CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL

Bogotá, D.C. 19 de noviembre de 2025 **CRF-2476-2025**

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

Referencia: Contrato 206 de 2025
Asunto: Radicación informe correspondiente del 1 al 31 de octubre 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/1vfsYRLY3-vujOjTtRcPU4u3V_Uy7hbDO?usp=drive_link

Cordialmente,

MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN
Directora de Interventoría
CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF

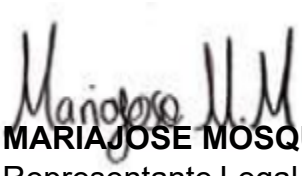
Bogotá D.C. Noviembre 18 de 2025

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 Octubre de 2025 el Consorcio Interventoria integral RF se encuentra a paz y salvo con obligaciones parafiscales.

Cordialmente,



MARIAJOSE MOSQUERA MARTINEZ
Representante Legal
C.C. 1065825230

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

B91D52702F0D0646

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

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

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS *
* *
* *

Dado en BOGOTA a los 1 días del mes de Octubre de 2025 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

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

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

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 9

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	18/11/2025, 17:20
Expedición	18/11/2025, 17:20
Vencimiento	18/02/2026

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Bruto	Impto. Cargo	Valor Impto.Cargo	Vr. Total
1	SERVICIO EMPRESARIAL INTERVENTORIA GRAVADO CORRESPONDIENTE AL MES DE OCTUBRE 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 OCTUBRE 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 2026-02-18 por $ 5,292,419,869.45

Observaciones:
MES DE OCTUBRE 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: 94848b2cdaef83cf991b26ee49a6c5a5d84971bf6482f603ac17e39e2db359ec5b6a4c24cc8e4c60f2a9a4525b9aa868

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

SUPERVISIÓN DE CONTRATO

Nombre del Supervisor	**RAFAEL ALFONSO SANGUINO CANEVA**
Periodo del Informe	**DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2025**
Fecha de Elaboración del Informe	**20 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	$ 9.497.607.810,19
Inicial	Del 16 de Mayo de 2025 hasta el 31 de Julio de 2026 (VF)	11/05/2025	1825	$ 34.464.314.439,00	$ 34.464.314.439,00
TOTAL MODIFICACIONES		**$**			**78.776.091.439,00**

FACTURACIÓN DEL CONTRATO

Nº. Registro Presupuestal a Afectar	Mes Facturado	Establecimiento Carcelario		Valor ($)	Factura		Memorando	
					Número	Fecha	Número	Fecha
52625	10% INICIAL	N.A.	N.A.	$ 7.877.609.143,89	FE 2	17/07/2025	R-2025-016750	18/07/2025
				-$ 7.877.609.143,89	NC 2-2	6/08/2025		
				$ 7.877.609.143,89	FE 3	6/08/2025		
52625	DEL 16 AL 30 DE MAYO DE 2025	N.A.	N.A.	$ 2.335.960.042,08	FE 4	1/09/2025	R-2025-020284	2/09/2025
52625	DEL 1 AL 30 DE JUNIO DE 2025	N.A.	N.A.	$ 4.671.920.086,54	FE 5	1/09/2025	R-2025-020285	2/09/2025
52625	DEL 1 AL 31 DE JULIO DE 2025	N.A.	N.A.	$ 4.671.920.089,20	FE 6	1/10/2025	R-2025-022644	2/10/2025
52625	DEL 1 AL 31 DE AGOSTO DE 2025	N.A.	N.A.	$ 4.671.920.089,20	FE 7	16/10/2025	R-2025-023767	17/10/2025
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
52625	DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2025	N.A.	N.A.	$ 5.292.419.869,45	FE 9	18/11/2025	R-2025-025837	19/11/2025
Total facturado:		**$**						**34.814.169.189,81**
Saldo del Contrato:		**$**						**43.961.922.249,19**

RESUMEN DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL CONTRATISTA

Para acreditar el pago correspondiente al periodo comprendido del **1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2025** del contrato número USPEC-CTO-206-2025, la interventoría presentó los productos requeridos y suministró a la USPEC la documentación fijada contractualmente, documentos que han sido validados y aprobados por la supervisión ejecutada por el Director Logístico, a su vez se radicó informe de actividades que da cuenta de las acciones desarrolladas con corte al periodo del presente informe de supervisión detallando las actividades de los componentes, técnico, jurídico, administrativo y financiero, con los respectivos soportes que evidencian el cumplimiento de las mismas, los cuales han sido validados por el grupo de alimentación de la Dirección de Logística, y aprobados de acuerdo al concepto favorable de los mismos.

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

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

COMPONENTE TECNICO:

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

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

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

Mes evaluado: DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE 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 Interventoria 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	20/11/2025
[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 9		

[11] Pago No.	7	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 31 DE OCTUBRE DE 2025.**

[13]	Año	Mes	Día
	2025	10	1

y

[14]	Año	Mes	Día
	2025	10	31

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

RAFAEL ALFONSO SANGUINO CANEVA

[19] Nombre del Supervisor

[20] Firma

Elaboró: Giovanny Camelo Arias

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

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

[21] PARA TRÁMITE ÁREA FINANCIERA

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

CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE INTERVENTORÍA

No. 206 - 2025

PERIODO

DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE

2025

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

TABLA DE CONTENIDO

1. FICHA TÉCNICA 5

2. COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL 6

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

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

2.2.1 GRUPO 1 8
2.2.1.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 8
2.2.1.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 17
2.2.1.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 23
2.2.2 GRUPO 2 25
2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 25
2.2.2.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 30
2.2.2.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 34
2.2.3 GRUPO 3 36
2.2.3.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 36
2.2.3.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 48
2.2.3.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 54
2.2.4 GRUPO 4 56
2.2.4.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 56
2.2.4.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 61
2.2.4.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI. 65
2.2.5 GRUPO 5 67
2.2.5.1 Seguimiento a concepto higiénico-sanitario 67
2.2.5.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 81
2.2.5.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 90
2.2.6 GRUPO 6 93
2.2.6.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 93
2.2.6.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 98
2.2.7 GRUPO 7 102
2.2.7.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 102
2.2.7.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 113
2.2.7.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 123
2.2.8 GRUPO 8 125
2.2.8.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 125
2.2.8.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 129
2.2.8.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 132
2.2.9 GRUPO 9 134
2.2.9.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 134
2.2.9.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 155
2.2.9.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 166
2.2.10 GRUPO 10 167
2.2.10.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 167
2.2.10.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 180
2.2.10.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 190
2.2.11 GRUPO 11 192

2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 192
2.2.11.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 200
2.2.11.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 207
2.2.12 GRUPO 12 209
2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 209
2.2.12.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 225
2.2.12.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 229
2.2.13 GRUPO 13 231
2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 231
2.2.13.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 268
2.2.13.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 274
2.2.14 GRUPO 14 276
2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 276
2.2.14.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 287
2.2.14.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 295
2.2.15 GRUPO 15 298
2.2.15.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 298
2.2.15.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 303
2.2.15.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 310
2.2.16 GRUPO 16 313
2.2.16.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 313
2.2.16.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 323
2.2.16.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 326
2.2.17 GRUPO 17 328
2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 328
2.2.17.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 338
2.2.17.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 341
2.3 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 343
2.4 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 350
2.5 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 353
2.6 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 355
2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. 356
2.7.1 Cambios de menús 356
2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 369
2.9 Consolidados casos de atención de ETAS. 387
2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 387
2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 388
2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 393
3. COMPONENTE FINANCIERO 396
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 396

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo a Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 399
3.2.1 Proyección PAC 400
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 400
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 401
3.5 Consolidado de descuentos 402
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 402
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 407
4. COMPONENTE JURÍDICO 407
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 407
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 416
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 419
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 422
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 423
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 425
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 425
4.8 Seguimiento al trámite de Cesiones de Derechos Económicos de los contratistas intervenidos 426
5. CONCLUSIONES 427
6. RECOMENDACIONES 441
6.1 Recomendaciones a los Contratistas 441
6.2 Recomendaciones a la USPEC 443

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.

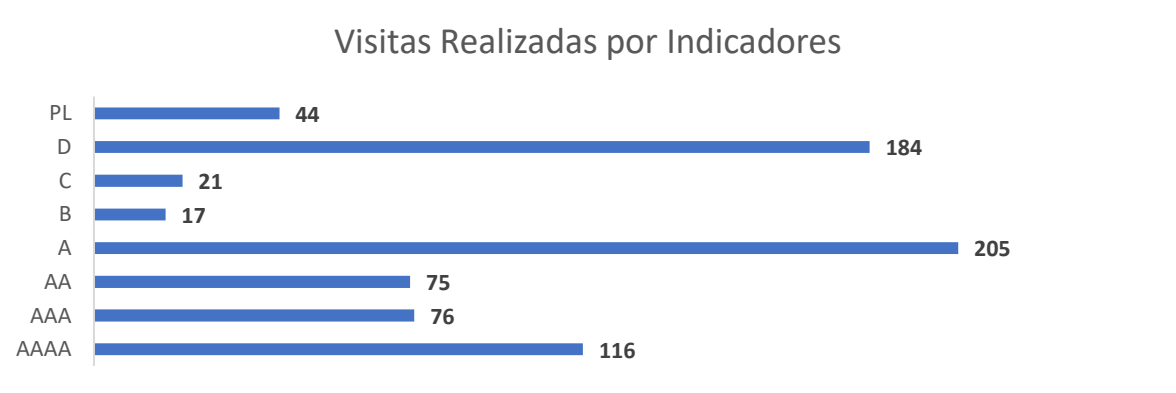
La Interventoría realiza visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos o sitios en los que se ejecuta la prestación del servicio de Alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) confinada en los Establecimientos 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 octubre al 31 de octubre 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	116
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	76
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	75
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	205
B	CRM	1 Mensual	8	8	17
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	21
D	EP	1 Mensual	255	255	184
PL	Visitas a planta	PL	0	0	44
TOTAL Visitas realizadas					**738**



Visitas de Seguimiento

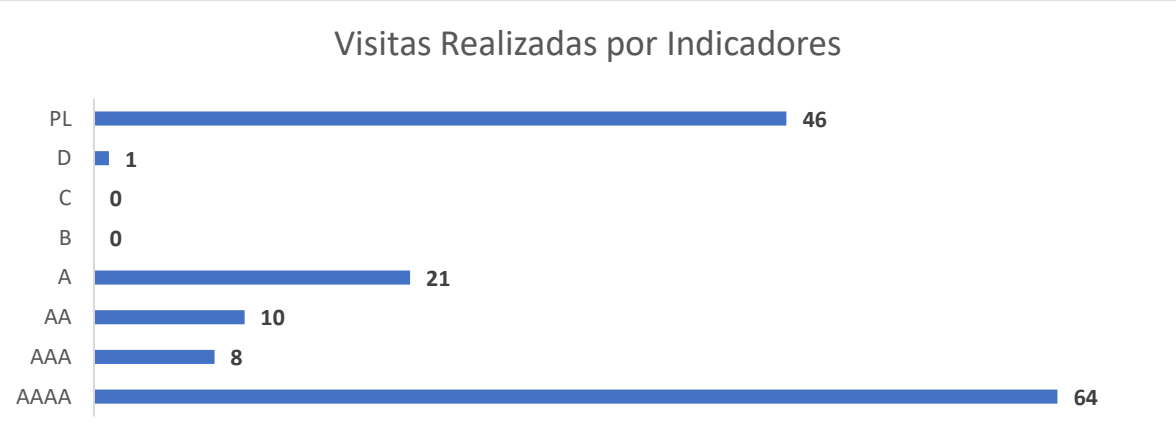
Indicador	Tipo de establecimiento	Cantidad y frecuencia de Visitas por Establecimiento	Cantidad de Establecimientos	Aproximado de Visitas Mensuales	Visitas realizadas
AAAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 3.000	3 Semanal	8	96	103
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	45
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	77
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	185
B	CRM	1 Mensual	8	8	2
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	0
D	EP	1 Mensual	255	255	2
PL	Visitas a planta	PL	0	0	36
TOTAL Visitas realizadas					**450**



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	64
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	8
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	21

Indicador	Tipo de establecimiento	Cantidad y frecuencia de Visitas por Establecimiento	Cantidad de Establecimientos	Aproximado de Visitas Mensuales	Visitas realizadas
B	CRM	1 Mensual	8	8	0
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	0
D	EP	1 Mensual	255	255	1
PL	Visitas a planta	PL	0	0	46
TOTAL Visitas realizadas					**150**



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 octubre 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%	Un mes	**Hallazgo 1.2:** Se evidencia desgaste en algunas paredes del área en general. **Seguimiento:** 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:** 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 se evidencian toallas desechables en el área de las instalaciones sanitarias. **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**: El contratista realizo cambio de ollas y utensilios (colador), sin embargo, se continúa evidenciando bases de soporte del área de almacenamiento de Fruver con presencia de óxido, asimismo, los dos cuartos fríos se encuentran fuera de funcionamiento. **Hallazgo 2.2:** Se observa alimentos preparados en contacto directo con bolsas plásticas (arroz, carne). **Seguimiento:** Durante la visita de Interventoría los alimentos preparados se evidencian en ollas y tinas plásticas con tapas.
CPAMSPY POPAYAN	26/08/2025	Favorable con requerimientos	85.5%	Dos meses	**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 el seguimiento realizado en el mes de octubre de 2025, no se evidencia desprendimiento de madera en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					el área de producción. Se observa además separación de áreas hacia el patio externo mediante instalación de rejas. Persiste: Las rejas instaladas no cuentan con protección en el área de distribución ni en las áreas de dietas y producción. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia bordes redondeados agrietados entre piso y pared en la parte externa del cuarto de congelación. Se evidencia orificio en la parte inferior de la puerta de la entrada principal. Las cajas de las llaves de agua empotradas en las paredes no presentan tapa o barrera física. El área de almacenamiento de menaje presenta paredes y pisos con superficie no higiénica (grietas - porosa). **Seguimiento:** En el seguimiento realizado en el mes de octubre de 2025, el contratista no ha realizado las actividades de mantenimiento requeridas para subsanar las condiciones descritas. **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 el seguimiento realizado en el mes de octubre de 2025, se observa limpieza y desinfección de la estufa utilizada para hacer arroz. El congelador y el refrigerador continúan deteriorados, con pintura desprendida en superficies externas. **Hallazgo 4.1:** Se evidencia listado de proveedores, sin embargo, no se presenta

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					guía de transporte que permita conocer la procedencia de la carne de res. **Seguimiento:** En el seguimiento realizado en el mes de octubre de 2025, si bien se cuenta con listado de proveedores, no se presenta la guía de transporte de carne de res. **Hallazgo 4.4:** Se evidencia material de empaque, en empaque secundario almacenado directamente sobre el piso, bolsa con bandejas de icopor. **Seguimiento:** En el seguimiento realizado en el mes de octubre de 2025, el material de empaque secundario se encuentra ahora almacenado sobre estibas. **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 el seguimiento realizado en el mes de octubre de 2025, no se observan filtraciones en el punto de lavado de manos. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia deficiencia en limpieza de las paredes en el área de cocción. **Seguimiento:** En el seguimiento realizado en el mes de octubre de 2025, se evidencia limpieza y desinfección adecuada de las paredes en área de producción.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON DE POPAYAN	28/07/2025	Favorable	92.5%	Tres meses	**Hallazgo 1.2:** Se evidencia desprendimiento parcial de pintura en paredes dentro del área de preparación. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 28-10-2025. Se evidencia desprendimiento de pintura en pared en zona del extractor del área de proceso, además se observa desgaste en pared baja donde están instaladas las tuberías de gas, en zona de estufas. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia dentro del área de preparación techo con desprendimiento parcial de revestimiento. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 28-10-2025. Se evidencia que el contratista realizó resane en el techo del área de producción, evitando el desprendimiento de revestida. **Hallazgo 4.4:** Se evidencia dentro del área de almacenamiento, alimentos pegados a la pared sin separación mínima 60 cm - se subsana durante visita. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 28-10-2025. Se evidencia que el contratista garantiza espacios perimetrales para el almacenamiento de materias primas, sin embargo, estas no son de mínimo 60cm debido a la limitación de espacios por infraestructura del servicio de alimentación. El contratista toma medidas para garantizar la adecuada limpieza de las áreas y hace 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 técnica del 28-10-2025. Se evidencia que el contratista realizó cambio de ventana

