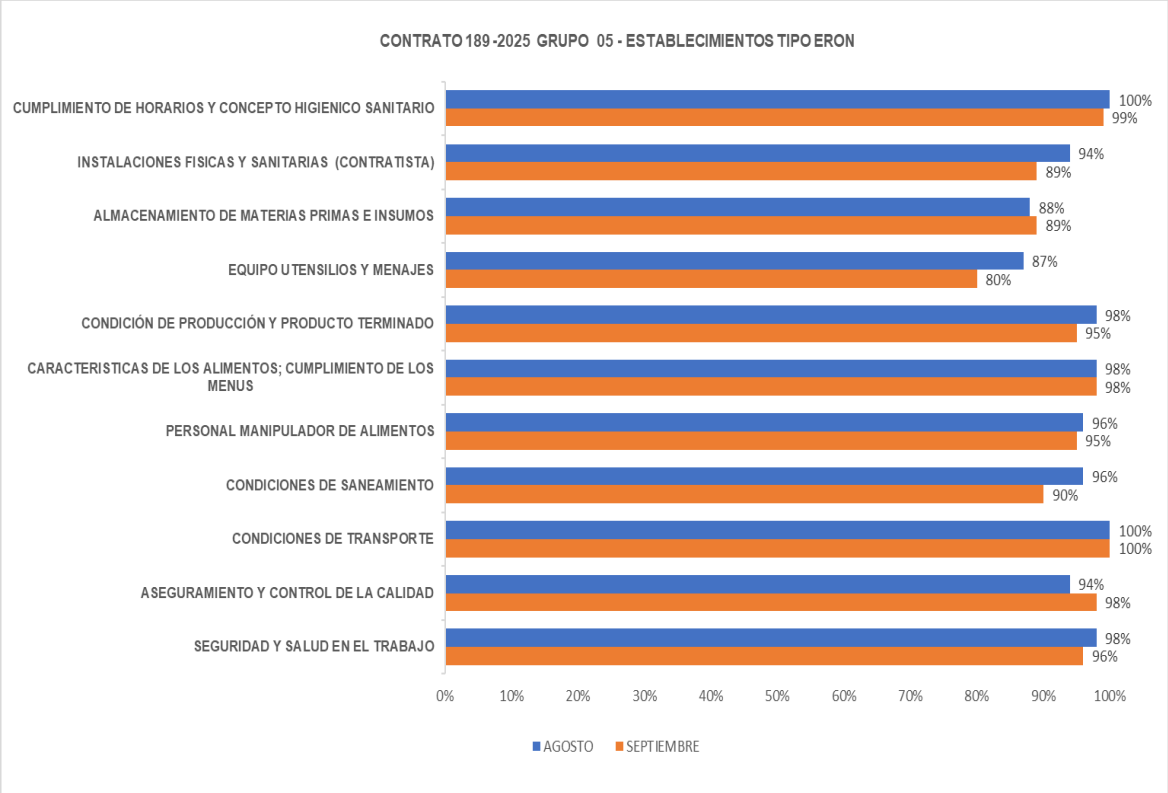
Durante el periodo del presente informe, correspondiente a septiembre de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UNIÓN TEMPORAL FOOD PRO, correspondiente al Grupo No.5 de la Regional 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 septiembre 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 septiembre 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 **93%**, 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 **99%,** decrece 1% frente al cumplimiento del mes de agosto, para el presente informe se registra cumplimiento frente a los horarios de entrega de los alimentos acorde a lo establecido en la OTM, los establecimientos con excepción de la Planta de Contingencia de G05- EPMS ZIPAQUIRA cuentan con concepto sanitario vigente (CHS), así mismo se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. Frente a la Planta de Contingencia de G05 EPMSC ZIPAQUIRA, se verificó que el concepto sanitario emitido el 27/05/2025, corresponde a la razón social SARUPETROL SAS, siendo el nombre del contratista actual UT FOOD PRO, adicionalmente, el operador no presentó soportes que evidencien la gestión de renovación del concepto sanitario ante el ente de control.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: En el periodo de septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **89%,** presentando un decrecimiento del 5%, respecto al periodo del mes de agosto, cediendo 6% del aumento del 11% presentado en el mes de julio. Los establecimientos de menor cumplimiento son las PLANTAS DE CONTINGENCIAS de G05 y ZIPAQUIRA con 75% cada una, seguidas de EPMSC GUADUAS LAS ESPERANZA con 87% y CPMS- MELGAR con 88%, el resto de los establecimientos del grupo promedian entre 92% al 97%. 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 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, persiste la falta de 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, en el establecimiento de CHAPARRAL, se evidencian paredes del área de almacenamiento de no perecederos con desprendimiento de pintura, con un área aproximada de 1 m x 0.60 m y otra de 0.50 m x 0.5 m, así mismo en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05, se evidenciaron 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, y en el establecimiento PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, se evidenciaron paredes de las área de limpieza, desinfección de menaje, utensilios y canastillas, prealistamiento de materia prima y preparación de jugos, con desprendimiento de pintura (1m2) de cada área aproximadamente, siendo lo anterior aspectos de menor cuantía. Respecto a la protección de aberturas, persiste en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, EPMSC GIRARDOT Y CPMSMEL MELGAR se evidencia mallas o angeos suelto en área de almacenamiento, así mismo las puertas sin burletes que impidan la entrada de vectores, de igual manera en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05, respecto a este ítem se observó burlete de puerta de área de producción junto al área de residuos sólidos en mal estado con abertura, lo cual no garantiza la hermeticidad del área y en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, la ventana del área de proceso no cuenta con angeo o protección que evite el ingreso de plagas. Para el corte de este informe 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 (filtrado de la trampa de grasa), aun así, cumplido el plazo para el seguimiento, se evidencia la colocación de cartones forrados en plástico que no se asegura la hermeticidad de las trampas de grasas subterráneas. Para el corte de septiembre solo se evidencia una incidencia respecto al estado de las instalaciones eléctricas, el cual corresponde al establecimiento de CPMSFUS-FUSAGASUAGA en donde se evidenció 1 tomacorriente desajustado en área de proceso y otro tomacorriente desajustado en área de almacenamiento de materias primas de refrigeración y congelación.

En cuanto a la verificación de los sistemas de evacuación de aguas residuales para septiembre se observa que el establecimiento de Melgar, donde se encontró rejilla del desagüe del área de proceso deteriorada con hueco, fue objeto de plan de mejora, mientras que se presentan hallazgos en CPMS ESPINAL y EPMSC GIRARDOT, donde para el primer establecimiento se evidencia taponamiento del sistema hidráulico del área de lavado y menaje por tanto se generan malos olores, mientras que en GIRARDOT, se observa que la tapa de la caja de inspección sanitaria de fruver se encuentra partida, reincide el hallazgo en la PLANTA DE CONTINGENCIA 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; en cuanto a la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ, en el mesón del área de proceso se evidenciaron grietas en el borde izquierdo (30cm) y borde derecho (15cm) del mesón y grietas (15cm) donde se ubica la llave del agua; adicional, el contratista no presentó soporte de radicación de informe manifestando las limitaciones de áreas, evidenciando que el servicio no cuenta con área de vestidores para el personal manipulador de alimentos.

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, frente a esté requerimiento únicamente GUADUAS LA EPSERANZA presenta hallazgo por el los pisos de lugar de almacenamiento que presenta perforaciones en los pisos, en cuento a la verificación general de la categoría se evidencia que: existen letreros alusivos a las BPM, lavado de manos, existen mensajes "Espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco" (Ley 1335 del 2009) en buen estado y ubicados en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso, él contratista garantiza un área exclusiva para el ensamble de las raciones, las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado operativo, existe un área exclusiva para el almacenamiento temporal de PNC, se garantiza un área para ensamble de raciones, así como también un área para limpieza y desinfección de utensilios y menajes en todos los establecimientos. En cuanto a la variable de instalación de medidores o acuerdos de pagos con el establecimiento, se observan no cumplimiento con el 0% en el establecimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, puesto que no se soportan certificados de las calibraciones de los medidores de servicios públicos, ni acuerdos de pago con los procedimientos y en las proporciones establecidas con la administración de cada Eron.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: Para el corte septiembre se obtuvo un promedio de cumplimiento del **89%,** creciendo 1% respecto al promedio del informe de agosto. El establecimiento de menor cumplimiento fue PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA obtuvo un promedio del 70%, disminuyendo 18% del promedio obtenido en agosto, seguido de CPMSC ESPINAL con 80%, PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con 82%, y EPMSC CHAPARRAL que para este informe pasa del 84% al 89% su promedio de cumplimiento, los demás establecimientos promedian del 90% al 95%, incluido CPMSFUS- FUSAGASUGA él cual en agosto obtuvo 100% y cede para septiembre 5%. 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, ningún establecimiento cumple con los rangos de verificación los promedios de cumplimiento están entre el 0% y el 50%. Durante los seguimientos en campo se registra que el contratista no cumple con la proyección y almacenamiento de materias primas e insumos requeridos para la producción. En el mes de septiembre los establecimientos de Chaparral, Girardot, Guaduas las Esperanza y las plantas de contingencia del G05 y Zipaquirá obtienen 00% de cumplimiento en esta variable, en el establecimiento CPMSMEL-MELGAR con 50% de cumplimiento, no se observa en almacenamiento los postres para el almuerzo, de las frutas para el suministro del desayuno, así como tampoco de la bebida UHT del refrigerio para los PPLs del establecimiento y la estación de policía, él operador manifiesta que esto se debe a que 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. En cuanto a los establecimientos de CHAPARRAL, GIRARDOT, GUADUAS LA ESPERANZA y ESPINAL se observan en almacenamiento productos de los cuales no se encuentra fichas técnicas o no están relacionados en el listado de proveedores entregado por él contratista a la interventoría, en este último establecimiento además de la observación de las fichas técnicas se registra que durante el seguimiento él contratista no cuenta con los 113 kg de pescado requerido para el almuerzo del menú # 15, ni los 103 litros de aceite vegetal requeridos para las preparaciones de arroz, huevos y fritos de los menús # 15, menú #1 y # 2. Similar observación se registra para EPMSC CHAPARRAL, donde el contratista no cuenta con los 142 Kg de pescado para dar cumplimiento al almuerzo del menú # 15, en cuanto al establecimiento de CPMSFUS- FUSAGASUGA en visita realizada el día 25/09/2025 se evidencia que no se cuenta con el componente arepas para el tiempo de comida desayuno, del menú #14 del día 26/09/2025, para un parte del servicio de 345 PPL, para lo que se requiere 20.7Kg ; mientras que en la PLANTAS DE PRODUCCIÓN G05, en visita realizada e día 04/09/2025, se evidencia que el contratista no cuenta con la proteína carne de res (13Kg) correspondiente al tiempo de comida cena, menú 08, del día 05/09/2025 y en lo que respecta a la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ, el día de la visita 23/09/2025, se evidencia que no se cuenta con 2.9 Kg de pescado para un parte de 29 PPL, para el tiempo de comida almuerzo, del menú #12; no se cuenta con ningún kilogramo de pescado en almacenamiento. 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(YULI). En el establecimiento de GUADAS LA ESPERANZA, reitera las incidencias, frente al cumplimiento del plan de compras, ya que no se evidencia en almacenamiento carne de res para las preparaciones del menú #1 y #2 en los tiempos de comida cena y almuerzo para un parte de 2804 PPL en el ERON; al finalizar la visita no se evidencia ingreso de materias primas, se observa un faltante en total de 622.5 kg de carne de res y 351 kg de pechuga de pollo para los dos tiempos de comida. Así mismo no se observó en almacenamiento los 420 lts de leche UHT, requeridos para dar cumplimiento a la bebida del desayuno del menú # 11, ni los menús siguientes. Aunado a lo anterior él contratista no contaba durante la visita de seguimiento con las 2793 unidades de avena UHT x 200 ml cada una, para entregar como refrigerio nocturno del menú # 11. En el establecimiento penitenciario de GIRARDOT, persisten los hallazgos se evidencia que en almacenamiento no se cuenta con los 142 Kg de pescado para dar cumplimiento al almuerzo del menú # 15, ni con los 139 kg de yuca, ni los 111 kg de papa común, para el suministro del componente tubérculo del almuerzo y cena respectivamente del menú # 6, aunado a los anterior él operador no cumple con la proyección de plan de compras para la cena del menú # 11, ya que de acuerdo al parte de 1018 PPL, del dia del seguimiento no tiene los 128 kg de pechuga de pollo para dar cumplimiento a la cena del menú # 13, razón por la cual prepara pescado frito, de manera general frente a esta variable, se evidencia que la reiterada falta de cumplimiento de la proyección del plan de compras, él contratista realiza constantes rotaciones de componentes y como resultado no hay un cumplimiento del ciclo de menús, así como tampoco de las rotaciones concertadas.

Para el mes de septiembre en los establecimientos de CPMSMEL- MELGAR, se presentan hallazgos por no cumplimiento en el etiquetado y rotulado del empaque primario, se evidencia en almacenamiento 3 bultos de arroz por 50 kg cada uno, los cuales no presentan ningún tipo de rotulado, incumpliendo así con lo requerido por la resolución 5109 de 2005. Para el corte del presente informe EPMSC GUADAS LA ESPERANZA subsana el hallazgo por cuenta de la falta de rotulado de la proteína (pechuga de pollo). En la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 se evidencia en almacenamiento en el congelador #3, 33Kg de carne de cerdo del proveedor Mercado y Carnes OR, la cual declara mediante sticker la fecha de vencimiento y no en el envase primario; asimismo, no reporta el contenido neto, ya que se registran (0Kg), según lo estipulado en la Resolución 5109 del 2005; y en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ , frente a este ítem se observa en almacenamiento 24 kg de pechuga de pollo con rótulo en empaque primario, el cual no cuenta con peso neto, datos del proveedor y lista de ingredientes, incumpliendo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005; adicional se evidencia en almacenamiento 6Kg de salchicha manguera con registro sanitario RSA-0019089-2022, fabricado por productos cárnicos La Valencia y marca La Valencia, lote 25/08/25 y fecha de vencimiento 01/10/25, la cual no cuenta con ficha técnica aprobada. Respecto al cumplimiento de las condiciones de almacenamiento de los alimentos de acuerdo con sus características se registra subsanación de los hallazgos registrados en EPMSC ESPINAL, por cuenta de almacenamiento de fruver y verduras en guacales de madera y sacos de fibras que no son de primer uso, por otro lado, en GUADUAS, se registra acción correctiva por cuenta del uso de tapas herméticas de los recipientes para almacenamiento de arroz y azúcar con cumplimientos en ambos ítems del 100%. 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 septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **80%,** decreciendo 7% respecto al informe del mes de agosto. El establecimiento de menor cumplimiento es la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con 67%, mientras que EPMSC VILLETA es el de mayor cumplimiento con 100% (corresponde a la verificación de una sola variable de la categoría) los demás establecimientos promedian entre 75% al 88%. 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 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 mismo en los establecimientos se registran hallazgos, por cuenta de; daños estructurales en los equipos de refrigeración como por ejemplo; en Girardot (lámina y bisagras suelta en la cara interna de la puerta 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 en Espinal, así mismo se registra que en Guaduas persiste el hallazgo por cuenta de las marmita #2 y # 3, que 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, también se evidencia funcionamiento inadecuado de 2 planchas de asar, el sartén basculante presenta la carcasa corroída, se observan 2 estufas sin perillas y todos con llama amarilla, producto de la mala combustión, en esta variable el ERON CPMSFUS FUSAGASUGÁ, se evidencia en área de almacenamiento de materias primas e insumos, aire acondicionado con goteo constante, asimismo, en seguimiento a los 2 refrigeradores con deterioro y presencia de óxido en una de las bisagras de cada refrigerador, persiste el hallazgo y se da la claridad que son de capacidad de 357 L, cada uno; adicionalmente se evidencia en área de preparación de jugos un refrigerador de 192 L con las dos bisagras de la puerta con presencia de óxido y desprendimiento de pintura en la parte superior de su puerta; y en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05, se evidencia báscula digital única (1) con presencia de óxido en su base, así mismo se observa congelador número 5 con óxido en su base. 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 entre 9.7 °c y 12.8 °c por lo tanto, no alcanza los parámetros establecidos para congelación hasta -18°c, aunado a lo anterior se evidencia que los equipos de refrigeración y congelación (refrigerador Electrolux de 358L, refrigerador Challenger de 490 L, congelador Electrolux de 380 L, congelador Swan Cool de 288 L, congelador Electrolux de 200 L, congelador Electrolux de 296 L), no se encuentran calibrados a escala, conforme a los requerimientos de los documentos técnicos. En esta variable en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 se evidencia que los equipos de refrigeración y congelación (refrigerador Electrolux de 358 L, refrigerador Challenger de 490 L, congelador Electrolux de 380 L, congelador SwanCool de 288 L, congelador Electrolux de 200 L, congelador Electrolux de 296 L), no se encuentran calibrados a escala, no se presentan los respectivos soportes. Para el corte del informe de septiembre se reiteran los hallazgos por cuenta de las condiciones de los carros transportadores, se evidencia que no cumplen con los requerimientos de la OTM (no poseen sistemas de cierre) en el establecimiento EPMSC ESPINAL, se registra acción correctiva frente a la identificación de los carros, mantenimiento por falta de pintura y evidencia de oxido en los mismos en los establecimientos de Espinal, Girardot y Guaduas la Esperanza, frente a este ítem de verificación se registra incidencia también en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05, ya que se evidencia carro de apoyo mecánico con presencia de óxido en su base, el cual se usa únicamente para el transporte de materias primas y no para producto final, de la misma forma se registra que en estos establecimiento él contratista no cumple con las tablas de corte de acuerdo al código de colores, para Guaduas la Esperanza se afecta la no tenencia de la tabla de corte de color azul y café y en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ, él contratista no cuenta con tabla de corte de color café para el porcionado de carnes cocidas, se utiliza tabla de color morado, no acorde a lo establecido en la OTM. Para el corte del informe de septiembre se registra que él contratista, cumple con 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, los servicios de alimentación cuentan 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. Él contratista realizo la entrega de menajes para los PPL , según lo estipulado en las especificaciones técnicas descritas, se afecta al contratista por no contar con la disponibilidad de los equipos mínimos requeridos de acuerdo con las necesidades del servicio de alimentación en Epmsc Guaduas donde se registra que el procesador de alimentos no posee el número de discos de corte de acuerdo con su capacidad y en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ, debido a que para un parte de 29 PPL, según Anexo 5, se requiere 1 pela papas (mínimo 50 Kg/h), 1 procesador de alimentos (50 Kg/h) y 1 hidro lavadora, para el servicio, el contratista no cuenta con ninguno de los 3 equipos en el establecimiento.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO: en el corte del informe de agosto la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **95%,** decreciendo **3%** en el promedio respecto al informe del mes de agosto de **98%.** El

establecimiento de menor cumplimiento fue es EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 88%, ya que presentan incidencias frente al cumplimiento del servido y distribucción del producto terminado y la dietas (si aplica) en recipientes no isotérmicos de modo que no se garantiza la inocuidad de los alimentos y las temperaturas , los demás establecimientos promedian con 100%. Para este corte del informe se observa que él operador presenta soporte de la radicación del procedimiento en el cual se plasmen las condiciones que evite los retrasos indebidos y una posible contaminación cruzada, los establecimientos ponderan con el 100%, se implementa el protocolo de control de temperaturas desde la recepción de materias primas hasta la distribución. Así mismo se observa que él contratista dispone en los establecimientos el plan de muestreo y control de gramajes con base en la NTC ISO -2859-1, de forma general se registra cumplimiento en las verificaciones respecto al uso de utensilios estandarizados para el servido en los patios, condiciones de rotulado del hielo, implementación del plan de muestreo y control de gramajes, uso de empaque desechable para servido de los alimentos en los casos que se presenten PPL con diagnóstico inmunosuprimido u otras enfermedades infectocontagiosas, con 100% de cumplimiento en los establecimientos, no se realiza devolución de productos por la PPL debido a falencias presentadas sobre inocuidad o calidad del alimento, se cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma de la contra muestras en todos los establecimientos.

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%,** sosteniendo el promedio respecto al informe del mes de agosto**.** El establecimiento de menor cumplimiento es LA PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con un promedio del 90%, el resto de los establecimientos obtienen un rango entre 97% y 100%. Para el informe de septiembre 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 durante el suministro del desayuno correspondiente al menú # 5, puesto que no se evidencia la entrega del componente fruta para 140PPL, que conforman la población del establecimiento y la E.P, en los demás establecimientos se cumple con el 100%, en cuanto a la verificación del número de intercambios permitidos, en CPMSFUS FUSAGASUGÁ, en visita realizada el día 01/09/2025, para el tiempo de comida almuerzo, menú #4, se presentan 3 intercambios de componente en el ERON, se suministra pescado sudado en lugar de pescado apanado, se suministra papa al vapor en lugar de papa criolla al cilantro, se suministra ensalada de tomate, zanahoria y cebolla en lugar de ensalada de tomate, cebolla y lechuga, el contratista presenta soporte de informe de intercambios, en K2, se evidencian cargados los intercambios del ERON, sin embargo, para EP, se suministra pescado sudado en lugar de pescado frito, se suministra papa al vapor en lugar de papa criolla al cilantro y se suministra pepino de guiso con zanahoria en lugar de pepino de guiso salteado con arveja y no se evidencian los intercambios realizados en el sistema K2; igualmente, en la PLANTA DE CONTINGENNCIA G05, en visita realizada e día 04/09/2025, se presenta intercambio del componente cereal para el tiempo de comida desayuno menú #7, según programación del ciclo de menú se debe suministrar pan variedad, el contratista entrega arepa asada, se revisa plataforma K2, evidenciando que dicho intercambio no se encuentra reportado; en este mismo sentido en el establecimiento EPMSC GIRARDOT, se observó que durante el suministro de la cena del menú # 5, se realiza intercambio del tubérculo; entregando plátano cocido en reemplazo de la yuca dorada, el cual se reportó en el k2, sin embargo durante el mismo tiempo de comida, también se evidencia cambio de preparación del proteico, entregando cerdo guisado, en reemplazo de carne de cerdo asada, de la misma manera se ha evidenciado intercambios no notificados en componente del tiempo desayuno del menú #8, donde él contratista entrega chocolate con leche en reemplazo de la avena con leche, estos últimos intercambios no se encuentra notificados ante la interventoría en la plataforma del k2. 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 con la novedad de EPMSC GIRARDOT que para el mes de septiembre, él operador no aporta los soportes de revaloración para el

seguimiento de la dieta de tres (3) PPLs, Jhon Fredy Restrepo con TD 11086, Juan Emilio Ávila con TD 10635 y Jorge Armando Echeverry con TD 9954, los cuales se encuentran en el programa de dietas terapéuticas y pertenecen al régimen contributivo, siendo la última valoración el día 20-06-25, por tanto se excede los 3 meses, establecidos para efectos de revaloración, el promedio de cumplimiento del establecimiento en esta variable es del 75%, el resto de establecimientos obtiene 100%. Él contratista realiza el rotulado de las dietas terapéuticas para la PPL y cumple con las condiciones establecidas en la OTM, en todos los establecimientos, se realiza la entrega de los alimentos conformes con la indicación dietaría, hubo cumplimiento de la socialización del ciclo de menú, se lleva registro y control diario de la entrega de dietas terapéuticas, se cumple con el programa de tamizaje nutricional, en los establecimiento con excepción de la PLANTA DE CONTINGENCIA G05, donde el contratista no presenta soporte de la toma de datos antropométricos correspondiente al tamizaje nutricional, se lleva registro de las renuncias a alimentación y/o dietas donde aplique. Durante el corte de septiembre no aplica en los establecimientos del G05 entrega de raciones a gestantes y lactantes.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; en el corte del informe de septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **95%,** decreciendo 1% en el promedio respecto al informe del mes de agosto**.** Los establecimientos con menor cumplimiento cada uno con un promedio del 89% son; PLANTA DE CONTINGENCIA G05, PLANTA DE CONTINGENCIA DE ZIPAQUIRA y EPMSC CHAPARRAL, el resto de los establecimientos promedian con cumplimiento entre el 90% y 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, 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), 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 para el corte de agosto se presentan hallazgos en EPMSC CHAPARRAL, no hay registro de la visita del profesional de mantenimiento para lo corrido del mes (se supera el anterior seguimiento en 36 dias) referente a la PLANTA DE PRODUCCIÓN G05 para el corte de septiembre se evidencia que por Anexo 9 para un parte de 115 PPL se requieren 3 manipuladores, no obstante, sólo se contaba con 1 manipulador en el servicio, con respecto al seguimiento de la frecuencia de visitas del profesional en Ingeniería de Alimentos, se evidencia última visita con fecha del 22/08/2025, el cual según Anexo 9 para un parte de 115 PPL debe ser de forma quincenal; por lo cual cumple con dicha frecuencia y en la PLANTA DE PRODUCCIÓN G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ, se evidencia para un parte de 29 PPL, según Anexo 9, se requiere 1 auxiliar administrativo y 1 auxiliar de proceso, no obstante, se observa que el servicio no cuenta con este personal requerido. En el corte de septiembre los establecimientos cumplen con la entrega de la dotación obligatoria de acuerdo al código sustantivo de trabajo y la OTM, respecto al estado de la dotación únicamente se presenta incidencia en GUADUAS LA ESPERANZA donde se reitera el hallazgo por cuenta de 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), se registra hallazgo Epmsc Chaparral por cuenta que un (1) manipulador de alimentos no tienen el certificado médico anual vigente, para el resto de los establecimientos se registra cumplimiento. 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 septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **90%,** decreciendo 6% en el promedio respecto al informe del mes de agosto con **96%.** El establecimiento de menor

cumplimiento es CPMSFUS- FUSAGASUGA con 80%, seguida de EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 85%, el resto de los establecimientos promedia entre el 91 % 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, Girardot y Guaduas la Esperanza permanente empozamiento de agua áreas de cocina caliente y cárcamo del área de marmitas, áreas de dietas y áreas de proceso (porcionado de proteína), en Girardot el empozamiento se presenta en los rincones del cuarto de congelación, mientras que en el establecimiento CPMSFUS FUSAGASUGÁ, se evidencia en área de proceso, angeo en la parte alta con manchas de grasa y suciedad. En este mismo establecimiento se evidencia en área de proceso, área de almacenamiento de fruver, área de ensamble y área de almacenamiento de materias primas en refrigeración y congelación, techos con exceso de grasa y suciedad; respecto al estado de los techos en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, se registra que; en el área de almacenamiento de tubérculos y cocina caliente el soporte de base del techo tiene presencia de polvo y grasa acumulada. En cuanto a que el contratista implemente los procedimientos definidos para garantizar las condiciones sanitarias, para el corte de septiembre se observa que 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 la estufa industrial de dos puestos tiene acumulación de suciedad (grasa) y no ha sido objeto de limpieza, en este mismo establecimiento se afecta por las instalaciones sanitarias por deficiencias en las operaciones de limpieza persiste la deficiencia en la limpieza del orinal del servicio sanitario para hombres, él contratista es requerido por el no cumplimiento. En CPMSFUS FUSAGASUGA en el área almacenamiento temporal de residuos sólidos se evidencian 3 recipientes para la disposición de residuos sin tapa; mientras que en GUADUAS cumple parcialmente ya que se observa en el área de almacenamiento temporal de residuos sólidos 3 recipientes para la disposición de residuos sin su respectiva tapa. En los establecimientos de Chaparral y Girardot., se registra no cumplimiento de las disposiciones normativas para la recolección de los residuos (AUV), 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 recolección de los aceites de cocina y acciones de su disposición final. 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, las instalaciones físicas y sanitarias tienen los insumos requeridos para la higiene personal. Los establecimientos cuentan con área de lavado y desinfección de elementos de aseo definida y señalizada. Cumplen con el ítem que corresponde con el seguimiento (recolección, clasificación, manejo y disposición final) de los residuos sólidos aprovechables (reciclaje), líquidos y peligrosos (lavazas, aceite, lámparas fluorescentes, baterías etc.), se evidencia que los residuos sólidos generados del servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al día en los establecimientos, 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. Por último, en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ, se evidencia que el contratista no cuenta con certificado de control de plagas vigente, según certificado emitido por la empresa RAGA el día 03/05/2025, este tiene una vigencia de 3 meses a partir de la fecha de expedición y han transcurrido desde esta fecha más de 3 meses.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; en el corte del informe de septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **100%,** mantiene el promedio respecto al informe del mes de agosto**.** Los establecimientos verificados promedian con 100%, para el corte de agosto no aplica la verificación de los ítems de la categoría en los establecimientos de CPMSC ESPINAL, CPMSME- MELGAR, EPMSC CHAPARRAL y EPMSC GUADUAS LA

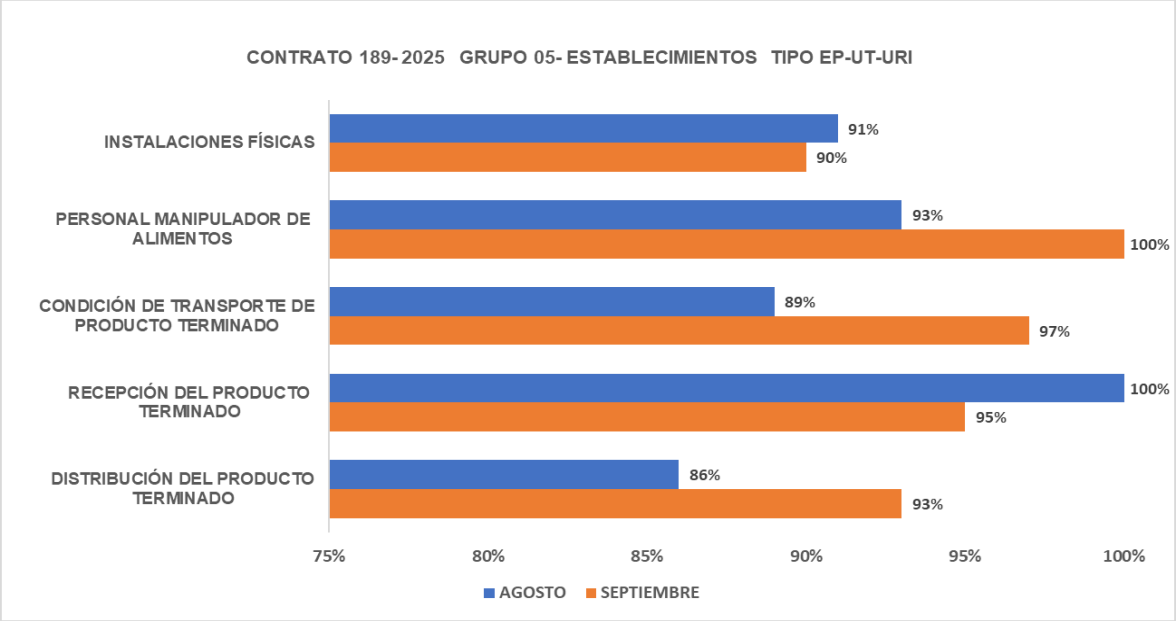
ESPERANZA. Así las cosas él contratista cumple frente a la verificación de la normatividad sanitaria vigente en lo que respecta al transporte utilizado para la distribución de los productos o materia prima del suministro de alimentación, porte de los documentos requeridos (SOAT, revisión Tecno mecánica, CHS, tarjeta de propiedad), porte de la leyenda "Transporte de alimentos" en el exterior del vehículo, así como también se observó el uso de la vestimenta adecuada por parte del personal trasportador 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 septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **98%,** creció 4% el promedio respecto al informe del mes de agosto. El establecimiento de menor cumplimiento correspondió a la PLANTA DE CONTINGENCIA DE ZIPAQUIRA con 94%, seguido de EPMSC MELGAR con 95% y EPMSC ESPINAL, EPMSC CHAPARRAL con 97% cada uno, el resto de los establecimientos promedia entre 98% y 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, ante tres (3) no cumplimientos que se focalizan en los establecimientos de CHAPPARAL, ESPINAL Y MELGAR, 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, así como tampoco los mantenimiento de las estufas industriales, persiste la falta de los soportes de mantenimiento de las puertas de cuarto de refrigeración # 3, puertas de los congeladores de contramuestras y productos terminados en Espinal, se encuentran incidencia frente al soporte de paz y salvo de proyectos productivos en Cpmsc Espinal, tampoco se presentan el soporte de pago de bonificación de los PPL en Cpmsmel- Melgar. Para el corte de este informe los establecimientos de GIRARDOT y GUADUAS LA ESPERANZA subsanan los hallazgos del periodo de agosto, por cuenta de no presentar los soportes del mantenimiento de equipos y reparaciones en llaves de agua. Se subsanan los hallazgos frente a la desviación ante la no 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, en el caso específico de la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ, se evidencia que los equipos de medición para el control de gramaje, báscula digital (máximo 200 kg) de marca Texon y número de serie 173047 y la gramera digital (máximo 5000g) de marca Home Products sin número de serie visible, no cuentan con certificado de calibración anual. Él contratista mantuvo el cumplimiento frente a la verificación de la inscripción del laboratorio a la RED de salud pública, se registra cumplimiento de los muestreos microbiológicos respecto a la frecuencia establecida en el anexo 6 y los parámetros del anexo 7 en los establecimientos del grupo. Durante la verificación del mantenimiento de los carros transportadores se evidencia cumplimiento en los establecimientos que fueron objeto del seguimiento (Espinal, Girardot y Villeta), 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, 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 septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **96%,** decreciendo 2% en el promedio respecto a los informes del mes de agosto, donde obtuvo con **98%.** El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo es la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ con 86%, así mismo este establecimiento presenta desviación frente a los extintores, ya que en visita se evidencia que no se cuenta con extintor de CO2, en el establecimiento se cuenta con los extintores de acetato de potasio y multipropósito; lo sigue en orden de cumplimiento EPMSC GIRARDOT con 88% de cumplimiento, en este establecimiento se registra hallazgo por cuenta del estado de inoperatividad del equipo de seguridad campana extractora, la cual se encuentra fuera de servicio, el establecimiento de EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA obtuvo el promedio de cumplimiento de 95% es afectado por cuenta de las deficiencias evidenciadas en los sistema de ventilación, estos son insuficientes, el equipo extractor no funciona adecuadamente, se evidencia acumulación de vapores que no fluyen a través del sistema de ductos del equipo extractor, de modo que no se previene la condensación de vapor en las áreas de producción elevando la sensación térmica. Los demás establecimientos obtienen promedio de cumplimiento del 100%. En el presente periodo informado en todos los establecimientos se evidencia la publicación de la política de SST, se observan los registros actualizados de capacitaciones en SST, él contratista registra cumplimiento frente a la dotación de la malla antifuego en los servicios, cumple con los exámenes médicos ocupacionales e ingreso, se cuenta con el registro de entrega de EPP, así mismo el botiquín se encuentra dotado y cumple con la inspección mensual en todos los establecimientos, los extintores se encuentran debidamente señalizados, visibles y aptos para atender emergencias, él contratista cuenta con los tres tipos de extintores establecidos para el servicio de suministro de alimentación.

2.2.5.3 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 septiembre 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 septiembre 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 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 septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **90%,** decreciendo 1% en el promedio respecto al informe del mes de agosto con **91%.** Observando que el centro de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponde a EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ con 50%, debido a que en visita realizada el día 21/09/2025, para el tiempo de comida cena y refrigerio, menú #9, se evidencia ubicación de los alimentos en 3 canastillas en inadecuadas condiciones de higiene, para un parte de 43 PPL, las demás Estaciones de Policía objetos del seguimiento obtienen un promedio de cumplimiento del 100%. Durante el seguimiento en campo se registra que los centros de detención transitoria 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, OCR CTPD (Centro de traslado de protección) y EP. SUBESTACIÓN LA PAZ.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS;** en el informe de septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **100%,** creciendo 7% del promedio obtenido en el mes de agosto. 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 registra para el corte de septiembre conformidad frente a la verificación de la visita del supervisor de calidad en EP. Chaparral, esta verificación no aplica para el resto de los centros de detención transitoria.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO; para el informe de septiembre registra un cumplimiento del **97%,** creciendo 8% adicional del promedio obtenido en el mes de agosto. El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo es la EP. MELGAR que pasa del 20% al 80% de cumplimiento, los demás centros de detención transitorios presentan promedios del 100%. 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 septiembre se registra un cumplimiento del 95%, decreciendo 5% del promedio obtenido en el mes de agosto él cual fue de **100%.** Los centros de detención con menor cumplimiento corresponden a: EP CAJICA con 00%, debido a que en visita realizada el día 21/09/2025, Interventoría hace presencia en la estación de Policía a las 14:31 horas con el fin de verificar el suministro de tiempo de comida cena y refrigerio nocturno del menú #9, según información brindada por la PPL y confirmada con el Subteniente Pachón, el

contratista entregó la alimentación a las 14:00 horas para el parte de 6 PPL, siendo el horario establecido según OTM de 3 p.m. a 5 p.m., para cena y de 3:00 p.m. a 5:30 p.m. para el refrigerio nocturno, con una hora adicional; en cuanto a EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ, la desviación se presentó para en visita del día 21/09/2025, el tiempo de comida cena, menú #9, donde se presenta un intercambio de componente y de preparación, se suministra chorizo asado en lugar de pernil de pollo a la plancha y papa al vapor en lugar de papa sudada, para un parte de 43 PPL, el intercambio no se encuentra informado en el sistema K2; y en la EP ESTACIÓN DE POLICÍA ZIPAQUIRA EP, debido a que se presenta intercambio de componente tubérculo, tiempo de comida almuerzo, menú #09, en visita realizada el 21/09/2025, sin previo reporte en plataforma K2, se suministra papa pastusa cocida en reemplazo de yuca al perejil; estas dos últimas con 89% de cumplimiento. En los demás centros de detención transitoria del grupo se evidencia cumplimiento del 100% ; se realizó la socialización del ciclo menú donde se pueda evidenciar la relación del día de inicio de suministro, se registra cumplimiento de los horarios de entrega para cada tiempo de comida de acuerdo con lo establecidos en la OTM, cumplimiento de las características de los alimentos suministrados, así mismos se registró que el contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes, los alimentos se evidenciaron libres de contaminación, cumpliendo con las características y rotación establecida, aunado a lo anterior se cumple con la calidad organoléptica de los alimentos, en las anteriores variables de inspección se obtienen promedios del 100%. No aplica el seguimiento de renuncias a la alimentación y/o dietas, así como la verificación de gramajes en las EP. CAJICA, CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCIÓN, EP. MELGAR, ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA y EP. ZIPAQUIRA, EP. CHAPARRAL, EP, SUBESTACION LA PAZ, EP. ESPINAL y EP. MELGAR.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: para el informe de septiembre registra un cumplimiento del **93%,** creciendo 7% del promedio obtenido en el mes de agosto del **86%.** El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo del informe es EP CHAPARRAL con 50% del promedio, se afecta a la EP. por cuenta de la no entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL, los demás centros de detención promedian con el 100%, se registra que 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.

2.2.6 GRUPO 6

2.2.6.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de septiembre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 6 Regional Central 1, operador UNIÓN 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 %	1 mes y 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 evidenciando pisos en área de cocina caliente, pre-alistamiento y Fruver con baldosas fracturadas, las tuberías de agua potable recibieron mantenimiento evitando filtraciones, las columnas en área de procesos continúan sin terminación sanitaria, pero se están realizando mantenimientos locativos, se sigue evidenciando áreas 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 break y tomas corrientes sin protección. Se sigue evidenciando anjeos deteriorados y con acumulación de partículas. 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. 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, durante 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 fríos 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%	13 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 vuelto a evidenciar heces de roedor en ni en la bodega ni en los cuartos fríos. sin embargo, así como tampoco se han evidenciado roedores en el servicio. Las paredes del área de cocción y del corredor al área de los cuartos fríos 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 ya se repararon todas incluida 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 el 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. 4,4. El equipo del área de dietas está funcionando adecuadamente. Falta mejorar muchos temas de limpieza y desinfección en las áreas de trabajo especialmente pisos y techos y en área 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, así como tampoco se han evidenciado roedores en el servicio. Las cucarachas han bajado mucho en cantidad, dadas las fumigaciones realizadas periódicamente por el contratista. Sin embargo, ocasionalmente se evidencian en área de jugos o de ensaladas. 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
COBOG LA PICOTA P.A.S	13/08/2025 ACTA AS02E 792794	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71.5%	1 mes y 15 días	1.2. Se evidencia pisos y poceta en adecuadas condiciones de limpieza. No se ha realizado mantenimiento a las paredes de la bodega. 1.3. Anjeos de protección de ventanas y ventilador con presencia de grasa y suciedad 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. y 5.2. Se evidencian pisos y poceta en adecuadas condiciones de limpieza. Se evidencian baldosas partidas en pared de lavado y en pisos de las áreas de cocción y de lavado. 2.1 y 2.2 Se evidencian dos tapas de calderos sin manija. Por otra parte, no se evidencian utensilios en inadecuadas condiciones de limpieza. 3.3 Se evidencia manipulador con peto o delantal deteriorado. 3.4 Se evidencia mejora en la aplicación de las buenas prácticas de manipulación y en procesos de limpieza y desinfección. 4.1 Los registros de ingreso de materia prima no son diligenciados oportunamente. 4.4 S evidencia adecuadas condiciones de almacenamiento de la materia prima, teniendo en cuenta los espacios del establecimiento. 5.3 No hay espacio físico exclusivo para el depósito temporal de residuos sólidos, sin embargo, cuentan con recipientes para clasificación de los 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%	15 meses	1.4. Se dispone de lavamanos de acción no manual en el área de

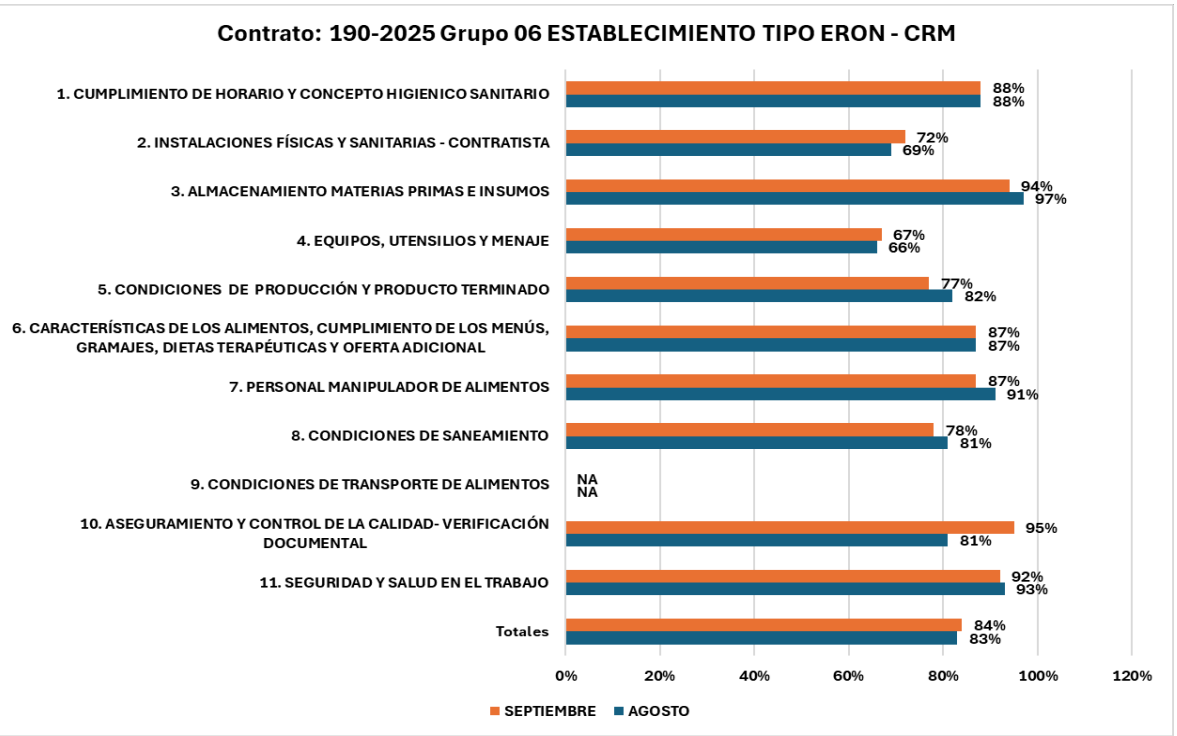
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES)	AS02S 067951				proceso, acción correctiva realizada posterior a la ejecución de la visita. 2.1. No se evidencian utensilios deteriorados durante las visitas realizadas 3.4. Se evidencia soportes de 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%	12 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 información correspondiente 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 BOGOTÁ 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, agosto y septiembre 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, para el rancho nuevo de la Estructura ERE 1 y 2 se presenta vista por parte de SDS el día 17 de septiembre de 2025; dando aval para apertura de la estructura y concepto favorable con compromisos, con un puntaje de 74.5%, es importante mencionar que dado la frecuencia de visitas para esta estructura no se realizó seguimiento a las observaciones dejadas por parte de la SDS. Por último, se realizaron visitas de los entes territoriales de salud en el mes de septiembre del 2025 a 2 de los ranchos del establecimiento COBOG BOGOTÁ LA PICOTA (ESTRUCTURA 3 ERON Y ESTRUCTURA ERE 1 Y 2).

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 el operador UNIÓN 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 septiembre 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 84% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (88%): En comparación del mes de septiembre con un 88%, se continuo con el mismo el desempeño con un 88% frente al mes de agosto de 2025. Para el informe del presente periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a la medida sanitaria que se emitió por la SDS al rancho de la ESTRUCTURA 3 en el mes de agosto del año 2024 y ratificada en los meses de enero, junio, agosto y septiembre del 2025. Por otro lado, cabe resaltar que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA 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 evidenció cumplimiento cabal en todas las estructuras.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (72%): Realizando el comparativo entre el mes de agosto y septiembre se evidencia una mejora en el desempeño, debido a que en el mes de agosto se alcanzó un 69% y en el mes de agosto ascendió a un 72%. Para el informe del presente periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los ranchos del establecimiento COBOG LA PICOTA con 67%, los aspectos que afectaron la calificación general se debieron a que por parte del Contratista no se soporta la realización de la gestión para que se lleven a cabo los mantenimientos de los pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, paredes porosas, techos no higiénicos, instalaciones eléctricas en mal estado, uniones piso- pared en mal estado, mesones agrietados y en mal estado, faltante de instalaciones sanitarias, sifones con taponamiento, lámparas sin funcionamiento, aberturas no protegidas para evitar ingreso de vectores y no existencia de un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, protegido, ventilado, señalizado, alejado de las áreas de producción. Por parte de la USPEC se están interviniendo las áreas de almacenamiento de no perecederos y almacenamiento de cereal en PENAL, 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 (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) con 75%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: mesones en mal estado, paredes y pisos, por otro lado, en el ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con un 94% de cumplimiento, los aspectos que bajaron el porcentaje de cumplimiento es debido a que no se presentaron gestiones por parte del contratista para realizar mantenimientos menores a baldosas y desprendimiento de material en los muros.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (94%): Para esta categoría el desempeño en el mes de septiembre presento una disminución debida que paso de un 97% en el mes de agosto del 2025 a un 94% en el mes de septiembre del 2025. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron y ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) alcanzando ambos un 100% de cumplimiento. Por otro lado, el establecimiento COBOG LA PICOTA con 93% 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 (67%): Esta categoría en el mes de septiembre mejoro respecto al mes de agosto pasando de un 66% a un 67%. Los establecimientos que presentan mejor cumplimiento son el ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) con una calificación de 100% para los dos, no se presentaron hallazgos relacionados a esta categoría; 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 BOGOTÁ LA PICOTA con un 62%, 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 (77%): Al realizar el comparativo entre los meses de septiembre y agosto se evidencia una desmejora porcentual en el cumplimiento de esta categoría, al pasar de un 82% en agosto a un 77% en el mes de septiembre. Cabe resaltar el cumplimiento de 100% de las variables evaluadas para los establecimientos ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL 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 75%, evidenciándose hallazgos relacionados con la temperatura de los alimentos en el servido dado que no mantienen la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC y no se han entregado los utensilios estandarizados para garantizar el gramaje en los patios. 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, Es de resaltar para o que corresponde en ESTRUCTURA 3 se adecuo un congelador exclusivo para el almacenamiento de 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 agosto, se evidencia en su cumplimiento se mantuvo frente al mes de septiembre con un 87% de cumplimiento y para el mes de agosto aumento hasta un 87%. Los establecimientos con mayor porcentaje fueron ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL 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 85% la calificación se ve afectada por superar el número de intercambios permitidos, no se soporta formato de entrega de refrigerios para la PPL que sale de remisión. Respecto al suministro de dietas, se evidencia fiambreras con el rotulado deteriorado y entrega de la sopa y bebidas en fondos no isotérmicos, lo cual, no está de acuerdo a lo estipulado en la OTM. Por último, por el uso de fruta fresca para la preparación de bebidas de fruta en lugar de pulpa de fruta para la estructura PENAL.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (87%): Al realizar el comparativo entre los meses de septiembre y agosto se evidencia una disminución al pasar de un 91% en agosto a un 87% en el mes de septiembre. Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en todos los establecimientos, ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) con un 100%. Por otro lado, para el ERON COBOG LA PICOTA con el porcentaje de desempeño del 85%, 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. Por otra parte, continua el hallazgo relacionado con la dotación del personal manipulador, la cual, no se encentra en buen estado en todas las estructuras.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (78%): Al realizar el comparativo entre los meses de septiembre y agosto se evidencia una disminución al pasar de un 81% en agosto a un 78% en el mes de septiembre. Se resalta el cumplimiento del 100% para los establecimientos ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES). 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 75% 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, 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, los productos químicos empleados para la limpieza y desinfección no se encuentran almacenados adecuadamente, no se evita el desperdicio de agua potable 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 BOGOTÁ LA PICOTA, EJART BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA 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 (95%): Para esta categoría al realizar el comparativo con el mes de agosto, se evidencia un aumento en su cumplimiento dado que en agosto se había alcanzado un 81% y para el mes de septiembre aumento hasta un 95%. Para esta categoría, el establecimiento que presentan porcentajes de cumplimiento del 100% es el ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y el ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES), manteniendo su desempeño desde el mes de agosto. Para ERON COBOG LA PICOTA con 94% 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 implementa de manera adecuada el programa de mantenimiento correctivo de los diferentes equipos, dado que se evidencia flujo desmedido de gas por ende de llama en estufas y marmitas.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (92%): Al realizar el comparativo entre los meses de septiembre y agosto se evidencia una leve disminución al pasar de un 93% en agosto a un 92% en el mes de septiembre. Se resalta para esta categoría que en los establecimientos ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES), ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA 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 90% de cumplimiento debido a que los extintores no se encuentran debidamente señalizado y la campana extractora no está en funcionamiento en la estructura PENAL.

Se aclara que para el Grupo 6, no cuenta con establecimientos de EP, por lo cual, durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de septiembre 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 septiembre 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%	3 meses y 3 días	Seguimiento realizado en visita del día 26/09/2025: **1.4. Instalaciones sanitarias.** Llave de pedal en el lavamanos. **Seguimiento:** En visita se evidencia que cuentan con un lavamanos de pedal, sin embargo, este no ha sido instalado en el área de sanitarios.
CPMS BOGOTÁ LA MODELO	11/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80,5%	7 días	Seguimiento realizado en visita del día 18/09/2025: Debido a que el CHS, lleva un tiempo de 7 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 aseguran hermeticidad que impida el posible anidamiento de plagas por medio de orificio sin protección en techo de área de bodega de abarrotes. **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se observa desprendimiento de pintura en piso de bodega de abarrotes, desprendimiento de pintura y de material en área de almacenamiento de pulpas, no cuentan con rejilla protectora adecuada para sifón de área de tubérculos. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Se observa orificio en techo en área de bodega de abarrotes **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Se evidencia piso de cuarto frío con presencia de desnivel lo cual favorece el empozamiento de líquidos, presencia de óxido en borde inferior en cuarto frío.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					2.2. Superficies de contacto con el alimento. Se observan utensilios de cocina como las bandejas con presencia de deterioro. **3.4. Educación y Capacitación.** Cuentan con plan de capacitaciones en manipulación higiénica de alimentos, sin embargo, no se observa apropiación de conocimientos en cuanto a prácticas higiénicas en su totalidad. **5.2. Residuos líquidos.** No cuentan con rejillas protectora adecuada para el sifón de área de tubérculos **5.3. Residuos sólidos.** No cuentan con recipientes suficientes para el almacenamiento de residuos sólidos. **5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** Se observan deficiencias de limpieza y desinfección en piso debajo de estibas, en estibas y presencia de grasa en campana de ventilación en donde se ubican los hornos, registro de control de actividades de limpieza no es congruente con lo evidenciado. **5.6. Soportes documentales de saneamiento.** Soporte documental de programa de limpieza y desinfección no es congruente con lo evidenciado.
CPMS CHIQUINQUIRÁ	10/06/2025	FAVORABLE	92%	3 meses	Seguimiento realizado en visita del día 10-09-2025: **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se observan pisos "baldosas" con fisuras y con daño estructural en áreas de preparación. **Seguimiento**: Operador no ha realizado mejoras, la observación persiste. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Se evidencia techo rugoso en área de productos químicos y equipos nuevos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Operador no ha realizado mejoras, la observación persiste. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Estufa presenta deterioro e insuficiente mantenimiento técnico, ollas presentan golpes, congeladores horizontales presentan desprendimiento de pintura. **Seguimiento**: el operador realiza cambio de estufas, congeladores horizontales y cambio de ollas. Se subsana observación. **2.2. Superficies de contacto con el alimento.** Se observa tabla de picar en deterioro por uso. **Seguimiento:** el operador realiza cambio de menaje (tablas de corte) se subsana observación.
CPMSGAC GACHETÁ	01/09/2025	FAVORABLE	98%	16 días	Seguimiento realizado en visita del día 17/09/2025: 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.** Las áreas de preparación de alimentos y almacenamiento de alimentos, presentan espacios reducidos para el desarrollo de las actividades. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** El área de preparación de alimentos, presenta deficiencias en la ventilación que permita la circulación de los vapores provenientes de las actividades de preparación. Espacios entre puertas y pisos al ingreso del área de preparación lo que posibilita el ingreso de plagas y roedores. **5.3. Residuos sólidos.** Existen deficiencias en la disposición y retiro oportuno de los residuos sólidos. Canecas con acumulación de basura, sin tapa y cerca al área de preparación de alimentos.
CPMSLME LA MESA	08/09/2025	FAVORABLE	97%	2 días	Seguimiento realizado en visita del día 10/09/2025:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Debido a que el CHS, lleva un tiempo de 2 días de emitido y el operador está dentro de los tiempos para las mejoras, a continuación, se relacionan los hallazgos. **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se evidencia en pisos de área de preparación grietas (desgaste). **1.4. Instalaciones sanitarias.** Se evidencian baños compartidos con el pabellón.
CPMSMOQ MONIQUIRÁ	10/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87.5%	3 meses y 7 días	Seguimiento realizado en visita del día 17/09/2025. **1.1. Localización y diseño.** El espacio de almacenamiento de utensilios y productos de aseo son muy reducido. **Seguimiento:** Se observa que el espacio para almacenar elementos de aseo es acorde al número de PPL atendidos (116) Se cuenta con estante con elementos de aseo debidamente organizados., **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:** Se evidenció que se realizan arreglos por parte de contratista así: aplicación de pintura en paredes, techos y puertas de ingreso al servicio, Área de producción presenta aplicación de pintura en parte alta. En el área de bodega se observa que se colocaron baldosas en los espacios donde se encontraba humedad en paredes. **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:** Caja electrónica del servicio se encuentra obsoleta, ubicada en área de preparación, esta requiere un proceso de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					cambio, sin embargo, el valor supera lo estimado por parte de contratista, por tanto, es un gasto de máxima cuantía. Se realizó aplicación de pintura a puertas de ingreso y de bodega 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:** Se observa que se realizó aplicación de pintura a estantes, se retiró 1 congelador del área de producción (se encuentran 2 congeladores y 1 refrigerador). Se encuentra 1 refrigerador con desgaste de pintura en superficie, continua estufa deteriorada y sin mantenimiento de igual forma se observa 1 jarra en mal estado. **2.2. Superficies de contacto con alimentos.** Se observan tablas de picar deterioradas. **Seguimiento:** Se evidencio que se adquirieron tablas de todos los colores. **5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** Insuficiente limpieza de canastillas utilizadas para el almacenamiento de productos. **Seguimiento:** Se observan canastillas para almacenamiento de alimentos en adecuado estado de limpieza.
CPMSUBA UBATE	18/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	90.5%	1 mes y 18 días	Seguimiento realizado en visita del día 05/09/2025: **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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: En visita, no se evidencian obras en proceso, lo cual no afecta el ingreso al rancho. **4.3. Manejo de temperaturas.** No se están diligenciando los formatos de control de temperatura completamente, se evidencian diligenciados los formatos y se cuenta con tres neveras. **Seguimiento:** En visita se evidencia que los equipos de congelación y refrigeración cuentan con los formatos de control de temperatura actualizados. **4.4. Condiciones de almacenamiento.** Se evidencia congeladores con almacenamiento de productos cárnicos que no cuentan con adecuada separación física entre especies. **Seguimiento:** En visita se evidencia que el almacenamiento de proteínas cárnicas se encuentra empacadas en doble bolsa y no se evidencia fugas de lixiviados, por lo tanto, no se genera riesgo de contaminación cruzada. **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. **Seguimiento:** En visita se evidencia documentación legible y completa.
EJECO	11/03/2025	FAVORABLE	91%	6 meses	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,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. **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	15/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76.5%	0 días	Seguimiento realizado en visita del día 15/09/2025: Debido a que el CHS, lleva un tiempo de 0 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.** El restaurante de la EPMSC se encuentra ubicado alrededor de pasto y maleza que facilita el ingreso y anidamiento de plagas; las áreas no están debidamente separadas, lo que no facilita un flujo de procesos eficiente de materia prima, productos y personal, lo que no garantiza un adecuado desarrollo de actividades. **Ítem 1.2. Condiciones de pisos y paredes:** presentan grietas, baldosines rotos, las uniones redondeadas con falta de mantenimiento y con desprendimiento de pintura y facilita la acumulación de suciedad, toma con cables expuestos, drenaje regulares condiciones y caja hidráulica con malos olores en la parte lateral del

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					restaurante que maneja los baños del establecimiento. **Ítem 1.3. Techos, iluminación y ventilación:** techo: acanalado en material que no es higiénico sanitario de difícil limpieza, iluminación con caja con cables expuestos, acumulación de grasa en techo. **Ítem 1.4. Instalaciones sanitarias:** cuentan con unidad sanitaria, paredes con presencia de humedad, casilleros con presencia de óxido y muy desordenados. **Ítem 2.1. Condiciones de equipos y utensilios:** con estufa con falta de limpieza y fistos dañados lo que produce que ahúme la estufa, ollas con abolladuras y rotas. **Ítem 4.1. Control de materias primas e insumos:** se evidencia formato de recepción de materia prima procedencia de cárnicos, falta rotulación de productos preparados en el restaurante. **Ítem 4.4. Condiciones de almacenamiento:** el almacenamiento de productos lo hacen en área de preparación algunas en estantería y otras en canecas la estantería está con presencia de óxido, los productos perecederos se deben clasificar por grado de madurez. **Ítem 5.2. Residuos líquidos: Drenaje:** en área de preparación en regulares condiciones, el sifón (trampa de grasa), realizaron mantenimiento 25/05/2025, Andina de Servicios. **Ítem 5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** no cuentan con área adecuada para el almacenamiento de los productos y elementos de aseo; cuentan con un espacio pequeño que no facilita buen inventario de los productos. **Ítem 5.6. Soportes documentales de saneamiento:** se evidencia plan de saneamiento escrito general no especificó para las características del restaurante del establecimiento penitenciario,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					el plan de saneamiento se encuentra en aprobación.
EPMSC GUATEQUE	20/08/2025	FAVORABLE	94,5%	23 días	Seguimiento realizado en visita el día: 12-09-2025: **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. **Seguimiento:** No se han realizado cambios, la observación persiste**.** **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. **Seguimiento:** el operador manifiesta que solicita al área de mantenimiento cambio de empaques, observación persiste**.** **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). **Seguimiento:** Se realiza verificación del área de almacenamiento, evidenciando rotación adecuada de productos perecederos.
EPMSC LETICIA	06/05/2025	FAVORABLE	94.5%	4 meses y 6 días	Seguimiento realizado en visita del día 12/09/2025 **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”

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Persisten pisos con baldosas partidas en área de cocina, en relación a la puerta de ingreso a esa misma área, se evidencia cambio de puerta en buen estado. Sin embargo, no cuenta con medidas protectoras para prevenir el posible ingreso de plagas. **1.4 Instalaciones Sanitarias.** Se evidencia humedad en la plancha de la instalación sanitaria con presencia de hongos. **Seguimiento:** Se continúa evidenciado en el baño, área de plancha o techo con presencia de hongo. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios.** Se evidencian congeladores en estado de deterioro y con corrosión. **Seguimiento:** Se evidencia congeladores en estado de deterioro y con corrosión, de los 2 equipos con que cuenta el servicio (refrigerador y congelador), se evidencia refrigerador con deterioro, sin manija para apertura, bisagras con corrosión.

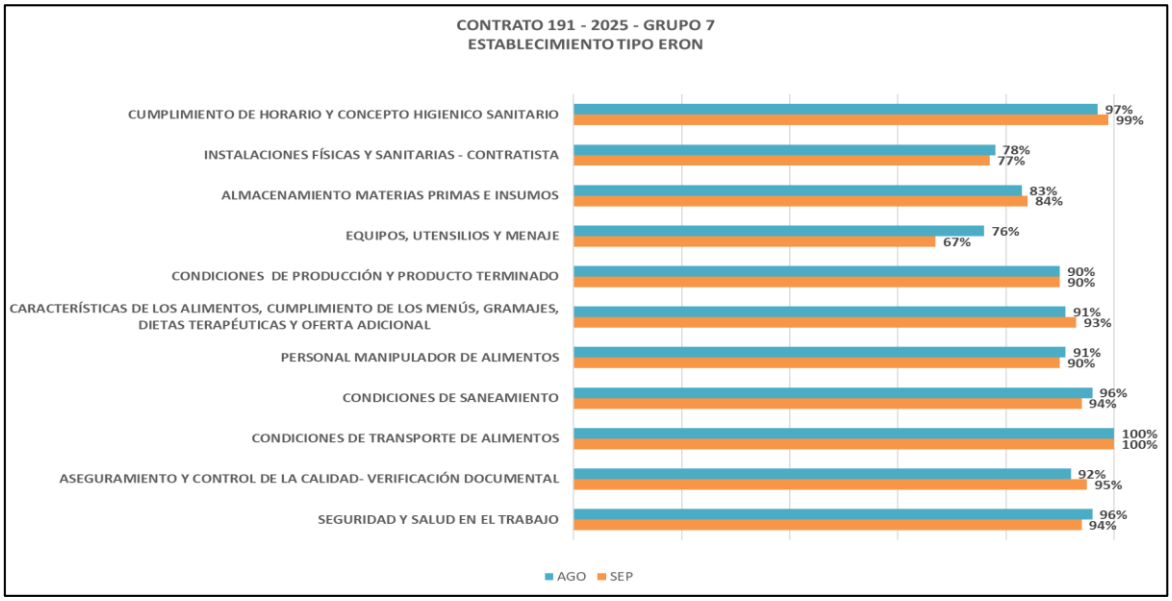
De los once establecimientos penitenciarios que cuentan con concepto higiénico sanitario y que conforman el Grupo 7, siete (63,6%), cuentan con concepto Favorable, mientras que los cuatro restantes (36,4 %), presentan concepto Favorable con Requerimientos; es importante resaltar que ninguno de éstos recibió concepto desfavorable en las visitas realizadas por el Ente Territorial. Por otra parte, se evidenció que 9 establecimientos: CPMMSFFA PONAL, CPMS BOGOTÁ LA MODELO, CPMS CHIQUINQUIRÁ, CPMSGAC GACHETÁ, CPMSLME LA MESA, CPMSMOQ MONIQUIRÁ, CPMSUBA UBATE, EPMSC CÁQUEZA y EPMSC GUATEQUE, cuentan con el Concepto Higiénico Sanitario actualizado, con la razón social del operador actual, en donde la interventoría realizó seguimiento a los hallazgos reportados, los establecimientos EJECO y EPMSC LETICIA se encuentran con la razón social del operador Nutriendo USPEC, el operador ha adelantado gestión mediante la radicación de oficio con fecha del 20/05/2025 para EJECO y con fecha del 23/04/2025 para EPMSC LETICIA, ante el Ente Territorial correspondiente, con el fin de solicitar una nueva visita, sin embargo el actual contrato inicio el 16/05/2025. Ahora bien, durante el mes de septiembre el ente territorial de salud realizó visita a los siguientes establecimientos: CPMS BOGOTÁ LA MODELO, CPMSGAC GACHETÁ, CPMSLME LA MESA y EPMSC CÁQUEZA.

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 en el mes de septiembre 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 septiembre 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 (99%): El operador presentó buen desempeño general en la categoría, alcanzando un porcentaje de cumplimiento del 99%; observando que el operador tuvo un aumento en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas en 2%, con respecto al periodo anterior (97%). 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 GUATEQUE y ERON EPMSC LETICIA, para el caso del ERON EPMSC CAQUEZA presentó un incumplimiento de 83%, debido a que en visita del día de las Mercedes el día 24/09/2025, se presenta incumplimiento en el horario en el tiempo de comida almuerzo, debido a que empieza distribución a las 12:40 p.m. y terminan a las 14:14 p.m. y el horario establecido en la OTM corresponde de: 11:00 a.m. a 13:30 p.m., la novedad se presentó debido a demora en el proceso de freído de las papas a la francesa, ya que el operador realiza la fritura a llama baja para evitar que se queme el producto.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (77%): El operador alcanzó un cumplimiento del 77%, evidenciando un descenso de -1%, con respecto al mes anterior (78%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: ERON CPMSLME LA MESA (100%), CPMSGAC GACHETA y ERON EPMSC GUATEQUE (94%), en donde los principales hallazgos fueron: para CPMSGAC GACHETA no se evidencian medias cañas en el pasillo contiguo a la bodega de Fruver (1m2), mientras que para ERON EPMSC GUATEQUE persiste la presencia de óxido en techo área de producción (1m2), como acción de mejor el contratista realiza mantenimientos a las medias cañas del área lavado.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON CPMSMOQMONIQUIRA (89%), ERON EPMSC CAQUEZA (76%), ERON CPMS CHIQUINQUIRA (75%), ERON CPMS BOGOTA LA MODELO y CRM EJECO (71%), ERON CPMMSFFA PONAL (70%), ERON CPMSUBA UBATE (67%), donde las desviaciones se debieron a la identificación de deficiencias de infraestructura en áreas de prealistamiento y producción: mesones presentan bordes deteriorados, desgastados en la parte posterior e inferior (1 m²) y con desprendimiento de pintura, pisos de material no liso con baldosas rotas dificultando su limpieza (menor cuantía); paredes con ausencia de baldosas (0.72 m²), medias cañas con desprendimiento de pintura en área de prealistamiento y producción; techos con presencia de manchas de óxido; marco de puerta con desprendimiento de pintura; cajas de luz en el techo con cables sin protección y tomacorriente expuesto; desagües sin rejillas en área de producción, cuarto de almacenamiento de fruver y prealistamiento, lo que facilita el ingreso de plagas, estantería de abarrotes con pintura desprendida y presencia de óxido, estas afectaciones requieren mantenimientos correctivos de menor cuantía. En cuanto al suministro de gas, el operador presentó soporte de solicitud al INPEC para la instalación de gas natural, sin respuesta aún por parte de la empresa prestadora, por lo que se continúa operando con pipetas de gas propano en el establecimiento ERON CPMS CHIQUINQUIRA.

Durante la verificación de ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, CRM EJECO, ERON CPMMSFFA PONAL y ERON CPMSUBA UBATE, se identificaron diversas condiciones que requieren intervención como: en áreas de proceso se evidencian desagües y sifones sin rejillas o con rejillas en mal estado, lo que compromete la protección contra el ingreso de plagas; desprendimiento de pintura en paredes de diferentes zonas; corrosión en estanterías y puertas, grietas en techos, media cañas deterioradas entre pared y techo, baldosas rotas o desgastadas en pisos y mesones; lámparas sin protección y/o lámparas inoperativas; puertas en mal estado con óxido y burletes sueltos o ausentes, lo cual favorece el ingreso de plagas, estas afectaciones requieren mantenimientos correctivos de menor cuantía; lavamanos no manual pendiente por instalación en el establecimiento CRM EJECO; el contratista no cuenta con conexión a la red de gas natural y continúa utilizando pipetas de gas propano, así mismo, no se evidencian gestiones ante las empresas de servicios públicos para la instalación del servicio para el establecimiento ERON CPMMSFFA PONAL.

Por otro lado, el establecimiento que presentó menor cumplimiento para esta categoría fue: ERON EPMSC LETICIA (57%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: pared con desprendimiento de pintura en área de Fruver; techo del área de sanitario con presencia de hongo; pared con baldosas partidas en área de cocina; puertas de fruver y abarrotes, marco de la puerta de ingreso al área de cocina con presencia de oxidación; puerta del área Fruver con orificio sin protección (diámetro aproximado de 2 cm), lo cual facilita el ingreso de posibles plagas; ventana área de cocina con corrosión y angeo desprendido; tomacorrientes sueltos en área de jugos, servido de dieta y área de baños; interruptor desprendido en área de fruver. en esta misma área, la caja eléctrica cuenta con tapa en mal estado, no se cubre totalmente los interruptores; mesón con baldosas faltantes (5 x 60 cm) en área de ensamble de alimentos; no se evidencia lavamanos de accionamiento no manual ubicado en área de proceso, el que usan es de accionamiento manual.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (84%): El operador alcanzó un cumplimiento del 84%, evidenciando un ascenso de 1%, con respecto al mes anterior (83%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: ERON CPMMSFFA PONAL y ERON CPMSUBA UBATE (95%), ERON PMSC GUATEQUE (94%), ERON CPMSGAC GACHETA (91%), ERON CPMSLME LA MESA y CRM EJECO (90%), en donde los principales hallazgos para estos establecimiento fueron: se evidencia en almacenamiento leche en polvo azucarada marca MIRAMONTE con registro sanitario RSA-0024002, cuyo aporte proteico es de 18 g por cada 100 g, el anexo 4 indica que se debe emplear leche en polvo entera cuyo aporte proteico es de 26 g cada 100 g de leche en polvo, no se cumple con lo requerido en la minuta patrón al no ser leche 100% entera, de igual manera, para el establecimiento CPMSLME LA MESA se evidencia en almacenamiento leche en polvo azucarada marca LECHECOL, cuyo proveedor es LECHECOL ZF S.A.S., con registro sanitario RSA-00547-2018, cuyo aporte proteico es de 19,7 g por 100 g de leche, incumpliendo con lo indicado en el anexo 4.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRA (88%), ERON EPMSC CAQUEZA (86%), ERON CPMSMOQMONIQUIRA (85%) y ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (77%), en donde los principales hallazgos para ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON CPMS MOQ MONIQUIRA fueron: almacenamiento leche en polvo azucarada marca MIRAMONTE con registro sanitario RSA-0024002,

cuyo aporte proteico es de 18 g por cada 100 g, el anexo 4 indica que se debe emplear leche en polvo entera cuyo aporte proteico es de 26 g cada 100 g de leche en polvo; en ERON EPMSC CAQUEZA se evidencia almacenamiento de salchicha del proveedor Carnes frías Dedicar, con registro sanitario RSA - 0018797-2022, lote 225 - 2 y fecha de vencimiento 26/09/2025; el cual no cuenta con la aprobación de la ficha técnica por parte de la interventoría, en CPMSMOQ MONIQUIRA se evidencia 1000 g. de mayonesa marca Del frutas línea restaurante, con rotulo de identificación ilegible y borros (lote y Fecha de vencimiento), incumpliendo con establecido en la resolución 5109 de 2005,.

Para ERON CPMS BOGOTA LA MODELO además del almacenamiento de leche en polvo azucarada del proveedor Miramonte, se evidencia 700 g en almacenamiento de leche en polvo entera marca Latti, con registro sanitario RSA 0021328-2022 y 190 kg de queso campesino marca JOVALU, con registro sanitario RSA-0021328-2022, los cuales no se encuentran dentro del listado de proveedores aprobados por la interventoría; almacenamiento de 270 kg de pulpa de fruta marca SAS, con permiso sanitario PSA – 0002466-2020, la cual acorde a ficha técnica corresponde a un insumo pasteurizado; sin embargo, la OTM., establece el uso único de pulpa de fruta congelada sin pasteurizar y sin adición de azúcar, adicionalmente no se cuenta con las siguientes materias primas: 157 kg de queso para el desayuno, 567 kg de yuca para el almuerzo, correspondientes al suministro del día 18/09/2025, 117 kg de pepino cohombro y 117 kg de tomate para la preparación de ensalada del almuerzo para el 25/09/2025.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (67%): El operador alcanzó un cumplimiento del 67%, evidenciando un descenso de -9%, con respecto al mes anterior (76%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRA y ERON CPMSGAC GACHETA (87%), ERON CPMSUBA UBATE (81%), ERON CPMSLME LA MESA (73%), ERON EPMSC CAQUEZA (69%), ERON CPMMSFFA PONAL, ERON EPMSC GUATEQUE y CRM EJECO (67%), ERON CPMSMOQ MONIQUIRA (62%), ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (61%), en donde los principales hallazgos 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 CPMS BOGOTA LA MODELO se propone la instalación 1 contenedor de congelación de 7 Ton y no se evidencia, según lo informado por el contratista dicho equipo fue retirado el día 10/09/2025, incumpliendo con lo propuesto en el oficio; 3 campanas extractoras y bocas de los 6 ductos de extracción presentan óxido en su parte interna; corrosión a lo largo de la tubería de red de vapor, bocas de salida de líquido de las marmitas 3, 4 y 5, tubería que conecta los manómetros a las marmitas 8, 9 y 10; bateas 2 y 3 con esquinas rotas y con desprendimiento de material color rosado (masilla) en las cuatro esquinas superiores; 5 cuchillos con hojas de corte desgastadas y deterioradas. En ERON CPMSMOQ MONIQUIRA se requiere 1 procesador de alimentos capacidad 50 kg/h. y se cuenta con uno de 22,22 kg/h; se evidencia estufa industrial de 2 puestos en mal estado ya que genera combustión y residuos de hollín; 3 estibas grandes se encuentran rotas, jarra de área de producción en mal estado, con abolladuras y 2 recipientes para el almacenamiento de contramuestras se encuentran rotos.