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					dentro del área de producción, se observa en buen estado y limpia.
EPMSC IPIALES	14/10/2025	Favorable	97,00%	Quince días	**Hallazgo 1.2:** Se observa paredes en área de bodega de tubérculos sin mantenimiento. **Seguimiento:** La interventoría evidencia que persiste lo observado por la autoridad sanitaria, ya que se evidencia que las paredes del área de almacenamiento de tubérculos, se encuentra con desprendimiento de pintura. **Hallazgo 1.3**: Se observa luminaria en área de bodega de tubérculo sin mantenimiento, así mismo techo en área de preparación sin mantenimiento. **Seguimiento:** La interventoría evidencia que la iluminaria en área de bodega de tubérculos fue arreglada y se encuentra funcional en buen estado. Por otra parte, el techo del área de preparación persiste sin mantenimiento, ya que se evidencia desprendimiento de pintura y acumulación de residuos de grasa. **Hallazgo 5.6**: Se evidencia incumpliendo al programa de mantenimiento de equipos, según plan de saneamiento. **Seguimiento:** La interventoría evidencia que lo observado por la autoridad sanitaria persiste, ya que se evidencia que los 3 manómetros de las 3 marmitas, se encuentre dañados, como también la licuadora domestica de 3 litros, no funciona y presenta daño en la cuchilla. Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza toma de cloro residual y pH, Cloro residual 0.8 y pH 7.0. Lo cual se encuentra dentro de los parámetros establecidos en la normatividad legal vigente, garantizando agua de calidad.
EPMSC TUQUERRES	10/04/2025	Favorable	98%	Seis meses	**Hallazgo 1.1:** El área no permite un flujo adecuado de personal y materia prima. **Seguimiento:** La interventoría logra evidenciar que persiste, ya que el servicio de alimentación cuenta con una sola entrada, la cual es la misma para el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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:** 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	22/10/2023	Favorable	97%	Ocho días	**Hallazgo 1.1:** Las estructuras del establecimiento no son las adecuadas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 28-10-2025 se evidencia que persiste hallazgo ya que las estructuras del establecimiento no son las adecuadas, el rancho es acoplado en una casa antigua. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia falta de pintura en paredes. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 28-10-2025 se sigue evidenciando falta de pintura en paredes, en toda el área del servicio de alimentación. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia techos sin cielo raso. Se evidencia falta de ventilación en el área de almacenamiento y preparación. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 28-10-2025 se sigue evidenciando techos sin cielo raso y falta de ventilación en el área de almacenamiento y preparación.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC PASTO	17/09/2025	Favorable con requerimientos	89.5%	Un mes	**Hallazgo 2.1:** Se observan ollas y tapas con abolladuras, quemadores con acumulación de hollín. **Seguimiento:** La interventoría evidencia que el contratista realizo acción correctiva, con el mantenimiento de todas las ollas que se utilizan, estas se encuentran en buen estado y no presentan acumulación de hollín en su estructura. **Hallazgo 2.2:** En el momento de la visita se observa el uso de recipientes de segundo uso, de grado no alimentario, que contenían cloro los cuales son utilizados para el almacenamiento de jugos de fruta incumpliendo lo establecido en el artículo 6 Numeral 4 Resolución 683/2012. **Seguimiento:** La interventoría no evidencia recipientes de segundo uso que contengan o contenían cloro en el área de producción, así mismo se evidencia que el servicio cuenta con recipientes nuevos para la distribución de las bebidas. **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 008-29102025, fecha de vencimiento 08-11-2025, dirección del proveedor, ingredientes y información nutricional por porción de 60 gr y 100 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, así mismo, las condiciones de almacenamiento son óptimas.
EPMSC TUMACO	07/07/2025	Favorable con requerimiento	82.5%	Dos meses	El servicio de alimentación opera bajo plan de contingencia desde el 12/09/2025, en un área provisional habilitada para la preparación y distribución de alimentos. No fue posible realizar seguimiento al Concepto Higiénico Sanitario (CHS) emitido el 07/07/2025, debido a que el servicio actual funciona en las condiciones mencionadas. El contratista, en cumplimiento de los lineamientos establecidos, gestionó ante el Instituto Departamental de Salud de Nariño la emisión de un nuevo CHS, sin embargo, a la fecha de la visita de verificación, la inspección sanitaria aún no ha sido realizada por parte de dicha entidad, por lo cual el servicio de alimentación permanece a la espera de la emisión del nuevo concepto sanitario.
PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1	11/03/2025	Favorable	95.5%	Siete 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**: Se subsana el hallazgo, el contratista realiza el enchape de la pared y no se observa material poroso ni desprendimiento en el área de lavado. . **Hallazgo 2.1** Se evidencia en área de congeladores para el almacenamiento de

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

De los nueve establecimientos visitados del Grupo G1, seis han sido evaluados con un concepto FAVORABLE, estos son EPMSC EL BORDO, EPMSC TUQUERRES, EPMSC IPIALES, ERON DE POPAYAN RM, CPMSTUL TULUA, y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1. Por otro lado, tres establecimientos, cuentan con concepto higiénico sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, estos son: CPAMSPY POPAYAN, EPMSC TUMACO y EPMSC PASTO

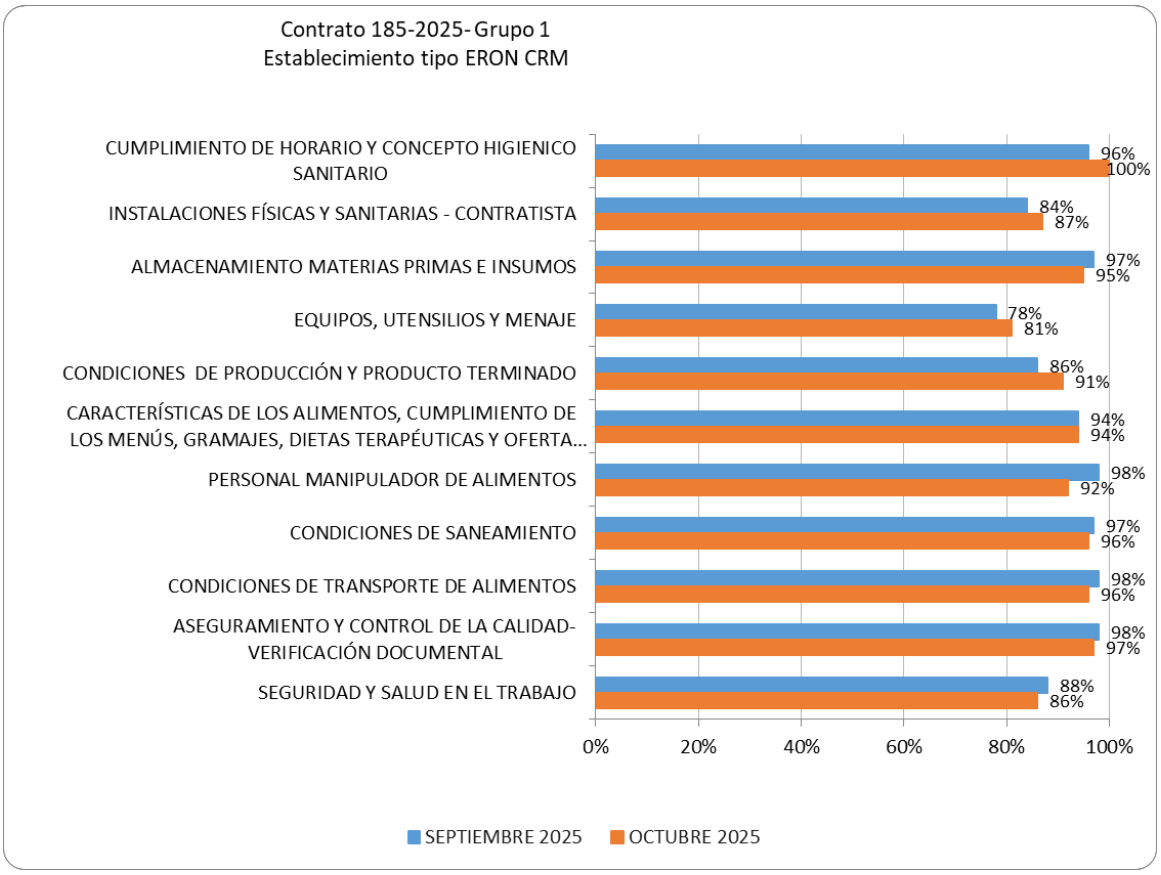
No se realizó seguimiento a las acciones del contratista con respecto a las observaciones consignadas en el concepto higiénico sanitario del EPMSC TUMACO, teniendo en cuenta que actualmente el servicio de alimentación se encuentra en contingencia por intervención en infraestructura.

Para el periodo de corte del presente informe se evidencia emisión de concepto higiénico sanitario para EPMSC IPIALES (14/10/2025), por parte del instituto departamental de salud de Nariño, con un porcentaje de cumplimiento del 97% y un concepto FAVORABLE y para EPMSC EL BORDO (22/10/2025), por parte de la secretaría departamental de salud del Cauca, con un porcentaje de cumplimiento del 97% y un concepto FAVORABLE, los cuales serán objeto de seguimiento por parte de la Interventoría en el próximo mes de ejecución posterior a dicha emisión.

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

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

A continuación, se presenta el desempeño en el mes de octubre 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 octubre 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 (100%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó un aumento de cuatro puntos porcentuales respecto al periodo anterior (septiembre). Se resalta el comportamiento de todos los establecimientos del Grupo 1, los cuales obtuvieron un porcentaje de cumplimiento del 100% durante el periodo informado.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (87%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (septiembre), se evidencia un aumento de tres puntos porcentuales en esta categoría, resaltando el comportamiento de la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 100% de cumplimiento, EPMSC IPIALES (se evidencian paredes y piso con desprendimiento de baldosas) con el 95% de cumplimiento y ERON DE POPAYAN (se evidencia desprendimiento de pintura y desgaste en paredes) con el 94% de cumplimiento, tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Por otra parte, con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se encuentra 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), CPMSTUL TULUA con el 88% (Se evidencian paredes con desprendimiento de pintura y material, techo con desprendimiento de pintura en área de ensamble y puertas en mal estado con corrosión, con aberturas desprendidas del marco), EPMSC TUMACO con el 83% de cumplimiento (En el servicio de contingencia, se evidencia que el piso del área de producción presenta baldosas partidas y sectores con ausencia de las mismas, desprendimiento de cemento en el piso y las paredes registran desprendimiento de estuco y no presentan acabado liso. Se evidencia toma corriente en área de producción en mal estado y se evidencia que el contratista no cuenta con soporte del certificado de calibración para los medidores de energía y agua. Actualmente, el medidor de gas no se encuentra en uso, dado que por contingencia el operador utiliza tanque de gas para el suministro del servicio), EPMSC EL BORDO (se observan baldosas partidas y faltantes en área de ingreso al servicio y preliminado, paredes con humedad y desprendimiento de pintura 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 y no se evidencia lavamanos de accionamiento no manual ubicado en área de proceso) y EPMSC TUQUERRES (corrosión y desprendimiento de pintura en el marco de la puerta de ingreso al servicio, se evidencia corrosión y desprendimiento de pintura en el marco y puerta de ingreso al área de almacenamiento de abarrotes y Fruver, mesón del área de distribución de alimentos preparados presenta baldosas partidas, grietas y porosidad, el mesón del área de producción presenta baldosa partida y agrietada. El contratista no presenta certificado de calibración del medidor del gas) con el 82% de cumplimiento, finalmente en CPAMSPY POPAYAN con el 68% de cumplimiento por pared alta en área de producción con desprendimiento de pintura, reja (puerta) sin protección, se facilita el ingreso de plagas o cualquier otro contaminante, canal ubicado entre el área de dietas y el área de proceso no cuenta con una rejilla de protección y se encuentra cubierto de manera inadecuada con una estiba y no se evidencia acuerdo de pago ni certificado de calibración del servicio público de gas, este medidor es propiedad del operador.

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

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 detrimento de dos puntos porcentuales con respecto a septiembre, sin embargo, todos los establecimientos del Grupo 1 se encuentran en porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. CPAMSPY POPAYAN con el 92% (se evidencia que el listado de proveedores ofertados no se encuentra actualizado ya que no se encuentra el proveedor del chorizo CARNICOS JAF SAS y el de la carne de cerdo CARNICOS QUE GUSTO SAS. No se evidencia cumplimiento en la proyección del plan de compras de acuerdo al promedio diario de 2420 PPL, ya que no se entrega fruta en el tiempo desayuno, menú 9. Se evidencia incumplimiento del Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. Se observa que el producto cárnico Carne de cerdo, Cárnicos que gusto SAS, no se especifica el nombre del corte de la carne de cerdo), EPMSC EL BORDO (Se evidencia incumplimiento del decreto 1500/2007, articulo 42. Se observa Carne de res compensada Santa Fe, no especifica el nombre del corte), CPMSTUL TULUA (se evidencia almacenamiento de materia prima que requiere frío (congelación y refrigeración), en el mismo cuarto frío, sin tener en cuenta sus características naturales: proteínas, Fruver y pre- alistamiento en el mismo espacio sin separación física) y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 94%, EPMSC PASTO y EPMSC TUMACO con el 97% (Se evidencia incumplimiento del decreto 1500/2007, articulo 42. Se observa Carne de res compensada Santa Fe, no especifica el nombre del corte). Finalmente se resalta el comportamiento de ERON DE POPAYAN, EPMSC IPIALES, y EPMSC TUQUERRES CON EL 100% de cumplimiento.

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

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 tres puntos porcentuales con respecto al periodo de agosto y continua como la categoría de menor desempeño en las verificaciones realizadas por parte de los profesionales de campo, con 48 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% y EPMSC TUQUERRES con el 95% de cumplimiento, ubicándose en cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. En menor medida se encuentran EPMSC EL BORDO (se evidencia que dos refrigeradores horizontales y un congelador horizontal presentan corrosión en sus partes internas y externas, deterioro en la pintura externa y empaques de puertas en mal estado. Asimismo, se observa una estufa con perillas deterioradas.) y EPMSC PASTO (se evidencia que el contratista no cumple con los equipos mínimos requeridos, ya que no cuenta con 1 licuadora industrial de capacidad mínima de 10 Litros, para un parte del servicio de 1271 PPL, como lo establece el anexo 5. Se evidencia estufas (1,2 y 5) de 3 puestos, con desprendimiento de lámina, corrosión y oxidación. Se evidencia que los cinco carros transportadores, no cuentan con puertas ni sistema de cierre.) con el 86% de cumplimiento, PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 85% de cumplimiento (Se evidencia que la planta obligatoria externa no cuenta con los equipos mínimos requeridos según el anexo 5, para un parte de aproximadamente 332 PPL se requieren 2 refrigeradores de 520L, sin embargo, solo se evidencia 1 refrigerador de 323 L), EPMSC IPIALES con el 82% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cumple con los equipos mínimos requeridos, ya que no cuenta con 1 licuadora no industrial de capacidad mínima de 2 litros, para un parte del servicio de 702 PPL, como lo establece el anexo 5. Se evidencia que la licuadora industrial con referencia LAR-25 PMB presenta dos aspas fracturadas. El contratista dispone de seis carros transportadores que no cumplen con las características establecidas en la OTM, al no contar con puertas o sistemas de cierre), CPAMSPY POPAYAN con el 73% de cumplimiento (se evidencia que el servicio de alimentación no cuenta con los equipos mínimos requeridos según anexo 5, ya que solo cuenta con 3 marmitas de las 4 requeridas, por otro lado, en el informe de alternativas aprobado, refieren tener un sartén basculante de 100 litros y un horno de tres cámaras para reemplazar las tres bandejas asadoras de sobreponer, sin embargo, en el servicio de alimentación solo se evidencia el horno de tres cámaras, ya que, el sartén basculante de 100 litros fue retirado del área de producción el 08/10/2025. Se evidencia que las fiambreras utilizadas para servido de dietas (167) no se encuentran en buen estado, ya que las tapas no sellan correctamente. Se evidencian 10 carros transportadores que no cumplen con las características estipuladas en la OTM, ya que, no tienen puertas ni sistemas de cierre), EPMSC TUMACO con el 68% de cumplimiento (se evidencia que la licuadora industrial marca Zingal, referencia P15 de 15 litros, presenta dos aspas fracturadas. Se evidencia 16 fiambreras destinadas a dietas que no se encuentran en buen estado. Se evidencia que los carros transportadores 1 y 2 no cuentan con sistema de puertas o cierre hermético) y CPMSTUL TULUA con el 64% de cumplimiento (según Anexo 5, para un parte de 1132 PPL, faltan 4 refrigeradores de 520 litros. El contratista cuenta con la aprobación para alternativas de sustitución de equipos para una licuadora industrial de 10 lt por una licuadora de 15 lt, dos licuadoras no industriales mínimo de 2 lt por una licuadora de 5 lt, 4 congeladores de mínimo 530 litros por un cuarto frío de congelación de 2.5 toneladas y para el cuarto frio de refrigeración de 2.5 toneladas no cumple con la estrategia, este se encuentra sin funcionamiento. Se evidencian 7 fondos (ollas) en mal estado en uso, deteriorados, rotos y partidos usados en área de producción; el contratista realiza reposición de uno fondo, subsanando de manera parcial el hallazgo evidenciado. Se evidencia cuarto de refrigeración sin funcionamiento (por daño del compresor), desde 07-04-2025. Se evidencian carros transportadores internos (2) sin puertas o sistema de cierre hermético, incumpliendo con lo establecido en la OTM.) con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

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

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó un aumento de cinco puntos porcentuales, respecto al periodo anterior (septiembre), resaltando el comportamiento de ERON DE POPAYAN, EPMSC EL BORDO y EPMSC TUQUERRES con el 100% de cumplimiento. Ahora bien, en la tipificación de cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran CPAMSPY POPAYAN, CPMSTUL TULUA, EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO y EPMSC TUMACO con el 89% de cumplimiento y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 88% de cumplimiento por evidencia de ensamble y distribución de producto terminado en fondos No Isotérmicos.

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 se mantiene estable, con respecto al periodo de septiembre. Es de resaltar que para las verificaciones en campo realizadas por la interventoría, en ocho 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 EL BORDO, EPMSC PASTO, EPMSC IPIALES, DE POPAYAN, CPMSTUL TULUA y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 100% de cumplimiento y EPMSC TUMACO con el 95% de cumplimiento (e evidencia la entrega de los componentes jugo y sopa , tiempo de comida almuerzo, correspondientes a 16 dietas adscritas, en fondos no isotérmicos). Por otra parte, con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se encuentra CPAMSPY POPAYAN con el 78% de cumplimiento (no se evidencia entrega de fruta, para tiempo desayuno, menú 11, el contratista realiza 4 intercambios no notificados, se evidencia uso de pulpa de fruta pasteurizada no permitida, según la OTM se debe implementar pulpa congelada, más no pasteurizada, se evidencia entrega de 21 dietas HIPOPURINICAS con preparación de leche entera y para este tipo de dieta se debe suministrar bebidas con leche descremada, la cual no se evidencia en el servicio de alimentación, se evidencia que el contratista suministra la bebida y la sopa en fondos no isotérmicos)

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (septiembre), se evidencia que el porcentaje de la categoría bajo seis puntos porcentuales, en gran medida por el desempeño de los establecimientos PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 85% de cumplimiento (Se evidencia que el contratista no cumple con el personal mínimo requerido en la OTM- anexo 9 y estudios previos, para un parte de 332 PPL, se indica que requieren de 5 manipuladoras y solo cuentan con 3), EPMSC TUMACO (Se evidencia que el contratista no cumple con el personal mínimo requerido conforme a lo establecido en el Anexo 9 y los estudios previos, ya que para la atención de un parte de 424 PPL se requiere la disponibilidad de seis manipuladores de alimentos; sin embargo, el servicio de alimentación cuenta con cinco. Se evidencia 2 manipuladores de alimentos en el área de producción con peto en mal estado) y CPAMSPY POPAYAN (Se evidencia que el contratista no cumple con el personal mínimo para un parte de 2409 PPL establecido según lo estipulado en el anexo 9, anexo 10 y OTM para los auxiliares de proceso, se requieren 3 y en campo solo se evidencia 1 el señor Óscar Zapata) con el 86% de cumplimiento. Se resalta el comportamiento de EPMSC IPIALES con el 91% de cumplimiento (se evidencian 3 manipuladores de alimentos laborando en el servicio de alimentación, con peto en mal estado) y CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, EPMSC EL BORDO, EPMSC PASTO y EPMSC TUQUERRES con el 100% de cumplimiento, porcentajes tipificación como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (96%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo disminuye un punto porcentual con respecto al periodo de septiembre. 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; EPMSC TUQUERRES con el 91% de cumplimiento (Se evidencia una pared en área de producción con acumulación de residuos de grasa, así mismo el angeo de la ventana superior presenta acumulación de residuos de grasa y suciedad. Se evidencia que el techo del área de producción tiene acumulación de residuos de grasa), EPMSC IPIALES con el 93% de cumplimiento (Se evidencia que el techo del área de producción zona caliente, se encuentra con presencia de residuos de grasa. Se evidencia que los recipientes destinados para la disposición de residuos presentan deterioro en sus tapas), CPAMSPY POPAYAN con el 94% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no garantiza la adecuada

limpieza estufas, ollas y pailas, las cuales presentan hollín), EPMSC EL BORDO con el 95% de cumplimiento (se evidencia que el recipiente utilizado para la disposición de residuos no aprovechables, se encuentra con tapa partida y en mal estado). Es de destacar el comportamiento de CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, EPMSC TUMACO y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, los cuales obtuvieron el 100% de cumplimiento en el periodo de corte informado.

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

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (septiembre), se evidencia disminución de dos puntos porcentuales en esta categoría, afectada principalmente por el comportamiento de ERON DE POPAYAN con el 40% de cumplimiento (se evidencia que el vehículo de placas GUR 289 cuenta con un CHS mayor a un año emitido el 06-05-2024. Se evidencian estibas sucias (con tierra) del vehículo de placas GUR-289 que transporta ollas y las materias primas (abarrotes y fruver), además se observa que este no cuenta con clara separación que evite la contaminación cruzada al ser alimentos con diferente riesgo en salud pública. Se evidencia que el vehículo que transporta las materias primas (fruver y abarrotes) de placas GUR-289 no se lleva en su exterior la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"), porcentaje tipificado como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Por otra parte se resalta el comportamiento de CPMSTUL TULUA con el 90% de cumplimiento (se evidencia que el vehículo de placas LZR 553 del Proveedor UT Servir USPEC el cual transporta abarrotes no cuenta con estibas) y CPAMSPY POPAYAN, EPMSC PASTO y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 100% de cumplimiento, porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Para el periodo de corte del presente informe no se realizaron verificaciones en la categoría para EPMSC IPIALES, EPMSC TUQUERRES, EPMSC EL BORDO y EPMSC TUMACO.

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

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó una disminución de un punto porcentual, respecto al periodo anterior (septiembre), ubicando ocho de 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; exceptuando a EPMSC TUMACO con el 87% de cumplimiento (se observa que el refrigerador identificado actualmente como Refrigerador 2 (antes C2) presenta presencia de corrosión en su parte externa, sin evidenciarse la ejecución de mantenimiento correctivo sobre dicha condición. 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. No se ha presentado paz y salvo correspondiente al pago de la bonificación del mes de agosto para seis PPL manipuladores y tres PPL distribuidores. Por otra parte, el contratista informa que se encuentra en gestión el pago de la bonificación correspondiente al mes de septiembre), se resalta el comportamiento de EPMSC PASTO con el 93% de cumplimiento (se evidencia que persiste que el contratista no implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos para las estufas 2 y 5, ya que estas presentan corrosión y oxido en su estructura), EPMSC TUQUERRES y ERON DE POPAYAN con el 96% de cumplimiento y CPAMSPY POPAYAN con el 98% de cumplimiento (no se evidencian paz y salvo por concepto de servicios públicos y bonificación a PPL), y CPMSTUL TULUA, EPMSC EL BORDO, EPMSC IPIALES y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 100% de cumplimiento.

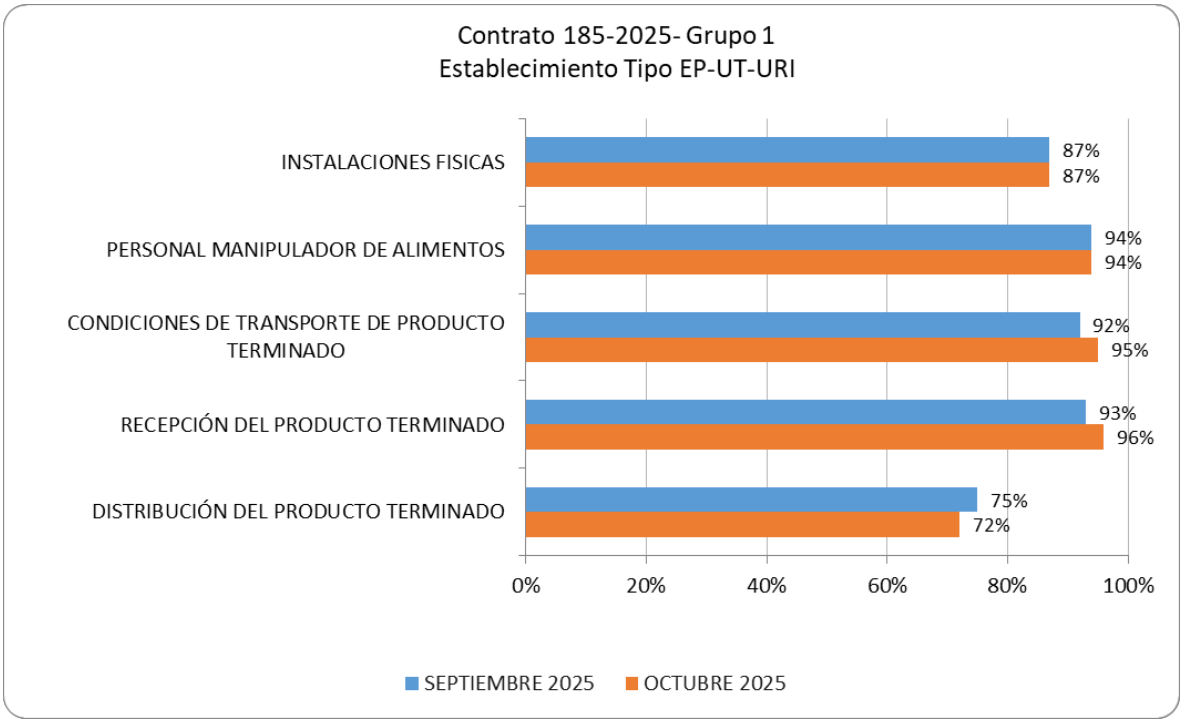
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (86%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo disminuye dos puntos porcentuales con respecto al periodo de septiembre. Se evidencian porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC en CPAMSPY POPAYAN con el 64% de cumplimiento (se evidencia campana de extracción en el servicio de alimentación sin funcionamiento desde el 29-08-2025) y CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN y EPMSC EL

BORDO con el 75% de cumplimiento (por evidencia de extractores de aire sin funcionamiento o ausencia de los mismos en los servicios de alimentación). Es resalta el comportamiento de EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EPMSC TUMACO, EPMSC TUQUERRES y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 100% de complimiento.

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 octubre 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 octubre 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 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. INSTALACIONES FISICAS (87%):

Como se evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual de los establecimientos del Grupo 1, esta categoría se mantiene igual respecto al periodo del mes de septiembre. Se destaca el cumplimiento del 100% en los siguientes establecimientos UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP ARCELETAS URI-LAURA VALENCIA, EP CAI3 AGUACLARA, EP ROLDANILLO, EP PERMANENTE, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP TIMBIO, EP GUARDACOSTAS y EP TAMBO. En contraste, el establecimiento EP TUMACO presenta un

cumplimiento del 50%, debido a que el producto terminado se coloca directamente sobre el piso al interior de la EP. Asimismo, en EP PERMANENTE 2 se evidencia un cumplimiento del 0%, ya que el producto terminado también se ubica directamente sobre el piso, y además se observó que las canastillas destinadas a sobreponer las bebidas presentan presencia de suciedad (tierra). Por otra parte, durante el periodo de corte informado no se realizó la verificación de las variables correspondientes a esta categoría en los establecimientos EP ARCELETAS URI CTI POPAYAN, EP BELLO HORIZONTE y EP EL BORDO.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%):**

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría se mantiene igual respecto al periodo anterior (septiembre). Se destaca el cumplimiento del 100% en los siguientes 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. 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 En contraste, el establecimiento EP TAMBO presenta un cumplimiento del 0%, debido a que se evidenció que el manipulador Evaristo Urrea, responsable del transporte y entrega de los alimentos, no utiliza la dotación exigida por la normatividad vigente. No cuenta con uniforme 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 (95%):

Al realizar el comparativo con el periodo anterior (septiembre), se evidencia un aumento de tres puntos porcentuales en esta categoría. Se destaca el cumplimiento del 100% en los siguientes 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. En contraste, el establecimiento EP TAMBO presenta un cumplimiento del 20%, debido a que se evidenció que el vehículo motocicleta de placas RCN-50E, utilizado para el transporte de los alimentos, no cuenta con CHS, SOAT ni revisión tecno mecánica vigente. Asimismo, no porta la leyenda “Transporte de alimentos”, no dispone de planilla de registro de temperatura de los alimentos suministrados, ni del termómetro de punzón necesario para garantizar el control adecuado de las condiciones térmicas durante el transporte. Adicionalmente, no se evidencia el plan de rutas con la placa del vehículo ni el rango de horarios del servicio. Esta situación se tipifica como incumplimiento de las obligaciones del contratista, conforme a la escala establecida por la USPEC.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%):

Como se evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual de los establecimientos del Grupo 1, esta categoría presenta para el presente periodo un aumento de tres puntos porcentuales respecto al mes de septiembre. Se destaca el cumplimiento del 100% en los siguientes 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 PERMANENTE 2, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP TIMBIO, EP ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP TUMACO. El resultado general se ve afectado principalmente por los incumplimientos evidenciados en los siguientes establecimientos: EP EL BORDO, con un 89% de cumplimiento, debido a que la bebida no cumple con la rotación estipulada en la OTM, ya que se suministra la misma bebida (naranjada) tanto para la cena como para el refrigerio nocturno. EP PERMANENTE, igualmente con un 89% de cumplimiento, dado que persiste la práctica del contratista de entregar el componente de bebida (jugo de guayaba) en

bolsas plásticas con válvula de 5 litros de capacidad, sin presentar oficio para la revisión y aprobación por parte de la Entidad. Finalmente, EP EL TAMBO, con un 70% de cumplimiento, ya que no se cuenta con soporte documental que evidencie la socialización o información del ciclo de menú a los responsables de la EP. Además, el contratista no cumple con el menú aprobado, suministrando rodajas de tomate fresco en lugar de poteca de ahuyama, intercambio que no fue notificado. Asimismo, no cumple con las especificaciones técnicas del componente de verdura cocida, establecidas en la OTM, pues se verificó la entrega de tomate fresco en lugar de verduras cocidas como lo establecido.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (72%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó una disminución de tres puntos porcentuales respecto al periodo anterior (septiembre). Con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC, se encuentran los siguientes establecimientos: EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA, con un 67% de cumplimiento, debido a que se evidenció que el contratista suministra todos los componentes (cereal, proteico, energético, regulador, panificado y bebida) en fondo, sin ser entregados de forma individual y previamente ensamblados, como lo establece la OTM. Además, la entrega de la bebida en fondo no cuenta con aprobación por parte de la Entidad. EP PERMANENTE, también con un 67% de cumplimiento, ya que se evidenció que el contratista entrega la bebida (limonada y agua de panela) en bolsas plásticas con válvula de 5 litros de capacidad, sin presentar oficio para revisión y aprobación por parte de la Entidad. Por otra parte, se tipifican como incumplimiento de las obligaciones del contratista, conforme a la escala de la USPEC, los siguientes establecimientos: EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP PERMANENTE 2 y EP TIMBIO, todos con un 50% de cumplimiento, y EP TAMBO, con un 0% de cumplimiento. En estos casos, se evidenció que la bebida es entregada en recipientes plásticos reutilizables no adecuados, lo que no garantiza condiciones de asepsia. Además, no se cuenta con aprobación de la Entidad para la entrega en fondo de las bebidas y no se evidencia la entrega de vasos para el consumo del producto suministrado. Finalmente, se resalta el desempeño de los establecimientos 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 ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP TUMACO, los cuales alcanzaron un 100% de cumplimiento en esta categoría.

2.2.2 GRUPO 2

2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de octubre 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%	Tres meses	**Hallazgo 1.2:** Se evidencia deficiencias locativas en pisos, muros y techos en área de proceso. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica del 28-10-2025, se evidencia que el hallazgo persiste; se evidencia deficiencias locativas en pisos, muros y techos en área de proceso. **Hallazgo 1.3:** Se evidencian deficiencias higiénicas locativas en techo (Falta de cielo falso en área de procesos y condensación de calor). **Seguimiento:** En visita interventoría técnica del 28-10-2025, se evidencia que el hallazgo persiste; se evidencian deficiencias higiénicas locativas en techo (falta de cielo falso en área de procesos y condensación de calor). **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 28-10-2025, se evidencia que el hallazgo persiste; se evidencian uniones en láminas inadecuadas que pueden permitir el ingreso de plagas con formación de criaderos en área de almacenamiento. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia agua estancada en área de procesos y almacenamiento por piso desgastado **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 28-10-2025, se evidencia que el hallazgo persiste; se evidencia agua estancada en área de procesos y almacenamiento por piso desgastado.

EPMSC SEVILLA	15/08/2025	Favorable	98%	Dos meses	**Hallazgo 1.2:** Algunas paredes de bodega no son lisas, con rugosidades. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 28-10-2025, se evidencian paredes con humedad y en la parte alta del área bodega de almacenamiento de materias primas, presenta rugosidad. **Hallazgo 1.3:** Techos no lisos, difíciles limpiezas irregulares **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 28-10-2025 se evidencia todo el techo del servicio de alimentación con presencia de hongo por humedad y falta de limpieza.
EPMSC CAICEDONIA	15/8/2025	Favorable	98%	Dos meses	**Hallazgo 1.2:** Pisos con porosidades, paredes con humedad área de bodega. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 30-10-2025 se evidencian pisos con rugosidades en área de proceso, pared con humedad en bodega de almacenamiento de productos congelados y refrigerados. **Hallazgo 1.3:** Techo en perlite rugoso no sanitario. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 30-10-2025 se evidencia en bodega de almacenamiento productos congelados (proteína) que el techo es de superficie no lisa lo que no permite procesos de limpieza y desinfección.
EPMSC BOLIVAR	28/7/2025	Favorable	100%	Tres meses	Sin observaciones
EPMSC LA UNION	10/6/2025	Favorable	97%	Cuatro meses	**Hallazgo 1.1:** área del establecimiento es pequeño, no hay separación de área (preparación de alimentos). **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 31-10-2025, se evidencia que el servicio de alimentación cuenta con limitación de espacios por infraestructura, por lo cual no se cuenta con una clara separación del

					área de producción y ensamble de producto terminado. **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 técnica del 31-10-2025, se evidencia que el contratista no cuenta con distancias perimetrales en el almacenamiento de materias primas y la pared, debido a la limitación de espacios por infraestructura, sin embargo, el contratista garantiza una adecuada limpieza de las áreas.
CPAMS EJECA	22/07/2025	Favorable	100%	Tres meses	**Sin observaciones**
EPMSC BUGA	15/11/2024	Favorable	100%	Once meses	**Sin observaciones**
PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G02 - ALAMEDA	16/09/2025	Favorable con requerimiento	85%	Un mes	**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 27-10-2025 a la planta externa obligatoria G02, **se** evidencia que no se encuentra delimitada el área de almacenamiento de materias primas del área de almacenamiento de empaque. En cuanto al área de insumos químicos se cuenta con un área delimitada. **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 27-10-2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidencia que las uniones piso - pared no son de forma redondeada en área de proceso y área de almacenamiento. En cuanto a las paredes con deterioro se evidencia desprendimiento de guarda escoba en área de ensamble de queso, ubicada en el primer piso. El

					contratista realiza adecuación de pintura en área de ingreso al segundo piso y área administrativa. **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 27-10-2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidencia que los techos de las áreas de proceso (primer piso); área de abarrotes e implementos desechables son de fácil limpieza. Se evidencia lámparas con protección., Se evidencia que la puerta de ingreso al segundo piso hacia la bodega de abarrotes está cubierta con cartón. Se observa que las ventanas y puertas de ingreso al primer piso cuentan con protección de malla en buen estado. **Hallazgo 2.1:** Ollas deterioradas **Seguimiento**: En visita de interventoría técnica realizada el 27-10-2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidenció 1 fondo sin asas, 1 paila sin asas. **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 27-10-2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidencia que el área de almacenamiento de materia prima y empaque de icopor no cuenta con área separada físicamente. En cuanto al área de productos químicos se cuenta con área física separada. **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 27-10-2025 a la planta externa obligatoria G02, se permite evidenciar

					que el tanque de almacenamiento de agua no está ubicado en un área independiente se realiza contiguo al área de lavado y proceso de pela papa. **Hallazgo 5.2:** Sifón del área de lavado dañado. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 27-10-2025 a la planta externa obligatoria G02, se permite evidenciar que el contratista realizó adecuación de sifón. **Hallazgo 5.3:** No se destina área técnica para almacenamiento transitorio de residuos sólidos **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 27-10-2025 a la planta externa obligatoria G02, se permite evidenciar que el contratista cuenta con área para almacenamiento transitorio de residuos sólidos.