Por otro lado el establecimiento que presentó menor cumplimiento para esta categoría fue: ERON EPMSC LETICIA (44%): en donde los principales hallazgos evidenciados 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 mismo, se requiere un refrigerador de 520 l y se cuenta con un refrigerador de 387 l; refrigerador marca Challenger cuenta con manilla de control de cierre; dos puestos de cocción de los cinco con que cuenta el servicio se encuentran deteriorados debido a que los fistos se encuentran tapados, con llama baja, lo cual genera retraso en los procesos de cocción; menaje deteriorado: caldero con acumulación de carbono adherido, olla con hendiduras y manchas negras, dos ollas sin manija; llaves de lavaplatos del área de producción desajustadas y con desprendimiento de material; ausencia de tabla de corte café o beige para porcionado de productos cocidos en su reemplazo se emplea tabla de color morado; incumplimiento en el acta de entrega de menaje, la cual establece entrega de 165 vasos para un parte de 153 PPL, siendo lo requerido 2 vasos por PPL; 2 carros transportadores de alimentos con los que cuenta el servicio, presentan óxido y adicionalmente no cuentan con puertas y sistemas de cierre según lo establecido en la OTM.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (90%): El operador alcanzó un cumplimiento del 90%, evidenciando que el cumplimiento se mantuvo con respecto al mes anterior (90%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, CRM EJECO, ERON CPMMSFFA PONAL, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON CPMSUBA UBATE (100%), dando

cumplimiento a distribución de los alimentos en temperaturas adecuadas (mayor a 60°C para alimentos calientes y de 0 a 4°C+-2°C para alimentos fríos, cuenta con el protocolo de control de temperatura desde la recepción de materias primas hasta distribución final, se da cumplimiento a los gramajes establecidos para cada componente, se emplean utensilios para garantizar la estandarización de porciones, se garantiza el servido de producto terminado de dietas evitando el riesgo de contaminación cruzada en fondos en recipientes isotérmicos, se cumple con el protocolo establecido por la OTM para la toma de contramuestras.

por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA y ERON EPMSC GUATEQUE (88%), ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (86%) y ERON EPMSC LETICIA (71%) en donde los principales hallazgos evidenciados fueron: incumplimiento en la temperatura de los alimentos de distribución de los alimentos calientes donde se requiere un mínimo de temperatura de 60°C y alimentos fríos 4°C +/-2°C; así mismo, en el suministro de diversos tiempos de comida verificados (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), no se emplearon recipientes isotérmicos para la entrega en fondos de alimentos calientes y bebidas de línea y dietas, en su lugar se usaron contenedores plásticos, canastillas con bolsatina u ollas con tapa, afectando la temperatura e inocuidad del producto terminado; incumplimiento en los protocolos establecidos en la OTM para la toma y conservación de contramuestras, en cuanto a omisión de la toma de contramuestras de línea y dietas de los días 10 y 11 de septiembre de ningún tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) del establecimiento EPMSC LETICIA; almacenamiento de 2 canastillas con bolsas de hielo en el cuarto de congelación externo en conjunto con proteína cruda, generando un posible riesgo de contaminación cruzada, no se cuenta con el rótulo establecido según OTM (fecha de fabricación y fecha de vencimiento).

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (93%): El operador alcanzó un cumplimiento del 93%, evidenciando un ascenso de 2%, con respecto al mes anterior (91%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: CRM EJECO, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON EPMSC GUATEQUE y ERON CPMSUBA UBATE (100%), seguido de ERON CPMMSFFA PONAL (97%), ERON CPMSMOQ MONIQUIRA (96%), ERON EPMSC CAQUEZA (94%), ERON CPMS CHIQUINQUIRA (90%), los principales hallazgos fueron: se evidencia intercambio de componente para la entrega del menú especial del día de las Mercedes el 24/09/2025 en ERON EPMSC CAQUEZA, se entrega “guacamole" en reemplazo de aguacate, no se cuenta con gestión y/o aprobación por parte de la Entidad y/o Interventoría; preparación de chocolate en leche de tiempo de comida desayuno, menú No. 7 y “avena con leche” para tiempo de comida refrigerio nocturno, menú No. 5, con leche en polvo azucarada marca Miramonte, Registro Sanitario RSA 0024002-2023, cuyo aporte proteico es de 17,6 gr por 100 gr, incumpliendo anexo 4 ya que se requiere suministro de leche de vaca entera en polvo aporte proteico 26 gr por 100 g, no se cumple con requerimiento nutricional; no se emplearon recipientes isotérmicos para la entrega de bebida de dieta hipoglúcida en fondo, en su lugar se usó contenedor plástico sin tapa, afectando la temperatura e inocuidad del producto terminado, así mismo no se identifica en rótulo el tipo de dieta entregada, incumpliendo con oficio E-2025-008919 emitido por la interventoría el 08-08-2025. En CPMMSFFA PONAL se evidencia que el contratista no realiza la entrega del menú especial adicional de acuerdo a la fecha concertada con la Interventoría 17/08/2025, se presenta acta de entrega que refiere la entrega el día 20/08/2025, el contratista presenta radicado de solicitud de cambio de fecha, no obstante, no cuenta con un concepto de aprobación parte de la Interventoría.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (88%) y ERON EPMSC LETICIA (81%), en donde los principales hallazgos fueron: además de no emplear recipientes isotérmicos para la entrega de bebidas de dietas en fondo que garanticen la temperatura e inocuidad del producto terminado; no se realiza clara identificación diferencial en los recipientes con derivación dietaría para realizar adecuado seguimiento de la dieta, gramaje, componentes etc., así mismo, el rótulo adherido no es resistente a la humedad, incumpliendo lo requerido en el oficio E-2025-008918 del 08/08/2025, no se cuenta con el aval técnico de la nutricionista del operador, frente a esta práctica; uso de pulpa de fruta pasteurizada marca SAS y Alimentos SAS, en preparación de jugo de tomate de árbol, mango, fresa, guayaba, gulupa, contraviniendo lo establecido en la OTM, que exige pulpa congelada sin pasteurizar ni adición de azúcar; Para CPMS BOGOTA LA MODELO, se presentan de 360 PPL inscritos,

solo se presentan 16 formatos de control de entrega de dietas para septiembre (344 formatos), incumpliendo con lo establecido en la OTM. Para EPMSC LETICIA se presenta incumplimiento en la entrega de alimentos de dietas, para la dieta blanda del PPL Amancio GuiaGrecudo se suministra plátano verde frito, siendo un alimento duro para su tipo de dieta, para la dieta alta en fibra del PPL Luis Enrique Zorrilla se suministra pan de sal y no pan integral, así mismo se suministra plátano verde frito, el cual es una restricción de la dieta hipo grasa, para la dieta hipo glucida del PPL Luis E Wrong, se limita la entrega de alimentos azucarados y se realiza entrega de café con leche con azúcar, dado que en la preparación se empleó leche en polvo azucarada; se realiza rotulación de 5 dietas como NCR y 2 dietas con la abreviatura "HGR AF", lo cual no es claro a que tipo de dieta corresponde según la OTM o manual de dietas, ni los alimentos a entregar en cada una; no se evidencia entrega de refrigerio adicional a la PPL gestante Yuliana Matapi, en lo que va de corrido al mes de septiembre 2025 hasta la visita realizada el día 26/09/2025.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (90%): El operador alcanzó un cumplimiento del 90%, evidenciando un descenso de -1%, con respecto al mes anterior (91%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRA y ERON EPMSC CAQUEZA (100%), ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSUBA UBATE y ERON EPMSC GUATEQUE (94%), ERON CPMSGAC GACHETA y ERON CPMSMOQ MONIQUIRA (93%) y CRM EJECO (90%), en donde los principales hallazgos fueron: En CRM EJECO según el anexo 9 y estudios previos, se debe contar con 1 nutricionista que realice una visita con frecuencia quincenal, el último registro de asistencia corresponde al 02/07/2025 Arnaldo Maza. En ERON CPMSGAC GACHETA se evidencia incumplimiento en la frecuencia de visitas del personal, se requiere de un supervisor de que realice las visitas al establecimiento con una frecuencia mensual y la última visita se realizó 22/08/2025. Para ERON EPMSC GUATEQUE se incumple con el anexo 9, se requiere 1 distribuidor el cual no se observa en el servicio, se da cierre el 03/09/2025 al hallazgo de perfil del administrador tipo 1 con perfil Técnico y/o tecnólogo en alimentos y/o gastronomía y/o cocina y/o administración hotelera en donde la administradora Lizeth Juanita Medina presenta profesión técnico en operaciones financieras y comerciales y estudia 10 semestre de ingeniería industrial, se da cierre por medio del oficio de directora logística de la USPEC donde se autoriza a la interventoría ajustar equivalencia de formación y experiencia en cumplimiento del decreto 1083 de 2025. En CPMSLME LA MESA se incumple con el anexo 9, se requiere 1 nutricionista con frecuencia de visita quincenal y no se presenta soporte de visita de nutricionista correspondiente al mes de agosto de 2025. En CPMSMOQ MONIQUIRA, los manipuladores de alimentos Raúl Rueda, Eduard Sierra y Wilson Saavedra presentan deficiencia de limpieza de botas en el área de producción. En CPMSUBA UBATE se evidencia que en el establecimiento se encuentra la nutricionista Shirleidys Gómez, sin embargo, de acuerdo con la revisión del área financiera y a la relación de personal vinculado al servicio, dicha persona se encuentra vinculada al establecimiento de PICOTA del grupo 6, lo anterior no acorde a lo establecido a los Estudios Previos.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON CPMMSFFA PONAL (88%), ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (84%) y ERON EPMSC LETICIA (81%), en donde los principales hallazgos fueron: en CPMMSFFA PONAL no se evidencia visita de la profesional de nutrición durante el mes de agosto y septiembre para un parte de 90 PPL según el anexo 9 en donde se establece una visita cada 15 días y la última visita se realizó 17-06-2025. En ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, Para un parte de 4188 PPL en ERON y 431 PPL de Estación de Policía, de acuerdo con el Anexo 9, se requieren 53 manipuladores de los cuales se evidencian 37 en el servicio, haciendo falta 16, se requieren 3 ingenieros de alimentos, de los cuales se evidencian 2, haciendo falta 1 (desde el 20/08/2025) y se requieren 2 nutricionistas, de las cuales se evidencia 1, faltando 1 (desde el 09/09/2025), además según Estudios Previos se requieren 28 distribuidores, de los cuales se evidencian en el servicio 16, haciendo falta 12. En EPMSC LETICIA, no se evidencia correcto lavado de mano de los manipuladores, antes de comenzar y en cada cambio de actividad; dado que el punto de lavado de manos del área de proceso, no cuenta con dotación de jabón

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (94%): El operador alcanzó un cumplimiento del 94%, evidenciando un descenso de -2%, con respecto al mes anterior (96%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON EPMSC GUATEQUE, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA y CRM EJECO (100%), ERON CPMSUBA UBATE (97%), ERON CPMS BOGOTA LA MODELO y ERON CPMMSFFA PONAL (94%), ERON CPMSLME LA MESA y ERON EPMSC CAQUEZA (93%), en donde los principales

hallazgos fueron: para CPMS BOGOTA LA MODELO se evidencia boca de ducto de campana extractora con presencia de grasa y suciedad en área de horneo; para EPMSC CAQUEZA, se evidencian techos del área de producción con acumulación de suciedad; para CPMMSFFA PONAL, no se evita el estancamiento de agua en el área de lavado, toda vez que no cuenta con sistema de desagüe; para CPMSLME LA MESA, se evidencia ventanal superior y 7 angeos con suciedad en el área de procesos y techo del área de producción en inadecuadas condiciones de limpieza con acumulación de grasa; para CPMSUBA UBATE, se evidencia exceso de carbono y grasa en un puesto de cocción que no se encuentra identificado de los 6 puestos de cocción con los que cuenta el servicio.

Por otro lado, el establecimiento que presentó cumplimiento parcial fue: ERON EPMSC LETICIA (74%), en donde los principales hallazgos fueron: acumulación de grasa y suciedad en paredes área de producción y alistamiento de alimentos; hongos en el techo del servicio sanitario; kit de análisis de pH y cloro residual vencido (fecha: 17/09/2025); recipientes de residuos sin tapa, sin identificación clara y con clasificación inadecuada (mezcla de residuos orgánicos e inorgánicos); presencia de plagas (moscas) en áreas de preparación la última fumigación se reporta el 12/06/2025.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): El operador alcanzó un cumplimiento del 100%, manteniendo el cumplimiento con respecto al mes anterior (100%). Para esta categoría el único establecimiento que coincidió la visita de interventoría con el vehículo transportador de alimentos y realizar la verificación fue ERON CPMS BOGOTA LA MODELO con un 100% de cumplimiento, en donde el vehículo transportador de alimentos cumple con documentación concepto sanitario favorable con fecha de expedición no mayor a un año, tarjeta de propiedad del vehículo, SOAT, certificado de revisión tecno mecánica y de gases, vehículo lleva en el exterior visiblemente letrero de transporte de alimentos, el vehículo se encuentran adecuadas condiciones físicas y de higiene con canastillas y recipientes que eviten el contacto directo de los alimentos con el piso del vehículo, se diligencia las planillas de registro de temperatura de los alimentos refrigerados o calientes.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%): El operador alcanzó un cumplimiento del 95%, evidenciando un ascenso de 3%, con respecto al mes anterior (92%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: CRM EJECO, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA y ERON CPMSUBA UBATE (100%), ERON CPMS BOGOTA LA MODELO y ERON EPMSC CAQUEZA (96%), ERON CPMS CHIQUINQUIRA y ERON CPMSMOQ MONIQUIRA (95%), ERON CPMMSFFA PONAL y ERON EPMSC GUATEQUE (90%), en donde los principales hallazgos fueron: para CPMS BOGOTA LA MODELO no se da cumplimiento con la ejecución del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos e infraestructura, debido a que las campanas extractoras presentan óxido y no se presenta soportes de mantenimiento; no se presentan certificados de calibración de los equipos de medición (termómetros, grameras y básculas), ni están identificados adecuadamente, únicamente en CPMS CHIQUINQUIRA se evidencian certificados en báscula de 200 kg y gramera digital de 3 kg, con fecha 08-06-2025; para EPMSC GUATEQUE no se evidencian los soportes de pago del mes de agosto por bonificaciones, ARL, servicios públicos ni proyectos productivos.

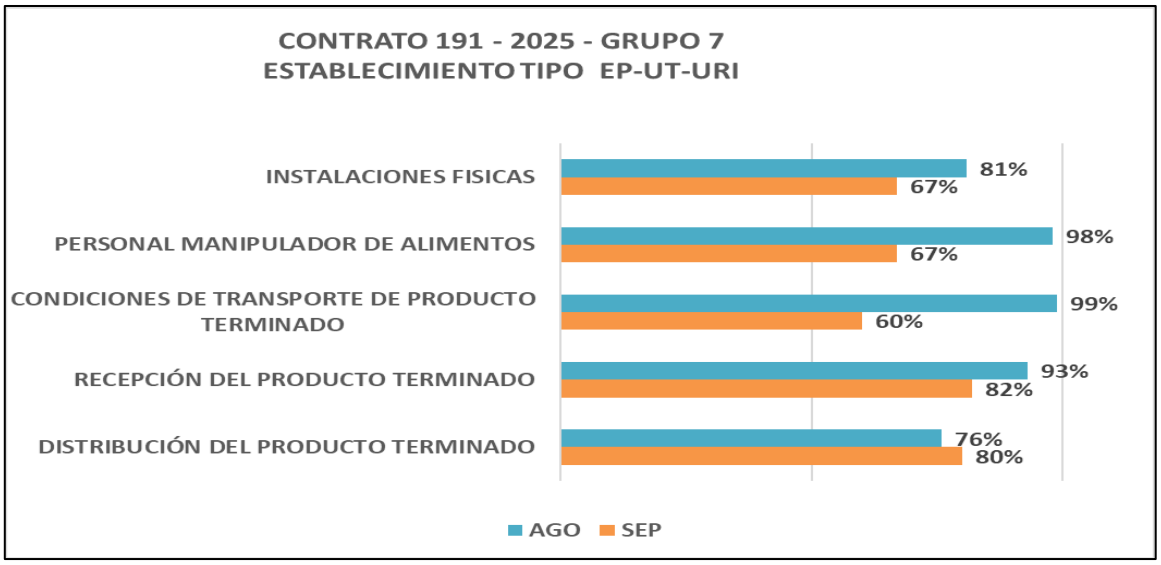
Por otro lado, el establecimiento que presentó cumplimiento parcial fue: ERON EPMSC LETICIA (89%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidencia hojas de vida de 2 carros transportadores de alimentos, sin embargo no cuentan con mantenimiento preventivo trimestral debido a que presentan oxido; no se cuenta con soportes de pago correspondiente al mes de agosto de pago de ARL, bonificación de PPL, pagos servicios públicos: agua, luz y proyectos productivos; presenta paz y salvo del establecimiento correspondiente al mes de julio.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (94%): El operador alcanzó un cumplimiento del 94%, evidenciando un descenso de -2%, con respecto al mes anterior (96%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: CRM EJECO, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMSUBA UBATE, ERON EPMSC CAQUEZA, ERON EPMSC GUATEQUE y ERON CPMSMOQ MONIQUIRA (100%), seguido de ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (92%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidencia extintor multipropósito en área de almacenamiento de fruver con desprendimiento de pintura y óxido en el cilindro, en visita del día 05-09-2025 se evidencia en el servicio de alimentación extintor de acetato de potasio y extintor multipropósito del área de fruver.

Por otro lado, el establecimiento que presentó menor cumplimiento para esta categoría fue: ERON EPMSC LETICIA: 55%, donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: no se evidencia extintor de CO2, no se cuenta con guantes de neopreno para objetos calientes, guantes de malla de acero, careta estéril para fritura, gafas de seguridad, mangas protección antebrazos, el único extractor ubicado en el área de producción, se encuentra fuera de servicio, generando acumulación de calor en el área.

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 en el mes de septiembre 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 septiembre 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 76% 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 a partir del 19/08/2025, las Estaciones de Policía de la ciudad de Bogotá, D.C quedaron bajo responsabilidad del ente territorial (Alcaldías Menores), quedando activas para el operador la EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA y EP SOACHA, las cuales fueron visitadas el 21 de septiembre de 2025.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (67%): El operador alcanzó un cumplimiento del 67%, el cual presentó una disminución en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del -14% con respecto al periodo anterior (81%). Para esta categoría la EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA (100%), se garantizan las condiciones higiénicas del

producto terminado en el almacenamiento temporal de los alimentos. Por otro lado, la EP SOACHA (0%), presentó incumplimiento en el siguiente aspecto: en el almacenamiento temporal, se disponen los alimentos directamente en el piso, lo cual no garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (67%): El operador alcanzó un cumplimiento del 67%, el cual presentó una disminución considerable del cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del -31% con respecto al periodo anterior (98%). Para esta categoría la EP SOACHA (100%), da cumplimiento ya que el personal manipulador de alimentos utiliza la dotación limpia, en buen estado, de acuerdo a las especificaciones de la norma legal vigente, cuenta con documentación: certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente. Mientras que la ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA presentó un 0% de cumplimiento, en donde el principal hallazgo obedece a que se evidencia que el distribuidor no cuenta con dotación (uniforme, tapabocas y cofia) durante la entrega de las raciones del tiempo de comida almuerzo del menú 9.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (60%): El operador alcanzó un cumplimiento del 60%, el cual presentó una disminución considerable del -39% de cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas con respecto al periodo anterior (99%). Para la ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA no se verificó esta variable debido a que, durante la visita del día 21/09/2025 se evidencia que el vehículo de placas OJW 0720, no pertenece al operador UT Capital Uspec 2025, pertenece a la Secretaría de Gobierno de Facatativá, por tanto no se cuenta con acta de concepto higiénico sanitario (CHS), el conductor entrega las raciones en el establecimiento y se retira inmediatamente por lo que no se observa la documentación: SOAT, tecno mecánica y tarjeta de propiedad. Mientras que el establecimiento EP SOACHA presentó un cumplimiento parcial de 60%, en donde los principales hallazgos fueron: falta de registros de formato de temperatura del producto terminado durante el transporte de los alimentos, no se garantiza el control adecuado de las condiciones térmicas; no se cuenta con un plan de rutas donde se especifique la placa del vehículo UFS499 para transporte de la EP Soacha y los respectivos horarios, para el seguimiento en el punto de entrega.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (82%): El operador alcanzó un cumplimiento del 82%, el cual presento una disminución considerable del -11% de cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas con respecto al periodo anterior (93%). Los dos establecimientos verificados que presentaron un cumplimiento parcial fueron: EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA (88%) debido a que para el tiempo de comida Almuerzo, menú No. 9 se entrega “Basa en salsa criolla” en vez de “Carne de Res sudada, “Guiso de lentejas” en lugar de “Guiso de ahuyama con arveja”,” Yuca cocida” en lugar de “Yuca con hogao”, no se evidencian reportes de intercambio en el K2. Para la EP Soacha (78%), no se evidencia que el ciclo de menús se encuentre socializado y/o informado a los responsables de la estación de policía, además se presentan (3) intercambios en componentes: se suministra huevo cocido en vez de queso campesino, galleta de soda en lugar de pan variedad y café con leche en lugar de colada de plátano, en tiempo de comida desayuno, menú 9, no se observa solicitud de intercambios en plataforma K2.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (80%): El operador alcanzó un cumplimiento del 80%, el cual presentó un aumento en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del 4% con respecto al periodo anterior (76%), la EP Soacha con un 100% , se dio cumplimiento la distribución del producto terminado en empaques individuales previamente ensamblados y sellados, se realiza entrega de utensilios para el consumo, se garantiza la entrega de dietas acordé la prescripción dietaría establecida por la nutricionista, mientras que para EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA presentó un 50% de cumplimiento, debido a que en visita del día 21/09/2025, no se suministra el componente regulador de manera individual “guiso de lentejas”, la entrega se realizó en 3 recipientes de icopor, para un parte de 40 PPL, por lo tanto se desconoce la cantidad de porciones por cada recipiente.

2.2.8 GRUPO 8

2.2.8.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de septiembre 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 ALCARAVÁN	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 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. Adicionalmente en las paredes del área de almacenamiento se observa humedad. 1.3. Los techos de las áreas de lavado, almacenamiento de abarrotes y de tubérculos no están construidos en material sanitario presentan humedad y suciedad; el techo del área producción está construido en concreto se observa humedad y hongos. 1.4. El servicio de alimentación no cuenta con servicios sanitarios ni con lavamanos para el personal. 2.1. Se evidencian los congeladores en buen estado, sin

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					embargo, se observa que la campana extractora no sirve. 2.2. Se evidencian ollas en buen estado y reposición de la 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 evidencian paredes con presencia de humedad y desprendimiento de pintura en las áreas de almacenamiento y de distribución. 1.3 El Contratista realizó mantenimiento a los techos. 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.
CAMISACS ACACIAS RANCHO COLA DE PATO	02/10/2024 Acta IPA-511	FAVORABLE	93.5%	11 meses	1.1 Se evidencian paredes con desprendimiento de pintura y humedad en área de almacenamiento de químicos y en cuarto de porcionado, pisos con grietas y huecos en área de producción. Se observa arreglo de baldosa en área de lavado de menaje 1.3 Se evidencia que los techos no son de material sanitario. 2.1 Los congeladores, equipos y utensilios se encuentran en buenas condiciones.
CAMISACS ACACIAS RANCHO CENTRAL	21/03/2025 Acta IPA-064	FAVORABLE	98%	6 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%	10 meses	1.2 Se evidencian pisos porosos, con grietas, con desprendimiento de pintura y material en todo el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 todos los sifones del servicio de alimentación en buen estado. Adicionalmente no se evidencia dificultad en los desagües de pre alistamiento. 5.3 El área de shut de basuras no está protegido ante el medio 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%	7 meses	1.3. Se evidencian los bombillos funcionando en el servicio de alimentos. 2.1. Se evidencian ollas nuevas en el servicio de alimentos, adicionalmente se observa que los utensilios y equipos están en adecuadas condiciones. 4.4. Se evidencia que no cuentan con área de bodega, almacenan la materia prima Fruver en una parte del patio. 5.1. No se han presentado novedades relacionadas al abastecimiento del agua. 5.3. Se evidencia adecuado manejo de residuos. 5.5. Se evidencian utensilios y canastillas en adecuadas condiciones de limpieza. Se evidencia el 17 de septiembre traslado del servicio de alimentación a un rancho

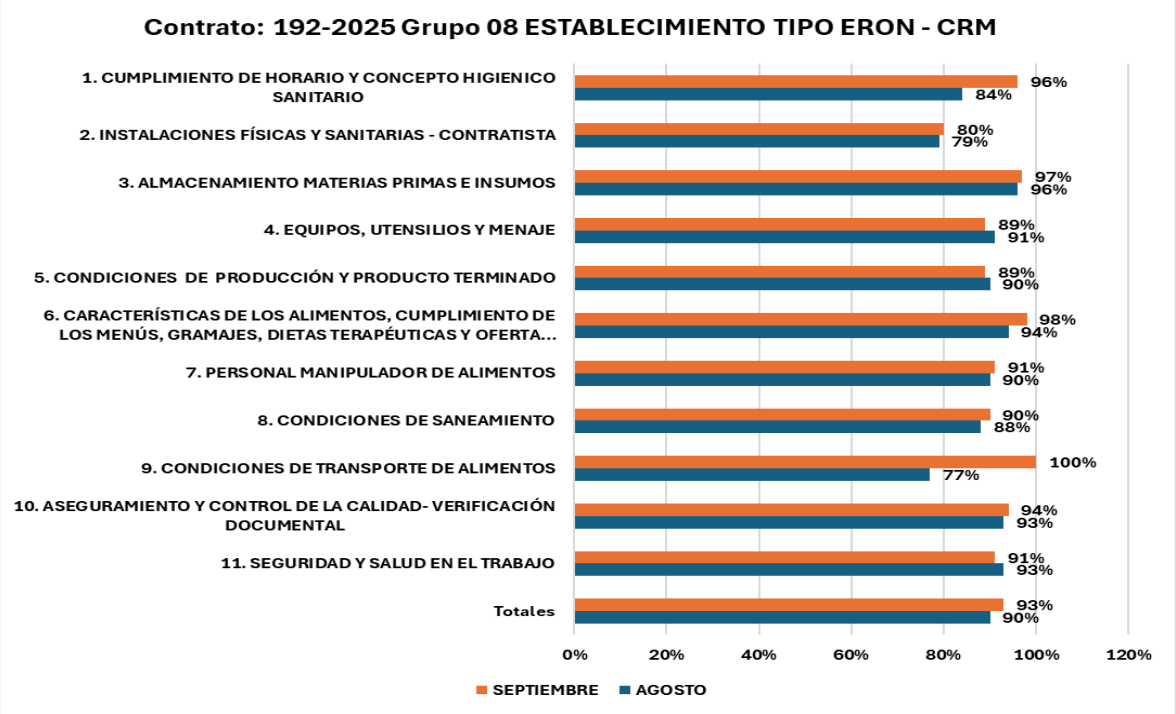
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					provisional, el cual aún no ha sido visitado por la Entidad Territorial de Salud.
CPMSDA PAZ DE ARIPORO	04/07/2025 ACTA	FAVORABLE	97.5%	3 meses	4.1. El servicio de alimentos es pequeño, por tal motivo, se evidencia la oficina en área de almacenamiento.
EC YOPAL	19/08/2025 Acta: 26814	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	77 %	1 mes	1.1. Se mantiene las condiciones de los espacios altos en las instalaciones. 1.2 Se evidencia pared con desprendimiento de pintura y humedad en las áreas de proceso y de lavado menaje. Pisos en cuarto frío de congelación partidos. Se evidencia que el contratista realizó mantenimiento en pisos de las áreas de jugo y ensaladas. 1.3. En las áreas de bodega de almacenamiento de materia prima (frio, huevos, abarrotes), los techos no son en material sanitario lo que dificulta el proceso de limpieza, se observa suciedad. 1.4. Se evidencia puertas de las áreas de ingreso a cocina caliente, preparación sopas y abarrotes con óxido en la parte baja. 2.1. Se evidencian 2 estufas oxidadas en área de preparación de arroz y sopas. 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 tres (3) establecimientos presentan Concepto Favorable con Requerimientos. 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 septiembre 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 septiembre 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 93% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (96%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de septiembre y agosto se evidencia un incremento debido a que en el mes de agosto se alcanzó un 84% pasando a un 96% en el mes de septiembre de 2025. Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados en los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL obtuvieron 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, frente al traslado a las nuevas instalaciones en los establecimientos ERON

EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO, entregados 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. 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 llevó a cabo almacenamiento de alimentos en las áreas que presentan cierre.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (80%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de septiembre y agosto se evidencia un aumento debido a que en el mes de agosto se alcanzó un 79% pasando a un 80% en el mes de septiembre 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 52%, ERON EC YOPAL con 66%, ERON EPMSC GRANADA con 76%, ERON CPMSACS ACACIAS uno con 83% y ERON CAMISACS ACACIAS con 91%, 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 (97%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de septiembre y agosto se evidencia un incremento debido a que en el mes de agosto se alcanzó un 96% pasando a un 97% en el mes de septiembre de 2025. Se resalta que la totalidad de los establecimientos obtuvieron porcentajes de cumplimiento por encima del 90%. El establecimiento con mejor desempeño en el periodo fue ERON CAMISACS ACACIAS que alcanzo un 100%, seguido de los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL con un 98%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 95% y el establecimiento ERON EPMSC GRANADA con 92%, presentando cumplimiento en el rotulado de las materias primas y fechas de vencimiento vigentes. 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 y presencia de contaminación biológica en almacenamiento de Fruver,

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (89%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de septiembre y agosto se evidencia una disminución debido a que en el mes de agosto se alcanzó un 91% pasando a un 89% en el mes de septiembre 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 EC YOPAL con el 70% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 83%. 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 en buen estado y no cumplen con lo estipulado en la OTM respecto a contar con puertas o con sistemas de cierre. Por otro lado, se resalta el cumplimiento para los restantes establecimientos ERON EPMSC GRANADA con 95%, ERON CPMSACS ACACIAS con 94%, ERON CAMISACS ACACIAS y ERON EPMSC VILLAVICENCIO ambos con un 93%, presentando hallazgos relacionados con estado inadecuado de carros transportadores y estos no cumplen con lo estipulado en la OTM respecto a contar con puertas o con sistemas de cierre.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de septiembre y agosto se evidencia una disminución debido a que en el mes de agosto se alcanzó un 90% pasando a un 89% en el mes de septiembre de 2025. El establecimiento con mejor desempeño en el periodo fue ERON CAMISACS ACACIAS con 95% 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. Por otro lado, para los establecimientos, ERON CPMSACS ACACIAS con 90%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO y ERON EPMSC GRANADA ambos con un 89%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con el 86% y ERON EC YOPAL con 81%. 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 (98%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de septiembre y agosto se evidencia un aumento debido a que en el mes de agosto se alcanzó un 9% pasando a un 98% en el mes de septiembre de 2025. 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 98%, ERON CPMSACS ACACIAS con el 97% y ERON EC YOPAL con 96% la calificación se ve afectada por hallazgos relacionados con no cumplimiento de los gramajes de las preparaciones con destinos de los PPL del ERON y EPs, para el caso de la RACIÓN TERAPÉUTICA, hallazgos relacionados con el incumpliendo en los gramajes. Por último, por no contar con soportes de revaloración de dietas.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de septiembre y agosto se evidencia un aumento debido a que en el mes de agosto se alcanzó un 90% pasando a un 91% en el mes de septiembre de 2025. Se evidencia en esta categoría un desempeño bueno, en cada uno de los establecimientos, resaltando los establecimientos ERON EC YOPAL y ERON CAMISACS PAZ ARIPORO ambos con un 100%, ERON CAMISACS ACACIAS con 98%, los establecimientos que presentaron los más bajos cumplimientos fueron ERON EPMSC GRANADA con 86%, EPMSC VILLAVICENCIO con 82% y ERON CPMSACS ACACIAS con cumplimiento del 81%, donde se evidenciaron hallazgos relacionados con la no entrega y uso inadecuado de la dotación y 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.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (90%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de septiembre y agosto se evidencia un aumento debido a que en el mes de agosto se alcanzó un 88% pasando a un 90% en el mes de septiembre de 2025. Se resalta el cumplimiento para los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EPMSC VILLAVICENCIO que alcanzaron un cumplimiento del 98% y ERON CAMISACS ACACIAS con 93%, 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 GRANADA con el 88%, ERON CPMSACS ACACIAS con 85% y ERON EC YOPAL con 83%, presentando falta de limpieza en las paredes y techos, estancamiento de agua en pisos, falta de elementos de higiene personal en las instalaciones sanitarias, no se garantizan las actividades de limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, los recipientes para la disposición de residuos sólidos no se encuentran en buen estado y falta de ficha técnica del producto utilizado para el control de plagas.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de septiembre y agosto se evidencia un incremento debido a que en el mes de agosto se alcanzó un 77% pasando a un 100% en el mes de septiembre de 2025. Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS y ERON EC YOPAL obtuvieron el 100% de desempeño, presentando cumplimiento en las condiciones adecuadas de recibo de las materias primas, de los vehículos transportadores y del personal transportador, así mismo, presentan la documentación establecida según la normatividad

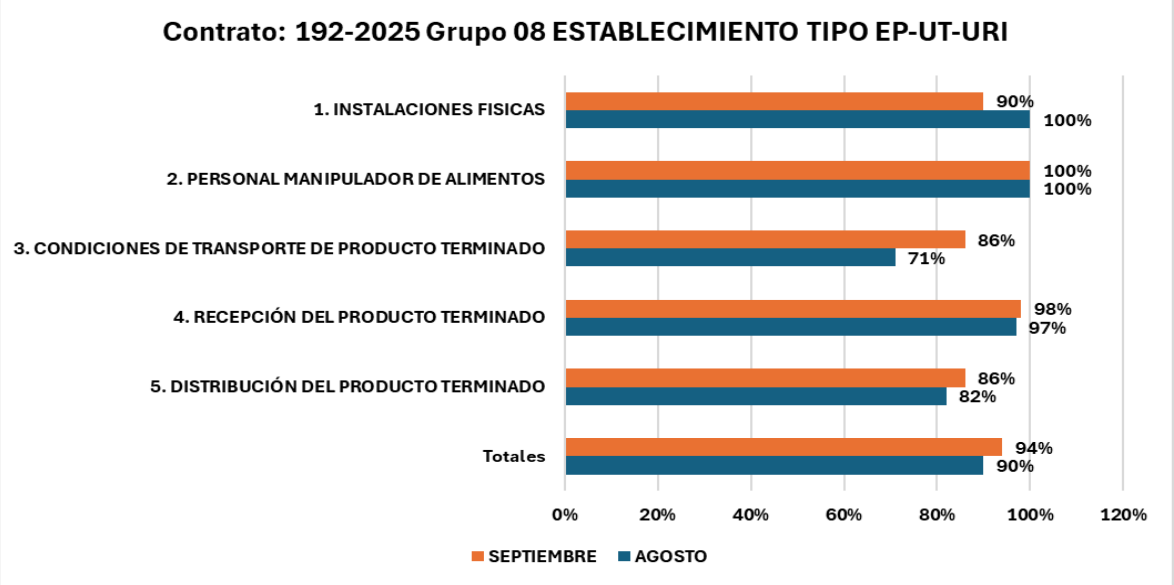
vigente para el vehículo de transporte y el personal transportador. Es importante señalar que durante el período del presente informe no se evidenció por parte de la Interventoría los vehículos de transporte en los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de septiembre y agosto se evidencia un aumento debido a que en el mes de agosto se alcanzó un 93% pasando a un 94% en el mes de septiembre de 2025. Para esta categoría alcanzaron porcentajes del 89% al 96% los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS con 96%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con el 95%, ERON CPMSACS ACACIAS y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO ambos con 94%, ERON EC YOPAL con 91% y ERON EPMSC GRANADA con un 89%, donde 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 (91%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de septiembre y agosto se evidencia una disminución debido a que en el mes de agosto se alcanzó un 93% pasando a un 91% en el mes de septiembre de 2025. Se resalta para esta categoría que los establecimientos, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO alcanzaron un cumplimiento del 100%; en CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL con un 67% ambos establecimientos, donde se evidenciaron hallazgos relacionados con la falta del extintor de acetato de potasio y 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 septiembre 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 septiembre 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 parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (90%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de septiembre y agosto se evidencia una disminución debido a que en el mes de agosto se alcanzó un 100% pasando a un 90% en el mes de septiembre de 2025. Se resalta el cumplimiento de los establecimientos EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL 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. Por otro lado, el establecimiento UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS" presentó el desempeño más bajo 0% debido a que en el almacenamiento temporal el producto terminado está en contacto directo con el piso. Es importante mencionar que los establecimientos CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) y CRM CPMSCACOM 2, no hacen uso de almacenamiento temporal.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** En el comparativo de los meses de septiembre y agosto 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 UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), CRM CPMSCACOM 2, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO y EP ESTACIÓN DE POLICÍA 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 (86%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de septiembre y agosto se evidencia un aumento debido a que en el mes de agosto se alcanzó un 71% pasando a un 86% en el mes de septiembre de 2025. Para los establecimientos UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), CRM CPMSCACOM 2, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL, 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 no se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de septiembre y agosto se evidencia un aumento debido a que en el mes de agosto se alcanzó un 97% pasando a un 98% en el mes de septiembre de 2025. Se destaca que, en los establecimientos, CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), CRM EJEYO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL, 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 UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS" y EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, por no cumplimiento de suministro según ciclo de entrega y la no publicación del ciclo de menú.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (86%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de septiembre y agosto se evidencia un aumento debido a que en el mes de agosto se alcanzó un 82% pasando a un 86% en el mes de septiembre de 2025. Se destaca que en los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL, 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 los establecimientos UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS" y EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO se vio afectado debido a que los alimentos no son entregados en empaques individuales previamente ensamblados y sellados, 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 septiembre 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%	3 meses y 19 días	Seguimiento realizado en visita del día 30/09/2025, 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					desechos en desuso, escombros y diferentes desechos. **Seguimiento:** se continúa evidenciando que no hay separación física del área de porcionado de carnes en relación al área de menaje y lavado de canastilla está separado, donde las canastillas se lavan en el área de recibo de materias primas; se evidenció alrededor del área de recibo maleza y elementos en desuso. **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:** se continúa evidenciando pisos con deterioro las áreas de producción bodega cuarto frío lavado de homenaje bodega de fruver y almacenamiento de papa. Así mismo, se continúa evidenciando estancamiento de agua en piso de área de producción lavado de manos lavado de menaje, almacenamiento de fruver área de residuos sólido se evidencia paredes con deterioro y desprendimiento de pintura en áreas de proceso al igual que baldosas rotas o faltantes en área de porcionado de carnes área lavado y desprendimiento de material en áreas de bodega y almacenamiento de residuo así mismo se continúa evidenciando uniones con pérdida de continuidad en área cuarto refrigeración y área de procesos. **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					en área de sistema de extracción, canaletas sueltas en área de proceso, área de almacenamiento y área de porción de carnes. **Seguimiento:** se continúa evidenciando techos con desprendimiento de material pintura y deterioro en áreas de proceso y bodega área de lavado en área de proceso se continúa evidenciando condensación de vapor a pesar de que el área cuenta con ventilador extractores para la remoción del calor se contiene evidenciando puerta ingreso bodega fruver presenta deterioro y la reja del área de porcionado de carnes presenta óxido en relación a las cortinas de ingreso al área de procesos evidencia un buen estado en relación al cableado eléctrico se evidencia caja eléctrica en área de baño sin protección el cableado eléctrico del área de pasillos proceso de almacenamiento se encuentra canalizado. **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:** se evidencia locker con deterioro, persisten algunos con óxido y otros sin puertas, en relación a las unidades sanitarias presentan desprendimiento de material en las puertas con deterioro por falta de mantenimiento al igual que marco de la puerta con desprendimiento de material. **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:** se continúa evidenciando estufas con deterioro de material y áreas de congelación baldosas rotas, en relación equipos en desuso en área de proceso y porcionado de carne fueron retirados del servicio. **3.1. Estado de salud:** no hay plan de medidas preventivas y correctivas en salud. **Seguimiento: e**l contratista realiza seguimiento al estado de salud de las manipuladoras y en caso de presentar restricción médica son enviadas a valoración médica o revocación en otras actividades.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					3.3. Prácticas higiénicas: Se evidencian delantales deteriorados del personal manipulador. **Seguimiento:** se continúa evidenciando personal manipulador con delantales deteriorados. **3.4. Educación y capacitación:** No implementa plan de capacitación de buenas prácticas de higiene y el programa de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** se evidencia plan de capacitación al personal manipulador. **4.1 Control de materias primas insumos:** No implementan procedimientos de limpieza y desinfección de frutas, verduras y hortalizas. **Seguimiento:** se evidencio proceso de limpieza y desinfección de la fruta verduras y hortalizas. **4.4. Condiciones de almacenamiento:** Equipo pelador de papá en desuso en áreas de almacenamiento. Se evidencia con deterioro y oxidación en partes bajas, partes altas latas sueltas en piso. **Seguimiento:** en relación al equipo pelapapas en desuso este fue retirado del servicio. **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:** se evidencia área de los residuos sólidos no tiene separación física, las puertas de áreas externas no cuentan con ventilación se observa maleza crecimiento de pasto en el techo del área de residuos. **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					desinfección no coinciden con lo evidenciado. **Seguimiento:** se continúa evidenciando deficiente proceso de limpieza desinfección de áreas y equipo como estufa sartén basculante anjeo en relación a las campanas de estatura se evidencia higienización se evidencia dotación de jabón para lavado de manos ubicado en el área de producción. Así mismo, se evidencia en correcto funcionamiento y provisión de agua. **5.6. Soportes documentales de saneamiento:** Los registros de limpieza y desinfección no coincide con lo evidenciado. **Seguimiento: p**ersisten inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección en equipos y áreas como procesos se evidencia estancamiento de agua pisos con acumulación de grasa y o suciedad no acorde con los registros del plan de saneamiento donde no se evidencia novedad.
CPMS TUNJA	04/06/2025	FAVORABLE	90.0%	2 meses y 29 días	Seguimiento realizado en visita del día 05/09/2025: **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 04-08-2025. Observación corregida. **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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMSCHO CHOCONTÁ	09/09/2025	FAVORABLE	98%	Un día	Seguimiento realizado en visita del día 10/09/2025: A continuación, se describen los hallazgos evidenciados por la entidad, no se realiza seguimiento, debido a que el operador está dentro de los plazos para realizar las acciones correctivas. **1.1 Localización y diseño:** áreas del establecimiento algo reducidas. **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** paredes en contorno de ventana requiere pintar.
EPAMSCAS CÓMBITA ALTA	12/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	68%	17 días	Seguimiento realizado en visita del día 29/09/2025: A continuación, se describen los hallazgos evidenciados por la entidad, no se realiza seguimiento, debido a que el operador está dentro de los plazos para realizar las acciones correctivas. **1.1 Localización y diseño:** área no es diseñada para cumplir actividades de preparación y manipulación de alimentos – No se cuenta con flujo lógico de procesos – No existe separación física del área y actividades. **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** pisos en total deterioro, no son sanitarios y dificulta la limpieza y desinfección – Las paredes se encuentran en deterioro y no facilita la limpieza y desinfección. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** techos no facilitan la limpieza, se evidencia total deterioro y acumulación de grasa y suciedad – Ventilación insuficiente y algunos cables expuestos sin protección. **1.4 Instalaciones sanitarias:** instalaciones sanitarias se encuentran fuera de servicio, con insuficiente limpieza y desinfección y sin adecuada disposición de residuos orgánicos. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** se encuentran equipos con deterioro y estufas, hornos y utensilios sin mantenimiento ni soporte técnico. – Utensilios para almacenar alimento preparado con insuficiente mantenimiento y limpieza. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** superficies con presencia de óxido en su superficie, tablas de picar con desgaste y deterioro – Mesones con presencia de suciedad. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** área de almacenamiento con zona de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					infraestructura deteriorada (pisos, paredes, techo). **5.2 Residuos líquidos:** se observa total empozamiento de residuos líquidos en pisos y área en general, desagüe y sistema de residuos se encuentra colapsado y con estancamiento. **5.3 Residuos sólidos:** se observa insuficiente remoción de residuos orgánicos de pisos y desagües – Se observa maleza y acumulación de basura en zonas contiguas. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** insuficiente limpieza y desinfección de áreas en general, estructura física y equipos y superficies.
EPAMSCAS CÓMBITA BARNE	12/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84.5%	12 días	Seguimiento realizado en visita del día 24/09/2025: A continuación, se describen los hallazgos evidenciados por la entidad, no se realiza seguimiento, debido a que el operador está dentro de los plazos para realizar las acciones correctivas. **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** zonas altas de paredes y otras zonas se encuentran en deterioro. – Algunas baldosas de piso en fisuras y cuarteamientos. – Enchapes rotos en paredes. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** techos no son de fácil limpieza y desinfección, en algunas zonas presentan deterioro e insuficiente mantenimiento. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** estufas presentan insuficiente mantenimiento y soporte técnico, presenta fuga de gas en su funcionamiento. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** algunas tablas de picar presentan deterioro y desgaste. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** estantes y superficies con alimentos (panificables), presentan oxidación y corrosión en superficies. **5.2 Residuos líquidos:** en algunas zonas se observa acumulación de residuos líquidos y algo de empozamiento. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** insuficiente de limpieza en zonas altas con acumulación de suciedad y grasa.
EPMS RAMIRIQUÍ	09/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80.5%	2 meses y 13 días	Seguimiento realizado en visita del día 10/09/2025: **1.1 Localización y diseño:** Áreas reducidas, operaciones del establecimiento sin flujo adecuado de materia prima,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					producto y personal. Área de preparación muy reducida para flujo de procesos, área de almacenamiento reducida. **Seguimiento.** Espacios limitados, no se cuenta con las áreas separadas y el flujo personal, ubicación de equipos no es acorde a los procesos requeridos, sin embargo, este hecho se encuentra certificado en acta de empalme, es de conocimiento del INPEC. **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.** Pisos y paredes continúan deteriorados, no se han realizado mantenimientos al respecto. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Techo presenta 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.** Persiste el incumplimiento de techo, se encuentra con falta de limpieza y mantenimiento. Extractor - campana se encuentra en funcionamiento. **1.4 Instalaciones sanitarias:** Instalación sanitaria se encuentra dentro del área de almacenamiento, no se cuenta con casilleros para elementos del personal. **Seguimiento.** Se observa sanitario cercano a área de almacenamiento y producción de alimentos lo cual genera riesgo de contaminación. **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.** Se observan estufas con generación de hollín, congeladores en superficie desgastado el color blanco (pintura), horno con mancha de quemado por uso, ozono sin funcionamiento y ollas en mal estado. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Bandejas en contacto con alimentos sin mantenimiento, se encuentran deterioradas. **Seguimiento.** Se retiraron bandejas del servicio.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 que operador tomo en alquiler bodega externa para almacenamiento de alimentos y elementos de aseo. **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.** Se evidencio que el contratista realiza limpieza constante de pisos para evitar el empozamiento de agua. Se evidencio suministro de agua en el servicio de alimentos. **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.** Se evidencio que el servicio de alimentos realizó organización y retiro de elementos y utensilios con deterioro, manchas y suciedad. paredes y techos se encuentran en mal estado, deficiente de limpieza. Se observan avisos alusivos al uso de desinfectantes.
EPMSC DUITAMA	01/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76.5%	5 meses y 11 días	Seguimiento realizado en visita del día 12/09/2025 **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 el área de producción, ya que, estas se encuentran hermetizadas. El espacio inferior de la puerta de ingreso y puerta de abarrotes se encuentra con barrera puerta-piso (caucho). **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					de lavado y área social techo no liso dificultando limpieza y desinfección. Se evidencia espacio abierto en techo dentro del área de almacenamiento de aseo. **Seguimiento.** Se evidenció que no se ha realizado mantenimiento en media caña de entrada del ducto de la campana extractora. En área de lavado y área social el techo continuo no liso con teja ondulada. Se evidenció cierre del espacio del techo del área de almacenamiento de aseo. **.1 Condiciones de equipos y utensilios:** equipo de almacenamiento de carne de res sin mantenimiento, se observa condensación goteo. **Seguimiento.** Se observa equipo de congelación de carnes (res) en adecuadas condiciones de funcionamiento, 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 recipientes deteriorados. Se evidencia que no se presenta soporte de mantenimiento del cambio del filtro del equipo de ozono. **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 del servicio. **3.3 Prácticas higiénicas:** no hay área de vestir, se evidencian elementos personales expuestos dentro del cuarto de almacenamiento de refrigeración y congelación. **Seguimiento.** El servicio no cuenta con área de vestidores, sin embargo, no se observan elementos personales expuestos dentro del cuarto del almacenamiento de refrigeración y congelación. **4.1 Control de materias primas e insumos:** se evidencia almacenamiento de alimentos sin espacio junto a pared dentro del área de almacenamiento de abarrotes. No se evidencia trazabilidad en almacenamiento de bocadillo sin rótulo, según normatividad. **Seguimiento.** En área de almacenamiento de abarrotes, no se cumple con áreas perimetrales, ya que el espacio es reducido. Se evidenció que los alimentos en almacenamiento se encuentran con rotulado correspondiente, específicamente el producto bocadillo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					4.4 Condiciones de almacenamiento: uso permanente de bolsa tinas para cocción y almacenamiento de alimentos. **Seguimiento.** Se evidencia en visita uso de bolsa tinas para la preparación de alimentos, bolsa tinas de primer uso, evitando y protegiendo el alimento de contaminación. **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 observa ubicación de los desechables en bodega de abarrotes y se observa uso de bolsa plástica en recipientes de residuos en área administrativa. Se evidencia recolección de aceite utilizado, el cual se encuentra almacenado en el servicio. **.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 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, desinfección de baños y elementos como canastillas. Se observó que se retiró bolsa con hongo de pared en área de almacenamiento de tubérculo. **5.6 Soportes documentales de saneamiento:** El plan de saneamiento no está aterrizado de acuerdo a la prestación del servicio del establecimiento de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 26 días	Seguimiento realizado en visita del día 10/09/2025: **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 evidencian pisos en adecuadas condiciones en área de producción, en bodegas de almacenamiento se observan pisos en material no sanitario. Se observa en área de producción paredes altas en mantenimiento (resane), sin embargo, en pared alta del área administrativa se observa desprendimiento de pintura. En bodegas de fruver, abarrotes y cuartos fríos, se observan paredes construidas en material no sanitario. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Se evidencia techos en todas las áreas en mal, con presencia de humedad, desprendimiento de pintura y una pieza rota del drywall. **Seguimiento.** En visita se evidencian techos del área de producción con desprendimiento de pintura, en mal estado en gran parte del techo con caída de techo de drywall Se observan techos de bodegas en mal estado, ni liso y en material no sanitario. **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 observan calderas 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 observan 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento. En visita se observa la instalación de los avisos alusivos a la utilización de los químicos utilizados para la higienización del servicio.
EPMSC SOGAMOSO	18/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	78%	11 meses y 26 días	Seguimiento realizado en visita del día 12/09/2025: **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. **.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 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

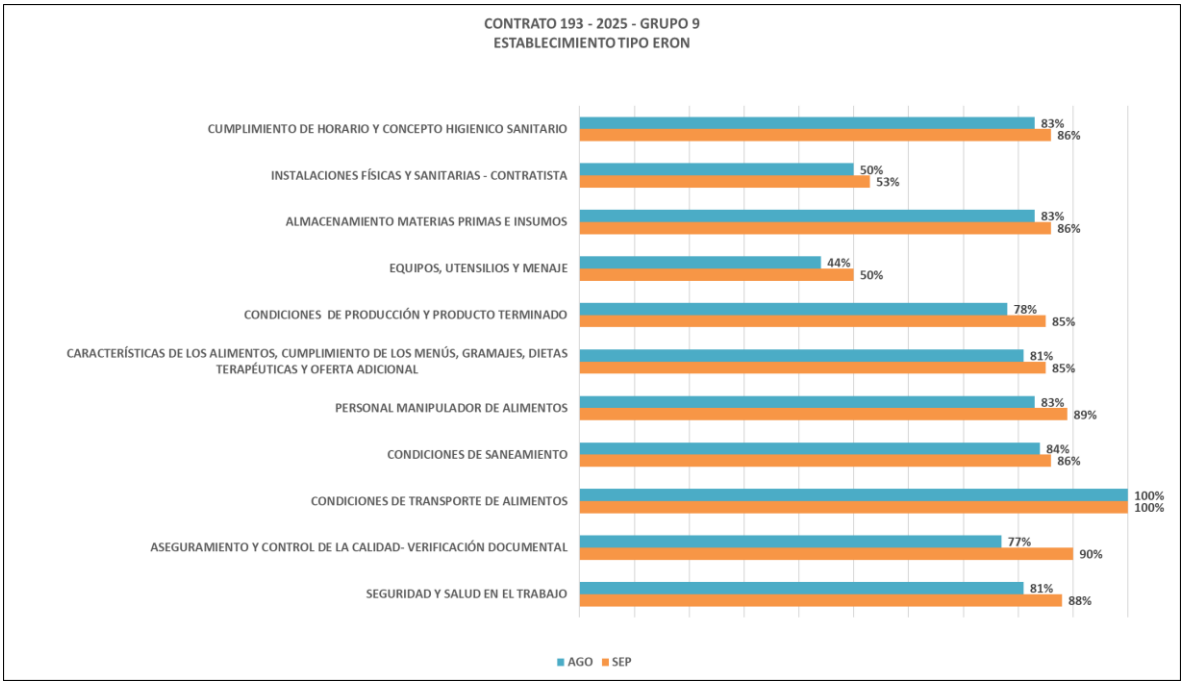
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					observan algunos productos con deterioro y sobremaduración. **Seguimiento.** En visita se evidencia que no se realiza un control adecuado de recepción de materias primas, ya que, se observa en almacenamiento producto leche en 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 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.

Durante el mes de septiembre, se actualizaron los conceptos higiénico sanitarios de algunos de los establecimientos penitenciarios que conforman el Grupo 9, siendo estos el ERON EPAMSCAS CÓMBITA, tanto de RANCHO ALTA, como de RANCHO BARNE y CPMSCHO CHOCONTÁ. Quedando el estado de los conceptos higiénicos sanitarios en el mes de septiembre de la siguiente manera: de los 8 establecimientos, dos cuentan con concepto Favorable: ERON CPMS TUNJA y ERON CPMSCHO CHOCONTÁ, los 6 restantes tienen concepto Favorable con Requerimiento. En cuanto a la información del operador, en los ERON EPMSC DUITAMA y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, no se cuenta con la razón social actualizada del operador, ya que las visitas se realizaron antes de la firma del nuevo contrato; para el caso de EPMSC SOGAMOSO, se encuentra la razón social del Establecimiento Penitenciario y Carcelario de Sogamoso. Finalmente, en aquellos casos donde el nombre del representante legal consignado en el concepto sanitario no coincide con el operador actual, la Interventoría verificó que se estuvieran adelantando las gestiones necesarias para actualizar dicha información.

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 septiembre 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 septiembre 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 porcentaje de 80% 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, aumentando el promedio en más 5%, con respecto al periodo anterior (75%).

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%): El operador presentó buen desempeño general en la categoría, alcanzando un porcentaje de cumplimiento parcial del 86%; aumentando en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas en 3.0%, con respecto al periodo anterior (83%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: ERON CPMS TUNJA, CPMS CHOCONTA y EPMS RAMIRIQUI, con un cumplimiento global del 100%, cumplimiento en los horarios de entrega acorde con lo establecido por la OTM y con concepto sanitario vigente para los establecimientos con vigencia de un (1) año; seguido del establecimiento ERON EPAMSCAS CÓMBITA, con un porcentaje de cumplimiento del 94%, donde la desviación presentada correspondió a que al inicio de las visitas en RANCHO BARNE, el operador presentó acta de visita del Ente de Secretaría de Salud con fecha 10/03/2025, con razón social diferente a U.T. SERVIR USPEC, adicional no se presentó soporte de gestión de solicitud de nueva visita sanitaria, desviación que fue subsanada con la visita realizada por el ente de control el día 12/09/2025. Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial del 67% fueron: CPAMSMBOG BOGOTA EL

BUEN PASTOR, EPMSC DUITAMA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y EPMSC SOGAMOSO, toda vez que en el establecimiento CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, durante las visitas se evidenció el incumplimiento del horario de entrega de los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), así: en el tiempo de comida desayuno se inició el suministro en línea a las 05:15 a.m., y finalizó a las 09:00 a.m., donde el horario según OTM para tiempo de comida desayuno es de 06:00 a 08:00 a.m.; para el tiempo de comida almuerzo, se suministró entrega en línea a las 10:50 a.m., donde el horario establecido en la OTM es de 11:00 a.m. a 01:30 p.m.; y para el tiempo de comida cena, se evidenció entrega de finalización a las 18:35horas, siendo el horario establecido en la OTM e 15:00 a 17:00 para cena y para refrigerio nocturno 15:00 a 17:30. En cuanto a los establecimientos EPMSC DUITAMA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y SOGAMOSO, durante las visitas, el operador no presenta soporte oficio radicado al Ente de Control, solicitando nueva visita para la actualización del Concepto Higiénico Sanitario, ya que la razón social no corresponde a la UT.T. SERVIR USPEC.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (53%): En el mes de septiembre, el operador presentó un porcentaje de incumplimiento en la calificación de esta categoría de 53%, evidenciando un incremento de 3.0%, con respecto al mes anterior (50%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC SOGAMOSO (89%), EPMSC DUITAMA (84%), CPMSCHO CHOCONTA (81%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (70%), CPMS TUNJA (68%) y EPMS RAMIRIQUI (65%), donde los hallazgos evidenciados durante las visitas correspondieron a ausencia de medias cañas entre paredes en cocina caliente, desprendimiento de baldosas en área de prealistamiento de tubérculos, las paredes altas del área administrativo y de lavado de utensilios presentaron desprendimiento de pintura, en cuanto en las bodegas de fruver y abarrotes, se identificó presencia de humedad y desprendimiento de pintura, asimismo, se observaron paredes con desprendimiento de pintura en las áreas de ensamble de dietas y en la bodega de almacenamiento, lo anterior en un tramo de aproximadamente 1m2, que corresponde a mantenimientos de menor cuantía, según la OTM; en cuanto a pisos, se evidenció en los establecimientos en el área de lavado de elementos de aseo, el piso presenta acabado poroso, no liso y bordes desgastados, se identificaron dos (2) baldosas rotas, así mismo en área de producción se observaron baldosas rotas en el marco de la ventana y en cuanto al techo del área de producción presenta desprendimiento de pintura, lo anterior en superficie menor a 1m2, conforme a lo estipulado por la OTM; por otra parte se evidenciaron puertas de las áreas de producción, almacenamiento fruver, recepción de materias primas, ingreso al servicio y baño con desprendimiento de pintura y signos de óxido y desprendimiento de cemento en su marco, asimismo, afectación de hermeticidad al no contar con burlete puerta de ingreso al área de proceso; adicional, en el área de producción se observaron mesones con las siguientes deficiencias, mesón con dos pocetas, una sin sifón y con tubería de salida de agua inoperativa y otra con una llave de agua sin funcionamiento, mesón de distribución de alimentos con presencia de bordes desgastados por impacto y en la bodega de fruver, el mesón presentó faltante de baldosas y baldosas partidas, lo anterior no siendo mayor a 1m2, conforme a lo estipulado en la OTM; lo que corresponde a rejillas, sifones y ductos, en los establecimientos se evidenció que en área de lavado de menaje, los sifones presentan aperturas amplias y carecen de malla de protección, lo cual puede facilitar el ingreso de plagas, en EPMSC DUITAMA, la media caña ubicada en el área de salida del ducto de la campana extractora se encuentra averiada en un tramo de aproximadamente 40 cm (material PVC), no se evidenció gestión para su reparación; se evidenció ventanilla de distribución de alimentos con bordes deteriorados y desprendimiento de pintura, en área menor de 1m2, y en área de prealistamiento de tubérculos ventana sin angeo, lo cual permite ingreso de plagas; lavamanos de accionamiento no manual ubicado en el ingreso al área de producción sin flujo constante de agua; área de producción sin luminaria, representando un riesgo de contaminación y en cuanto a depósito de residuos, se evidencio depósito temporal de residuos sólidos ubicado cerca al área de almacenamiento de fruver, recipientes observados con tapa y debidamente identificados.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron incumplimiento para esta categoría fueron: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (47%) y EPAMSCAS COMBITA (26%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: para CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR: desprendimiento de pintura y material de construcción en el techo de las áreas de fruver y proceso; en el cuarto de congelación se observaron 3 tabletas rotas en el piso y dos medias cañas plásticas en mal estado, aproximadamente 60 cm, en la pared del cuarto de almacenamiento de fruver se

evidenció desprendimiento de pintura en un área aproximada de 1m2, en el área de cocina caliente se observaron 3 baldosas rotas 60x30 cm, en el pasillo que conecta los baños con el área de lavado de menaje se identificaron baldosas con ruptura 60x30 cm, todos los hallazgos corresponden a mantenimientos de menor cuantía, ya que las superficies afectadas no superan 1m2; asimismo la caja eléctrica ubicada en el área de baños no cuenta con tapa protectora, lo que representa un riesgo de accidente y posible contaminación, se observaron cables sueltos, en el área de preparación de jugos también se evidenciaron cables expuestos, sin embargo, actualmente cuentan con canalización adecuada, el sistema eléctrico de los pasillos de cuartos fríos se encuentra con protección, no se observaron cables visibles ni sueltos; en cuanto a las rejillas y sifones se evidenciaron 2 rejillas dobladas y deterioradas en el área de procesos, en el área exterior de ingreso a la bodega de fruver, se encuentra una rejilla en mal estado, con estructura destrozada y sifón dañado, lo cual ha generado estancamiento de aguas residuales; el sifón ubicado en el área de lavado de papa no cuenta con rejilla adecuada ni protección, lo cual no garantiza la prevención del ingreso de plagas; por otra parte el servicio de alimentación cuenta con un medidor independiente de energía eléctrica, instalado el 19/06/2025, según lo informado por el operador y el contratista, sin embargo, no se presentaron soportes ni constancia de calibración del medidor, se reporta un acuerdo de pago vigente para los servicios de gas y agua. Para EPAMSCAS COMBITA establecimiento Rancho Alta: se identificaron deficiencias en infraestructura de paredes y pisos, por falta de acciones correctivas, las paredes del área de lavado de utensilios y del horno presentan ruptura, desprendimiento de pintura en paneles tipo drywall, afectando una superficie aproximada de 50cm; en el cuarto frío de congelación se evidenciaron medias cañas fracturadas y desprendidas, en un área inferior a 1m2, en el área de carnes se observaron tres baldosas rotas que generan acumulación de agua, lo cual compromete las condiciones higiénico-sanitarias del entorno; frente al estado de las puertas, en acceso al servicio de alimentos y al área de carnes, donde las puertas presentaron deterioro por corrosión (óxido) y pérdida de recubrimiento de pintura; en cuanto a hermeticidad en el área de ingreso al servicio, recepción de materias primas y en el área de hornos aberturas sin protección entre puerta-piso, de igual forma se observó angeo de puerta de área de carnes con desprendimiento de angeo y se observó orificio sin protección en ventana de ingreso al servicio, el operador realizó ajuste de hermeticidad entre puerta y piso en el área de bodega de abarrotes; igualmente, se evidenció la ausencia de rejillas en los sifones ubicados en el área de marmitas 1, así como en el punto de desagüe del área destinada al lavado de canastillas y utensilios 1 y 1 en el área de dietas, lo cual expone los drenajes y favorece la acumulación de residuos sólidos; de igual manera, se identificó que la rejilla correspondiente al sifón del área de prealistamiento de carnes presentó fractura visible y deterioro por desgaste, comprometiendo el adecuado sellado sanitario; estas condiciones representan un riesgo de obstrucción, proliferación de vectores y afectan la limpieza y desinfección del entorno operativo; así mismo se evidenció que el mesón ubicado en el área de dietas presenta inestabilidad estructural en su base, con signos de desprendimiento que afectan su firmeza y funcionalidad, adicionalmente, en el área de prealistamiento de alimentos, contigua a la zona de marmitas, se observó desagüe superficial con pérdida parcial del recubrimiento de pintura en la parte inferior del mesón, lo cual podría facilitar acumulación de suciedad; en cuanto al lavamanos, se identificó uno ubicado en proximidad del área de lavado de utensilios, con sistema de accionamiento no manual, que se encuentra fuera de servicio, al no presentar suministro de agua al momento de la verificación; esta condición limita su uso adecuado para el lavado higiénico de manos; asimismo, se evidenció que los residuos sólidos están siendo almacenados temporalmente en un espacio externo al servicio de alimentos, el cual no cuenta con cerramiento o condiciones adecuadas de protección contra factores ambientales o acceso de vectores, aunque se dispone de un punto ecológico próximo al área de porcionado de carnes, la ubicación actual responde a la falta de un espacio exclusivo y acondicionado para la gestión de residuos, así mismo se evidenciaron recipientes en mal estado y expuestos, sin elementos básicos como bolsas plásticas; el servicio de alimentación no dispone de conexión al gas natural, por lo que las preparaciones se realizan utilizando gas propano, además el operador no proporcionó soportes de gestión ante la entidad correspondiente, para la instalación o habilitación del servicio público de gas natural, a pesar de que en el acta de empalme se menciona la existencia de un medidor para este servicio. Y en Rancho Barne, los hallazgo evidenciados correspondieron a: en el área de carnes, las puertas presentan corrosión avanzada con desprendimiento de pintura y oxidación en las superficies metálicas; los marcos de ingreso al servicio están deformados y parcialmente destruidos y en algunos accesos falta completamente la puerta, comprometiendo la integridad del ambiente y el control higiénico; en el área de lavado de utensilios y canastillas, se constató la falta de rejilla protectora en uno de los sifones, exponiendo aberturas que representan un riesgo para el personal; en los sistemas de evacuación de agua se evidenciaron rejillas con partes fracturadas y oxidades, sin protección adecuada para prevenir

accidentes; como medida correctiva, el operador instaló mallas reforzadas sobre las rejillas para evitar la caída accidental de los trabajadores; en el área de preparación de jugos y cocina fría, el mesón del lavaplatos exhibe tuberías corroídas y conexiones hidráulicas con fugas, además de dos palancas de salida de agua que no funcionan por fallas mecánicas internas; en cuanto a la estructura del mesón ubicado en la zona del lavaplatos, presenta corrosión en soldaduras y soporte metálico debilitado, afectando la funcionalidad del equipo.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (86%): En el mes de septiembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 86%, evidenciando un ascenso de 3.0 %, con respecto al mes anterior (83%). Para esta categoría el establecimiento que presentó mayor cumplimiento fue el ERON CPMSCHO CHOCONTÁ con un porcentaje de cumplimiento global del 100%, seguido de los establecimientos EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y EPMSC DUITAMA, ambos con un porcentaje de cumplimiento del 91% y EPMS RAMIRIQUI con porcentaje de cumplimiento del 90%, presentando desviaciones en: se evidenció en el área de almacenamiento leche en polvo azucarada marca Miramonte, con registro sanitario RSA-00240022023, que presenta un aporte proteico de entre 17.6 y 18 g por cada 100 g, inferior al requerido según el Anexo 4, el cual establece el suministro de leche de vaca entera en polvo con un aporte proteico mínimo de 26 g x cada 100 g, por lo tanto, este producto no cumple con las especificaciones nutricionales establecidas en la minuta patrón, debido a que no es leche 100% entera; adicionalmente, se evidenció que no se da cumplimiento al plan de compras, ya que, no se observó toda la materia prima requerida para el cumplimiento de menús posteriores, esto se presentó en tubérculos y proteína; se observó además que en el área de almacenamiento se ubican juntos pescado y salchichas, sin separación adecuada, lo que representa un riesgo potencial de contaminación cruzada; asimismo, se evidenció pescado sin rótulo o identificación, almacenado en bolsa plástica transparente, por otro lado, el producto de salchicha presentó rótulo ilegible, incumpliendo con la normatividad de rotulación Resolución 5109 de 2005; no se evidenció formato de ingreso de materia prima, que permita verificar la trazabilidad y la información del producto pescado.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON EPAMSCAS COMBITA (88%), presentando las siguientes desviaciones en Rancho Alta, se observó que la leche utilizada para la preparación de la bebida del tiempo de comida desayuno, menú 11, colada de plátano, corresponde a esta leche azucarada con bajo aporte proteico, incumpliendo con la normatividad que exige leche 100% entera; en cuanto al queso campesino almacenado, se detectó que el producto marca PRODISQUESOS, presenta rótulo de identificación (lote y fecha de vencimiento) ilegibles, debido a la borrosidad, lo que incumple con la Resolución 5109 de 2025, que regula el rotulado adecuado de los alimentos, en almacenamiento se encontraron cantidades variables de queso en las diferentes visitas (27kg, 77kg y 98kg) con esta deficiencia en el etiquetado; finalmente se evidenció incumplimiento en el plan de compras, ya que no se encontró en almacenamiento la materia prima cebolla roja ni carne de res necesarias para las preparaciones del menú 2, correspondiente al tiempo de comida almuerzo; en lo que respecta a Rancho Barne, se evidenció falta de cumplimiento en el plan de compras, ya que para el día 6 de septiembre de 2025, en el tiempo de comida desayuno, menú 9, no se cuenta con el calado o tostada requerido, sin embargo, no se realiza seguimiento a este hallazgo, conforme al oficio E-2025-010702 emitido el 15 de septiembre de 2025, que aprueba el ciclo de menú para el Grupo 9 y excluye este componente en los 15 menús programados; asimismo, para el 25/09/2025, se evidenció que no hay disponibilidad de cebolla roja (93kg), materia prima para la ensalada del almuerzo menú 13, encontrándose únicamente cebolla cabezona blanca; en bodega de abarrotes se evidenciaron 4.48kg de postre bocadillo marca Ricaurte, lote 513, con fecha de vencimiento el 5 de septiembre de 2025, la cual se encontraba caducada al momento de la verificación realizada el 13/09/2025, el producto no estaba segregado, ni dispuesto en el área correspondiente para productos no conformes; en visita realizada el 24/09/2025, se observaron 2.032 unidades de mantecada con rotulado incompleto, ya que en las etiquetas no aparece el nombre del proveedor, contraviniendo lo establecido en la Nota 2 del sustituto de Cereal y Derivados de Cereal de la OTM, estas mantecadas no provienen de un Proyecto Productivo y no se presentó el permiso o acta de inspección, vigilancia y control (IVC), además de no haberse notificado su entrega con 24 horas de anticipación, incumpliendo con las normativas establecidas en la OTM; en cuanto al hallazgo del almacenamiento de leche en polvo azucarada marca Miramonte, con registro sanitario RSA-00240022023, que presenta un aporte proteico de entre 17.6 y 18 g por cada 100 g, inferior al requerido según el Anexo 4, el cual establece el suministro de leche de vaca entera en polvo con un aporte proteico mínimo de 26 g x cada

100 g, por lo tanto, este producto no cumple con las especificaciones nutricionales establecidas en la minuta patrón, debido a que no es leche 100% entera, se presentó en los dos ranchos, tanto de Alta como de Barne. ERON CPMS TUNJA (88%), presentando en las visitas realizadas, desviación en lo que respecta al plan de compras frente al almacenamiento de leche azucarada con registro sanitario RSA-00240022023, este producto no cumple con las especificaciones nutricionales establecidas en la minuta patrón, debido a que no es leche 100% entera. En ERON EPMSC SOGAMOSO (81%), se evidencio incumplimiento al plan de compras debido al almacenamiento de leche azucarada con registro sanitario RSA-00240022023, este producto no cumple con las especificaciones nutricionales establecidas en la minuta patrón, debido a que no es leche 100% entera; adicional, se observaron estibas en mal estado, 1 estiba rota en el área de frutas y verduras (fruver), 1 en la bodega de papa y 1 en la zona de abarrotes, lo que afecta la adecuada disposición y almacenamiento de los alimentos en dichas áreas. ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR (68%), se evidenciaron en el área de almacenamiento en cuarto de refrigeración 68kg de salchicha marca Carnes Frías Dedicar, con registro sanitario RSA 0018797-2022 y 25kg de salchicha tipo manguera, marca Carnes Frías Dedicar, lote 252-1, con fecha de vencimiento 24/10/2025, almacenadas sin aprobación de ficha técnica por parte de la Interventoría; respecto a la leche en polvo azucarada marca Miramonte (RSA 0024002-2023), se observaron diferentes cantidades almacenadas: 220 kg, 110 kg, 175 kg y 95 kg en distintas bodegas, este producto tiene un aporte proteico de 17.6 g por cada 100 g, incumpliendo lo establecido en el Anexo 4 que exige leche de vaca entera en polvo con 26 g de proteína por cada 100 g, se observó que no se cumplen las cantidades de proteína estipuladas en la minuta patrón debido a que no es leche 100% entera; para las dietas hipoglucídicas, especialmente en los tiempos de comida desayuno de los menús 12, 13 y 14 entre el 10 y el 25 de septiembre de 2025, no se cuenta con leche entera en polvo requerida (1.15 kg para estas preparaciones), afectando el cumplimiento del programa de dietas para 20 personas; asimismo, en el cuarto de congelación se almacenan 46kg de pechuga marinada con etiquetado adhesivo que indica lote y fecha de vencimiento; sin embargo, esta rotulación no cumple con las Resoluciones 5109 de 2005 y 402 de 2002, que prohíben el uso de adhesivos para esta información; en cuanto al almacenamiento de frutas y verduras (fruver) y proteínas, se evidencian condiciones higiénicas deficientes, con acumulación de suciedad en canastillas y estibas, si bien se ha iniciado un proceso de higienización en las estibas, persisten las condiciones inadecuadas; asimismo en el área de fruver, el almacenamiento en sacos, costales y cajas, dificulta las labores de limpieza y desinfección, se observó incumplimiento con las distancias perimetrales requeridas para garantizar condiciones óptimas de higiene; esto mismo ocurre en el cuarto de congelación, donde no se respetan las distancia perimetrales necesarias para una adecuada limpieza y control sanitario.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (50%): En el mes de septiembre, el operador presentó un porcentaje de incumplimiento en la calificación de esta categoría de 50%, evidenciando un ascenso de 6.0%, con respecto al mes anterior (44%), sin embargo, es la categoría para el presente periodo que obtuvo el porcentaje más bajo con una calificación de incumplimiento. Se destaca el cumplimiento global de 100% del establecimiento ERON EPMSC DUITAMA. Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: CPMS TUNJA (758%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (65%) y EPMSC SOGAMOSO (64%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: deficiencias en mantenimientos correctivos y preventivos a los equipos evidenciando estufas con carencia de perillas, así como congelador sin manija para su apertura, utensilios como ollas en mal estado, con rupturas y deformaciones que comprometen su funcionalidad, bandejas desgastadas utilizadas para la distribución de alimentos como queso, lo cual representa un riesgo de contaminación cruzada; no se dispone de tabla de corte de color beige o café, requerida para productos cocidos conforme a lo establecido en la OTM, en su lugar se utiliza una tabla morada, lo que implica incumplimiento de la codificación de colores establecido; asimismo, se observaron tablas en estado de desgaste debido al uso prolongado; respecto a la distribución de alimentos, se evidenciaron carros transportador con desprendimiento de pintura, sin sistema de cierre y sin cumplir con las especificaciones establecidas en la OTM, asimismo, se evidenció en CPMS TUNJA, ausencia de un carro transportador exclusivo para el tiempo de comida refrigerio nocturno, realizando la entrega en fondos mediante un desplazamiento manual de aproximadamente 10 metros, a diferencia del resto de tiempos de comida que se distribuyen por ventanilla, lo cual limita la eficiencia y las condiciones higiénicas del proceso de entrega. En lo que respecta al cumplimiento del Anexo 5, equipos mínimos requeridos, en el ERON EPMSC SOGAMOSO, se observó que falta 1 procesador de 50Kg de los 2 requeridos para el servicio, teniendo en cuenta el parte de 393 PPL, en EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, se observó la falta de 1 pelapapa de capacidad 200 kg/h, ya que se

cuenta con 1 pelapapa de capacidad de 50 kg/h, asimismo, falta 1 hidrolavadora de las 2 requeridas, lo anterior para un parte de 605 PPL, y en CPMS TUNJA, para un parte de 138 PPL, se requiere 1 refrigerador de 520 L, servicio cuenta con 1 refrigerador marca Electrolux, modelo EFCC15C3HQW de 138 L. Se observan 3 discos de corte de los 5 requeridos para dicho equipo, en cuanto al procesador de alimentos cumple, se requiere 1 procesador de alimentos de 50 kg/h, servicio cuenta con 1 procesador de alimentos marca BBG, modelPV70 con capacidad de 70 kg/h según F.T. provista por el operador.

Y los establecimientos que presentaron incumplimiento para esta categoría fueron: ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR (34%), CPMS CHOCONTA (41%), EPAMSCAS COMBITA (41%) y EPMS RAMIRIQUÍ (36%): los hallazgos más representativos fueron: incumplimiento en mantenimientos tanto preventivos como correctivos, ya que se evidenciaron estufas industriales con combustión deficiente por fistos tapados, lo que genera llama amarilla, generación de hollín, faltantes de perillas; marmitas sin tapa, con tubería averiada y sostenida con ladrillo; equipo licuadora con cuchillas de corte en mal estado; discos del equipo procesador deteriorados, con ejes desgastados; utensilios como calderos y ollas en mal estado, con hendiduras, manchas negras, sin manijas o rotas, con exceso de carbono adherido, algunos sin manijas; equipos como hidrolavadoras, ozono de agua, sin funcionamiento; frente a los cuartos fríos, se evidenció placa de hielo en el piso, goteo y filtración de agua desde la caja de ventiladores, estanterías con formación de hielo; se evidenció uso de tabla de color morado para porcionado de alimentos cocidos, lo cual incumple la OTM (debe ser café o beige), asimismo, se observaron tablas de picar en mal estado, deteriorados debido al uso, el operador en algunos casos realizó reposición parcial de éstas (colores verde, roja, amarilla, blanca y azul); los carros transportadores y distribuidores presentaron óxido y desprendimiento de pintura, sin puertas o sistemas de cierre, en material no sanitario (madera), lo cual incumple la OTM; en cuanto a las básculas y equipos de medición, se observaron con presencia de óxido en la base, ausencia de kit de equipos de medición completo, gramera, termómetro de calor y de frío; adicionalmente, se evidenciaron estantes con óxido, ondulaciones y defectos por peso, así como estibas rotas; no entrega de menaje dentro de los 30 días de inicio del contrato, asimismo, falta de acta de entrega por parte del operador. En lo que respecta al cumplimiento del Anexo 5, equipos mínimos requeridos, en CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, se evidenció que para un parte de 1750 PPL, se requieren 14 puestos de cocción, en visita se evidencian 13, haciendo falta 1; faltan los 4 refrigeradores de mínimo 520 litros de los 4 requeridos y dispone de solo 2 congeladores de mínimo 530 litros de los 4 requeridos; el contratista cuenta con un cuarto frio de congelación y un cuarto frio de refrigeración, los cuales cumplen con las capacidades requeridas por Anexo 5, sin embargo, no cuentan con la aprobación previa del supervisor del contrato. CPMSCHO CHOCONTA, se observó que el contratista no cuenta con los 2 procesadores de alimentos de 50 kg/h, según lo establecido en el Anexo 5, para un parte de 212 PPL. Cuenta con un solo procesador de alimentos de 70 kg/h, no acorde a lo establecido en el Anexo 5. EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA, se evidenciaron equipos mínimos faltantes de acuerdo a lo establecido en anexo 5, así, se cuenta con 1 procesador de alimentos de 200 kg/h, el cual requiere 5 discos, de los cuales 2 se encuentran funcionando, haciendo falta 3 discos; se cuenta con 2 congeladores de 535 L de los 5 requeridos, faltando 3 congeladores de 530 L, así mismo, se cuenta con 2 refrigeradores de 530 L en acopio de los 5 requeridos, faltando 3 refrigeradores de 520 L; se cuenta con 2 hidrolavadoras de las 2 requeridas, se subsana el procesador de alimentos de capacidad 200 kg/h ya que se encuentra en el servicio en funcionamiento, el equipo no cuenta con placa legible, sin embargo, se confirma su capacidad en la ficha técnica; y en RANCHO BARNE, se evidencia que faltan equipos mínimos requeridos, de acuerdo a lo establecido en Anexo 5, ya que faltan 5 equipos de congelación de capacidad de 530 litros de los 5 requeridos, faltan 5 equipos de refrigeración de capacidad 520 litros de los 5 requeridos. Para estos equipos el operador no cuenta con oficio de autorización o aval de intercambio de equipos para los cuartos de refrigeración y congelación que se encuentran en el servicio. Y en EPMS RAMIRIQUÍ, se evidencia que no se cumple con los equipos mínimos requeridos en el anexo 5. Falta 1 hidrolavadora de 1 requerida, se cuenta con refrigerador de 226 L, de acuerdo a anexo 5, se requiere 1 refrigerador de 520 L para partes entre 101-200 PPL (156 PPL), se cuenta con un procesador de alimentos de 22,22 kg/h y se requiere un procesador de alimentos de 50 kg/h.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (85%): En el mes de septiembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 85%, evidenciando un ascenso de 7.0%, con respecto al mes anterior (78%). Para esta categoría se destaca el desempeño del establecimiento CPMSCHO CHOCONTÁ, el cual

obtuvo un cumplimiento global de 100%, seguido del establecimiento penitenciario EPMS TUNJA con un porcentaje de cumplimiento del 94%, debido a la desviación presentada en la visita realizada el día 17/09/2025, donde se evidenció suministro del componente bebida (aromática) de línea para TC refrigerio nocturno, menú No. 5 para un parte de 138 PPL, en recipientes no isotérmicos "recipiente plástico sin tapa" los cuales no garantizan la inocuidad y temperatura del producto terminado.

Los seis establecimientos restantes que integran el Grupo 9, para esta categoría presentaron un cumplimiento parcial, así: EPMSC SOGAMOSO (89%), durante las visitas de verificación, se evidenció en los tiempos de comida desayuno y cena, la entrega de la bebida en fondos para línea, sin uso de recipientes isotérmicos, no conforme a lo establecido en la OTM para mantener la temperatura del producto terminado. EPAMSCAS COMBITA (87%), debido a las desviaciones presentadas en RANCHO ALTA, se evidenció que no se cuenta con guantes de color negro para las actividades de aseo, por lo tanto, se usan los guantes de color amarillo y verde, los cuales son para manipular alimentos, lo anterior genera un riesgo de contaminación cruzada; asimismo, se observó que se realizó distribución de alimentos de dieta y línea en los diferentes tiempos de comida verificados (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), así, en recipientes plásticos, sopas y jugos, y tubérculos, proteína, ensalada y cereal se suministran en canastillas con bolsa tina, los cuales no garantizan la temperatura e inocuidad del producto terminado; en cuanto a RANCHO BARNE, se evidenció en área de dietas uso de tabla de picar amarilla para el fraccionamiento del melón, en donde, lo requerido es tabla de picar verde claro de acuerdo a lo establecido en la OTM; y se evidenció en las diferentes visitas realizadas, que no se usan recipientes isotérmicos en el ensamble de línea en fondo de los componentes sopas, jugos, tubérculos, cereal, ensalada y proteína (tiempos de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), lo cual no garantiza el mantenimiento de temperaturas de distribución del producto terminado, de acuerdo a lo establecido en la OTM. En EPMS RAMIRIQUÍ (82%), se evidenció que el operador no cuenta con documento que plasme las condiciones para la operación y que incluya formas de evitar retrasos y contaminación cruzada de los alimentos desde el inicio hasta la entrega del producto, asimismo, se evidenció servido de alimento con utensilio no estandarizado de tal forma que garantice el gramaje de servido. EPPMSC DUITAMA (78%), debido a que el operador en visita presentó en digital procedimiento que plasma las condiciones de la operación, sin embargo, no se presentaron soportes de radicación a la Interventoría; adicionalmente, en los tiempos de comida desayuno y almuerzo distribución de bebida en fondos no isotérmicos, lo cual no garantiza mantenimiento de temperaturas del producto terminado, correspondiente a la bebida de línea. Con lo que respecta al establecimiento CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (78%), se evidenció uso de bolsa plástica para recubrir el arroz, durante el proceso de cocción, en el sartén basculante, lo cual puede generar el riesgo de migración de partículas plásticas al alimento; asimismo, para la entrega del suministro de línea y dietas, no se emplean recipientes isotérmicos, se utilizan contenedores plásticos para el suministro de bebidas y sopas, y canastillas con bolsa tina, para el suministro de cereal, proteína, ensaladas y tubérculos, lo cual no garantiza la temperatura del producto terminado; adicionalmente, no se cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contramuestras, debido a que se evidenciaron contra muestras en estado líquido del agua de panela suministrada en TC desayuno, del jugo de mandarina y la cazuela de frijol en TC almuerzo y la bebida y la sopa de arroz en TC cena, del día 22/09/2025, menú 10 y se observaron rotuladas de manera inadecuada, al no coincidir el menú entregado (debía ser menú 10 en lugar de menú 6). Y en ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (67%), se evidenció el uso de guantes negros durante el lavado y desinfección de fruta, en donde lo requerido es uso de guantes amarillos (producción), por otra parte, se observa limpieza de canales de desagüe con uso de guantes amarillos, en donde lo requerido es negros de acuerdo a lo establecido en la OTM; se evidenció almacenamiento de hielo en el equipo de congelación junto con el almacenamiento de carnes (res y pollo), no garantizando la inocuidad del mismo de acuerdo a lo establecido en la OTM; asimismo se observó el uso de recipientes plásticos, no isotérmicos para la distribución de bebidas y sopas, y el uso de canastillas para el suministro de proteína y ensalada, no garantizando la temperatura del producto final; adicionalmente, se evidenció durante las visitas que el operador realiza el almacenamiento de contramuestras en bolsas plásticas y no en recipientes de plástico asépticos con tapa hermética, de acuerdo a lo establecido en la OTM.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (85%): En el mes de septiembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 85%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 4.0%, con respecto al mes anterior (81%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: CPMS TUNJA y CPMS CHOCONTA con un porcentaje de cumplimiento de 97%, EPMS RAMIRIQUI (96%), EPMSC SOGAMOSO (93%) y EPMSC DUITAMA (90%), en donde las principales desviaciones en estos establecimientos se evidenciaron en: intercambios no notificados de forma oportuna; uso inadecuado de recipientes, al suministrar bebidas y sopas de dietas en fondos no isotérmicos, incumpliendo con lo establecido en el oficio E-2025-008918, que establece el uso de recipientes adecuados (isotérmicos) para garantizar temperatura e inocuidad de los alimentos; etiquetado deficiente, debido a que durante las visitas se identificaron recipientes con rótulos húmedos e ilegibles, lo que imposibilitaba identificar dieta, nombre del interno o patio y en CPMS TUNJA, en la visita realizada del día 17/09/2025, se evidenció contramuestra del componente proteico (chorizo) entregado el día 16-09-2025 TC almuerzo menú #4 a línea 138 PPL, el cual no cuenta con soporte de intercambio aprobado por parte de la entidad y/o interventoría.

En contraste con los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial, los cuales fueron: EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (89%), en donde los principales hallazgos correspondieron a que en visita realizada el día 01/09/2025, en tiempo de comida cena, menú 4, se evidenció entrega de jugo de melón y sopa de fideos en fondos para dietas (34), en recipientes no isotérmicos de acuerdo a lo establecido según oficio E-2025-008918 Aprobación Fondo para Sopas y Jugos, lo anterior no garantiza la inocuidad y temperatura del producto terminado; adicional, en visita realizada el día 18/09/2025, en tiempo de comida desayuno, menú 6, se observaron 32 dietas del servicio con rotulo en las fiambreras, las cuales presentaron deterioro por humedad, siendo ilegible la información del rotulo de las dietas, en seguimiento al hallazgo se evidencia entrega de bebidas de dieta avena en fiambrera y en bolsa individual para las 32 dietas del servicio a conformidad. EPAMSCAS COMBITA (87%), en este establecimiento, en RANCHO ALTA, se evidenció en las diferentes visitas, preparación de jugos (naranja, mango, melón y maracuyá), con materia prima fruta fresca en lugar de pulpa de fruta, lo cual incumple la OTM, requisito que aplica para ERON con más de 2000 PPL, la estructura 1 presentó un parte entre 2188 y 2200 PPL, durante las visitas; incumplimiento de gramaje en el suministro de alimentos en dietas, en el menú 14 del desayuno, se observó que el queso campesino se suministró con 30 g, cuando lo requerido es 35 g por PPL y la arepa asada en dieta hipercalórica se suministró con 107 g, por debajo de los 120 g requeridos; uso de recipientes no isotérmicos, se evidenció el uso de recipientes plásticos no isotérmicos para la entrega de bebidas y sopas en diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), afectando la inocuidad y conservación de la temperatura de los alimentos, esto incumpliendo con lo establecido en el oficio E-2025-008918 del 08/08/2025, aplicable a los menús (3, 4, 5, 13, 14 y 15; adicional, en el menú 13, tiempo de comida desayuno, se evidenció el uso de leche en polvo azucarada marca Miramonte, (Indunilo), con aporte de 4.4 g de proteína por cada 25 g, para complementar el café con leche y cumplir con los requerimientos del Anexo 4, donde se especifica que se debe utilizar leche 100% entera. En relación con RANCHO BARNE, los hallazgos evidenciados se debieron al uso de fruta fresca en lugar de pulpa, incumpliendo con lo establecido en la OTM, ya que en visita se evidenció la preparación de jugos con fruta fresca (naranja, limón, mandarina y maracuyá), en vez de pulpa de fruta, para un parte superior a 2000 PPL; desviación en gramaje del componente plátano maduro cocido, en menú 3, tiempo de comida almuerzo, se evidenció bajo peso en las muestras entre 78 g y 96 g, siendo lo requerido 100 g por porción, sin embargo, aunque se supera el nivel de aceptación de muestras no conformes, no se genera descuento debido a la medida correctiva inmediata del operador, quien ajustó el gramaje en las fiambreras de los patios afectados; adicional, por el uso de recipientes no isotérmicos para dietas en la distribución de sopas y bebidas, lo cual no garantiza la inocuidad ni la conservación de temperatura, afectando la calidad del producto e incumpliendo con lo estipulado en el oficio E-2025-008918.

Y CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (61%), el cual fue el establecimiento que presentó menor cumplimiento para esta categoría, los hallazgos evidenciados consistieron en: incumplimientos en el ciclo de menú y rotación de alimentos, al evidenciar que no se cumple con la rotación de frutas en desayuno por tres días consecutivos, se repite la fruta naranja en los menús 10 y 11 de los días 22 y 23 de septiembre, adicional, el operador no presentó acta de socialización del nuevo ciclo de menú aprobado el 02/09/2025, incumpliendo con lo establecido en la OTM; incumplimiento

en el suministro y calidad de leche, al observar uso de leche en polvo azucarada marca Miramonte para la preparación de las bebidas del tiempo de comida desayuno de los menús 4 y 11, cuyo aporte de proteína es 17.6 g x cada 100 g, en lugar de leche entera en polvo, la cual aporta 26 g de proteína por cada 100 g, incumpliendo con el Anexo 4; adicionalmente, se evidenció el suministro de alimentos no permitidos en la dieta hiperproteica, hipercalórica, lacto vegetaría, sin irritantes, alta en fibra, debido a que se suministró sólo 21 g de queso cuando se requerían 100 g, el operador para este caso realizó acciones correctiva, ajustando la entrega a 100 g de queso; en cuanto al suministro de dieta alta en fibra, se debía entregar sopa de arroz o avena, pero se suministró sopa de sancocho, no apta para esta dieta, porque contiene tubérculos y proteínas que pueden ser altos en grasa y no cumplir con la fibra requerida; dieta hipocalórica sin irritantes gástricos, carné dietario requería media porción de arroz (79 g), se entregaron 133 g, el exceso de carbohidratos contradice los principios de una dieta hipocalórica; dieta hiperproteica – hipercalórica, se requerían 2 porciones de arroz (318 g), per se entregaron sólo 168 g, lo que representa déficit calórico; dieta hipocalórica, sin irritantes, alta en fibra, carné restringe fritos, se entregó arepuela frita como cereal; incumplimiento de lo establecido en el oficio E-2025-008918 (USPEC) sobre entrega de sopas y jugos en dietas, se evidenció el uso de recipientes no isotérmicos, sin tapa, sin rotulación y sin aval técnico en los diferentes tiempos de comida y menús verificados; adicional, persiste la entrega en dietas de recipientes sin rotular, tanto de fiambreras como de recipientes en icopor; en cuanto al tamizaje nutricional, el operador presentó tamizaje sólo de 492 PPL de 543, faltando 51 PPL por evaluar; no se evidenciaron soportes para seguimiento, ajuste o retiro de PPL afiliada a régimen contributivo; no se evidencian registros de entrega de refrigerios a gestantes y lactantes, desde el día 27/08/2025; como tampoco se evidenció en visita del día 18/09/2025, disponibilidad de bebidas ni registros de soporte para la entrega de refrigerios a gestantes y lactantes; asimismo, durante las visitas no se presentaron formatos de verificación de entrega de dietas de los meses mayo, junio y agosto, para el mes de agosto sólo se registra entrega a 175 PPL de 304 reportadas (faltando 129 registros).

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (89%): En el mes de septiembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 89%, evidenciando que el porcentaje aumento en 6% con respecto al mes anterior (83%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (94%), debido a que se evidenció única visita del supervisor de mantenimiento del mes de agosto/25 corresponde al 28/08/2025, en donde lo requerido es visitas es una frecuencia quincenal, de acuerdo a lo establecido en los estudios previos para un parte de 391 PPL, por lo tanto, faltó la realización de una (1) visita en el mes de agosto/25; en CPMS TUNJA (93%), la desviación presentada, fue debido a que no cumple con anexo 9, para un parte de 138 PPL se requiere auxiliar administrativo, el cual no se evidenció en el servicio; en EPMSC SOGAMOSO (93%), se evidenció no cumplimiento en el personal mínimo requerido según anexo 9 y estudios previos, teniendo en cuenta el parte de del día de hoy 15-09-2025, de 605 PPL, ya que faltan 2 manipuladores de los 8 requeridos, falta 1 distribuidor de los 4 requeridos; y EPAMSCAS CÓMBITA (90%), en RANCHO ALTA, se evidenció personal manipulador de alimentos con dotación en inadecuadas condiciones de limpieza y deterioro, en distintas áreas de trabajo, así, manipuladores con botas y peto sucios: Jhon Fredy Moreno – Área de aseo y Casemiro Betancourt – Áreas de aseo y preparación de tubérculos; manipuladores con peto roto: Eliodoro Benítez, Ferney Antonio Sierra, Miguel Torres y Carlos Maicu; adicional, se evidenció que ingresaron 6 manipuladores de alimentos al servicio los cuales no cuentan con soporte de entrega de botas nombres: Daivis Mercado, Adolfo González, Andrés Alvarez, Heliodoro Benitez y Casemiro Betancurt; asimismo se evidenció que no se realiza el lavado de manos por parte de los manipuladores antes o durante el cambio de actividades; se verificó que el lavamanos de accionamiento no manual no está en funcionamiento, lo cual afecta el cumplimiento de los protocolos de higiene establecidos.

Mientras que los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: CPMSCHO CHOCONTA (89%), debido a que se evidenció en el registro que la profesional de nutrición realizó solo una visita durante el mes de agosto 27/08/2025, lo cual incumple con la frecuencia de visitas establecidas en anexo 9, en el cual para un parte de 212 PPL debe ser mínimo cada 15 días. EPMSC DUITAMA (88%), debido a que si bien es cierto que se presentó oficio con solicitud por parte del Director del establecimiento con fecha del 19 de mayo 2025, donde se indica cambiar los 3 distribuidores requeridos por 1 manipulador de alimentos, en donde 1 manipulador de alimentos equivale a 2 distribuidores, por lo anterior falta 1 distribuidor de los 3 requeridos, teniendo en cuenta que existen 4 patios en donde se reparten las fiambreras, los postres,

el panificado y bebidas en fondos, con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en los estudios previos. En cuanto a EPMS RAMIRIQUI (87%), se observó que no se contaba con los soportes de visita del personal supervisor de mantenimiento, para un parte de 138 PPL de acuerdo a Estudios previos se establece una frecuencia mensual, a la fecha no se registraron visitas correspondientes, asimismo, se registró visita del supervisor de calidad del 22/08/2025 y se establece una frecuencia mensual; por otro lado, se observó registro de visita del 26/08/25 de la nutricionista y del 14/08/2025 del ingeniero de alimentos, sin embargo, el anexo 10 establece que debe ser quincenal; se observó que 3 manipuladores de alimentos tienen peto roto, nombre de los manipuladores: Albeiro Cacais, Esteban Chinchilla y Joselyn Daza, estos manipuladores se encuentran en áreas de producción y auxiliar de proceso. Y en CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (79%), establecimiento que registró el porcentaje de cumplimiento parcial más bajo, se evidenciaron los siguientes hallazgos: ausencia de profesional nutricionista, para un parte de 1.7632 PPL, el Anexo 9 exige 1 nutricionista en el servicio, desde el 05/09/2025, no se evidencia la presencia de un nutricionista, incumpliendo lo establecido en los documentos contractuales; se observaron manipuladoras sin dotación o con dotación inadecuada, sin peto o con uso inadecuado de protección, así, Geraldine Barragán y Sofía López: sin peto – TC desayuno, Alba Rubiano: sin dotación, usa uniforme PPL – TC almuerzo, Devora Murillo, Janith Durán, Alba Rubiano, Erika Yacuma: sin peto, usan bolsas plásticas verdes como protección – día de la visita, Laura Mateus, José Hernández, Estefany Ávila: sin delantal tipo peto; manipuladoras de alimentos con peto o delantal deteriorado (roto), Stefany Villa, Nancy Martínez, Ivonne Nieto, Esperanza Ávila, Laura Mateus, Sandra Moreno – reportadas en distintos momentos con delantales o petos rotos; asimismo, se evidenció que las manipuladoras no realizan lavado de manos adecuado antes de iniciar labores o al cambiar de actividad, los dos puntos de lavado de manos en el área de procesos no cuentan con dotación como jabón, impidiendo el cumplimiento de protocolos de higiene.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (86%): En el mes de septiembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 86%, evidenciando un ascenso de 2.0%, con respecto al mes anterior (84%). Se resalta el desempeño de los establecimientos penitenciarios CPMS TUNJA, CPMS CHOCONTA, EPMSC DUITAMA y EPMSC SOGAMOSO, los cuales alcanzaron el porcentaje de cumplimiento global, es decir, 100%. Seguidos del establecimiento EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, con un porcentaje de cumplimiento de 93%, presentando desviación en cuanto a deficiencias en limpieza en conductos de la campana extractora del área de producción, ya que se evidenció con acumulación de grasa en su parte externa, asimismo, se observó una estufa industrial con acumulación de residuos de alimentos y costra adherida. La categoría, también se vio afectada, por los porcentajes de cumplimiento parcial de los establecimientos EPMS RAMIRIQUI (86%), debido a los hallazgos presentados durante las visitas de verificación en cuanto a que se observó que los techos de las áreas de producción, almacenamiento y servicio en general, se encuentran en inadecuadas condiciones de limpieza, lo cual representa un riesgo para la inocuidad de los alimentos; adicional, se observó un sanitario ubicado en proximidad inmediata a áreas críticas del servicio como son almacenamiento de materias primas, lavado y producción de alimentos fríos, ensaladas y prealistamiento de tubérculos. EPAMSCAS COMBITA (84%), con hallazgos en RANCHO ALTA, donde se observaron espacios con acumulación de agua en los pisos del área de producción, debido al desnivel del piso y a la falta de limpieza constante, lo que representa un riesgo para el personal manipulador; el angeo de la puerta del área de carnes se encontró mal instalado, permitiendo la acumulación de residuos sólidos; se observaron las vigas del techo del servicio con acumulación de grasa y suciedad, indicando inadecuadas condiciones de higiene y falta de mantenimiento periódico; asimismo, equipos en inadecuadas condiciones de limpieza, como son cuarto de congelación, con formación de capa de hielo en el piso, lo que dificulta la limpieza y representa riesgo de accidentes; tanque de agua ubicado cerca del área de marmitas, en malas condiciones de limpieza y desinfección, esta agua es utilizada para la preparación de alimentos, lo que incrementa el riesgo de contaminación; en RANCHO BARNE, los hallazgos correspondieron a pisos en condiciones inadecuadas al inicio de la jornada, se evidenciaron pisos del área de producción sucios con residuos del día anterior, lo que demuestra falta de limpieza posproducción, adicional, se observó presencia de agua sangre saliendo del cuarto de prealistamiento de carnes, generando riesgo de contaminación cruzada; en cuanto a paredes y techos se observaron partes altas de las paredes del área de producción con acumulación de suciedad, y techos del área de producción con presencia de hongos; asimismo, se evidenció que las 4 marmitas del servicio presentan acumulación de suciedad en su parte externa y trasera, debido a

inadecuados procesos de higienización; la estufa con plancha también se evidenció al inicio de la jornada con restos de alimentos del día anterior.

El establecimiento que presentó menor cumplimiento para esta categoría fue: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (63%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: se evidenciaron paredes, medias cañas y burletes con acumulación de suciedad en diversas áreas del servicio (producción, almacenamiento, fruver, cuarto de abarrotes y refrigeración); los techos de las áreas de proceso, maduración, abarrotes y fruver presentaron presencia de grasa, moho o manchas negras, indicando deficiencia en limpieza y desinfección; el piso del área caliente muestra acumulación de carbono y empozamiento de agua; asimismo, el angeo de extractores y puertas presentan exceso de grasa y suciedad; por otra parte, los equipos de cocción y extracción (6 estufas, 1 sartén basculante, 1 horno, 1 marmita, 2 extractores de aire y 1 campana extractora), presentaron exceso de grasa y suciedad y acumulación de residuos adheridos por procesos de limpieza deficientes; adicional, no se evidenció acta de entrega del kit de limpieza y desinfección de menaje para el mes de agosto, para un parte correspondiente a 1750 PPL, frente a este hallazgo, en visitas posteriores, el operador presentó acta fechada al 29/08/2025, lo cual no cumple con el requerimiento de entrega en los primeros días calendario del mes; se evidenció la presencia de canecas para la recolección de residuos sólidos sin tapa y en malas condiciones higiénicas; adicional, se verificó clasificación inadecuada de residuos, al encontrarse mezcla de residuos orgánicos e inorgánicos en los contenedores del área de procesos; se observaron bolsas con residuos directamente sobre el suelo, incumpliendo con las buenas prácticas de manipulación y almacenamiento de residuos.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): En el mes de septiembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, manteniendo el porcentaje con respecto al mes anterior (100%). 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 (90%): En el mes de septiembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 99%, evidenciando un ascenso de 13.0%, con respecto al mes anterior (77%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron un desempeño de cumplimiento global de 100%, correspondieron a CPMSCHO CHOCONTA y EPMSC DUITAMA; seguidos de los establecimientos CPMS TUNJA (94%) y EPAMSCAS COMBITA (93%), presentando estos establecimientos los siguientes hallazgos: no se evidenciaron soportes de implementación del programa de mantenimiento correctivos, se evidenciaron equipos sin mantenimiento, como fueron, 2 carros transportadores de alimentos con desprendimiento de pintura, 1 estufa-plancha que presenta ausencia de sus 4 perillas de encendido, asimismo, los servicios no cuentan con hoja de vida de los carros transportadores, lo cual impide el seguimiento técnico y preventivo de éstos; falta de calibración de equipos de medición, se evidenció una báscula de capacidad 300 kg y otra de 200 kg con código 00232303052, que no cuentan con soporte de calibración vigente. Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC SOGAMOSO (88%), presentando falencias en formatos de recepción de materia prima, sin el adecuado criterio de aceptación y rechazo requerido, ya que se observa diligenciamiento incompleto de la recepción de la salchicha que presenta inconsistencia en su rotulado y recibo de leche en polvo azucarada marca Miramonte, con proveedor Indunilo, incumpliendo las

características nutricionales. En EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (87%), la desviación es debido a que el operador no presenta los certificados de calibración de los siguientes equipos: Kit de medición básica, Gramera TEK MOON P0-00522303892, Termómetro infrarrojo negro IR-1 #7156 (calor), Termómetro infrarrojo negro IR-1 #7119 (frío); Termómetros y gramera adicionales en uso, Termómetro blanco TP300 #7000, Termómetro blanco TP300 #7043, Termómetro negro JR-1 #7101, Termómetro negro JR-1 #7153, Gramera SF – 400 A; adicional, no se cuenta con soporte de mantenimiento preventivo para el carro distribuidor de alimentos correspondiente a los meses de julio y agosto de 2025. CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (81%), debido a que durante las visitas de verificación, se evidenciaron fallas reiteradas en el estado de equipos, sin acciones correctivas documentadas por parte del operador, así, en estufa industrial se evidenciaron fistos tapados o problemas de combustión presentando llama amarilla; marmitas en funcionamiento, pero sin tapa; cuarto de congelación presenta dos baldosas rotas, hidrolavadoras, se evidenciaron en funcionamiento, aunque no se especifica mantenimiento documentado; lo anterior debido a la falta de implementación del programa de mantenimiento, adicional, el operador no presenta cronograma de mantenimiento preventivo ni correctivo y se evidenció falta de hojas de vida de los carros transportadores.

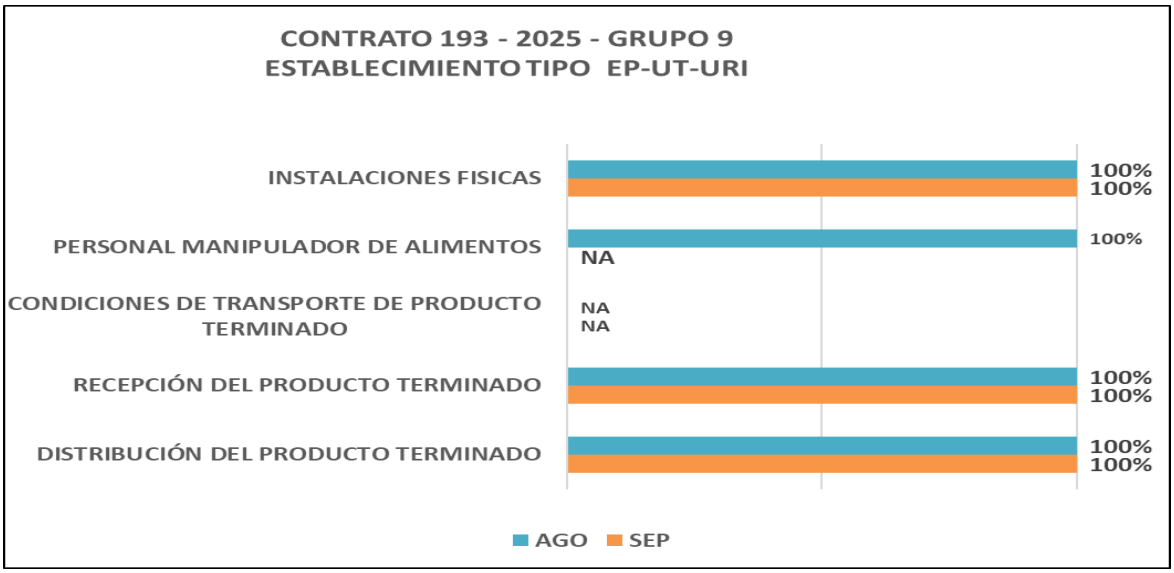
El establecimiento con cumplimiento menor en esta categoría, fue EPMS RAMIRIQUI (75%), en donde los principales hallazgos evidenciados fueron: el operador no cuenta con hojas de vida de los equipos, como refrigerador, pelapapa y procesador de alimentos; como tampoco se evidenciaron soportes de calibración para 4 termómetros (2 de calor y 2 de frío), 1 gramera (capacidad 1000 g), 1 báscula (capacidad 200 kg); adicional, los equipos no presentan stickers de identificación, se cuenta únicamente con soportes de calibración de 4 termómetros digitales de frío y color; adicional, no se cuenta con soporte de sensibilización al personal sobre el adecuado proceso de limpieza del menaje.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (88%): En el mes de septiembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 88%, evidenciando un ascenso de 7.0%, con respecto al mes anterior (81%). Se resalta el desempeño de los establecimientos CPMS TUNJA, CPMS CHOCONTA, EPMSC DUITAMA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y EPMSC SOGAMOSO, que, para el periodo del presente informe, obtuvieron un cumplimiento global de 100%. Seguidos del establecimiento EPMS RAMIRIQUI (90%), el cual presentó la siguiente deviación: se evidenció retiro de extractores en parte alta de paredes, se realizó proceso de instalación de campana extractora en reemplazo de estos; sin embargo, aún no se encuentran en funcionamiento y se genera condensación en áreas de producción del servicio.

En cuanto a los establecimientos que obtuvieron un resultado de cumplimiento parcial, en esta categoría, están: CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR (79%), siendo los hallazgos evidenciados durante las visitas, los siguientes: falta de dotación, no se evidenció el uso de mangas de protección de antebrazos por parte de las manipuladoras de alimentos (16 PPL y 2 manipuladoras externas, para un total de 18 personas); adicional, se evidenció un extractor de aire fuera de servicio, lo cual genera posible condensación en el ambiente, afectando las condiciones higiénico sanitarias del área. Y EPAMSCAS COMBITA (71%), con los siguientes hallazgos en RANCHO ALTA, falta de uso de elementos de protección, no se observó uso de EPP por parte de los manipuladores de alimentos, como: careta, gafas, mangas de protección, gafas para limpieza y guantes de malla para corte de carnes, esta situación se evidenció en manipuladores del área de producción (Deivis Mercado y Adolfo González) y del área de aseo (Andrés Álvarez); adicional, aunque se cuenta con soporte de entrega general de EPP, no se evidencia entrega de guantes de malla de acero para corte de carnes; se observó uso de chaquetas de cuarto frío. Y para RANCHO BARNE, los hallazgos evidenciados fueron los siguientes: se observaron dos campanas extractoras sin funcionamiento en el área de producción, esta situación ha generado condensación visible en el ambiente; aunque se realiza mantenimiento a una de las dos campanas, la segunda continúa con funcionamiento deficiente, presentando baja succión, lo cual mantiene el problema de condensación.

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 septiembre 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 septiembre 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%), Recepción del producto terminado (100%) y Distribución del producto terminado (100%).

En cuanto a la categoría de Condiciones de Transporte de Producto Terminado y de Personal Manipulador de alimentos, es de indicar que las mismas no fueron evaluadas 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 septiembre 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 %	4 meses y 16 días.	La interventoría realiza en campo el día 24/09/2025 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					en un costado 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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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	2025-09-02	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79 %	1 mes y 6 días.	La interventoría realiza en campo el día 25/09/2025 visita en el establecimiento para verificar las observaciones consignadas en el acta por la ETS, sin embargo, no se realiza seguimiento a los hallazgos debido a que el CHS tiene menos de 30 días de emitido para poder llevar a cabo el seguimiento, dentro de las observaciones encontramos: 1.1 Angeo puerta de entrada área de proceso desprendido, angeos aberturas ventilación con aberturas de tamaño que no impide ingreso de plagas, espacios entre piso y puertas de entrada área de proceso desprotegido contra el ingreso de plagas. 1.2. Pisos con baldosas deterioradas, uniones entre pared y piso no son redondeadas (parcialmente

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					tiene mediacañas plásticas, desprendidas y deterioradas) puertas presentan oxidación en la parte inferior. 1.3.Techos con pintura deslucida. Abertura con acumulación de grasa. 1.4. Poceta lava traperos no está separada físicamente de otras áreas del establecimiento, no cuenta con adecuación para guardar implementos de aseo. El implemento para guardar ropa e indumentaria de manipuladores no es de capacidad suficiente. No está fijo sistema de dispensación de toallas desechables o sistema para secado higiénico de manos. 2.1. Mesones presentan desprendimiento de baldosines. 4.1. En área de recepción de materia primas se observan productos empacados (pastas y granos en canastilla que contiene papa), se observan deficiencias en procesos de limpieza y desinfección en área de recepción de canastillas. 5.2. Se observan desagües al interior del área de procesos en puertas de entrada sin rejilla. 5.3. No cuentan con recipiente adecuado para disposición temporal de residuos sólidos al interior del área de proceso (recipiente de tapado no manual).

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.4. Se observa presencia de artrópodo (cucaracha en área de recepción).
EPMSC ARMENIA	2025-06-11	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79,5 %	3 meses y 27 días.	La interventoría realiza en campo el día 22/09/2025 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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.
EPMSC CALARCÁ	2024-05-31	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74 %	1 año, 4 meses y 7 días.	La interventoría realiza en campo el día 15/09/2025 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 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 procesos de limpieza y desinfección en bodega externa.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC MANIZALES	2025-07-09	FAVORABLE	90 %	3 meses.	La interventoría realiza en campo el día 22/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1. 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, se encuentra en línea directa con área caliente y los productos pasan por el área y no tiene una secuencia lógica. 1.2. 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, se pintan algunas paredes y techos, pero se siguen presentando novedades en los techos y paredes. 1.3 Se evidencia deterioro de pintura en techos, se evidencia que el sistema de extracción de calor y vapor genera mucho ruido, causa contaminación

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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, se han realizado limpiezas de las mallas. 1.4. 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 **.** 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, ollas, sartenes, y ángulos de la entrada a los cuartos de congelación. 4.4**.** Se evidencia falta de señalización en bodega de materias primas, se evidencia deterioro de pintura.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: se sigue presentando el deterioro en la pintura el operador manifiesta que es una adecuación de alta cuantía y está en continuo proceso de limpieza superficial del área de bodegas paredes y techos del servicio de alimentación.
EPMSC PACORA	2025-06-10	FAVORABLE	95 %	3 meses y 28 días.	La interventoría realiza en campo el día 17/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2. 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: 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 %	2 meses y 18 días.	La interventoría realiza en campo el día 3/09/2025 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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.
EPMSC PEREIRA	2025-09-04		90 %	1 mes y 4 días.	La interventoría realiza en campo el día 29/09/2025 visita en el establecimiento para verificar las observaciones consignadas en el acta por la ETS, sin embargo, no se realiza seguimiento a los hallazgos debido a que el CHS tiene menos de 30 días de emitido

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
		FAVORABLE			para poder llevar a cabo el seguimiento, dentro de las observaciones encontramos: 1.1. El área de preparación de alimentos se encuentra ubicada contigua al parqueadero y zona de talleres de la instalación carcelaria artículo 6 numeral 1 no se evidencia secuencia lógica. 1.2 En el momento de la inspección sanitaria se evidencian grietas en el área de proceso, área de pre alistamiento y lavado, lo cual dificulta la limpieza y desinfección, resolución 2674 de 2013. 2.1 En el momento de la inspección sanitaria se evidencia una olla deteriorada que no garantiza una adecuada limpieza y desinfección. artículo 9 numeral 1 resolución 2674 del 2013. 5.1 En el momento de la inspección sanitaria no se evidencia certificado de lavado semestral de tanque de almacenamiento de reserva de agua. Artículo 6 numeral 3.1. 5.3 El sistema de almacenamiento de residuos sólidos no está diseñado de manera que impida el acceso y proliferación de insectos, el área de preparación no cuenta con recipientes ni cumple con el código de colores. Artículo 6 numeral 5.3

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC RIOSUCIO	2025-07-04	FAVORABLE	90 %	3 meses y 4 dias.	La interventoría realiza en campo el día 15/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2 Las paredes presentan ranuras en las que se puede acumular suciedad. **Seguimiento:** se evidencian avances en resanes sin embargo persisten las ranuras en otras partes de las paredes, las cuales pueden acumular suciedad. 1.3: Se evidencian aberturas en angeos de ventanas. **Seguimiento:** se evidencia que persisten las aberturas en los angeos de ventanas. 2.1: Se evidencian trazas de óxido en soportes y en bordes de ventanas. **Seguimiento:** se evidencia que persisten las trazas de óxido en soportes y bordes de ventanas. 4.4: No se evidencia adecuada separación entre productos. **Seguimiento:** Se evidencia adecuada separación de productos en las áreas de almacenamiento. 5.3: 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 %	3 meses y 1 día.	La interventoría realiza en campo el día 10/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1 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 que presentan, no permiten un fácil traslado de materias primas y circulación de personal operativo. 1.2 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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 y almacenamiento. 2.1 . 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 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2025-03-12	FAVORABLE	90 %	4 meses y 27 dias	La interventoría realiza en campo el día 24/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1 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 . 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 desagüe y que las uniones entre pared y pared no

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 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, se evidencia cambio de la teja con agujero, pero se siguen presentando los inconvenientes para los procesos de limpieza y desinfección por la altura que tiene el techo, que ya presenta manchas negras y perfiles con acumulación de grasa y polvo. 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, sin embargo, se evidencia el cambio de una estufa de 3 puestos por una nueva, además se evidencia el ingreso de 3

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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, 3 meses y 26 días.	La interventoría realiza en campo el día 29/09/2025 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. 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.3 Se evidencia deterioro en cielo raso en área de cocina caliente. **Seguimiento**: persiste el deterioro del cielo raso, en el área de cocina caliente. 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 con alto grado de deterioro con presencia de abolladuras y sartenes con alto grado de hollín. 4.1. Se evidencia pérdida de trazabilidad de alimentos congelados. **Seguimiento**: el operador cuenta con 5 equipos de refrigeración y congelación, que garantizan la trazabilidad de los alimentos congelados, de los cuales 3 son nuevos, a su vez se tienen los formatos de registro de temperatura de los mismos.
ERON PEREIRA RM	2025-08-28	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	77 %	1 mes y 10 días.	La interventoría realiza en campo el día 16/09/2025 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					materia prima, presentan humedades y desprendimiento de la capa superficial, pisos con fisuras y grietas. **Seguimiento:** el operador realiza mantenimiento de pintura y adecuación a las paredes, y mejora las condiciones de los pisos en las diferentes áreas del servicio alimentación, sin embargo, se sigue presentando paredes con presencia de humedad en el área de canastillas, área de almacenamiento de materia prima 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, las mallas de las ventanas fueron cambiadas por vidrios. 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 y ensaladeras rotas por el uso continuo. 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 y se cuenta con el certificado médico anual (apto para manipular alimentos). 3.4 El personal manipulador, no tiene conocimientos claros de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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, se cumple con la capacitación continuada por parte de los profesionales adicionales ofertados por el operador. 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: se evidencia en el área de disposición de residuos, canecas con bolsas y tapas, se evidencia desprendimiento superficial de techo y a la puerta se le realiza mantenimiento y se pinta. 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.

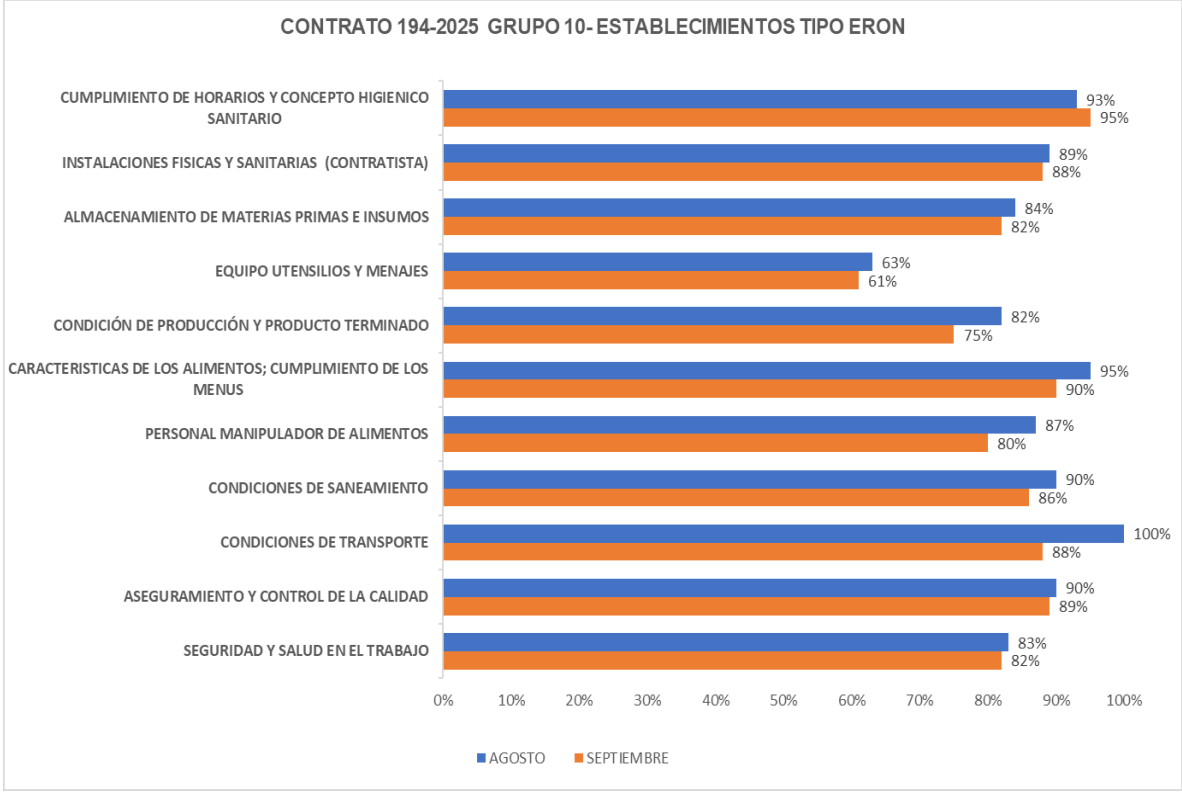
Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de septiembre de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y Seguimiento, al operador UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025, 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, ocho (8) de ellos cuentan con concepto sanitario favorable, al obtener puntajes de cumplimiento entre el 90% y 95%; y cinco (5) cuentan con concepto sanitario favorable con requerimientos, con cumplimientos entre 74% y 80%. Para el mes de septiembre se realizó el levantamiento de la medida sanitaria temporal, aplicada por la ETS en el área de congeladores y almacenamiento refrigerado del establecimiento EPMSC PEREIRA, al obtener un concepto higiénico sanitario favorable con calificación del 90%, emitido el 04/09/2025, al realizarse la subsanación correspondiente, dejadas por el ente territorial en las áreas antes mencionadas. 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 del concepto. Por otra parte, para este mes, se llevaron a cabo las visitas de renovación del conceptos higiénico-sanitarios, en los

establecimientos de EPMSC ANSERMA, el 02/09/2025 y EPMSC PEREIRA el 04/09/2025. 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 septiembre 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 septiembre 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 83%, 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 **95%,** aumentando en un 2% el promedio con relación al cumplimiento del mes de agosto, para el presente informe se registra cumplimiento del 100% frente a los horarios de entrega de los alimentos en

10 de los 13 establecimientos correspondientes a este grupo, EPMSC CALARCA obtuvo promedio de cumplimiento del 93%, seguido del ERON EPMSC PEREIRA, quien logró una calificación del 87%, mientras que ERON DE MANIZALES RM, obtuvo el menor cumplimiento en esta categoría con 67%. Los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente (CHS) o la respectiva gestión de solicitud de visita ante la secretaria de salud, de igual manera el día 4 de septiembre se llevó a cabo el levantamiento de la medida sanitaria de seguridad parcial, aplicada por la entidad territorial en el establecimiento EPMSC PEREIRA, gracias a las mejoras y subsanaciones realizadas en las paredes y techos del área de almacenamiento del establecimiento en mención y a los procesos de limpieza y desinfección.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: En el periodo de septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **88%,** presentando un decrecimiento del 1%, respecto al periodo del mes de agosto. El establecimiento con menor cumplimiento es ERON EPMSC PEREIRA, con 74%, seguido de ERON ARMENIA RM con 76%, así mismo los establecimientos, EPMSC ARMENIA Y EPMSC CALARCA, obtuvieron cumplimientos entre el 77% y 79% y, los restantes de los establecimientos del grupo promediaron entre 91% y 100%. Para el corte del informe el ítem de mayor afectación, pero que a pesar de ello presentó una mejora con respecto al mes anterior pasados del 37% al 50% 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 ERON EPMSC PEREIRA, se evidencia toma corriente con cableado expuesto, en área de producción y área de jugos, falta de un conector, área de lavado con rejilla rota, no existe un área para la disposición de residuos sólidos que este protegida y señalizada, lampara en bodega de abarrotes sin funcionar, puerta de unidad sanitaria sin perrilla de cierre y no se cuenta con certificado de calibración del gas, mientras tanto en ERON ARMENIA RM*,* se evidencia en el área de producción, pared sin 8 baldosas, pared de poceta de lavado sin dos baldosas, pared del área de almacenamiento con desprendimiento de pintura; puerta de ingreso al rancho en la parte inferior con presencia de óxido; ventana abatible con presencia de óxido y deterioro en área de servido de alimentos; rejillas en área de Proceso con alto grado de deterioro, presencia de óxido y no se garantizan la hermeticidad; mesón en granito en área de preparación con porosidad, mesón en acero con óxido en sus bases en área de servido de alimentos; en el establecimiento de EPMSC CALARCA, se evidencia alto grado de deterioro en pisos del área de producción, preliminares, bodega externa, paredes y techos, 1 lampara en el área de producción del rancho provisional que no funciona, toma corriente en área de producción se encuentra expuesto y con deterioro, el mesón de prealistamiento de carne y servido de raciones para EP presenta deterioro en sus bases; no se cuenta con protocolo de lavado de manos en las instalaciones sanitarias, no se cuenta con áreas señalizada dentro del rancho nuevo, no se cuenta con mensajes alusivos al consumo de cigarrillo, no se cuenta con área exclusiva para almacenamiento temporal de alimentos o materias primas no conformes; mientras que en EPMSC ARMENIA, se evidencian paredes de pasillo, áreas de almacenamiento, bodegas de víveres, fruver, proteicos y pasillo hacia área de producción con presencia de humedad y desprendimiento de pintura, las puertas de área de almacenamiento de insumos químicos, bodega de fruver, víveres proteicos y baños con presencia de oxido en marcos y parte inferior, adicionalmente se evidencia deterioro de pintura, las rejillas del área de producción y área de ensamble se encuentran con alto grado de deterioro de pintura no garantizan hermeticidad, se evidencia 2 mesones en acero en área de ensamble de raciones para estación de policía sin soportes, bases mesón sobre canastillas como soporte con alto grado de deterioro de pintura y oxido en su estructura, se evidencia fuga de agua para descargar uno de los inodoros, razón por la cual este proceso de debe realizar de manera manual con recipiente plástico, existen baldosas rotas en área de lavado de utensilios y menaje.

Se observa mejora para el corte de septiembre con respecto al mes de agosto en la categoría de instalaciones sanitarias, en el establecimiento ERON PEREIRA RM, pasando del 0% al 100% en el ítem de instalaciones eléctricas en las diferentes áreas y que se encuentren en buen estado y funcionales; así mismo en el establecimiento EPMSC PENSILVANIA, se presentó mejora pasando del 0% de cumplimiento al 100%, al evidenciarse que se cuenta con la iluminación en todas las áreas y que las lámparas se encuentran protegidas y funcionando; en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, también de presento una mejora pasando del 0% al 100%, en el cumplimiento relacionado con la gestión de mantenimientos

correctivos menores de pisos, paredes y techos. De manera general para el mes de septiembre, se observa que se mantiene el cumplimiento de los ítems verificados para la categoría.

3.ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS; Para el corte del informe de septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **82**%, con un decrecimiento del 2% respecto al informe del mes de agosto, el cual estuvo en 84%. El establecimiento de menor cumplimiento para este informe corresponde a ERON ARMENIA RM con 42%, seguido de la EPMSC CALARCA con el 69% de cumplimiento y EPMSC PEREIRA con 71%; los establecimientos EPMSC ARMENIA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC SALAMINA Y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL obtuvieron porcentajes de cumplimiento entre el 90% y 100 %, los seis (6) establecimientos restantes del grupo promedian entre 83% 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 aumento en el porcentaje de cumplimiento con relación al mes anterior, pasando del 7% al 10%, se afectaron 10 de los 13 establecimientos de este grupo con 0%, en uno de ellos, no se realizó verificación de este ítem, mientras que EPMSC PENSILVANIA Y EPMSC SALAMINA, se obtuvieron los mejores promedios de cumplimiento al obtener el 100%.

Para el periodo de septiembre persisten los hallazgos por la no tenencia de las fichas técnicas o por que los productos no se encuentran dentro del listado de proveedores autorizados, siendo los siguientes productos, los que presentaron mayor incidencia: pollo marca Avipollo, queso marca Multilac, carne de res marca Nutrialimentos, arepas Ricampo, arroz Dioma, Carnes Marca Bros Tauro, galletas de leche marca Delechitas. Dentro de los establecimientos que se encuentran afectados en esta categoría, se encuentran: ERON ARMENIA RM y EPMSC PEREIRA, se evidencia arepas marca Ricampo la cual no está en el listado de proveedores; en EPMSC ARMENIA, la desviación registrada en la variable de verificación corresponde a los productos; carne de res marca Nutrialimentos, arepas Ricampo y arroz Dioma, los cuales no se encuentran relacionados en el listado de proveedores, socializados a la interventoría, a pesar que cuentan con la ficha técnica correspondiente, en EPMSC CALARCA, se evidencia carne de cerdo Bros Tauro, arepas Ricampo para los cuales las fichas técnicas no se encuentran dentro del listado de proveedores; en EPMSC MANIZALES Y ERON MANIZALES RM, se evidencian galletas de leche marca Delechitas, las cuales cuentan con ficha técnica, sin embargo, no se encuentran relacionadas en el listado de proveedores radicado ante la interventoría; en EPMSC PÁCORA, se evidencia ficha técnica de la pierna de pollo marca Avipollo; mientras que en EPMSC RIOSUCIO en el área de almacenamiento se sigue encontrando queso cuajada marca Multilac el cual cuenta con ficha técnica, pero no se encuentra relacionado en el listado de proveedores ofertados. Por otro lado, se reitera el hallazgo en el establecimiento de EPMSC PEREIRA y ERON PEREIRA, para el mes de septiembre se suma el establecimiento ERON DE ARMENIA RM donde no se evidencia almacenamiento de los componentes para la totalidad de los partes durante el seguimiento en campo (proteína y fruver y energético), así como el incumpliendo al verificar las contra muestras de 12 y 24 horas, con repetición de jugo en almuerzo y cena menú 2 y 3 y repetición de fruta para los desayunos, repetición de proteínas con la misma preparación en los menús 3 y 4 servicio al almuerzo, falta de rotación en refrigerios. Se registran en los establecimientos ERON ARMENIA, EPMSC CALARCA y EPMSC PEREIRA, se presenta afectación con el cumplimiento en las distancias perimetrales en áreas de almacenamiento, debido a que en las visitas realizadas se observa que el volumen de almacenamiento no es acorde con la capacidad en el establecimiento, dificultando de esta manera las actividades de limpieza y desinfección. Por otra parte, en el ERON ARMENIA RM, que es el establecimiento con menor cumplimiento, se presentaron otras afectaciones al evidenciar canastillas sucias en el almacenamiento de abarrotes, productos cárnicos sin rotular en congeladores con código de colores como lo establece la OTM y se evidencia queso aproximadamente 380 g, sin identificación almacenado en bolsa resellable en refrigeración.

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 sin 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 septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **61%,** decreciendo 2% en el promedio respecto al informe del mes de agosto. Los establecimientos que obtuvieron el menor cumplimiento fueron EPMSC PEREIRA con el 39%, seguido de ERON ARMENIA RM con 40%, EPMSC CALARCA con 43% y prosiguen los establecimientos ERON ARMENIA RM Y ERON MANIZALES RM con el 50% y 53% respectivamente, el resto de los establecimientos promedia entre el 67% al 95%. En esta categoría se presentaron dos (2) ítems con el porcentaje más bajo de cumplimiento y corresponde con las verificaciones en equipos mínimos requeridos de acuerdo con la OTM, que pasa del 12% en el mes de agosto al 9% en el mes de septiembre, y sobre la cual se afectó con 0% a 11 de los 13 establecimientos, seguido de condiciones de los carros transportadores, en la cual se evidencia que él contratista no cumple con las condiciones establecidas en la OTM (no poseen sistemas de cierre, ni se encuentran identificados), los mismos se encuentran con rastros de deterioro, falta de pintura y evidencia de óxido y corrosión; pasando del 12% al 11% para el mismo periodo antes mencionado, presentando afectación en 8 de los 9 establecimientos verificados con el 0% de cumplimiento. El contratista para el periodo informado no cumple con el requerimiento frente a qué; los utensilios y menajes sean de materiales inertes y resistentes a la corrosión, las pinturas no desprendibles, fáciles de limpiar y desarmar, frente a la anterior se presento un porcentaje de cumplimiento del 32% y se encuentran incidencia en 7 de los 13 establecimientos con el 0% de calificación; en tanto, ERON PEREIRA RM promedia con 50% y los establecimientos de EPMSC ANSERMA, EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC SALAMINA Y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, obtiene un cumplimiento del 100%.

Además de las anteriores, otra variable que presenta considerable afectación, es la referente a los equipos, los cuales deben ser de materiales inertes y resistentes a las corrosión, sin desprendimiento de pintura y de fácil limpieza y desinfección, dentro de los equipos que presentan mayor 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 520lts, discos del procesador de alimentos, bandejas asadoras de sobreponer, termómetros, hidro lavadoras, puestos de cocción, grameras, básculas de piso de 200kg, la afectación se presenta en 8 de los 13 establecimiento con calificación del 0% y solo presenta cumplimiento del 100% en los establecimientos; EPMSC MANIZALES; EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO, ERON MANIZALES RM y ERON PEREIRA RM. Así mismo se pudo verificar que en casi la mitad de los establecimientos, se 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, o al mal estado en el que se encuentran las que se tienen en los establecimientos, generando de esta manera un posible riesgo de contaminación cruzada.

Dentro de las mejoras encontradas en el mes de septiembre, se evidencia un aumento en el cumplimiento de los equipos de refrigeración y congelación en funcionalidad y cantidad, pasando del 63% de cumplimiento en el mes de agosto al 68% en el mes de septiembre, al cumplir en 10 de los 13 establecimientos, siendo el EPMSC CALARCA, afectado con el 20% de cumplimiento y los ERONES DE ARMENIA RM Y EPMSC PEREIRA, con el cumplimiento del 0%, por no contar con la calibración a escala de los equipos y el mal funcionamiento de algunos equipos de refrigeración.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; En el corte del informe de septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **75%,** decreciendo en un 7% con relación al promedio obtenido en el mes de agosto. El establecimiento de menor cumplimiento fue ERON ARMENIA RM con 52%, seguido de EPMSC CALARCA con 54%, prosiguen los establecimientos ERON PEREIRA RM con 61%, EPMSC PEREIRA con 64%, EPMSC ARMENIA con 75 % , EPMSC PENSILVANIA y EPMSC SALAMINA con el 88% cada uno, EPMSC ANSERMA Y EPMSC RIOSUCIO con el 89% cada uno, los 4 establecimientos restantes cuentan con el 90% de cumplimiento 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 12 de los 13 establecimientos con cumplimientos del 0% y siendo el ERON ARMENIA RM, el único que obtuvo cumplimiento del 100%, (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). Como ya se mencionó los establecimientos que presentan una mayor afectación en esta categoría son ERON ARMENIA RM, EPMSC CALARCA, registrándose en este primero, hallazgos debido a que se evidencia la caneca donde se elabora el hielo, que se utiliza para las preparaciones sin protección y rotulación; las dietas para los diagnósticos de VIH y tratamientos oncológicos, no se sirven en empaques de material desechable y no se encuentran cuantificadas; las contra muestras son almacenadas en canastillas con bolsa tina en congelación y no son almacenadas en recipientes asépticos plásticos, con tapa hermética; se evidencia mal uso de tablas de corte se usa tabla café para corte de verduras; se evidencia componente proteico huevo con tomate y cebolla fuera del rango de seguridad 24.1 °C tiempo de comida desayuno menú #4; no se cuenta con utensilios estandarizado para servido de porciones; para el caso de EPMSC CALARCA, los hallazgos evidenciados son que no se cuenta con utensilios estandarizados para el servido de alimentos, no se cuenta con soporte de radicación de procedimientos en el cual se plasme las condiciones para la operación desde la recepción de los insumos y materia prima hasta el despacho de producto terminado, no se implementa procedimiento para las condiciones en operación desde la recepción de materia prima hasta el despacho del producto terminado durante la visita, la temperatura del jugo se registra en 23°C, el puré de papa en38°c, la ensalada en 19°C, todas estas temperaturas están determinadas como fuera del rango de seguridad, 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, durante el seguimiento se evidencia que solo la PPL con VIH recibe la alimentación en icopor, para las de las demás enfermedades infectocontagiosas o inmunosuprimidos no se realiza la entrega de esta manera , se envía en fondos y fiambreras.

Él contratista no realiza la entrega de los utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados y de las temperaturas de los productos terminados fríos o calientes, en los establecimientos de ERON DE ARMENIA RM y ERON PEREIRA RM, así mismo no cumple con ERON ARMENIA RM Y ERON PEREIRA RM, Por otra parte se incumple con el 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), en los de ERON DE ARMENIA RM Y EPMSC ARMENIA al obtener calificaciones del 0%, en EPMSC PEREIRA se obtiene cumplimiento del 40% y ERON PEREIRA RM el 50%, el restante de los establecimientos cumplieron a cabalidad con el 100%.

De forma general se registra que el contratista cumple, al no se registrarse reporte de devolución de productos por parte de la PPL, por falencias presentadas por el contratista, en el almacenamiento adecuado del hielo usado en el servicio de alimentación, cuenta con los procedimientos en el cual plasma las condiciones de operación, evitando atrasos y algún tipo de contaminación y se implementa un plan de muestreo desde la recepción de materias primas hasta a distribución final.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL; En el corte del informe de septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **90%,** decreciendo en un 5% en el promedio respecto al informe del mes de agosto. El establecimiento de menor cumplimiento es la ERON ARMENIA RM con 71%, seguido de los establecimientos EPMSC PEREIRA con el 76%, EPMSC CALARCA, con el 83% y ERON PEREIRA RM con el 88%, el resto de los establecimientos promedia entre el 91% y 100%. Para este informe la variable de menor cumplimiento corresponde a los casos en los que el contratista realiza el suministro de huevo o embutidos como intercambio de proteínas, sin el respectivo soporte de la interventoría, se verifica y se afecta en los establecimientos de EPMSC PEREIRA con el 0% de cumplimiento y ERON DE ARMENIA RM con el 50%. Otra de las variables con mayor afectación, debido a que obtiene un cumplimento general del 53%, es el ítem 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 distribución en patios en fondos no isotérmicos, de modo que no se garantiza la inocuidad y temperatura de los alimentos, no se cumple con el rotulado especificando el tipo de dieta que contiene, se suministra dietas para PPL con VIH que no se encuentran cuantificadas, sin marcación nombre del interno patio y tipo de dieta, los jugos son entregados en fondos sin rotulación, no se suministra sopa, siendo los establecimientos de EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA Y ERON PEREIRA RM, los de mayor

incumplimiento por obtener 0% en su calificación, seguidos de ERON ARMENIA RM y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con el 50%, el resto de establecimientos cumplieron al 100%. Así mismo se registra afectación en 3 establecimientos con el 0% de cumplimiento, por causa de una inadecuada rotación en los ciclos de menús aprobados al evidenciarse que para el menú #4 se entrega papa común en los tiempos de comida cena y almuerzo, la preparación para el tubérculo del menú 6, donde se tenía que entregar yuca al almuerzo y se entrega papa cocida, al igual que en la cena, se realiza la entrega del mismo tubérculo papa común para los dos tiempos de comida del menú 4 almuerzo y cena, en los menús 3,4,5 se entrega huevo para tiempo de comida desayuno y naranja para los mismo menús y tiempo de comida, los establecimientos que obtienen esta calificación son ERON ARMENIA RM, EPMSC PEREIRA, ERON PEREIRA RM. Para este corte de septiembre se registra para los siguientes ítem, afectándose ERON DE ARMENIA RM con el 0% de cumplimiento; con respecto a la entrega del refrigerio nocturno, al verificar las contramuestras y evidenciar que para los refrigerios de los menús 2 y 3 se repite la bebida, el cereal, y que no se cuenta con contramuestras de 72 horas; no se evidencia entrega de refrigerios para PPL gestante (1); no se evidencian soportes de educación para la gestante del centro penitenciario y el ciclo de menú y sus actualizaciones no se encuentran socializado con representantes derechos humanos de PPL, Representante Cosal y directora del establecimiento refieren desconocer el ciclo de menú aprobado mediante oficio CRF 1034 -2025 aprobación propuesta ciclo de menús grupo 10.

En los establecimientos de grupo 10 se registra cumplimiento del 100% 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, cumple con las verificaciones de los gramajes en los establecimientos verificados, cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar tanto para población regular, como para EPs, UTs y URIs, se registra mediante la prueba hedónica cumplimiento con la calidad organoléptica de los menús verificados, se da cumplimiento a lo relacionado con el suministro de alimentación diferencial, se realiza el suministro del menú especial, se da cumplimiento a la entrega de refrigerios por remisión, se cumple con el programa de tamizaje nutricional, se cuenta con soportes de revaloración o ajuste o retiro de dietas donde aplique.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; para el corte del informe de septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **80%,** decreciendo en un 7% con respecto al informe del mes de agosto. El establecimiento de menor cumplimiento es ERON ARMENIA RM con 53%, seguido del establecimiento EPMSC CALARCA, con un promedio de 70%, el ERON PEREIRA RM, con un 72%, EPMSC PEREIRA, con el 73%, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, con 76%, EPMSC ARMENIA 78%, EPMSC PÁCORA, con un 82%, ERON MANIZALES RM, con 88%, EPMSC ANSERMA, EPMSC MANIZALES, EPMSC PENSILVANIA con el 88% y los dos establecimientos restantes con el 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 8 establecimientos de los 13 pertenecientes a este grupo, con cumplimiento del 0% con excepción de EPMSC CALARCA que cumple con el 20% y EPMSC PENSILVANIA con el 50%, de manera general se registraron incidencias por no contar con los perfiles y los profesionales establecidos en los documentos técnicos (auxiliares de proceso, distribuidores), así como también se afectó el hecho de no cumplir con la frecuencias de visitas establecidas en el anexo # 9 (supervisor de mantenimiento, profesional de calidad estaciones de policía, profesional en SST). El segundo ítem de mayor afectación para el periodo del mes de septiembre corresponde en 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 58% al 36%, en donde los hallazgos se encontraron en ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA Y EPMSC PEREIRA RM con el 0% de cumplimiento, para el resto de los establecimientos verificados su cumplimiento fue del 100%. Otra de las variables que presento una mayor incidencia para el mes del presente informe, es el relacionado con el estado de la dotación, ya que en la verificaciones realizadas, se observan manipulador con dotación rota, peto rotos y se hace uso rotativo con la dotación del operador anterior, dotación incompleta en áreas de proceso, uniformes deteriorados, personal manipulador sin dotación completa (auxiliar de proceso), dotación que no es de color clara, los establecimientos con incumplimientos del 0% son EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA y ERON PEREIRA RM, así mismo en EPMSC PEREIRA, EPMSC CALARCA, ERON ARMENIA RM Y EPMSC

SANTA ROSA DE CABAL, el cumplimiento se encontró entre el 20%y 50%, por cuenta de manipuladores con dotación incompleta en áreas de proceso, uniformes deteriorados, peto con alto grado de deterioro (roto), los restantes 6 establecimiento cumplieron en un 100%

Con relación al cumplimiento frente a, si el personal manipulador cuenta con los exámenes médicos anuales, se presenta incumplimiento en 3 de los establecimiento del grupo 10, al obtener calificación del 0%, los cuales son EPMSC PACORA por no evidenciarse los exámenes de laboratorio, ni certificado médico (apto para manipular) del PPL James Castro con cédula N°75049402 quién ingresó a laborar al servicio de alimentos desde el 12-08-2025; EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, por no contar con el certificado médico y exámenes de laboratorio de los manipulares José Alexander Bedoya CC 1006247322, quien ingresó a laborar el día 19-06-2025 y Javier Darío Rodríguez CC 18616627, quién ingresó a laborar el día 28-08-2025 y ERON PEREIRA RM, debido a que de las siete manipuladoras solo tres cuentan con exámenes, certificado médico, certificado en BPM, y no cuentan con la documentación correspondiente: Sandra Milena Solarte, Franci Paola Sánchez, Yamilet Gálvez Castillo y Jinoni Yurani Ruiz. En EPMSC CALARCA se cumple con el 33%, por que ingresan 5 rancheros los cuales no cuentan con certificados médicos y en los ERON ARMENIA RM Y EPMSC PENSILVANIA el cumplimiento es del 50% por que se evidencia a la manipuladora Patricia Sánchez sin exámenes médicos y al manipulador José Fabian Patiño TD 1489 sin certificado médico, ni exámenes clínicos, ni soporte de toma de muestras o resultados de laboratorio, el resto de los establecimientos obtuvieron el 100% de cumplimiento. En el ERON ARMENIA RM se presento adicionalmente afectación en dos variables más, con el 0% de cumplimiento relacionadas con que las manipuladoras de alimentos no cuentan con jabón y desinfectantes para realizar el lavado de manos y a que no se evidencia soporte de la PPL con las horas laborales y descanso establecido en el convenio de trabajo.

En términos generales el corte de septiembre el contratista cumple al 100% con la entrega de la dotación a los visitantes, el personal manipulador cumple con los hábitos de higiene personal y practicas higiénicas y los manipuladores se encuentra libre de infecciones dérmicas u otras infecciones que puedan contaminar los alimentos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; En el informe de septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **86%,** decreciendo 4% en el promedio respecto al informe del mes de agosto. El establecimiento de menor cumplimiento es ERON ARMENIA RM con 42%, seguida de EPMSC CALARCA con 73%, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con el 77%, EPMSC PEREIRA con el 79% y EPMSC ARMENIA con el 87%, el resto de los establecimientos promedia entre el 94% al 97%. La variable de mayor desviación en esta categoría es la que corresponde al tanque de almacenamiento de agua tiene capacidad para garantizar como mínimo un día de suministro. Se encuentra construido en material sanitario, protegido, identificado e indica su capacidad. El contratista garantiza o gestiona la limpieza y desinfección mínimo cada 6 meses). Se cuentan con registros, se presentaron incumplimientos del 0%, en ERON ARMENIA RM, EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA, EPMSC RIOSUCIO Y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, en el establecimiento EPMSC PEREIRA se cumple con el 40%, y en EPMSC PACORA, EPMSC SALAMINA y ERON MANIZALES RM su cumplimiento fue del 50%, todo por no contar con el soporte correspondiente de que se realiza el lavado del tanque de almacenamiento de agua cada 6 meses. La segunda variable que presenta una mayor afectación es la relacionada con el estado de los techos, que se encuentren limpios y sin presencia de hongo, se evidencia que en los establecimientos de EPMSC CALARCA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL Y ERON PEREIRA RM, el cumplimiento fue del 0%, los cuales fueron afectados en las visitas realizados por la interventoría, al evidenciarse techos y perfiles con presencia de grasa en el área de producción, techos de la bodega externa con presencia de hongos y alto grado de deterioro, en los establecimientos de EPMSC MANIZALES, EPMSC PENSILVANIA Y EPMSC PEREIRA el cumplimiento fue del 50% y 60%, el resto de establecimientos cumplieron en un 100%.

Otra de las variables con mayor afectación en las visitas realizadas en el mes de septiembre con el 62% de cumplimiento, y que obtuvieron porcentajes bajos del 0%, en los establecimientos de ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA Y EPMSC PEREIRA, corresponde con el ítem de verificación de paredes, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, burletes, entre otros) se encuentran limpios. Se evita el estancamiento de agua, en este ítem se encontraron cortinas del área de producción deteriorada, angeos del área de producción y almacenamiento

deteriorados con exceso de grasa, las barreras de protección de puertas de acceso al rancho, lavado de utensilios entrada al rancho y salida las cortinas se encuentran rotas y sin secciones, cárcamos no están desaguando adecuadamente, las paredes presentan deterioro, mallas con acumulación de grasa en ventanas y puertas con óxido, seguidamente se encuentra el establecimiento EPMSC CALARCA, con cumplimiento del 20%, por causa que se evidencia exceso de grasa en las paredes del área de producción, suciedad en paredes de bodega externa, no se garantizan procesos de limpieza y desinfección, se evidencia empozamiento de agua en área de producción y preliminares, los cárcamos del área de producción no evacuan el agua adecuadamente, se evidencia empozamiento de agua en el shut de basuras, los 9 establecimientos restantes cumplieron con un 100%.

Por otra parte se evidencio en establecimientos como ERON ARMENIA RM, EPMSC PEREIRA Y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL que la totalidad de los recipientes para la disposición de residuos no se encuentran identificados, no se cuenta con el número suficiente de recipientes para la disposición de residuos sólidos, además no se encuentran identificados, no cuentan con bolsa plástica y no cumplen con el código de colores según la resolución 2184/ 2019, se evidencia dos recipientes para recolección de residuos sin tapa no rotulación ni bolsas, hallazgos que generaron un incumplimiento del 0% solo en estos establecimientos. Así mismo es necesario que el contratista garantice la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y carros transportadores, debido a que se evidencian 4 calderos con alto grado de hollín y la totalidad de las estufas (12) no garantizan procesos de limpieza, desinfección, se evidencia exceso de grasa y suciedad, la pela papa no garantiza procesos de limpieza y desinfección, en los establecimientos de EPMSC SANTA ROSA DE CABAL Y EPMSC CALARCA.

Adicional a los hallazgos ya relacionados en el establecimiento ERON ARMENIA RM, el cual fue el que obtuvo la calificación más baja en esta categoría, para el mes de septiembre, se presentaron otros incumplimientos relacionados con que la cortina del área de producción, que se encuentra deteriorada, no se aplica código de colores para utensilios de aseo, no se evidencia acta entrega de kit de limpieza y desinfección, la fecha de vencimiento de kit de cloro fue del 10/09/2026 y los registros no se encuentran actualizados, no se encuentra publicado el plano de rutas de recolección y evacuación de residuos sólidos, no se cuenta con registros actualizados de proceso de limpieza y desinfección a las trampas de grasa, fecha de última limpieza de trampa de grasa 21/07/2025,frecuencia cada 3 meses, no se realiza recolección y disposición final de lavazas, lámparas y baterías, esta actividades no se encuentra articulado con el Piga del establecimiento, no se realiza recolección y disposición final del aceite residual, de acuerdo a las resoluciones 3957 y 316, adicional a lo anterior no se encuentra articulado con el PIGA.

Por parte del contratista se observa una mejora con respecto al mes anterior, en cuanto al manejo y control de plagas, plano de ubicación de cebos, fichas técnicas y no presencia de vectores, ya que la categoría pasa de un cumplimiento del 88% al 97%, obteniendo 100% de cumplimiento en todos los establecimientos a excepción EPMSC CALARCA, en el que se obtuvo el 67%.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; En el corte del informe de septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **88%**, decreciendo en un 12% en el promedio respecto al informe del mes de agosto. Para este periodo se realizó la verificación de esta categoría en 4 de los 13 establecimientos del grupo 10, siento el ERON ARMENIA RM Y EL ERON MANIZALES RM, los de menos cumplimiento al obtener el 80%, seguidos del EPMSC PEREIRA con el 90% por causa que el personal transportador Leonardo Muñoz Osorio CC:1088031869, no cuenta con la dotación completa, no se evidencia bata, solo cuenta con gorro y tapabocas, no cuenta con concepto sanitario expedido por secretaría de salud el vehículo de placas NNM 946 de Sabaneta, se evidencia manipulador Juan Carlos López, realizando actividades de descargue de alimentos sin dotación.