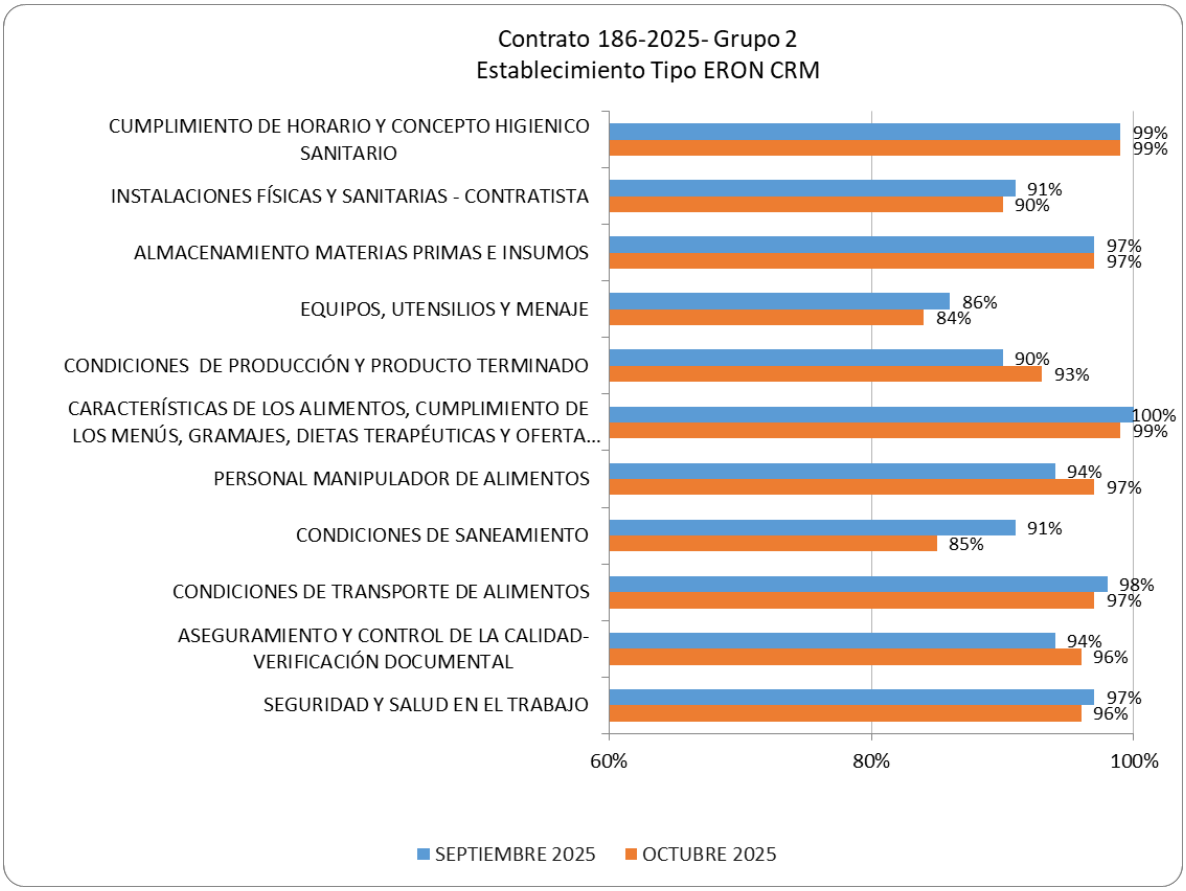
Durante el periodo evaluado se revisaron ocho establecimientos, de los cuales siete obtuvieron concepto sanitario Favorable, a excepción de la Planta Externa Obligatoria G02-Alameda que obtuvo Concepto Favorable con Requerimiento.

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 NIÓN 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.

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 octubre 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 octubre 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 HIGIÉNICO SANITARIO (99%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría mantuvo su calificación respecto al periodo anterior, destacándose el cumplimiento del 100% de las variables evaluadas en los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Buga, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión, EPMSC Sevilla y la Planta Obligatoria Externa G02 – Alameda, los cuales evidencian un cumplimiento integral con los horarios de atención establecidos en la OTM para todos los momentos de alimentación (Desayuno, Almuerzo, Cena y Refrigerio Nocturno), así como el cumplimiento de los conceptos higiénico-sanitarios emitidos por los entes de control competentes, sin que se registren medidas sanitarias aplicadas a los servicios de alimentación de dichos establecimientos. No obstante, esta categoría presenta una afectación derivada del EPMSC Cali, el cual obtuvo un 98% de cumplimiento debido al incumplimiento en el horario de entrega de la alimentación establecido en la OTM.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (90%): Se observa para esta categoría una disminución de un punto porcentual con respecto al periodo anterior. El EPMSC Buga, con un 82% de cumplimiento, presenta deficiencias locativas en paredes, iluminación y sistema de evacuación de aguas residuales. Le sigue el EPMSC Cali, con un 86%, donde se evidencia acumulación de basura en áreas aledañas al servicio de alimentación y deficiencias locativas

en paredes y techos. Con un 88% de cumplimiento, el EPMSC Caicedonia registra deterioro de pintura en pisos, paredes y techos; el EPMSC Sevilla muestra desgaste en pisos, paredes y techos, además de la inadecuada ubicación del área destinada a la limpieza y desinfección de utensilios y menaje, la cual se encuentra dentro del patio sin separación física de las actividades diarias de la PPL; y la Planta Obligatoria Externa G02 – Alameda evidencia una pared con grieta en el área de producción y un sistema de evacuación de aguas residuales sin tapa removible. Por su parte, el CRM EJECA alcanzó un 94% de cumplimiento, presentando únicamente ausencia de mantenimiento correctivo menor en pisos y techo. Finalmente, los establecimientos EPMSC Bolívar y EPMSC La Unión obtuvieron un 100% de cumplimiento en esta categoría, garantizando una infraestructura adecuada (pisos, paredes, techos, sistemas de ventilación, iluminación y redes sanitarias) y minimizando el riesgo de contaminación cruzada.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (97%): Para esta categoría se evidencia que el contratista mantuvo su calificación con respecto al mes anterior. Los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Buga, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla alcanzaron un 100% de cumplimiento, garantizando 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 asegurando el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes. El EPMSC Cali obtuvo un 95% de cumplimiento, presentando hallazgos relacionados con el incumplimiento en la proyección del plan de compras, el etiquetado y rotulado de los alimentos (pan acema), además del almacenamiento de materia prima en canastillas con deficiencias de higiene y pulpa sin garantizar la temperatura óptima de conservación. Finalmente, la Planta Obligatoria Externa G02 – Alameda, con un 93% de cumplimiento, presenta afectaciones por la adquisición de alimentos no correspondientes a los proveedores ofertados (huevos marca comercial Nutrihuevo AG), almacenamiento de materia prima en canastillas con deficiencias de higiene, incumplimiento en la proyección del plan de compras y en el etiquetado y rotulado de los alimentos (huevo).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (84%): Se observa en esta categoría una disminución de dos puntos porcentuales respecto al mes de septiembre. El EPMSC Buga, con un 41% de cumplimiento, presenta una afectación significativa debido a la falta de equipos mínimos requeridos y a la no inclusión de todas las alternativas de sustitución en el oficio de aprobación por parte de la entidad; adicionalmente, se identifican menaje y equipos en mal estado, así como el incumplimiento de las características técnicas de los carros transportadores de alimentos por ausencia de puertas o sistemas de cierre. La Planta Obligatoria Externa G02 – Alameda, con un 69% de cumplimiento, no cuenta con los equipos mínimos requeridos ni con oficio de aprobación ante la entidad competente para estrategias de reemplazo, además de presentar fallas en equipos y menaje. El EPMSC Cali, con un 91% de cumplimiento, evidencia hallazgos relacionados con el mal estado de utensilios y equipos, así como el incumplimiento de las características técnicas exigidas para los carros transportadores de alimentos por falta de puertas o sistemas de cierre. Los establecimientos EPMSC Sevilla, con un 94%, y EPMSC Caicedonia, con un 95%, presentan afectaciones por el incumplimiento de las características técnicas exigidas para los carros transportadores de alimentos, específicamente por la ausencia de puertas o sistemas de cierre. Finalmente, los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar y EPMSC La Unión alcanzaron un 100% de cumplimiento, disponiendo de la cantidad suficiente de equipos en condiciones óptimas de funcionamiento, lo que garantiza la continuidad, eficiencia y calidad en la prestación del servicio de alimentación.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (93%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó un aumento de tres puntos porcentuales respecto al mes anterior. Los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión, EPMSC Sevilla y la Planta Obligatoria Externa G02 – Alameda alcanzaron un 100% de cumplimiento, evidenciando la correcta ejecución de los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, que contribuyen a minimizar el riesgo de contaminación cruzada, así como la adecuada aplicación de los protocolos de limpieza y desinfección de frutas y verduras, y la utilización de utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de los componentes suministrados. El EPMSC Buga, con un 89%, y el EPMSC Cali, con un 88%, presentaron afectaciones por la omisión en el uso de recipientes isotérmicos durante la distribución de alimentos en fondos, y en el caso del EPMSC Cali, además por el incumplimiento del protocolo de toma de contramuestras establecido en la OTM.

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 disminución de un punto porcentual respecto al periodo anterior. El EPMSC Buga, con un 97% de cumplimiento, presenta afectación por el incumplimiento en la rotación del ciclo de menú aprobado y por la no presentación del soporte respectivo ante la interventoría para los intercambios. Le sigue el EPMSC Cali, con un 98%, que evidencia incumplimiento en la rotación del ciclo de menú aprobado y en la rotación y frecuencia de los componentes del refrigerio nocturno. Finalmente, los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión, EPMSC Sevilla y la Planta Obligatoria Externa G02 – Alameda alcanzaron un 100% de cumplimiento, al cumplir a cabalidad con los requisitos establecidos para garantizar alimentos organolépticamente agradables, con el gramaje indicado y en atención a las prescripciones dietarias de los PPL, conforme a lo estipulado en la OTM.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%): Durante el periodo evaluado se evidenció un incremento de tres puntos porcentuales en esta categoría respecto al mes de septiembre. El EPMSC Buga, con un 79% de cumplimiento, presentó incumplimiento en el personal mínimo requerido, con ausencia de un manipulador de alimentos y un profesional en nutrición, además de la falta de registro de asistencia del supervisor de calidad y de las estaciones de policía, así como el uso de dotación (botas y petos) en mal estado por parte de los manipuladores. Le sigue el CRM EJECA, con un 89% de cumplimiento, donde se evidenció el no cumplimiento del personal mínimo requerido, faltando un manipulador de alimentos y un auxiliar administrativo. Finalmente, los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC Cali, EPMSC La Unión, EPMSC Sevilla y la Planta Obligatoria Externa G02 – Alameda alcanzaron un 100% de cumplimiento en las variables evaluadas, destacándose por cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos, la entrega de dotación adecuada a visitantes, el uso de uniforme completo y en buen estado, la aplicación de correctos hábitos de higiene personal y lavado de manos, así como la disponibilidad de certificados médicos y exámenes clínicos vigentes o en proceso de gestión.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (85%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó una disminución de seis puntos porcentuales respecto al mes anterior. El EPMSC Cali, con el menor porcentaje de cumplimiento (76%), evidenció múltiples afectaciones, entre ellas deficiencias en la limpieza y desinfección de barreras de protección, techos, equipos y utensilios, uso de jabón líquido con fragancia en instalaciones sanitarias y falta de suministro de algunos insumos de aseo como desengrasante. Le sigue el EPMSC Buga, con un 84% de cumplimiento, que presenta obstrucción en el sistema de evacuación de aguas residuales, deficiencias en la limpieza y desinfección de techos y menaje, así como un número insuficiente de recipientes para la disposición de residuos sólidos. El EPMSC Caicedonia, con un 85%, registra afectación por contar con kit de cloro vencido, mientras que la Planta Obligatoria Externa G02 – Alameda, con un 87%, presenta deficiencias en la limpieza y desinfección de paredes y utensilios, además de no contar con trampa de grasa. El EPMSC Sevilla, con un 93% y el CRM EJECA con un 94% de cumplimiento, evidencian falencias en la limpieza y desinfección de techos. Finalmente, los establecimientos EPMSC Bolívar y EPMSC La Unión alcanzaron un 100% de cumplimiento, destacándose por la implementación de procedimientos que garantizan condiciones sanitarias adecuadas, previenen la contaminación cruzada y aseguran el desarrollo secuencial de las actividades desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado. Las áreas se encuentran debidamente señalizadas, se garantiza la limpieza y desinfección de equipos, utensilios, carros transportadores y menaje asignado a la PPL, además de la entrega mensual del kit de limpieza con su respectiva acta de soporte, el suministro de agua potable o la implementación de un plan de acción documentado para garantizarla, y la ejecución del control de plagas conforme a la normativa sanitaria vigente, con respaldo documental completo y sin evidencia de presencia de vectores en el área.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%): En esta categoría se evidenció una disminución de un punto porcentual en la calificación del contratista respecto al periodo anterior. El EPMSC Buga, con un 90% de cumplimiento, y el EPMSC Cali, con un 99%, presentan afectaciones debido a la ausencia de la documentación requerida para el vehículo transportador, específicamente la falta del Concepto Higiénico Sanitario (CHS). Por su parte, los establecimientos CRM EJECA y Planta Obligatoria Externa G02 – Alameda, con un 100% de cumplimiento, evidencian que la recepción de materias primas e insumos se realiza conforme a los lineamientos y horarios establecidos, y que los vehículos destinados al transporte de alimentos, tanto internos como externos (exceptuando motocicletas), se encuentran

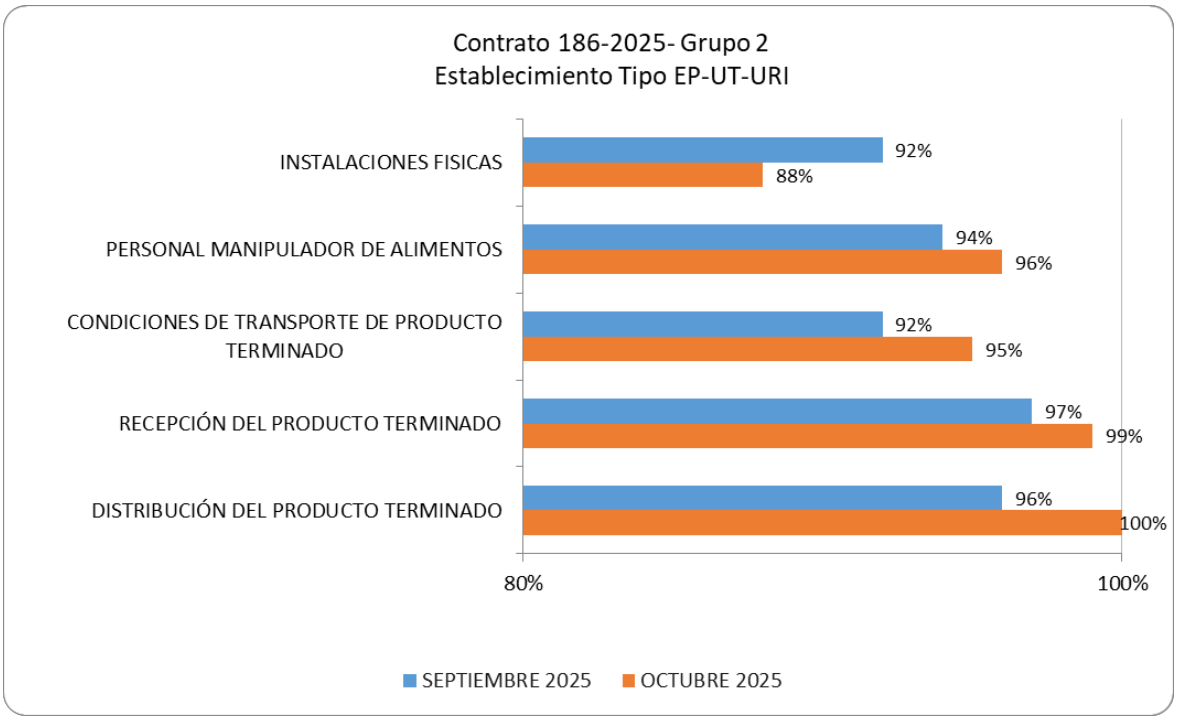
debidamente identificados con la leyenda visible “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”, cumpliendo con los requisitos exigidos para este proceso. Finalmente, en los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla, no se evidenció transporte interno o externo de alimentos ni recepción de materias primas durante las verificaciones, motivo por el cual esta categoría se calificó como No Observado.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó un incremento de dos puntos porcentuales respecto al mes anterior. Los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Buga y EPMSC Sevilla alcanzaron un 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. El EPMSC Cali obtuvo un 97% de cumplimiento, presentando afectación por la presencia de oxidación en carros transportadores y la ausencia de soportes de pago del mes de septiembre de la ARL de los manipuladores de alimentos y distribuidores (PPL). El EPMSC Caicedonia alcanzó un 96% de cumplimiento, con afectación por la presencia de oxidación en un carro transportador, mientras que el EPMSC Bolívar, con el mismo porcentaje, presentó afectación por la ausencia del paz y salvo correspondiente al mes de septiembre de 2025. Finalmente, el EPMSC La Unión y la Planta Externa Obligatoria G02 – Alameda registraron un 91% de cumplimiento; el primero presenta afectación por el incumplimiento en la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros del Anexo 7 para los muestreos microbiológicos, y la segunda por no contar con la totalidad de planes y programas requeridos en la OTM, incluyendo los planes de contingencia y emergencia.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (96%): En esta categoría se evidencia una disminución de un punto porcentual respecto al mes de septiembre. La variable se ve afectada por los hallazgos en La Planta Obligatoria Externa G02 – Alameda (69%), debido a que los extractores de aire con los que cuenta el contratista se encuentran mal ubicados, evidenciándose baja eficiencia, acumulación de humedad y ventilación ineficaz. 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 destacan aspectos positivos como la existencia de registros actualizados de capacitaciones en SST dirigidas a trabajadores y PPL, con sus respectivas actas y evaluaciones; botiquín dotado según su clasificación (Tipo A o B); extintores señalizados, visibles y en condiciones óptimas de uso; entrega y uso adecuado de elementos de protección personal (EPP) por parte del personal manipulador de alimentos; y la presencia de sistemas de ventilación adecuados mediante campanas y extractores de aire en funcionamiento.