El establecimiento EPMSC MANIZALES, cumplió con el 100% en todos los ítems verificados.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL; En el corte del informe de septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **89%**, disminuyendo en un 1% en el promedio respecto al informe del mes de agosto. El establecimiento de menor cumplimiento fue ERON ARMENIA RM con el 59%, seguido de

EPMSC CALARCA Y EPMSC PEREIRA con 79%, Y EPMSC ARMENIA, con el 88%, el resto de los establecimientos promedia entre el 92% 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 10 de los 11 establecimientos que fueron verificados en el mes de septiembre, los cuales obtuvieron cumplimiento del 0%, seguidos de EPMSC PEREIRA el cual obtuvo un 25%. Seguidamente tenemos las variables de la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, hoja de vida, cronograma de mantenimientos y la variable del cumplimiento en las hojas de vida y mantenimiento de los carros transportadores, en las que se obtuvo el cumplimiento del 57%, porcentaje casi igual al obtenido en el mes anterior. Dentro de los hallazgos evidenciados en estas categorías encontramos la no implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo para estufa 3 y congeladores 3, pela papas con alto grado de deterioro, carros transportadores presentan daño mecánico, puertas de cuartos presentan oxido en parte inferior no hay registros, falta mantenimiento de las puertas y pisos de las cavas (presentan deterioro), no se cuenta con registro de mantenimiento por parte de los técnicos, no se presentan hojas de vida de los equipos, tampoco se presentan soportes de mantenimiento a equipos. Así mismo se observaron carros transportadores que no cuenta con hoja de vida, no se realiza mantenimiento preventivo y correctivo, se evidencia presencia de óxido deterioro en ruedas, deterioro de pintura, los carros que se tienen presentan óxido, daños mecánicos y desgaste en ruedas en total cinco carros, los carros transportadores no tienen cierre hermético

Otra de las afectaciones presentada para el mes de septiembre en esta categoría, es en la sensibilización a los representantes de cada patio, en los procesos de higienización del menaje, al observase incumplimiento del 0% ERON ARMENIA RM y del 33% en EPMSC CALARCA, por causa de la no se evidencia del soporte de sensibilización de higienización del menaje o del acta de capacitación en estos procesos. Es necesario que el contratista implemente las mejoras correspondientes, por cuanto también en las visitas realizadas por la interventoría se levantaron no conformidades con respecto al diligenciamiento de los formatos básicos, en establecimientos como ERON ARMENIA RM Y EPMSC PEREIRA, el resto de ítems pertenecientes a esta categoría, oscilaron con cumplimientos entre el 94 y 100%

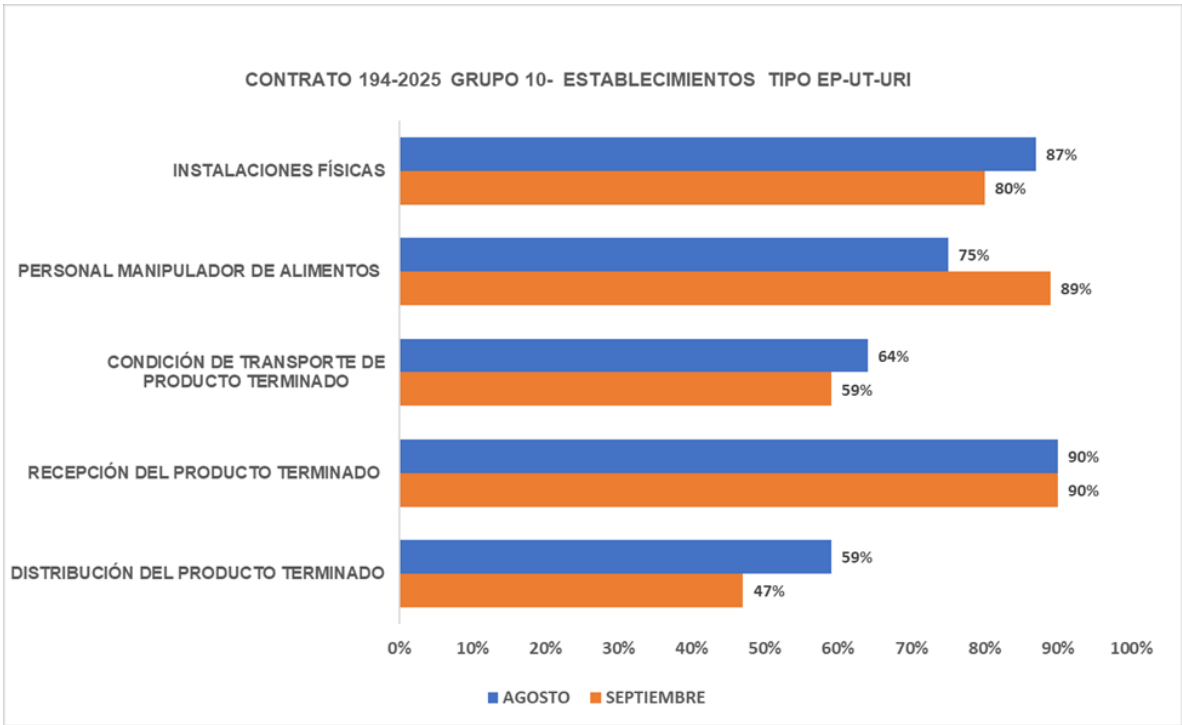
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; Para el corte de septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 82%, decreciendo 1% en el promedio respecto al informe del mes de septiembre. El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo es el ERON ARMENIA RM con 47%, seguido de EPMSC CALARCA con 60% y EPMSC ARMENIA Y ERON MANIZALES RM con 75%, cada uno, los demás establecimientos promedian entre el 81% 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, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, ERON MANIZALES RM y ERON PEREIRA RM, los 4 establecimiento restantes cumplieron en un 100%. 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 ANSERMA, EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES RM, el porcentaje de cumplimiento fue del 0% y en los establecimientos de EPMSC CALARCA y EPMSC PEREIRA, presento cumplimiento parcial del 60%. Por otra parte, se presentó afectación es la categoría relacionada con la tenencia de la manta anti fuego, cerca de los equipos de cocción, en donde se afecto con un 0% en el establecimiento de ERON ARMENIA RM y con el 50% en EPMSC CALARCA. Así mismo en el establecimiento de ERON ARMENIA RM, también se obtuvo 0% de cumplimiento por no contar con el formato de verificación mensual de botiquín.

Frente al periodo de agosto se registra mejoría en los siguientes ítems: registros de capacitaciones actualizados pasa del 83% al 94%; botiquín dotado de acuerdo con la clasificación requerida pasa del 89% al 91% y extintores señalizados y aptos para atender emergencias del 83% al 94% de cumplimiento. Los establecimientos que para el periodo de septiembre

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, EPMSC PACORA y EPMSC SALAMINA.

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 septiembre 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 septiembre 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 77% de cumplimiento, decrece 1% respecto al periodo anterior, dicho porcentaje de cumplimiento es tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. INSTALACIONES FISICAS; para el corte de septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **80%**, decreciendo 7% en el promedio respecto al informe del mes de agosto. Se registran promedios del 0%, de cumplimiento en los centros de detención transitoria; EP. LA ISABELLA y EP. RISARALDA, seguidos del EP. POLICIA CAI SANTANDER y EP. CALARCA con cumplimientos del 50%. La variable que presenta una mayor afectación es por causa del no cumplen de las condiciones de almacenamiento temporal, ya que los alimentos se disponen en contacto directo con el piso, el resto

de los establecimientos promediaron con 100%. Así mismo con respecto al buen estado y limpieza de las canastillas que se usan durante el almacenamiento temporal, se evidencia que en el centro de detención E.P CALARCA, se obtuvo calificación del 0% y en los 6 establecimientos restantes en los cuales se realiza la verificación se cumplió al 100%.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS;** para el corte de septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **89%**, creciendo en un 14% en el promedio respecto al informe del mes de agosto. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a**:** EP. ANSERMA, EP. APIA, EP. CHINCHINA, cada una con un promedio de cumplimiento del 50%, en tanto que los otros 11 centros de detención transitoria cumplen con un promedio del 100%. La variable más afectada en esta categoría es la que corresponde a si los manipuladores cuentan con el certificado médico y de manipulación de alimentos, afectándose en 2 de las 14 estaciones de policía con el 0% de cumplimiento que son E.P. ANSERMA Y E.P. CHINCHINA. Así mismo, otra de las variables que presenta afectación del 0%, es la relacionada respecto al uso de la dotación en buen estado y limpia, debido a que el manipulador encargado, no contaba con la misma el momento de la entrega cuando se realizó la visita en la EP. APIA. Para el resto de las verificaciones en las demás estaciones de policía, se evidencia cumplimiento del 100%, se observa uso de la dotación limpia y en buen estado, de colores claros conforme a la norma., así mismo la tenencia de los certificados médicos del personal manipulador.

3.CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO para el corte de septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **59**%, cediendo 5% del promedio obtenido en el mes de agosto. Los centros de detención transitoria que presentan no cumplimiento para el corte de este informe con el 0%, es la E.P. VITERBO, seguida de EP. LA ISABELLA Y E.P. CAI SANTANDER, con el 20% cada uno, E.P. ANSERMA y EP. APIA, con el 40% de cumplimiento cada una, E.P MARMATO, E.P. SUPIA, E.P. CALARCA Y E.P. VIRGINIA FUERA obtienen 60% cada una, el resto de estaciones de policía se encuentran entre en 80% y 100% de cumplimiento. Los centros de detención transitorio EP. LA ISABELLA Y E.P. CAI SANTANDER decrecen significativamente del 100% al 20% frente al periodo de agosto, la E.P. RISARALDA, E.P. SAN JOSE Y E.P. SIJIN MANIZALES cumplieron en 100% en esta categoría. 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 el segundo lugar de incidencias se encuentra las 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. LA ISABELLA, E.P ANSERMA, E.P. APIA, E.P. CAI SANTANDER, E.P. MARMATO Y E.P. SUPIA. Mientras que las EP. 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.

Otra de las variables que presenta un cumplimiento del 64%, es la relacionada con que los vehículos transportadores de alimentos que se encuentren en adecuadas condiciones físicas y de higiene, con recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponerlos sobre el piso del vehículo, se afecta en los establecimientos de EP. ISABELLA, EP. ANSERMA; EP. CAI SANTANDER y EP: CALARCA, por evidenciar que el vehículo transportador de placas NCE 453, no cuenta con cubierta que permita garantizar las condiciones físicas y necesarias para el transporte seguro de los alimentos, los alimentos son ubicados directamente sobre el piso del vehículo, sin barreras higiénicas únicamente se cubren con un plástico lo cual no asegura la inocuidad requerida para la distribución. Se evidencia que el vehículo transportador de placa SSX 396 presenta deterioro de pintura en su interior, el vehículo con placas NCE 453 no cuenta con carrocería adecuada para el transporte de alimentos, los alimentos se cubren con un plástico por lo cual no se asegura inocuidad de los alimentos. Por otra en los vehículos verificados en la EP. LA ISABELLA, EP APIA, EP. CAI SANTANDER y EP. VITERBO, no se cumple con la leyenda de transporte de alimentos en los vehículos verificados.

Con respecto al mes anterior, se presenta una mejoría significativa, en el establecimiento de EP. CHINCHINA, el cual pasa de un cumplimiento del 0% 80%, debido a que solo presenta afectación en el diligenciamiento de las planillas de temperatura.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO para el corte de septiembre la categoría mantiene el promedio de cumplimiento del **90%,** igual al obtenido en el mes de agosto. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a; EP. CALARCA con 56%, seguido de EP. LA ISABELLA con 78%, mientras que las, EP. APIA, EP. SUPIA, E.P. LA VIRGINA AFUERA, EP. RISARALDA, EP. SAN JOSÉ y EP. SANTA ROSA DE CABAL, promedia cada una con 89%, mientras que la EP. ANSERMA, EP. CAI SANTANDER, EP. CHINCHINA, EP. MARMATO, EP 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 seis (6) centros de detención transitoria para el mes de septiembre; EP. LA ISABELLA, EP. APIA, EP. CALARCA, EP. RISARALDA, EP. SAN JOSE y EP. SANTA ROSA DE CABAL, se registran intercambios no socializados para los tiempos de comida; las desviaciones corresponden con los intercambios de componentes y preparaciones proteicas, reguladores, RPT y bebidas, que no permiten el cumplimiento de los ciclos de menú de acuerdo con la minuta patrón y OTM. Se ha evidenciado que en EP. APIA, se realiza intercambio de pierna de pollo por pechuga a la plancha, cazuela de arvejas por ensalada cocida, arepa asada por plátano, aromática de frutas por café con leche, en EP SANTA ROSA DE CABAL se presenta intercambio en la proteína del desayuno al igual que en el Apia se realiza la entrega de salchicha frita por huevo revuelto con salchicha, y en EP SAN JOSE, se realiza intercambio del arroz con fideos por arroz blanco, ensalada de repollo y zanahoria salteadas por cazuela de arvejas y de pechuga en salsa BBQ por pernil de pollo, todos sin poder validarse en el sistema, si se realiza la gestión de informar a la interventoría de los cambios en los ciclos de menús diarios. Aunado a lo anterior no se registra cumplimiento en 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. VIRGINIA (Fuera), EP SUPIA, y EP LA ISABELLA. Para la EP. CALARCA se presenta no conformidad por cuanto se evidencio el incumplimiento en la entrega completa de los componentes establecidos, ya que no se suministró el jugo para la cena, ni el producto panificado para el refrigerio nocturno, no garantizando así una alimentación completa para los ppl.

Por demás en las otras variables, él contratista cumple con un 100% en todas las estaciones de policía, el horario establecido para la entrega del producto terminado, con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, con el suministro de alimentos libres de algún tipo de contaminación, calidad organoléptica del menú verificado y la entrega de alimentos directamente al responsable del CPAMSE, UT o EP o a quien delegue sus funciones.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte de septiembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 47%, decreciendo 12% del promedio, respecto al informe del mes de agosto que fue 59%. Los centros de detención que presentan cumplimiento son; 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. ANSERMA, EP. RISARALDA Y EP SANTA ROSA DE CABAL, cada una con el 0%, EP. CALARCA con el 25% y EP. ISABELLA, CAI SANTANDER, MARMATO, SUPIA y LA VIRGINA FUERA, 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.

En las EP. de ANSERMA, CHINCHINA, CALARCA, RISARALDA, SANTA ROSA DE CABAL 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 se aplica la verificación en los centros de detención con excepción de EP. CALARCA que obtiene 0% de cumplimiento, en la variable que realizan el seguimiento de la entrega de dietas en las EP (recipientes marcados y rotulados conforme a la OTM), ya que se suministra 1 dieta para PPL con TBC, que no se

encuentra debidamente marcado con el nombre del PPL, tipo de dieta y si obtiene el 100% de cumplimiento en la entrega de las dietas a personal con diagnóstico de inmunosupresión en empaque desechable, pues los alimentos son enviados en recipientes de icopor.

2.2.11 GRUPO 11

2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de septiembre 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 día 08/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a. 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 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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%	5 Meses, 29 días	La interventoría realiza en campo el día 25/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1. Localización y diseño. Área de preliminares sin completa protección en parte superior. **Seguimiento**: Se evidencia la protección de esta área. 1.2 Pisos con acabado no liso, deteriorados en áreas y cuarto frío y área de juegos. Paredes con grietas Tomas eléctricos sin debida protección. Paredes con pintura deterioradas y desprendimiento de rejillas oxidadas. **Seguimiento:** El hallazgo del piso, techos, paredes continuas, no se observan acciones de mejora. el operador argumenta arreglos de mayor cuantía. Los tomas eléctricos 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 Material 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.5 Tuberías superiores presencia de grasa. - Aseo de canastillas deficientes. - No hay claridad con la desinfección del desinfectante utilizado. **Seguimiento**: Se evidencia acumulación de grasa en techos y ductos superiores y mallas del área de dietas, canastillas limpias. 5.6. Registros soportes no evidencian la actividad real del establecimiento: **Seguimiento.** El hallazgo no es claro para realizar el seguimiento. Se observan registros de limpieza actualizados.
COIBA IBAGUE Bloque No. 4	26/03/25	Favorable con requerimientos	85,5%	5 Meses, 7 días	La interventoría realiza en campo el día 02/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 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 eléctricos sin protección total ubicados en pared. **Seguimiento**: Se evidencia que se corrigió la pintura de la base de lámpara continua a la marmita, y las tomas eléctricas están protegidos. Persisten las tuberías en techo con óxido. 2.1 Cuarto de refrigeración con oxido en difusores, chapas de puertas dañadas, lámina en área de lavado oxidada. Cortina de aire con óxido y no funciona. Ollas y recipientes plásticos con deterioro. Mesón sin desagüe y oxidado. Parte interna de mesas con óxido. Empaque de congelador manchado. **Seguimiento**: Persiste óxido de los difusores del cuarto de refrigeración, se observa que se retira cortina de aire que estaba oxidada, se reemplaza olla y recipiente plástico deteriorados, se corrige mancha en el caucho del cuarto de congelación, y se evidencia chapa de la puerta en buen estado. Se observa mesón sin desagüe y oxidado, lámina y base interna de las mesas persiste con óxido. 5.1. Falta de continuidad en el servicio de agua: **Seguimiento**: Se evidencia suministro de agua adecuado en el momento de la visita

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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, 6 días	La interventoría realiza en campo el día 01/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1 Espacio de malla en área superior que no aísla completo el área de preparación. **Seguimiento:** Se observa que persiste faltante de malla en el ventanal del área de producción 1.2 Pisos no lisos, porosos y deteriorados en áreas y cuartos fríos. Lámina metálica desprendida en pared y tomas eléctricas descubiertas. Paredes con orificios. **Seguimiento**: El hallazgo del piso y paredes continúa por considerarse de mayor cuantía. Lámina metálica reparada. 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. 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, 10 Días	La interventoría realiza en campo el día 05/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 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 del 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 mejora, es en la colocación de rejillas en los sifones de los lavamanos y lavaplatos de pedal, y la

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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, 1 día	La interventoría realiza en campo el día 04/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 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 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC FRESNO	28/05/2025	FAVORABLE	91%	3 Meses, 11 días	La interventoría realiza en campo el día 08/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 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 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 día 08/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 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 en 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, persiste el hallazgo. 2.2 Se evidencia sartén y olla sin orejas, desgastados. **Seguimiento**: Se evidencia ollas (3) y sartén (1 unid) con deterioro y sin orejas, persiste el hallazgo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC LÍBANO PLANTA EXTERNA	03/07/2025	FAVORABLE	94.5%	2 Meses, 5 días	La interventoría realiza en campo el día 08/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 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**: el operador no ha realizado mantenimientos a las paredes de todo el servicio se evidencian con grietas. 1.3 Se evidencia parte del techo corredizo con acumulación de polvo y las cuales no tienen un material resistente. **Seguimiento**: el 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	24/06/2025	FAVORABLE	93.5%	2 meses, doce días	La interventoría realiza en campo el día 05/09/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2 Se observa pisos con signos de corrosión y con manchas de ácido en el área de preparación. **Seguimiento:** se continúa evidenciando pisos con signos de corrosión y con manchas de ácido en el área de preparación. 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 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, la persona realizó adecuaciones ese mismo día de la visita 24/06/2025.

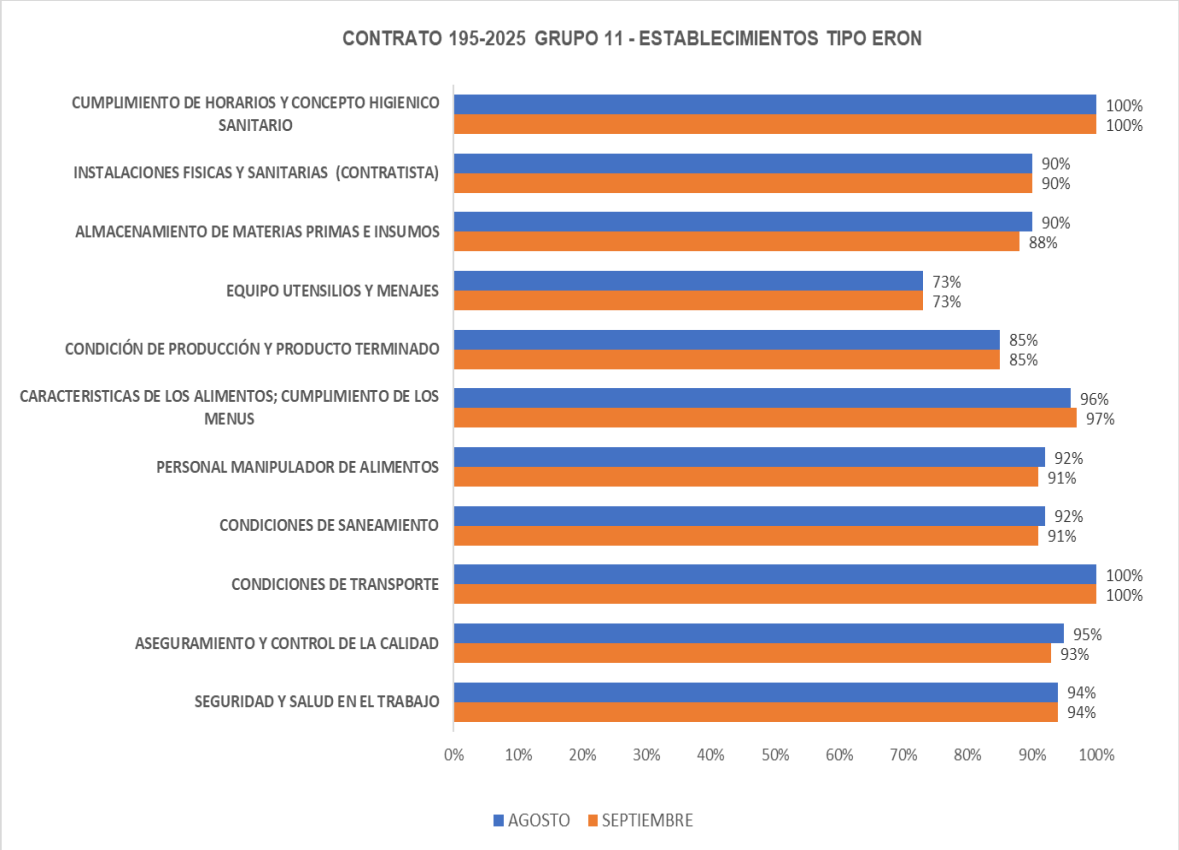
Durante el periodo del presente informe, correspondiente septiembre de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC - 2025, correspondiente al Grupo No.11 de 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 septiembre 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 septiembre 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 agosto, 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 septiembre de 2025 la categoría obtuvo un promedio general del **90%,** sin variación frente a agosto , donde obtuvo el mismo promedio. El menor cumplimiento corresponde a la Planta de Contingencia G11 (81%) y a EPMSC Puerto Boyacá (85%); ERON EPAMS La Dorada registra 87%, COIBA Ibagué 91%, EPMSC Honda 90% y ERON EPMSC Fresno 96%; En EPMSC Líbano no hay dato consolidado (NA/NR). Frente a agosto, cambia el análisis frente a el riesgo: Fresno mejora de 83% a 96%, La Dorada de 84% a 87% ; por el contrario, la Planta de Contingencia G11 decrece de rangos 100% a 81% , así mismo se registra decrecimiento en Puerto Boyacá baja de 90% a 85% y EPMSC LIBANO que decrece a 90% en este corte del informe. Persiste como ítem de mayor afectación la no gestión de mantenimientos correctivos menores (pisos, techos, pintura y resanes en puertas, ventanas,

marcos, estanterías y luminarias), junto con pendientes insuficientes hacia drenajes y medias cañas fuera de especificación. De acuerdo con los niveles de cumplimiento de septiembre: 0% en manejo de residuos (ítem 15) en La Dorada y Puerto Boyacá; 0% en medidores/servicios (ítem 17) en COIBA Ibagué y 50% en Honda; 82% en área de limpieza de utensilios (ítem 16) en COIBA Ibagué; y 0% en lavamanos de producción (ítem 9) en Fresno. Se mantienen cumplimientos del 100% en variables transversales: instalaciones eléctricas, protección de evacuación de aguas residuales, sanitarios funcionales, mensajes alusivos a las BPM, espacios libres de tabaco, área exclusiva de ensamble y área de limpieza/desinfección de utensilios y gramajes.

3. **ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS;** Para el corte de septiembre de 2025, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **88%**, lo que representa una disminución del 2% frente a agosto (90%). El establecimiento con menor cumplimiento es la Planta de Contingencia G11 (80%,), seguido de ERON EPMSC Fresno (85%) y ERON EPMSC Honda (85%.); en contraste, ERON EPMSC Líbano cumple con el 100%, mismo promedio del mes anterior. Mientras que ERON EPMSC Puerto Boyacá alcanza 95%, aumento del 5% respecto a agosto, COIBA Ibagué 89% (sin cambio, frente a agosto) y ERON EPAMS La Dorada 88% que decrece 2%. El ítem de mayor afectación continúa siendo el etiquetado y rotulado del empaque primario (ítem 5), que en septiembre promedia 21%, en La Dorada obtuvo un cumplimiento del 0%, mientras que en Epmsc Fresno, Epmsc Honda y la planta de Contingencia del G11, obtienen 27%, para Epmsc Ibagué el promedio de cumplimiento es del 50%. Él establecimientos de Puerto Boyacá promedia con 100%, junto con Epmsc El Líbano. Adicionalmente, se observa no cumplimiento en el plan de compras y concordancia de marcas reportadas en el listado de proveedores y las cantidades de alimentos almacenadas (ítem 2), con 65% de promedio y desempeños de 50% en Ibagué, Fresno y Honda, 80% en La Dorada y 100% en Puerto Boyacá y G11. Se identifican hallazgos puntuales en almacenamiento sobre estibas y condiciones físicas (ítem 8), donde Puerto Boyacá registra 0%.

De manera general, se mantienen con 100% los demás ítems verificados: fechas de vencimiento vigentes, ausencia de riesgo de contaminación en el almacenamiento, buen estado de alimentos enlatados, gestión adecuada del producto no conforme según OTM, inexistencia de alimentos prohibidos y no presencia de aditivos/saborizantes no permitidos. En síntesis, septiembre concentra sus desviaciones en rotulado/etiquetado, plan de compras y condiciones de almacenamiento físico; se requieren acciones correctivas priorizadas en los establecimientos con menores resultados.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: Para el corte de septiembre de 2025, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **73%,** sin variación frente a agosto (73%). Los establecimientos con menor cumplimiento fueron COIBA Ibagué (61%) y EPMSC Honda (68%), seguidos de la Planta de Contingencia G11 (75%); luego se ubican ERON EPAMS La Dorada (83%), EPMSC Puerto Boyacá (94%), con el mejor desempeño lo presenta EPMSC Fresno con y EPMSC Líbano con promedios de (100%). Los ítems con menores resultados fueron: equipos mínimos requeridos según OTM los cuales obtiene 0% de cumplimiento en Ibagué y G11, 50% de cumplimiento en EPMSC Honda y 0% en Ibagué, La Dorada, Honda y G11; respecto a la cantidad de equipos y utensilios según la OTM con 44% de cumplimiento global. Los establecimientos de; La Dorada, Honda y Puerto Boyacá obtienen 0% de cumplimiento, se reiteran hallazgos por cuenta de; faltantes de equipos mínimos (pelas papas, licuadoras, discos de procesador, bandejas asadoras, grameras, termómetros, hidrolavadoras, puestos de cocción), se observan utensilios no inertes o con desgaste (pinturas desprendibles, corrosión) y déficit de inventario frente a la población atendida. En contraste, se mantienen altos cumplimientos (100%) en cuento a la tenencia de tablas de corte por color, entrega de menaje según OTM, ausencia de equipos en desuso, funcionamiento de equipos de cocción y de refrigeración/congelación, kit de medición básico completo y condiciones higiénicas del área de almacenamiento, además de 92% en el ítem complementario de equipos. Comparado con agosto, se registra que los establecimientos de; EPMSC Fresno crece respecto a agosto pasando de (83% a 100%), El Líbano se mantiene en 100%, La Dorada desciende (87% a 83%), Honda baja (74% a 68%), la planta externa del G11 decrece 3% pasa del (78% a 75%), y COIBA Ibagué cae levemente 1% (62% a 61%), para el corte del presente informe persisten hallazgos frente a la dotación mínima para el cumplimiento del ANEXO 5, calidad de utensilios/menaje y suficiencia del inventario, que son más evidentes en los establecimientos de Ibagué y Honda.

La categoría registró 73% de cumplimiento global. El menor cumplimiento se observó en COIBA Ibagué (62%), seguido de Planta de Contingencia G11 (78%) y EPMSC Honda (74%); los mejores desempeños: EPAMS La Dorada

(87%), EPMSC Fresno (83%) y EPMSC Líbano (100%). Las principales afectaciones se concentraron en faltantes de equipos mínimos OTM, deterioro/desgaste de utensilios y registros de mantenimiento preventivo incompletos. Aun así, se cumplieron al 100% variables como entrega de menaje a PPL según OTM, ausencia de menaje en desuso, trampas de grasa funcionales, y kit de medición básico completo.

5. CONDICIÓN DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; Para el corte de septiembre de 2025, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **85%,** sin variación frente al corte anterior. Para el corte del presente informe se registran las siguientes novedades por establecimiento: EPMSC Fresno obtiene 67%, ERON EPAMS La Dorada 72%, EPMSC Honda 79%, cede 4 % frente al corte anterior, ERON EPMSC Líbano 75%, COIBA Ibagué 93%, Planta de Contingencia del grupo 11 obtiene 78%, el establecimiento de EPMSC Puerto Boyacá obtiene 22% adicional de cumplimiento frente al corte de agosto alcanzando un cumplimiento de 100%. El ítem de mayor afectación fue el servido del producto terminado y dietas (ítem 8), con promedio 36% y calificaciones de 0% en La Dorada, Fresno, Honda y G11, y 38% en COIBA Ibagué; persisten prácticas no conformes en el servido y riesgo de cruce de flujos por uso de recipientes no isotérmicos. El segundo ítem crítico fue la implementación del procedimiento de producción/servido (ítem 2), con 68% y rezagos en La Dorada, Fresno, Honda y Puerto Boyacá. Adicionalmente, se observan incumplimientos en utensilios estandarizados (ítem 6) con 85%promedio (20% en La Dorada) y en soportes documentales de la operación en algunos establecimientos. Como fortalezas, se mantienen: radicación de procedimientos (ítem 1, 96%), control de temperaturas y condiciones de transporte/entrega (ítem 3, 88%), plan de muestreo y control de gramajes (ítem 5, 100%), hielo rotulado conforme (ítem 7, 100%), atención a PPL con diagnósticos especiales con empaques desechables (ítem 9, 100%), protocolo de contramuestras (ítem 10, 100%) y gestión de devoluciones sin reensamble (ítem 11, 100%). Síntesis: aunque el promedio global se mantiene, las debilidades en servido (ítems 8 y 2) siguen limitando el desempeño. Para mejorar la distribución de los alimentos asegurar recipientes isotérmicos, flujo unidireccional, documentación operativa vigente y verificación en patio del cumplimiento durante el servido; en paralelo, sostener los avances en muestreo, contramuestras y control normativo.

Los establecimientos con menores resultados en el promedio corresponden a; EPMSC Fresno con (67%), ERON EPAMS La Dorada con (74%), EPMSC Honda con (83%) y Planta de Contingencia G11 con (78%); ERON EPMSC Líbano alcanzó 75%, COIBA Ibagué 93% y EPMSC Puerto Boyacá 78%. Los ítems más afectados fueron aquellos que corresponde a la validación del servido del producto terminado y dietas, el uso de recipientes no isotérmicos y riesgo de cruce de flujos; además, se identificó uso de “fondos” para entregar componentes del menú en Honda, Coiba y Líbano, práctica no permitida. En Coiba Ibagué faltó soporte documental formal de operación (radicación de procedimientos). Como fortalezas, se destacaron: utensilios estandarizados para servido en patios, hielo rotulado, plan de muestreo y control de gramajes, empaques desechables para PPL con diagnósticos especiales, sin devoluciones por inocuidad/calidad y aplicación completa de contramuestras.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS; CUMPLIMIENTO DE MENÚS: para el periodo de septiembre , la categoría promedió con **97%,** crece 1% frente a agosto (96%), de acuerdo con la particularidad de los establecimientos, se mantiene EPAMS La Dorada en 86%, COIBA Ibagué crece 2% alcanzando 99% para septiembre, mientras que EPMSC Fresno, EPMSC Honda, EPMSC Líbano, EPMSC Puerto Boyacá y la Planta de Contingencia G11 registran 100% , de cumplimiento. Para el corte de septiembre se presentan hallazgos por cuenta del no uso de recipientes isotérmicos, entregas en fondos/bolsas sin rotulado en COIBA (bloques 2 y 5), suministro de alimentos no permitida en La Dorada. En contraste, se registran cumplimientos del 100% en las variables que corresponden a: rotación del ciclo de menús, cumplimiento de componentes y gramajes, prueba hedónica/calidad organoléptica, cumplimiento del menú especial y oferta adicional, entrega de los refrigerios nocturnos, tamizaje nutricional, rotulado de dietas de acuerdo con la OTM y manual de dietas terapéuticas, soportes de revaloración/ajuste/retiro y socialización del ciclo con DDHH y COSAL. El desempeño global es sobresaliente y mejora respecto a agosto; no obstante, se requieren acciones de mejora en La Dorada: eliminar el uso de recipientes no isotérmicos, asegurar rotulado conforme en dietas terapéuticas y normalizar los ítems 18 y 19, reforzando la socialización de intercambios (ítem 3). En los demás establecimientos, mantener planes de sostenimiento para preservar el 100% alcanzado y mantener las acciones de mejora realizadas.

7.PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: para el corte de septiembre de 2025 la categoría promedió con **91%,** decreciendo 1% frente a agosto donde obtuvo (92%). Por establecimiento, las variaciones son: La Dorada pasa de 86% a 90% (aumenta 4%); Fresno se mantiene en 89%; COIBA Ibagué desciende de 92% a 89% (disminuye 3 % en este corte del informe); Honda baja de 100% a 94% (decrece 6%); Puerto Boyacá baja de 100% a 94% (decrece 6 %); Líbano y la Planta de Contingencia del grupo G11 se mantienen en 100%. Persisten para este informe los hallazgos evidenciados en agosto sobre faltantes de perfiles y frecuencias de visita exigidas por la OTM (ingeniería de alimentos, nutrición, SST, supervisión de mantenimiento, jefa de cocina y distribuidores). Ítem 2 (plan de formación/capacitaciones): para el corte de septiembre se obtiene 0% en La Dorada y 75% en COIBA Ibagué, frente al cumplimiento del 100% en Fresno, Honda, Puerto Boyacá y planta externa del G11; Se evidencia mejora respecto a los hallazgos de agosto en EPMSC La Dorada, donde se registró falta de entrega en la dotación, frente al cumplimiento del personal requerido para la operación en patio, se observa que no hubo cumplimiento en EPMSC Fresno con 0% para el mes de septiembre, mientras el resto de establecimientos obtuvo 100%. Durante el corte de informe se observa cumplimiento en las BPM, los establecimientos cumplen con el 100% por cuenta de la entrega de dotación, se registra cumplimiento en los hábitos de higiene y prácticas higiénico sanitarias seguras, el personal manipulador de alimentos mantiene buena presentación personal y uso de la dotación completa, cuentan con los exámenes de aptitud médica/exámenes, el personal está libre de lesiones y oro tipo de enfermedades que puedan contaminar los alimentos, se registran soportes de inducción y entrenamiento al personal nuevo, así mismo se registra formatos de capacitación y formación de acuerdo al cronograma socializado por el contratista.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; En septiembre de 2025 la categoría promedió 91%, 1 p.p. menos que en agosto (92%). Por establecimiento, La Dorada pasa de 86% a 82% (disminuye 4 p.p.), Fresno se mantiene en 91%, Honda pasa de 82% a 91% (aumenta 9 p.p.), COIBA Ibagué pasa de 94% a 93% (disminuye 1 p.p.), Planta de Contingencia G11 conserva 94%, y Líbano y Puerto Boyacá permanecen en 100%. El principal incumplimiento en septiembre es el ítem 1 (procedimiento de saneamiento implementado), con desempeños desiguales por establecimiento: La Dorada 40%, Fresno 0%, Honda 0%, G11 0%, en contraste con Ibagué y Puerto Boyacá 100%. Persisten afectaciones estructurales asociadas a paredes, medias cañas, pisos, mesones y puertas (ítem 2, 79% promedio: Ibagué 75%, La Dorada 80%, Honda 50%) y a techos limpios y sin hongo (ítem 3, 54% promedio: Ibagué 50%, La Dorada 25%, Fresno 50%), coherentes con lo observado en agosto (hongos, grasa y humedad, especialmente en COIBA bloques 2, 5 y 7). En limpieza y desinfección de áreas/equipos (ítem 4) septiembre marca 84% (La Dorada 75%), mientras que en pH y cloro residual (ítem 12) el promedio es 96% con Fresno 50% como ítem puntual. El control de plagas (ítem 18) alcanza 75% por Ibagué 50%, pese a contar con certificados (en agosto se reportó presencia de cucarachas en COIBA bloque 2). En contraste, se sostienen resultados del 100% en instalaciones sanitarias dotadas (ítem 5), productos químicos con fichas y rotulado (ítem 6), suministro de agua potable (ítem 9), capacidad y limpieza de tanques (ítem 10), recipientes para residuos y retiro mínimo tres veces al día (ítems 13 y 14), limpieza de trampas de grasa con registros (ítem 15) y manejo de residuos reciclables, peligrosos (ítems 16 y 17); el ítem 7 (elementos de aseo completos) alcanza 96% (con La Dorada 80%). Conclusión: aunque el nivel global sigue siendo alto, la disminución de 1 p.p. frente a agosto obedece a fallas en la implementación del procedimiento de saneamiento (ítem 1) y a déficits en techos y superficies sucias de grasa (ítems 2–3). Se prioriza: formalizar y evidenciar el procedimiento en Fresno, Honda, G11 y La Dorada; recuperar techos y superficies en La Dorada, Honda e Ibagué; normalizar pH/cloro en Fresno; y reforzar el plan de control de plagas en Ibagué, manteniendo los estándares logrados en los demás establecimientos.

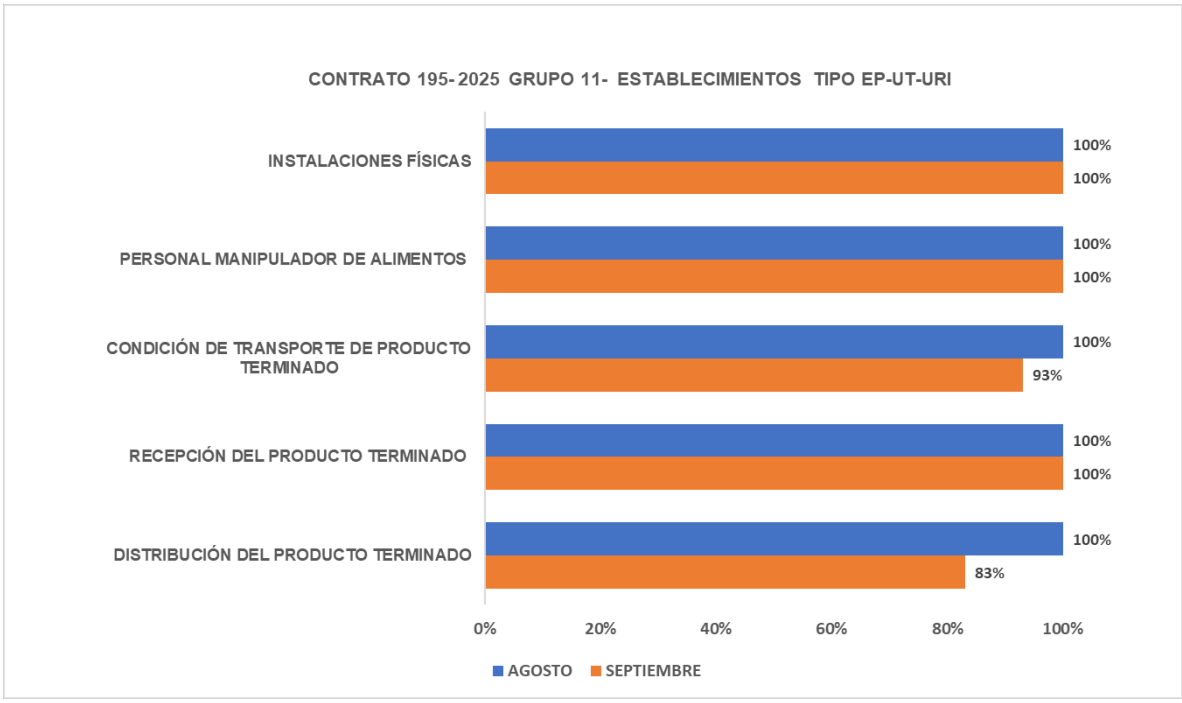
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; En el periodo de septiembre de 2025 la categoría mantiene el promedio del mes de agosto, es decir se mantuvo en **100%.** La verificación aplicó únicamente en COIBA Ibagué y ERON EPMSC Líbano, ambos con 100% en documentación y condiciones higiénico-sanitarias de los vehículos, registro de temperaturas y control de carga/descargue, rotulado exterior “Transporte de Alimentos” e idoneidad del personal transportador. En los demás establecimientos la categoría no aplicó porque durante las visitas no hubo ingreso de materias primas, por lo que no fue posible verificar en campo los vehículos del operador. Con base en agosto —cuando todos los establecimientos evidenciaron cumplimiento total en SOAT, RTM, CHS y tarjeta de propiedad, rotulado visible, registros de temperatura y personal con certificado de manipulador, vestimenta adecuada y licencia vigente— se consolida un desempeño sostenido sin hallazgos relevantes. Foco de control: conservar la trazabilidad documental y los registros térmicos; ejecutar listas de chequeo pre-despacho y pre-descargue; y mantener verificación aleatoria cuando se presenten ingresos, para asegurar la continuidad del 100% en todos los establecimientos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD; En septiembre de 2025 la categoría promedió **93%,** decrece 2% frente a agosto (95%). Los establecimientos en septiembre muestran resultados heterogéneos: en la planta de contingencia del G11, se registra cumplimiento del 83% , decreciendo 6% respecto a agosto, en EPAMS La Dorada el cumplimiento es del 88%, mientas que EPMSC Honda y EPMSC Puerto Boyacá obtienen 92%, COIBA Ibagué promedia con 95%, ERON EPMSC Fresno 96% y ERON EPMSC Líbano obtiene el mayor promedio de cumplimiento con 100%. El patrón de no conformidades mantiene continuidad con lo identificado en agosto: la calibración de equipos de medición para control de temperatura y gramajes (ítem 5) sigue siendo el hallazgo más crítico, con 0% en COIBA Ibagué, La Dorada, Puerto Boyacá y G11, y 50% en Honda; en agosto varios establecimientos también estaban en 0% por ausencia de soportes de calibración (termómetros y grameras). Asimismo, persisten atrasos en la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo, hojas de vida y cronograma de mantenimientos que en septiembre promedia 63%, se observan desempeños bajos en La Dorada, Honda y G11. Para el mes de septiembre se registra cumplimiento del 100% en los ítems que corresponden a; planes y programas ajustados a la OTM, recepción y registro de materias primas, formatos básicos estandarizados, ensayos microbiológicos de materias primas, agua y superficies con acciones correctivas cuando aplican, plan de contingencia ante ETA, registros de control en equipos de frío y de caliente, articulación y sensibilización con PPL para manejo de residuos, capacitación al personal, programa de mantenimiento de infraestructura y ausencia de ingresos/retiros de alimentos prohibidos; estos resultados son consistentes con el buen desempeño observado en agosto, se registra subsanación frente a los hallazgo reportado en agosto, los cuales correspondieron a; falta de soportes de pago de servicios públicos y bonificación de PPL en la mayoría de establecimientos (salvo Fresno, Honda y planta de contingencia del G11). Falta de calibraciones de equipos de control de temperatura y pesos por entidades no acreditadas, mantenimiento preventivo/correctivo incompleto de equipos ente otros.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; En septiembre de 2025 la categoría promedió **94%,** sostuvo el promedio de cumplimiento del mes anterior, frente a los establecimientos se registra que EPMSC Honda decrece 1% respecto a agosto y baja al 87%, en EPMSC La Dorada el cumplimiento es del 87%, COIBA Ibagué en 95%, EPMSC Fresno, EPMSC Líbano, EPMSC Puerto Boyacá y la Planta de Contingencia G11 mantiene para el corte de septiembre los promedios obtenidos en agosto. El ítem 8 que refiere es estado de campanas/extractores sigue siendo el principal hallazgo de esta categoría para el mes de septiembre registra 0% en los establecimientos de La Dorada y Honda, mientras que COIBA obtiene el 67% y EPMSC Fresno 100%, durante el mes de septiembre no aplica la verificación para EPMSC Puerto Boyacá y planta de contingencia del Líbano- G11 (NA en Líbano); como ítem de segunda mayor desviación, se identifica el que corresponde al estado y señalización de extintores, COIBA Ibagué alcanza el 92%, mientras que los demás establecimientos cumplen con 100%, hallazgo reiterativo del periodo anterior. En contraste al periodo de agosto en septiembre se registra cumplimiento del 100% en l capacitaciones SST, dotación del botiquín dotado, existencia de la manta antifuego cercana a lugares de cocción, publicación de la política SST y rutas de evacuación , se cuenta con los exámenes médicos ocupacionales para personal externo y entrega/uso de EPP.

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 septiembre 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 observa el desempeño porcentual de los establecimientos del Grupo 11 (EP–UT–URI) correspondiente al mes de septiembre de 2025, comparado con los resultados obtenidos en el mes de agosto de 2025. El análisis evidencia un promedio general de cumplimiento del 97%, reflejando una mejora en la gestión operativa del servicio de alimentación. Las categorías de instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos y recepción del producto terminado se mantuvieron en un 100% de cumplimiento, demostrando consistencia en la infraestructura, condiciones higiénicas y control de recepción. En cuanto a la condición de transporte de producto terminado, se obtuvo un 93%, debido a observaciones menores relacionadas con el control de temperatura y limpieza de los vehículos, mientras que la distribución del producto terminado presentó un 83%, mostrando una leve disminución frente al mes anterior por aspectos logísticos asociados al tiempo de entrega y conservación del producto. En general, el contratista mantiene un nivel de desempeño óptimo, evidenciando compromiso con las normas sanitarias y operativas, aunque se recomienda reforzar el control de transporte y distribución para asegurar la trazabilidad e inocuidad de los alimentos durante todo el proceso.

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

1. **INSTALACIONES FISICAS;** En septiembre de 2025 la categoría se mantuvo en **100%,** mantuvo el promedio del corte anterior. En los tres establecimientos del Grupo 11 —EP Estación de Policía de Distrito, EP Estación de Policía La Dorada y EP Estación de Policía Permanente Central— se verificó la aplicación sostenida de buenas prácticas para el almacenamiento temporal del producto: los alimentos permanecen alejados de focos de contaminación, sobre superficies limpias y sin contacto directo con el piso; se evidencia el uso de estibas y canastillas en buen estado y limpieza adecuada, lo que garantiza condiciones higiénico-sanitarias óptimas. En ambos cortes no se registraron hallazgos por parte de la interventoría, confirmando un cumplimiento total, uniforme y consistente en todos los establecimientos.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; En septiembre de 2025 la categoría promedió **100%,** mantuvo el promedio del corte anterior. Los tres establecimientos evaluados —EP Estación de Policía de Distrito, EP Estación de Policía La Dorada y EP Estación de Policía Permanente Central— mantuvieron cumplimiento total en todos los ítems verificados: el personal utiliza dotación completa, limpia, en buen estado y de color claro; cuenta con certificado médico de

aptitud para manipular alimentos y certificación en BPM vigentes; y se verificó el registro de asistencia del supervisor de calidad en los establecimientos(el recurso humano adicional ofertado se reporta cumple/no observado, sin afectar el resultado). No se presentaron hallazgos significativos en ninguno de los cortes, lo que confirma que el personal manipulador de alimentos en los establecimientos EP, UT y URI del Grupo 11 cumple integralmente con los requisitos de higiene, salud ocupacional y formación técnica establecidos por la normativa.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO; En septiembre de 2025 la categoría promedió **93%,** decreció 7% respecto a agosto con 100%. El desempeño por establecimiento corresponde a; EP Estación de Policía de Distrito 100%, EP Estación de Policía La Dorada 100% y EP Estación de Policía Permanente Central 80%. El decrecimiento encuentra explicación debido a la falta de diligenciamiento del control y registro de temperaturas durante el transporte (planillas diligenciadas, toma con termómetro de punzón y conservación del alimento caliente/refrigerado): en la E.P Permanente Central este ítem registro cumplimiento del 0%, y en EP. Distrito y La Dorada reincidió en 100%. En el resto de las variables se mantuvo el estándar observado en agosto: documentación del vehículo vigente (CHS, SOAT, RTM y demás soportes), identificación exterior "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", condiciones físico-higiénicas de vehículos y contenedores (canastillas/recipientes sin contacto con el piso) y plan de rutas para seguimiento de horarios y puntos de entrega, los centros de detención transitoria verificados mostraron cumplimientos con el 100%.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; En septiembre de 2025 la categoría promedió 100%, igual que en el periodo anterior. Los tres establecimientos evaluados —EP Estación de Policía de Distrito, EP Estación de Policía La Dorada y EP Estación de Policía Permanente Central— mantuvieron cumplimiento total en todos los ítems verificados: respeto del horario de entrega y radicación según OTM; ciclo de menús vigente/socializado; suministro completo de componentes sin faltantes; ausencia de intercambios no autorizados; gramajes conformes para población regular y EP/UT/URI; especificaciones técnicas de bebidas y rotación según OTM; calidad organoléptica satisfactoria; registros de renuncias a dietas debidamente firmados cuando aplica; y entrega directa al responsable CPAMSE/UT/EP o delegado. En agosto ya se observaba este desempeño pleno (sin renuncias registradas en ese corte), y septiembre consolida el 100% sin hallazgos por parte de la interventoría. Acción de sostenimiento: mantener listas de chequeo de recepción, verificación in situ de gramajes y componentes, firma de actas/registros, y trazabilidad de intercambios/renuncias para preservar el estándar en todos los establecimientos.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; En septiembre de 2025 la categoría promedió 83%, 17 p.p. menos que en agosto (100%). Por establecimiento, EP Estación de Policía de Distrito y EP Estación de Policía La Dorada se mantienen en 100%, mientras EP Estación de Policía Permanente Central cae a 50% por la no entrega de utensilios básicos para el consumo por parte de la PPL (ítem 2: 0%). El resto de variables conserva el estándar observado en agosto: empaque individual, ensamblado y sellado (ítem 1: 100%), entrega directa al responsable CPAMSE/UT/EP o delegado (ítem 11: 100%), y sin hallazgos en marcado/rotulado de dietas ni en la entrega a PPL con inmunosupresión (cuando aplica). Dado que en agosto el sistema operó al 100% (tras corregirse el hallazgo previo en Permanente Central), el descenso de septiembre se explica exclusivamente por la continuidad en el incumplimiento de utensilios en ese establecimiento. Acción inmediata: garantizar stock y entrega efectiva de utensilios en Permanente Central, implementar lista de chequeo de pre-distribución, verificación en patio con evidencia fotográfica y responsable designado por turno; en Distrito y La Dorada, sostener controles para conservar el 100%.

2.2.12 GRUPO 12

2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de septiembre 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%	2 MESES	1. El establecimiento no está totalmente aislado del ambiente exterior; 2. Los pisos de las cavas están en regular estado; 3. Se cuenta con una unidad sanitaria, la cual es insuficiente para todo el personal que labora en el lugar; 4. Difusores oxidados en área de cava de carnes, estufas que ahúma las ollas, cava de FRUVER cuenta con capacidad suficiente para los alimentos; 5. Los manipuladores llegan con uniforme desde las celdas, no cuentan con 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%	11 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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%	9 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%	1 MES	El establecimiento tiene deficiencias con el piso, que facilita el encharcamiento de líquidos "pisos con grietas, perforaciones; paredes con inicio tratamiento para control 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	25/06/2025	FAVORABLE	96,5%	3 MESES	No se observan barreras que impidan el ingreso de plagas y animales domésticos. se evidencio patio destapado y reja con malla con desprendimiento. Se evidencio que los pisos no cuentan con las pendientes necesarias para la evacuación de las aguas servidas. se observó humedad en las paredes entrada puerta principal zona de servido de alimentos. se evidencia pared a la entrada del establecimiento con desprendimiento de material (cemento y arena) materiales no sanitarios para el servicio de alimentación. Se observa desprendimientos de baldosas en la zona de lavado de menaje. Los techos en la zona de preparación y de servido presentan humedad. se evidencio que en las bodegas uno y dos se observa suciedad. se observa

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					energía deficiente en bodega uno y en la bodega dos plafones sin protección con agujero que permite la entrada y anidamiento de plagas. Se observo que los servicios sanitarios son mixtos, no cuentan con vestier para los manipuladores. No cuentan con implementos para la higiene personal, estos son entregados al momento de utilizar el servicio sanitario. Además no se cuenta con aviso que indique la importancia del lavado de las manos, no se cuenta con dispensador de jabón desinfectante y toallas desechables o equipos automáticos para el secado de las manos. La trampa grasa esta ubicado en la zona de preparación pero existe un documento de limpieza y desinfección del mismo.
EPMSC SANTA BARBARA	8/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	77,0%	1 AÑO Y 10 MESES	**1.2.1** los pisos tienen rugosidad y discontinuidad. **1.2.5** no tienen drenajes al interior de las cavas o cuartos frios**1.3.3** las puertas no son tienen superficies lisas 1.4.3 las papeleras están en malas condiciones 1.4.4 el lavamanos es de accionamiento manual 2.2.3 hay suciedad acumulada debajo de la mesones 3.2.1 no tienen los certificados médicos de los manipuladores actualizados 3.3.3 no tienen dotación para el personal manipulador 3.3.4 el personal manipulador no tiene dotación 3.3.5 no tienen dotación de calzado de acuerdo a la normatividad 3.4.1 no tiene el curso de manipulación de alimentos 4.3.1 solo mantienen temperaturas adecuadas durante la cocción y mientras sirven 5.5.1 hay suciedad acumulada en todas las áreas 5.5.3 los 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	24/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84,5%	1 MES	El ingreso al área de preparación aún no tiene puerta; la malla de protección del área de bodega y/o entrada no presenta sellamiento adecuado, lo que facilita el posible ingreso de plagas; las escalas de ingreso al área de procesos no cuentan con pasamanos, generando riesgo de caída; los biseles presentan deterioro y están despegados en dos escalas, con lo cual se puede presentar un accidente. Los techos presentan deterioro (humedad, hongos, desprendimiento de pintura y condensación) en área de procesos y de bodega, las uniones entre techo y paredes presentan desprendimiento; el piso no tiene pendiente suficiente para evacuar los residuos líquidos de lavado; las uniones entre baldosines en área de procesos presentan orificios, por caída del lechado, generando riesgo de alojamiento de plagas y deficiente proceso de limpieza y desinfección. La iluminación es de baja intensidad en todas las áreas, lo

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					cual puede generar alojamiento de plagas, inadecuados procesos de limpieza y desinfección; las lámparas del área de procesos presentan grasa; la cámara de seguridad de la bodega tiene suciedad (polvo, grasa) y los cables están expuestos; la ventilación es insuficiente en el área de procesos; el techo de procesos es a gran altura lo que genera dificultad para la limpieza y desinfección. El refrigerador #1 presenta deterioro (el empaque este suelto en la parte baja, generando pérdida de frío y aumento en el consumo de energía eléctrica) la tapa del motor esta desajustada, lo sellaron con cinta transparente; los extractores presentan suciedad, la campana no funciona (el extractor de esta, está dañado) adicional sólo cubre 3 parrillas y tienen 4 parrillas; la llave para el lavado de manos presenta fuga de agua potable; la estufa de gas presenta inicios de oxidación. No cuentan con un lavamanos en el área de procesos, el manipulador debe salir del área de procesos al lavamanos de accionamiento no manual, presentando riesgo para el ingreso ya que se observan escalas (no cuenta con el lavamanos como tal, sino con una llave de agua). Se observa que no hay conexión técnica del desagüe que conecta a la trampa de grasas, generando posible contaminación. El techo de ambas áreas presenta hongos y grasa tanto en área de procesos como en área de bodega, el techo de procesos está a una altura considerable, dificulta su limpieza y desinfección; los extractores presentan suciedad (acumulación de grasa); los elementos de aseo están ubicados en el piso. El programa de limpieza y desinfección no está ajustado a la realidad del establecimiento (aparece cava y no hay, no se incluye el cloro en las dos concentraciones.
EPMSC ISTMINA	09/07/2025	FAVORABLE	99%	2 MESES	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 siete (7) 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.

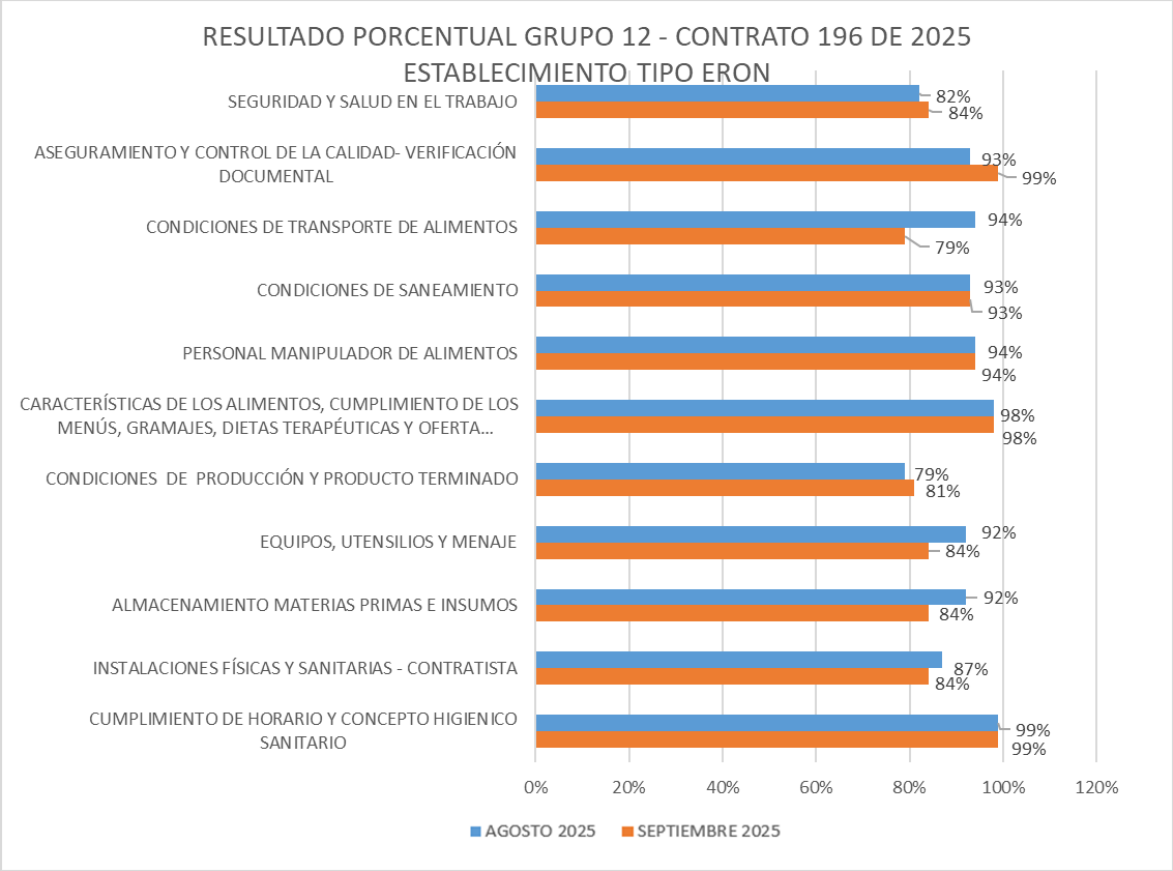
Para el caso del establecimiento EPMSC QUIBDÓ, es importante precisar que no ha sido visitado por Secretaría de Salud, por lo cual no cuenta con concepto higiénico sanitario, el Contratista presenta oficio de solicitud de visita con fecha del mes de mayo de 2025.

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 septiembre 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 septiembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 91% de cumplimiento,

tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, 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% manteniendo su calificación en comparación del periodo anterior agosto; no obtuvo el 100% debido a que presentó en el establecimiento EPMSC SANTA BARBARA un porcentaje del 75% novedad referente al cumplimiento del concepto sanitario, ya que el servicio de alimentación está siendo intervenido y tiene concepto sanitario vencido del 8-11-2023. Es de destacar que todos los establecimientos presentaron cumplimiento total.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (84%): disminuyo en un 3%, pasando de 87% al 47% 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. El establecimiento del grupo, que presentó el porcentaje más bajo es: ERON PUERTO BERRIO (50%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (84%): presenta para el mes de septiembre 2025 un cumplimiento parcial con 84% presentando una disminución del 8% con respecto al mes anterior 92%, obteniendo un porcentaje de cumplimiento parcial; 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 CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (70%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (84%): presentó una disminución del 8% respecto al periodo anterior, pasando del 92% al 84% dando un porcentaje de cumplimiento parcial, 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 PUERTO BERRIO (75%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (81%): presenta para el mes de septiembre un aumento de 2% (81%) 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 (62%). 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 septiembre no se presentó variación en el porcentaje de cumplimiento 98% manteniendo 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 no presenta variación en su porcentaje de cumplimiento 94% manteniendo 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 JERICO (87%), los demás establecimientos obtuvieron un cumplimiento total por encima de 90%.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (93%): con un cumplimiento total del 93% para el mes de septiembre no presenta variación en su porcentaje de cumplimiento manteniendo un cumplimiento total, 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 (86%) y ERON EPMSC QUIBDO (85%), Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (79%): representa un porcentaje de desempeño del 79% en el mes de septiembre 2025, presentando una disminución significativa en la calificación del 15% respecto al periodo anterior (79%). La variable obtuvo un cumplimiento parcial, 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 con la documentación del vehículo y personal manipulador faltando documentos establecidos en la OTM. De los 9 establecimientos evaluados en 3 se verificaron las condiciones de transporte presentando cumplimiento parcial en: ERON EPBARBARA (67%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento total del 100%.

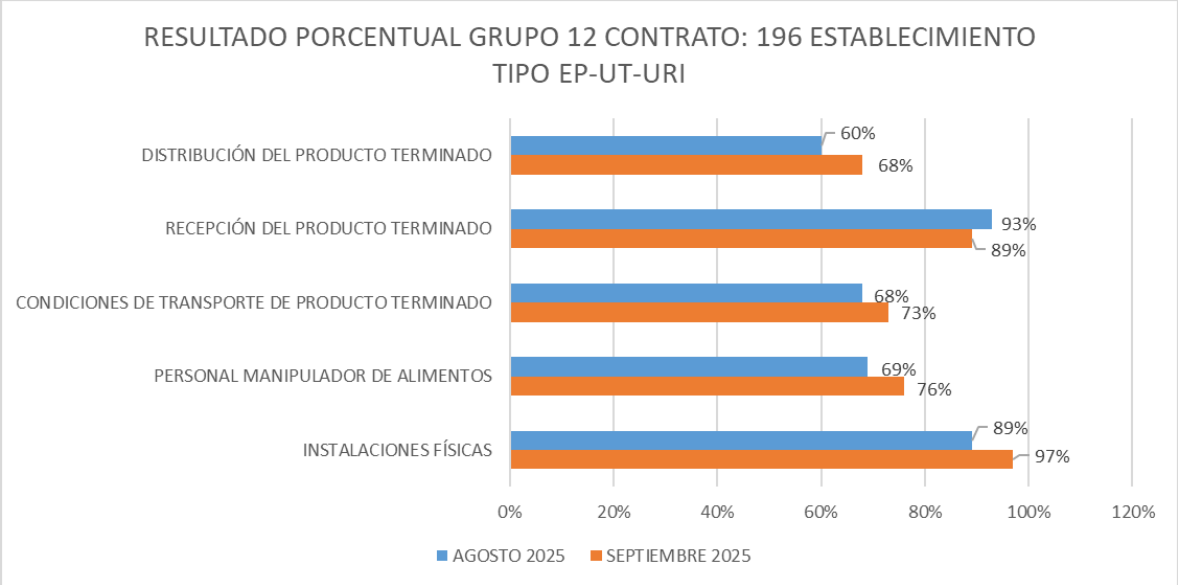
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (99%): con un cumplimiento total del 99% presenta aumento en un 6% referente al mes de a 2025 de 91%; esta categoría presentó deficiencias en la recepción de materia prima evidenciándose productos con novedades en su rotulación, evidenciando 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 total.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (84%): presentó cumplimiento parcial con un porcentaje del 84%, presentó aumentó en un 2% respecto al periodo anterior agosto (82%), 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 (62%).

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 septiembre 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 septiembre 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 (97%): presentó variación en la calificación con un 97% con respecto al periodo del mes de agosto (89%), aumentando en un 8% con un cumplimiento total, esto debido a que se observó que en la EP LOS GOMEZ ITAGUI (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 (76%):** presento aumento en un 7% pasando de un 69% a un 76%, de los 19 establecimiento visitados, 6 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 BOLOMBOLO (50%) EP MINAS DE AMAGA (0%), EP MONTEBELLO (50%), EP PUERTO BERRIO (0%), EP SANTA BARBARA (50%), EP VERSALLES (50%).

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (73%): presentó aumento para el periodo de septiembre con un 5% respecto al mes de agosto (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 BOLOMBOLO (0%), EP MINAS DE AMAGA (0%), EP ESTACION DE POLICIA MONTEBELLO (40%), EP PUERTO BERRIO (60%), EP SANTA BARABARA (40%), EP MONTEBELLO (50%), EP PUERTO BERRIO (0%), EP SANTA BARBARA (40%), EP VENECIA (0%), EP VERSALLES (40%).

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (89%): la cual obtuvo un cumplimiento parcial del 89% presentando una disminución del 4% 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. El establecimiento que presento mayores falencias es: EP ESTACION DE POLICIA MINAS DE AMAGA (56%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (68%): presentó un aumento del 8%, no alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial 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 BOLOMBOLO (50%), EP CALDAS ANTIOQUIA (0%), 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 (25%), 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 septiembre 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%	1 MES	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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					de alimentos. Algunos 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%	2 MESES	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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					realiza verificación de concepto sanitario
CPMSSDO SANTO DOMINGO	29/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88%	4 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 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC APARTADÓ	10/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	No especifica puntaje	3 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. 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%	3 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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 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 2 MESES	1. Se observa ventana en área de almacenamiento de materias primas, que tiene protección por malla, la cual no es efectiva para impedir el ingreso de plagas al establecimiento. Para el servido de alimentos, no hay un flujo secuencial, ya que se debe pasar por el área donde se ubican canecas para el almacenamiento de residuos. 2. Se observa en área de ensamble y en zona de almacenamiento de las materias primas, que las uniones entre pared

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 4 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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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.
EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina)	30/07/2025	FAVORABLE	98%	2 MESES	piso en cava de congelación con deterioro, pared con desprendimiento de enlucido, techo con desprendimiento de enlucido en área de preparación y almacenamiento de verduras. desprendimiento de enlucido luminaria con vela fuera de servicio en área de almacenamiento de verduras. Observaciones: se evidencia condiciones sanitarias seguras y buenas prácticas de almacenamiento y preparación se evidencia que mejoraron área de lavado externo con placa en concreto, para evitar encharcamiento se evidencia construcción de caseta de residuos para evitar almacenarlos a la intemperie sin protección.
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%	1 MES	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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 traperos el cual es distante del área de producción.
PLANTA EXTERNA LA ESTRELLA G13	17/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63%	2 MESES	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.

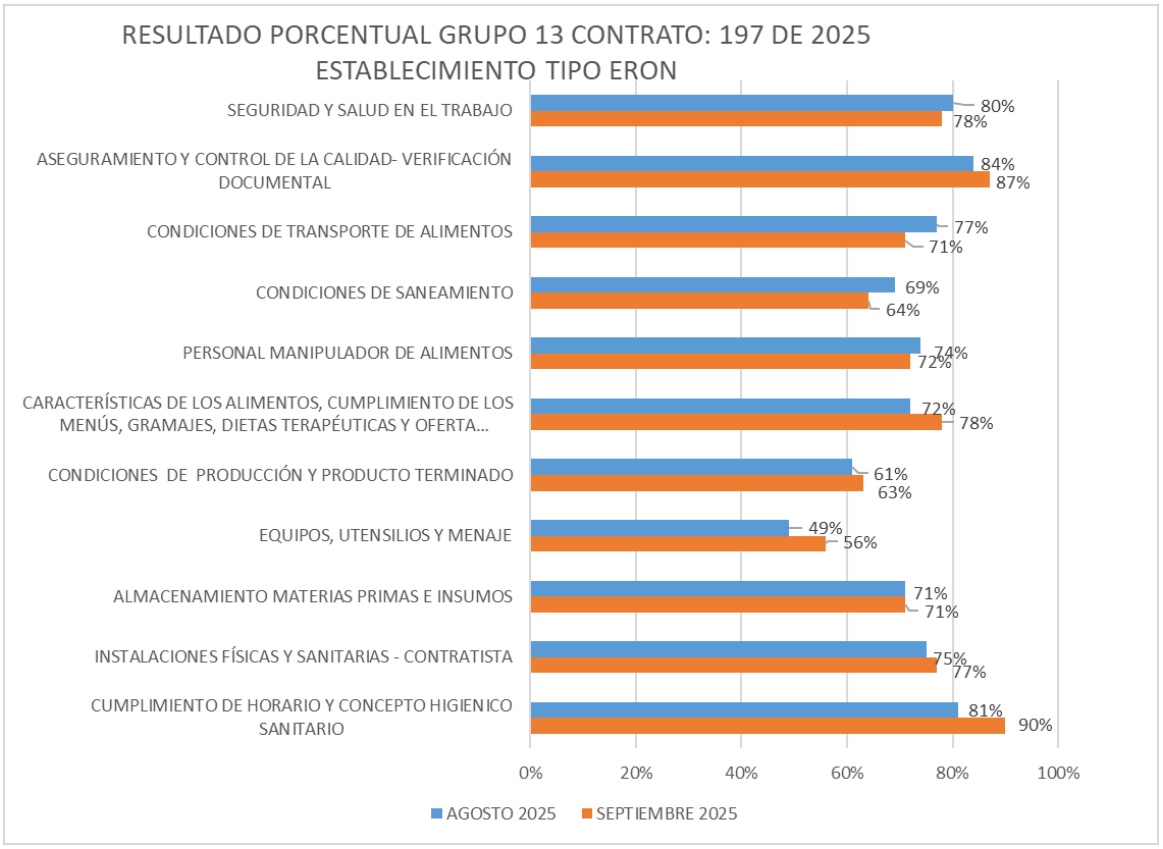
Para el caso del establecimiento EPMSC YARUMAL el cual cuentan con concepto sanitario con vigencia superior a un año, se evidencia que el contratista no ha realizado la gestión de visita ante la Secretaría de Salud Departamental.

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.

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 septiembre 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 septiembre 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 73% 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 (90%): obtuvo un cumplimiento total del 90%, presentó un aumento significativo del 9% para el mes de septiembre, considerando como aspectos importantes el hallazgo en la variable 3 referente al cumplimiento del horario en las entregas de los tiempos de comida, 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 (81%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (75%) y ERON YARUMAL (67%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (77%): aumenta en un 2%, pasando de un 75% a 77% 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. Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial más bajo en esta categoría son: ERON COPED PEDREGAL (56%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (62%) y PLA PLANTA EXTERNA G13 COPACABA NA (ESTACIONE S DE POLICIA) (62%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (71%): presenta para el mes de septiembre un cumplimiento parcial con 71% no presentando modificación 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: CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (33%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (56%): presentó un aumento del 7% respecto al periodo anterior, pasando del 49% al 56% 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 (59%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (50%), ERON EPMSC ANDES (38%), ERON EPMSC APARTADO (42%), ERON EPMAC CAUCASIA (42%), ERON EPMSC YARUMAL (56%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (36%) y PLA PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) (53%).

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (63%): presentando aumento en el periodo evaluado con un 2%, 63% para el mes de septiembre con respecto al periodo anterior 61%; 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 (41%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (39%), ERON EPMSC ANDES (52%) y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (43%).

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (78%): presentó aumento para el mes de septiembre en un 6%, obteniendo cumplimiento parcial con un 78%, 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 44% presentando incumplimiento.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (72%): disminuye un 2% pasando de 74% en agosto a 72% en septiembre obteniendo un cumplimiento parcial; 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) (24%), los demás establecimientos obtuvieron un cumplimiento parcial y total.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (64%): con un cumplimiento parcial del 64% y una disminución para el mes de septiembre 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 (39%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (57%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (31%) y PLA PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) (57%).

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (71%): con un cumplimiento parcial del 71% y una disminución para el mes de septiembre del 6%, respecto al periodo anterior 77% para el mes de septiembre. La variable obtuvo un cumplimiento parcial, ya que persisten incumplimientos en el recibo de las materias primas con los vehículos, 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, o en la documentación de los transportadores como certificado de buenas prácticas higiénicas. Los establecimientos que presentaron mayores falencias y que presentaron incumplimiento con un porcentaje por debajo del 60% durante el periodo evaluado fueron: ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (50%) y ERON EPMSC ANDES (0%).

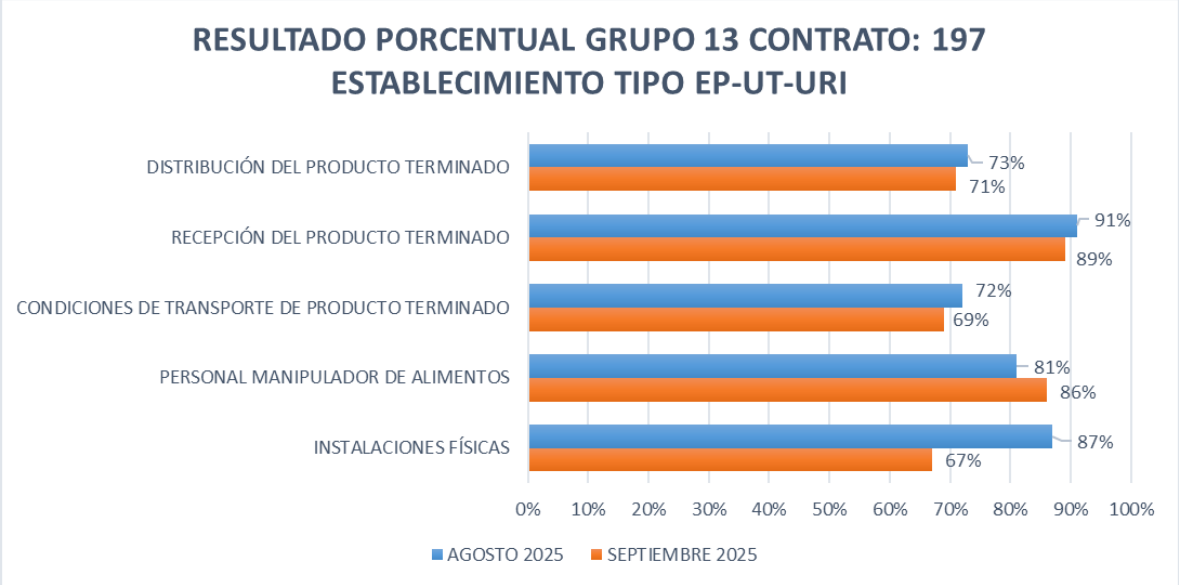
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (87%): con un cumplimiento parcial del 84% aumenta en un 3% respecto al periodo anterior (84%), la calificación se vio afectada porque no se cuenta con la totalidad de los planes y programas, se presentó condiciones en el recibo de materias 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. El establecimiento que presento menor calificación es: CONT PLANTA DE CONTINGEN CIA G13 LA ESTRELLA (61%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (78%): presentó cumplimiento parcial con un porcentaje del 78%, disminuyendo en 2% respecto al periodo anterior (80%), 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 EMPSC COPED PEDREGAL (42%), 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 septiembre 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 septiembre 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 80% 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 (67%): presentó una disminución significativa del 20% pasando de un 87% a un 67%, esto debido a que se observó que en la EP DOCE DE OCTUBRE (50%), EP JARDIN (50%), EP ANDES (0%), EP CACERES (50%), EP SANTA ROSA DE OSOS (0%), EP YARUMAL (50%) y EP SAN CRISTOBAL (0%), 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 (86%):** presentó un aumento con un 5% pasando de un 81% a un 86%, siendo la única categoría que presenta aumento en su porcentaje de cumplimiento dentro del periodo evaluado, 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 BELLO (50%), EP ANDES (50%), EP SANTA ROSA DE OSOS (50%) y EP SAN CRISTOBAL (50%).

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (69%): obtuvo para el periodo de septiembre un 69% con una disminución del 3% respecto al periodo anterior 71%, 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: UT BATALL ÓN DE ASPC NO 17 " CLARA ELISA NARVAE Z" (60%), EP ANDES (20%), EP SANTA ROSA DE OSOS (40%), EP YARUMAL (0%) y EP SAN CRISTOBAL (40%).

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (89%): obtuvo un cumplimiento total del 89% 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 (45%).

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (71%): presentó disminución del 2% con respecto al periodo anterior 79%, 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: UT BATALL ÓN DE ASPC NO 17 " CLARA ELISA NARVAE Z" (50%), EP BELLO (33%), EP CASTILLA (50%), EP DOCE DE OCTUBRE (50%), EP ANDES (50%), EP SANTA ROSA DE OSOS (50%) 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 septiembre 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	91,5%	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: 1.2. 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 mantenimiento de pintura. 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. 5.3. Se observa capacidad de los recipientes para la recolección de residuos sólidos, no es apta. Seguimiento: se observan suficientes recipientes <<para la recolección adecuada.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
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: ALTA ANTIGUA	23/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87,5%	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: 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 tubérculos no se cuenta con rejilla para evitar ingreso de vectores. 5.5. Intensificar limpieza y desinfección en rejillas y suelos. Seguimiento: se evidencia implementación de procesos de limpieza y desinfección.
ERON EPAMS GIRON: MEDIA	04/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	86,5%	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: 1.4 Se evidencia jabón de manos sin rotulación completa. Seguimiento: se evidencio jabón de manos

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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	18/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	68,5%	Un mes.	La interventoría realizará seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista en el siguiente mes de ejecución: 1.1. No se evidencia separación en el área de ingreso al establecimiento, en esta área se realizan operaciones de limpieza y desinfección, recepción de materia prima e ingreso de manipuladores. El anden de ingreso al sector no es continuo y esta construido en tierra. La escalera y rampa de ingreso la superficie no es en material sanitario. 1.2. Los pisos en el área de alistamiento de materia prima se observan con grietas, falta continuidad, permitiendo la acumulación de suciedad, limitando las operaciones de limpieza y desinfección, l rejilla al interior del área de preparaciones de alimentos permite la acumulación de suciedad, los pisos se observan deteriorados en el área de preparación, las medias

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					cañas se presentan deterioradas, falta mantenimiento preventivo en predes, pisos y techos. 1.3. El techo se observa con falta de continuidad, algunas áreas de este no son en material sanitario, se observa aberturas entre los extractores de aire caliente y las paredes. La campana no cuenta con extractor, el techo del área de refrigeración y congelación no es de material sanitario. 1.4. El área de locker se utiliza como 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. 2.1. se observa un congelador en mal estado N°6, se deben incrementar las actividades de limpieza y desinfección para los diferentes equipos y utensilios. El área donde se encuentran los equipos de congelación, su techo no es de material sanitario, se observan utensilios en mal estado (ollas, tablas de picado). 2.2. Tablas de picado ya cumplieron su vida útil. 4.3. La temperatura de las diferentes áreas es bastante elevada, pueden permitir condensación y humedades altas. 4.4. las paredes y techo del área de cuarto frío no son continuas, lo cual dificulta las actividades de limpieza y desinfección. Los techos del área de congeladores no son en material sanitario. 5.2. 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 lava platos tiene amarrado el sistema de evacuación de aguas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.4. No se observa diagnostico de presencia de plagas, grado de infestación para poder definir el control a realizar. Se debe intensificar control de plagas enfocado a cucarachas y roedores.
ERON EPMSC BARRANCABERMEJA	04/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83,5%	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: el lavamanos se encuentra en el mismo lugar al lado del área de almacén de Fruver, canecas de residuos sólidos y pasillo de transito de todo el personal. 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					almacenamiento de frutas y verduras, es mantenimiento de mayor cuantía. 5.2. Se observa residuo liquido en el piso del área de almacenamiento temporal de residuos sólidos. Seguimiento: durante la visita nos e evidencia humedad en el área de residuos sólidos. 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 observan cauchos maltratados y con presencia de hongos.
ERON EPMSC MALAGA	02/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83,5%	Un mes.	La interventoría realizará seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista en el siguiente mes de ejecución: 1.1. Almacenamiento de petos dentro del área de preparación. 1.2. Se evidencia pared detrás de estufa que no es completamente lisa. 1.3. Área de preparación con ventilación deficiente. 1.4. No se observa filtro sanitario ni gel para manipuladores. 2.1. Se evidencian laminas de mesas en mal estado, con acumulación de residuos, marco de mesas con desprendimiento de pintura y presencia de oxido. 2.2. Parte externa de refrigeradores con desprendimiento d pintura y presencia de oxido. Canastillas y tablas con deficiente limpieza. 4.4. Se evidencia almacenamiento de alimentos en el área de preparación y no conserva distancias requeridas de la pared.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.5. Deficiente limpieza de tablas de picar y mesones.
ERON EPMSC SOCORRO	03/06/2025	FAVORABLE	90%	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: 1.1 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, grietas 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 LyD, con presencia de humedad, hollín y desprendimiento de pintura en diferentes áreas. 2.1 Presencia de equipos y utensilios utilizados en la preparación con deterioro evidente si afecta a los productos. Seguimiento: se observa menaje en buenas condiciones pero la báscula presenta oxido. 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: presenta formato de mantenimiento al filtro del agua. 5.6 Cuenta con soporte documental escrito y registros, falta implementación en áreas. Seguimiento: se entregan

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					documentos requeridos estando al día.
ERON EPMSC VELEZ	14/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83%	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: 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: se observa que las rejillas de desagüe se encuentran con protección anti plagas y protegida con caja metálica para impedir estancamiento de agua en los procesos de limpieza y desinfección de áreas. Nos e observa estancamiento de agua en la visita. 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. 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: el operador ya cuenta con los planes y programas actualizados y contempla todas las áreas existentes.
PLANTA DE CONTINGENCIA G14 SAN VICENTE DE CHUCURI	02/04/2025	FAVORABLE	93,5%	Seis 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 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).

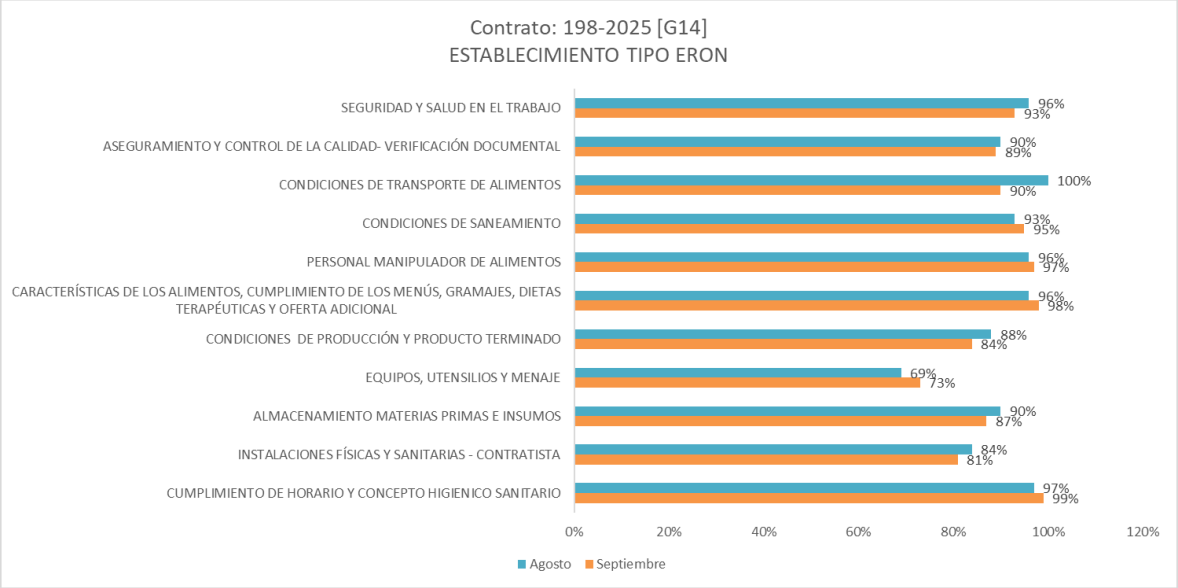
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	14/02/2025	FAVORABLE	96,5%	Ocho meses	La interventoría realizo seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente: 2.1. Se observa utensilios de cocina en mal estado (sartén, cacerolas). Seguimiento: se evidencia cambio de cacerolas y utensilios en mal estado. 5.6. No hay diligenciamiento de planillas de soportes. Seguimiento: se evidencia el diligenciamiento de las planillas de limpieza y desinfección en áreas, equipos y utensilios, no obstante, durante la visita se evidencia paredes en área de producción en inadecuadas condiciones de limpieza, con presencia de moho.

Durante el periodo evaluado se evidencio que de los 11 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 EPAMS GIRON (Alta y mediana), ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC MALAGA , ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC VELEZ). Finalmente, las dos plantas de contingencia con las que cuenta grupo 14 (PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 SAN VICENTE DE CHUCURI), presentan concepto sanitario favorable. Se aclara que el establecimiento ERON EPMSC BARRANCABERMEJA cuenta con un concepto con más de un (1) año de emitido, el cual cuenta con solicitud de visita (realizado el 04/09/2024) a la entidad de sanidad, sin embargo, durante el periodo de septiembre 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 septiembre 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 septiembre 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 de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC, como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (99%): Para el periodo de septiembre se evidencia que en visita del 01 de septiembre, se hace entrega del tiempo de comida almuerzo del menú 4 a las 10:47 a.m, lo anterior no se ajusta a los horarios de entrega de alimentos establecidos en la OTM, el contratista manifiesta que sigue la indicación recibida del INPEC a través de un oficio donde se indica que el horario de entrega del tiempo de comida almuerzo debe ser a las 10 a.m. el operador manifiesta que asume el hallazgo, toda vez que seguirá las indicaciones del INPEC; adicional, el concepto higiénico sanitario del establecimiento tiene fecha de emisión del 19/07/2024 y no se evidencian acciones por parte del operador para la renovación antes del término de vigencia de 1 año.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (81%): la Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima, Anexos Técnicos y los documentos que hagan sus veces, que son de responsabilidad del contratista, el cual presenta variación decreciente de 3% con respecto al mes de agosto, tipificado nuevamente 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, y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 SAN VICENTE DE CHUCURI; en contraste los demás establecimientos presenta mayores incumplimientos los cuales se relacionan a continuación:

- PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (73%): no se observa mantenimientos, se observa pisos con desprendimientos de pintura y porosos en todas las áreas, se observa puertas de todas las áreas con desgaste de pintura y óxido, se presenta en parte inferior de mesón de ensamble con desprendimiento de pintura y no se cuenta con soporte de calibración de los servicios públicos: agua, luz y gas.

- ERON CPMS BUCARAMANGA (74%): se continúa evidenciando desprendimiento de pintura en las paredes del área de almacenamiento de secos y del área de carnes. 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.

- ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (75%): se evidencia desprendimiento de pintura en la pared del área de almacenamiento de alimentos secos, se observa que el drenaje ubicado en el pasillo contiguo al área de preparación de ensaladas no cuenta con sifón ni malla de protección en la rejilla metálica, que evite en ingreso de vectores y el paso de residuos sólidos, por otro lado, aún se evidencia lavamanos, sin funcionamiento debido a la ruptura del pedal ubicado en el piso.

- ERON EPAMS GIRON (78%): Se observa en rancho de alta baldosas partidas y con grietas en el piso del área de marmitas, no se observa mantenimiento correctivo por parte del contratista y se evidencia la ausencia de rejilla en el sifón del área de tubérculo; mientras que en el rancho de mediana se observa desprendimiento de pintura en la pared de las siguientes áreas: entre el cuarto de congelación y la oficina; en la pared externa del área de lavado de menaje; en la pared de cocina caliente cerca a la estufa y en la pared cercana a la ubicación de las marmitas. En visita del 8 de septiembre, la interventoría evidencia 11 luminarias sin funcionamiento y el día 29 de septiembre se aumentan a 17 luminarias sin funcionamiento ubicadas en las siguientes áreas: área de servido de dietas (1), Pasillo que dirige al área social (1). Área de preparación de ensaladas: (1). Área de producción: (5). Área de distribución de alimentos (2). Pasillo frente al cuarto de aseo (1). Dentro del cuarto de aseo (1). Área de lavado de canastillas (1). Área de preparación de bebidas (1). Cocina caliente (1). Pasillo de cuartos fríos (2). El contratista ha referido que el establecimiento presenta una falla en la red eléctrica, sin embargo, no ha suministrado a la interventoría soportes de gestión ante el establecimiento para la corrección de la falla eléctrica.

- ERON EPMSC MALAGA (79%): se observa pared con desgastes de pintura y porosidad en zonas de estufas y mesón principal con desprendimiento de láminas, además de 2 extractores con desgastes de pintura.

- ERON EPMS SAN GIL (79%): se observan baldosas partidas en la pared del área de cocina caliente y debajo del mesón de prealistamiento de carnes, los pisos presentan desgaste y unas baldosas con grietas en área de producción. La puerta del baño y el marco de la puerta de ingreso a cocina presentan oxidación y desprendimiento de material. El sistema de evacuación de lavaplatos ubicada en área de porcionado esta dañado generando contaminación y empozamiento de agua.

- ERON EPMSC SOCORRO (82%): se observa techo con presencia de humedad y desprendimiento de pintura en áreas de insumo químicos; También se observa baldosa partida en área de tubérculos, se evidencia puertas con presencia de óxido en las bodegas de tubérculos y químicos, no se evidencia gestión de mantenimiento.

- ERON EPMSC VELEZ (84%): Se evidencia marco de la puerta (muro) del área de prealistamiento con desprendimiento de pintura, además se evidencia tomacorriente sin protección y fracturado en el pasillo principal del servicio.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (87%): en este aspecto la Interventoría verifica tanto la cantidad como la calidad (fechas de vencimiento, características organolépticas, registro de temperaturas de ingreso, rotulado y etiquetado, entre otros aspectos) de los productos alimentarios con los que cuenta el operador, para la preparación y suministro de alimentación a la PPL, entre otros aspectos que hacen parte de lo contemplado en los documentos contractuales, que son de obligatorio cumplimiento por parte del operador. En esta categoría fueron objeto de evaluación

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 EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMS SAN GIL EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ y la PLANTA DE CONTINGENCIA G14, presentan cumplimiento entre el 90% y 100%, mientras que los 4 establecimientos restantes (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMSC MALAGA y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA), presentaron cumplimiento parcial al presentar resultados entre el 70% y 84%, debido a incumplimientos relacionados con el rotulado de los productos cárnicos al no contar con toda la información requerida en el empaque como lo es el peso neto, lugar de procedencia/dirección, no se registra corte de la carne (registra todos en la etiqueta: posta, brazo, murillo, pierna, sobrebarriga, descargues, cogotes, posta de pierna); con respecto a los productos de panadería se presenta que para los proveedores BIZCOPAN ZAPATOCA Y QUEEPAN, el empaque utilizado presenta doble registro sanitario, donde uno esta relacionado con el alimento empacado y el otro reporta productos de galletería, también carecen de información nutricional, así mismo en algunos empaques no relacionan ingredientes relacionados con la variedad de pan como por ejemplo, pan sabor naranja, pan queso, pan mantequilla, pan coco, estas situaciones genera incoherencia en los productos, lo que puede inducir a información errónea al consumidor. En el ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA en visita del 18 de septiembre, se observa incorrecto almacenamiento de materia prima congelada al evidenciar lo siguiente: siendo las 7:46 a.m., la interventoría verificó la materia prima en el cuarto de congelación No. 1, evidenciando proteínas descongeladas. Al tomar la temperatura interna del equipo de congelación con termómetro de punción se registró 14 °C. Posteriormente, se midió la temperatura de los alimentos en congelación obteniendo los siguientes valores: res 4,6°C, cerdo 3,7 °C y pescado 1 °C. El jefe de cocina reinició el equipo, estabilizándose en 7,8 °C. La interventoría verificó visualmente el estado de los alimentos, encontrando color adecuado y ausencia de olores anormales. A las 8:21 a.m. se constató nuevamente la temperatura en el lector del equipo, registrando –5,1 °C, adicionalmente el operador solicitó la presencia de un técnico para la revisión del congelador. Finalmente, a las 11:33 a.m., se tomó nuevamente la temperatura de la carne de res, la cual descendió de 4,6 °C a 0,8 °C; en visitas posteriores no se evidenciaron desviaciones de las características organolépticas de los alimentos en congelación. También se evidencia almacenamiento de alimentos sin rotulo primario ni rotulado secundario, perdiendo el proceso PEPS y la trazabilidad de los alimentos, así como porcionarlos en bolsas sin separaciones físicas más efectivas como canastillas (por falta de espacio en los equipos), posiblemente desencadenando una contaminación cruzada y en verificaciones realizadas por la interventoría no se evidencia algunas fichas técnicas de los alimentos almacenados en los establecimientos, lo cual genera inadecuada aplicación de los criterios de aceptación y rechazo durante la recepción y verificación de la materia prima, 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

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (73%): 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 4 puntos con respecto al periodo de agosto, tipificándose en un concepto de cumplimiento parcial al presentarse por encima del 60, se aclara que el establecimiento ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, no es un establecimiento de producción, pues solo se ejecuta las actividades de servido y distribución de la alimentación por lo cual presenta cumplimiento del 100%; las desviaciones presentadas con mayor impacto son bebido principalmente a que 10 de los 11 establecimientos verificados presentan cumplimiento por debajo del 90%, los cuales se relacionan a continuación:

- ERON CPMS BUCARAMANGA (75%): el 12 de septiembre se observa que la estufa 02S presenta inadecuado funcionamiento, ya que presenta llama en un tubo diferente a los fogones, lo que indica una posible fuga de gas. Adicionalmente, en la estufa 04D se observa que uno de los tres fogones internos se encuentra caído, el tubo no estaba conectado y se mantenía sostenido con un alambre. El procesador de alimentos presenta la ausencia de una de sus cuatro bases y carece de empaque en el brazo, lo que puede generar contacto con la cuchilla y ocasionar daños, los manipuladores utilizan plástico de manera improvisada para suplir esta función. Se

evidencian 11 ollas en uso que presentan abolladuras y/o bordes filosos, lo anterior puede generar riesgo de desprendimiento de material y posible contaminación de los alimentos, si bien el contratista adquirió ollas nuevas sin embargo no han sido reemplazadas las que se encuentran en mal estado. Los cuartos fríos (2 de congelación y 1 de refrigeración) no cuentan con calibración a escala. En el momento de la visita se observan 6 carros de transporte de alimentos, a nivel interno, los cuales no cuentan con puertas ni sistemas de cierre y se observa en ellos desprendimiento de pintura y/o óxido. En el momento de la visita no se observó ninguna identificación o código para diferenciar cada uno de ellos.

- ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA (88%): en el servicio de alimentación no se cuenta con el pelapapa, que según anexo 5 debe de ser 1 de 50 kg/h.Se evidencian que los carros transportadores no cuentan con puertas o sistema de cierre.
- ERON EPAMS GIRON (61%): en el rancho de alta se evidencia en el área de marmitas 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 y presenta válvula dañada. En cuanto a la estufa enana, se evidencia que no cuenta con soporte para evitar la caída de las ollas, ya que carece de un sistema de estabilización y solo dispone de dos de las tres hornillas. En el rancho no cuenta con tabla color marrón, para corte de carnes cocidas y se evidencia que se cuenta con dos cuartos fríos (uno de congelación y uno de refrigeración), los cuales no disponen de soporte de calibración a escala, además los 12 Carros transportadores no cuentan con puertas ni sistemas de cierre. Mientras que en rancho de mediana, el cuarto de congelación marca COPELAN serie SRSA1 con placa 001, no está funcionando. La proteína la almacenan en el cuarto de congelación del acopio y transportan la proteína requerida en el día, hasta el rancho de mediana donde la almacenan en el cuarto de refrigeración, la temperatura que registra el cuarto de congelación que no funciona, es de 37,6°C. El operador no entrega un soporte de revisión del profesional de mantenimiento, ya que la última visita realizada por el profesional de mantenimiento fue el día 28-08-2025. Se observa desgaste en las tablas de picar de los colores roja, azul, marrón y verde. El cuarto de congelación marca COPELAN, serie SRSA1 con placa OO1, el cuarto de refrigeración marca COPELAN serie CRA1, con placa 002 y el cuarto de refrigeración marca COPELAN serie CRA1, con placa 003, no cuentan con soporte de calibración a escala, además en el servicio se encuentra un equipo de lavado de menaje que está fuera de servicio. Cuenta con el mensaje alusivo que indica que el equipo no está en uso. El operador no presenta soportes de la gestión del traslado o retiro de los equipos ante el INPEC y también se observa que los 4 carros de transporte de alimentos de los patios 12,13,14 y 15 no cuentan con sistemas de cierre.
- ERON EPMS SAN GIL (80%): se observa 1 solo refrigerador de 210 L; y el anexo 5 se solicitan 2 refrigeradores de 520 L cada uno. Se observa base de congelador 1 oxidada y deteriorada y el contratista no presenta soportes de calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación, también se evidencia carro con desprendimiento de pintura; no cuentan con sistema de cierres o puertas. Se observa que la gramera de 1000 gramos del kit básico (marca Hopex sin codificación interna), no está funcionando. Dicha gramera tiene partida una pieza del área donde se pone la pila. Se cuenta con los 4 termómetros del kit básico, identificadas con los siguientes códigos internos (TER-GIL-004, TER-GIL-005, TER-GIL- 006, TER-GIL-001) que se encuentran en funcionamiento y con una balanza de plataforma Código BAS-GIL- 001 que también funciona. En cuanto al kit adicional, éste se encuentra completo, pero ni la gramera de 1000 gramos ni los dos termómetros, tienen codificación interna.
- ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (56%): según anexo 5, para el parte de PPL en el establecimiento se requieren tres refrigeradores de 520 litros; se cuenta solo con uno de 200L (Según contingencia por limitación de espacios entregada por el operador, se realizaría cambio de los 3 refrigeradores requeridos de 520L por 1 refrigerador de 530L y 1 refrigerador de 500L; pero no se tiene cumplimiento). Dentro del servicio de alimentación no se cuenta con las dos hidrolavadoras requeridas en el anexo 5, el contratista no dispone de oficina o área dentro del ERON para su almacenamiento, por lo que estas son ingresadas únicamente para su verificación, el

día de la visita de Interventoría se evidencia el ingreso al ERON las 2 hidrolavadoras pero no a la parte interna, se ingresaron únicamente para su verificación y no se encuentran disponibles (fácil acceso) para el desarrollo de las actividades que se requieran desempeñadas por los manipuladores. Se evidencia que aún no se ha ejecutado el respectivo mantenimiento correctivo del pelapapas, debido a que presenta la lija interna desgastada y con oxido, no cuenta con tapa (se utiliza una canastilla en su lugar) y al conectarse de forma directa, carece de sistema de encendido y apagado. Asimismo, el procesador de alimentos enciende de manera directa, ya que su sistema de encendido se encuentra dañado. El congelador No. 2 presenta óxido en su parte externa y en las puertas, además de desprendimiento de pintura. El contratista refiere que la trampa de grasa se encuentra en el área de almacenamiento debajo de un congelador vertical (subterránea), sin embargo, durante las visitas de Interventoría nos e puede realizar la verificación interna de la misma y validar la existencia de la 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 (87%): se continúa evidenciando que el congelador presenta desgaste de pintura en la tapa, se cuenta con un congelador y un refrigerador horizontal, y no se cuenta con soporte de calibración a escala.

- ERON EPMSC SOCORRO (75%): se observa en área de almacén de tubérculos, una báscula con presencia de oxido y desprendimiento de pintura y no se cuenta con soporte de calibración a escala, de los cinco (5) congeladores y un (1) refrigerador, además los 4 carros transportadores no cuentan con sistema de cierre o puertas.

- ERON EPMSC VELEZ (81%): el contratista no cuenta con hidrolavadora que por anexo 5 debe ser 1 y los equipos de refrigeración y congelación no cuentan con soportes de la calibración a escala. Persiste el incumplimiento en cuanto a los carros transportadores (3), los cuales presentan desprendimiento de pintura, además, no cuentan con sistema de cierre o puertas.

- PLANTA DE CONTINGENCIA G14 DE SAN VICENTE DE CHUCURI (67%): el contratista sigue sin tener el procesador de alimentos que por anexo 5 debe ser 1 de 50 kg/h, no ha implementado las acciones correctivas en cuanto al oxido interno y externo del equipo y en la bisagra de la puerta del congelador #2, se continua sin tener la tabla de color verde claro para el corte y picado de frutas, se usa la tabla color verde oscuro para picar frutas, la cual se debe usar para tubérculos y verduras (según la OTM).

- PLANTA DE G14 BUCARAMANGA (50%): se evidencia que el operador cuenta con una (1) balanza de piso de capacidad de 150Kg y se requiere una de 200Kg, se observa bascula de piso con presencia de óxido. El contratista cuenta con 4 congeladores y 3 refrigeradores los cuales no tienen soporte de calibración a escala.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (84%): 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 negativa de 4 puntos por debajo con relación al periodo de agosto, relacionado a reiterados y nuevos incumplimientos en los siguientes erones:
ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (74%): durante la visita se evidencia el uso inadecuado de la tabla de corte de color verde oscuro. Se observa manipulador utilizando la tabla de color verde oscuro para corte de carne de res cruda, siendo esta tabla establecida para el corte de verduras y tubérculos, generando el riesgo de una contaminación cruzada, además

se evidencia el transporte de alimentos en fondos no isotérmicos para el suministro de los diferentes tiempos de comida. En visita del 15 de septiembre se evidencia que las contramuestras no se encuentran congeladas, al realizar la verificación de temperatura en forma de sánduche a las contramuestras de hace dos días de suministro (menú 1, tiempo de comida almuerzo- 13/09/2025), estas se encuentran en estado líquido y registran una temperatura de 0,8 °C, además de no cumplir con el protocolo establecido en la OTM, ya que no se garantiza el uso de bolsas estériles. Se evidencia el almacenamiento de las contramuestras de todos los tiempos de comida de los días 23, 24 y 25 de septiembre (menús 11, 12 y 13), en bolsas de cierre hermético no esterilizadas.

- ERON EPAMS GIRON (76%): para el rancho de mediana, en visitas de los días 1, 8, 19, 27 y 29 de septiembre y para el rancho de alta, en visitas de los días 2, 10, 15, 17, 24 y 30 de septiembre, se evidencia que los alimentos no son transportados en recipientes isotérmicos, estos son enviados en ollas, contenedores plásticos y tanques, los cuales no conservan la temperatura de los alimentos, además no se cumple con el protocolo establecido en la OTM, ya que no se garantiza el uso de bolsas estériles, se evidencia el almacenamiento de las contramuestras de todos los tiempos de comida de los suministros de los días anteriores a las visitas, observandose , las bolsas de recolección de contramuestras no son estériles. debido a que en la ficha técnica no se indica que las bolsas tengan un proceso de esterilización ya sea por proceso de radiación, autoclave u óxido de etileno, durante la fabricación ni post-producción. Se comercializa en bultos de 1.600 unidades, sin empaque individual sellado que garantice la esterilidad. En la sección de "uso no previsto" se indica expresamente que la bolsa no es apta para ser sometida a procesos de esterilización, pasteurización ni autoclave. Por otra parte, la ficha técnica indica que la bolsa no es apta para someterse a temperaturas de congelación que es la temperatura requerida para almacenar las contramuestras; adicionalmente en el rancho de alta se presenta corte de carne cocida en tabla de color rojo, lo anterior no se ajusta a lo establecido en la OTM donde refiere que la carne cocida debe cortarse en tabla de color café y la carne cruda debe ser cortada en tabla roja.

- ERON EPMSC SOCORRO (79%): en visitas de los días 5, 11, 22 y 29 de septiembre se evidencia que los alimentos no son transportados en recipientes isotérmicos, estos son enviados en ollas, contenedores plásticos y tanques, los cuales no conservan la temperatura de los alimentos, además no se cumple con el protocolo establecido en la OTM, ya que no se garantiza el uso de bolsas estériles, se evidencia el almacenamiento de las contramuestras de todos los tiempos de comida de los suministros de los días anteriores a las visitas, observandose en bolsas de cierre hermético no esterilizadas.

- ERON EPMSC VELEZ (82%): durante la visita se evidencia el uso inadecuado de la tabla de corte de color azul, al observar manipulador utilizando la tabla de color azul para el corte de verduras, siendo está la establecida para corte de pescados y mariscos. En visitas de los días 12, 26 y 29 de septiembre se observa el almacenamiento de las contra muestras de los menús suministrados con anterioridad, evidenciándose almacenadas en bolsas con sello hermético de marca Carlixplast cuya ficha técnica no especifica que la bolsa haya sido sometida a proceso de esterilización durando su producción; además, se observa uso inadecuado de almacenamiento de contra muestras, ya que usan una bolsa caliente como almacenamiento primario, y la bolsa de sello hermético como empaque secundario, cuando la bolsa estéril debe ser la que tenga el contacto directo con el alimento.

- ERON CPMS BUCARAMANGA (85%): en visitas realizadas por interventoría los días 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, 12, 15, 17, 18, 19, 22, 24 y 25 de septiembre se evidencia en los diferentes tiempos de comida, que los alimentos del menú regular son transportados a los patios en recipientes (fondos) no isotérmicos, en su reemplazo se utilizan ollas, canastillas plásticas, recipientes plásticos (valdes o canecas) en ocasiones tapados con bolsatinas, lo anterior no garantiza la conservación de la temperatura y se puede presentar posible riesgo de contaminación

cruzada; también se evidencia en la visita del 19 de septiembre se observa que el ERON cuenta con 36 PPL aislados por TBC, donde, las raciones no son enviadas en empaques desechables ni de forma individual, sino en fondos, para el tiempo de comida desayuno del menú 7, adicional se evidencia que las bolsas (marca o proveedor CARLIXPLAST) destinadas para contramuestras no son aptas para este fin, ya que según la ficha técnica se suministran en empaques de 1.600 unidades y no especifican el método de esterilización, requisito indispensable para garantizar la inocuidad y la adecuada conservación de las contramuestras, durante las verificaciones se revisaron las contramuestras correspondientes a los menús suministrados los días anteriores.

- ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI (86%): en visitas realizadas los días 16, 22 y 29 de septiembre, se evidencian las siguientes desviaciones respectivamente: en el tiempo de comida desayuno del menú 1, se evidencia que el queso doble crema presentó una temperatura de 12,1°C incumpliendo con lo establecido en la OTM y normatividad vigente para alimentos que requieren de refrigeración (4°C +/-2°C). Durante la visita se realizó la verificación del tiempo de comida desayuno del menú 10. Observa que la salchicha cocida se encuentra a 55°C por lo tanto, se observa incumplimiento de la temperatura de la salchicha cocida, toda vez que ésta debe ser superior a los 60 °C, según lo establecido por la O.T.M y para el tiempo de comida correspondiente al almuerzo del menú 2, se evidencia incumplimiento en la temperatura de servido, registrándose jugo de mora a 15,3 °C y ensalada a 23,1 °C, valores que no cumplen con los parámetros establecidos para alimentos fríos (4°C +/-2ºC). adicional, se observa que las dietas se ensamblan en la planta externa, en cuanto a la alimentación regular del tiempo de comida cena del menú 6, se observa que la sopa de pasta (macarrones) y el jugo de zanahoria se distribuyen en recipientes que no son isotérmicos, así mismo la limonada del tiempo de comida refrigerio nocturno del menú 6, es distribuida en un recipiente que no es isotérmico, en reemplazo se emplea recipientes plásticos y ollas con tapas y bolsatinas.

- ERON EPMS SAN GIL (89%): los recipientes en los que se distribuyen los alimentos del tiempo de comida almuerzo del menú 4, no son isotérmicos. El recipiente de distribución de la ensalada está rota en las paredes y presenta bordes cortantes, lo anterior representa un riesgo de posible contaminación del alimento. En el servicio se observa que utilizan bolsas plásticas zipper de PEDB transparentes resellables en cuya ficha técnica se especifica que son bolsas reutilizables. Las bolsas utilizadas en el rancho no son estériles. Las bolsas estériles son comercializadas por distribuidores de insumos de laboratorio de microbiología. Las bolsas adquiridas por el operador son comercializadas por el almacén Plaza hogar de San Gil, el cual vende productos de aseo, plásticos para embalaje y elementos desechables para el hogar. En la visita del 4 de agosto, el operador no cuenta con ficha técnica de la bolsa que utilizan. En esta visita del 1-09-2025, presentan primero una ficha técnica de una bolsa que no es la que el servicio utiliza, después entrega otra ficha técnica que especifica que las bolsas son reutilizables y en otro apartado se contradice, diciendo que son estériles. Se solicita al operador que nos permita bolsas vacías para tomar registro fotográfico y no las facilita.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): la Interventoría realiza verificación del gramaje y volumetría de los alimentos servidos a suministrar a la PPL, con el fin de establecer el cumplimiento o no de las cantidades determinadas en el análisis nutricional y la minuta patrón; de igual forma, se realiza la verificación de la temperatura de servido de las preparaciones frías y calientes, las características organolépticas del menú suministrado, cumplimiento al suministro del refrigerio establecido de acuerdo al tiempo de salida de la PPL, mediante lo consignado en el Formato Diario de Entrega de Refrigerios; de igual forma, la Interventoría realiza seguimiento a los cambios parciales y totales de los menús aprobados por la USPEC, de acuerdo a las consideraciones establecidas en la Oferta Técnica Mínima, además del suministro de las dietas terapéuticas. En este periodo el contratista presenta 2 puntos por encima del resultado obtenido en el mes de agosto, en donde se observa que los 11 establecimientos verificados presentan cumplimiento entre el 90% y

100%, se destaca ejecución parcial de las acciones de mejora en el ERON EPMS SAN GIL al pasar de 88% de cumplimiento en agosto a 97% de cumplimiento en septiembre al entregar las dietas en recipientes aparte del menú regular y entregar los componentes completos en cada tiempo de comida; los hallazgos evidenciados para los demás establecimientos se encuentran relacionados con entrega de intercambio en algún componente sin previa notificación a la Interventoría, suministro de fruta en fondos para las dietas, el no uso de recipientes isotérmicos para el suministro de bebidas y sopas en fondos para las dietas y rotulo ilegible de dietas.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%): 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 1% con relación al periodo evaluado de agosto, en este periodo se observa que de los 11 establecimientos verificados, 10 (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC VELEZ, PLANTA DE CONTINGENCIA G14 y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA) presentan cumplimiento entre el 94% y 100%, mientras que en el ERON EPMSC SOCORRO presenta un descenso de 11 puntos con respecto al mes de agosto, presentando un cumplimiento parcial de 89%, debido a que durante el mes no se evidencia la contratación del ingeniero de alimentos, toda vez que el anterior se encontraba de licencia de maternidad.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (95%): La Interventoría verifica que el operador ejecute y lleve registros de los programas del plan de saneamiento básico en cuanto a las condiciones de limpieza y desinfección, de abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos y control y prevención de plagas, en base a lo contemplado en resolución 2674 /2013); para el presente periodo evaluado se evidencia que el cumplimiento global incremento en 2% con respecto al mes de agosto, donde se destaca acciones correctivas parciales de los incumplimientos en seguimiento en los establecimientos ERON EPAMS GIRON (94%) y ERON EPMS SAN GIL (97%), sin embargo se evidencia establecimientos que no ejecutaron acciones correctivas durante el mes, relacionadas a los hallazgos en seguimiento y que adicional se evidenciaron nuevas desviaciones durante el mes evaluado ubicándose en cumplimiento parcial así:

- ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (80%): se continua evidenciando que los empaques de los refrigeradores y congeladores presentan deficientes condiciones de higiene, con acumulación de suciedad y moho, al igual que las paredes del área de lavado de menaje y almacenamiento, se observan techos con grasa, hollín y polvo, al ingreso de cocina y de la jaula (almacén de Fruver), el contratista aún no cuenta con kit de cloro, por lo tanto no se realiza el análisis de cloro y pH del agua utilizada para los procesos de producción y limpieza, por otra parte, se evidencia en el área de almacenamiento de residuos sólidos, que el contratista no cuenta con suficientes recipientes o contenedores para el almacenamiento temporal de los residuos, lo cual genera lixiviados y se evidencia que el contratista no cuenta con trampa de grasa (subterránea o portátil) en el servicio de alimentación.

- ERON EPMSC SOCORRO (88%): se observa aún acumulación de hollín en muro y pared del área de producción y en el techo del área de cocina caliente, el contratista refirió que se realizó la debida limpieza, sin embargo, durante las visitas de interventoría realizadas el 5, 11, 22 y 29 de septiembre, se evidencia que la situación persiste.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (90%): 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 CPMS BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI y PLANTA DE PRODUCCIÓN G14 BUCARAMANGA) de los 11 establecimientos del G14 verificados en el periodo de septiembre, donde se obtuvo cumplimiento del 90%, presentando 10 puntos por debajo con respecto al periodo de agosto, afectado al presentar incumplimiento en la PLANTA DE PRODUCCIÓN G14 BUCARAMANGA al evidenciar por parte de la Interventoría el día 25 de septiembre que el contratista cuenta con un vehículo (para el transporte de las raciones a las estaciones de policía) con placa TTS628, el cual cuenta con concepto higiénico sanitario realizado el 01/07/2025, donde se describe que el concepto sanitario se realizó para transporte de pollo, cerdos, bovinos y no para el transporte de alimentos que actualmente realiza.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (89%): con respecto a este apartado la Interventoría verifica que la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos cumplan con las características del Establecimiento Penitenciario y Carcelario, y se ejecuten y registren oportunamente y con información veraz. Para el presente periodo evaluado de septiembre del 2025, se observa que la categoría presentando un desempeño global con 1 punto por debajo en comparación al mes de agosto, tipificándose como cumplimiento parcial, en donde en establecimiento ERON EPAMS GIRON, presento incremento de 11 puntos en el desempeño global en comparación del mes de agosto pasando de 81% a 92% para el mes de septiembre, al observar cumplimiento en las capacitaciones y soportes de las mismas con el diligenciamiento completo de los documentos, además de evidenciar productos con rotulo legible, sin embargo aún persiste en el incumplimiento del uso de equipos de medición (grameras y termómetros) sin soportes de calibración realizados por una empresa certificada por la ONAC; en el rancho de alta se encuentran los equipos: Los códigos internos de los equipos son los siguientes: termómetros: TERGIR008, TERGIR006, TERGIR010, TERGIR007, TERGIR001, TERGIR009, la bascula de plataforma de código 0220, gramera de 1000 gramos QZ-157A sin código interno, gramera de 1000 gramos con código BALGIR-005, además se cuenta con 4 termómetros análogos y 1 grameras, y el kit de equipos de medición y en rancho de mediana están los equipos de 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; adicional, los establecimientos que presentan cumplimiento por encima del 90% son ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC SOCORRO, PLANTA DE CONTINGENCIA G14 y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA, mientras que el puntaje de la categoría se ve afectado por evidenciar las siguientes desviaciones

- ERON CPMS BUCARAMANGA (79%): se observa que el contratista aún no ha realizado la calibración de los 6 termómetros TER-BUC-001P, 002P, 003P, 004P, 005P y 006P ni de las 2 grameras GRA BUC 001, GRA BUC 002. En visita de interventoría realizada el 18 de septiembre se evidencia que, siendo las 7:46 a. m., durante la verificación de las materias primas del cuarto de congelación se observa carne descongelada en el cuarto 1, donde, al verificar el formato de temperatura, se observa que no ha sido diligenciado desde el inicio de labores a las 3:30 a. m, no garantizando un control oportuno den funcionamiento del equipo. Durante las visitas de septiembre no se evidencian los pagos correspondientes al mes de julio relacionados con el proyecto productivo, los servicios públicos y la bonificación de la PPL, pese a que el día 25 de septiembre la interventoría evidencia soporte de pago de dicho mes, no presenta el pago correspondiente al mes de agosto.

- ERON EPMS SAN GIL (85%): se observa que el contratista no ha ejecutado la caibración de los equipos de medición con una entidad certificada por la ONAC (6 termómetros (TER-GIL-001, 002,003, 004, 005, 006) y de 2 grameras (RANGER)). El contratista no presenta soporte de análisis fisicoquímicos del agua, a la fecha no se ha realizado análisis en lo ejecutado del contrato. El contratista no suministra soporte de la sensibilización sobre

el proceso de higienización a los representantes de cada patio. Durante las visitas de septiembre no se evidencian los pagos correspondientes al mes de julio relacionados con el proyecto productivo, los servicios públicos y la bonificación de la PPL, sin embargo, el día 30 de septiembre la interventoría evidencia soporte de pago de dicho mes, no obstante, no presenta el pago correspondiente al mes de agosto.

- ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (86%): se evidencia que los equipos de medición para el control de temperatura y gramaje no se cuenta con certificado de calibración por un organismo acreditado ante la ONAC. - Termómetros: TER BAR 001 – TER BAR 002 – TER BAR 003 – TER BAR 004 – TBAR-002 Y TBAR 003. - Grameras: BAL-BAR-001 Y BAL-BAR-002.

- 002 - Bascula: BAS-BAR-001. No se cumple con la frecuencia establecida según el anexo 6. Donde la última toma de muestra se realizó el día 22/05/2025 y a la fecha 29/09/2025 no se observa soportes de toma de muestras para análisis microbiológicos de los alimentos al seguimiento de las condiciones de calidad e higiénico sanitarias. Se evidencia que no hay soporte de paz y salvo correspondiente a los meses de julio y agosto de proyectos productivos, servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, gas, alumbrado público, aseo (disposición de residuos), bonificación de la PPL y ARL de la PPL.

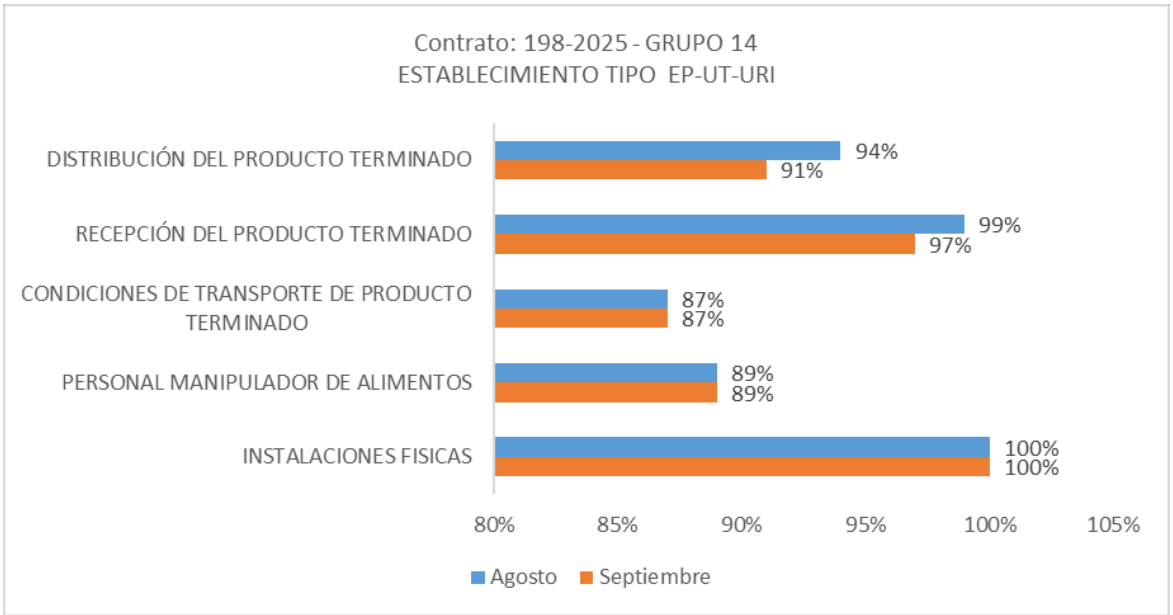
- ERON EPMSC VELEZ (88%): se evidencia que los equipos de medición aún no cuentan con soporte de calibración. No se observa que se realicen los mantenimientos preventivos a los carros transportadores, no hay registros y se observa presencia de oxido y desprendimiento de pintura, además no se cuenta con paz y salvo de los meses de julio y agosto 2025 del pago de proyecto productivo, servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, gas, alumbrado público, aseo (disposición de residuos), bonificación de la PPL y ARL de la PPL.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (93%): la interventoría debe realizar la verificación de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo establecidas en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos, o los que hagan sus veces en los servicios de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC; de igual forma, el operador debe cumplir en la ejecución del servicio, todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERONES. En el presente periodo evaluado de septiembre, se presenta un desempeño global de 93% presentando una disminución de 3puntos con respecto al mes de agosto, se presenta que 8 de los 11 establecimientos verificados presentan cumplimiento entre el 94% y 100%, mientras que los establecimientos que mostraron desviaciones pertinentes se relacionan a continuación: ERON CPMS BUCARAMANGA, se observa que hay 8 manipuladores sin peto, hay 2 extractores los cuales no se encuentran en funcionamiento (PL-AS-002 y CAM-EXT001), los otros 7 si funcionan y se encuentran en buen estado y se presentan 2 campanas extractoras sin funcionamiento de 9 que se encuentran en el establecimiento. En el ERON EPAMS GIRON, en el rancho de mediana la campana extractora aún no se encuentra en funcionamiento y en el rancho de alta se evidencian 7 manipuladores sin peto y en la PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA se observa que no se cuenta con extintor de CO2 y no hay manta anti-fuegos.

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 septiembre de 2025, junto al análisis de las calificaciones obtenidas por el operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 del Grupo 14, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo

EP – UT - URI visitados, es de aclarar que en el mes de septiembre, la EP Lebrija y EP URI Bucaramanga presentaron visita fallida debido a que en los establecimiento no se contaba con PPL el día de la visita realizada por la Interventoría.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 14, para el período de septiembre 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 93% de cumplimiento (3 puntos por encima respecto al mes de agosto), tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%): en el presente periodo de evaluación, se evidencia que en esta categoría se dio cumplimiento a las variables evaluadas en 11 estaciones de policía de las 14 verificadas, debido a que en las estaciones de policía EP ESTACION DE POLICIA BARANCA LAS GRANJAS, EP ESTACION DE POLICIA BARBOSA SANTANDER y EP ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI no se realizaron verificaciones del área de almacenamiento temporal dentro del establecimiento ya que no se permite ingreso o no hay almacenamiento temporal y las raciones son entregadas una vez son recibidas.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (89%): en este periodo de evaluación se evidencia que el contratista presenta un cumplimiento parcial, con el mismo porcentaje de cumplimiento que el mes de agosto, en esta categoría los establecimientos donde se evidencia cumplimiento del 100% del personal manipulador/conductor son EP Estación de policía Barranca las granjas, EP Estación de policía Barbosa Santander, EP estación Centro, EP estación Cumbre, EP estación Muelle, EP estación Norte, EP estación Piedecuesta, EP estación Sur, EP estación de policía Girón, EP estación de policía San Gil y EP estación de policía Socorro; mientras que tres estaciones presentaron incumplimiento obteniendo un puntaje de 50%:

- EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES: en visita de interventoría realizada el 16/09/2025, se evidencia que la manipuladora de alimentos Yuris Campos no presenta certificado médico ni certificado de manipulación en BPM.
- EP ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI: en visita de interventoría realizada el 29/09/2025, se evidencia que el manipulador José Agustín Arciniegas no cuenta con soporte de capacitación en BPM.

- ESTACIÓN DE POLICIA FLORIDA: en visita de interventoría realizada el 12/09/2025, se evidencia que el distribuidor, Jeison Stiven Gómez Gómez, suministra un certificado de capacitación sobre B.PM. y se observa que el certificado ya registra el número de cédula del distribuidor, y los datos de la capacitadora, la profesión y el número de la tarjeta profesional, sin embargo, el certificado no indica la intensidad horaria de la capacitación sobre el tema "procedimiento y controles necesarios en los puntos críticos de control".

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (87%): durante el periodo evaluado de septiembre, se realiza la verificación en 14 estaciones de policía, presentando el mismo cumplimiento con respecto al mes de agosto, tipificado nuevamente como cumplimiento parcial, en este periodo 6 de las 14 estaciones presentan cumplimiento del 100%, garantizando las condiciones de transporte para la entrega de raciones inocuas y con la calidad y servido de acuerdo a lo requerido. Se presenta desviaciones en las siguientes estaciones de policía:

- EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (20%): el día 19 de agosto se observa que el conductor no entrega documentos (Concepto sanitario de la Dirección Territorial de Salud con fecha de expedición no mayor a un año, tarjeta de Propiedad del Vehículo, SOAT, certificado de Revisión Técnico-mecánica y de gases) del vehículo con placa STR 545 donde se transportan los alimentos, así como los documentos del conductor (certificado médico y capacitación continua en BPM), tampoco presenta la planilla de control de temperatura durante el transporte, manifestando que no hace porte de los documentos, se presenta un recipiente para el transporte de bebidas que no cumple con las condiciones adecuadas de limpieza al presentar la tapa rota, adicional a esto, se observa la presencia de una cucaracha dentro del vehículo, menú 5, tiempo de comida almuerzo.
- EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (20%): en visita del 16 de septiembre, se observa que el vehículo tipo motocarro de placa 259AHB no cuenta con concepto higiénico–sanitario, además no presenta en su exterior, de forma clara y visible, la identificación “Transporte de Alimentos”, se evidencia que el personal transportador 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 y no se cuenta con un plan de rutas que incluya las placas del vehículo y los rangos de horario, para el seguimiento en los puntos de entrega, se aclara que este servició de raciones es tercerizado por el operador.
- Las siguientes estaciones de policía cuentan con un cumplimiento parcial del 80%, a continuación, se relaciona las desviaciones evidenciadas:
- EP ESTACION DE POLICIA ESTACION CENTRO y EP ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE: en visita del 29 de septiembre, se evidencia que el vehículo de placa TTS-628 realiza entrega en los dos establecimientos relacionados, el cual presenta concepto higiénico sanitario con fecha de expedición del 01-07-2025 favorable, sin embargo, al verificarlo, se observa que es para el transporte de productos cárnicos, pollo, cerdo y no para transporte de alimentos preparados como los que se transportan en su momento.
- EP ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA: en visita del 30 de septiembre, se evidencia que el vehículo de placa TTS-460, presenta concepto higiénico sanitario con fecha de expedición del 01-07-2025 favorable, sin embargo, al verificarlo, se observa que es para el transporte de productos cárnicos, pollo, cerdo y no para transporte de alimentos preparados como los que se transportan en su momento.
- EP ESTACION DE POLICIA SAN GIL: en visita del 22 de septiembre, se evidencia que para la entrega de las 25 raciones del menú 10 en el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, se usa una motocicleta de placa XVC46, lo anterior supera la capacidad aprobada de 20 raciones transportadas en una motocicleta, según lo establecido en la O.T.M.
- EP ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI: en visita del 29 de septiembre, se evidencia que el vehículo de placas ROB52 (moto) no cuenta con concepto higiénico–sanitario.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%): durante el periodo evaluado de septiembre, se realiza la verificación en 14 estaciones de policía, observando que presenta 2 puntos por debajo del cumplimiento obtenido en

agosto, manteniéndose en cumplimiento, en este periodo 11 de las 14 estaciones presentan cumplimiento del 100%, garantizando las condiciones de entrega de producto terminado, cumpliendo con la minuta y la entrega de todos los componentes dentro de cada ración de acuerdo a lo requerido, a continuación se relacionan las desviaciones presentadas en 3 establecimientos, evidenciadas durante las verificaciones de Interventoría:

- EP ESTACIÓN DE POLICÍA SAN VICENTE DE CHUCURI (78%): el 16 de septiembre se evidencia que para el tiempo de comida almuerzo del menú 4, el contratista no entregó el componente regulador de ensalada de remolacha y zanahoria programado, para el parte de 10 PPL, adicional se evidencia intercambio de componentes así: el tubérculo programado correspondía a papa pastusa guisada y fue sustituido por plátano maduro cocido y la proteína programada era pescado apanado y se entregó pescado sudado, dichos intercambios no se encontraban notificados en la plataforma K2.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA SOCORRO (88%): el día 22 de septiembre se observan dos intercambios de componentes, para el tiempo de comida desayuno, menú 10, los cuales no están notificados en la plataforma K2; se suministra huevo cocido en lugar de salchicha cocida y chocolate con leche en lugar de café con leche, para un parte de 9 PPL.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA ESTACIÓN CUMBRE (89%): el día 3 de septiembre para el menú 6 del tiempo de comida cena, el menú establece que la proteína a suministrar debía ser pescado, sin embargo, se suministra carne de cerdo asada, el intercambio no se encuentra notificado en la plataforma k2.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (91%): durante el periodo evaluado de septiembre, se realiza la verificación en 14 estaciones de policía, observando 3 puntos de disminución con respecto al periodo de agosto, manteniéndose en cumplimiento, se presenta incumplimiento general (50%) en las EP estación de policía Barranca las granjas, EP estación de policía Barbosa Santander y EP estación de policía estación Muelle donde se evidencia que los días de verificación de la Interventoría los días 25, 26 y 30 de septiembre, el contratista no realiza la entrega de utensilios (cuchara plástica) 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 septiembre 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%	Un mes y 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 no evidencia acumulación de grasa en ninguna área del servicio. 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: se evidencia olla con ruptura y posible desprendimiento de material, siendo usada para manejo de alimentos. 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 que se cuenta con el espacio físico para el depósito temporal de residuos sólidos, sin embargo, no se encuentra protegido.
EPMSC ARAUCA	29/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	86%	Cinco 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 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 Nº 1 están deterioradas con óxido. 3.2. Los manipuladores no cuentan con certificado médico durante la inspección. Seguimiento: los manipuladores de alimentos Humberto Mancipe y Omar Abril, no cuentan con el certificado anual apto para manipular alimentos. 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%	Seis meses y tres días	1.2. Estado regular de pisos y paredes. 1.4. Falta de mantenimiento en instalaciones sanitarias. 2.1. Utensilios que ya cumplieron su vida útil. Seguimiento: la Estructura 2 entró en contingencia desde el 12/09/2025 para intervención de infraestructura.
COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 3	27/03/2025	FAVORABLE	96.5%	Seis meses y tres días	1.2. Enchapes y paredes en algunas áreas deteriorados. Seguimiento: paredes y pisos con defectos que permiten la acumulación de humedad y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					suciedades, dificultando los procesos de limpieza y desinfección de áreas de cocina caliente y pasillos del servicio. 2.1. Utensilios para cambio por cumplir vida útil. Seguimiento: no se evidencian utensilios con deterioro en el servicio.
EPMSC OCAÑA	25/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87.5%	Dos meses 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: olla donde se prepara el arroz presenta desprendimiento y ruptura, utensilio de servir jugo es un vaso con agarre de madera. 4.4. Mejorar almacenamiento en el refrigerador de carnes. Seguimiento: se observa almacenada proteína muslo y pechuga de pollo sin empaque primario, también se observa el recibo de proteína pescado y carne de res sin empaque primario con información de lote o fecha de vencimiento para trazabilidad. 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%	Dos meses 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. 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 conngelación. 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 evidencian 6 tablas de corte en mal estado, con grietas y 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: no se evidencia personal externo ingresando al servicio sin dotación. 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: no cuentan con refrigeradores en funcionamiento y los congeladores presentan óxido en las puertas y no se encuentran calibrados a escala, puesto que no poseen un termómetro patrón para realizarlo. 4.4. Se evidencian solo 2 tanques refrigeradores totalmente llenos, lo que dificulta la circulación del aire. Seguimiento: el servicio no cuenta con 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. No se evidencian lavaplatos con tubería desconectada. 5.5. Se evidencia deficiencia de limpieza en todas las áreas a causa del deterioro del establecimiento. Seguimiento: se observan paredes sucias con presencia de hollín y desprendimiento de pintura en todas las áreas. En la cocina caliente, las paredes presentan acumulación de grasa, situación que también se evidencia en las ventanas y en la campana extractora.
PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA	16/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87.5%	Cuatro meses y catorce días.	1.1. Se evidencia que la protección de la ventana del área de preparación presenta acumulación de suciedad. Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados.

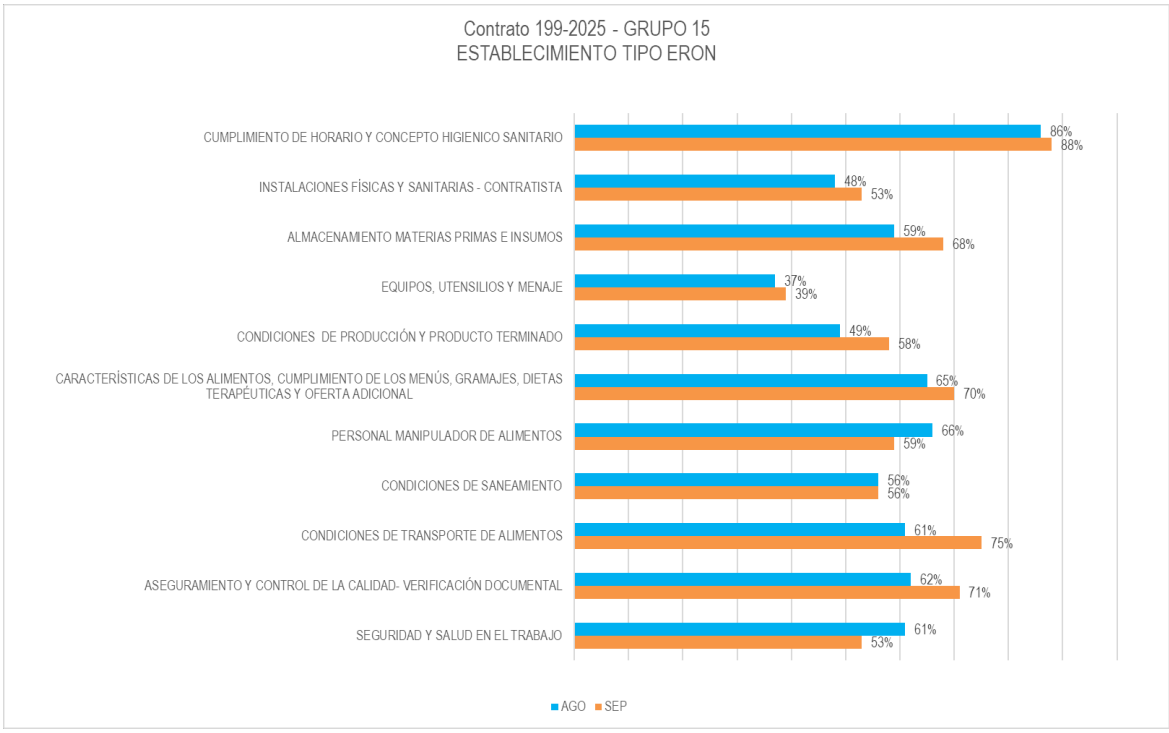
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.2. Se evidencia que las paredes de todas las áreas en general presentan acumulación de suciedad. Se evidencia que las uniones entre pisos y paredes no tienen bordes redondeados. Seguimiento: las uniones entre pisos y paredes no tienen bordes redondeados que eviten la acumulación de suciedad y de fácil limpieza, sin embargo, se evidencian adecuadas condiciones sanitarias en las áreas. 1.3. Se evidencia que el techo en general presenta acumulación de suciedad (hollín). Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados. 1.4. No se cuenta con un sitio para el cambio de indumentaria del personal manipulador y del personal visitante. No existen casilleros. Seguimiento: no se cuenta con vestidores con lockers para el personal manipulador y administrativo. 2.1. Se evidencia que en el cuarto frío donde se almacena fruver, al aire acondicionado le hace falta mantenimiento, presenta condensación. Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados. 3.2. Faltan 2 empleados manipuladores por actualizar el reconocimiento médico. Seguimiento: la totalidad del personal manipulador cuenta con la documentación requerida. 3.4. Faltan 2 empleados manipuladores de alimentos por actualizar certificación en manipulación higiénica de alimentos: Seguimiento: la totalidad del personal manipulador cuenta con la documentación requerida. 5.2. Se evidencia que la rejilla del sifón del cuarto frío no está bien sellada. Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados.

Como se puede evidenciar en la tabla anterior, de los siete establecimientos verificados en el período de septiembre de 2025 para el Grupo 15, se evidencian dos con concepto Favorable y seis con concepto Favorable con requerimientos, los cuales se encuentran expedidos dentro del tiempo inferior a 12 meses establecido en la OTM.

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 septiembre 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 septiembre 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 62.7% de cumplimiento, 3.6% más que lo obtenido el período pasado, lo cual implica que pasa de clasificarse de no cumplimiento de las obligaciones a cumplimiento parcial, 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 (88%): 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 88%, 2% 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 (53%): 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 53%, 5% más que el período anterior, evidenciando como aspecto positivo que ERON EPMSC OCAÑA con 64%, pasa de clasificarse de no cumplimiento de las obligaciones a cumplimiento parcial, y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 75%, se consolida como el establecimiento con mejor desempeño de la categoría. A continuación, se describen los hallazgos evidenciados:

- **ERON EPMSC PAMPLONA (59%):** los pisos presentan deterioro y baldosas partidas, las paredes presentan desprendimiento de cemento, pintura y deterioro total; los techos presentan desprendimiento, huecos, humedad y hongo; las medias cañas presentan deterioro y desprendimiento de cemento, se observan puertas con desprendimiento de parte inferior y óxido, estanterías con óxido y desprendimiento de pintura, aberturas no protegidas en las puertas, la malla de la puerta en área de almacenamiento de fruver no ajusta, en las áreas de prealistamiento se observan lámparas sin protección (una de ellas no funciona), en el pasillo que comunica el rancho con el área de distribución no se cuenta con tres (3) lámparas, evidenciándose cables expuestos; en área de congeladores: se identifica un tomacorriente sin tapa, en área del procesador de alimentos se evidencia un cable expuesto, en el área de preparación de jugos se observa drenaje sin rejilla de protección, no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en el área de proceso, no se cuenta con el certificado de calibración de los medidores de los servicios públicos.

  Como aspecto positivo, se subsana el bombillo en área de almacenamiento de implementos de aseo que se encontraba quemado.

- **ERON COCUC CUCUTA (52%): ESTRUCTURA 2:** la Estructura 2 entró en contingencia desde el 12/09/2025 para intervención de infraestructura. **ESTRUCTURA 3:** paredes y pisos en malas condiciones físicas, que permiten la acumulación de suciedades, humedad en áreas de cocina caliente y pasillos del servicio de alimentación, aberturas sin protección en área de lavado de menaje, angeos que requieren cambio en área de almacenamiento de contramuestras, presentan acumulación excesiva de suciedad; caja de cableado eléctrico sin ningún tipo de protección en área cercana al ingreso de las instalaciones sanitarias, lavamanos ubicado en área de producción es de accionamiento manual, área para el depósito temporal de residuos sólidos no se encuentra protegida ni señalizada, no se cuenta con soportes de calibración de medidores.

- **ERON EPMSC AGUACHICA (48%):** paredes con desgastes y desprendimiento de pintura en área de lavado de menaje y producción, puertas de ingreso al área de fruver y sanitario con presencia de oxido y desgastes, tomacorriente destapado y cables sueltos en el techo en área de producción, punto de desagüe externo en área de lavado de menaje sin rejillas anti-insectos, lavamanos de área de proceso fuera de servicio, no cuentan con certificado de calibración de los medidores de agua y luz.
- **ERON EPMSC ARAUCA (33%):** 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 generan 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, una lámpara en área de proceso no funciona, cables expuestos en la bodega, en el cuarto fruver la caja eléctrica tiene la tapa deteriorada, el desagüe del área compartida (patio) en el rancho no cuenta con rejilla/sifón, no hay lavamanos en el área de proceso, no hay instalaciones sanitarias en el rancho, no hay espacio físico exclusivo, protegido para el depósito temporal de los residuos sólidos (no tiene techo).

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (68%): 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 68%, 9% más que el período anterior, con ERON EPMSC OCAÑA y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 como los establecimientos con mejores calificaciones – 90%, seguidos de ERON EPMSC AGUACHICA con 82%, ERON EPMSC PAMPLONA con 81% y ERON EPMSC ARAUCA con 80%.

Por su parte, ERON COCUC CUCUTA, pasó de 54% a 57%, evidenciando una leve mejora en el desempeño, el cual continúa viéndose afectado por desviaciones en la disponibilidad de materias primas para el servicio, especialmente de las frutas; ingreso de materia prima del proveedor Agroalimentar, el cual no se encuentra en el listado de los proveedores ofertados por el operador; no se lleva control de materias primas entradas y salidas – Kardex, almacenamiento de huevos, pollo, pescado y carne de res sin ningún tipo de rotulado de trazabilidad; materia prima leche en polvo azucarada SAN DIEGO no cumple con etiquetado nutricional de acuerdo a lo establecido por la resolución 2492 de 2022, ya que la tabla nutricional no declara los nutrientes en base a 100g, solo por porción; cárnicos dispuestos directamente en canastilla sin empaque de protección, materias primas sobre el piso, en contenedores de material no sanitario, en canastillas, sobre estibas en inadecuadas condiciones sanitariasy en áreas externas al servicio de alimentación, expuestas a altas temperaturas del ambiente y plagas; inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección en las áreas de almacenamiento, no aplicación de rotulado PEPS, almacenamiento de materia prima no conforme en áreas externas del servicio, sin rotulado y generando lixiviados y malos olores; almacenamiento de pulpa de fruta pasteurizada y con conservantes que no cumple con los requisitos de la OTM - pulpa de fruta congelada sin pasteurizar.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (39%): 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 39% en la categoría, 2% 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 establecimientos evaluados supera el 50% de cumplimiento:

- **PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 (50%):** no se cuenta con una bandeja asadora de sobreponer de la dos requeridas, no presentan soportes de calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación, no se cuenta con trampa de grasa subterránea, ni trampa de grasa portátil, no cuenta con kit de quipos de medición adicional.

- **ERON EPMSC OCAÑA (44%):** 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; estufa con óxido, sin perillas reguladoras y con escape de gas; se cuenta con 4 termómetros, pero solo 1 está en funcionamiento; 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.

- **ERON COCUC CUCUTA (42%):** faltante de 3 hidrolavadoras, 1 disco de corte de los 5 requeridos para el procesador de alimentos, marmas sin anclaje de seguridad al piso y con llaves y válvulas deterioradas, no se cuenta con tabla de corte color café o beige para alimentos cocidos, utensilios averiados (rotos) empleados para el servido de alimentos preparados arroz y bebidas, no se presenta soporte de calibración a escala de equipos de congelación, carros transportadores con óxido en su estructura, no identificados, ni cumplen con las características estipuladas en la OTM: sistemas de cierre y pintura anticorrosiva.

Como aspectos positivos se evidencia que ya se cuenta con la totalidad de equipos de medición requeridos para el servicio.

- **ERON EPMSC PAMPLONA (38%):** 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 hidrolavadora, 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; mal estado de las estufas - sin perillas, la campana extractora se encuentra en desuso, al procesador de alimentos le falta 1 cuchilla de corte, tablas de corte en mal estado, con grietas y desgaste; ollas grandes deterioradas, con grietas y orillas afiladas; recipiente plástico partido, utilizado para almacenar proteína en el área de distribución, el cual no cuenta con tapa; los congeladores presentan óxido en las puertas, deficiencias en el ajuste de las puertas, no cumplen con la capacidad de almacenamiento requerida, no se encuentran calibrados a escala, puesto que no posee un termómetro patrón para realizarlo; se evidencia un termómetro fuera de funcionamiento.

  Como aspectos positivos se evidencia que ya se cuenta con las grameras faltantes.

- **ERON EPMSC AGUACHICA (24%):** 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; nevera en área de fruver y refrigerador en área de producción con presencia de óxido, desprendimiento de pintura y puerta dañada; olla con ruptura y desprendimiento de material 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 ARAUCA (22%):** 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 soporte de calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación en el servicio.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (58%): 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 58%, 9% más que el período anterior, sobresaliendo ERON EPMSC AGUACHICA con 95% como el mejor posicionado de la categoría, seguido de ERON EPMSC OCAÑA con 83%, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 75% y ERON EPMSC ARAUCA con 71%. Por otro lado, se presentan a continuación los establecimientos que presentaron categorización de no cumplimiento de las obligaciones:

- **ERON EPMSC PAMPLONA (56%):** desviación de temperaturas de entrega de ensalada, jugo y proteico, no se evidencia uso de utensilios estandarizados durante el servido de los alimentos, no se cuenta con recipientes

isotérmicos para la distribución del producto terminado como lo establece la OTM, no se realiza almacenamiento de contramuestras.

- **ERON COCUC CUCUTA (35%):** uso de tablas de corte sin aplicar el código de colores establecido en la OTM, desviación en temperaturas de distribución de jugos y ensaladas, no entrega de utensilios estandarizados para la distribución de alimentos en pabellones de reclusión, hielo en almacenamiento sin rotulado de trazabilidad, entrega de componentes en recipientes no isotérmicos y dispuestos directamente sobre canastillas sin bolsatina, entrega de sopas y bebidas en fondos para raciones de PPL con diagnóstico de inmunosupresión o infectocontagioso, omisión en toma de contramuestras de componente fruta, almacenamiento de contramuestras a temperaturas de refrigeración, no de congelación como lo establece la OTM; no monitoreo de temperaturas en el servicio.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (70%): : 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 70%, 5% más que el período anterior, destacándose PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 y ERON EPMSC OCAÑA con la calificación máxima de 100%, seguido de ERON EPMSC AGUACHICA con 97%, ERON EPMSC PAMPLONA con 88% y ERON EPMSC ARAUCA con 78%. ERON COCUC CUCUTA por su parte, corresponde al único establecimiento con categorización de no cumplimiento de las obligaciones al alcanzar apenas 55% de cumplimiento, esto relacionado con incumplimiento en la rotación del componente energético entre almuerzo y cena, no suministro de fruta en tiempo de comida desayuno, ejecución de intercambios no notificados, suministro de salchicha de proveedor no aprobado, uso de pulpa de fruta pasteurizada y con conservantes, en lugar de congelada para la preparación de bebidas, desviación de gramajes de componentes suministrados, no presentación de resultados de tamizaje nutricional, entrega de dietas terapéuticas en fondos o en fiambreras sin rotulado, no disponibilidad de registros de control diario de entrega de dietas, no realización de seguimiento nutricional a PPL del régimen contributivo, no ejecución de capacitaciones, seguimiento nutricional ni entrega de refrigerios a la PPL lactante.

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 (59%): 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 59%, 7% menos que el período anterior, destacándose ERON EPMSC AGUACHICA con 100% como el establecimiento con la calificación más alta en el período, seguido de EPMSC OCAÑA con 88%, ERON EPMSC PAMPLONA con 81% y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 75%. Por otro lado, ERON EPMSC ARAUCA obtuvo 56% al no contar con soportes de asistencia de profesionales de mantenimiento, calidad y SST, ausencia de administradora

y nutricionista en el servicio, manipuladores con dotación incompleta, uso inadecuado de tapabocas en áreas de proceso y personal manipulador sin certificado médico de aptitud. ERON COCUC CUCUTA por su parte, obtiene 45% de cumplimiento, al evidenciar durante el período faltante de manipuladores, auxiliares de proceso, personal capacitado en alturas y uno de los dos profesionales de nutrición requeridos; no disponibilidad de soportes de entrega de dotación al personal administrativo ni de calzado para algunos manipuladores; omisión del procedimiento de lavado de manos en cambio de actividades y personal manipulador sin documentación requerida para la labor.

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 mantiene la calificación de 56%, al igual que el período anterior, no demostrando mejora alguna en la categoría. El establecimiento que presenta el mejor desempeño en la categoría corresponde a ERON EPMSC AGUACHICA con 93%, seguido de ERON EPMSC OCAÑA con 90%, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 y ERON EPMSC ARAUCA con 62%. Por otro lado, a continuación, se presentan los que obtuvieron desempeños categorizados con no cumplimiento de las obligaciones:

- **ERON EPMSC PAMPLONA (58%):** paredes en inadecuadas condiciones de limpieza en todas las áreas del establecimiento, paredes, ventanas y campana extractora con acumulación de grasa en área de cocina caliente, techos en inadecuadas condiciones de limpieza y con rastro de hollín en todas las áreas del establecimiento, en las instalaciones sanitarias no se cuenta con gel antibacterial y el jabón usado no es inoloro, el jabón empleado para la limpieza de áreas no es inoloro, los elementos de aseo no cuentan con rotulación por colores como lo estipula la OTM, el kit de cloro se encuentra vencido, recipientes sin tapa ni bolsa, deteriorados y partidos para recolección de residuos sólidos, no se cuenta con soporte de lavado de trampa grasa, presencia de cucarachas en el servicio.

- **ERON COCUC CUCUTA (45%):** pisos y paredes con defectos que permiten la acumulación de residuos y dificultan los procesos de limpieza y desinfección, en área de cocina caliente y pasillos del servicio, angeos instalados en área de procesos con acumulación de suciedades, estancamiento de agua en áreas de proceso, techos del servicio con acumulación de suciedades, incrustaciones de grasas en bandejas asadoras, marmitas y campana extractora, instalaciones sanitarias sin papel higiénico, gel antibacterial, mecanismos para el secado de manos y papelera con tapa; utensilios de aseo que no cuentan con rotulación de acuerdo al código de colores establecido en la OTM, no entrega del kit de limpieza y desinfección para el menaje de los PPL, uso de canastillas para recolección de residuos sólidos, no se realiza la limpieza de la trampa de grasas con frecuencia trimestral, acumulación de material reciclaje cartón, no presentan registros de control y disposición final de los residuos orgánicos, no presentan registros de disposición final del aceite vegetal utilizado, se evidencian palomas al interior del servicio.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (75%): 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 obtiene una calificación de 75%, 14% más que el período anterior, siendo la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 100% el establecimiento con mejor desempeño, seguido de ERON COCUC CUCUTA con 75% de cumplimiento. Caso contrario de ERON EPMSC ARAUCA con 40%, el cual se consolida como el desempeño más bajo, al evidenciar entrega de fruver en vehículo con concepto higiénico sanitario expedido con fecha superior a 12 meses, piso de madera y estibas plásticas en mal estado y sucias, además, el personal transportador no cuenta con la vestimenta

adecuada de acuerdo con la normatividad vigente, portan ropa de color oscuro (negro/gris y azul), pantalón tipo jean sucio y pantalones cortos (pantaloneta deportiva), así como calzado abierto (chanclas).