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 octubre 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 octubre 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 97% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (88%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía del Grupo 2, se evidenció una disminución de cuatro puntos porcentuales en la calificación del contratista respecto al mes anterior. Esta reducción se debe, principalmente, a que las Estaciones Flora, Agua Blanca, 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) y para el caso de la EP Diamante se presentan recipientes en mal estado (rotos). Cabe resaltar el cumplimiento del 100% en los criterios evaluados por parte de las Estaciones de Policía Fray Damián San Nicolás, Yotoco, Caicedonia, Desepaz, Dagua, Buga CAI Divino Niño, Floresta, Fray Damián, Guabal, Junín, Lido, López, Mariano, Meléndez, Municipal, Rivera, Sevilla y 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 (96%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidenció el aumento de dos puntos porcentuales en la calificación del contratista con respecto al mes anterior. Se destaca el cumplimiento del 100% en las estaciones de Policía Fray Damián San Nicolás, Aguablanca, Caicedonia, Desepaz, Diamante, Dagua, Buga CAI Divino Niño, Flora, Floresta, Fray Damián, Guabal, Junín, Lido, Lopez, Mariano, Meléndez, Municipal, Rivera, San Francisco, Sevilla, Terrón Colorado y Yumbo, evidenciando el adecuado cumplimiento de los requisitos establecidos en materia de higiene, documentación y manejo de alimentos. No obstante el porcentaje se vio afectado por 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.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (95%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidenció el incremento de tres puntos porcentuales respecto al mes anterior. Se destaca el cumplimiento del 100% en las estaciones de Policía Fray Damián San Nicolás, Aguablanca, Caicedonia, Desepaz, Dagua, Buga CAI Divino Niño, Flora, Floresta, Fray Damián, Guabal, Junín, Lido, López, Mariano, Meléndez, Municipal, Rivera, San Francisco, 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 la Estación de Policía Diamante, que alcanzó un porcentaje del 60%, por presentar deterioro en el vehículo transportador de alimentos y no contar con el plan de rutas actualizado. 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 (99%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidenció el incremento en dos puntos porcentuales en la calificación del contratista con respecto al mes anterior. Se destaca el cumplimiento del 100% en las estaciones de Policía Fray Damián San Nicolás, Aguablanca, Caicedonia, El Diamante, Desepaz, Dagua, Buga CAI Divino Niño, Flora, Fray Damian, Guabal, Junín, Lido, López, Mariano, Meléndez, Municipal, Rivera, San Francisco, Sevilla, Terrón Colorado y Yumbo, resaltando 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.Sin embargo, el porcentaje general de cumplimiento se ve afectado por los resultados de la Estación de Policía Yotoco, que alcanzó un 78%, debido a que el I ciclo de menú no se encuentra socializado e informado a los responsables de la EP y se presentan intercambios sin previa notificación.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidenció el aumento de cuatro puntos porcentuales en el cumplimiento de los criterios evaluados. El total de Estaciones de Policía que alcanzaron un cumplimiento del 100% corresponde a: Fray Damián San Nicolás, Yotoco, Aguablanca, Caicedonia, Desepaz, Diamante, Dagua, Buga CAI Divino Niño, Flora, Floresta, Fray Damián, Guabal, Junín, Lido, López, Mariano, Meléndez, Municipal, Rivera, San Francisco, Sevilla, 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.

2.2.3 GRUPO 3

2.2.3.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de octubre 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%	Nueve meses	**Hallazgo 1.2:** Pared deteriorada. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 28-10-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidencia, desprendimiento de pintura en pared del área de oficina y baldosa agrietada en pared del área de ensaladas. **Hallazgo 1.4:** Lavamanos sin desagüe (instalación sanitaria). **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 28-10-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidencia lavamanos con desagües y en correcto funcionamiento. **Hallazgo 2.1:** Utensilio con cabo de madera. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 28-10-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidencian utensilios y menaje de materiales inertes, resistentes a la corrosión y sin materiales desprendibles. Se evidencian utensilios sin cabo de madera en buen estado y libres de deterioro. **Hallazgo 5.1:** Suministro de agua con cloro residual de 0.3. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 28-10-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidencia, que el contratista garantiza el suministro de agua potable en el servicio de alimentación. Así mismo realiza diariamente los análisis de pH y cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación y cuenta con registros actualizados. Al momento de la visita, el cloro residual se evidencian dos tomas en el grifo de agua del área de carnes con resultado ambas de 1.0. **Hallazgo 5.3:** No realizan separación en la fuente los segregadores. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 28-10-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidencia, una adecuada separación de los residuos según su tipo orgánico 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%	Cinco meses	**Hallazgo 1.2:** Las rejillas no abarcan el 100% de los desagües. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 27-10-2025 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 27-10-2025 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 27-10-2025 al servicio de alimentación del Bloque 4, se evidencia que el contratista instaló la malla para el control de vectores.
EPMSC SILVIA	8/1/2025	Favorable	100%	Nueve meses	Ninguna
EPMSC BUENAVENTURA	22/11/2024	Favorable	100%	Once meses	Ninguna
EPMSC PUERTO TEJADA	24/9/2025	Favorable	94,50%	Un mes.	**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 28-10-2025 al servicio de alimentación, se evidencia 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 1.4:** Compartido con el establecimiento **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					el 28-10-2025 al servicio de alimentación, se evidencia que las instalaciones sanitarias no son propias y a su vez son compartidas con el establecimiento. **Hallazgo 2.1:** Se evidencian ollas y equipos de refrigeración con deterioro. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 28-10-2025 al servicio de alimentación, se evidencian dos congeladores con lámina deteriorada (pintura con desgaste). Así mismo, **se** evidencian ollas en buen estado. El contratista realizó cambio de menaje en mal estado.
PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO	19/03/2025	Favorable	91,50%	Siete meses.	**Hallazgo 1.2:** Se evidencian paredes con desprendimiento y pisos con cerámicas astilladas y desgastes. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 03-10-2025 al servicio de alimentación, se evidencian baldosas partidas y agrietadas en área de lavado, producción y almacenamiento de proteínas. En cuanto a las paredes del servicio están se encuentran en buen estado. **Hallazgo 1.3:** Se evidencian humedades en unas partes del techo. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 03-10-2025 al servicio de alimentación, se evidencia techo de cada una de las áreas en buen estado y sin presencia de humedad.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.4: Se evidencia humedad en la pared del servicio sanitario. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 03-10-2025 al servicio de alimentación, se evidencia pared del servicio sanitario en buen estado y sin presencia de humedad. **Hallazgo 2.1:** Se evidencian dos congeladores en regular estado, oxido en las tapas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 03-10-2025 al servicio de alimentación, se evidencian congeladores en buen estado, sin presencia de óxido en las tapas. **Hallazgo 5.3** Se evidencia área para almacenamiento de residuos en lona verde - material no sanitario. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 03-10-2025 al servicio de alimentación, se evidencia el área de almacenamiento de residuos sólidos 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.
EPMSC CARTAGO	8/10/2024	Favorable con requerimientos	84%	Doce meses.	**Hallazgo 1.1:** Diseño del área de preparación y almacenamiento facilita el ingreso de plagas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 31-10-2025 al servicio de alimentación, se evidencian

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					aberturas con su respectiva protección, evitando el ingreso de plagas o cualquier otro contaminante. Así mismo, se evidencia que el contratista realizó cambio de angeo en el área de preparación y adecuación de la malla ubicada en la puerta de ingreso al área de lavado. **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 31-10-2025 al servicio de alimentación, se evidencia pared del área de almacenamiento de productos en frio y área de almacenamiento de productos de aseo con desprendimiento de material. Así mismo, se evidencia fisura en pared del área de preparación. En relación a los sistemas de evacuación de aguas residuales, cada uno cuenta 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 31-10-2025 al servicio de alimentación, se permite evidenciar que el techo del área de preparación es de difícil acceso para la limpieza por su altura, pero se observa, limpio y sin fisuras. Se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidencia que el contratista instaló malla como medio de protección en abertura ubicada en las puertas de ingreso al área de servido. **Hallazgo 1.4:** Instalación sanitaria incompleta no cuenta con tasa. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 31-10-2025 al servicio de alimentación, 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 31-10-2025 al servicio de alimentación, se evidencian dos congeladores con presencia de óxido sobre la superficie de graduación del equipo. Así mismo, se evidencia que el contratista adquirió dos congeladores que se encuentran en buen estado y garantizan hermeticidad. **Hallazgo 4.4:** Almacenamiento de productos en frío supera la línea de carga. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 31-10-2025 al servicio de alimentación, se evidencia que el contratista realiza la adquisición de dos congeladores para el almacenamiento de proteína, evitando exceso de carga. **Hallazgo 5.3:** No se evidencian recipientes

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					adecuados para la correcta disposición de residuos en área de preparación. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 31-10-2025 al servicio de alimentación, 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 área de preparación. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia suciedad en equipos de congelación. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 31-10-2025 al servicio de alimentación, se evidencian equipos de congelación en buen estado y en adecuadas condiciones de higiene. **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 31-10-2025 al servicio de alimentación, se evidencia 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%	Cuatro meses	**Hallazgo 1.1:** Por su ubicación y diseño locativo no se impide ingreso locativo. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica de fecha 30-10-2025 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 30-10-2025 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 30-10-2025 al servicio de alimentación, se evidencia en área de preparación, 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 30-10-2025 al servicio de alimentación, se evidencia personal manipulador con dotación completa, limpia de color blanco y en buen estado.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 5.2: Se evidencia descargue del área preliminar con la rejilla retirada. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica de fecha 30-10-2025 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%	Cuatro meses	**Hallazgo 1.1:** La infraestructura no impide el ingreso de plagas. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica de fecha 29-10-2025 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 29-10-2025 al servicio de alimentación, se evidencian paredes con humedad, desprendimiento de pintura y material, en área de almacenamiento de aseo y abarrotes. En el área de preliminado de tubérculos, falta de rejilla en drenaje. Se evidencia tubo de la trampa-grasa sin sellamiento. Finalmente, se evidencia tomacorriente sin tapa en el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					área de preliminado de proteína. **Hallazgo 1.3:** En área de bodega se observó ventanas con mallas averiada o sin malla. En área de almacenamiento de desechables se observa abertura en ventanas y paredes. En oficina se observó una ventana sin malla. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica de fecha 29-10-2025 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 29-10-2025 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

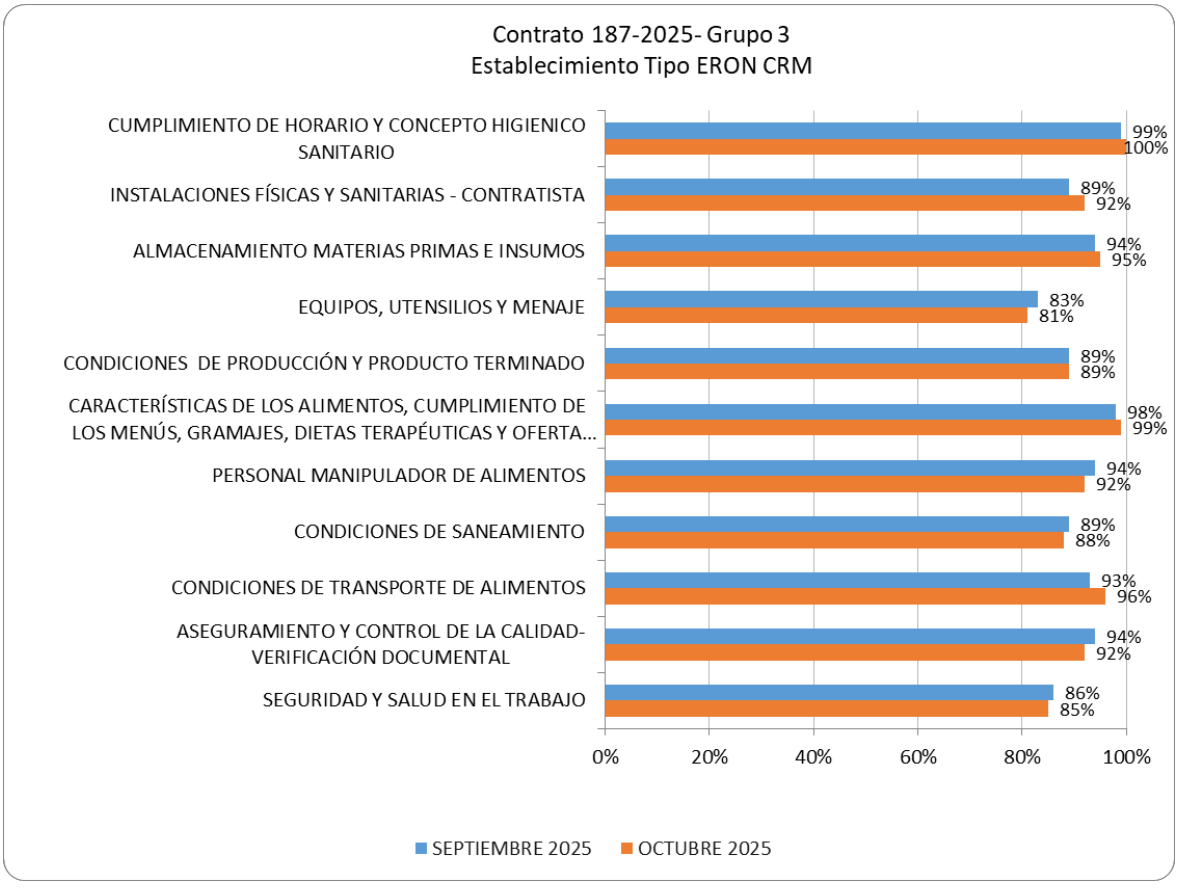
otro lado, un establecimiento y un rancho han alcanzado un concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, estos son: EPMSC CARTAGO y COJAM JAMUNDI BLOQUE 4. Con respecto al establecimiento EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, no cuenta con concepto sanitario, toda vez que el servicio de alimentación ubicado en el establecimiento penitenciario se encuentra fuera de funcionamiento desde el año 2018.

La entidad territorial de salud, durante el periodo objeto del presente informe no realizó a los servicios de alimentación de los establecimientos penitenciarios pertenecientes al Grupo 3.

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

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de octubre 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 octubre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 92% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

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

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (92%): Se puede evidenciar un incremento del 3% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de septiembre 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; instalaciones eléctricas (cableado, tomacorrientes, cajas de instalación) en buen estado y funcionales; mesones en buen estado; lavamanos de accionamiento no manual ubicados cerca al área de proceso; 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; techos en mal estado (desprendimiento de pintura); marcos y puertas con deterioro (presencia de corrosión y óxido); abertura con angeo desprendido; lámparas con mal funcionamiento (intermitentes); rejilla en área de ensamble de fiambreras, la cual no cubre totalmente el sistema de evacuación de aguas residuales; angeo en mal estado (roto) en sistema de evacuación de aguas residuales 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, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, seguido de EPMSC CARTAGO con un 94% de cumplimiento. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron: COJAM JAMUNDI con 89%, CPAMSPAL PALMIRA con 88% y EPMSC PUERTO TEJADA con 82%.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (95%): Durante el periodo de octubre de 2025, se puede evidenciar un incremento del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de septiembre de 2025. Entre los aspectos que favorecieron la calificación de esta variable para el periodo del presente informe, cabe mencionar la presencia de alimentos almacenados como materia prima destinada para el suministro, con fecha de vencimiento vigente, libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física; cumplimiento en la proyección

del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario; fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados; almacenamiento de materias primas de acuerdo a sus características naturales; 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. Por otra parte, entre los hallazgos que impactaron de manera desfavorable la calificación general se encuentran: almacenamiento de productos de panificación con fecha de vencimiento caducada; inconsistencias entre el etiquetado de la pulpa de fruta "Tropikal fruit" y la ficha técnica del producto; y alimentos almacenados con el etiquetado y rotulo establecido para el empaque primario no acorde a la normatividad vigente, debido a la ausencia de los sellos de advertencia correspondientes. Para el periodo del presente informe, 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 COJAM JAMUNDI y CPAMSPAL PALMIRA con un 92% de desempeño cada una.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (81%): 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 sin perillas, con fugas y con combustión inadecuada, marmita con tapa desprendida; presencia de oxido en unidad de frio de cuarto frio de refrigeración, tubería de vapor con presencia de fugas, equipos con fisuras, pela papa sin funcionamiento, fondos sin asas y con abolladuras, paila sin asas y recipientes plásticos con fisuras); servicio de alimentación de CPAMSPAL PALMIRA (Centro de producción) con equipos mínimos faltantes (ausencia de pelapa grande) y sin oficio de aprobación de alternativas por parte de la USPEC; refrigerador en mal estado (lamina deteriorada, sin manija para apertura y cierre del equipo); congelador en mal estado (lámina deteriorada, presencia de oxido y sin manija para apertura y cierre del equipo). También se evidenciaron carros transportadores sin identificar y en mal estado (sin puertas o sistemas de cierre hermético 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). Los establecimientos que presentan el mayor porcentaje de cumplimiento con un 95% cada uno fueron: EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC SILVIA, seguido de PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 94% de cumplimiento. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron: EPMSC CARTAGO con 86%, EPMSC PUERTO TEJADA con 81%, COJAM JAMUNDI con 76% y CPAMSPAL PALMIRA con 72% de cumplimiento.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%): Con respecto al mes de septiembre, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de octubre. 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. 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. Los aspectos que afectaron negativamente la calificación corresponden al suministro de alimentos refrigerados a una temperatura superior a 4 °C ± 2 °C, así como 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. **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 87% y el 89%, los siguientes establecimientos: CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SILVIA, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 y COJAM JAMUNDI.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): Tipificado como cumplimiento por parte del contratista por presentar un desempeño superior el 90%. Con respecto al mes de septiembre de 2025, se presenta un incremento del 1% 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 ciclos de menús socializados. La calificación se ve afectada por el uso y almacenamiento de pulpa de fruta refrigerada en las preparaciones, en lugar de pulpa de fruta congelada como lo establece la OTM para las bebidas de fruta a suministrarse e intercambios no notificados. Así mismo, se evidenció entrega de dietas terapéuticas para la PPL no acorde con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima y el Manual de Dietas Terapéuticas, presentándose casos como la entrega de pera en dietas altas en fibra y bebida sin leche en dietas hipopurinicas. Cabe señalar que, en ninguno de los establecimientos pertenecientes al grupo 3, se cuenta con suministro de alimentación diferencial a grupo poblacional Étnico (Comunidades afrocolombianas, palenqueras, raizales, comunidades Indígenas y comunidades ROM) y/o PPL con restricción por convicciones religiosas. Los establecimientos: EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SILVIA, 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% y COJAM JAMUNDÍ con un 98% de desempeño.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%): Para el presente periodo de informe, se evidenció una disminución del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de septiembre de 2025. 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) y con botas lisas en su suela. 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 Para el mes de octubre, se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, 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. Los establecimientos con menor desempeño corresponden a CPAMSPAL PALMIRA, con un 88% y COJAM JAMUNDI con un 87%.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (88%): Con respecto al mes de septiembre de 2025, se presentó una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento. 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 (acumulación de grasa, polvo y/o hollín); utensilios (pailas y fondos) y equipos (sartén basculante) en deficientes condiciones de higiene (acumulación de grasa, polvo y/o hollín); recipientes para la disposición de residuos sólidos en mal estado (tapa averiada y/o sin tapa) ni bolsa plástica. Por por otro lado, en el establecimiento EPMSC PUERTO TEJADA se evidenció presencia de cucarachas en el área de disposición de residuos sólidos. En relación a los aspectos positivos dentro de la categoría, cabe destacar la implementación de procedimientos definidos para garantizar las condiciones sanitarias, evitando la contaminación cruzada; instalaciones sanitarias limpias y dotadas con elementos de higiene personal; adecuado almacenamiento e identificación de productos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección; entrega de kit (detergente, desinfectante y esponja) quincenalmente a la PPL con el fin de garantizar la limpieza y desinfección de la dotación (fiambreras, vaso y cuchara) antes de cada tiempo de comida; cumplimiento en el código de colores para los utensilios de aseo; suministro de agua potable en los servicios de alimentación; limpieza y desinfección de las trampas de grasas; análisis diario de pH y Cloro Residual; evacuación de residuos mínimo tres veces al día de las áreas de proceso; el certificado de lavado y desinfección de tanques de acuerdo a la legislación vigente; soporte de la disposición final del aceite vegetal usado (AVU) y correcto manejo de residuos sólidos aprovechables y no aprovechables. Es importante resaltar que las condiciones óptimas de saneamiento se evidenciaron en EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con un cumplimiento del 100% en todas las variables evaluadas, seguido de EPMSC CARTAGO con 98%. Los establecimientos con menor desempeño fueron EPMSC PUERTO TEJADA con 88%, CPAMSPAL PALMIRA con 87% y COJAM JAMUNDÍ con un 80%.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%): En comparación con el periodo anterior, se presentó un incremento del 3% en el porcentaje de cumplimiento de la variable de transporte de alimentos. 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 y personal transportador con certificado de manipulación de alimentos vigente y utilizando vestimenta adecuada según la normativa vigente. Así mismo, se evidencian vehículos transportadores de alimentos que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. El aspecto que influyó negativamente en la calificación general corresponde al transporte de materia prima sobre estibas de madera. Los establecimientos con desempeño sobresaliente en el periodo fueron CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC

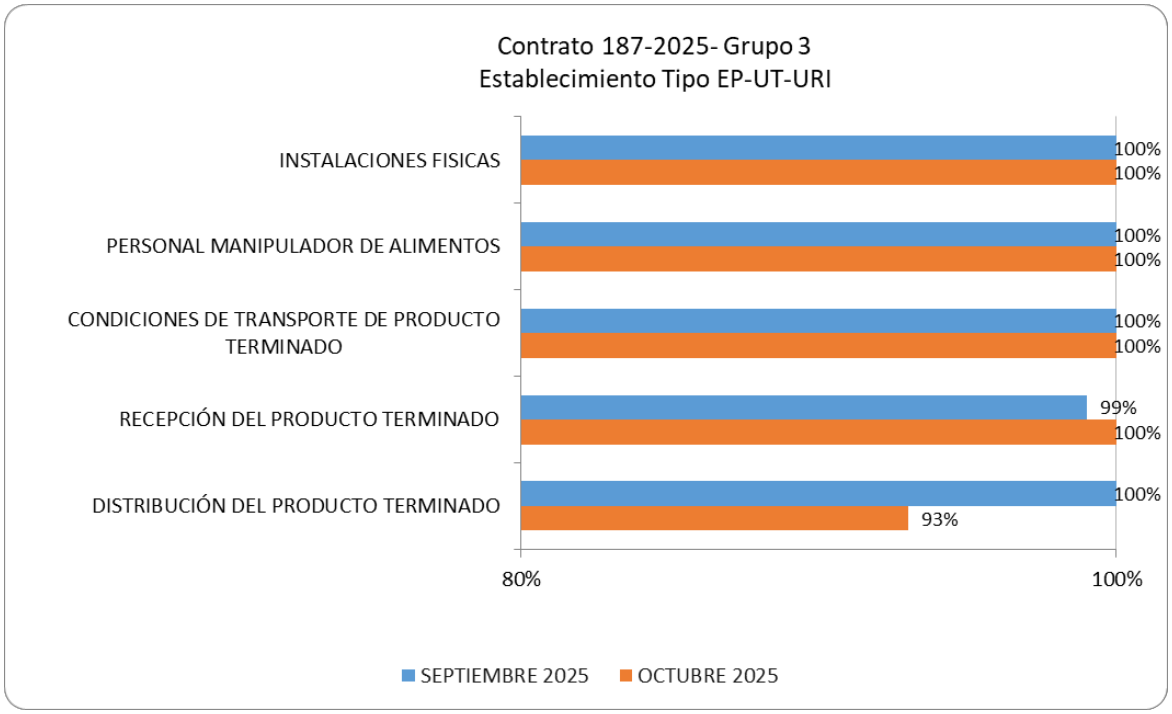
BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 cada uno con 100% de cumplimiento, permitiendo evidenciar condiciones óptimas del transporte interno y externo, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente; seguido de COJAM JAMUNDI con un 92%. Para el establecimiento 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 (92%): Con respecto al mes de septiembre de 2025, para esta variable se presentó una disminución del 2% en el porcentaje de cumplimiento. Durante el periodo del presente informe, se evidenció afectación de la variable como consecuencia de formato de ración estándar desactualizado; incumplimiento en la frecuencia establecida en el Anexo 6 para los muestreos microbiológicos, así como el número de muestras (5) que se deben analizar; ausencia de análisis fisicoquímicos del agua y de resultados microbiológicos conformes, para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, así como para microorganismos patógenos, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente; no se cuenta con soporte de laboratorio que realiza la toma de muestras, inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB); 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 agosto y septiembre 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; 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); 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. Cabe mencionar que, durante el periodo del presente informe, no se evidencia presencia de ETA en ninguno de los establecimientos. El establecimiento con mejor desempeño en el periodo fue CPAMSPAL PALMIRA con 97% de cumplimiento durante el periodo evaluado seguido de EPMSC BUENAVENTURA con 96%, EPMSC CARTAGO con 96% y COJAM JAMUNDI con 95%. Los establecimientos con menor desempeño fueron EPMSC PUERTO TEJADA con 85%, EPMSC SILVIA con 84% y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 79%.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (85%): Para el presente periodo de informe, se evidenció una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de septiembre 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 70% y 75% 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 octubre 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 octubre 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 septiembre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de octubre de 2025. Los establecimientos UT ARBUE, EP GINEBRA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA Y EP PUERTO TEJADA. 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 el establecimiento UT ARBUE, la interventoría no evidencio

durante las visitas, canastillas y/o estibas durante el almacenamiento temporal, dando una calificación de NO OBSERVADO. Con respecto a la EP CARTAGO, para el presente periodo de informe, no fue posible verificar el almacenamiento temporal, ya que ésta se encuentra en la parte interna del establecimiento y no se permitió el ingreso a la Interventoría por temas de seguridad, dando una calificación de NO OBSERVADO.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** Con respecto al mes de septiembre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de octubre 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. En relación a la presencia del recurso humano adicional ofertado - Supervisor de Calidad y Estaciones de Policía, la Interventoría lo evidenció durante la visita a la EP CARTAGO. Teniendo en cuenta lo anterior, se evidencia que durante el presente periodo los establecimientos: EP CARTAGO, EP GINEBRA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA presentan un **desempeño del 100%,** lo que refleja el **cumplimiento total de las obligaciones contractuales del operador** en relación con esta variable.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%): Con respecto al mes de septiembre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de octubre de 2025. 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 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 (100%): En comparación con el periodo anterior, para esta variable se presentó un incremento del 1% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos que favorecieron la calificación corresponden al cumplimiento del ciclo de menú y del horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM; suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado; alimentos suministrados libres de algún tipo de contaminación; entrega de bebida de acuerdo a las características y rotación estipuladas en la OTM, cumplimiento del gramaje, características organolépticas y de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú. Los establecimientos UT ARBUE, EP CARTAGO, EP GINEBRA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA Y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Durante el periodo del presente informe, no se presentaron renuncias a la alimentación y/o a las dietas en ninguna de las Estaciones de Policía y/o Unidades Tácticas, verificadas.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%): De acuerdo a la gráfica, se puede evidenciar una disminución del 7% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de septiembre de 2025. El aspecto que

afectó la calificación general corresponde a la distribución de producto terminado (bebida de la cena y del refrigerio nocturno) en fondos no isotérmicos (uso de bolsas plásticas) en la EP PUERTO TEJADA. Durante este periodo, es importante mencionar que el contratista hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos a cada PPL. 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 LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO y EP MARTE BUENAVENTURA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. El establecimiento con menor desempeño fue EP PUERTO TEJADA con un porcentaje de cumplimiento del 50%.

2.2.4 GRUPO 4

2.2.4.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de octubre 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%	7 meses	Observaciones para el mes de octubre del 2025 ERON-NEIVA (Planta Externa-G04): 1-Persiste el hallazgo para pisos porosos en áreas de la planta externa; para el mes de octubre no se observa acciones de mejora (Adecuaciones) de pisos en algunas áreas de trabajo. Se evidencia hallazgo relacionado con hermeticidad y protección de espacios en puertas principales y de salida 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					conformidad relacionada con presentación personal de los manipuladores. 4-Se subsana no conformidad relacionada con diligenciamiento y actualización de formatos. Igualmente, para áreas de fruver y abarrotes se evidencia separación física por lo tanto, se subsana el hallazgo para el mes de octubre.
EPMSC GUAMO	9/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88.5%	3 mes	Durante las visitas de mes de Octubre: 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.
EPMSC PITALITO	11/07/2025	FAVORABLE	90.5%	3mes	Durante las visitas de interventoría del mes de octubre se evidenció: 1. Persiste no continuidad entre paredes y pisos. 2. Persiste servicios sanitarios compartidos con el alojamiento de la PPL manipulador. 3. El contratista realiza actividades de limpieza de equipos y utensilios. 4. Rejillas de las zonas de producción dañadas, oxidadas y sin adaptación, pintura aplicada en el mes de agosto presenta desgaste.
EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	18/06/2025	FAVORABLE	91.5%	4 meses	Observaciones evidenciadas durante las visitas de interventoría del mes de octubre/2025:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1. Persiste ausencia de uniones redondeadas entre pisos y paredes. Se evidencia paredes de las áreas de producción (marmitas y planchas asadoras) con grietas y desprendimiento estructural y de pintura. Las paredes de las áreas de pre-alistamiento de proteína y tubérculo, área de preparación de ensaladas y jugos, fueron pintadas por parte del contratista. 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; el contratista instaló rejillas protectoras en las pocetas ubicadas en el área de marmitas, sin embargo, las demás pocetas ubicadas en el servicio de alimentación cuentan con rejillas protectoras que se encuentran deterioradas. *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%	6 meses	Observaciones evidenciadas durante las visitas de interventoría del mes de octubre/2025: 1. Se evidencia que no existe continuidad o unión entre pared

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 en área 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 ausencia de rejilla-soporte de ollas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					*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%	10 meses	1, Durante las visitas del mes de octubre, 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 octubre 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 octubre 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 octubre se evidencia registros de limpieza y desinfección y se llevan registros de las actividades realizadas.
EPMSC GARZÓN	27/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	86.0%	4 meses	Durante las visitas de interventoría realizadas en el mes de octubre se evidenció:

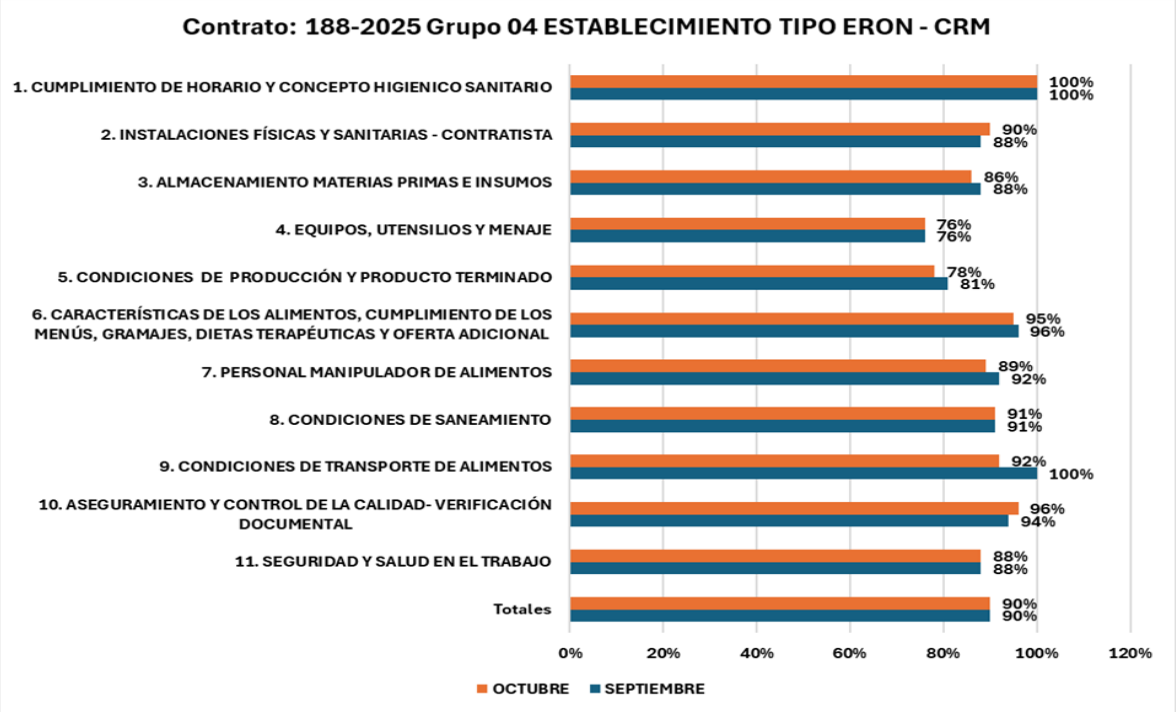
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1. Techo de todo el servicio con desprendimiento de oxido y acumulación de polvo. 2. Cambio de 2 ollas con abolladuras por 2 ollas nuevas

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 octubre 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 octubre de 2025 y su comparativo con el periodo anterior del mes de septiembre 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 octubre 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 octubre del 2025, el contratista mantiene su nivel de cumplimiento frente al obtenido en el periodo de septiembre con el 100%. Para el mes de octubre 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 (90%): Esta categoría en el mes de octubre del 2025 alcanzó un 90%, mostrando un aumento de 2 puntos porcentuales, frente al mes anterior, para el presente esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los establecimientos, en PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 65 % y ERON EPMSC NEIVA con 67%, seguido de EPMSC EL GUAMO con 80%, y EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS 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, sifones con taponamiento, lámparas fuera de 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. 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 100%, ERON EPMSC GARZÓN con 96% y ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EPMSC PITALITO con el 95%, cada uno, 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 (86%): El porcentaje de cumplimiento en el mes de octubre alcanzo un 86%, mostrando una disminución respecto al mes de septiembre en el cual se obtuvo un 88%; viéndose afectado por los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Los establecimientos con menor desempeño en el periodo fueron, ERON EPMSC PITALITO con 75%, ERON EPMSC EL GUAMO con 82%, ERON EPMSC GARZÓN con 84%, ERON EPMSC FLORENCIA con 85%, ERON EPMSC LA PLATA con 86%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 88% y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 98%. 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%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de octubre del 2025, el contratista mantiene su nivel de cumplimiento frente al obtenido en el periodo de septiembre con el 76%. 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 y ERON EPMSC FLORENCIA con 65% cada uno, ERON EPMSC EL GUAMO Y ERON EPMSC NEIVA, ambos con el 67%, ERON EPMSC GARZON con 75%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con un 85% ERON EPMSC LA PLATA con el 88%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con un 87% y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con un 97% 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, para el establecimiento ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS debido a la presencia de un equipo en desuso, aunque, por parte del contratista se lleva a cabo la gestión ante la dirección del establecimiento para el retiro de este. 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.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (78%): El porcentaje de cumplimiento en el mes de octubre alcanzo un 78%, mostrando una disminución respecto al mes de septiembre en el cual se obtuvo un 81%; Para los establecimientos de ERON EPMSC NEIVA y ERON EPMSC GARZÓN con 58%, cada uno, presentando el desempeño más bajo, seguido de ERON EPMSC PITALITO con 76%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 78%, ERON EPMSC FLORENCIA con 80%, ERON EPMSC LA PLATA y ERON EPMSC EL GUAMO con el 88% para ambos establecimientos y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con un 89% de cumplimiento, 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 ERON EPMSC EL GUAMO con el 88%, y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con un 89% de 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 (95%): Para esta categoría en el mes de octubre del 2025 se alcanzó un 95%, en comparación al mes de septiembre bajo un punto porcentual donde se obtuvo un 96% de cumplimiento. En ERON EPMSC PITALITO con 85%, cabe resaltar el buen comportamiento en los establecimientos de ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC LA PLATA, ERON EPMSC NEIVA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 los cuatro 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 EP FLORENCIA LAS HELICONIAS y ERON EPMSC GARZÓN, con un 94% 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 los componentes sopa y bebida se entregan en fondos, pero en recipientes no isotérmicos y sin identificación según restricción dietaría. Para el establecimiento 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 se evidencia que aún no se ha retomado la gestión para la entrega del menú especial, dado que este no fue aceptada la propuesta ofertada.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (89%): En el periodo correspondiente al mes de octubre del 2025 alcanzo un 89%, Esta categoría en comparación disminuyo el porcentaje de cumplimiento alcanzado en el mes anterior del 92%. Los establecimientos, ERON EPMSC PITALITO con 76%, ERON EPMSC GARZÓN con 81%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 85%, ERON EPMSC FLORENCIA con 87%, 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, para EPMSC PITALITO no se cuenta con los soportes de frecuencia del personal profesional. Es de resaltar el desempeño para esta categoría en los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, y ERON EPMSC NEIVA, ERON EPMSC LA PLATA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4, los cuatro 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 el informe del periodo esta categoría en el mes de octubre se observa que, el contratista mantiene su nivel de cumplimiento frente al mes de septiembre donde alcanzo un 91%. Para esta categoría los establecimientos con menor desempeño durante el periodo evaluado son ERON EPMSC FLORENCIA con 86% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 88%, mostrando un desempeño bajo a comparación de los demás establecimientos, 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, para ERON EPMSC GARZÓN , ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC LA PLATA, PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 y ERON EPMSC PITALITO con 93% de cumplimiento para los cuatro respectivamente y ERON EPMSC NEIVA con 97%, 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 (92%): En el periodo correspondiente al mes de octubre del 2025 alcanzo un 92%, esta categoría muestra una disminución de ocho puntos porcentuales en comparación al mes de septiembre donde alcanzó el 100%, los establecimientos que presentaron el desempeño más bajo fueron ERON EPMSC LA PLATA y ERON PMSC PITALITO con 70% de cumplimiento. Viéndose afectada dado que no se hace uso de canastillas para la disposición de la materia prima y para ERON EPMSC LA PLATA no contar con el concepto sanitario para el vehículo usado para transporte a estación de policía, y para ERON EPMSC PITALITO el personal transportador no cuenta certificado de manipulación de alimentos. Para ERON EPMSC NEIVA, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4, ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EPMSC EL GUAMO con 100% de cumplimiento cada uno, ese cumplimiento se ve 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. Es importante señalar que, durante el período del presente mes en ERON EPMSC GARZÓN y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS no se evidenció arribo de vehículo.