Es importante mencionar que en los establecimientos ERON EPMSC AGUACHICA, ERON EPMSC OCAÑA y ERON EPMSC PAMPLONA no se evidenció recibo de materia prima, motivo por el cual no se presentan resultados de ellos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (71%): 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 71%, 9% más que el período anterior, destacándose ERON EPMSC AGUACHICA con 89% como el establecimiento de más alta calificación, seguido de ERON EPMSC OCAÑA con 87%, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 86%, y los presentados a continuación, obtienen las más bajas calificaciones de la categoría:

- **ERON EPMSC ARAUCA (76%):** faltante de registro de verificación semanal de los equipos de medición de temperatura, faltante de registros de mantenimiento preventivo trimestral de los carros transportadores, no cuentan con soporte de sensibilización del proceso de higienización del menaje con la PPL.

- **ERON EPMSC PAMPLONA (74%):** no se cuenta con soportes de mantenimientos preventivos de todos los equipos: se observan congeladores con tapas con oxido, pela papas en desuso, refrigeradores en desuso, procesador de alimentos con deterioro en las cuchillas, equipos de medición sin certificados de calibración, no se entrega soporte de muestreo microbiológico de verduras cocidas y bebida UHT, faltante de hojas de vida de carros transportadores.

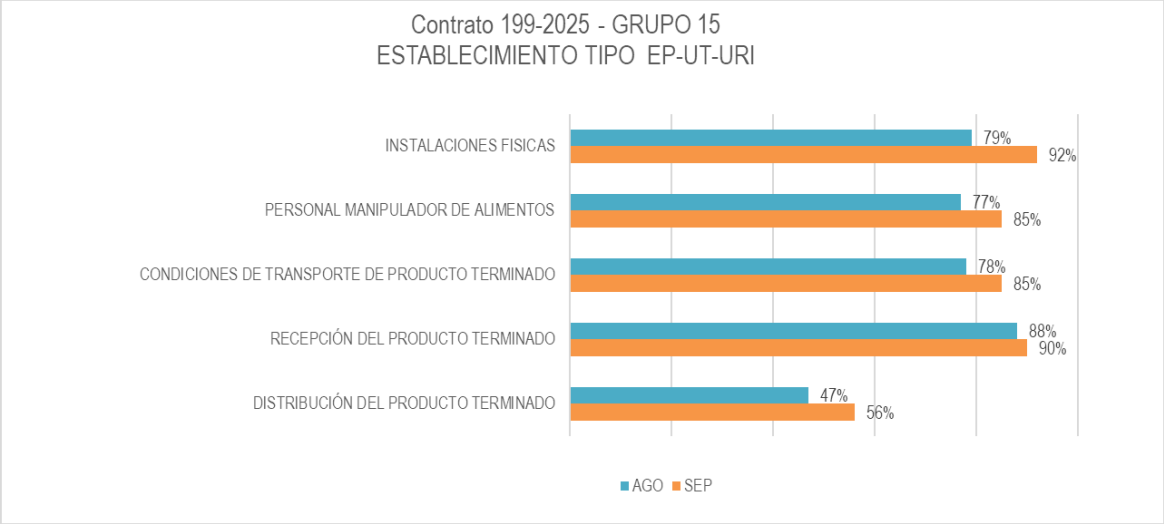
- **ERON COCUC CUCUTA (65%):** registros desactualizados de recepción de materia prima y control de producción, no presentan soportes de mantenimientos preventivos y correctivos realizados en el establecimiento, no se presentan hojas de vida de los equipos ni de los carros transportadores, no presentan soportes de calibración de los equipos de medición, no presentan soportes de verificación semanal de los termómetros, no presentan resultados de muestreo microbiológico para el período julio de 2025, no presentan registros de capacitaciones realizadas a la PPL en procesos de higienización de menaje, no se tienen soportes de ejecución del programa de capacitación, no se presenta paz y salvo por concepto de bonificación del personal manipulador de alimentos, proyectos productivos y pago de los servicios públicos correspondientes al mes agosto de 2025.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (53%): 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 53%, 8% menos que el período anterior, con los siguientes desempeños puntuales de los establecimientos: ERON EPMSC OCAÑA con 82% (no se cuenta con extintor de CO2), EPMSC AGUACHICA con 67% (no se cuenta con extintor de CO2 ni con manta anti-fuego), PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 62% (botiquín incompleto, extintores multipropósito descargados y vencidos, faltante de extintor de C=2 y de acetato de potasio, faltante de manta anti-fuego), ERON EPMSC PAMPLONA con 60% (faltante de elementos en el botiquín, no cuentan con extintor de acetato de potasio, faltante de guantes de neopreno y la campana extractora del servicio se encuentra fuera de funcionamiento), ERON COCUC CUCUTA con 47% (no presentan registros de capacitaciones en SST, faltante de elementos en el botiquín, faltante de señalización de la ruta

de evacuación, faltante de entrega guantes de neopreno e inadecuada ventilación en área de disposición de bandejas asadoras) y ERON EPMSC ARAUCA con 42% (no se cuenta con manta antifuego, no cuentan con extintores de CO2, la nutricionista del operador no cuenta con examen médico ocupacional de ingreso y no se han entregado guantes de neopreno para manipulación de objetos calientes).

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 septiembre 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 septiembre 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 81.6% 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 (92%): 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 92%, consolidándose como la de mejor desempeño del período y con 13% más que el período anterior, esto relacionado con que en EP OCAÑA disponen los alimentos directamente en el piso y en EP LIBERTAD ESCOBAL hacen uso de canastillas en inadecuadas condiciones de limpieza para el almacenamiento de los contenedores de alimentos. Los 12 establecimientos restantes obtuvieron calificaciones de 100%, en EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER y EP TRIGAL SIJIN no se pudo hacer la verificación de la categoría pues no se permitió el acceso, y en EP CAI ALFONSO LÓPEZ y EP CHINACOTA no se realiza almacenamiento temporal, la entrega se realiza de manera inmediata a la PPL.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (85%):** 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 85% de cumplimiento, 8% más que el período anterior, afectada por personal manipulador sin dotación en EP CHINACOTA, EP OCAÑA y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, y manipuladores sin documentación en EP GAULA- SAN RAFAEL, EP OCAÑA y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER. Los 14 establecimientos restantes, obtuvieron calificaciones de 100%.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (85%): 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 85% de cumplimiento, 7% 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 en motocicleta en EP BOCHALEMA y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, vehículos sin leyenda de Transporte de alimentos en EP CHINACOTA y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, suciedad en parte externa de vehículo transportador en EP CENTRO, contenedores de alimentos dispuestos directamente en el piso del vehículo transportador en EP OCAÑA, transporte de los contenedores de alimentos en el manubrio de la motocicleta que entrega en EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, no diligenciamiento de planilla de registro de temperaturas en EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER y EP OCAÑA, y no se entrega plan de rutas en EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER. Los 11 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 (90%): 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 90%, 2% más que en el período anterior, la cual se ve afectada por incumplimiento de horario en EP CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA, no suministro de componentes en EP AGUACHICA, EP SIJIN ARAUCA y EP CHINACOTA, ejecución de intercambios no reportados en EP ARAUCA, EP CHINACOTA, EP BOCHALEMA, EP CAI ALFONSO LÓPEZ, EP CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA, EP CENTRO, EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP LOS PATIOS y EP OCAÑA, empaque primario de panificados sin rotulación de trazabilidad en EP CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA y EP CAI VILLA DEL ROSARIO, y entrega de panificado no individualizado en EP GAULA- SAN RAFAEL y EP TRIGAL SIJIN. Para esta categoría solo 5 de los 18 establecimientos visitados obtuvieron el 100% de cumplimiento.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (56%): 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 56%, 9% 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 y EP SIJIN ARAUCA, 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 CENTRO, EP GAULA- SAN RAFAEL , EP LIBERTAD ESCOBAL, EP TRIGAL SIJIN, EP SARAVENA y EP TAME, y no entrega de utensilios para el consumo de alimentos en EP AGUACHICA, EP SIJIN ARAUCA, EP ARAUCA, EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, EP

SARAVENA y EP TAME. Para esta categoría solo 8 de los 18 establecimientos visitados obtuvieron el 100% de cumplimiento.

Es importante mencionar que durante el período la Interventoría realizó visitas a los establecimientos EP CAI AEROPUERTO, 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 septiembre 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%	3 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	4/09/2025	Favorable con requerimientos	89%	26 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones** **Hallazgo 1.1:** Se evidencia cruce de entrada y salida de materia prima y alimento preparado por la misma área **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.2: Se evidencia pisos deteriorados y de difícil desinfección en el área de preparación de jugos y en el área de almacenamiento de tubérculos. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencia superficie de pisos con porosidad y grietas en área de preparación de jugos y recepción de materia prima. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia falta de mantenimiento en el área de pre alistamiento (cuarto de conservación) **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: se evidencia arreglo en superficie de techo en área de preparación de jugos y cuarto de conservación, se realiza cambio de láminas. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia instalaciones sanitarias por fuera del área de preparación **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se evidencia instalaciones sanitarias para personal manipulador **Categoría: Equipos y Utensilios** **Hallazgo 2.1:** Se evidencia falta de mantenimiento al aire acondicionado en el área de conservación (pre alistamiento) **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: se evidencia cambio de equipo (aire acondicionado) en área de conservación o pre alistamiento.
EPMSC MAGANGUE	22/05/2024	Favorable con compromisos	86,0%	1 año, 4 meses y 8 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones** **Hallazgo 1.1**: El diseño del establecimiento y el acceso al área de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 presentan 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 visita de campo:** Se evidencia media caña con porosidad y acumulación de polvo en área de almacenamiento de víveres, sin embargo, contratista a mitad de mes de septiembre realiza mantenimiento a paredes y techos e instalaciones de medias cañas o unión pared - pared en área de producción y almacenamiento de Fruver **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%	3 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**: pisos en área de cocina caliente, lavado de menaje, elaboración de jugos y cocina caliente presentan ranuras entre

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					sus baldosas ocasionando estancamiento 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 vistieres. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: El servicio no cuenta con lockers ni vestidores. **Categoría: Equipos y utensilios** **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.

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 4.1:** 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.
EPMSC CARTAGENA	22/09/2025	Favorable con requerimiento	75,5%	7 días	**Categoría: Edificación e Instalaciones.**

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.1: Cercanía a zonas con crecimiento de malezas y circulación de animales e insectos. El control de proteínas identifico que se realizaba en la parte externa a la intemperie, indican que el proceso se empezó hacer adentro. Puerta de ingreso de personal y visitante se realiza directo al área de proceso **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: se evidencia alrededores con presencia de malezas, escombros y aguas estancadas. **Hallazgo 1.2:** Área de menaje no cuenta con drenaje interno, por lo que se evidencia empoza miento de agua. Y se evidencia baldosas partidas, en zona de despacho de producto. Piso de zona de proceso de tubérculos desgastado y perdida de continuidad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.3:** zona de almacenamiento de tubérculos, presenta ventilaciones sin protección. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: se evidencia que la malla del area de bodega de tubérculo no evita el ingreso de plagas, son muy gruesos los orificios **Categoría: Equipos y utensilios.** **Hallazgo 2.1:** No cuenta con cuarto de congelación, solo por nombre y este no alcanza temperaturas de congelación. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencia que cuarto de congelación, no cumple con las temperatura acorde la naturaleza del alimento almacenado en este, como son la

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					proteína pollo, y cerdo este debe estar a -18*C ,y el tablero de cuarto de congelación muestra 0.5*C., **Categoría: Personal manipulador** **Hallazgo 3.4:** En entrevista al personal se encontraron falencias en temas de BPM. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Requisitos higiénicos** **Hallazgo 4.1:** se encontró al proveedor Distribuidora de alimentos pesca pollo S.A.S., el cual no se encuentra en listado del establecimiento autorizados. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 4.3:** Cuarto de congelación no alcanza las temperaturas normativas, **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 4.4:** Área de almacenamiento de canastillas no es hermética, se encuentra saco de arroz almacenado tocando paredes. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Categoría: saneamiento **Hallazgo 5.1:** se evidencia tanque de almacenamiento de agua con tapa abierta. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 5.3:** No cuenta con un área de basuras, estas están dispuestas en la parte externa, **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se cuenta con un espacio físico para el depósito temporal de residuos solidos **Hallazgo 5.5:** Área de lavado es estrecha para la cantidad de utensilios que tienen (menaje) **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.
CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	08/06/2024	Favorable	99,0%	1 año, 3 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%	3 meses y 5 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Se evidencia estado de paredes y pisos en mal estado, muy deteriorados.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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%	5 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. **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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.4: Se evidencia que no hay lockers, ni vertieres, 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 los establecimientos carcelarios CMSBA Barranquilla – La Modelo (cuyo concepto sanitario tiene una fecha de expedición superior a un año), el EPMSC Montería, y el EPMSC San Andrés.

Por su parte, cinco (5) establecimientos presentan concepto favorable con requerimientos, con niveles de cumplimiento que oscilan entre el 75.5% y el 89%. Estos son: EPMSC Tierra Alta, EPMSC Barranquilla – El Bosque, EPMSC Cartagena, EPMSC Magangué (cuyo concepto sanitario tiene una fecha de expedición superior a un año) y EPMSC Sincelejo.

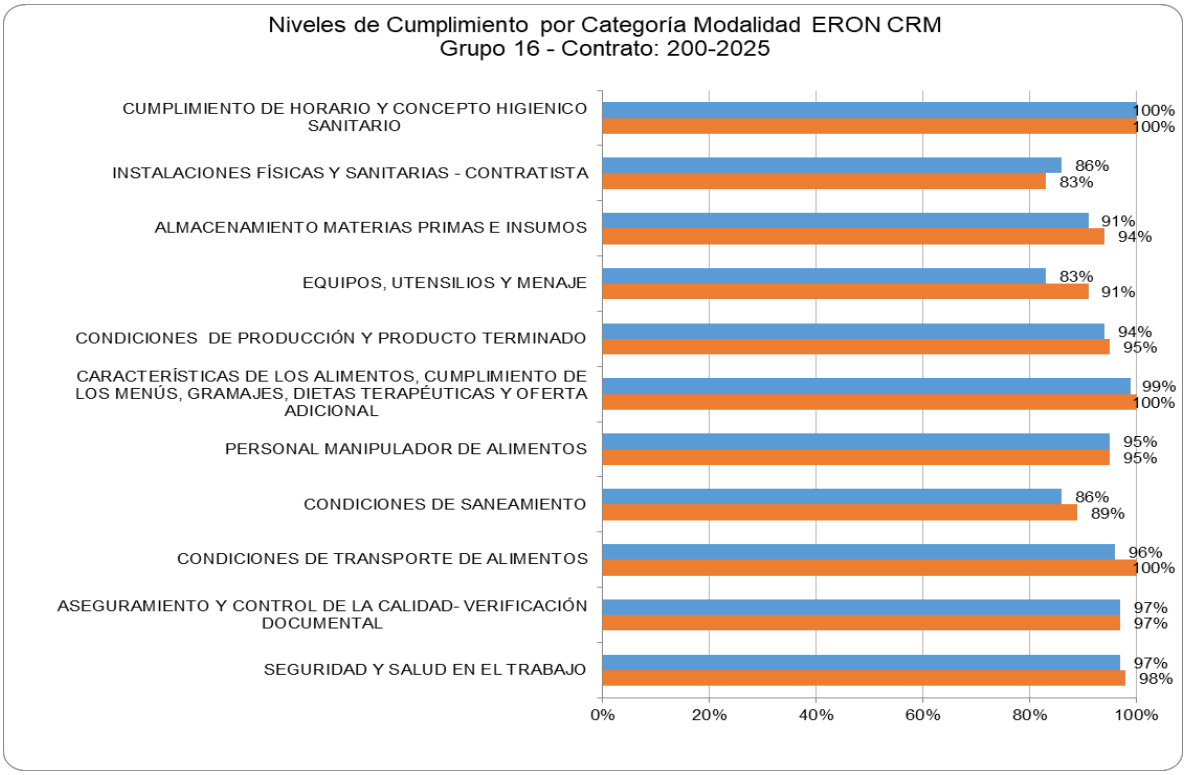
Durante el presente periodo 2 establecimientos que presentan conceptos sanitarios superiores a un (1) año; sin embargo, el contratista realizo la respectiva gestión realizando la solicitud de visita. Cabe destacar que no se aplicó ninguna medida sanitaria a los establecimientos del grupo 16. Asimismo, en los establecimientos EPMSC Sincelejo y EPMSC Cartagena se realizó una visita por parte del ente territorial de salud durante el mes de septiembre.

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

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

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

Durante el mes de septiembre, 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 (83%):

Durante el mes de septiembre se evidenció comportamiento estable en el porcentaje de cumplimiento de la categoría. Aunque se presentaron cumplimientos al 100% en la categoría del establecimiento 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 **CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO**, se observó entrada del piso del cuarto frio con grietas, y pared del área de despacho en obra gris, en la **Planta Externa Contingencia G16 – EPMSC Barranquilla**

El Bosque, se evidencian pisos del área de recepción, almacenamiento y de preparación con desprendimiento de material y sifón sin protección. 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 ausencia de área para el depósito temporal de residuos. En **EPMSC Magangué** se evidencia falta de mantenimiento correctivo en áreas de almacenamiento, superficies porosas y sin pulimiento en los mesones de alistamiento de raciones y en techo de área de almacenamiento de Fruver, ausencia de instalaciones sanitarias para el personal manipulador, estructura de estantería en mal estado y con presencia de corrosión. En **EPMSC Montería**, se detectaron 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 evidencia falta de instalaciones sanitarias, y un depósito temporal de residuos no protegido pese a estar demarcado. Por su parte, **EPMSC Tierralta** área de residuos sin señalización ni cumplimiento de normas mínimas, pisos con grietas y ranuras que generan empozamiento, techos en área de elaboración de jugos y lavado con humedad, 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 (94%):

Durante el mes evaluado, los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRÉS y CONT PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE alcanzaron el 100% de cumplimiento. No obstante, se observaron incumplimientos en **EPMSC Cartagena**, se detectaron múltiples inconsistencias en el cumplimiento de la proyección del plan de compras. En **EPMSC Magangué**, se el incumplimiento constante en la proyección del plan de compras y deficiencias en el distanciamiento perimetral del área de conservación de fruver, dificultando la limpieza. En **EPMSC Sincelejo**, el incumplimiento constante en la proyección del plan de compras especialmente en el componente proteico, cuarto de conservación de Fruver con el aire acondicionado sin funcionar. Finalmente, en **EPMSC Tierralta**, no se cumplía con el plan de compras por falta de proteína para los menús establecidos.

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

Los establecimientos ERON EPMSC TIERRALTA y CONT PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE obtuvieron un cumplimiento del 100%. Sin embargo, 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** los carros transportadores internos no cuentan con puertas. En **EPMSC Cartagena** se reportó la falta de marmitas, teniendo fuera de servicio una de las 3 aprobadas dentro de la propuesta de reemplazo presentada, así como 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**, los carros transportadores sin puertas o sistema de cierre. En **EPMSC Montería** se encontró menaje (olla) en estado de deterioro y con abolladuras. En **EPMSC San Andrés** los equipos de congelación no son de material resistente a la corrosión, dos se encontraron recubiertos con pintura y presencia de óxido. En **EPMSC Sincelejo** se evidenció horno dañado con corrosión y sin rotulado, 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 (95%):

Los establecimientos ERON EPMSC MAGANGUÉ, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRÉS, 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 500 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 1490 PPL. La **planta externa de contingencia** G16 también presenta esta no conformidad, evidenciando el ensamble de alimentos en recipientes no isotérmicos para más de 1200 raciones diarias. En **EPMSC Cartagena** se identificó todos los menús distribuidos en diferentes tiempos de comida y para distintos partes poblacionales (de hasta 2137 PPL) son servidos en recipientes no isotérmicos.

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

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.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%):

Los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC MONTERIA. ERON EPMSC SAN ANDRÉS, ERON EPMSC TIERRALTA y CONT PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE alcanzaron el 100% de cumplimiento. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **ERON EPMSC BARRANQUILLA**, no se cuenta con un área para el lavado de manos en el área dispuesta para la entrega de las raciones. **EPMSC Cartagena**, el contratista incumple reiteradamente con el número mínimo de manipuladores exigido. Para diferentes partes del establecimiento que oscilan entre 2100 y 2138 PPL, se requieren 30 manipuladores, pero en todos los casos solo se evidencia la presencia de 24 o 25. 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 (89%):

En el establecimiento ERON EPMSC SAN ANDRÉS se alcanzó el 100%. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en **CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO**, se evidencian techos de producción con desprendimiento de pintura, ausencia de gel antibacterial, falta de recipientes con tapa para la disposición temporal de residuos, no se cuenta con soporte de articulación con el PIGA del establecimiento ,en la **Planta Externa Contingencia G16 - EPMSC Barranquilla El Bosque**, se evidenciaron superficies de pared en áreas de almacenamiento con humedad y acumulación de polvo, techo de la bodega de tubérculos y presencia de hongos en el área de recepción de materia prima. En el **EPMSC BARRANQUILLA EL BOSQUE**, carros transportadores con presencia de óxido. 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, no se cuenta con recipientes suficientes para disposición de residuos sólidos. En el **EPMSC Magangué**, se observó superficie de estantería con porosidad y corrosión, 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 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, lamita de techo desprendida y presencia de moscas en el parea de prealistamiento de materia prima. 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 (100%):

Durante el mes de septiembre, el resultado de la evaluación del cumplimiento de condiciones de transporte de alimentos en los establecimientos del Grupo 16. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC CARTAGENA, en los demás establecimientos del grupo 16 esta categoría fue evaluada como no observado debido a que durante las visitas no se observó el ingreso de materias primas a los establecimientos.

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

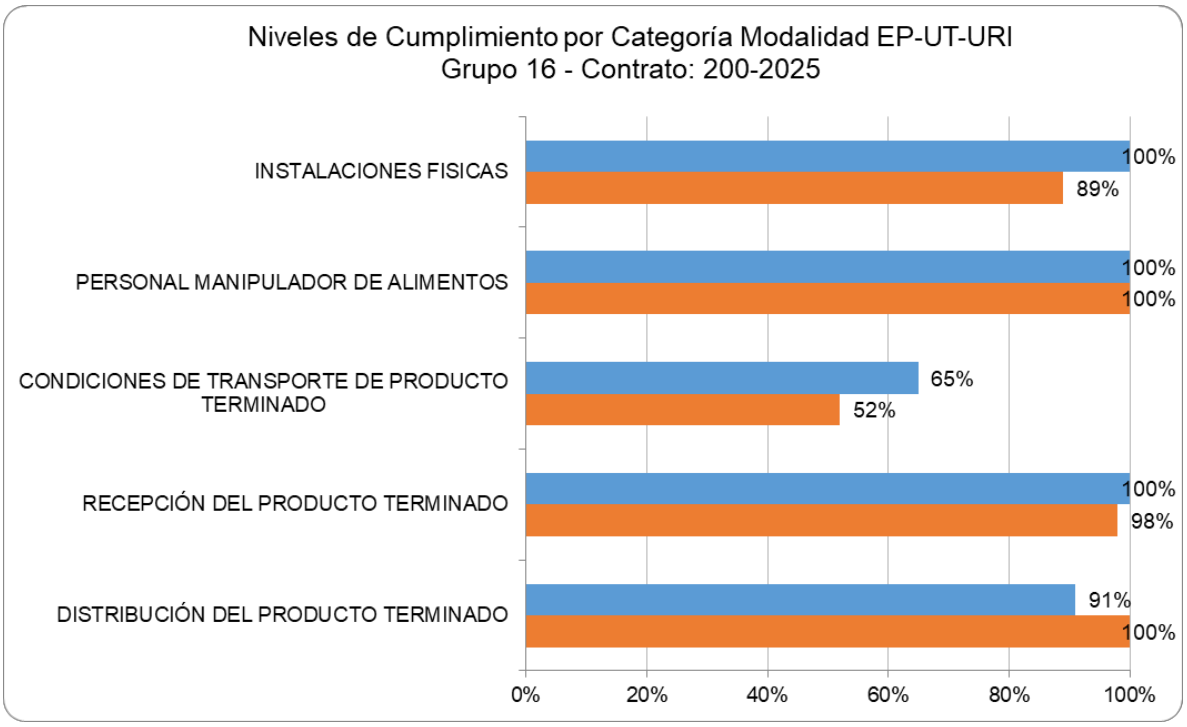
Obtuvieron cumplimiento del 100% los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRÉS, ERON EPMSC TIERRALTA, ERON EPMSC SINCELEJO y CONT PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC Cartagena**, no se evidencia documentación ni la realización de mantenimiento preventivo a los carros transportadores. En el **EPMSC Magangué**, se identificó la presencia de corrosión en la superficie del piso de los carros transportadores, a pesar de contar con los registros de mantenimiento. 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 (98%):

Alcanzaron el 100% de cumplimiento los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC CARTAGENA, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC TIERRALTA, 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 la campana extractora no se encuentra funcionando adecuadamente.

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 septiembre 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 septiembre 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 88% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (89%):

En la evaluación de las Instalaciones Físicas, se constató un cumplimiento del 100% en los establecimientos EP BARRANCO DE LOBA, ARCAR, ARCOR - BACAIM 1 y EJEMA (BIVER MALAMBO), 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, sin embargo se presentó un incumplimiento en la ESTACIÓN DE POLICÍA EP ESMERALDA, donde se evidenció registro de aguas residuales sin tapa o protección, el cual genera malos olores o un foco de contaminación para los alimentos recepcionados a unos 5 metros del lugar donde se realiza el almacenamiento temporal de los componentes.

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 (52%):
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 no cuenta con la leyenda transporte de alimentos. En **UT ARCAR**, se evidenció que no cuentan con vehículo de transporte de alimentos para el producto terminado. En **UT ARCOR – BACAIM 1** Se observó que el SOAT del vehículo transportador se encontraba vencido desde el día 22 de agosto de 2025. Por último, en **ESTACIÓN DE POLICIA EP ESMERALDA,** se observaron estibas y canastillas con acumulación de polvo al interior de la superficie del vehículo de placa HET 821.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%):
El contratista cumplió al 100% con la recepción del producto terminado, entregando los alimentos en los horarios establecidos según la OTM en los establecimientos EP BARRANCO DE LOBA, ARCAR, ESTACION DE POLICIA EP ESMERALDA y EJEMA (BIVER MALAMBO), sin exceder los tiempos permitidos, especialmente en la alimentación extramural a la PPL; socializó y comunicó oportunamente el ciclo de menús y sus actualizaciones a los establecimientos, garantizó la entrega completa de todos los componentes del menú verificado respetando los intercambios autorizados, mantuvo los gramajes y especificaciones técnicas aprobadas por la USPEC, y aseguró que los alimentos estuvieran libres de contaminación, correctamente rotulados y con la calidad organoléptica requerida, manteniendo las temperaturas adecuadas al momento de recepción; además, gestionó correctamente las renuncias a alimentación o dietas con la documentación necesaria y realizó la entrega directa al responsable designado, cumpliendo todos los procedimientos establecidos para garantizar la trazabilidad y calidad del servicio. Se presentó una afectación en el establecimiento **ARCOR – BACAIM 1** donde se realizó el intercambio del componente proteico en el tiempo de comida almuerzo y este intercambio no fue notificado a la interventoría.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):

Durante el mes de septiembre, 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 septiembre 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%	10 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**: se evidencia techos metálicos, en cocina caliente, los cuales no permiten una adecuada limpieza y desinfección **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 2.3:** 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. Sin embargo, se está a la espera del reemplazo de estas rejillas. en el próximo mes

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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	13/08/2025	Favorable con requerimiento	88%	1 mes y 17 días.	**Categoría**: **Edificación e instalaciones** **Hallazgo 1.2:** Se evidencia pisos en el área de cocina con grietas y rugosidad, lo que puede facilitar, la acumulación de polvo. Adicionalmente se observa paredes con humedad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencia paredes con desprendimiento de pintura, en cocina caliente y área de Dietas pisos con porosidad en cocina caliente. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia baños de accionamiento manual. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Personal manipulador de alimentos** **Hallazgo 3.3:** se evidencia que no cuenta con un sistema de lavado de manos entre el área de evacuación de residuos sólidos y procesamiento. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Requisitos higiénicos**

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 4.4: se evidencia que el área de almacenamiento de contra muestras, separación entre el piso y la puerta, lo que podría facilitar el ingreso de plagas o roedores **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.
EPMSC RIOHACHA	07/07/2025	Favorable	93,5%	3 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. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Equipos y utensilios.**

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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%	1 mes y 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. Sin embargo, se están realizando adecuaciones locativas, de acuerdo al plan de mejora propuesto por el contratista, donde se evidencia mantenimiento o cambio de baldosas en paredes en alrea de almacenamiento de víveres. en área de producción. Se está a la espera de instalación de medias cañas en las áreas de producción y en las áreas de almacenamiento.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. Sin embargo, se observa instalación de 2 extractores, uno en área de producción y otro en área de pre alistamiento de proteína, con el fin de disipar las altas temperaturas concentradas en las distintas áreas de la planta. **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 instalaciones sanitarias para el personal manipulador de alimentos.se observa instalación de puerta a la entrada del baño en área administrativa. **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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Categoría: Saneamiento. **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 7 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%	1 mes y 17 días.	**Categoría: Edificación e instalaciones** **Hallazgo 1.1:** Se evidencia en el momento de la visita apertura en la parte de arriba

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 discontinuidad en área de preparación lo que puede facilitar la acumulación de suciedad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: los pisos en cocina caliente son de tablón rojo. **Hallazgo 1.3:** Se evidencian techos rústicos (estucados) lo que dificulta la limpieza. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Techos, en general son de material poroso no resistente. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia instalaciones sanitarias de accionamiento manual. **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, tres (3) cuentan con concepto sanitario favorable, con niveles de cumplimiento superiores al 90%. Estos corresponden a EPMSC Riohacha, Planta Externa Valledupar y EPMSC Santa Marta (cuyo concepto sanitario cuenta con una fecha de expedición superior a un año).

Por su parte, tres (3) establecimientos presentan concepto favorable con requerimientos, con niveles de cumplimiento que oscilan entre el 75.5% y el 88%. Estos son: EPMSC Valledupar La Tramacúa, EPAMSCAS Valledupar y Planta De Producción Externa - El Banco.

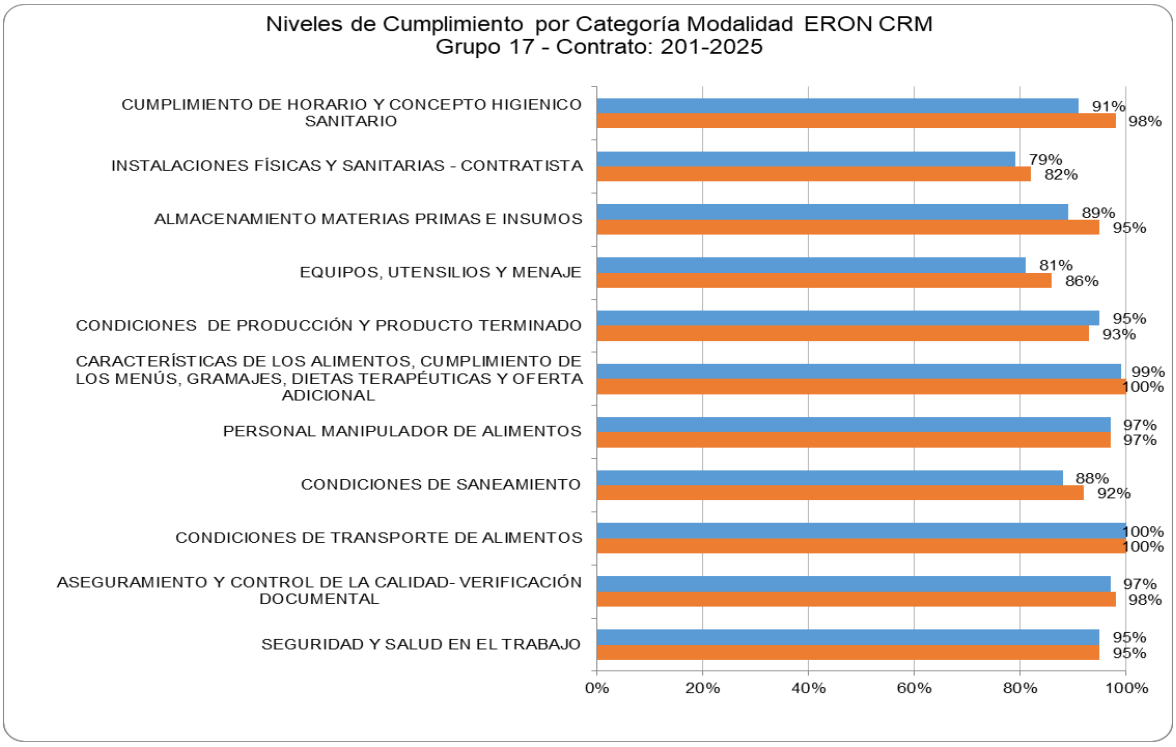
Durante el presente periodo, un establecimiento presentó concepto sanitario con una vigencia superior a un (1) año. No obstante, el contratista llevó a cabo la gestión correspondiente, solicitando la visita respectiva.

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

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

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

Durante el mes de septiembre, 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, PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA, EPAMSCAS VALLEDUPAR, EPMSC SANTA MARTA y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en la ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA, donde se evidenció el incumplimiento en el horario de entrega de las raciones del tiempo de comida cena, siendo estas suministradas a las 5:35 p.m. cuando el horario según lo establecido en la OTM es de 03:00 p.m. a 05:00 p.m.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (82%):

Durante el mes evaluado, el establecimiento PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 alcanzó el 100% de cumplimiento. No obstante, se observaron incumplimientos en la **Planta de Contingencia G17 Banco**, donde no cuenta con instalaciones sanitarias para el personal manipulador 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 identifica paredes y media cañas con desprendimiento de pintura y manchadas en almacenamiento de Fruver, el área de ensamble de raciones es contigua a la de producción sin exclusividad para esta actividad, el marco de entrada al área de Fruver con desprendimiento y sin resanar. En **EPMSC Santa Marta**, se evidencia puerta del área de almacenamiento sin protección contra insectos. 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 el sistema de rejillas presenta óxido. Finalmente, en **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, se detectan medias sin continuidad en zona de producción, pisos porosos y con baldosas faltantes en área de producción y frente al área de jugos, tres extractores sin angeos, rejillas en zona de producción rotas y hundidas, con desprendimiento de pintura y con corrosión, el área de ensamble de dietas es contigua al área de cocina caliente.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (95%):

Durante el mes de septiembre se evidenciaron cumplimientos al 100% en la categoría en los establecimientos EPAMSCAS VALLEDUPAR y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17, para el periodo de corte informado, se revela en la **Planta de Contingencia G17 Banco**, no se evidencia la presencia de componentes proteicos como queso y carne de res para el menú 6 en los tiempos de desayuno y almuerzo proyectados para el 03 de septiembre de 2025, así como tampoco se encontró la totalidad de las materias primas para las preparaciones proyectadas para los días 13, 17 y 25 de septiembre. En **EPMSC Riohacha** no se observó materia prima almacenada durante la visita. En **EPMSC Santa Marta**, incumplimiento en la proyección del plan de compras al no tener en almacenamiento las materias primas necesarias para mínimo dos días de producción. Finalmente, en **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, también se evidenció incumplimiento en la proyección del plan de compras al no contar con la totalidad de las materias primas, en su mayoría componente proteico para cumplir con los menús establecidos.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (86%):

Durante el mes de septiembre 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**, no se evidenció equipo pelapapas de 50Kg/h, este ingresó al finalizar la visita, sin embargo, no se pudo confirmar si se encontraba en funcionamiento. En **EPMSC Riohacha**, el equipo pelapapas de 200Kg/h se encontró con fallas en su funcionamiento y hay estufas sucias con acumulación de hollín y óxido. En **EPMSC Santa Marta**, los carros transportadores no cuentan con sistema de cierre según la OTM. En **EPAMSCAS Valledupar**, se evidenció que falta una licuadora no industrial de 2L para cumplir con los equipos mínimos requeridos según el anexo 5, además, se observó el carro transportador de dietas con llantas desgastadas. En **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, 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; persiste el incumplimiento en carros transportadores; y se detectó corrosión en un carro transportador de patios de alta seguridad. Finalmente, en **PLA Planta Externa Obligatoria G17**, se observó que las estufas no cuentan con la totalidad de las perillas de encendido y control de llama.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (93%):

Los establecimientos ERON EPMSC EL BANCO, CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 obtuvieron un cumplimiento del 100%. Sin embargo, la categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC Riohacha**, se evidencia uso de recipientes de plástico y no de recipientes isotérmicos para el ensamble de las raciones suministradas en fondos para un parte promedio de 380 PPL. 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 en todos los tiempos de comida. Esta situación compromete la adecuada conservación de los alimentos en temperatura segura de un promedio de 1020 PPL. En **EPAMSCAS Valledupar,** se observa el ensamble de las raciones a suministrar en fondos para un promedio de 680 PPL en recipientes de plástico no isotérmicos. Finalmente, en **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, se constató la entrega de los componentes de los diferentes tiempos de comida en tanques plásticos en lugar de recipientes isotérmicos, destinados a los fondos de un promedio de 1500 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 (100%):

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

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%):

Los establecimientos ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA, ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 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 para distribuir a un parte de entre 1050 y 1150 PPL.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (92%):

Durante el mes de septiembre se evidenció que los establecimientos ERON EPMSC EL BANCO, CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 alcanzaron el 100% de cumplimiento. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC Riohacha**, donde se observó la inexistencia de una secuencia lógica en los procesos de producción, acumulación de grasa y hollín en zona de estufas. En el **EPMSC Santa Marta**, los pisos del cuarto de congelación y refrigeración presentan deterioro, láminas rotas, grietas y empozamiento de agua, pared del área de cocina caliente con presencia de losas rotas, estufa con presencia de suciedad por mala combustión, ollas y estufas con presencia de hollín, ausencia de dotación en el servicio sanitario (no había gel antibacterial). En el **EPAMSCAS Valledupar**, se evidencian acumulaciones de grasa en paredes y techos de la cocina caliente, así como hollín en el área, vigas de los techos de cocina caliente con acumulación de grasa lo que representa un riesgo para la inocuidad alimentaria. En el **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, persiste la acumulación de grasa y hollín en paredes y techos de la cocina caliente.

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

Durante el mes de septiembre, el resultado de la evaluación del cumplimiento de condiciones de transporte de alimentos en los establecimientos del Grupo 17. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos ERON EPMSC EL BANCO y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 donde se encontraron los vehículos en óptimas condiciones higiénicas, así como con su respectiva documentación al día, en los demás establecimientos del grupo 16 esta categoría fue evaluada como no observado debido a que durante las visitas no se observó el ingreso de materias primas a los establecimientos.

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

Obtuvieron cumplimiento del 100% los establecimientos ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC SANTA MARTA, CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC Riohacha**, donde el contratista no presenta el certificado de paz y salvo correspondiente al mes de julio. Por su parte, en el **EPAMSCAS Valledupar,** el contratista tampoco suministró el paz y salvo correspondiente al mes de julio, por último en el **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, no se cuenta con soporte del paz y salvo correspondiente al mes de julio y no se evidenciaron los registros actualizados de capacitación a los representantes de los patios respecto a la higiene de las fiambreras.

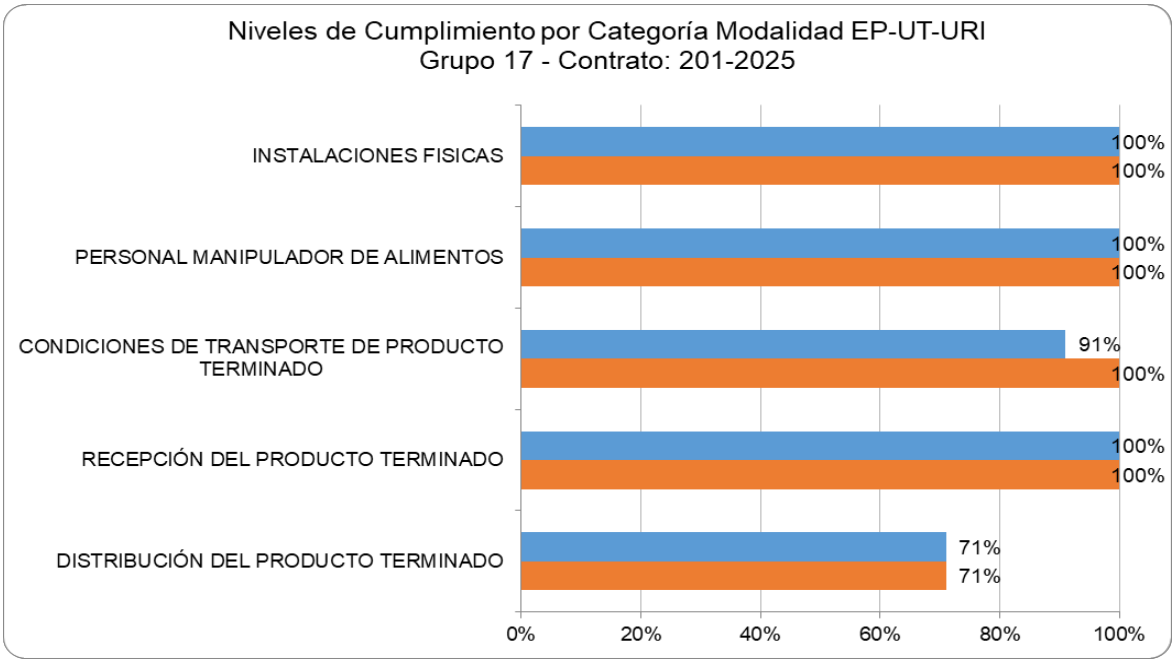
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (95%):

Obtuvieron cumplimiento del 100% los establecimientos ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA, ERON EPMSC SANTA MARTA, CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, donde se identificó un extractor con presencia de corrosión en la zona de producción.

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 septiembre 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 septiembre 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 98% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%):
En la evaluación de las Instalaciones Físicas, se constató un cumplimiento 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 (100%):

Durante el mes de septiembre, el resultado de la evaluación del cumplimiento en los establecimientos del Grupo 17. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en la totalidad de los establecimientos visitados, evidenciándose el uso de vehículos de transporte de alimentos acorde a la normatividad legal vigente, con todos los documentos al día y el cumplimiento de en el diligenciamiento de las planillas de registro de temperatura y el plan de rutas.

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 establecimientos, garantizó la entrega completa de todos los componentes del menú verificado respetando los intercambios autorizados, mantuvo los gramajes y especificaciones técnicas aprobadas por la USPEC, y aseguró que los alimentos estuvieran libres de contaminación, correctamente rotulados y con la calidad organoléptica requerida, manteniendo las temperaturas adecuadas al momento de recepción; además, gestionó correctamente las renuncias a alimentación o dietas con la 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 septiembre, 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), ESTACIÓN DE POLICIA EP EL BANCO y EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en las estaciones de policía (**Dpto. Policía Guajira, Fiscalía General 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 de lo establecido en el Anexo Técnico del contrato de Interventoría No. 206 de 2025, identificó los hallazgos en campo resultantes de las visitas técnicas del periodo comprendido entre el 1 al 30 de septiembre 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.

En este periodo, la interventoría notificó 200 requerimientos de solicitud de planes de mejora, los cuales corresponden a 837 visitas técnicas efectivas realizadas en los Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios, Estaciones de Policía, Unidades de Reacción Inmediata y Unidades Tácticas; los cuales representan a 4800 hallazgos los cuales fueron objeto de solicitud de plan de mejora, en el periodo comprendido desde el 1 al 30 de septiembre del año en curso.

A continuación, se detalla cada uno planes de mejora requeridos por grupo y establecimiento en el mes de SEPTIEMBRE, de manera discriminada:

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
G01	CRF-K2-2167-2025
	CRF-K2-2145-2025

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
	CRF-K2-2135-2025
	CRF-K2-2083-2025
	CRF-K2-2036-2025
	CRF-K2-1987-2025
	CRF-K2-1933-2025
	CRF-K2-1873-2025
	CRF-K2-1807-2025
	CRF-K2-1779-2025
	CRF-K2-1756-2025
G02	CRF-K2-2136-2025
	CRF-K2-2114-2025
	CRF-K2-2096-2025
	CRF-K2-2037-2025
	CRF-K2-1988-2025
	CRF-K2-1934-2025
	CRF-K2-1780-2025
	CRF-K2-1757-2025
G03	CRF-K2-2169-2025
	CRF-K2-2137-2025
	CRF-K2-2115-2025
	CRF-K2-2038-2025
	CRF-K2-1989-2025
	CRF-K2-1874-2025
	CRF-K2-1808-2025
	CRF-K2-1758-2025
G04	CRF-K2-2230-2025
	CRF-K2-2185-2025
	CRF-K2-2170-2025
	CRF-K2-2138-2025
	CRF-K2-2039-2025
	CRF-K2-1990-2025
	CRF-K2-1935-2025
	CRF-K2-1909-2025
	CRF-K2-1770-2025
G05	CRF-K2-2186-2025
	CRF-K2-2146-2025
	CRF-K2-2074-2025
	CRF-K2-2040-2025
	CRF-K2-1962-2025
	CRF-K2-1902-2025
	CRF-K2-1849-2025
	CRF-K2-1835-2025
	CRF-K2-1810-2025

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
	CRF-K2-1781-2025
	CRF-K2-1771-2025
G06	CRF-K2-2232-2025
	CRF-K2-2171-2025
	CRF-K2-2139-2025
	CRF-K2-2097-2025
	CRF-K2-2041-2025
	CRF-K2-1991-2025
	CRF-K2-1910-2025
	CRF-K2-1811-2025
	CRF-K2-1772-2025
G07	CRF-K2-2212-2025
	CRF-K2-2187-2025
	CRF-K2-2147-2025
	CRF-K2-2098-2025
	CRF-K2-2042-2025
	CRF-K2-2005-2025
	CRF-K2-1984-2025
	CRF-K2-1936-2025
	CRF-K2-1875-2025
	CRF-K2-1850-2025
	CRF-K2-1782-2025
G08	CRF-K2-2233-2025
	CRF-K2-2188-2025
	CRF-K2-2172-2025
	CRF-K2-2140-2025
	CRF-K2-2099-2025
	CRF-K2-2043-2025
	CRF-K2-1992-2025
	CRF-K2-1911-2025
	CRF-K2-1812-2025
	CRF-K2-1773-2025
G09	CRF-K2-2189-2025
	CRF-K2-2148-2025
	CRF-K2-2100-2025
	CRF-K2-2044-2025
	CRF-K2-2006-2025
	CRF-K2-1963-2025
	CRF-K2-1938-2025
	CRF-K2-1897-2025
	CRF-K2-1876-2025
	CRF-K2-1851-2025
	CRF-K2-1813-2025

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
	CRF-K2-1783-2025
G10	CRF-K2-2256-2025
	CRF-K2-2234-2025
	CRF-K2-2149-2025
	CRF-K2-2075-2025
	CRF-K2-2045-2025
	CRF-K2-2020-2025
	CRF-K2-2017-2025
	CRF-K2-1903-2025
	CRF-K2-1836-2025
	CRF-K2-1814-2025
	CRF-K2-1784-2025
	CRF-K2-1774-2025
G11	CRF-K2-2257-2025
	CRF-K2-2235-2025
	CRF-K2-2191-2025
	CRF-K2-2150-2025
	CRF-K2-2076-2025
	CRF-K2-2046-2025
	CRF-K2-2021-2025
	CRF-K2-1965-2025
	CRF-K2-1904-2025
	CRF-K2-1853-2025
	CRF-K2-1837-2025
	CRF-K2-1785-2025
G12	CRF-K2-2236-2025
	CRF-K2-2213-2025
	CRF-K2-2199-2025
	CRF-K2-2173-2025
	CRF-K2-2151-2025
	CRF-K2-2101-2025
	CRF-K2-2077-2025
	CRF-K2-2047-2025
	CRF-K2-2022-2025
	CRF-K2-1939-2025
	CRF-K2-1905-2025
	CRF-K2-1898-2025
	CRF-K2-1877-2025
	CRF-K2-1854-2025
	CRF-K2-1838-2025
	CRF-K2-1815-2025
	CRF-K2-1786-2025
	CRF-K2-1775-2025

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
G13	CRF-K2-2266-2025
	CRF-K2-2259-2025
	CRF-K2-2237-2025
	CRF-K2-2200-2025
	CRF-K2-2192-2025
	CRF-K2-2174-2025
	CRF-K2-2152-2025
	CRF-K2-2142-2025
	CRF-K2-2102-2025
	CRF-K2-2078-2025
	CRF-K2-2048-2025
	CRF-K2-2018-2025
	CRF-K2-1993-2025
	CRF-K2-1947-2025
	CRF-K2-1940-2025
	CRF-K2-1906-2025
	CRF-K2-1899-2025
	CRF-K2-1878-2025
	CRF-K2-1855-2025
	CRF-K2-1839-2025
	CRF-K2-1816-2025
	CRF-K2-1776-2025
G14	CRF-K2-2260-2025
	CRF-K2-2238-2025
	CRF-K2-2214-2025
	CRF-K2-2175-2025
	CRF-K2-2118-2025
	CRF-K2-2049-2025
	CRF-K2-1994-2025
	CRF-K2-1967-2025
	CRF-K2-1941-2025
	CRF-K2-1907-2025
	CRF-K2-1817-2025
G15	CRF-K2-2261-2025
	CRF-K2-2194-2025
	CRF-K2-2176-2025
	CRF-K2-2153-2025
	CRF-K2-2143-2025
	CRF-K2-2119-2025
	CRF-K2-2079-2025
	CRF-K2-2050-2025
	CRF-K2-1995-2025
	CRF-K2-1968-2025

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION
	CRF-K2-1942-2025
	CRF-K2-1879-2025
	CRF-K2-1840-2025
	CRF-K2-1818-2025
	CRF-K2-1759-2025
G16	CRF-K2-2239-2025
	CRF-K2-2154-2025
	CRF-K2-2120-2025
	CRF-K2-2080-2025
	CRF-K2-2051-2025
	CRF-K2-1996-2025
	CRF-K2-1943-2025
	CRF-K2-1880-2025
	CRF-K2-1856-2025
	CRF-K2-1777-2025
	CRF-K2-1760-2025
G17	CRF-K2-2240-2025
	CRF-K2-2124-2025
	CRF-K2-2121-2025
	CRF-K2-2081-2025
	CRF-K2-2052-2025
	CRF-K2-1997-2025
	CRF-K2-1944-2025
	CRF-K2-1881-2025
	CRF-K2-1819-2025
	CRF-K2-1778-2025

Es preciso señalar que, durante el periodo de ejecución del presente informe, se realizó seguimiento a la ejecución de acciones de mejora a 1089 de los hallazgos notificados el periodo anterior evidenciando que 643 hallazgos se cerraron con subsanación, 445 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 agosto y septiembre, para cada grupo se muestra a continuación.

CONTRATO	TIPO CIERRE	CANTIDAD
G01	TOTAL	**159**
	EN SEGUIMIENTO	31
	CON SUBSANACION	69
	SIN SUBSANACION	59
G02	TOTAL	**114**
	EN SEGUIMIENTO	31
	CON SUBSANACION	60

CONTRATO	TIPO CIERRE	CANTIDAD
	SIN SUBSANACION	23
G03	TOTAL	**159**
	EN SEGUIMIENTO	55
	CON SUBSANACION	65
	SIN SUBSANACION	39
G04	TOTAL	**248**
	EN SEGUIMIENTO	49
	CON SUBSANACION	112
	SIN SUBSANACION	87
G05	TOTAL	**162**
	EN SEGUIMIENTO	54
	CON SUBSANACION	69
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	4
	SIN SUBSANACION	35
G06	TOTAL	**208**
	EN SEGUIMIENTO	48
	CON SUBSANACION	80
	SIN SUBSANACION	80
G07	TOTAL	**237**
	EN SEGUIMIENTO	79
	CON SUBSANACION	99
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	3
	SIN SUBSANACION	56
G08	TOTAL	**185**
	EN SEGUIMIENTO	41
	CON SUBSANACION	94
	SIN SUBSANACION	50
G09	TOTAL	**389**
	EN SEGUIMIENTO	99
	CON SUBSANACION	178
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	3
	SIN SUBSANACION	109
G10	TOTAL	**534**
	EN SEGUIMIENTO	184
	CON SUBSANACION	191
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	1
	SIN SUBSANACION	158
G11	TOTAL	**261**
	EN SEGUIMIENTO	105
	CON SUBSANACION	72
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	10
	SIN SUBSANACION	74
G12	TOTAL	**201**

CONTRATO	TIPO CIERRE	CANTIDAD
	EN SEGUIMIENTO	43
	CON SUBSANACION	117
	SIN SUBSANACION	41
G13	TOTAL	**1084**
	EN SEGUIMIENTO	462
	CON SUBSANACION	356
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	6
	SIN SUBSANACION	260
G14	TOTAL	**201**
	EN SEGUIMIENTO	90
	CON SUBSANACION	55
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	4
	SIN SUBSANACION	52
G15	TOTAL	**479**
	EN SEGUIMIENTO	182
	CON SUBSANACION	80
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	6
	SIN SUBSANACION	211
G16	TOTAL	**108**
	EN SEGUIMIENTO	13
	CON SUBSANACION	69
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	4
	SIN SUBSANACION	22
G17	TOTAL	**71**
	EN SEGUIMIENTO	11
	CON SUBSANACION	44
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	4
	SIN SUBSANACION	12
Total general		**4800**

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

FECHA	AREA	ASUNTO	CONSECUTIVO
2/09/2025	Técnica	Requerimiento Frente a Solicitud con Asunto: Solicitud de aprobación para entrega de alimentación en fondos Grupo 3	CRF-1512-2025
2/09/2025	Técnica	REQUERIMIENTO Alternativa Cambio Carros Transportadores Cerrados Grupo 8. – Contrato 192-2025.	CRF-1514-2025
3/09/2025	Técnica	Requerimiento Frente a Solicitud con Asunto: Solicitud de autorización de uso de carros no isotérmicos G1 y G9	CRF-1527-2025
4/09/2025	Técnica	Requerimiento de información frente a la solicitud realizada a través del oficio con asunto INFORME TECNICO CAPACIDAD DE PERSONAL EN ERON CPMSCBOG-MODELO, GRUPO 7.	CRF-1542-2025

FECHA	AREA	ASUNTO	CONSECUTIVO
8/09/2025	Técnica	REQUERIMIENTO Solicitud autorización uso de recipientes no isotérmicos por costos, por logística de distribución y por protocolo de seguridad en Erones de GRUPO 6-7, CTO-190-2025 Y CTO-191-2025	CRF-1576-2025
9/09/2025	Técnica	Requerimiento por novedades en el servicio de alimentación de COPED PEDREGAL durante el acompañamiento del Oficial de Servicio Compañía José María Córdoba Estructura Dos, el día 08/09/2025. Grupo 13 – Contrato 197-2025.	CRF-1606-2025
10/09/2025	Técnica	Requerimiento a solicitud con asunto: USO CARROS TRANSPORTADORES CERRADOS, DESEQUILIBRIO ECONOMICO EN LOS ESTABLECIMIENTOS A CARGO DEL GRUPO 3.	CRF-1611-2025
10/09/2025	Técnica	Requerimiento frente a los informes de limitaciones de áreas radicados por Grupo 1 para los establecimientos a cargo CPMASPY Popayan, CPMSTUL Tulua, De Popayán, EPMSC El Bordo, EPMSC Ipiales, EPMSC Pasto, EPMSC Tumaco, EPMS Túquerres y Planta Externa.	CRF-1615-2025
11/09/2025	Técnica	Requerimiento por Alerta ante evidencia de desabastecimiento de materia prima Arroz-Planta Externa G2	CRF-1628-2025
14/09/2025	Técnica	Requerimiento frente al cumplimiento de las funciones del administrados del establecimiento EPMSC LETICIA, acorde a lo establecido en el anexo 10 de Perfiles profesionales para el personal mínimo requerido y personal oferta adicional - contrato No 191-2025 - GRUPO 7.	CRF-1656-2025
15/09/2025	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 31 de agosto de 2025 – Grupo 11 Contrato No. 195-2025.	CRF-1673-2025
15/09/2025	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 31 de agosto de 2025 – Grupo 12 Contrato No. 196-2025.	CRF-1674-2025
16/09/2025	Técnica	REQUERIMIENTO Almacenamiento de Alimentos Vencidos Estructura 1 PENAL COBOG BOGOTÁ LA PICOTA Grupo 6, CTO-190-2025	CRF-1688-2025
16/09/2025	Técnica	Requerimiento por Incumplimiento en el Plan de Saneamiento Básico por Presencia de Plagas en los Establecimientos CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, EPMSC PUERTO BERRIO y EPMSC MEDELLÍN. Grupo 12 – Contrato 196-2025.	CRF-1693-2025
19/09/2025	Técnica	REQUERIMIENTO PLANTA OBLIGATORIA HABILITANTE PLANTA OBLIGATORIA DE MEDELLÍN	CRF-1737-2025
22/09/2025	Técnica	Reiteración requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 31 de agosto de 2025 – Grupo 8 Contrato No. 192-2025, notificado bajo oficio No. CRF-1662-2025	CRF-1752-2025
22/09/2025	Técnica	Reiteración requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 31 de agosto de 2025 – Grupo 3 Contrato No. 187-2025, notificado bajo oficio No. CRF-1660-2025	CRF-1753-2025
22/09/2025	Técnica	Reiteración requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 31 de agosto de 2025 – Grupo 15 Contrato No. 199-2025, notificado bajo oficio No. CRF-1658-2025	CRF-1755-2025
22/09/2025	Técnica	Requerimiento por desabastecimiento materia prima arroz y aceite y no producción de arroz en la planta externa de G2.	CRF-1784-2025
24/09/2025	Técnica	Requerimiento por incumplimiento del personal mínimo requerido por no evidenciarse Profesional en Jefe de cocina en el establecimiento EPMSC MEDELLIN acorde a lo que establece la OTM en el Anexo 9. Grupo 12 – Contrato 196-2025.	CRF-1819-2025
24/09/2025	Técnica	Requerimiento por evidencia de entrega del alimento chorizo sin previa autorización conforme lo establecido en la OTM en los establecimientos EPMSC MEDELLÍN, EP SIJIN MEVAL, CPMSPTR PUERTO TRIUNFO y EP SAN JAVIER MEDELLÍN. Grupo 12 – Contrato 196-2025.	CRF-1823-2025
24/09/2025	Técnica	Requerimiento por evidencia de entrega del alimento chorizo sin previa autorización conforme lo establecido en la OTM en los establecimientos BATALLÓN DE ASPC NO 17 " CLARA ELISA NARVAEZ". Grupo 13 – Contrato 197-2025.	CRF-1824-2025
24/09/2025	Técnica	Requerimiento por evidencia de plagas en el establecimiento EMPSC Puerto Tejada.	CRF-1827-2025
25/09/2025	Técnica	Solicitud de soportes y registros de las acciones realizadas en relación al plan de mejora radicado el 01 de septiembre de 2025 por concepto higiénico sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS en el establecimiento COPED PEDREGAL RANCHO DE ALTA. Grupo 13 – Contrato 197-2025.	CRF-1853-2025

FECHA	AREA	ASUNTO	CONSECUTIVO
26/09/2025	Técnica	Solicitud de soportes y registros de las acciones realizadas en relación al plan de mejora radicado el 01 de agosto de 2025 por concepto higiénico sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS en el establecimiento COPED PEDREGAL RANCHO DE MEDIANA. Grupo 13 – Contrato 197-2025.	CRF-1861-2025
29/09/2025	Técnica	Requerimiento por novedad de posible ETA informada por la Estación de Policía Ginebra. G3	CRF-1880-2025
29/09/2025	Técnica	Requerimiento por incumplimientos reiterativos en los equipos, utensilios y menaje en el establecimiento EPMSC ANDES. Grupo 13 – Contrato 197-2025.	CRF-1887-2025
29/09/2025	Técnica	Segundo Requerimiento Frente a Solicitud con Asunto: Solicitud Aval Requerimientos Estaciones de Policía- Grupo 1	CRF-1893-2025
30/09/2025	Técnica	Requerimiento plan de mejora por reiterativos incumplimientos que afectan la prestación del servicio en establecimiento EPMSC ANDES. Grupo 13 – Contrato 197-2025.	CRF-1894-2025
30/09/2025	Técnica	Requerimiento plan de mejora por fuga de gas en equipos del establecimiento COPED PEDREGAL RANCHO DE MEDIANA. Grupo 13 – Contrato 197-2025.	CRF-1913-2025

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 152 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.

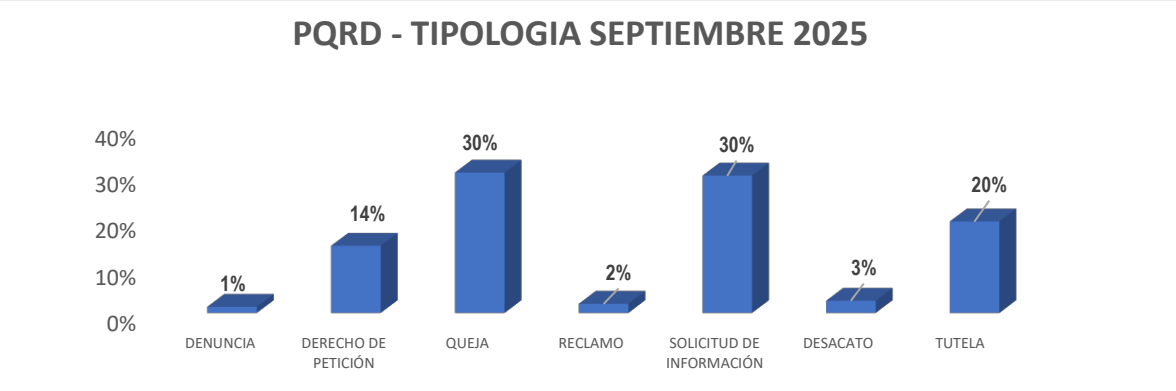
Es importante señalar que al corte del presente informe se dio seguimiento con respuesta al 100% de las PQRD recibidas con cierre.

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	TOTAL
1	G1 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	1	16	16	14	21	68
2	G2 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1	2	5	5	4	17
3	G3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	0	6	3	6	3	18
4	G4 UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	1	4	3	4	10	22
5	G5 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	0	3	0	2	3	8
6	G6 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1	14	36	9	15	75
7	G7 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	3	7	10	3	11	34
8	68 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	1	2	2	3	4	12
9	G9 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6	14	11	12	11	54

10	G10 UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	2	7	11	5	5	30
11	G11 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2	7	14	6	6	35
12	G12 UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	1	5	6	5	6	23
13	G13 UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	4	7	31	29	23	94
14	G14 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	0	5	8	4	6	23
15	G15 UNION TEMPORAL DIESTRA	1	25	16	13	13	68
16	G16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	4	4	1	1	10
17	G17 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	5	1	0	1	7
TODOS	TODOS	1	4	0	2	7	14
NA	No Aplica - No competencia	0	1	2	2	2	7
TOTAL - PQRD		**25**	**138**	**179**	**125**	**152**	**619**

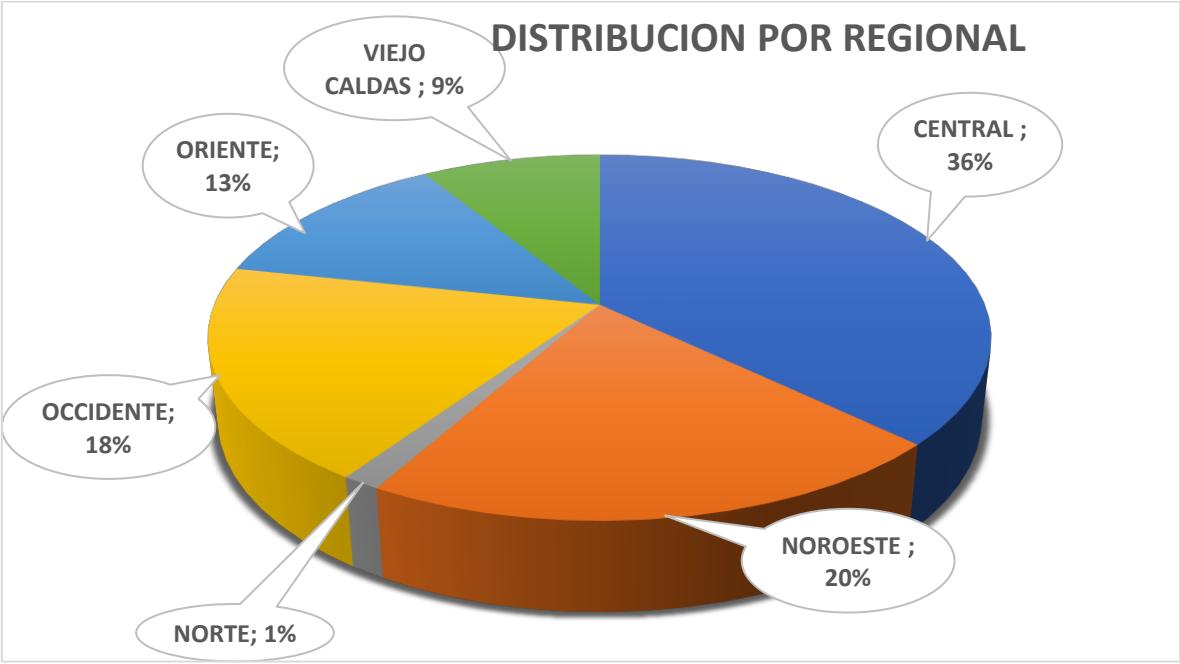
Distribución por tipología

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, clasificadas por tipo. Se evidencia que el 30% corresponden a Quejas y Solicitudes de información, el 20% a Tutelas, el 14% a Derechos de petición, el 3% a Desacatos, el 2% a reclamos, el 1% a Denuncias, 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 36% de las PQRD, seguida por la regional Noroeste con el 20 %, el 18% Occidente, 13%, 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 siete (7) PQRD, como solicitud de información a nivel general, por lo cual no son asignadas a ninguna regional y dos (2) por no competencia.

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

Para ese periodo se presenta 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
ENTREGA DE ALIMENTOS ADELANTADA - ACUMULADA	**10**
CENTRAL	3

CATEGORIA REGIONAL	NUMERO
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 a 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 SEPTIEMBRE DE 2025		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**ESTADO AL 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2025**
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Aprobación con oficio CRF-1043-2025 del 02 de septiembre de 2025.
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.
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Aprobación con oficio CRF-1515-2025 del 02 de septiembre de 2025.
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	Aprobación con oficio CRF-1683-2025 del 16 de septiembre de 2025.
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	Aprobación con oficio CRF-1685-2025 del 16 de septiembre de 2025.

Al cierre del mes de septiembre, la totalidad de los grupos contaba con concepto técnico favorable emitido por la Interventoría y con la respectiva aprobación por parte de 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 septiembre de 2025. A continuación, se presenta el consolidado de los 1804 intercambios registrados en la plataforma, discriminados por grupo y establecimiento:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS SEPTIEMBRE
G01	CPAMSPY POPAYAN	17
	CPMSTUL TULUA	1
	EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN	1
	EPMSC EL BORDO	5
	EPMSC IPIALES	7
	EPMSC TUMACO	7
	EPMSC TUQUERRES	1
	ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO	2
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE	5
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2	5

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS SEPTIEMBRE
	ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR	1
	ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS	3
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01	5
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**60**
G02	EP FRAY DAMIAN SAN NICOLAS	9
	EPMSC BUGA	8
	EPMSC CALI	13
	EPMSC LA UNION	1
	ESTACION DE POLICIA AGUABLANCA	9
	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	14
	ESTACION DE POLICIA EL DIAMANTE	15
	ESTACION DE POLICIA EP BUGA	1
	ESTACION DE POLICIA EP-BUGA CAI DIVINO NINO	4
	ESTACION DE POLICIA FLORA	14
	ESTACION DE POLICIA FLORESTA	17
	ESTACION DE POLICIA FRAY DAMIAN	16
	ESTACION DE POLICIA GUABAL	14
	ESTACION DE POLICIA JUNIN	9
	ESTACION DE POLICIA LIDO	15
	ESTACION DE POLICIA LIMONAR	15
	ESTACION DE POLICIA LO MANGOS	15
	ESTACION DE POLICIA LOPEZ	13
	ESTACION DE POLICIA MARIANO	15
	ESTACION DE POLICIA MELENDEZ	14
	ESTACION DE POLICIA MUNICIPAL	17
	ESTACION DE POLICIA RIVERA	13
	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO	14
	ESTACION DE POLICIA TERMINAL	12
	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	9
	ESTACION DE POLICIA YUMBO	14
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G02 - ALAMEDA	19
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**329**
G03	ARBUE	1
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 1	18
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	9
	CPAMSPAL PALMIRA	2
	EPMSC BUENAVENTURA	1
	EPMSC CARTAGO	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	29
	EPMSC SILVIA	6
	ESTACION DE POLICIA COMANDO SUR DE POLICIA	1
	ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR	22
	ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO - CENTRO	22
	ESTACION DE POLICIA MARTE BUENAVENTURA	1
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**113**
G04	EPMSC EL GUAMO	5
	EPMSC FLORENCIA	3
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	10
	EPMSC GARZON	8
	EPMSC NEIVA	8
	EPMSC PITALITO	16
	ESTACION DE POLICIA NEIVA	2
	ESTACION DE POLICIA PITALITO	15
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	2
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**69**
G05	CHAPARRAL	6
	CPMS ESPINAL	3
	CPMSFUS FUSAGASUGA	16
	CPMSMEL MELGAR	3
	EP SUBESTACION LA PAZ	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS SEPTIEMBRE
	EPMSC CHAPARRAL	6
	EPMSC GIRARDOT	3
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	21
	EPMSC VILLETA	5
	ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL	1
	ESTACION DE POLICIA MELGAR	4
	ESTACION DE POLICIA POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA	17
	ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP	3
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**90**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERE 1 Y 2	4
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3	24
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - P.A.S.	10
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1	25
	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	2
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**65**
G07	CPMMSFFA PONAL	1
	CPMS BOGOTA LA MODELO	17
	CPMSLME LA MESA	2
	CPMSMOQ MONIQUIRA	3
	EJECO	1
	EPMSC CAQUEZA	2
	EPMSC GUATEQUE	1
	EPMSC LETICIA	8
	SOACHA	1
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**36**
G08	CAMISACS ACACIAS	4
	CPMSACS ACACIAS	10
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EC YOPAL	6
	EPMSC VILLAVICENCIO	9
	ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO	4
	ESTACION DE POLICIA YOPAL	4
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**38**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	29
	CPMS TUNJA	3
	CPMSCHO CHOCONTA	1
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO ALTA	8
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO BARNE	1
	EPMS RAMIRIQUI	1
	EPMSC DUITAMA	3
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**47**
G10	DE ARMENIA	3
	EPMSC ANSERMA	5
	EPMSC ARMENIA	6
	EPMSC CALARCA	5
	EPMSC MANIZALES	4
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC PENSILVANIA	3
	EPMSC PEREIRA	6
	EPMSC SALAMINA	3
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	3
	ESTACION DE POLICIA CAI SANTANDER	3
	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	2
	ESTACION DE POLICIA INPECCION MUNICIPAL DE POLICIA CALARCA	1
	ESTACION DE POLICIA SIJIN ARMENIA	3
	MANIZALES	3
	PEREIRA	3
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**54**
G11	COIBA IBAGUE	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS SEPTIEMBRE
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 7	1
	EPAMS LA DORADA	7
	EPMSC FRESNO	2
	EPMSC HONDA	4
	ESTACION DE POLICIA LA DORADA	3
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**19**
G12	ALTAVISTA MEDELLIN	19
	BATALLO DE ASPC NO 4 "YARIGUIES"	13
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT	2
	BUENOS AIRES MEDELLIN	14
	CANDELARIA MEDELLIN	19
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	15
	EP BELEN MEDELLIN	19
	EPMSC BOLIVAR	5
	EPMSC ISTMINA	1
	EPMSC JERICO	2
	EPMSC MEDELLIN	15
	EPMSC PUERTO BERRIO	3
	EPMSC QUIBDO	2
	EPMSC TAMESIS	1
	ESTACION DE POLICIA BOLOMBOLO	1
	ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA	17
	ESTACION DE POLICIA VENECIA	1
	LAURELES	19
	LOS GOMEZ ITAGUI	16
	MANRIQUE	14
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G12	13
	POPULAR	14
	SAN JAVIER MEDELLIN	19
	SIJIN MEVAL	16
	VILLA HERMOSA MEDELLIN	14
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**274**
G13	COPACABANA	3
	COPED PEDREGAL	1
	COPED PEDREGAL - ALTA	31
	COPED PEDREGAL - MEDIANA	14
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	2
	EPMSC ANDES	7
	EPMSC APARTADO	3
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	EPMSC YARUMAL	2
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA	17
	PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA)	2
Total G13	**UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 – CTO 197-2025**	**83**
G14	CPMS BUCARAMANGA	16
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	3
	EPAMS GIRON - RANCHO DE ALTA ANTIGUA	4
	EPAMS GIRON - RANCHO MEDIANA	6
	EPMS SAN GIL	3
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	2
	EPMSC SOCORRO	11
	EPMSC VELEZ	2
	ESTACION DE POLICIA SOCORRO	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	11
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**59**
G15	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 2	22
	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	15
	EPMSC AGUACHICA	23
	EPMSC ARAUCA	4
	EPMSC OCAÑA	9

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS SEPTIEMBRE
	EPMSC PAMPLONA	37
	ESTACION DE POLICIA AGUACHICA	24
	ESTACION DE POLICIA ARAUCA	5
	ESTACION DE POLICIA EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER	2
	ESTACION DE POLICIA OCANA	4
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	83
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**228**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	21
	EP BARRANCO DE LOBA	1
	EPMSC BARRANQUILLA	7
	EPMSC CARTAGENA	18
	EPMSC MAGANGUE	11
	EPMSC MONTERIA	8
	EPMSC SAN ANDRES	9
	EPMSC SINCELEJO	12
	EPMSC TIERRALTA	9
	PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE	3
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**99**
G17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	9
	EPAMSCAS VALLEDUPAR	11
	EPMSC EL BANCO	12
	EPMSC RIOHACHA	16
	EPMSC SANTA MARTA	7
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	17
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA	16
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN	16
	ESTACION DE POLICIA EL BANCO	12
	ESTACION DE POLICIA FISCALIA GENRAL	16
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	9
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**141**
TOTAL GENERAL		**1804**

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	60
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**60**
G02	Evaluado con Concepto Favorable	307
	Evaluado con Concepto No Favorable	22
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**329**
G03	Evaluado con Concepto Favorable	108
	Evaluado con Concepto No Favorable	5
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**113**
G04	Evaluado con Concepto Favorable	65
	Evaluado con Concepto No Favorable	4
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**69**
G05	Evaluado con Concepto Favorable	84
	Evaluado con Concepto No Favorable	6
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**90**
G06	Evaluado con Concepto Favorable	63
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**65**
G07	Evaluado con Concepto Favorable	36
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**36**
G08	Evaluado con Concepto Favorable	37

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**38**
G09	Evaluado con Concepto Favorable	46
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**47**
G10	Evaluado con Concepto Favorable	52
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**54**
G11	Evaluado con Concepto Favorable	19
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**19**
G12	Evaluado con Concepto Favorable	257
	Evaluado con Concepto No Favorable	17
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**274**
G13	Evaluado con Concepto Favorable	63
	Evaluado con Concepto No Favorable	20
Total G13	**UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 – CTO 197-2025**	**83**
G14	Evaluado con Concepto Favorable	56
	Evaluado con Concepto No Favorable	3
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**59**
G15	Evaluado con Concepto Favorable	190
	Evaluado con Concepto No Favorable	38
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**228**
G16	Evaluado con Concepto Favorable	96
	Evaluado con Concepto No Favorable	3
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**99**
G17	Evaluado con Concepto Favorable	141
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**141**
TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO FAVORABLE		**1680**
TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO NO FAVORABLE		**124**
TOTAL GENERAL		**1804**

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

- Se repite la preparación del Tubérculo, raíz y/o plátano en los tiempos de comida almuerzo y cena en la ración de un mismo día.
- Diferencias en el establecimiento registrado en la plataforma informática K2 en comparación con el aval del nutricionista del contratista cargado en dicha plataforma.
- Las preparaciones registradas en el aval nutricional y en la plataforma informática K2 no corresponden a las preparaciones originales del menú aprobado.
- En la entrega el Menú Especial del Día de las Mercedes no se garantiza el suministro de preparaciones del menú especial concertado entre el establecimiento, PPL y contratista.
- No se adjunta el aval del nutricionista del contratista en el reporte registrado en la plataforma informática K2.
- 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 chorizo, 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 excede el número máximo de intercambios permitidos en la OTM para los componentes proteico y Tubérculos/raíces/plátanos.

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 SEPTIEMBRE**.

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 septiembre. A continuación, se detallan las causas:

FECHA	ESTABLECIMIENTO / GRUPO	OBSERVACIÓN
2/10/2025	COPED PEDREGAL – ALTA GRUPO 13	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS **(semana del 8-14 de septiembre) –** ESTABLECIMIENTOS GRUPO 13 - COPED PEDREGAL – ALTA.
		Se superó en la semana del 8 al 14 de septiembre el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE TUBÉRCULOS, RAÍCES O PLÁTANOS, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
2/10/2025	- PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G02 ALAMEDA	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (**semana del 8-14 de septiembre)** – ESTACIONES DE POLICÍA GRUPO 2.
	- ESTACION DE POLICIA DESEPAZ - ESTACION DE POLICIA EL DIAMANTE - ESTACION DE POLICIA FLORA - ESTACION DE POLICIA FLORESTA - ESTACION DE POLICIA FRAY DAMIAN - ESTACION DE POLICIA GUABAL - ESTACION DE POLICIA LIDO - ESTACION DE POLICIA LIMONAR - ESTACION DE POLICIA LO MANGOS - ESTACION DE POLICIA LOPEZ - ESTACION DE POLICIA MARIANO - ESTACION DE POLICIA MELENDEZ - ESTACION DE POLICIA MUNICIPAL - ESTACION DE POLICIA RIVERA - ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO - ESTACION DE POLICIA TERMINAL - ESTACION DE POLICIA YUMBO) GRUPO 2	En el establecimiento PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G02 ALAMEDA y las ESTACIONES DE POLICÍA RELACIONADAS, superaron en la semana del 8 al 14 de septiembre el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
2/10/2025	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 (ESTACIONES DE POLICÍA CÚCUTA) GRUPO 15	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS **(semana del 15-21 de septiembre)** – ESTACIONES DE POLICÍA MECUC - GRUPO 15.
		Se superó en la semana del 15 al 21 de septiembre el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO, para la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 – (PRODUCE ALIMENTOS PARA ESTACIONES DE POLICÍA DE MECUC CÚCUTA), lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
2/10/2025	PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (CPAMSPA ITAGÜÍ LA PAZ) GRUPO 13}	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS **(semana del 15-21 de septiembre)** – ESTABLECIMIENTOS GRUPO 13 - PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA.
		PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA que produce los alimentos para CPAMSPA ITAGÜÍ LA PAZ, superó en la semana del 15 al 21 de septiembre el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
2/10/2025	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 (ESTACIONES DE POLICÍA CÚCUTA)	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS **(semana del 22-28 de septiembre)** – ESTACIONES DE POLICÍA MECUC - GRUPO 15.
		Se superó en la semana del 22 al 28 de septiembre el número máximo de intercambios permitidos para los COMPONENTES PROTEICO Y TUBÉRCULOS, RAÍCES O PLÁTANOS, en la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 – (PRODUCE ALIMENTOS PARA ESTACIONES DE POLICÍA DE MECUC CÚCUTA), lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.

2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos

Ejecución Muestreos Realizados Durante el Periodo

De acuerdo con lo establecido en el anexo técnico se presenta el informe mensual del periodo comprendido del 01 al 30 de septiembre 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 20 de agosto al 19 de septiembre; 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.

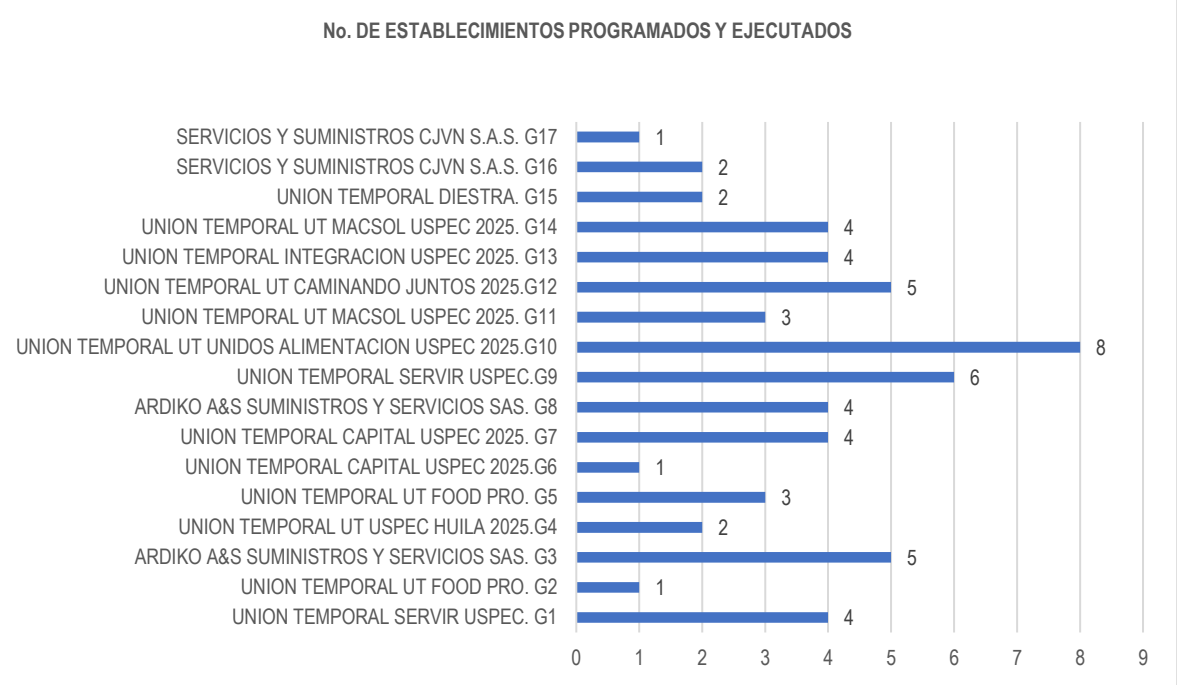
Para el mes de septiembre del 2025, se programaron inicialmente análisis microbiológicos a 59 ERON, en los cuales se tomaron 11 muestras teniendo en cuenta lo anterior, se dio cumplimiento al 100%. Así mismo, se tomaron 5 muestras de condiciones higiénico-sanitarias (frotis de manos, ambientes, superficies 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	1
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	5
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	2
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	3
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	4
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	4
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	8
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	3
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	5
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	4
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	4
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	2
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	2
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	1
Total		59

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 01 al 30 de septiembre 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 01 al 30 de septiembre

Para el periodo de ejecución del 01 al 30 de septiembre 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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
2	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
3	.ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	5
		Derivados Cárnicos	5
		Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5
		Queso fresco	5
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 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
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	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
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		Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SA	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
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	6
		Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	6
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	6
		Queso fresco	6
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	8
		Derivados Cárnicos	8
		Ensalada cruda	8
		Jugos de fruta	8
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	8
		Queso fresco	8
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		Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	5
		Derivados Cárnicos	5

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5
		Queso fresco	5
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
TOTAL			354

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

Para el periodo de ejecución del 01 al 30 de septiembre, 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	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Agua potable FQ	2
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
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	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	8
		Frotis de Manos	8
		Ambiente	8
		Agua potable MB	8
		Agua potable FQ	8

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
17		Frotis de Superficies	1

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
TOTAL			295

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 20 de agosto al 19 de septiembre, 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 20 de agosto al 19 de septiembre, 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	24
3	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	6
4	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	18
5	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	30
7	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	12
8	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	12
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	54
10	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	42
11	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	18
12	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	36
13	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	24
14	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	24
15	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	24
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	18
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	12
Total		**354**

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 20 agosto al 19 de septiembre.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 20 de agosto al 19 de septiembre, 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	CONTATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS CHS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	10
3	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	5
4	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	15
5	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	25
7	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	5
8	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	5
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	20
10	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	35
11	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	15
12	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	5
13	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	20
14	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	20
15	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	10
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	15
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	10
Total	215	

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 agosto al 19 de septiembre

La interventoría dentro de su labor de verificación y teniendo en cuenta la calificación establecida en el Anexo técnico de interventoría frente al desempeño de cada uno de los operadores que suministran la alimentación durante la ejecución del contrato, se cuenta con esta metodología de cumplimiento basada en la atribución de un puntaje de conformidad según los resultados emitidos por el laboratorio de análisis, contratado por la firma interventora, por lo anterior se han definido tres indicadores microbiológicos los cuales se relacionan en la siguiente tabla .

RESULTADO PORCENTUAL	CONCEPTO DE DESEMPEÑO	CODIGO DE COLORES	
Aquellos ERON que se encuentran en 90% o más de evaluación.	Cumple	Verde	
Aquellos ERON que se encuentran en el rango de evaluación igual o superior al 60% hasta 89%.	Cumple Parcialmente	Amarillo	
Aquellos ERON que se encuentran con un porcentaje de evaluación inferior al 60%.	No Cumple	Rojo	

En la siguiente tabla se puede apreciar el porcentaje de cumplimiento por cada uno de los contratistas evaluados, teniendo en cuenta los resultados microbiológicos y fisicoquímicos obtenidos en su totalidad durante el periodo del 20 de agosto al 19 de septiembre

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	91
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	91
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	80.2
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	84.25
7	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	95.5
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S	66.4
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	94.6
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	85.6
11	UNIÒN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	91
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	98.5
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACION USPEC 2025	92.8
14	UNION TEMPORAL- UT MACSOL USPEC 2025	95.5
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	97.75
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	91
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	91

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 20 de agosto al 19 de septiembre, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 1, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS Grupo 3, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 7, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 9, UNIÒN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025 Grupo 11, UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 grupo 12, UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025 Grupo 13, UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025 Grupo 14, UNION TEMPORAL DIESTRA Grupo 15, 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%, es importante tener en cuenta que para el presente periodo ningún grupo alcanzo el 100% de calificación.

Por otro lado, los contratistas UNION TEMPORAL USPEC HUILA 2025 Grupo 4, UNION TEMPORAL UT FOOD PRO Grupo 5, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S Grupo 8 y UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025 Grupo 10, 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.

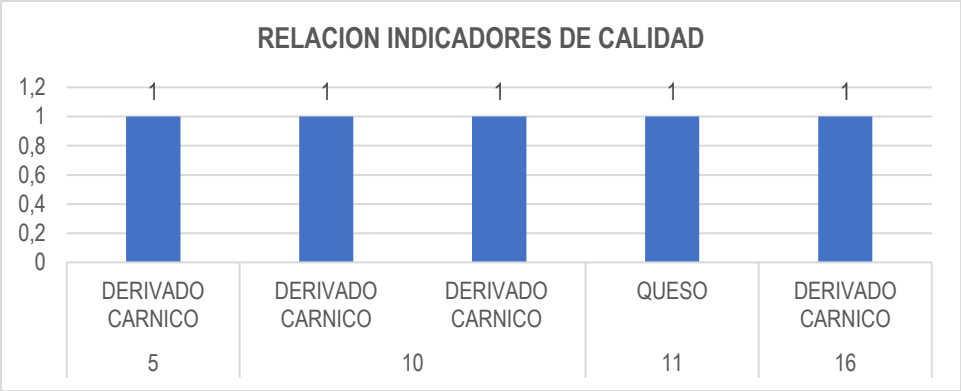
A continuación, se describe la relación de los resultados no conformes teniendo en cuenta los microrganismos patógenos, indicadores de calidad e indicadores de higiene.

Muestras No Conformes del periodo del 20 de agosto al 19 de septiembre

Para el periodo comprendido entre el 20 de agosto al 19 de septiembre, se presenta un total de 45 muestras no conformes, lo que indica que, de los 649 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 6.49% presentan resultados No Conformes, a continuación, se detalla la relación de muestras con presencia de microrganismos indicadores de calidad, patógenos e indicadores de higiene, dentro de esta última categoría se relacionan también las muestras que arrojaron resultados fisicoquímicos no conformes.

Indicadores de Calidad del periodo del 20 de agosto al 19 de septiembre

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 20 de agosto al 19 de septiembre, se presentaron 5 muestras con presencia de microrganismos de calidad, en donde la categoría de alimentos presentados en su mayoría son los derivados cárnicos, especialmente las salchichas, en todas las muestras el microorganismo predominante fue el recuento de aerobios mesófilos, seguido del grupo indicador coliformes fecales que fue evidenciado en una muestra de derivado cárnico, así mismo, se presentó un resultado no conforme para queso, en la que se evidenció recuento elevado de mohos. En la siguiente grafica se puede evidenciar con detalle, aquellos grupos en los que se evidencia tal hallazgo:



Por otro lado, dentro del gran total de muestras no conformes presentadas durante el periodo del 20 de agosto al 19 de septiembre los indicadores de calidad ocupan el 11.11% 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 20 de agosto al 19 de septiembre

Durante el periodo del 20 de agosto al 19 de septiembre se reportaron por parte del laboratorio un total de 8 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:

Tabla . Relación resultados de microorganismo patógenos en el periodo del 20 de agosto al 19 de septiembre del 2025

Grupo Contratista	Contratista	Fecha toma de muestras	Establecimiento	Grupo de Alimentos	Muestra	Parámetro microbiológico
10	UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	26/08/2025	ERON-EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	DERIVADO CARNICO	MATERIA PRIMA: SALCHICHA BIG LONG	*Staphylococcus aureus coagulasa positiva*
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	29/08/2025	ERON - CPMSPDA PAZ ARIPORO	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO DOBLE CREMA	*E.coli*
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	04/09/2025	ERON PLANTA - CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: POLLO SUDADO	*Bacillus cereus E.coli*
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	05/09/2025	ERON - EPAMSCAS COMBITA	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: POLLO A LA PLANCHA	*Bacillus cereus*
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	12/09/2025	ERON - COIBA IBAGUE	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO	*Listeria monocytogenes*
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	12/09/2025	ERON - EPAMS LA DORADA	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*Listeria monocytogenes*
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	15/09/2025	ERON - EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	VERDURA COCIDA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCIDA (ZANAHORIA - REPOLLO - PIMENTON)	*E.coli*
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	15/09/2025	ERON - EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	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 8 muestras con presencia de patógenos, el microorganismo con mayor frecuencia fue *Escherichia coli* detectado en 3 de las siguientes muestras y contratistas, UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 grupo 4 una muestra de ensalada, una muestra de queso con presencia de *E. coli* en el grupo 8 operado por ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, finalmente, en el grupo 13 UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025 en donde se evidenció el microorganismo en una muestra de alimentos proteico.

Relación de muestras con *Listeria monocyotogenes*

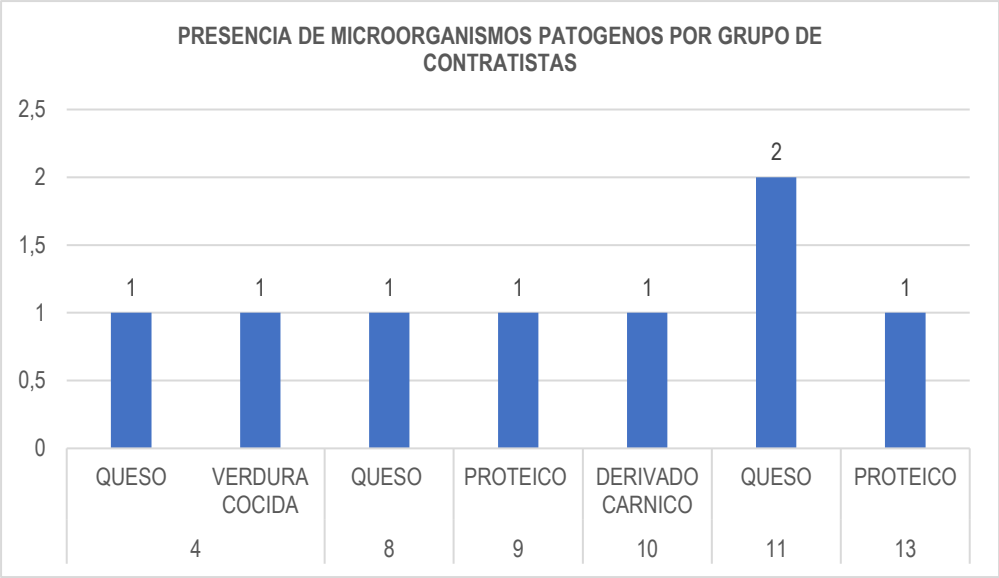
Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 20 de agosto al 19 de septiembre fue *Listeria monocytogenes* el cual se evidenció en las siguientes muestras y contratistas, para grupo 11 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 en donde se reportaron dos muestras no conformes de queso, así mismo, para el grupo 4 operado por el contrista UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 se obtuvo un resultado con este microorganismo en una muestra de queso, para un total de 3 muestras en las que se evidenció la presencia de este microorganismo.

Relación de muestras con *Bacillus cereus*

Por otro lado, se evidenciaron los siguientes grupos de contratistas, UNION TEMPORAL INTREGRACION USPEC 2025 Grupo 13 y UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 9, con 1 muestra de proteico para cada grupo.

Relación de muestras con *Staphylococcus aureus*

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 20 de agosto al 19 de septiembre fue *Staphylococcus aureus* el cual se evidenció en una muestra en una muestra de derivado cárnico.



Es importante mencionar que de las 8 muestras con el patógeno *E.coli* y *Listeria monocytogenes* ocupan el 33.5% para cada uno, *Bacillus cereus* presenta un porcentaje de 25% dentro de los microorganismos patógenos, y *Staphylococcus aureus* con un porcentaje de 12.5 % 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 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.*

Mohos: La presencia de mohos en queso en un recuento elevado al establecido**,** indica que el queso ha sido contaminado con hongos filamentosos con durante la producción, manipulación o almacenamiento, esta contaminación puede ser resultado de malas prácticas higiénicas, tanto en la elaboración como en la cadena de frío, condiciones inadecuadas en el procesamiento o almacenamiento, ya el alimento pudo encontrarse en ambientes con alta humedad, temperaturas inadecuadas o falta de control ambiental favorecen el crecimiento de mohos. Fallas en la sanitización de equipos, utensilios o superficies también pueden ser responsables.

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 septiembre

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

AGOSTO			SEPTIEMBRE
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
1	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA FRITA	Bacillus cereus	No Evidenciado
2	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	Listeria monocytogenes	Evidenciado
10	MATERIA PRIMA: PRODUCTO LACTEO: QUESO CUAJADA	Escherichia coli	No Evidenciado
10	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE PAPAYA	*E.coli*	No Evidenciado
11	MATERIA PRIMA: QUESO	*E.coli*	Evidenciado
11	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*E.coli*	Evidenciado

AGOSTO			SEPTIEMBRE
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
13	PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE RES GUISADA	*Bacillus cereus*	Evidenciado
13	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCIDA ZANAHORIA HABICHUELA	*E.coli*	No Evidenciado
13	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE GUAYABA EN AGUA	*E.coli*	No Evidenciado
13	PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE RES COCIDA	*Bacillus cereus*	Evidenciado
13	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO	*E.coli*	Evidenciado
13	PRODUCTO TERMINADO: POLLO COCIDO DESMECHADO	*E.coli*	Evidenciado
13	MATERIA PRIMA: SALCHICHA TRADICIONAL	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva	Evidenciado
14	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	*E.coli*	No Evidenciado
15	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA - CRUDA	*E.coli*	Evidenciado
15	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE LIMÓN Y PANELA	*E.coli*	Evidenciado
16	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA (PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA)	*E.coli*	Evidenciado
16	MATERIA PRIMA: QUESO	*E.coli*	No Evidenciado

Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de septiembre al grupo de muestras que presentaron patógenos, se pudo evidenciar que de las 18 muestras a las cuales se les realizó seguimiento, en 11 de ellas no se evidenció nuevamente patógenos, esto refleja que se está mejorando y reforzando los procesos de limpieza y desinfección así como la calidad tanto higiénica en toda la cadena productiva, por otro lado, aún persiste la presencia de patógenos fue en los grupos 11, 13, 15 y 16 evidenciándose nuevamente *E. coli, Listeria monocytogenes* y *Bacillus cereus* , 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 20 de agosto al 19 de septiembre

Durante los muestreos realizados en los establecimientos de cada uno de los contratistas, correspondientes al periodo evaluado, se identificaron un total de 31 resultados no conformes de 295 muestras, lo que representa el 10.51 % 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.

Consolidado de resultados no conformes en las muestras de CHS presentados durante el periodo del 20 de agosto al 19 de septiembre del 2025



Como se evidencia, en la ilustración anterior, el grupo 5 fue el que presentó el mayor número de muestras no conformes (5), discriminadas así: 1 muestra de agua potable en donde los parámetros coliforme totales y E.coli estuvieron fuera de los límites establecidos, 1 agua potable con recuento elevado de coliformes, 2 ambiente con aerobios mesófilos y mohos y levaduras con recuentos elevados.

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

Grupo 1: Se evidenció una muestra de agua con recuento de coliformes totales y *E. coli,* así mismo, se presentó una muestra de ambiente con recuento elevado de mesófilos aerobios, así como, mohos y levaduras,

Grupo 3: Para este grupo se reportó una muestra de agua con recuento de coliformes totales.

Grupo 4: En este grupo se evidenció tres muestras de ambiente con recuento de aerobios mesófilos, al igual que el parámetro mohos y levaduras.

Grupo 7: Se evidenció una muestra ambiental con recuento elevado de aerobios mesófilos.

Grupo 8: Se evidenció una muestra de ambiente con recuento elevado de aerobios mesófilos, de igual forma, se presentó una muestra de agua de coliformes totales y un frotis de manos con E. coli.

Grupo 9: Para este grupo se observó una muestra de agua con recuento elevado de coliformes totales y E. coli, un frotis de manos con E. coli y por último un agua con recuento elevado de coliformes totales.

Grupo 10: Se evidenció una muestra de agua con incumplimiento del parámetro turbiedad, dos frotis de manos con Staphylococcus aureus coagulasa positiva, una muestra ambiental con recuento elevado de aerobios mesófilos y una muestra de agua con incumplimiento del parámetro coliformes totales.

Grupo 12: Se presento para este grupo una muestra de ambiente con recuento elevado de aerobios mesófilos.

Grupo 13: Para este grupo se evidenció una muestra de agua con presencia de coliformes totales

Grupo 14: Se presentaron dos muestras de agua con presencia de Coliformes totales

Grupo 15: Para este grupo se evidencio una muestra que presento recuento de Aerobios mesófilos y Mohos y

Levaduras.

Grupo 16: Se presento una muestra de ambiente con presencia de Mohos y Levaduras.

Grupo 17: Se presento una muestra de ambiente con presencia de Mohos y Levaduras, de igual forma se presentó una muestra ambiental con recuento elevado de mesófilos aerobios.

De igual manera se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 1 muestra por resultado no conforme en turbiedad, 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. En cuanto al parámetro turbiedad la desviación de este puede indicar que el agua tiene partículas suspendidas por encima del límite permitido, lo que puede afectar su claridad y calidad, puede haber riesgo de que esas partículas protejan microorganismos frente al proceso de desinfección, reduciendo la eficacia del tratamiento, puede ser señal de fallas en los procesos de tratamiento (coagulación, filtración, sedimentación) o contaminación en la fuente de agua o en la red de distribución.

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 01 al 30 de septiembre no se notificaron ETAS, sin embargo, se relacionan los resultados microbiológicos del muestreo de seguimiento realizado por el laboratorio Biotrends el día 22 de agosto, de un brote de

posible ETA en el establecimiento ERON - EPAMSCAS COMBITA, los cuales para el informe anterior no sé contaba con los resultados.

FECHA	ESTABLECIMIENTO	MUESTRAS EVALUADAS	RESULTADOS
22/08/2025	ERON - EPAMSCAS COMBITA	PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE RES COCIDA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA TOMATE, CEBOLLA, AGUACATE CRUDA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: JUGO LIMONADA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: ARROZ COCIDO	CONFORME
		MATERIA PRIMA: LECHE EN POLVO	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: PAN SALADO	CONFORME
		FROTIS DE MANOS LIMPIAS: JHON RODRIGUEZ - PPL - DESINFECTANTE UTILIZADO: JABON ANTIBACTERIAL - S Y L	NO CONFORME: *E. coli*
		FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO - COCINA CALIENTE - DESINFECTANTE UTILIZADO: AMONIO CUATERNARIO - S Y L	CONFORME
		AMBIENTE: DIETAS - DIETAS	CONFORME
		AGUA POTABLE	NO CONFORME: Coliformes totales
			E. coli
		AGUA POTABLE FQ	CONFORME

De acuerdo con los resultados microbiológicos, se resalta que la calidad del agua en el establecimiento no cumple con los criterios de potabilidad, debido a la presencia de un recuento elevado de coliformes totales. Este hallazgo indica exposición a materia orgánica o contaminación ambiental. Aunque no siempre son causantes directos de enfermedad, su presencia evidencia incumplimiento de las normas de calidad del agua. Adicionalmente, se detectó *E. coli*, indicador directo de contaminación fecal. Considerando la sintomatología presentada, es importante señalar que un suministro de agua potable contaminado puede comprometer la inocuidad de los alimentos, representando un alto riesgo de enfermedades infecciosas como gastroenteritis, fiebre tifoidea, hepatitis A, parasitosis, entre otras. En algunos casos, ciertas cepas de *E. coli* pueden ocasionar complicaciones más graves, como el síndrome urémico hemolítico, que afecta la función renal y puede ser potencialmente mortal, especialmente en personas vulnerables (niños, adultos mayores y personas inmunocomprometidas).

Por otra parte, las desviaciones identificadas en el frotis de manos, con detección de *E. coli*, evidencian deficiencias en las prácticas de higiene en entornos de manipulación de alimentos. Esto sugiere una higiene inadecuada de manos o contaminación cruzada derivada del contacto con superficies, alimentos o agua contaminados, lo que aumenta significativamente el riesgo de transmisión de enfermedades gastrointestinales. Dado que estos microorganismos pueden propagarse fácilmente a través del contacto manual, resulta fundamental implementar medidas estrictas de higiene, entre ellas el lavado frecuente de manos, especialmente al ingresar a áreas de producción y entre cambios de actividad. Estas prácticas son esenciales para prevenir la contaminación cruzada y reducir de manera significativa la propagación de agentes patógenos a los alimentos.

La Autoridad sanitaria concluyo lo siguiente: … *"(El brote de ETA en el Centro Penitenciario El Barne afectó a 15 personas con sintomatología gastrointestinal leve. El agua de consumo no representó riesgo para la salud. Los análisis de laboratorio confirmaron la presencia de coliformes totales y fecales en manos de manipuladores y superficies de preparación de alimentos, constituyéndose en el principal factor determinante del brote. El brote se cerró el 08/09/2025 con la identificación del factor causal y la adopción de medidas de control y prevención.) …" cita fuera de texto*

De acuerdo a lo concluido en el informe final de la Autoridad Sanitaria, es importante tener en cuenta que la detección de coliformes totales y fecales en frotis de superficies y manos es un indicador de deficiencias higiénico-sanitarias.

Si bien estos grupos bacterianos no necesariamente causan enfermedad, su detección implica condiciones que facilitan la supervivencia y transmisión de microorganismos patógenos (como *Salmonella, Shigella, Listeria,* entre otros).

No obstante, es importante precisar que los resultados obtenidos mediante frotis de superficies y de manos, con hallazgos de coliformes totales y fecales, corresponden a microorganismos indicadores de higiene y de contaminación fecal, mas no a patógenos específicos responsables de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Así pues, la presencia de estos indicadores refleja deficiencias en las prácticas de limpieza y manipulación, lo cual representa un factor de riesgo para la salud y exige la implementación inmediata de medidas correctivas y preventivas.

Sin embargo, para confirmar de manera concluyente un brote de ETA, generalmente se requiere correlacionar la clínica de los afectados con el aislamiento de microorganismos patógenos causales en alimentos, agua y muestras clínicas.

En ese sentido, es importante fortalecer los controles higiénicos y reforzar las capacitaciones en buenas prácticas de manufactura por parte del operador, garantizando de esta manera la inocuidad y seguridad alimentaria.

Es importante tener en cuenta que, en el desarrollo de la investigación, no se realizó la trazabilidad de cada uno de los procesos involucrados en la elaboración de los alimentos. Tampoco se llevaron a cabo análisis coprológicos a la PPL para identificar un posible agente etiológico relacionado con la sintomatología, ni se analizaron los alimentos presuntamente implicados en el evento, lo que limita la posibilidad de contar con una base sólida para establecer conclusiones.

De acuerdo con los lineamientos del Instituto Nacional de Salud (INS), SIVIGILA y la Resolución 2674 de 2013, la clasificación de un evento como ETA confirmada exige la identificación del agente causal patógeno y la trazabilidad del alimento implicado, condiciones que no se cumplen en el presente caso. Con fundamento en lo anterior, y en aras de emitir un concepto que sea verídico, comprobable y objetivo se concluye por parte de esta Interventoría que el evento en estudio no cumple con los requisitos necesarios e indispensables para ser catalogado como una ETA, en consecuencia, es considerado un evento sospechoso o no comprobado.

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 AGOSTO EN FORMATO N-N012
1	CPAMSPY POPAYAN	1
2	EPMSC BUGA	1
3	EPMSC CARTAGO	12
4	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	13
4	EPMSC EL GUAMO	9
4	EPMSC FLORENCIA	6
4	EPMSC GARZON	3
4	EPMSC LA PLATA	4
4	EPMSC PITALITO	28
5	CPMSFUS FUSAGASUGA	1
5	EP GUADUAS LA ESPERANZA	3
6	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	4
6	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)	4
7	CPMS CHIQUINQUIRA	16
7	CPMSGAC GACHETA	5
7	CPMSMOQ MONIQUIRA	10
7	EPMSC LETICIA	12
7	PLANTA EXTERNA – G07	6
8	EPMSC GRANADA	22
8	CAMISACS ACACIAS	1
8	EC YOPAL	1
10	EPMSC PACORA	1
10	EPMSC SALAMINA	2
11	EPAMS LA DORADA	3
12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	66

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS AGOSTO EN FORMATO N-N012
12	EPMSC JERICÓ	11
12	EPMSC PUERTO BERRÍO	11
12	EPMSC TÁMESIS	1
12	EPMSC MEDELLIN (BELLO BELLAVISTA)	36
13	EPMSC ANDES	1
16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	1

El detalle de las valoraciones nutricionales se muestra en el **ANEXO 2_ CONSOLIDADO DE VALORACIONES NUTRICIONALES REALIZADAS**

2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas.

La interventoría aplica el procedimiento para VERIFICACIÓN DE ENTREGA DE DIETAS TERAPEUTICAS durante las visitas de campo, mediante un formato específico 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 septiembre 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 30 de septiembre, se llevaron a cabo 154 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
	DE POPAYAN	1
	EPMSC EL BORDO	1
	EPMSC IPIALES	1
	EPMSC PASTO	1
	EPMSC TUMACO	1
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**7**

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
G02	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC BUGA	1
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC CALI	2
	EPMSC LA UNION	1
	EPMSC SEVILLA	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G02 - ALAMEDA	1
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**8**
G03	COJAM JAMUNDI	5
	CPAMSPAL PALMIRA	2
	EPMSC BUENAVENTURA	1
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**9**
G04	EPMSC EL GUAMO	1
	EPMSC FLORENCIA	1
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	3
	EPMSC LA PLATA	1
	EPMSC NEIVA	2
	EPMSC PITALITO	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	1
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**10**
G05	CPMS ESPINAL	2
	CPMSMEL MELGAR	1
	EPMSC CHAPARRAL	1
	EPMSC GIRARDOT	2
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	2
	EPMSC VILLETA	1
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**9**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	4
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**4**
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	1
	CPMS CHIQUINQUIRA	1
	CPMSGAC GACHETA	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
	EPMSC LETICIA	1
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**5**
G08	CAMISACS ACACIAS	1
	CPMSACS ACACIAS	2
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EC YOPAL	3
	EPMSC GRANADA	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	1
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**9**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3
	CPMS TUNJA	1
	CPMSCHO CHOCONTA	1
	EPAMSCAS COMBITA	5
	EPMS RAMIRIQUI	1
	EPMSC DUITAMA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
	EPMSC SOGAMOSO	1
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**14**
G10	DE ARMENIA	1
	EPMSC ANSERMA	1
	EPMSC ARMENIA	1
	EPMSC CALARCA	2
	EPMSC MANIZALES	2
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC PENSILVANIA	1
	EPMSC PEREIRA	2
	EPMSC SALAMINA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	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	6
	EPAMS LA DORADA	2
	EPMSC HONDA	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	1
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**10**
G12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	1
	EPMSC JERICO	1
	EPMSC MEDELLIN	2
	EPMSC QUIBDO	1
	EPMSC SANTA BARBARA	1
	EPMSC TAMESIS	1
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**7**
G13	COPED PEDREGAL	5
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	2
	EPMSC ANDES	1
	EPMSC CAUCASIA	2
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	EPMSC SONSON	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA	1
Total G13	**UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 – CTO 197-2025**	**13**
G14	CPMS BUCARAMANGA	3
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	1
	EPAMS GIRON	3
	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**	**12**
G15	COCUC CUCUTA	4
	EPMSC AGUACHICA	1
	EPMSC ARAUCA	1
	EPMSC OCAÑA	1
	EPMSC PAMPLONA	1
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**8**
G16	EPMSC BARRANQUILLA	2
	EPMSC CARTAGENA	2
	EPMSC MAGANGUE	1
	EPMSC MONTERIA	2
	EPMSC SAN ANDRES	1
	EPMSC SINCELEJO	1
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**9**
G17	EPMSC RIOHACHA	1
	EPMSC SANTA MARTA	2
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	2
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**5**
TOTAL GENERAL		**154**

Debido a que en el mes de septiembre varios contratistas realizaron la entrega del menú especial correspondiente al Día de las Mercedes, 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: EPMSC TUQUERRES, EPMSC SILVIA, EPMSC NEIVA y EPMSC GARZON.

El detalle de las verificaciones específicas de dietas se relaciona en el informe: el seguimiento suministro de dietas terapéuticas septiembre y las observaciones por cada establecimiento se pueden evidenciar en el **ANEXO 3_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPEUTICAS SEPTIEMBRE.**

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 septiembre, 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	1/09/2025	El contratista no presenta soportes de entrega de las raciones para gestantes o lactantes. Sin embargo, el último reporte de la Interventoría y lo manifestado por las líderes de derechos humanos de los patios, desde el 27/08/2025 no se ha realiza la entrega. Igualmente, no se evidencia disponibilidad de bebidas para gestantes o lactantes. Para un parte de gestantes o lactantes de 36 PPL.
G10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	DE ARMENIA	1/09/2025	No se evidencia entrega de refrigerios para PPL gestante (1).
G13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	COPED PEDREGAL - MEDIANA	1/09/2025	No se evidencia suministro de refrigerio para las 6 gestantes y lactantes, durante verificación del menú 4.
G15	UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	1/09/2025	Al momento de la visita no se evidencia suministro de refrigerios para la población lactante (4 PPL).
G15	UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	9/09/2025	Al momento de la visita no se evidencia suministro de refrigerios para la población lactante (4 PPL).
G13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	COPED PEDREGAL - MEDIANA	10/09/2025	Se evidencia entrega de raciones de leche UHT, mango y papaya completa dentro de una bolsa para gestantes y lactantes en la hora del almuerzo, pero no se entrega en cada uno de los tiempos de comida de alimentación. Menú 13
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	18/09/2025	No se evidencio entrega el día de hoy 18/09/2025 del suministro de raciones para gestantes y lactantes, el último registro de entrega corresponde al día anterior 17/09/2025, parte actual de gestantes y lactantes de 32 PPL.
G13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	COPED PEDREGAL - MEDIANA	18/09/2025	Se evidencia que no se les suministran los 3 refrigerios diarios en el intermedio de los tiempos de comida desayuno, almuerzo y cena a las 6 PPL gestantes y lactantes en menú 6, solo se les entrega en el desayuno 1 refrigerio compuesto por 1 porción de avena en hojuela, 2 frutas y bolsa de leche UHT entera de 200 ml, no se cumple con lo estipulado en la OTM.

GRUPO	OPERADOR	ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	HALLAZGO
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	23/09/2025	El día de la visita, no se realiza entrega de refrigerios a 32 PPL gestantes y lactantes, el contratista no presenta soporte o registro de entrega de refrigerios.
G13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	COPED PEDREGAL - MEDIANA	24/09/2025	Se evidencia que se entrega avena de 30 gramos en hojuelas cruda sin agua y no el cereal elaborado como se requiere de 50 g, no se tiene en cuenta en qué trimestre se encuentra cada gestante a todas se evidencia solo un refrigerio adicional
G07	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	EPMSC LETICIA	26/09/2025	No se evidencia entrega de refrigerio adicional a la PPL gestante Yuliana Matapi, en lo que va de corrido al mes de septiembre 2025.

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	PARTE GESTANTES LACTANTES
G01	DE POPAYAN		2
G01	EPMSC PASTO		1
G01	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE		1
G03	COJAM JAMUNDI	BLOQUE 4	11
G04	EPMSC FLORENCIA		1
G07	EPMSC LETICIA		1
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		37
G09	EPMSC SOGAMOSO		1
G10	DE ARMENIA		1
G10	PEREIRA		3
G11	COIBA IBAGUE	BLOQUE 4	2
G13	COPED PEDREGAL	MEDIANA	10
G14	CPMSMBUC BUCARAMANGA		4
G15	COCUC CUCUTA	ESTRUCTURA 3	4
G16	EPMSC MONTERIA		1

En las visitas de campo efectuadas durante el mes de septiembre, dentro del proceso de revisión aleatoria de dietas terapéuticas, no se incluyó la dieta correspondiente a Gestantes y Lactantes en la muestra seleccionada para verificación.

El detalle por cada establecimiento se puede evidenciar en el **ANEXO 3_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPEUTICAS SEPTIEMBRE** y **ANEXO 4_ HALLAZGOS COMPONENTE NUTRICIONAL SEPTIEMBRE**.

3. COMPONENTE FINANCIERO

3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo

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

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

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

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

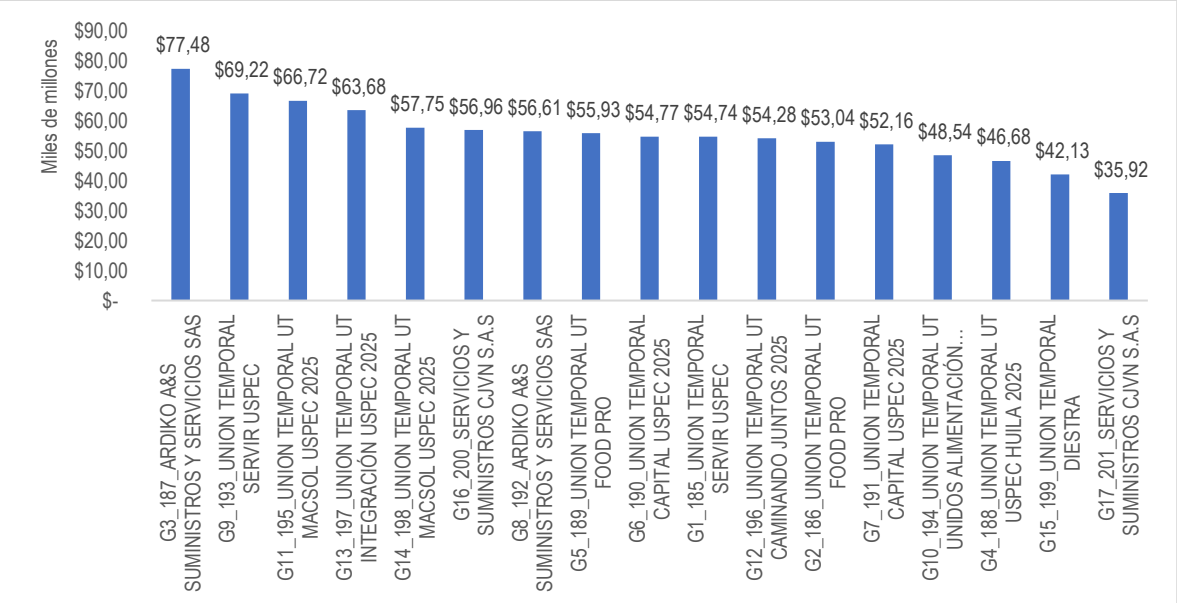
La ejecución presupuestal para los 17 contratos celebrados por la USPEC y los contratistas adjudicados, un detalle se presenta en la siguiente tabla.

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

GRUPO	No. CONTRATO	NOMBRE DEL CONTRATISTA	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	CDP	VALOR PRESUPUESTO 2025	VALOR PRESUPUESTO 2026	VALOR TOTAL 2025-2026
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	Meses certificados
1	185 - 2025	$ 54.736.541.396	$ 12.443.826.660	mayo a agosto
2	186 - 2025	$ 53.041.136.124	$ 6.264.198.165	mayo a junio
3	187 - 2025	$ 77.483.568.128	$ 8.008.001.486	mayo a junio
4	188 - 2025	$ 46.682.884.448	$ 4.306.880.278	mayo a junio
5	189 - 2025	$ 55.931.415.419	$ 5.101.207.396	mayo a junio
6	190 - 2025	$ 54.765.997.690	$ 12.355.668.704	mayo a agosto
7	191 - 2025	$ 52.163.689.452	$ 16.093.853.414	mayo a agosto

GRUPO	No CONTRATO	Valor total del contrato	Valor ejecutado	Meses certificados
8	192 - 2025	$ 56.609.480.844	$ 9.061.210.665	mayo a julio
9	193 - 2025	$ 69.224.988.859	$ 15.373.062.611	mayo a agosto
10	194 - 2025	$ 48.538.599.820	$ 4.974.634.530	mayo a junio
11	195 - 2025	$ 66.723.785.813	$ 10.351.957.536	mayo a julio
12	196 - 2025	$ 54.280.466.163	$ 10.992.963.507	mayo a julio
13	197 - 2025	$ 63.682.517.381	$ 5.907.893.620	mayo a junio
14	198 - 2025	$ 57.749.611.939	$ 10.157.239.452	mayo a julio
15	199 - 2025	$ 42.132.296.516	$ 0	NA
16	200 - 2025	$ 56.959.739.500	$ 8.347.654.604	mayo a julio
17	201 - 2025	$ 35.921.118.110	$ 5.890.544.760	mayo a julio

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
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

No. Contrato	NOMBRE	Valor
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	Valor adjudicado 2025	Proyección valor ejecución 2025	Valor faltante para llegar al 31 de diciembre de 2025	Fecha proyección de agotamiento RP 2025
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	$ 30.109.218.284	$ 26.829.719.334	$ 0	28/01/2026
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$ 29.987.362.469	$ 31.471.511.914	$ 1.484.149.445	20/12/2025
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$ 42.427.155.894	$ 43.794.272.819	$ 1.367.116.925	23/12/2025
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$ 25.354.249.591	$ 22.110.910.589	$ 0	1/02/2026
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$ 30.171.832.275	$ 26.978.794.875	$ 0	28/01/2026
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$ 29.415.797.886	$ 27.415.611.556	$ 0	17/01/2026
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	$ 30.951.599.675	$ 27.674.700.390	$ 0	3/02/2026
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	$ 30.796.772.016	$ 28.519.208.158	$ 0	18/01/2026
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	$ 37.188.903.822	$ 34.168.640.561	$ 0	20/01/2026
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	$ 27.095.691.179	$ 24.339.835.806	$ 0	26/01/2026
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$ 36.247.097.947	$ 30.986.184.009	$ 0	8/02/2026
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$ 30.901.974.231	$ 33.233.181.108	$ 2.331.206.877	14/12/2025
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	$ 35.008.320.200	$ 30.557.146.033	$ 0	2/02/2026
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	$ 32.111.417.762	$ 30.475.559.179	$ 0	12/01/2026
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	$ 23.448.954.207	$ 20.551.503.575	$ 0	1/02/2026
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	$ 30.666.979.089	$ 29.179.750.958	$ 0	11/01/2026
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	$ 20.187.680.852	$ 20.389.741.002	$ 202.060.150	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 $ 5.384.533.397. 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	704.945
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	348.377
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	464.487
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	271.870
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	266.868
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	834.806
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	926.875
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	507.447
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	849.048
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	280.992
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	592.295
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	631.074
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	352.236
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	565.770
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	-
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	448.750
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	339.172

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 septiembre del 2025 del presente informe se implementó la metodología para la proyección, tasación, revisión y aplicación de descuentos en virtud del Contrato de Interventoría No. 206-2025, dicha metodología se desarrolló de manera conjunta con el área de sistemas y a través de la plataforma digital se notificaron durante el mes de junio los descuentos directos de junio, tal como se puede verificar en la siguiente relación que contiene los procesos notificados:

Procesos notificados:

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
PD_0403	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	1/09/2025	2/09/2025
PD_0415	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	4/09/2025	24/09/2025
PD_0419	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	7/09/2025	8/09/2025
PD_0431	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	8/09/2025	9/09/2025
PD_0444	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	11/09/2025	12/09/2025
PD_0449	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	12/09/2025	15/09/2025
PD_0457	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	15/09/2025	16/09/2025
PD_0476	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	18/09/2025	22/09/2025
PD_0506	G01	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	29/09/2025	1/10/2025
PD_0461	G02	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	15/09/2025	16/09/2025
PD_0410	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	2/09/2025	3/09/2025
PD_0418	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	5/09/2025	9/09/2025
PD_0446	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	15/09/2025	15/09/2025
PD_0465	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	15/09/2025	17/09/2025
PD_0472	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	18/09/2025	19/09/2025
PD_0479	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	22/09/2025	23/09/2025

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
PD_0498	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	26/09/2025	29/09/2025
PD_0507	G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	Directos	29/09/2025	1/10/2025
PD_0437	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	10/09/2025	11/09/2025
PD_0483	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	22/09/2025	23/09/2025
PD_0503	G05	Unión Temporal UT Food Pro	Directos	29/09/2025	29/09/2025
PD_0411	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	2/09/2025	3/09/2025
PD_0424	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	5/09/2025	8/09/2025
PD_0434	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	8/09/2025	10/09/2025
PD_0451	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	15/09/2025	15/09/2025
PD_0468	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	18/09/2025	19/09/2025
PD_0481	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	22/09/2025	23/09/2025
PD_0493	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	24/09/2025	26/09/2025
PD_0495	G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	26/09/2025	29/09/2025
PD_0409	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	3/09/2025	3/09/2025
PD_0416	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	7/09/2025	8/09/2025
PD_0440	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	10/09/2025	12/09/2025
PD_0438	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	11/09/2025	12/09/2025
PD_0453	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	15/09/2025	16/09/2025
PD_0466	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	17/09/2025	18/09/2025
PD_0470	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	19/09/2025	19/09/2025
PD_0480	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	22/09/2025	23/09/2025
PD_0491	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	24/09/2025	26/09/2025
PD_0499	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	29/09/2025	29/09/2025
PD_0512	G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	Directos	30/09/2025	1/10/2025
PD_0421	G08	Ardiko A&S Suministros y Servicios SAS	Directos	5/09/2025	16/06/2025
PD_0469	G08	Ardiko A&S Suministros y Servicios SAS	Directos	18/09/2025	27/06/2025
PD_0492	G08	Ardiko A&S Suministros y Servicios SAS	Directos	24/09/2025	2/07/2025
PD_0402	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	1/09/2025	2/09/2025
PD_0412	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	3/09/2025	3/09/2025
PD_0423	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	7/09/2025	8/09/2025
PD_0429	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	8/09/2025	9/09/2025
PD_0441	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	10/09/2025	12/09/2025
PD_0443	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	11/09/2025	15/09/2025
PD_0445	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	12/09/2025	15/09/2025
PD_0459	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	15/09/2025	16/09/2025
PD_0464	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	16/09/2025	17/09/2025
PD_0471	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	19/09/2025	22/09/2025
PD_0482	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	22/09/2025	23/09/2025
PD_0494	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	24/09/2025	26/09/2025
PD_0496	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	29/09/2025	29/09/2025
PD_0508	G09	Unión Temporal Servir USPEC	Directos	30/09/2025	1/10/2025
PD_0413	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	2/09/2025	3/09/2025
PD_0422	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	7/09/2025	8/09/2025
PD_0430	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	8/09/2025	9/09/2025
PD_0452	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	14/09/2025	15/09/2025
PD_0474	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	19/09/2025	22/09/2025
PD_0475	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	21/09/2025	22/09/2025
PD_0497	G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	Directos	29/09/2025	29/09/2025
PD_0399	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	1/09/2025	2/09/2025
PD_0417	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	7/09/2025	8/09/2025
PD_0450	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	14/09/2025	15/09/2025
PD_0473	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	21/09/2025	22/09/2025
PD_0485	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	23/09/2025	24/09/2025
PD_0500	G11	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	29/09/2025	29/09/2025
PD_00428	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	7/09/2025	9/09/2025
PD_0502	G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	Directos	29/09/2025	1/10/2025
PD_0400	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	1/09/2025	2/09/2025
PD_0420	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	5/09/2025	8/09/2025
PD_0425	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	8/09/2025	9/09/2025
PD_0435	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	9/09/2025	11/09/2025
PD_0436	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	10/09/2025	11/09/2025
PD_0448	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	14/09/2025	15/09/2025
PD_0458	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	15/09/2025	16/09/2025
PD_0454	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	16/09/2025	16/09/2025
PD_0486	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	23/09/2025	24/09/2025
PD_0489	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	24/09/2025	25/09/2025
PD_0504	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	29/09/2025	30/09/2025
PD_0511	G13	Unión Temporal UT Integración USPEC 2025	Directos	30/09/2025	30/09/2025
PD_0432	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	8/09/2025	10/09/2025
PD_0455	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	15/09/2025	16/09/2025

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
PD_0462	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	16/09/2025	17/09/2025
PD_0477	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	22/09/2025	23/09/2025
PD_0490	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	25/09/2025	26/09/2025
PD_0514	G14	Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025	Directos	29/09/2025	1/10/2025
PD_0404	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	1/09/2025	2/09/2025
PD_00408	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	2/09/2025	3/09/2025
PD_0414	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	4/09/2025	5/09/2025
PD_0426	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	8/09/2025	9/09/2025
PD_0433	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	9/09/2025	10/09/2025
PD_0442	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	11/09/2025	12/09/2025
PD_0456	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	15/09/2025	16/09/2025
PD_0463	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	16/09/2025	17/09/2025
PD_0467	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	18/09/2025	19/09/2025
PD_0478	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	22/09/2025	23/09/2025
PD_0488	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	23/09/2025	24/09/2025
PD_0501	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	29/09/2025	29/09/2025
PD_0509	G15	Unión Temporal Diestra	Directos	29/09/2025	1/10/2025

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_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	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
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_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	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
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 30 de septiembre 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 septiembre los descuentos microbiológicos de junio, tal como se puede verificar en la siguiente relación que contiene los procesos notificados:

Procesos notificados:

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de notificación
PD_0407	10	Servicios y Suministros CVJN S.A.S.	Microbiológicos	Septiembre	3/09/2025
PD_0427	8	Unión Temporal UT FOOD Pro	Microbiológicos	Septiembre	9/09/2025
PD_0439	13	Servicios y Suministros CVJN S.A.S.	Microbiológicos	Septiembre	12/09/2025
PD_0447	9	Unión Temporal Servir Uspec	Microbiológicos	Septiembre	15/09/2025
PD_0484	11	Unión Temporal UT Macsol Uspec 2025	Microbiológicos	Septiembre	24/09/2025
PD_0487	4	Unión Temporal UT Uspec Huila 2025	Microbiológicos	Septiembre	24/09/2025

Procesos ratificados:

PD	Grupo	Contratista	Tipo de descuento	Fecha de Corte	Fecha de Ratificación
PD_0360	11	Unión Temporal UT Macsol Uspec 2025	Microbiológicos	Septiembre	1/09/2025
PD_0363	15	Unión Temporal Diestra	Microbiológicos	Septiembre	2/09/2025
PD_0368	16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	Microbiológicos	Septiembre	9/09/2025
PD_0378	1	Unión Temporal Servir Uspec	Microbiológicos	Septiembre	8/09/2025
PD_0379	13	Servicios y Suministros CVJN S.A.S.	Microbiológicos	Septiembre	11/09/2025
PD_0387	11	Unión Temporal UT Macsol Uspec 2025	Microbiológicos	Septiembre	12/09/2025
PD_0388	2	Unión Temporal UT Food Pro	Microbiológicos	Septiembre	15/09/2025
PD_0407	10	Servicios y Suministros CVJN S.A.S.	Microbiológicos	Septiembre	3/09/2025
PD_0427	8	Unión Temporal UT FOOD Pro	Microbiológicos	Septiembre	9/09/2025
PD_0439	13	Servicios y Suministros CVJN S.A.S.	Microbiológicos	Septiembre	12/09/2025
PD_0447	9	Unión Temporal Servir Uspec	Microbiológicos	Septiembre	15/09/2025

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	$12.443.826.660	$17.665.391.624

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	NO RP	VALOR RP	Número RP	Ejecución	Saldo
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	48025	$29.987.362.469	1	$6.264.198.165	$23.723.164.304
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	$4.306.880.278	$21.047.369.313
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	48325	$30.171.832.275	1	$5.101.207.396	$25.070.624.879
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	48425	$29.415.797.886	1	$12.355.668.704	$17.060.129.182
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	48525	$30.951.599.675	1	$16.093.853.414	$14.857.746.261
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	48625	$30.796.772.016	1	$9.061.210.665	$21.735.561.351
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	48725	$37.188.903.822	1	$15.373.062.611	$21.815.841.211
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	48825	$27.095.691.179	1	$4.974.634.530	$22.121.056.649
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	48925	$36.247.097.947	1	$10.351.957.536	$25.895.140.411
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	49025	$30.901.974.231	1	$10.992.963.507	$19.909.010.724
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	49125	$35.008.320.200	1	$5.907.893.620	$29.100.426.580
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	49225	$32.111.417.762	1	$10.157.239.452	$21.954.178.310
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	49325	$23.448.954.207	1	$-	$23.448.954.207
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	49425	$30.666.979.089	1	$8.347.654.604	$22.319.324.485
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	49525	$20.187.680.852	1	$5.890.544.760	$14.297.136.092
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	125	$24.627.323.112	2	$-	$24.627.323.112
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	225	$23.053.773.655	2	$-	$23.053.773.655
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	325	$35.056.412.234	2	$-	$35.056.412.234
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	425	$21.328.634.857	2	$-	$21.328.634.857
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	525	$25.759.583.144	2	$-	$25.759.583.144
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	625	$25.350.199.804	2	$-	$25.350.199.804
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	725	$21.212.089.777	2	$-	$21.212.089.777
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	825	$25.812.708.828	2	$-	$25.812.708.828
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	925	$32.036.085.037	2	$-	$32.036.085.037
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	1025	$21.442.908.641	2	$-	$21.442.908.641
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	1125	$30.476.687.866	2	$-	$30.476.687.866
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	1225	$23.378.491.932	2	$-	$23.378.491.932
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	1325	$28.674.197.181	2	$-	$28.674.197.181
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	1425	$25.638.194.177	2	$-	$25.638.194.177
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	1525	$18.683.342.309	2	$-	$18.683.342.309
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	1625	$26.292.760.411	2	$-	$26.292.760.411
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	1725	$15.733.437.258	2	$-	$15.733.437.258
				$946.627.837.602		$ 14.238.199.364	$ 800.997.040.214

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 125 PQRD, durante el periodo del presente informe.

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
PQR_468	15	COCUC CUCUTA	01/09/2025	PQR R-2025-020221	CERRADO	05/09/2025	- CRF-1561-2025
PQR_469	14	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	01/09/2025	PQR R-2025-020176	CERRADO	08/09/2025	CRF-1562-2025
PQR_470	13 y 15	COPED PEDREGAL COCUC CÚCUTA	01/09/2025	PQR R-2025-020147	CERRADO	10/09/2025	CRF-1618-2025
PQR_471	3	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	01/09/2025	USPEC No. R-2025-020017	CERRADO	16/09/2025	CRF-1692-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
PQR_472	4	EPMSC NEIVA	01/09/2025	PQR R-2025-020164 MISMA R-2025-020148	CERRADO	05/09/2025	CRF-1555-2025
PQR_473	13	COPED PEDREGAL	01/09/2025	USPEC No. R-2025-019832	CERRADO	16/09/2025	CRF-1691-2025
PQR_474	13	COPED PEDREGAL	01/09/2025	USPEC No. R-2025-019844	CERRADO	16/09/2025	CRF-1690-2025
PQR_475	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	02/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-020222	CERRADO	15/09/2025	CRF-1665-2025
PQR_476	10	ESTACION DE POLICIA LA VIRGINA (FUERA)	02/09/2025	PQR R-2025-019910	CERRADO	04/09/2025	CRF-1534-2025
PQR_477	2	NA	02/09/2025	Radicado R-2025-020117 - Solicitud de información sobre traslado de la operación para la prestación del servicio de alimentación de PPL en estaciones de policía por parte de UT FoodPro a una nueva sede	CERRADO	11/09/2025	CRF-1635-2025
PQR_478	9	EPMSC DUITAMA	02/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-020247	CERRADO	09/09/2025	CRF-1659-2025
PQR_479	9	EPAMSCAS COMBITA	02/09/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00128-00	CERRADO	04/09/2025	CRF-1545-2025
PQR_480	13	COPED PEDREGAL	02/09/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00231-01	CERRADO	12/09/2025	-CRF-1643-2025
PQR_481	8	CAMISACS ACACIAS	03/09/2025	URGENTE - NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA TUTELA - ACCIÓN DE TUTELA RAD.50006 3105 001 2025 10100 00	CERRADO	05/09/2025	CRF-1554-2025
PQR_482	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	03/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-020192 y R-2025-020160	CERRADO	12/09/2025	CRF-1654-2025
PQR_483	1	ESTACIÓN DE POLICIA CAI3 AGUACLARA Y CPMSTUL TULUA	03/09/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-020319	CERRADO	10/09/2025	CRF-1617-2025
PQR_484	7	CANDELARIA	03/09/2025	No. R-2025-018748	CERRADO	10/09/2025	CRF-1620-2025
PQR_485	5	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	04/09/2025	Solicitud de insumos – Radicado R-2025-020387	CERRADO	16/09/2025	-CRF-1694-2025
PQR_486	13	COPED PEDREGAL	03/09/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00231-00	CERRADO	05/09/2025	CRF-1557-2025
PQR_487	15	COCUC CUCUTA	04/09/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-020443	CERRADO	11/09/2025	CRF-1637-2025
PQR_488	1	CPAMSPY POPAYAN	04/09/2025	NOTIFICACION VINCULA TUTELA-RADICADO 2025-226-	CERRADO	08/09/2025	CRF-1580-2025
PQR_489	1	CPAMSPY POPAYAN	04/09/2025	INCIDENTE DESACATO CORRIGE Y APERTURA 018-2025-00214	CERRADO	08/09/2025	CRF-1581-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
PQR_490	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	04/09/2025	URGENTE NOTIFICO AUTO INCIDENTE DE DESACATO No. 2025-204	CERRADO	08/09/2025	- CRF-1572-2025
PQR_491	2	NA	05/09/2025	Solicitud de Información Traslado Planta Externa Contrato USPEC 186.2025	CERRADO	05/09/2025	CRF-1559-2025
PQR_492	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	05/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-018000	CERRADO	16/09/2025	CRF-1654-2025
PQR_493	14	EPAMS GIRON	05/09/2025	COMUNICACIÓN VINCULACIÓN TUTELA 2025-00249	CERRADO	09/09/2025	-CRF-1599-2025
PQR_494	TODOS	TODOS	05/09/2025	RAD R-2025-020489	CERRADO	16/09/2025	-CRF-1679-2025
PQR_495	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	05/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-020576	CERRADO	16/09/2025	CRF-1680-2025
PQR_496	11	EPAMS LA DORADA	05/09/2025	R-2025-020419. CPAMSLDO	CERRADO	18/08/2025	-CRF-1723-2025
PQR_497	12 y 13	TODAS	05/09/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-020485 y R-2025-020728	CERRADO	12/09/2025	-CRF-1650-2025
PQR_498	1	CPAMSPY POPAYAN	05/09/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-020589	CERRADO	11/09/2025	CRF-1633-2025
PQR_499	11 Y 17	EPAMS LA DORADA	05/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-020392	CERRADO	22/09/2025	CRF-1789-2025
PQR_500	17	EPMSC VALLEDUPAR Y OTROS	08/09/2025	Radicado No. PQRD R-2025-020162	CERRADO	15/09/2025	CRF-1701-2025
PQR_501	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	08/09/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-020717	CERRADO	11/09/2025	-CRF-1638-2025
PQR_502	9	EPAMSCAS COMBITA	08/09/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-020721	CERRADO	10/09/2025	CRF-1622-2025
PQR_503	7	CPMS CHIQUINQUIRA	08/09/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-020722	CERRADO	12/09/2025	CRF-1648-2025
PQR_504	9	EPMSC SOGAMOSO	08/09/2025	INSUMO PQR R-2025-020723	CERRADO	12/09/2025	CRF-1644-2025
PQR_505	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	08/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-020585	CERRADO	-15/09/2025	CRF-1666-2025
PQR_506	4	EPMSC NEIVA	09/09/2025	Petición 2025-349679-82111-SE Radicado 2025ER0190134	CERRADO	12/09/2025	CRF-1651-2025
PQR_507	10	EPMSC CALARCA	09/09/2025	Solicitud de insumos – Radicado R-2025-020746	CERRADO	18/09/2025	CRF-1712-2025
PQR_508	13	COPED PEDREGAL	09/09/2025	Notificación Vinculación Entidad Tutela Rad. 05001310902420250016000	CERRADO	09/09/2025	CRF-1600-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
PQR_509	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	09/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-020633	CERRADO	23/09/2025	CRF-1811-2025
PQR_510	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	09/09/2025	USPEC No. R-2025-020602	CERRADO	23/09/2025	CRF-1816-2025
PQR_511	13	COPED PEDREGAL	09/09/2025	PQR R-2025-020891	CERRADO	11/09/2025	-CRF-1636-2025
PQR_512	1	CPAMSPY POPAYAN	09/09/2025	PQR R-2025-020719	CERRADO	15/09/2025	CRF-1676-2025
PQR_513	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	09/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-020914	CERRADO	16/09/2025	CRF-1681-2025
PQR_514	15	COCUC CUCUTA	09/09/2025	SOLICITUD SEGUIMIENTO ALIMNENTACION PPL VEGAS MANZANILLA JONAIKER JOEL	CERRADO	-23/07/2025	CRF-1799-2025
PQR_515	1	CPAMSPY POPAYAN	10/09/2025	ORDENA VINCULAR RAD. 2025-10144-00 De: CARLOS FABIÁN BURBANO APRÁEZ	CERRADO	15/09/2025	-CRF-1657-2025
PQR_516	13	COPED PEDREGAL	10/09/2025	USPEC No. R-2025-020686	CERRADO	22/09/2025	-CRF-1764-2025
PQR_517	13	COPED PEDREGAL	10/09/2025	USPEC No. R-2025-020840	CERRADO	26/09/2025	-CRF-1857-2025
PQR_518	7	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	10/09/2025	USPEC No. R-2025-020867	CERRADO	-18/09/2925	CRF-1713-2025
PQR_519	15	COCUC CUCUTA	10/09/2025	PQR R-2025-021052	CERRADO	17/09/2025	CRF-1707-2025
PQR_520	8	CAMISACS ACACIAS	10/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021152	CERRADO	22/09/2025	CRF-1791-2025
PQR_521	1	EPMSC TUMACO	09/09/2025	Radicado R-2025-020649	CERRADO	23/09/2025	CRF-1798-2025
PQR_522	7	CPMMSFFA PONAL	10/09/2025	REMITO NOVEDAD EQUIPOS PARA MANTENIMIENTO Y CAMBIO USPEC No. R-2025-021161	CERRADO	24/09/2025	CRF-1821-2025
PQR_523	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	11/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021015	CERRADO	25/09/2025	CRF-1847-2025
PQR_524	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	11/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021132	CERRADO	18/09/2025	CRF-1720-2025
PQR_525	7	USAQUEN	12/09/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-021150	CERRADO	19/09/2025	CRF-1744-2025
PQR_526	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	12/09/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-021127	CERRADO	17/09/2025	CRF-1705-2025
PQR_527	8	CAMISACS ACACIAS	12/09/2025	NOTIFICACION AUTO ADMITE TUTELA 2025-00082	CERRADO	18/09/2025	-CRF-1717-2025
PQR_528	13	COPED PEDREGAL	12/09/2025	USPEC No. R-2025-021271	CERRADO	26/09/2025	-CRF-1868-2025
PQR_529	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	12/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021133	CERRADO	-23/09/2025	CRF-1801-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
PQR_530	13	EPMSC ANDES	12/09/2025	Radicado USPEC No. R-2025-020608	CERRADO	23/09/2025	CRF-1808-2025
PQR_531	4	EPMSC NEIVA	12/09/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-021240	CERRADO	18/09/2025	CRF-1711-2025
PQR_532	TODOS	TODOS	15/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021310-Informe compras públicas locales	PARCIAL	10/10/2025	CRF-1856-2025
PQR_533	8	EPMSC VILLAVICENCIO	15/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021143	CERRADO	25/09/2025	CRF-1846-2025
PQR_534	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	15/09/2025	SOLICITUD DE INSUMO R-2025-021303 DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	17/09/2025	CRF-1705-2025
PQR_535	12	SAN JAVIER MEDELLIN	15/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021186	CERRADO	25/09/2025	CRF-1842-2025
PQR_536	14	EPAMS GIRON	15/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021268	CERRADO	23/09/2025	CRF-1805-2025
PQR_537	5	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	15/09/2025	Solicitud de insumos – Radicado R-2025-021297	CERRADO	22/09/2025	CRF-1792-2025
PQR_538	10	EPMSC RIOSUCIO	15/09/2025	Solicitud de Insumo R-2025-017477	CERRADO	24/09/2025	CRF- 1834-2025
PQR_539	1	CPMSTUL TULUA	15/09/2025	Solicitud insumo R-2025-017393	CERRADO	22/09/2025	CRF-1790-2025
PQR_540	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	15/09/2025	Comparto 'RICARDO CALVETTE RIOS ABOGADOS PENALISTAS ESPECIALIZADOS O-2(6)(1)	CERRADO	26/09/2025	CRF-1855-2025
PQR_541	15	COCUC CUCUTA	15/09/2025	REQUERIMIENTO PROCURADURIA REGIONAL DE INSTRUCCION N DE S R-2025-021409	CERRADO	24/09/2025	CRF-1840-2025
PQR_542	11	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE CENTRAL	15/09/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-021388 Y PQR R-2025-021633	CERRADO	22/09/2025	CRF-1794-2025
PQR_543	2	EPMSC CALI	16/09/2025	No. 202500603404818982 con el número 202500603404994791 PQR R-2025-021482	CERRADO	27/09/2025	CRF-1870-2025
PQR_544	10	EPMSC CALARCA	16/09/2025	NOTIFICACIÓN AUTO S - 000975 -2025-00046 - JOSÉ HENRY CARRERA MARIN Y 70 PPL	CERRADO	22/09/2025	-CRF-1750-2025
PQR_545	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	16/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021316 y R-2025-021386	CERRADO	25/09/2025	-CRF-1848-2025
PQR_546	12	EP YONDO	16/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021376	CERRADO	30/09/2025	CRF-1912-2025
PQR_547	11	COIBA IBAGUE	16/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021270	CERRADO	27/09/2025	CRF-1871-2025
PQR_548	13	COPED PEDREGAL	16/09/2025	2025-00149. NOTICICACIÓN VINCULACIÓN	CERRADO	18/09/2025	CRF-1714-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
PQR_549	1	CPAMSPY POPAYAN	16/09/2025	DESACATO TUTELA 2025-157 / NOTIFICACIÓN AUTO INICIA INCIDENTE	CERRADO	18/09/2025	CRF-1716-2025 CRF-1715-2025
PQR_550	1	CPAMSPY POPAYAN	16/09/2025	NOTIFICACION AUTO VINCUAL TUTELA RAD. 2025-239	CERRADO	22/09/2025	CRF-1765-2025
PQR_551	14	CPMS BUCARAMANGA	16/09/2025	URGENTE VINCULACION TUTELA 2025-428	CERRADO	22/09/2025	-CRF-1749-2025
PQR_552	13	CASTILLA	16/09/2025	Radicado USPEC No. R-2025-021344	CERRADO	29/09/2025	CRF-1885-2025
PQR_553	13	COPED PEDREGAL	16/09/2025	USPEC No. R-2025-021450	CERRADO	26/09/2025	-CRF-1860-2025
PQR_554	1	CPAMSPY POPAYAN	16/09/2025	Radicado R-2025-021363	CERRADO	29/09/2025	CRF-1882-2025
PQR_555	15	COCUC CUCUTA	16/09/2025	R-2025-021417	CERRADO	25/09/2025	CRF-1843-2025
PQR_556	4	EPMSC LA PLATA	17/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021472	CERRADO	24/09/2025	CRF-1826-2025
PQR_557	12	EP YONDO	17/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021475	CERRADO	01/10/2025	CRF-1919-2025
PQR_558	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	17/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021471	CERRADO	27/09/2025	CFR-1872-2025
PQR_559	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	17/09/2025		CERRADO	30/09/2025	CRF-1905-2025
PQR_560	7	CPMS CHIQUINQUIRA	17/09/2025	Radicado USPEC No. R-2025-021421	CERRADO	30/09/2025	CRF-1908-2025
PQR_561	11	COIBA IBAGUE	17/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021321	CERRADO	29/09/2025	CRF-1884-2025
PQR_562	1	CPAMSPY POPAYAN	17/09/2025	NOTIFICACION AUTO VINCULA	CERRADO	22/09/2025	-CRF-1766-2025
PQR_563	2	EP La Rivera EP Junín EP Caney (Limonar Cali)	17/09/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-021418	CERRADO	24/09/2025	CRF-1829-2025
PQR_564	1	CPAMSPY POPAYAN	22/09/2025	Derecho de petición CPAMSPY	CERRADO	29/09/2025	CRF-1881-2025
PQR_565	14	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	17/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021207	CERRADO	29/09/2025	CFR-1877-2025
PQR_566	15	COCUC CUCUTA	17/09/2025	PQR R-2025-021532 REQUERIMIENTO PROCURADURIA REGIONAL DE INSTRUCCION N DE S IUS-E-2025-480534	CERRADO	23/09/2025	CRF-1812-2025
PQR_567	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	17/09/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-021551	CERRADO	22/09/2025	-CRF-1751-2025
PQR_568	13	COPED PEDREGAL	18/09/2025	USPEC No. R-2025-021540	CERRADO	06/10/2025	-CRF-1978-2025
PQR_569	13	COPED PEDREGAL	18/09/2025	Radicado USPEC No. R-2025-021527	CERRADO	03/10/2025	CRF-1955-2025
PQR_570	13	EPMSC CAUCASIA	18/09/2025	PQR R-2025-021613	CERRADO	23/09/2025	CRF-1800-2025
PQR_571	11	COIBA IBAGUE	18/09/2025	NOTIFICACION FALLO DE PRIMERA INSTANCIA ACCION DE	CERRADO	26/09/2025	CRF-1864-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
				TUTELA 73000131090022025001200 0			
PQR_572	1	CPAMSPY POPAYAN	18/09/2025	NOTIFICACION SEGUNDO REQUERIMIENTO PREVIO	CERRADO	24/09/2025	-CRF-1836-2025
PQR_573	15	COCUC CUCUTA	18/09/2025	CLARA INES BECERRA	CERRADO	02/10/2025	CRF-1931-2025
PQR_574	15	COCUC CUCUTA	18/09/2025	PQR R-2025-021662	CERRADO	-29/09/2025	CFR-1890-2025
PQR_575	15	COCUC CUCUTA	18/09/2025	QUEJA RECLUSION DE MUJERES	CERRADO	30/09/2025	CRF- 1907-2025
PQR_576	1	CPAMSPY POPAYAN	18/09/2025	VINCULAR TUTELA 19001310500120251014400 CARLOS FABIÁN BURBANO VS, UT SERVIR USPEC Y OTROS	CERRADO	22/09/2025	CRF-1788-2025
PQR_577	7	CPMMSFFA PONAL	22/09/2025	INFORMANDO NOVEDAD MANTENIMIENO DE EQUIPOS RANCHO	CERRADO	03/10/2025	CRF-1957-2025
PQR_578	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	22/09/2025	USPEC No. R-2025-021674	CERRADO	2/10/2025	CRF-1929-2025.
PQR_579	15	ESTACION DE POLICIA BOCHALEMA	29/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-022370	CERRADO	09/10/2025	CRF-2017-2025.
PQR_580	15	COCUC CUCUTA	22/09/2025	ACCIDENTE LABORAL E INFORME DE INSPECCION DE RIESGO	CERRADO	3/10/2025	CRF-1950-2025.
PQR_581	13	EPMSC ANDES	22/09/2025	USPEC No. R-2025-021799	CERRADO	6/10/2025	CRF-1971-2025
PQR_582	1	CPAMSPY POPAYAN	22/09/2025	Radicado R-2025-021694	CERRADO	02/10/2025	CRF-1936-2025
PQR_583	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	22/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021834	CERRADO	01/10/2025	CRF-1922-2025
PQR_584	4	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	22/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021671	CERRADO	03/10/2025	CRF-1956-2025.
PQR_585	1	CPAMSPY POPAYAN	22/09/2025	NOTIFICACIÓN - TUTELA 2025-260 / AUTO ADMITE	CERRADO	24/09/2025	CRF-1820-2025
PQR_586	13	COPED PEDREGAL	22/09/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00239-01	CERRADO	24/09/2025	-CRF-1836-2025
PQR_587	4	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	22/09/2025	informe novedad solicitud de cambios de menu	CERRADO	6/10/2025	CRF-1974-2025
PQR_588	4	EPMSC FLORENCIA	23/09/2025	NOVEDAD CPMSC FLORENCIA	CERRADO	6/10/2025	CRF-1975-2025
PQR_589	4	EPMSC FLORENCIA	23/09/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00206-00	CERRADO	23/09/2025	CRF-1814-2025
PQR_590	9	EPAMSCAS COMBITA	23/09/2025	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA TUTELA 2025-0220	CERRADO	25/09/2025	CRF-1854-2025
PQR_591	13	COPED PEDREGAL	23/09/2025	SOLICITUD DE HECHOS MANIFESTADOS EN REUNION 12	CERRADO	10/10/2025	CRF-2024-2025 CRF-2038-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
				DE SEP 2025 USPEC No. R-2025-021464			
PQR_592	5	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	23/09/2025	ACCION TUTELA 2025-00185 JHON JAIRO RIVERA MORALES	CERRADO	24/09/2025	-CRF-1815-2025
PQR_593	4	EPMSC FLORENCIA	23/09/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00206-00	CERRADO	29/09/2025	-CRF-1865-2025
PQR_594	13	COPED PEDREGAL	29/09/2025	OFICIO QUE SOLICITA IFNORMACIÓN SOBRE LA SITUACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION EN EL COPED	CERRADO	08/10/2025	-CRF-2010-2025
PQR_595	1	CPAMSPY POPAYAN	23/09/2025	TUTELA CON 1 DÍA PARA RESPONDER - NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA ENTIDAD 2025-00132-00	CERRADO	24/09/2025	CRF-1818-2025
PQR_596	16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	23/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021940	CERRADO	07/10/2025	CRF-1984-2025
PQR_597	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	23/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021739	CERRADO	2/10/2025	CRF-1933-2025
PQR_598	13	COPED PEDREGAL	23/09/2025	SOLICITUD INSUMOS RTA R-2025-021861	CERRADO	01/10/2025	CRF-19162025
PQR_599	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	23/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-021923	CERRADO	30/09/2025	CRF-1899-2025
PQR_600	TODOS	TODOS CDT	23/09/2025	SOLICITUD INSUMOS R-2025-021477	CERRADO	29/09/2025	CRF-1888-2025
PQR_601	13	COPED PEDREGAL	24/09/2025	Hallazgos de infraestructura y alimentación en el EPMSC “El Pedregal” – Medellín.	CERRADO	01/10/2025	CRF-1926-2025
PQR_602	5	EPMSC CHAPARRAL	24/09/2025	Solicitud de insumos – Radicado R-2025-021987	CERRADO	07/10/2025	CRF-1985-2025
PQR_603	11	COIBA IBAGUE	24/09/2025	INCIDENTE DESACATO - AUTO REQUIERE RAD. 73001-31-05-005-2025-10047-00	CERRADO	26/09/2025	CRF-1862-2025
PQR_604	3	COJAM JAMUNDI	24/09/2025	Notifico Auto Admite Tutela Rad. 2025-00129	CERRADO	30/09/2025	CRF-1911-2025
PQR_605	10	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	25/09/2025	URGENTE NOTIFICACIÓN VINCULACIÓN TUTELA 2025-00299 PERSONERIA DE CHINCHINA	NO TRAM	29/09/2025	CRF-1878-2025
PQR_606	1	CPAMSPY POPAYAN	25/09/2025	Notificación Proceso Nro.19001312100220250013600	CERRADO	30/09/2025	CRF-1910-2025
PQR_607	TODOS	TODOS	25/09/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-021974	CERRADO	3/10/2025	CRF-1947-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
PQR_608	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	26/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-022100	CERRADO	1/10/2025	CRF-195-2025
PQR_609	1	CPAMSPY POPAYAN	26/09/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-022144	CERRADO	06/10/2025	CRF-1968-2025
PQR_610	4	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	26/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-022037	CERRADO	06/10/2025	CRF-1965-2025
PQR_611	15	EPMSC ARAUCA	26/09/2025	SOLICITUD DE INSUMOS R-2025-022001	CERRADO	10/10/2025	CFR-2028-2025
PQR_612	13	COPED PEDREGAL	26/09/2025	Urgente término 2 días Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-022129 del 25 de septiembre de 2025	CERRADO	01/10/2025	CRF-1930-2025
PQR_613	9	EPMSC SOGAMOSO	26/09/2025	Notificación fallo de 1ra instancia tutela 2025-00158	CERRADO	02/10/2025	CRF-1938-2025
PQR_614	7	EPMSC LETICIA	26/09/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-021977	CERRADO	10/10/2025	CRF-2043-2025
PQR_615	14	CPMS BUCARAMANGA	30/09/2025	URGENTE NOTIFICACION AUTO ORDENA VINCULAR RADICADO 2025-00089-00	CERRADO	29/09/2025	CRF-1878-2025
PQR_616	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	30/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-022361	CERRADO	08/10/2025	CRF-2006-2025
PQR_617	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	30/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-022333	CERRADO	08/10/2025	CFR-2003-2025
PQR_618	3	COJAM JAMUNDI	30/09/2025	SOLICITUD INSUMOS R-2025-022085 PROCURADURIA JAMUNDI - DIER	CERRADO	03/10/2025	CRF-1958-2025
PQR_619	1	CPAMSPY POPAYAN	30/09/2025	Solicitud INSUMO CONTRALORIA / información 2025-352723-82111-SE	CERRADO	04/10/2025	CRF-1960-2025

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

En el periodo del presente informe, se recibieron 34 peticiones relacionadas con acciones constitucionales (tutelas y desacatos), como se indican a continuación.