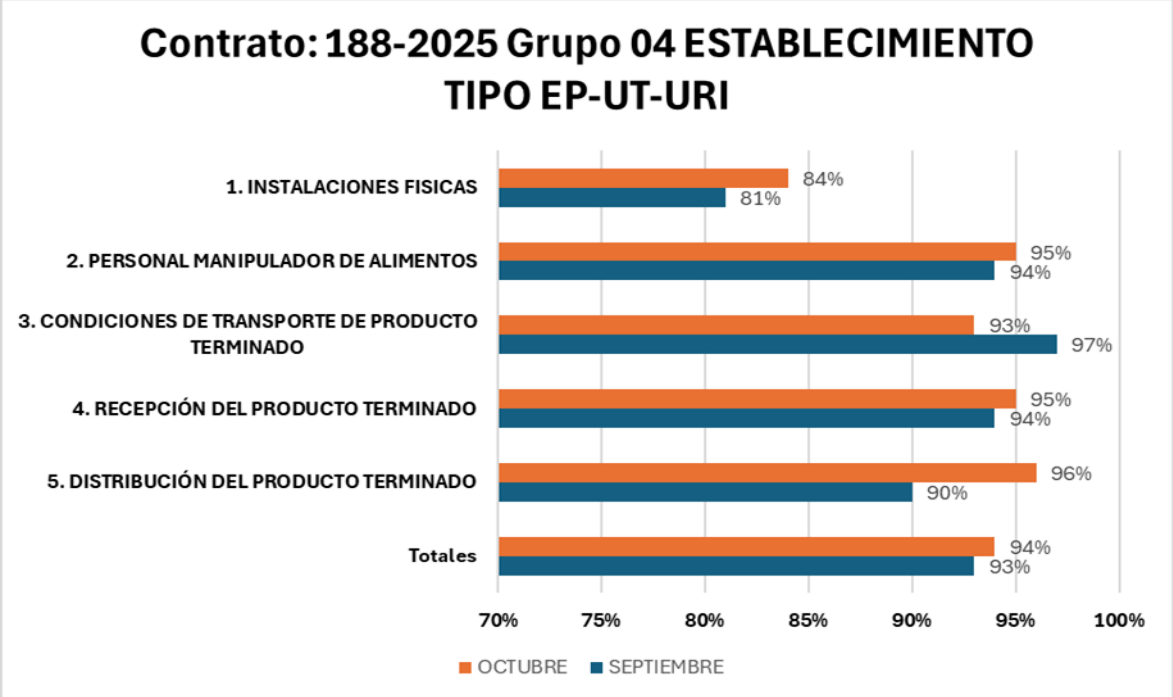
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%): En el mes de octubre esta categoría obtuvo un 96%, mejorando respecto al mes de septiembre donde esta categoría alcanzó el 94%. Para esta categoría los establecimientos arrojaron un porcentaje de cumplimiento estable por encima del 90%, de esta manera, ERON EPMSC NEIVA con 93%, ERON EPMSC PITALITO con 94%, ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC LA PLATA con el 96%, para las tres, y ERON EPMSC GARZÓN, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIA, para los dos con el 97% y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 que alcanzo el 100%.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. 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.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (88%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de octubre se observa que, el contratista mantiene su nivel de cumplimiento frente al mes de septiembre donde alcanzo un 88%. Para esta categoría los establecimientos de más bajo cumplimiento; ERON EPMSC LA PLATA con 80%, ERON EPMSC GARZÓN con 83%, ERON EPMSC PITALITO, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC FLORENCIA, con el 88% para los tres, los hallazgos que afectaron a esta categoría, 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 octubre 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 octubre 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 (84%): En el mes de octubre se alcanzó un 84% de cumplimiento, por lo que, aumento 3 puntos en su porcentaje en comparación con el mes de septiembre del 2025 donde alcanzó un 81%. En lo que corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las variables evaluadas en los establecimientos 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 (95%)** Para el mes de octubre se obtuvo un 95% por lo que aumento con respecto al mes de septiembre, donde se alcanzó un 94%. 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 con 50%, no se da cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2025, debido a que el personal manipulador no contaba con exámenes médicos ni certificado de manipulación.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (93%): Para el mes de octubre se obtuvo un 93% de cumplimiento, se evidencio una disminución en el porcentaje, respecto al mes de septiembre del 2025 donde se alcanzó un 97% de cumplimiento. Se evidencia que en el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA LA PLATA con 80% es el establecimiento con porcentaje de cumplimiento más bajo, 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) y para EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 87%, no cuenta con registros de temperatura que garanticen el control adecuado de las condiciones térmicas durante el transporte. 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 (95%): Para el mes de octubre se obtuvo un 95% por lo que aumento con respecto al mes de septiembre, donde se alcanzó un 94%. 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 96% 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 (96%): Para el mes de octubre se obtuvo un 96% de cumplimiento, evidenciando un aumento porcentual respecto al mes de septiembre del 2025 donde se alcanzó un % de cumplimiento. Los establecimientos EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA PLATA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GUAMO, ESTACIÓN DE POLICÍA NEIVA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE GUADALUPE y EP TARQUI – HUILA, 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 PITALITO con el 83% de cumplimiento, se presentan hallazgos relacionados con la no entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos.

2.2.5 GRUPO 5

2.2.5.1 Seguimiento a concepto higiénico-sanitario

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de octubre 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%	90 dias	La interventoría realiza en campo el día 01/10/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS. 1.1 El diseño facilita el ingreso de plagas. **Seguimiento**: En el diseño de las puertas se evidencian espacios u orificios que representan un riesgo para el ingreso de plagas , se identifican alcantarillas 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.3 Se observan techos de difícil limpieza. **Seguimiento**: Persiste: El diseño de los techos no permite el acceso para realizar limpieza, no se observan gestiones para corregir puesto que el rancho oficialmente se encuentra en contingencia. 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%	4 meses	La interventoría realiza en campo el día 16/10/2025 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. .

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC GIRARDOT	20/05/2025	FAVORABLE	92,5%	5 meses y 18 dias	La interventoría realiza en campo el día 09/10/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2 Paredes presentan rugosidades, asperezas, que facilita la acumulación de suciedad y/o afecta su limpieza, en 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					que se registra la dirección del fabricante. 4.1. Alimentos conservados mediante congelación, no son descongelados gradualmente previo al uso. **Seguimiento**: Se evidencia adecuada descongelación de proteínas, usando el cuarto de refrigeración.
CPMS ESPINAL	14/05/2025	FAVORABLE	94%	5 meses y 24 dias	La interventoría realiza en campo el día 09/10/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 2.1 Condiciones de equipos y utensilios. Los equipos de refrigeración (cuartos 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 cauchos en la puerta deteriorados y desprendimiento de lámina interna de la puerta. el operador cambió la manija del cuarto de refrigeración C2 que presentaba 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%	4 meses y 14 dias	La interventoría realiza en campo el día 09/10/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.1 antes de ingresar al área se evidencia un área sin garantizar su hermeticidad, para la ubicación de canecas plásticas, con el fin de disponer sobras de alimentos. **Seguimiento**: sin seguimiento, ya que el rancho fue intervenido, debido a adecuaciones de infraestructura. 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:** sin seguimiento, ya que el rancho fue intervenido, debido a adecuaciones de infraestructura. 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:** sin seguimiento, ya que el rancho fue intervenido, debido a adecuaciones de infraestructura. 1.4 No sé evidencia lavamanos de accionamiento no manual en área de proceso. **Seguimiento:** sin seguimiento, ya que el rancho fue intervenido, debido a adecuaciones de infraestructura. 2.1 una olla o indio presenta fisura en la parte superior, algunas estibas presentan fisuras **Seguimiento:** sin seguimiento, ya que el rancho fue intervenido, debido a adecuaciones de infraestructura.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					2.2 superficie de picado color amarillo presenta Deterioro. **Seguimiento:** sin seguimiento, ya que el rancho fue intervenido, debido a adecuaciones de infraestructura. 3.4 no presentan evaluación de impacto del personal de la capacitación realizada en mayo de acuerdo con el cronograma de capacitación. **Seguimiento:** sin seguimiento, ya que el rancho fue intervenido, debido a adecuaciones de infraestructura. 4.4 disposición de garbanzos en bolsa transparente sin garantizar su rotulado o etiquetado de información del producto. **Seguimiento:** sin seguimiento, ya que el rancho fue intervenido, debido a adecuaciones de infraestructura. . 5.1 no presentan soportes del mantenimiento de filtro para la preparación de bebidas naturales. **Seguimiento:** sin seguimiento, ya que el rancho fue intervenido, debido a adecuaciones de infraestructura. 5.3 recipiente para la disposición de residuos orgánicos sin protección ubicado fuera del área de proceso. **Seguimiento:** sin seguimiento, ya que el rancho fue intervenido, debido a adecuaciones de infraestructura. 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					dosificación de los productos de limpieza y desinfección.
ERON CPMSFUS FUSAGASUGA	19/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79%	3 meses y 25 días	Se realiza seguimiento en visita de verificación de Interventoría, realizada el día 14/10/2025: **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 rejillas de todas las áreas sin anclaje y paredes con falta de continuidad en parte alta del ancho. **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 todas las cajas eléctricas ancladas a la pared, no se presenta condensación de agua en techo de zona caliente. **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 empaques de neveras en buen estado, pero se evidencia deterioro y óxido en las bisagras, se evidencian utensilios en buen estado, sin desgaste o deterioro. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Se observan discos de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					equipo ralladora desgastados con desprendimiento de partículas. **Seguimiento:** En visita se evidencian discos en buen estado sin oxido. **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 cuentan con tabla de diluciones y controles para la verificación de concentraciones de desinfectantes. **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 evidencia los formatos de recepción de materias primas 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 evidencian alimentos fraccionados rotulados de forma adecuada, los alimentos preparados se encuentran 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: E**n visita se evidencia realizan la recolección de residuos orgánicos del área de alistamiento de verduras en canastilla con bolsa de color verde.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 debajo de equipos, mesones, canastillas y estibas. **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, equipos y superficies en todas las áreas del rancho.
PLANTA DE CONTINGENCIA G5 - VILLETA	19/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79%	5 meses y 5 días	Se realiza seguimiento en visita de verificación de Interventoría, realizada el día 24/10/2025: **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, 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,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 del 1er piso de difícil limpieza, y desprendimiento del techo 2do 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. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Las superficies que entran en contacto directo con los alimentos se encuentran en 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:** Se evidencia registro de capacitación en métodos PEPS. No se evidencia materia prima sobre sobre madura.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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:** No se evidencia fruta sobremadura o en estado no conforme en área de almacenamiento de Fruver. **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 sistemas 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%	4 meses y 21 días	Se realiza seguimiento en visita de verificación de Interventoría, realizada el día 18/10/2025: **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:** Se evidencia que persiste la situación, no se observa continuidad en uniones de piso pared en ninguna de las dos áreas. **1.3. Techos, iluminación y ventilación:** Se observa rugosidad en el techo del área de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					acondicionamiento de alimentos, área de almacenamiento y área de equipos de refrigeración. **Seguimiento:** se evidencia que persiste la situación, se observan techos rugosos en área de pre alistamiento de alimentos, almacenamiento y de equipos de frío. **1.4. Instalaciones sanitarias:** No cuentan con avisos alusivos a la frecuencia del lavado de manos. **Seguimiento:** se evidencian tres avisos alusivos con la frecuencia de lavado de manos en área de baño, cocina caliente y pre alistamiento de alimentos. **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:** se evidencia tabla de corte de color rojo en mal estado, cuchillos en buen estado y cucharones en adecuadas condiciones de limpieza. **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:** el contratista presenta documento y registro de verificación de condiciones de salud del personal manipulador de alimentos. **3.4. Educación y capacitaciones:** Cuenta con certificados y formatos de asistencia del año 2025, sin embargo, el programa está del año 2024.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: se evidencia cronograma y formatos de capacitación 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:** se evidencia temperaturas de congelación de -19.4 °C con termómetro de interventoría y coincide con rangos de formato de registro. **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. **Seguimiento:** no se evidencian canastillas inadecuadas condiciones de limpieza, sin embargo, no se ha corregido. El área de almacenamiento sigue siendo en la misma zona. **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:** el contratista presenta certificado de lavado de tanques con fecha del 3 de junio 2025. **5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** Los mangos de los implementos de aseo son de material no sanitario (madera).

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: el contratista realiza el cambio de Los mangos de implementos de aseo, se evidencian que son de material plástico. **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:** se evidencia que los formatos de pH y cloro limpieza y desinfección y checklist del servicio se encuentran diligenciados al día correspondiente.

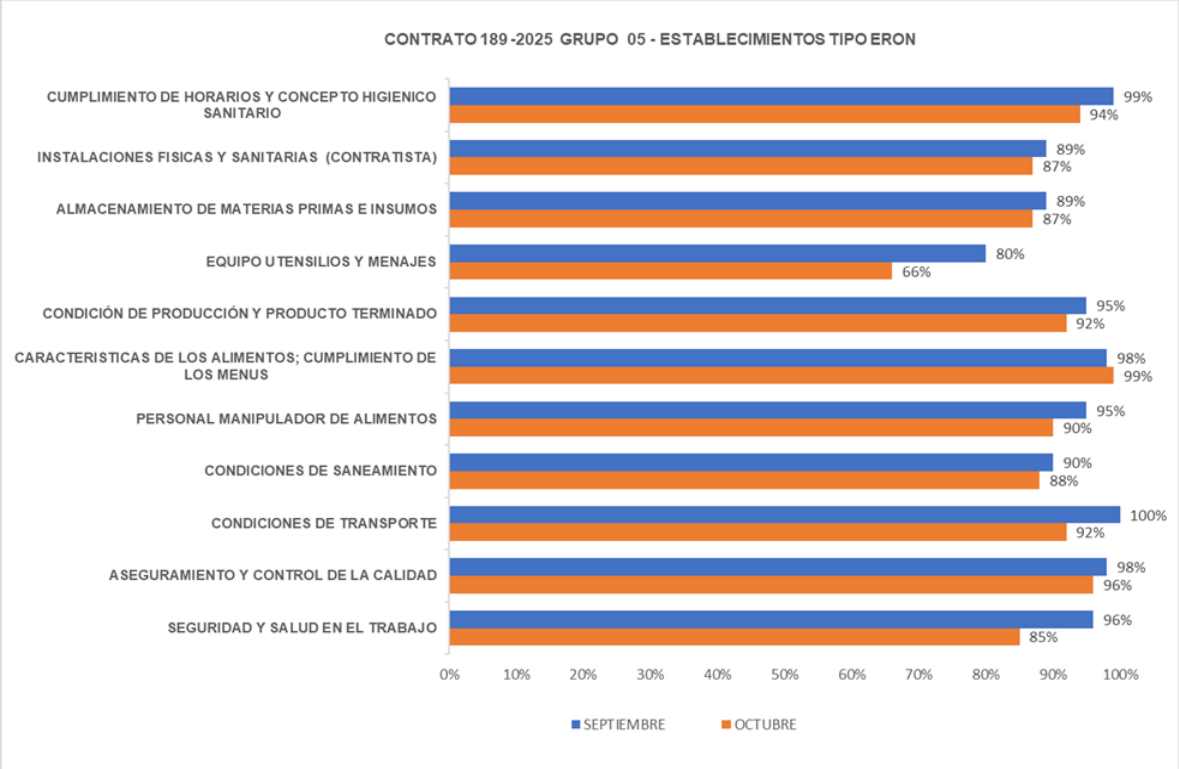
Durante el periodo del presente informe, correspondiente a octubre de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UNIÓN TEMPORAL FOOD PRO, correspondiente al Grupo No.5 de la Regional 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.