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
PQR_479	9	EPAMSCAS COMBITA	02/09/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00128-00	CERRADO	04/09/2025	CRF-1545-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
PQR_480	13	COPED PEDREGAL	02/09/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00231-01	CERRADO	12/09/2025	-CRF-1643-2025
PQR_481	8	CAMISACS ACACIAS	03/09/2025	TUTELA	URGENTE - NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA TUTELA - ACCIÓN DE TUTELA RAD.50006 3105 001 2025 10100 00	CERRADO	05/09/2025	CRF-1554-2025
PQR_486	13	COPED PEDREGAL	03/09/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00231-00	CERRADO	05/09/2025	CRF-1557-2025
PQR_488	1	CPAMSPY POPAYAN	04/09/2025	TUTELA	NOTIFICACION VINCULA TUTELA-RADICADO 2025-226-	CERRADO	08/09/2025	CRF-1580-2025
PQR_489	1	CPAMSPY POPAYAN	04/09/2025	DESACATO	INCIDENTE DESACATO CORRIGE Y APERTURA 018-2025-00214	CERRADO	08/09/2025	CRF-1581-2025
PQR_490	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	04/09/2025	DESACATO	URGENTE NOTIFICO AUTO INCIDENTE DE DESACATO No. 2025-204	CERRADO	08/09/2025	- CRF-1572-2025
PQR_493	14	EPAMS GIRON	05/09/2025	TUTELA	COMUNICACIÓN VINCULACIÓN TUTELA 2025-00249	CERRADO	09/09/2025	-CRF-1599-2025
PQR_508	13	COPED PEDREGAL	09/09/2025	TUTELA	Notificación Vinculación Entidad Tutela Rad. 05001310902420250016000	CERRADO	09/09/2025	CRF-1600-2025
PQR_515	1	CPAMSPY POPAYAN	10/09/2025	TUTELA	ORDENA VINCULAR RAD. 2025-10144-00 De: CARLOS FABIÁN BURBANO APRÁEZ	CERRADO	15/09/2025	-CRF-1657-2025
PQR_527	8	CAMISACS ACACIAS	12/09/2025	TUTELA	NOTIFICACION AUTO ADMITE TUTELA 2025-00082	CERRADO	18/09/2025	-CRF-1717-2025
PQR_544	10	EPMSC CALARCA	16/09/2025	DESACATO	NOTIFICACIÓN AUTO S - 000975 - 2025-00046 - JOSÉ HENRY CARRERA MARIN Y 70 PPL	CERRADO	22/09/2025	-CRF-1750-2025
PQR_548	13	COPED PEDREGAL	16/09/2025	TUTELA	2025-00149. NOTICICACIÓN VINCULACIÓN	CERRADO	18/09/2025	CRF-1714-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
PQR_549	1	CPAMSPY POPAYAN	16/09/2025	DESACATO	DESACATO TUTELA 2025-157 / NOTIFICACIÓN AUTO INICIA INCIDENTE	CERRADO	18/09/2025	CRF-1716-2025 CRF-1715-2025
PQR_550	1	CPAMSPY POPAYAN	16/09/2025	TUTELA	NOTIFICACION AUTO VINCUAL TUTELA RAD. 2025-239	CERRADO	22/09/2025	CRF-1765-2025
PQR_551	14	CPMS BUCARAMANGA	16/09/2025	TUTELA	URGENTE VINCULACION TUTELA 2025-428	CERRADO	22/09/2025	-CRF-1749-2025
PQR_562	1	CPAMSPY POPAYAN	17/09/2025	TUTELA	NOTIFICACION AUTO VINCULA	CERRADO	22/09/2025	-CRF-1766-2025
PQR_571	11	COIBA IBAGUE	18/09/2025	TUTELA	NOTIFICACION FALLO DE PRIMERA INSTANCIA ACCION DE TUTELA 73000131090022025001 2000	CERRADO	26/09/2025	CRF-1864-2025
PQR_572	1	CPAMSPY POPAYAN	18/09/2025	TUTELA	NOTIFICACION SEGUNDO REQUERIMIENTO PREVIO	CERRADO	24/09/2025	-CRF-1836-2025
PQR_576	1	CPAMSPY POPAYAN	18/09/2025	TUTELA	VINCULAR TUTELA 19001310500120251014400 CARLOS FABIÁN BURBANO VS, UT SERVIR USPEC Y OTROS	CERRADO	22/09/2025	CRF-1788-2025
PQR_585	1	CPAMSPY POPAYAN	22/09/2025	TUTELA	NOTIFICACIÓN -TUTELA 2025-260 / AUTO ADMITE	CERRADO	24/09/2025	CRF-1820-2025
PQR_586	13	COPED PEDREGAL	22/09/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00239-01	CERRADO	24/09/2025	-CRF-1836-2025
PQR_589	4	EPMSC FLORENCIA	23/09/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00206-00	CERRADO	23/09/2025	CRF-1814-2025
PQR_590	9	EPAMSCAS COMBITA	23/09/2025	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA TUTELA 2025-0220	CERRADO	25/09/2025	CRF-1854-2025
PQR_592	5	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	23/09/2025	TUTELA	ACCION TUTELA 2025-00185 JHON JAIRO RIVERA MORALES	CERRADO	24/09/2025	-CRF-1815-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
PQR_593	4	EPMSC FLORENCIA	23/09/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00206-00	CERRADO	29/09/2025	-CRF-1865-2025
PQR_595	1	CPAMSPY POPAYAN	23/09/2025	TUTELA	TUTELA CON 1 DÍA PARA RESPONDER - NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA ENTIDAD 2025-00132-00	CERRADO	24/09/2025	CRF-1818-2025
PQR_603	11	COIBA IBAGUE	24/09/2025	DESACATO	INCIDENTE DESACATO - AUTO REQUIERE RAD. 73001-31-05-005-2025-10047-00	CERRADO	26/09/2025	CRF-1862-2025
PQR_604	3	COJAM JAMUNDI	24/09/2025	TUTELA	Notifico Auto Admite Tutela Rad. 2025-00129	CERRADO	30/09/2025	CRF-1911-2025
PQR_605	10	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	25/09/2025	TUTELA	URGENTE NOTIFICACIÓN VINCULACIÓN TUTELA 2025-00299 PERSONERIA DE CHINCHINA	NO TRAM	29/09/2025	CRF-1878-2025
PQR_606	1	CPAMSPY POPAYAN	25/09/2025	TUTELA	Notificación Proceso Nro.19001312100220250013600	CERRADO	30/09/2025	CRF-1910-2025
PQR_612	13	COPED PEDREGAL	26/09/2025	DESACATO	Urgente término 2 días Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-022129 del 25 de septiembre de 2025	CERRADO	01/10/2025	CRF-1930-2025
PQR_613	9	EPMSC SOGAMOSO	26/09/2025	TUTELA	Notificación fallo de 1ra instancia tutela 2025-00158	CERRADO	02/10/2025	CRF-1938-2025
PQR_615	14	CPMS BUCARAMANGA	30/09/2025	TUTELA	URGENTE NOTIFICACION AUTO ORDENA VINCULAR RADICADO 2025-00089-00	CERRADO	29/09/2025	CRF-1878-2025

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 treinta y ocho (38) PQRD relacionadas con solicitudes trasladadas por entes de control con respuesta a la entidad USPEC, de acuerdo con la siguiente distribución:

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

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
PQR_468	15	COCUC CUCUTA	01/09/2025	PQR R-2025-020221	Defensoría del Pueblo	CERRADO	05/09/2025	- CRF-1561-2025
PQR_469	14	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	01/09/2025	PQR R-2025-020176	Defensoría del Pueblo	CERRADO	08/09/2025	CRF-1562-2025
PQR_470	13 y 15	COPED PEDREGAL COCUC CÚCUTA	01/09/2025	PQR R-2025-020147	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	10/09/2025	CRF-1618-2025
PQR_472	4	EPMSC NEIVA	01/09/2025	PQR R-2025-020164 MISMA R-2025-020148	Personería	CERRADO	05/09/2025	CRF-1555-2025
PQR_476	10	ESTACION DE POLICIA LA VIRGINA (FUERA)	02/09/2025	PQR R-2025-019910	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	04/09/2025	CRF-1534-2025
PQR_477	2	NA	02/09/2025	Radicado R-2025-020117 - Solicitud de información sobre traslado de la operación para la prestación del servicio de alimentación de PPL en estaciones de policía por parte de UT FoodPro a una nueva sede	Contraloría General de la República	CERRADO	11/09/2025	CRF-1635-2025
PQR_483	1	ESTACIÓN DE POLICIA CAI3 AGUACLARA Y CPMSTUL TULUA	03/09/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-020319	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	10/09/2025	CRF-1617-2025
PQR_484	7	CANDELARIA	03/09/2025	No. R-2025-018748	Personería	CERRADO	10/09/2025	CRF-1620-2025
PQR_487	15	COCUC CUCUTA	04/09/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-020443	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	11/09/2025	CRF-1637-2025
PQR_491	2	NA	05/09/2025	Solicitud de Información Traslado Planta Externa Contrato USPEC 186.2025	Contraloría General de la República	CERRADO	05/09/2025	CRF-1559-2025
PQR_497	12 y 13	TODAS	05/09/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-020485 y R-2025-020728	Defensoría del Pueblo	CERRADO	12/09/2025	-CRF-1650-2025
PQR_498	1	CPAMSPY POPAYAN	05/09/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-020589	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	11/09/2025	CRF-1633-2025
PQR_499	11 Y 17	EPAMS LA DORADA	05/09/2025	Solicitud de insumos R-2025-020392	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	22/09/2025	CRF-1789-2025
PQR_500	17	EPMSC VALLEDUPAR Y OTROS	08/09/2025	Radicado No. PQRD R-2025-020162	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	15/09/2025	CRF-1701-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
PQR_501	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	08/09/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-020717	Personería	CERRADO	11/09/2025	-CRF-1638-2025
PQR_502	9	EPAMSCAS COMBITA	08/09/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-020721	Defensoría del Pueblo	CERRADO	10/09/2025	CRF-1622-2025
PQR_503	7	CPMS CHIQUINQUIRA	08/09/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-020722	Defensoría del Pueblo	CERRADO	12/09/2025	CRF-1648-2025
PQR_504	9	EPMSC SOGAMOSO	08/09/2025	INSUMO PQR R-2025-020723	Defensoría del Pueblo	CERRADO	12/09/2025	CRF-1644-2025
PQR_506	4	EPMSC NEIVA	09/09/2025	Petición 2025-349679-82111-SE Radicado 2025ER0190134	Contraloría General de la República	CERRADO	12/09/2025	CRF-1651-2025
PQR_511	13	COPED PEDREGAL	09/09/2025	PQR R-2025-020891	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	11/09/2025	-CRF-1636-2025
PQR_512	1	CPAMSPY POPAYAN	09/09/2025	PQR R-2025-020719	Personería	CERRADO	15/09/2025	CRF-1676-2025
PQR_519	15	COCUC CUCUTA	10/09/2025	PQR R-2025-021052	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	17/09/2025	CRF-1707-2025
PQR_525	7	USAQUEN	12/09/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-021150	Personería	CERRADO	19/09/2025	CRF-1744-2025
PQR_526	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	12/09/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-021127	Defensoría del Pueblo	CERRADO	17/09/2025	CRF-1705-2025
PQR_531	4	EPMSC NEIVA	12/09/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-021240	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	18/09/2025	CRF-1711-2025
PQR_534	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	15/09/2025	SOLICITUD DE INSUMO R-2025-021303 DEFENSORIA DEL PUEBLO	Defensoría del Pueblo	CERRADO	17/09/2025	CRF-1705-2025
PQR_541	15	COCUC CUCUTA	15/09/2025	REQUERIMIENTO PROCURADURIA REGIONAL DE INSTRUCCION N DE S R-2025-021409	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	24/09/2025	CRF-1840-2025
PQR_542	11	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE CENTRAL	15/09/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-021388 Y PQR R-2025-021633	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	22/09/2025	CRF-1794-2025
PQR_543	2	EPMSC CALI	16/09/2025	No. 20250060340481898 2 con el número 20250060340499479 1 PQR R-2025-021482	Defensoría del Pueblo	CERRADO	27/09/2025	CRF-1870-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	RAD RF
PQR_563	2	EP La Rivera EP Junín EP Caney (Limonar Cali)	17/09/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-021418	Defensoría del Pueblo	CERRADO	24/09/2025	CRF-1829-2025
PQR_566	15	COCUC CUCUTA	17/09/2025	PQR R-2025-021532 REQUERIMIENTO PROCURADURIA REGIONAL DE INSTRUCCION N DE S IUS-E-2025-480534	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	23/09/2025	CRF-1812-2025
PQR_567	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	17/09/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-021551	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	22/09/2025	-CRF-1751-2025
PQR_570	13	EPMSC CAUCASIA	18/09/2025	PQR R-2025-021613	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	23/09/2025	CRF-1800-2025
PQR_574	15	COCUC CUCUTA	18/09/2025	PQR R-2025-021662	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	-29/09/2025	CFR-1890-2025
PQR_607	TODOS	TODOS	25/09/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-021974	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	3/10/2025	CRF-1947-2025
PQR_609	1	CPAMSPY POPAYAN	26/09/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-022144	Defensoría del Pueblo	CERRADO	06/10/2025	CRF-1968-2025
PQR_618	3	COJAM JAMUNDI	30/09/2025	SOLICITUD INSUMOS R-2025-022085 PROCURADURIA JAMUNDI - DIER	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	03/10/2025	CRF-1958-2025
PQR_619	1	CPAMSPY POPAYAN	30/09/2025	Solicitud INSUMO CONTRALORIA /información 2025-352723-82111-SE	Contraloría General de la República	CERRADO	04/10/2025	CRF-1960-2025

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 septiembre 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

Categoría	Variables / Establecimientos
	supervisor y/o interventoría (según el procedimiento establecido), no se requiere aprobación de la USPEC y/o interventoría de estos intercambios, así: -Hasta cuatro intercambios de fruta en la semana, entre fruta de entera y fruta de jugo. -Hasta cuatro intercambios de verduras a la semana. -Hasta cuatro intercambios de proteico a la semana (no se podrá reemplazar por proteínas de origen vegetal). -Hasta cuatro intercambios de tubérculo a la semana. Nota 5: Se permitirá el intercambio en el tipo de preparación en algunos de los componentes del ciclo de menú diario, con máximo cuatro veces por semana para cualquiera de los siguientes componentes: proteína, verdura, tubérculo, siempre y cuando este corresponda únicamente a la forma de preparación y no al intercambio en su variedad, para lo cual, se requiere que la notificación se remita un correo electrónico a la USPEC y/o interventoría (según el procedimiento establecido) informando tal situación.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	8. El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado. (Ver Anexo 12) del Eron
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	10. El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado en el ERON de acuerdo a lo contemplado en la prueba hedónica. ANEXO 12.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	12. Se da cumplimiento al suministro de los refrigerios nocturnos, en rotación de los componentes y frecuencia, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima, garantizando que la bebida y el derivado cereal no se repitan durante tres (3) días seguidos.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	13. Se da cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) relacionado con el suministro de alimentación diferencial a grupo poblacional Étnico (Comunidades Indígenas) y convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica)
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	16. Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido en la Oferta Técnica Mínima, dicha entrega se soporta mediante el formato establecido en el anexo 4 N- N011 FORMATO DIARIO DE ENTREGA DE REFRIGERIOS DE REMISIÓN.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	18. Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima (derivación dietaría, gramaje, etc.) y Manual de Dietas Terapéuticas (Anexo No.3). Formato de verificación de entrega de Dietas Terapéuticas (si aplica).
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	19. Para el caso de la RACIÓN TERAPÉUTICA cada recipiente se encuentra rotulado de acuerdo con lo estipulado en la OTM, (marcado de manera legible e indeleble, con el nombre del interno, patio y tipo de dieta). Está prohibido el uso de fondos para la entrega de dietas.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	20. Se lleva registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas y este se encuentra soportado diariamente mediante la firma de recibo de cada PPL posterior al recibo (recolección de firma y huella en la semana). En caso tal que la PPL no firme esta entrega diaria de dietas, el cumplimiento será respaldado mediante acta firmada por el representante de DDHH, testigos de la PPL y funcionario del INPEC asignado para el seguimiento COSAL
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	23. Se da cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) relacionada con el suministro de las raciones para gestantes y lactantes (refrigerios y bebidas adicionales), en caso de presentarse.

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

La interventoría en cumplimiento de las obligaciones contractuales de la licitación pública No. USPEC-LP-002-2025, procedió con la revisión y verificación en el SECOP de las primeras modificaciones contractuales (OTRO SÍ) aprobadas para los 17 grupos de operadores y en razón a ello se permite dar el siguiente informe:

Sea lo primero señalar que se evidenció una modificación contractual para todos los grupos de operación , la cual obedece al segundo **"*OTROSÍ No. 2 DE MODIFICACIÓN Y PRÓRROGA AL CONTRATO USPEC-CTO-185- 2025 CELEBRADO***

ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC" mediante el cual se resolvió:

CLÁUSULA PRIMERA - MODIFICACIÓN*: Modificar la CLAÚSULA CUARTA – PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (USPEC-CTO-185-2025), en el sentido de prorrogar la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, así:*

"CUARTA: PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: *El plazo de ejecución de los contratos será hasta el 31 de julio de 2026, contado a partir de la firma del Acta de Inicio, previa aprobación de las garantías contractuales y expedición del registro presupuestal. Lo anterior, sin perjuicio de la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, los cuales serán atendidas hasta el 03 de diciembre de 2025"*

CLÁUSULA SEGUNDA – *Frente al análisis financiero realizado por la Interventoría y de conformidad con el agotamiento presupuestal que hace parte integral del presente OTROSÍ, se podrá continuar prestando el servicio para las estaciones de policía y centros transitorio de detención del presente GRUPO. Esta modificación no requiere adición y para todos los efectos el agotamiento presupuestal sera el indicado en la parte motiva del presente OTROSI, conforme el concepto de viabilidad financiera emitido por la INTERVENTORÍA y avalado por la supervisión.*

Al margen de lo anterior esta interventoría resalta que, la presente modificación contractual al no requerir adición y prórroga al plazo inicial del contrato no se hace necesario una actualización a las pólizas iniciales publicadas y aprobadas por la entidad USPEC en la plataforma SECOP ii. En razón a ello, no se eleva ningúna solicitud a los operadores y tampoco se alerta de alguna irregularidad en cuanto a esta obligación contractual. Se resalta que como anexo se cargó un excel donde se puede evidenciar la información anteriormente mencionada.

Adicionalmente es de suma importancia recalcar el motivo y el fundamento por el cual se realizó la modificación contractual; Las razones que sustentan esta solicitud, corresponden al **contenido AUTO 897 DE 2025 del 19 de junio de 2025 (Sala Especial de Seguimiento de Estado de Cosas Inconstitucional en el Sistema Carcelario y Penitenciario extendido a los Centros de Detención Transitoria),** emitido por el Despacho del H. Magistrado Jorge Enrique Ibáñez Najar, por medio de cual la Corte Constitucional ordenó lo siguiente: "(…) 89. Si bien, conforme a lo dispuesto en los artículos 17 y 19 de la Ley 65 de 1993, y a la interpretación fijada por la Corte Constitucional en la Sentencia SU-122 de 2022, **corresponde a cada entidad territorial incluir dentro de su presupuesto las partidas necesarias para sufragar los gastos de alimentación de la población privada de la libertad en condición de sindicada, no puede desconocerse que dicha asunción de competencias debe materializarse a través de una transición ordenada, coordinada y garantista. Mientras ello ocurre, conforme a lo previsto en la Ley 65 de 1993, adicionada por la Ley 2346 de 2024, resulta necesario e imprescindible que la USPEC continúe prestando el servicio de alimentación en los centros de detención transitoria en los que actualmente desarrolla esta función, hasta tanto se garantice un suministro continuo y de calidad por parte de la entidad territorial responsable, ya sea el municipio, el distrito o el departamento.** 90. La continuidad en la prestación del servicio de alimentación por parte de la USPEC constituye una medida de protección urgente y excepcional orientada a salvaguardar el derecho fundamental a la alimentación de las personas privadas de la libertad, quienes se encuentran bajo la custodia del Estado y no pueden procurarse por sí mismas los medios para su subsistencia, hasta que los municipios cuenten con las condiciones fiscales, administrativas y operativas para asumir integralmente esta función que les ha sido atribuida en virtud de las descentralización administrativa. (…)" "(…) PRIMERO. ORDENAR a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC) continuar con la prestación del servicio de alimentación en los centros de detención transitoria donde actualmente ejerce dicha función, hasta tanto la entidad territorial correspondiente, acredite la implementación de un esquema de suministro de alimentación que garantice condiciones de continuidad, suficiencia, calidad y adecuación. (…)"

Coadyuvado con lo anterior, se viene haciendo a través de las instancias competentes, el seguimiento al cumplimiento de la responsabilidad de las entidades territoriales de asumir la competencia del suministro del servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, y que ha revelado que las mismas no podrán asumir dicha responsabilidad a partir del 1

de julio de 2025; no obstante, muchas de ellas (tal como lo menciona la Corte Constitucional en el AUTO 897 de 2025), vienen haciendo los trámites administrativos, presupuestales y contractuales necesarios para llevar a cabo el proceso de transición a fin de asumir dichas responsabilidades.

Por ello, se ha estimado pertinente determinar un plazo razonable, de hasta dos meses, inicialmente, para dicho proceso de transición que permita evaluar qué entidades territoriales, paulatinamente, van asumiendo dicha competencia.

Al margen de lo anterior esta interventoría resalta que, la presente modificación contractual al no decidir sobre una adición y/o prórroga al plazo inicial del contrato como tampoco al valor, no se hace necesario una actualización a las pólizas iniciales publicadas y aprobadas por la entidad USPEC en la plataforma SECOP ii. En razón a ello, no se eleva ningúna solicitud a los operadores y tampoco se alerta de alguna irregularidad en cuanto a esta obligación contractual. Se resalta que como anexo se cargó un excel donde se puede evidenciar la información anteriormente mencionada.

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 septiembre 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-1450-2025 del 09/09/2025
15	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	199-2025	CONDICIONES GENERALES - COCUC CÚCUTA	SI	IPI CRF-1587-2025 del 09/09/2025

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
11/09/2025	E-2025-010523	UT USPEC HUILA 2025	188-2025	4	cesión de derechos económicos es total sobre los recursos que se deriven del contrato No. 188-2025, correspondiente al periodo del 16 de mayo de 2025 hasta la finalización del contrato incluido	FUNDACIÓN SOCIAL ALTAGRACIA	NA	CRF-1682-2025 del 16 de septiembre de 2025	E-2025-010830 del 17 de septiembre de 2025

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
					adiciones y prorrogas, presentada por la UT USPEC HUILA 2025 quien se denomina el CEDENTE, a favor de FUNDACIÓN SOCIAL ALTAGRACIA				

Así mismo se informa que, para los demás contratistas no se presentaron solicitudes de cesiones de derechos económicos.

5. CONCLUSIONES

Regional Occidente - Grupo 1 - Operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Occidente, para los establecimientos Tipo ERON - CRM de Grupo 1, contrato 185-2025 UT SERVIR UESPEC, el porcentaje de cumplimiento (93%) a partir del ejercicio en campo de la interventoría técnica, se ubica en el rango de cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con lo establecido por la USPEC. 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, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD - VERIFICACIÓN DOCUMENTAL con el 98%, siendo las de mejor desempeño en el periodo de corte informado, con el 97%, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS y CONDICIONES DE SANEAMIENTO, con el 96% CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, con el 94% CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL. Ahora bien, en la tipificación de cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC se encuentran SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO con el 88%, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO con el 86%, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA con el 84% y EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con el 78% 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 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con el 94% de cumplimiento (la de mejor desempeño en el periodo de corte informado), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 93% de cumplimiento y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con el 92% 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 87% de cumplimiento y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 75% 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, los nueve establecimientos del Grupo 1 se tipifican como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 90% y el 100% de cumplimiento, siendo el de mejor desempeño en el periodo de corte informado el ERON DE POPAYAN con el 100% 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 EP ARCELE TAS URI - CTI POPAYAN, EP BELLO HORIZONTE y EP TIMBIO con el 100% de cumplimiento. Asimismo, se tiene un establecimiento que se tipifican como Cumplimiento parcial de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con un porcentaje del 75% de cumplimiento, EP PERMANENTE 2. Finalmente, se tiene el establecimiento EP TAMBO con el 42% 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.

Regional Occidente - Grupo 2 - Operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO

En relación con el desempeño de los establecimientos Regional Occidente Grupo 2, Operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO para los establecimientos tipo ERON – CRM, en el mes de septiembre de 2025 se alcanzó un 94% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento de las Obligaciones de los Contratistas, manteniéndose 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 septiembre de 2025 un 95% 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 CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (99%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (98%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (97%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (97%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (91%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (91%) y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (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, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (86%).

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 (97%), DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%), INSTALACIONES FÍSICAS (92%) 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, los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC Cali, EPMSC Sevilla y EPMSC Sevilla presentaron un desempeño favorable, con porcentajes de cumplimiento comprendidos entre el 98% y el 94%, tipificados como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. Por otra parte, los establecimientos con mayor afectación son EPMSC Buga con el 89% y la Planta Externa Obligatoria G02 con el 84%. 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, DESEPAZ, BUGA CAI DIVINO NIÑO, GUABAL, JUNÍN, LOS MANGOS, MARIANO, LOPEZ, MELÉNDEZ, SEVILLA Y TERRÓN COLORADO, todos con 100% de cumplimiento, seguido de EP FLORA, LIDO, RIVERA, TERMINAL, y YUMBO con 95% respectivamente y EP DIAMANTE, DAGUA, FRAY DAMIÁN, LIMONAR, MUNICIPAL y SAN FRANCISCO con 90%, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista.

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

El Establecimiento Penitenciario EPMSC de Santander de Quilichao actualmente no cuenta con el servicio de alimentación en funcionamiento dentro de sus instalaciones, debido a obras inconclusas en su infraestructura. La contingencia en el servicio de alimentación inició el 18 de agosto de 2018, lo que ha obligado a que la preparación de los alimentos para las personas privadas de la libertad (PPL), tanto en el EPMSC como de las estaciones de policía (EP), se realice fuera del establecimiento penitenciario. Cabe destacar que, a pesar de esta situación, se realiza seguimiento al servicio de alimentación en el ERON, mediante visitas con el formato de seguimiento, con una frecuencia de dos veces al mes.

En relación con el desempeño de los establecimientos Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS para los establecimientos tipo ERON – CRM, en el mes de septiembre de 2025 se alcanzó un 92% 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 septiembre 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 (99%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (94%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD - VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (93%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90 % se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo, en la Regional Occidente, Grupo 3 Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, las categorías EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (83%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (86%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (89%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%) y CONDICIONES DE SANEAMIENTO (89%). Con respecto a los establecimientos Tipo EP – UT – URI en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías INSTALACIONES FISICAS (100%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%), DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%) y RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%), 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 SILVIA (97%), EPMSC CARTAGO (96%), PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 (95%), EPMSC PUERTO TEJADA (95%) y CPAMSPAL PALMIRA (90%), tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. En contraste, el establecimiento con el desempeño más bajo fue COJAM JAMUNDI con 88%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño UT ARBUE, EP CARTAGO, 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 GINEBRA con 95%, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista.

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

El operador alcanza un 90% de cumplimiento general para la modalidad ERON, destacando el aumento leve del mes de septiembre pasando de un 89% en el mes de agosto a un 90% en el mes de septiembre 2025, mejora que se puede ver reflejada en el aumento del cumplimiento de las categorías de cumplimiento de horarios y concepto sanitarios, 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 gestión por parte del contratista para dar cumplimiento a lo establecido en la OTM y demás documentos contractuales. Respecto a la modalidad EP, el contratista mejora el cumplimiento en las categorías, con un porcentaje de 93% para el mes de septiembre del 2025, frente al mes de agosto con un cumplimiento 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 100% debido a que se presentó 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 y la categoría de condiciones de transporte de alimentos dando cumplimiento total a la documentación y condiciones de saneamiento en el transporte vehicular. ; 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 condiciones de transporte de producto terminado, personal manipulador de alimentos y recepción del producto terminado, la primera con 97%, la segunda y tercera 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 último, la categoría con un desempeño más bajo en esta modalidad fue instalaciones físicas, donde se vio afectada debido a que no se cumplen con el almacenamiento temporal.

Para este el presente mes, los establecimientos con mayor desempeño en la modalidad ERON fueron PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 con un 96% ,resaltando que los demás establecientes obtuvieron un comportamiento adecuado con un 90% de cumplimiento, lo que refleja que en general hay 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, los establecimientos que presentaron un menor desempeño fueron ERON EPMSC GARZÓN con un 89% Y 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 y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 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, gestionar la adecuación del sistema de ventilación. Respecto a la modalidad de EP el establecimiento que presento un mayor cumplimiento fue EP ESTACIÓN DE POLICÍA 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 TARQUI con un 79% y 71% respectivamente, 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.

Regional Central - Grupo 5 - Operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO.

Durante el mes de septiembre de 2025, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del **93%**, decreciendo **2%**, respecto al promedio del corte de agosto. Aun así, la evaluación de los aspectos generales de los establecimientos tipo ERON cumple con el nivel de conformidad requeridos en las obligaciones contractuales y de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Este resultado evidencia una continua gestión en la implementación de los estándares técnicos que, en términos generales, coadyuva a asegurar el cumplimiento de los requerimientos higiénicos sanitarios y operativos establecidos por la OTM y sus anexos técnicos. Respecto al informe de septiembre se presenta crecimiento leve en categorías específicas como almacenamiento materias primas e insumos y aseguramiento y control de la calidad, mientras que, en instalaciones físicas y sanitarias, equipos, utensilios y menaje, condiciones de producción y condiciones sanitarias decrecen respecto al informe del periodo anterior. Respecto a condiciones de transporte y características de los alimentos y cumplimiento de los menús y gramajes mantienen el promedio de cumplimiento del mes anterior. En cuanto al mejor desempeño en la evaluación por categorías, solo una (1) categoría presentan cumplimiento del 100%, condiciones de transporte, la cual mantiene el promedio del mes de agosto. De las operaciones de seguimiento en campo podemos establecer que él operador cuenta con programas, planes y registros actualizados para la mayoría de los ítems, aunque se recomienda mejorar la frecuencia de mantenimiento preventivo y la calibración de equipos de medición.
En el análisis por establecimiento, el mejor desempeño corresponde a EPMSC VILLETA (100%), seguido de CPMS ESPINAL (97%), EPMSC CHAPARRAL (95%), los promedios para CPMSFUS- FUSAGASUGA y CPMSMEL- MELGAR correspondieron al (94%), los de menor cumplimiento fueron; EPMSC GUADUAS con (92%), EPMSC GIRARDOT con (91%) y PLANTA DE CONTINGENCIA DEL G05 con (90%), para finalizar se encuentra la PLANTA DE CONTINGENCIA DE ZIPAQUIRA con (87%). De manera general se demostró buenas prácticas operativas; sin embargo, persisten deficiencias en instalaciones físicas y sanitarias- contratista, equipos y menaje, almacenamiento de materias primas e insumos, categorías que influyen en la baja de los cumplimientos globales.

En cuanto a los establecimientos tipo EP, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento de 94%, siendo la categoría con mejor registro de cumplimiento personal manipulador de alimentos con 100%, seguido de la categoría condiciones de transporte de producto terminado con 97%, en contraste con el periodo anterior la categoría condiciones de distribución del producto terminado, crece 7% en el corte de septiembre superando el cumplimiento parcial con 93%. El resto de las categorías promedian entre 90% y 95%.

La Estación de Policía de CAJICA, fue el establecimiento que reportó no cumplimiento con 00%, decreciendo en la totalidad del promedio de agosto, que fue del 100%. Los de mejor desempeño fueron los centros de detención transitorios; EP. OCR CTP- CENTRO DE TRASLAFOS DE PROTECCIÓN, EP. SUBESTACIÓN LA PAZ y EP. ESPINAL con 100% de cumplimiento, seguidos de EP. CHAPARRAL, EP. MELGAR y EP. ZIPAQUIRA CON 955 cada una, mientras que EP. FUSAGASUGA obtuvo 90% de cumplimiento.

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

El operador alcanza un 84% de cumplimiento general para la modalidad ERON, con leve aumento del mes de septiembre pasando de un 83% en el mes de agosto a un 84% en el mes de septiembre 2025, mejora que se puede ver reflejada en el aumento del cumplimiento de las categorías instalaciones físicas y sanitarias - contratista, equipos, utensilios y menaje, aseguramiento y control de la calidad- verificación documental, lo que muestra por parte del contratista un cumplimiento

parcial de lo 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 aseguramiento y control de la calidad- verificación documental con un 95% debido a que se dio cumplimiento al contar e implementar los planes y programas requeridos en la OTM; por otro lado, la categoría que presento un menor desempeño para esta modalidad fue Equipos, utensilios y menaje con un 67%, 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 la falta de cierre o puertas en los carros transportadores.

El establecimiento con mayor desempeño en la modalidad ERON fueron CRM EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA 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 BOGOTÁ LA PICOTA con un 82% de cumplimiento, viéndose afectado principalmente por las categorías EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE e 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.

Regional Central - Grupo 7 - Operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025

El operador alcanzó un promedio de cumplimiento parcial del 89% en establecimientos ERON-CRM, evidenciando que se mantiene el cumplimiento, con respecto al mes anterior (90%), mientras que para EP-UT-URI se presentó un cumplimiento del 76%, evidenciando un descenso de -24% de cumplimiento con respecto al mes anterior (92%). Si bien se destaca el cumplimiento de algunos establecimientos, como son ERON CPMSGAC GACHETA (97%), ERON CPMSLME LA MESA (95%), ERON CPMSUBA UBATE y ERON EPMSC GUATEQUE (93%), principalmente en categorías como Cumplimiento de horario y Concepto Higiénico Sanitario, Aseguramiento y Control de la calidad- Verificación documental, Seguridad y Salud en el trabajo y Condiciones de saneamiento. Los establecimientos que presentaron un cumplimiento parcial fueron: ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (86%) y ERON EPMSC LETICIA (73%), en donde las categorías más críticas fueron: Equipos, utensilios y menaje, Instalaciones físicas y sanitarias – contratista y Almacenamiento materias primas e insumos.

Con respecto a EP-UT-URI los dos establecimientos verificados presentaron un cumplimiento parcial, EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA (77%) y EP SOACHA (75%), en donde ninguna categoría presento un buen desempeño, únicamente se presentaron cumplimientos parciales: Recepción del producto terminado (82%), Distribución del producto terminado (80%), Instalaciones físicas y Personal manipulador de alimentos (67%), el menor cumplimiento lo presentó la categoría de Condiciones de transporte de producto terminado (60%).

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

El operador alcanza un 94% de cumplimiento general para la modalidad ERON, destacando el aumento del mes de septiembre pasando de un 90% en el mes de agosto a un 93%. Se encuentra en un buen desempeño general, lo que se puede ver reflejada en el aumento del cumplimiento de las categorías cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario, instalaciones físicas y sanitarias – contratista, almacenamiento de materias primas, características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, personal manipulador, condiciones de saneamiento, condiciones de transporte y aseguramiento y control de la calidad, lo que muestra compromiso 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 un incremento, ya que pasa de un 90% en el mes de agosto a un 94% en el mes de

septiembre del 2025, debido a la mejora en el cumplimiento en las categorías distribución de producto terminado, recepción del producto terminado y condiciones de transporte.

Las categorías que presentaron un mayor porcentaje de cumplimiento en la modalidad ERON fueron las relacionadas con condiciones de transporte de alimentos con el 100%, lo que refleja las adecuadas condiciones de recepción de las materias primas, de los vehículos y del personal transportador; por otro lado, la categoría que presento un menor desempeño para esta modalidad fue instalaciones físicas y sanitarias con un 80%, debido a que 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; 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 de los vehículos.

El establecimiento con mayor desempeño en la modalidad ERON fue ERON CAMISACS ACACIAS 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 EC YOPAL con un 87% de cumplimiento, viéndose afectado principalmente por las categorías INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, lo que muestra que es necesario que el contratista aplique las acciones correctivas en cuanto a mantenimiento de equipos, cambio de utensilios y menaje, control de condensación y exceso de calor en el área de cocción 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 ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL con un 98% 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 UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS" con un 84%, debido a que no se cumple con las condiciones en el almacenamiento temporal ya que se dejan los alimentos en contacto directo con el piso, no se entrega el panificado en empaque individual y el ciclo de menú no se encuentra publicado.

Regional Central – Grupo 9 - Operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC

El operador UT SERVIR USPEC, alcanzó un 80% de cumplimiento parcial, según la escala de la USPEC, aumenta 5%, respecto al periodo anterior (75%). En el análisis del presente informe se evidencia que frente a los conceptos higiénico sanitarios, de los 8 establecimientos evaluados, dos (CPMS Tunja y CPMS Chocontá) obtuvieron concepto Favorable, mientras que seis (Bogotá El Buen Pastor, Duitama, Santa Rosa de Viterbo, Sogamoso, Ramiriquí y Cómbita) recibieron concepto Favorable con requerimientos, evidenciando persistencia de hallazgos estructurales y sanitarios. La categoría de equipos, utensilios y menaje para este periodo, fue la más crítica, presentando un incumplimiento del 50%, mostrando deficiencias en mantenimiento, ausencia de equipos mínimos exigidos (procesadores, refrigeradores, hidro lavadoras), utensilios deteriorados y falta de registros de mantenimiento preventivo y correctivo, en contraste de la categoría Condiciones de transporte de los alimentos, la cual reportó un cumplimiento global del 100%, seguida de la categoría aseguramiento y control de la calidad – verificación documental con un cumplimiento de 90%.

En cuanto a la Estación de Policía, se indica que tanto el transporte del producto terminado y el personal manipulador de alimentos, hacen parte del Ente Territorial Alcaldía del municipio de Chocontá, por lo cual el operador no tiene injerencia en éstas.

Regional Viejo Caldas - Grupo 10 - Operador UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025

Para el mes de septiembre de 2025, el operador **UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025,** alcanzó un porcentaje de cumplimiento del **83%,** disminuyendo en un 4% 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 baja en su calificación respecto al mes anterior al obtener el 61% de cumplimiento 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 septiembre, fue la del cumplimiento de horarios y concepto sanitario con un 95% seguida de las características de los alimentos y cumplimiento de menú y gramajes, que obtuvo el 90% presentándose incidencias principalmente en el establecimiento ERON ARMENIA RM, por el no cumplimiento en la adecuada rotación de proteínas y frutas del menú regular y por la no variedad de bebidas y cereal en los refrigerios nocturno.

Se presente en el mes del presente informe, el levantamiento de la medida de cierre temporal y parcial del área de congelación y almacenamiento del EPMSC PEREIRA, gracias a las mejoras realizadas en área de almacenamiento respecto a la presencia de humedad, filtraciones de agua, deterioro de paredes y más.

En el análisis por establecimiento, los mejores desempeños para el corte de septiembre corresponden a EPMSC PÁCORA, y EPMSC SALAMINA, los cuales obtienen cumplimiento del 96%, seguido de; EPMSC RIOSUCIO con el 95% de cumplimiento, 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 ERON ARMENIA RM, con 58%, seguida de EPMSC CALARCA con 71% y EPMSC PEREIRA CON 73%, 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 77%, presentando una disminución del 1% con relación al mes de agosto. 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 47% la cual presenta una baja en el cumplimiento del 12% con relación al mes de agosto.

En cuanto al desempeño particular las Estaciones de Policía de menor cumplimiento son; EP. CALARCA con 55% y EP LA ISABELLA con 58%; las de mayor cumplimiento para el corte del presente informe repite la EP. SAN JOSE y EP. SIJIN MANIZALES con el 95%.

Regional Viejo Caldas - Grupo 11 - Operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025

Para septiembre de 2025, el operador UT Unidos Alimentación USPEC 2025 mantiene un desempeño positivo, pero aún es objeto de acción de mejora. En establecimientos tipo ERON el resultado global se ubica alrededor del **91%,** con categorías sólidas por encima del 90% (p. ej., CHS/Horario, Menús y gramajes, Transporte de alimentos y SST), y con hallazgos recurrentes: Equipos, utensilios y menaje (73%), Condiciones de producción y producto terminado (85%), Instalaciones físicas y sanitarias del contratista (90%) y Saneamiento (≈91%). Los patrones de hallazgo están claros: faltantes/reposición de equipos mínimos OTM, falta de soportes de calibración y metrología (termómetros y grameras),

debilidades en el mantenimiento correctivo menor (pisos, medias cañas, techos, marcos/puertas, señalización, drenajes) y trazabilidad documental (fichas técnicas vs. listado de proveedores y rotulado primario, especialmente en proteínas).

En tipo EP–UT–URI (Grupo 11) el promedio registrado es del **97%:** la categoría de Instalaciones y Personal manipulador mantienen el promedio del 100%, igual que recepción de producto terminado; las únicas incidencias provienen de las desviaciones presentadas en las categorías de Condiciones de transporte (93%) y Distribución (83%), las cuales se presentan en la EP Estación de Policía Permanente Central, debido a que no cuentan con los registros/monitoreo de las temperaturas de los alimentos durante el transporte, así como también por la entrega incompleta de utensilios/ y empaques individuales para consumo. En síntesis, el esquema operativo asegura la prestación y la inocuidad en la mayoría de los ítems, pero requiere cerrar hallazgos de infraestructura menor, metrología, reposición de equipos y disciplina documental para llevar todos los frentes al 100%.

Frente a las estaciones de Policía, en septiembre, los establecimientos del Grupo 11 (EP–UT–URI) presentan un desempeño global alto (promedio 97%), con EP Distrito y EP La Dorada en 100% integral y la EP Permanente Central como único punto crítico (90% total). Las fortalezas son claras: Instalaciones Físicas (100%), Personal Manipulador (100%) y Recepción del Producto Terminado (100%) en los 3 establecimientos, lo que evidencia control sostenido de condiciones de almacenamiento temporal, dotación y BPM del personal, así como cumplimiento del ciclo de menú, gramajes y entrega formal al responsable. Las brechas se concentran en la EP Permanente Central: Condiciones de transporte del producto terminado 80%, que sugiere mejoras pendientes en documentación/condiciones del vehículo, registros de temperatura y/o disposición/aseguramiento de canastillas; y Distribución del producto terminado 50%, asociada típicamente a ausencia de utensilios básicos para consumo, empaques no conformes o fallas en el marcado/rotulado de dietas. Acciones inmediatas recomendadas: 1) cerrar no conformidades de transporte (verificación de CHS/tecno–mecánica/SOAT, registros de monitoreo térmico y uso de estibas para evitar apoyo en el piso); 2) normalizar la distribución (garantizar entrega en empaques individuales sellados y dotación completa de utensilios; validar rotulado de dietas según OTM); 3) implementar checklist de despacho y recepción con trazabilidad fotográfica hasta patio/punto de entrega; y 4) seguimiento a la EP Permanente Central hasta recuperar el 100% en las dos categorías afectadas. Con estas correcciones, el grupo debería sostener el estándar observado en EP Distrito y EP La Dorada.

Regional Noroeste - Grupo 12 - Operador UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025

De acuerdo con los resultados promedios obtenidos durante las visitas ejecutadas a los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) (91%) y EP-URI-UT (83%) de la Regional Noroeste durante el mes de septiembre, se observa que el Grupo12 en comparación del periodo anterior agosto mantiene su calificación de cumplimiento total, la categoría que presento mayor incremento con un 6% fue; ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL. Respecto a las EP-URI-UT para el periodo evaluado aumento su porcentaje de cumplimiento en un 1% debido a qué la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS aumenta en un 8%, al igual que la categoría DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO aumenta en 8% y la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS aumenta en un 7% para el periodo en cuestión.

Para ERON la categoría que presentó mayores falencias durante el periodo evaluado fueron: CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con un porcentaje del 79% con un concepto de cumple parcialmente y con una disminución del 15% dentro del periodo evaluado, 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 68% obteniendo un porcentaje de cumplimiento parcial.

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 el establecimiento con mayores falencias a nivel global ERON EPMSC PUERTO BERRIO (85%). Mientras que la estación de policía que presento mayores falencias fue: EP MINAS DE AMAGA (40%).

Regional Noroeste - 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) (73%) y EP-URI-UT (80%) de la Regional Noroeste durante el mes de septiembre, se observa que el Grupo13 en comparación del periodo anterior agosto aumento su calificación total en un 2% de cumplimiento debido principalmente a que 6 de las categorías evaluadas presentaron mejoría en su porcentaje de cumplimiento, siendo las categorías más relevantes CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, las cuales, aumentaron en un 9%, 7% y 6% respectivamente. Respecto a las EP-URI-UT para el periodo evaluado disminuyó su porcentaje de cumplimiento en un 3% debido a qué la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS obtuvo el porcentaje más bajo con una disminución de 20% 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 56%, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO con un porcentaje del 63% y CONDICIONES DE SANEAMIENTO con un 64%, con un concepto de incumplimiento y cumple parcialmente, y en el caso de las EP-URI-UT todas las categorías presentaron cumplimiento parcial y total, siendo la de menor porcentaje de cumplimiento INSTALACIONES FÍSICAS con un 67%.

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 (53%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (62%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (51%). Mientras que la estación de policía que presento mayores falencias fue: EP SAN CRISTOBAL (46%).

Regional Noroeste - Grupo 14 - Operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025

En el presente periodo de ejecución se observa que el contratista UT Macsol USPEC 2025 prestador del servicio de alimentación en el grupo 14 de la regional oriente, de los establecimientos verificados por la interventoría se obtiene que los ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ, PLANTA DE CONTINGENCIA G14, presentan cumplimiento general entre el 90 y 97%, mientras que los establecimientos ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA y la PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA, presentan cumplimiento general cercano pero aun con oportunidades de mejora, ya que se encuentran entre un 85% y un 88% en general afectados principalmente por las categorías de instalaciones físicas sanitarias – contratista, equipos utensilios y menaje y condiciones de producción y producto terminado.

Con respecto al desempeño obtenido en el presente periodo de ejecución en las estaciones de policía, se evidencia que el contratista UT Macsol USPEC 2025 prestador del servicio de alimentación en la regional Oriente al grupo 14, mantiene el cumplimiento en las categorías de instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos y condiciones de transporte de producto terminado, mientras que presenta decrecimiento en el desempeño de las categorías de recepción del producto terminado y distribución del producto terminado, pasando de 7 estaciones de policía con incumplimientos en el mes de agosto a presentar en 12 estaciones de policía novedades, de 14 estaciones en total con presencia de PPL a los cuales se les suministra la alimentación actualmente, lo anterior representado en un decrecimiento de 2% en comparación del mes de agosto. Las estaciones de policía donde se evidencia cumplimiento del 100% en todas las categorías evaluadas por parte de la Interventoría son EP estación de policía estación sur y EP estación de policía Girón, mientras que las estaciones con cumplimiento parcial general son EP estación de policía Puerto Wilches con 63% de cumplimiento y EP estación de policía San Vicente de Chucuri con 89%.

Con relación a la verificación de infraestructura realizada a los 11 establecimientos con los que actualmente cuenta en contratista UT Macsol USPEC 2025 del grupo 14 para la regional Oriente, muestra un alto grado de falencias con relación al diseño y estado (mantenimiento de mayor cuantía) para dar cumplimiento a la normatividad legal vigente, esto se

evidencia principalmente en el ERON CPMS BUCARAMANGA (54%) y ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (52%), presentan los menores cumplimientos parciales por debajo del 55%. Se aclara que el ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI (100%), debido a que no cuenta con espacio de infraestructura para la preparación de los alimentos, solo se verifica el proceso de distribución y para la planta de Bucaramanga que presenta un cumplimiento parcial del 65%, se infiere que la responsabilidad del mantenimiento de la infraestructura es propia del contratista al no ser un ERON.

Regional Oriente - Grupo 15 - Operador UNION TEMPORAL DIESTRA

El grupo 15 de la Regional Oriente, operado por el contratista UT DIESTRA, obtiene un desempeño de 63%, clasificado como cumplimiento parcial 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 y no entrega de utensilios estandarizados para distribución en patios, 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 realización de tamizaje nutricional, entrega de dietas terapéuticas en fondos, sin dar cumplimiento a derivaciones dietarías, 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 en inadecuadas condiciones sanitarias para el manejo de alimentos, 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 antifuego 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 82%, 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, sin revisión tecno mecánica, sin leyenda de transporte de alimentos 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 (88%), al obtener para 5 de los 6 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 (39%), se consolida como la categoría más afectada, ya que ninguno de los 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, INSTALACIONES FÍSICAS (92%) corresponde a la categoría con mejor desempeño, ya que se presentaron pocos eventos de desviación en las condiciones del almacenamiento temporal de las raciones alimentarias, caso contrario de DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (56%), 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 con 81% y ERON EPMSC OCAÑA con 83%, se consolidan como los establecimientos de mejor desempeño en el período para los establecimientos tipo ERON, para el caso de los establecimientos tipo EP – UT – URI, EP LOS PATIOS y EP URI FISCALIA alcanzan las calificaciones más altas del período con 95% de cumplimiento. Por otro lado, los establecimientos con desempeños más bajos corresponden a ERON COCUC CUCUTA con 53% para los establecimientos Tipo ERON, ya que 8 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 PAMPLONA NORTE DE SANTANDER con 56% de cumplimiento, relacionado con no cumplimiento de las obligaciones en 3 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 septiembre de 2025, se alcanzó un desempeño promedio de 94%, para los establecimientos, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista. se identificaron oportunidades de mejora, especialmente en la categoría de instalaciones físicas y sanitarias y condiciones de saneamiento.

En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo ERON - CRM del Grupo No. 16 Regional Norte, es importante mencionar que los resultados de las evaluaciones realizadas, tipificadas como **Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista**, acorde con la escala establecida por la USPEC: CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. **Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista**, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA 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 septiembre de 2025, se alcanzó un 88% de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría condiciones de transporte de producto terminado con un 52% de cumplimiento tipificándose como incumplimiento de las obligaciones del contratista en esa categoría, e instalaciones físicas con un 89%. Adicional se resalta que las categorías de personal

manipulador de alimentos y distribución 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 SAN ANDRÉS con calificación de 99%, el establecimiento ERON EPMSC MONTERIA con calificación del 97%, los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC TIERRALTA y CONT PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA – EL BOSQUE con calificación del 95% y los establecimientos ERON EPMSC CARTAGENA, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC SINCELEJO con calificación de 92% se tipifican como Cumplimiento de las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. Por último, no se evidencia que presentan porcentajes menores al 60% de cumplimiento, tipificado como Incumplimiento de las Obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en el periodo de corte informado.

Por su parte, para los establecimientos EP-UT-URI del Grupo No. 16 Regional Norte, el establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento correspondió a EP BARRANCO DE LOBA con un 80% durante el periodo informado, seguido por el establecimiento UT ARCAR con un cumplimiento del 86%, tipificándose como un cumplimiento parcial de las obligaciones. En contraste a este resultado, se resalta el cumplimiento de los establecimientos CRM EJEMA (BIVER MALAMBO) con un cumplimento de 95% y los establecimientos UT ARCOR - BACAIM 1 y ESTACIÓN DE POLICÍA EP ESMERALDA con el 90% de cumplimiento, tipificada como cumplimiento de las obligaciones del contratista.

Regional Norte - Grupo 17 - Operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Norte, para los establecimientos Tipo ERON - CRM de Grupo 17 por parte del contratista **Servicios y Suministros CJVN S.A.S.**, cesionario del contrato 201-2025. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador. Durante el periodo de septiembre de 2025, se alcanzó un desempeño promedio de 94%, 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, 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 SANEAMIENTO, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. **Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista**, acorde con la escala establecida por la USPEC: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS –CONTRATISTA y EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE. 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 septiembre de 2025, se alcanzó un 98% de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría distribución del producto terminado con un 77% de cumplimiento. Adicional se resalta que las categorías de instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos, recepción del producto terminado y distribución 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 RIOHACHA, ERON EPMSC SANTA MARTA, ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA, CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO y PLA PLANTA

EXTERNA OBLIGATORIA G17, 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. 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, EP ESTACION DE POLICIA FISCALIA GENRAL y EP ESTACIÓN DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR con un 95% 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), EP ESTACIÓN DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN Y EP ESTACIÓN DE POLICIA EL BANCO con el 100% de cumplimiento, tipificada como cumplimiento de las obligaciones.

Microbiología

Durante el periodo comprendido entre el 01 y el 31 de septiembre, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó el muestreo en un total de 59 establecimientos, alcanzando un cumplimiento del 100 %.

En el seguimiento microbiológico, se detectó la presencia del patógeno *E. coli y Listeria Monocytogenes*, en alimentos listos para el consumo, específicamente en ensaladas y materia prima queso y producto terminado proteico. Estos hallazgos evidencian deficiencias en el cumplimiento de los requisitos básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), particularmente en los grupos 4,8,9,10,11 y el 13.

Así mismo en la muestra de queso correspondiente a los grupos 4,8 y 13 presentó *E. coli* en ensalada, queso y proteico lo que representa un riesgo sanitario significativo. Por otro lado, Listeria monocytogenes se presentó en una muestra de queso del grupo 4 y 11, así mismo también se presentó *Bacillus cereus* en proteicos correspondiente a los grupos 9 y 13.

En cuanto a los indicadores de calidad, se reportaron 5, en donde 3 muestras de derivado cárnico con recuento elevado de microorganismos aerobios mesófilos, 1 derivado cárnico con coliformes totales y una muestra de queso con mohos y levaduras, lo cual sugiere una posible falla en la cadena de producción del producto.

Respecto a las condiciones higiénico-sanitarias, se identificaron microorganismos como aerobios mesófilos, mohos y levaduras en muestras ambientales, frotis de manos con recuento de *E. coli y Staphylococcus aureus.* Así mismo, se detectaron coliformes totales y *E. coli* en muestras de agua potable y Alcalinidad total y turbiedad, lo cual indica incumplimientos tanto microbiológicos como fisicoquímicos en los parámetros de calidad del agua. Es importante señalar que, durante el periodo comprendido entre el 20 de agosto y el 19 se septiembre, todos los grupos evaluados presentaron desviación en la condiciones higiénico sanitarias.

Con base en lo expuesto en el informe final de la Autoridad Sanitaria y el análisis técnico realizado, se concluye que, si bien se evidenciaron condiciones higiénico-sanitarias deficientes reflejadas en la presencia de coliformes totales y fecales en manos de manipuladores y superficies de preparación de alimentos, no se logró establecer una relación directa entre un agente etiológico específico y la sintomatología presentada por los afectados.

La ausencia de trazabilidad de los procesos de elaboración, la falta de análisis coprológicos a la población privada de la libertad (PPL) y la no evaluación de los alimentos presuntamente implicados limitan significativamente la solidez del diagnóstico.

PQRD

Para el periodo del presente informe, el área de PQRD de esta Interventoría gestionó 152 PQRD, dando respuesta al 100% de las solicitudes recibidas por la entidad USPEC, al corte del presente informe.

Durante el periodo del 1 al 30 de septiembre de 2025, se recibieron 34 peticiones relacionadas con acciones constitucionales, en temas vinculados al servicio de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) en los diferentes establecimientos carcelarios del país. Dentro de estas solicitudes, se reportaron falencias como condiciones insalubres en el área de preparación de alimentos del establecimiento; requerimientos documentales sobre la minuta, informes del estado del suministro de alimentación, además de solicitudes de verificación de condiciones organolépticas, gramaje de los menús, dietas terapéuticas.

En cumplimiento de nuestras funciones para tramitar las solicitudes recibidas, durante el mes se realizaron los seguimientos necesarios en campo para las PQRD, analizando cada caso en relación con la entrega de dietas terapéuticas, características generales de los alimentos y condiciones de su entrega.

Asimismo, se solicitó la documentación necesaria a las áreas financiera, técnica, nutricional y jurídica, y se requirió a los diferentes operadores pronunciarse sobre los hechos manifestados por los accionantes, adjuntando los soportes correspondientes. De esta manera, se resolvieron las acciones constitucionales y demás PQRD asignadas, con el seguimiento correspondiente realizado por esta Interventoría en todos los aspectos

6. RECOMENDACIONES

6.1 Recomendaciones a los Contratistas

Implementar un programa de mantenimiento periódico para reparar y mantener en buen estado las instalaciones físicas y sanitarias, priorizando áreas con humedad, corrosión y desprendimiento de pintura, y mejorando el drenaje para evitar estancamiento de agua. Instalar protección contra plagas en las puertas de ingreso y reemplazar utensilios deteriorados, asegurando que todos los equipos estén en buen estado y funcionando correctamente, gestionando la aprobación de la entidad competente para cualquier equipo faltante o alternativas propuestas. Lo anterior contemplado dentro de los mantenimientos de menor cuantía establecidos por la OTM y demás documentos contractuales.

Asimismo, Implementar un control riguroso de proveedores y materias primas, asegurando que estos cumplan con lo establecido en la norma sanitaria vigente, de igual forma, control de inventarios para evitar productos vencidos, garantizando fichas técnicas y etiquetado adecuado, y aplicar el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para una rotación adecuada de productos. Asegurar el cumplimiento de las temperaturas adecuadas durante la preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos, manteniendo una buena organización en las áreas de producción y procesos. Implementar procedimientos claros para evitar la contaminación cruzada, especialmente en áreas de preparación de alimentos, y asegurar que el personal manipulador de alimentos reciba la capacitación necesaria y cuente con la dotación completa, incluyendo petos y calzado adecuado. Cumplir con los perfiles y número de personal requerido según la OTM, incluyendo ingenieros de alimentos, supervisores de mantenimiento y profesionales SST, y asegurar la rotación adecuada de jugos, frutas y otros alimentos según el ciclo de menús establecido, garantizando la entrega de gramajes correctos y la variedad en los menús, evitando intercambios no autorizados de proteínas. Implementar un programa de limpieza y saneamiento riguroso para todas las áreas, incluyendo campanas extractoras, estufas y áreas de lavado y desinfección de utensilios, manteniendo la organización y rotulación adecuada para un manejo higiénico de alimentos y utensilios, realizando auditorías internas periódicas para identificar y corregir deficiencias de manera oportuna, y estableciendo un sistema de seguimiento para asegurar la corrección de hallazgos y la implementación efectiva de recomendaciones.

Es crucial para garantizar inocuidad e higiene en las diferentes etapas de la cadena productiva, mantener instalaciones físicas adecuadas en los servicios de alimentación y la ejecución eficiente del programa de mantenimiento preventivo y correctivo tanto de equipos como carros transportadores y así mantener el buen funcionamiento de los diferentes implementos requerido y utilizados en el servicio de alimentación.

Es esencial capacitar continuamente tanto al personal operativo como al administrativo en aspectos relacionados con la limpieza y desinfección, rotulado y etiquetado alimentos, conservación y almacenamiento de materia prima, con miras a orientar las actividades hacia la optimización continua de los procesos. Asimismo, garantizar la presencia del personal mínimo requerido en cada establecimiento. En caso contrario, gestionar de manera efectiva la incorporación del personal necesario para garantizar un funcionamiento óptimo.

Es fundamental garantizar una implementación eficiente del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, con el fin de promover ambientes laborales seguros y minimizar los riesgos asociados a las actividades operativas. El cumplimiento de este programa no solo protege la integridad del personal, sino que también contribuye al adecuado funcionamiento del servicio y al cumplimiento de la normativa vigente.

Llevar a cabo los planes de mejora dentro de los plazos establecidos con el objetivo de gestionar la mejora continua en los procesos. Realizar el pago de bonificaciones a la PPL, servicios públicos y proyectos productivos, proyectar las compras tanto en alimentos programados como en cantidades para dar cumplimiento a los menús establecidos.

Mantener actualizados los planes de rutas para estaciones de policía, con horarios de entrega, vehículos transportadores, conductores, a fin de garantizar lo establecido en la OTM.

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.

Garantizar que la etiqueta y rotulo de las materias primas suministradas a los servicios de alimentación concuerden con la información de la ficha técnica.
Realizar constantemente labores de limpieza y desinfección a los diferentes equipos y utensilios utilizados durante el proceso.
Proyectar las compras tanto en alimentos programados como en cantidades para dar cumplimiento a los menús establecidos, mejorar los procesos de pre-alistamientos de materias primas, entre otros. Hallazgos reiterativos. 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.
Direccionar las acciones en el respectivo plan de mejoramiento y aplicarlo en cada establecimiento, plasmando en las observaciones de las actas de visitas acciones a ejecutar. Responder los hallazgos de interventoría en el respectivo plan de mejora, en los tiempos que corresponden. Enfocar esfuerzos del personal profesional de los establecimientos en el mejoramiento de los procesos en el servicio de alimentación.

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. Capacitación focalizada. Entrenar a equipos en BPM, gestión de intercambios y socialización de menús, monitoreo de temperatura, y limpieza de campanas/extractores (personal certificado y, donde aplique, trabajo en alturas).

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.

Dar cumplimiento asertivo en cuanto a la ejecución de los cronogramas de mantenimiento preventivo y correctivo, para bajar el índice de afectación de los diferentes equipos y menajes que por su uso continuo presentan mayor deterioro, reforzando con capacitación de conciencia y sentido de presencia para el cuidado de estos elementos dentro del servicio.

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.

Realizar seguimiento y cumplir con los compromisos pactados en las mesas de trabajo realizadas entre USPEC, INPEC e Interventoría.

Implementar un programa de calibración (termómetros de punzón/ambiente y grameras) con cronograma, certificados y registros de uso en cargue–tránsito–descargue; para EP–UT–URI incorporar contenedores isotérmicos; auditoría semanal de formatos y criterios de aceptación/rechazo.

Usar únicamente utensilios estandarizados en la OTM y empaques individuales sellados; mantener plan de muestreo y control de gramajes y el protocolo de contramuestras al día.

Saneamiento y PIGA. Reforzar techos/paredes libres de grasa y hongos, trampas de grasa (limpieza con registros), tanques (limpieza semestral), pH/cloro en puntos de agua y control integrado de plagas (planos de cebos, cronograma, soportes).

Normalizar fichas técnicas vs. listado de proveedores (expediente digital por sede, alertas de vigencia) y asegurar rotulado primario conforme a RES 5109/2005, con verificación en recepción y no conformidades trazables.

Garantizar recipientes con tapa para residuos y fortalecer los programas de control de plagas.

Verificar la vigencia y operatividad de los equipos de seguridad (extintores, extractores y botiquines).

Asegurar que las áreas de trabajo cuenten con ventilación.

Se recomienda mantener completa la documentación requerida para el personal manipulador/transportador que entrega las raciones alimenticias a las estaciones de policía, así como de actualizar y adquirir los conceptos higiénico sanitarios de los vehículos empleados para el transporte de alimentos preparados, garantizando la inocuidad de los alimentos durante su transporte, también se le recomienda al operador garantizar la entrega de los utensilios (cucharas) a las estaciones de policía, para el consumo de los alimentos en cada tiempo de comida y suministrar con anterioridad la notificación de los intercambios a realizar en la minuta patrón. Se recomienda al contratista realizar la calibración anual de todos los equipos de medición (gramajes y termómetros) en los establecimientos que lo requieran, garantizando la veracidad de los registros basados en los controles realizados durante los procesos de producción, ya que este hallazgo ha sido reiterativo y no se ha observado avance en la propuesta del plan de mejora. Se recomienda al contratista

Continuar con el monitoreo de la calidad del agua que es utilizada en los procesos de lavado y preparación de los alimentos, debido a que se evidencio desviaciones en el parámetro Alcalinidad y turbiedad.

Para este periodo se recomienda a todos los contratistas reforzar cada una de las practicas higiénicas en cada uno de los procesos de producción y postproducción, toda vez que se continúa evidenciado la presencia de patógenos y microrganismos indicadores en alimentos listos para consumo.
Se sugiere realizar inspecciones periódicas con relación al buen lavado y desinfección de materias primas utilizadas para ensaladas, toda vez, que se evidencia la presencia constante de *E. coli, Bacillus cereus, Listeria monocytogenes y*

Staphylococcus aureus, en alimentos tales como; Verduras, proteico, derivado cárnico, jugos y quesos. Además, se recomienda realizar seguimientos a los proveedores.
Se recomienda a los operadores, reforzar permanentemente control en las temperaturas de cocción y lo más importante la limpieza y desinfección de las manos de los operarios y las superficies de contacto, cada una de las etapas de producción para evitar la presencia de microorganismos patógenos e indicadores de calidad en sus procesos de elaboración de alimentos en los establecimientos carcelarios.

Se solicita dar respuesta a los requerimientos dentro del tiempo establecido, de manera clara y completa, adjuntando los documentos que soporten la misma, cumpliendo así con los plazos para remitir la información a las entidades solicitantes.

Analizar de manera sistemática las causas de las solicitudes, quejas, reclamos y denuncias (PQRD) para identificar oportunidades de mejora en los procesos y servicios, facilitando la implementación de acciones correctivas y preventivas que fortalezcan la gestión.

En general, se recomienda que los contratistas cumplan estrictamente con lo estipulado en el contrato respecto a la prestación del servicio de alimentación mediante el sistema de ración para la población privada de la libertad (PPL) en los diferentes establecimientos carcelarios del país, garantizando de esta manera los derechos fundamentales de los internos.

6.2 Recomendaciones a la USPEC

Es crucial que se priorice la inversión en infraestructuras críticas, arreglos a sistemas de drenaje y ventilación, así como en áreas de almacenamiento, para optimizar las condiciones de higiene y seguridad. Asimismo, es fundamental asignar recursos adecuados para la actualización continua de equipos esenciales en la cocina y la manipulación de alimentos, fortaleciendo la capacidad operativa de los establecimientos.

Establecer canales de comunicación efectivos entre la USPEC, los contratistas y los directores de establecimientos facilitará una respuesta ágil ante desafíos emergentes.

La revisión y actualización periódica de políticas y normativas relacionadas con la higiene y el saneamiento garantizará el cumplimiento con los estándares más recientes. Además, asignar un presupuesto específico para el mantenimiento y mejoras de las instalaciones sanitarias y de cocina, asegurando la sostenibilidad a largo plazo. Un enfoque integral en la gestión de residuos, que incluya reciclaje y compostaje, articulado con un programa efectivo de control de plagas mediante inspecciones regulares y tratamientos preventivos y correctivos, completará estas recomendaciones para asegurar entornos sanitarios óptimos y seguros en todos los niveles de operación de la USPEC.

Realizar auditorías a cada uno de los contratistas que podrán ser documentales (revisión de plan de trazabilidad, revisión de Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, revisión de las buenas prácticas…) o in situ, que a su vez podrán ser anunciadas o no anunciadas, y durante las cuales se revisarán todos los procesos que afecten a las materias primas y los productos terminados.

Garantizar que los productos adquiridos por el contratista mediante proyectos productivos cumplan con las especificaciones técnicas de inocuidad, BPM, rotulado, gramajes y características organolépticas de acuerdo a variedad del producto (presentación y sabor).

Es importante que, dentro de los documentos contractuales se incluyan fichas técnicas de productos de panadería de proyectos productivos. Con la finalidad de que los panes elaborados, cumplan con las características sensoriales esperadas del alimento consumido.

Para las aprobaciones y ejecuciones de contingencia, el área logística, trabaje de manera mancomunada con el área de infraestructura, quienes cuentan con los profesionales idóneos para realizar verificaciones a las obras ejecutadas por los operadores.

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

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

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.

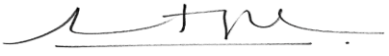
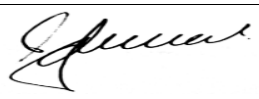
La Interventoría ha respondido solicitudes de acciones constitucionales, regulares y de entes de control; sin embargo, se observan, peticiones repetidas, algunas con nuevos radicados o sin ellos trasladados del INPEC, que pueden ser tramitadas por la entidad con base en las respuestas ya entregadas.

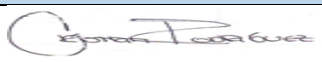
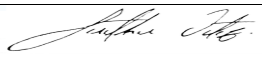
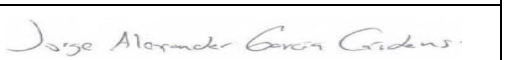
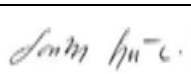
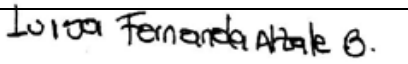
Se recomienda allegar todos los folios, informes y peticiones mencionados en los documentos de las solicitudes, con el fin de realizar un análisis más específico que permita brindar una respuesta de fondo, evitando reprocesos y demoras en el trámite correspondiente.

En ese sentido, y con el ánimo de fortalecer el proceso y asegurar la calidad y oportunidad en la atención de los requerimientos, se sugiere remitir los oficios con la debida antelación y de forma completa, que permita una adecuada planeación y respuesta dentro de los plazos establecidos.

MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN

Directora General de Interventoría
CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL RF
Contrato de Interventoría No. 206 – 2025

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Subdirector Jurídico	Roberto Carlos Roa Cotes	
Subdirector Técnico	Adriana María Aguirre Palacio	

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Coordinador Administrativo y Financiero	Cristian Javier Rodríguez Raño	
Coordinador Administrativo y Financiero	Jonathan Arturo Ortiz Silva	
Coordinador Regional Central 1	Jorge Alexander García Cárdenas	
Coordinador Regional Norte	Luis Hernando Carvajal Guzmán	
Coordinador Regional Oriente	Carlina Domínguez	
Coordinador Regional Central 2	Yuly Paola Feliciano Molano	
Coordinador Regional Occidente	Angelica Daria Latorre Carrillo	
Coordinador Regional Viejo Caldas	Sandy Rosa Steer Lara	
Coordinador Noroeste	Luisa Fernanda Álzate	
Profesional Gestión PQRD	Alba Pinzón Carreño	