Se realiza seguimiento al CHS en (8) establecimientos del grupo 5, lo anterior, debido a que dentro del ERON EPMSC VILLETA, no se realiza la preparación de los alimentos en el ERON, ésta se realiza en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05. De los ocho establecimientos que cuentan con concepto higiénico sanitario y que conforman el Grupo 5, cuatro (50%), cuentan con concepto Favorable, mientras que los cuatro restantes (50 %), presentan concepto Favorable con Requerimientos. Es importante precisar que 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 día (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 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 octubre 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 octubre 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 **89%**, decrece 4% respecto al promedio anterior el cual se tipifica en un nivel de conformidad y 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 informe la categoría obtuvo un cumplimiento general del **94%,** decrece 5% frente al cumplimiento del mes de septiembre, para el presente informe se registra cumplimiento de 100% frente a los horarios de entrega de los alimentos acorde a lo establecido en la OTM, así mismo así mismo los establecimientos se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial, se registra que la Planta de Contingencia del G05 cuentan con concepto sanitario vigente (CHS). Frente al establecimiento CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, es el de menor cumplimiento con 67%, debido a que durante visitas de verificación de Interventoría, se evidenció que el concepto higiénico sanitario del establecimiento

presentado por el contratista registra como razón social SARUPETROL SAS, pese a que el contratista actual corresponde a la UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO; adicional el operador no presentó a Interventoría, soporte que acredite la solicitud de renovación del concepto higiénico sanitario ante el ente de control competente.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: En el periodo de octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **87%,** presentando un decrecimiento del 2%, respecto al periodo del mes de septiembre. Los establecimientos de menor cumplimiento son; la Planta de contingencia de G05 con 53%, planta de contingencia de EPMSC MELGAR con 62% y planta de contingencia de ZIPAQUIRA con 75%, seguida de CPMFUS FUSAGASUGA con 89%, el resto de los establecimientos del grupo promedian entre 90% al 100%. Para el corte del informe persisten como ítem de mayor afectación es el que corresponde a la gestión realizada por el contratista frente a los mantenimientos correctivos menores con respecto a mantenimiento de pisos, paredes, techos y media cañas; los cuales, requieren que estos se encuentren en buen estado libre de grietas, porosidad, entre otros, así como también los mantenimientos menores de pintura o resane de ventanas, marcos, puertas, estanterías, en los establecimientos de Epmsc Guaduas, se evidencia piso del área de marmitas con faltante de emboquillado y el muro del área de marmas y planchas con grietas y porosidad, para este corte del informe se registran hallazgos en esta variable en los establecimientos a CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05, donde se evidenciaron baldosas de piso rota de 1m2 y desprendimiento de pintura en paredes en área de ensamble, producción y área de lavado de menaje; y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA,, donde se evidencia la pared del área de limpieza y desinfección de menaje, utensilios y canastillas con desprendimiento de pintura, asimismo paredes del área de prealistamiento de materia prima y preparación de jugos, del área de almacenamiento de abarrotes, con desprendimiento de pintura, siendo distancias menores a 1m2, en seguimiento se observa que el contratista realiza mantenimiento a las paredes; asimismo, se evidencia techo con mancha negra (50cmx20cm) en el área sanitaria (baño), siendo distancia menor a un metro cuadrado. Respecto a la protección de aberturas, se registra hallazgo en CPMS ESPINAL, donde se evidencia que las puertas de ingreso de personal, ingreso de materia prima y salida de producto terminado, presentan espacios en la parte inferior sin protección. Así mismo, se observa ventanal ubicado en el cuarto de los aires acondicionados, la cual no cuenta con malla o angeo, persisten los hallazgos en 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 CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05, se evidencia burlete de la puerta que da al área de residuos sólidos en mal estado con abertura, lo que no garantiza la hermeticidad. Para el corte de este informe se registra hallazgo en el establecimiento del CPMS ESPINAL, ya que se evidencia crecimiento de maleza en los alrededores del servicio de alimentación, lo cual puede generar proliferación de plagas, el mismo hallazgo se registra para la PLANTA DE CONTINGENCIA DEL G05, los demás establecimientos cumplen con el 100%. Para el corte de octubre no se evidencia incidencias respecto al estado de las instalaciones eléctricas, se registra cumplimiento en el establecimiento de CPMSFUS- FUSAGASUAGA en donde se evidenció para el corte anterior 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 octubre se observa en la PLANTA DE CONTINGENCIA DE MELGAR, donde se encontró desagüe en el área de prealistamiento, no cuenta con rejilla que evite generación de malos olores o ingreso de plagas, mientras que en la CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05, se evidencia en área de lavado de menaje, drenaje del lavadero y del piso, y tubería en la pared, sin protección de tapas removibles (sifones o rejillas), de la misma manera en estos establecimientos se afecta por la gestión de los mantenimientos correctivos en mesones, puesto que no se gestiona los mantenimientos correctivos menores, en la planta de MELGAR, se registra que el mesón del área de lavado, el cual no cuenta con sus respectivos soportes o bases, para una adecuada ubicación, este se encuentra directamente en el piso, respecto al establecimiento de CPMSC ESPINAL, durante el seguimiento se observa que el mesón con poceta del área de marmitas, tiene el entrepaño suelto, así mismo en las plantas externas de CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05, el contratista no gestiona los mantenimientos correctivos menores, se evidencia 1 mesón en el área de cocina caliente con deterioro en una de sus patas, haciendo que la mesa pierda estabilidad y en CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, se evidenció en el mesón del área de proceso desprendimiento y faltante de material en los bordes izquierdo (30cm) y derecho (15cm), así como una grieta de 15cm en la zona donde se ubicaba la llave de agua, en visita posterior en seguimiento se observó que el contratista realizó mantenimiento aplicando material de

resane en las grietas y bordes afectados del mesón. Los establecimientos del grupo 5, con excepción de PLNTA DE CONTINGENCIA - 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. 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 exclusivos para el depósito de los residuos y estos se encuentra protegidos, frente a esté requerimiento únicamente GUADUAS LA ESPERANZA presenta hallazgo, ya que los pisos de lugar de almacenamiento temporal de residuos presentan perforaciones, 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 octubre se obtuvo un promedio de cumplimiento del **87%,** decreciendo 2% respecto al promedio del informe de septiembre. El establecimiento de menor cumplimiento nuevamente es la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, la cual mantiene el promedio del 70%, seguido de **PLA PLANTA CONTINGENCIA G05 – MELGAR** con 80% y **ERON CPMSFUS FUSAGASUGA con** promedio del 86%, los demás establecimientos promedian entre 90% y 100%. Para el corte del informe se reitera nuevamente como ítem de mayor afectación el no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio de parte diario, las cantidades establecidas en la minuta patrón y los proveedores ofertados, solo dos (2) servicios verificados cumplen con el 100% y corresponde a las PLANTAS EXTERNAS DE MELGAR Y G05, los de menor cumplimientos son CPMSFUS-FUSAGASUGA y EPMSC CHAPARRAL con 0%, seguidos de EPMSC GIRARDOT y EPMSC GUADUAS con 25%, finaliza CPMSC ESPINAL con 50%. Durante el seguimiento se registra que la mayor incidencia corresponde con el almacenamiento de 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. Para el mes de octubre en los establecimientos de CPMS ESPINAL y EPMSC GIRARDOT se presentan hallazgos por no cumplimiento en el etiquetado y rotulado del empaque primario en ESPINAL, se evidencian 2 bultos de avena en hojuelas de la marca Agropel, producido por agroindustrial Pedregal S.A. de Chile el cual en su rótulo no relaciona lote y fecha de vencimiento, así mismo no cuenta con el nombre y dirección del responsable de la importación, mientras que en GIRARDOT, se registra almacenamiento de 120 paquetes de arepas por 5 unidades de la marca recetas de la Abuela, la cual declara en su empaque un peso neto de 425 gramos por paquete, sin embargo se observa que el peso real del paquete oscila entre 304 y 316 g, incumpliendo la normatividad legal Resolución 5109 "declaración del contenido neto", respecto a la plantas de contingencia de G05 se presenta incumplimiento del plan de compras, debido a que no se observa el abastecimiento de 12,5 kg de carne de res requerida para el menú No. 8, tiempo de comida almuerzo, para el día 20/10/2025 para un parte de 113 PPL, así mismo, se observan en almacenamiento en el congelador No. 3, 80 kg de carne de cerdo del proveedor Maxial Ternos LS SAS, producto que declara mediante sticker la fecha de vencimiento, y no en el envase primario; así mismo no registra contenido neto, según Resolución 5109 del 2005. Para el caso de la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA se encuentra en almacenamiento 2 kg de salchicha manguera fabricada por productos cárnicos La Valencia y marca La Valenciana, así mismo 90 unidades de avena UHT, marca VACARI, con registro sanitario RSA-005743-2018, productos que se encuentran dentro del listado de proveedores ofertados del grupo 5; incumplimiento en la proyección del plan de compras por desabastecimiento de 2.5 kg de pechuga para el tiempo de comida almuerzo, menú No 5 del 30/10/2025 para un parte de 20 PPL, así mismo, se incumple con rotulo primario de pechuga de pollo, con rótulo primario en adhesivo, que declara la fecha de vencimiento y el lote del producto, no obstante se incumple con lo establecido en la resolución 5109 de 2005. La cual prohíbe el uso de adhesivo para declarar esta información.

Respecto al cumplimiento de las condiciones de almacenamiento de los alimentos de acuerdo con sus características se registra incidencias en la PLANTA DE CONTINGENCIA MELGAR, donde se observa que no se cuenta con la adecuada separación física entre el área de abarrotes y almacenamiento de frutas y materias primas, en el mismo establecimiento no se cumple con las distancias perimetrales en el área de almacenamiento de víveres, los demás establecimientos cumplen con el 100% en la verificación de las anteriores variables, así mismo 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 octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **66%,** decreciendo 14% respecto al informe del mes de septiembre. Los establecimientos de menor cumplimiento son la PLANTA DE CONTINGENCIA ZIPAQUIRA con 47%, CPMS ESPINAL con 45% y la PLANTA DE CONTINGENCIA DE G05 con 56%, 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 74% 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 EPMSC GIRARDOT, se observa 3 puestos de cocción de los 12 disponibles, los cuales no están identificados y que presentan perillas de encendido dañadas y llama amarilla. En el establecimiento de ESPINAL, persisten los hallazgos respecto al estado del cuarto de refrigeración C3, el cual aún presenta desprendimiento de caucho de la puerta, él congelador de contramuestras y producto terminado esta sin manijas en las puertas, y respecto al pelapapas de 200 kg/h, sigue sin funcionar por incompatibilidad en la conexión eléctrica. Se realiza mantenimiento correctivo ante la soldadura de lámina interna de cuarto C3., para este periodo se evidencia lavamanos ubicado en el área de producción que presenta desprendimiento de la parte inferior, por lo tanto, no puede ser usado. En EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, hay funcionamiento inadecuado de los equipos 2 planchas de asar, respecto al sartén basculante, este presenta llama amarilla y mala combustión, se observa desprendimiento de la tapa de la marmita #3y #2, fuga de vapor en la marmita #3 y fuga de vapor en la manguera de entrada a la marmita #4, persiste el riesgo de siniestro ya que esta se encuentra amarrada con alambre, así mismo persiste la fuga de vapor en válvula de presión ubicada sobre el área de marmitas. Para el periodo de octubre en EPMSC CHAPARRAL, queda registrado la persistencia en el hallazgo, por el no funcionamiento de uno de los dos procesadores de alimentos de capacidad 50 kg/hora que tiene el servicio de alimentación por daño en la correa, al igual que no se evidencia funcionamiento de la hidro lavadora marca Karcher por daño en la pistola, durante los seguimientos se evidencia corrosión en la lámina de la estufa industrial de un puesto número 3, en su base. En la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 los equipos de refrigeración y congelación (refrigerador 192L, refrigerador 290L, refrigerador 490L, y 5 congeladores de 200 Lt) no se encuentran calibrados a escala, para la PLANTA DE CONTINGENCIA EPMSC ZIPAQUIRA

Se incumple con los equipos mínimos requeridos del anexo 5, para un parte de 20 PPL el contratista no cuenta con 1 pela papa (mínimo 50 kg/h), 1 procesador de alimentos 50 kg/h) y 1 hidrolavadora para el servicio, el contratista no cuenta ninguno de los tres equipos mencionados y el oficio CRF-0709-2025 no presenta propuesta de reemplazo de estos equipos; el horno presenta óxido en las paredes internas de las cuatro cámaras del equipo y la lámina donde se dispone las flautas de encendido se encuentra rota y no se cuenta con tabla de corte color café o beige requerida para el porcionado de carnes cocidas se emplea una de color morado. En cuanto a las condiciones de los equipos de refrigeración y congelación se evidencia en CPMS ESPINAL, que el cuarto de congelación del INPEC identificado como C1, se encuentra fuera de servicio por daño en la unidad, así mismo en EPMSC GIRARDOT, queda registrado que el cuarto frío del INPEC

que era usado para congelación, presenta mal funcionamiento, se registran temperaturas de 16.9°c y 17.9°c por fuera de rangos para congelación y refrigeración, presumen que las deficiencia en los equipos se originan por fallas eléctricas.

Para el corte del informe de octubre 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 los establecimientos EPMSC GIRARDOT Y EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA , donde se registra que los carros transportadores usados para el transporte interno de los alimentos para los patios, no tienen puertas, ni sistemas de cierre, al igual que los carros para el transporte interno de alimentos presentan deterioro en pintura. Frente a este ítem de verificación se registra incidencia también en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 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 terminado. 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 CPMS ESPINAL y EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, donde se registra que él contratista no cuenta con la totalidad de los equipos mínimos requeridos, para el caso de ESPINAL (él operador no tiene los 4 congeladores con capacidad de 530 litros c/u., ante daño del cuarto de congelación), en cuanto al establecimiento de GUADUAS se registra prioridad frente al estado de las calderas, se evidencia la #1 funcionando y con riesgo de siniestro por falta de mantenimiento y daño del condensador, y la caldera #2 fuera de servicio por daño. Para el corte del informe de octubre 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 registro 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.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO: en el corte del informe de octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **92%,** decreciendo **3%** en el promedio respecto al informe del mes de septiembre. El establecimiento de menor cumplimiento es EPMSC VILLETA con 80%, ya que se evidencia para el tiempo de comida cena, menú 04, que el contratista realiza la entrega de 89 componentes de línea (verduras cocidas "ahuyama - alverja", y sopa de avena) en 1 contenedor de plástico y 1 olla respectivamente, los cuales no son isotérmicos, incumpliendo con lo establecido en la OTM; seguido de EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 84% y CPMS ESPINAL con 89%, los demás establecimientos promedian entre 90% y 100%. En el periodo de octubre se registran incidencias en esta categoría las cuales corresponden con el servido del producto terminado y las dietas (si aplica), bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción evitando el riesgo de contaminación cruzada, se registran hallazgo por no cumplimientos en CPMS ESPINAL (entrega en recipientes – fondos no isotérmicos), GUADUAS LA ESPERANZA (se evidencia despacho hacia patios desde el rancho del componente proteína (pescado) menú #4 para el tiempo de comida almuerzo, con temperatura fuera de rangos de seguridad, registra: 40.6 °C,40.8°C, 40.9°C., así mismo se evidencia entrega en recipientes no isotérmicos, uso de canastillas con bolsa tinas), en cuanto a PLANTA DE PRODUCCION G05 para el tiempo de comida almuerzo, menú 09, se evidencia el suministro de los componentes sopa de avena, y ensalada pico de gallo en fondos empleando recipientes no isotérmicos para un parte de 90 PPL. Para la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA en visita realizada el 01/10/2025 se presenta incumplimiento del protocolo de custodia de contra muestras establecido en la O. T. M., debido a que se usan bolsas plásticas cerradas con nudo para reservar contra muestras en lugar de bolsas estériles con cierre hermético, así mismo se presenta incumplimiento en temperatura de almacenamiento de las mismas debido a que se registra temperaturas de 4.6 °C y 2.8 °C, siendo lo requerido en la OTM menor o igual a -18 °C. Parte del día 31 PPL.

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 octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **99%,** creciendo 1% respecto al informe del mes de septiembre**.** El establecimiento de menor cumplimiento es LA PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con un promedio del 90% , seguido de EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 96%, debido a que no registra cumplimiento frente a las características de las preparaciones de los alimentos, por falta de adición de las materias primas para el componente sancocho, el resto de los establecimientos obtienen un cumplimiento del 100%. Para el informe de octubre se registra cumplimiento en el ítem que corresponde a la verificación del suministro de la totalidad de los componentes, se registra cumplimiento con los ciclos menús verificados, 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 con excepción de LA PLANTA DE CONTINGENCIA G05, por cuanto no se suministra acta de entrega del último menú especial “día de las Mercedes" programado para el día 26/09/25; no es posible verificar fecha de entrega y componentes suministrados, 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. 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. El ciclo de menús y sus actualizaciones se encuentran socializados de acuerdo con la OTM, con representantes de DDHH de PPL, representantes de la COSAL y director del establecimiento.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; en el corte del informe de octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **90%,** decreciendo 5% en el promedio respecto al informe del mes de septiembre Los establecimientos con menor cumplimiento cada uno con un promedio del 84% son; PLANTA DE CONTINGENCIA DE ZIPAQUIRA y EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, seguidos de PLANTA DE CONTINGENCIA G05, con 89%. 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 CPMSMEL-Melgar y EPMSC CHAPARRAL, 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, no registra subsanación frente al hallazgo por falta del profesional en nutrición y dietética, para el corte de octubre se afecta por no cumplir con las frecuencias de visitas semanal del supervisor de calidad a las Estaciones de Policía, mientras que en GUADUAS LA ESPERANZA , se ha registrado falta del número de manipuladores y el jefe de cocina (se observan 31 manipuladores de los 35 requeridos, adicionalmente se evidencia faltante de jefe de cocina según el anexo #9), en la PLANTAS DE CONTINGENCIA DE MELGAR, se registra falta de un (1) auxiliar de procesos, así mismo en la PLANTA DE PRODUCCIÓN G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ se reporta faltante de un auxiliar administrativo y un auxiliar del proceso, así como tampoco la nutricionista cumple con la frecuencia de visitas establecida en el Anexo 9, ya que según oficio presentado por la administradora, la última visita de la profesional fue realizada el día 24/09/2025, y al día de hoy 18/10/2025 se han superado los quince días establecidos, se presenta soporte de visita del profesional de calidad a las

dos estaciones de policía (EP Cajicá y EP Zipaquirá) en ninguno de los meses del presente contrato, de mayo a septiembre, cabe aclarar que se observan registros de asistencia en visita en planta. Para la PLANTA DE PRODUCCIÓN G05 se reporta faltante de 2 manipuladores de los 3 requeridos en el servicio, respecto a este ítem en el ERON CPMSFUS-FUSAGASUGA también es objeto del hallazgo por cuenta de faltante de 1 jefe de cocina en el servicio de alimentación, con el cual no se cuenta desde el 06-10-2025 para un parte de 243 PPL en el ERON y 96 PPL en EP.

En el corte de octubre 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 tres (3) 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 octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **88%,** decreciendo 2% en el promedio respecto al informe del mes de septiembre**.** El establecimiento de menor cumplimiento es PLANTA DE PRODUCCIÓN G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ, con 75%, seguido de EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 85%, y los establecimientos de GIRARDOT y LA PLANTA DE PRODUCCIÓN MELGAR con 85% cada uno, el resto de los establecimientos promedia entre el 94 % al 100%. Persiste como variable con mayor incidencia en esta categoría la que corresponde con el estado de pisos, media cañas, mesones, ventanas, puertas y otros, respecto a la anterior se evidencia en Espinal, Girardot y Guaduas la Esperanza, se registra empozamiento de agua en las 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 y elaboración de jugos, mientras que en el establecimiento EPMSC ESPINAL, se evidencia angeos de las ventanas del área de estufas, con acumulación de grasa y suciedad, en cuanto al estado de las barreras de protección en EPMSC GIRARDOT, persiste falta de limpieza y presencia de tonalidades rosadas en las cortinas del cuarto de refrigeración, se evidencia angeos de las ventanas del área caliente con acumulación de grasa y suciedad, hallazgo que también es reiterativo en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, puesto que se observa falta de limpieza en cortinas del cuarto frio de refrigeración, se evidencia manchas rosadas, respecto a los pisos se registran pisos manchados en el área de calderas y tanques de agua; paredes del área de planchas y marmas se observan sucias y percudidas, durante las verificaciones de la variable de techos se registra en CPMSFUS-FUSAGASUGA, exceso de grasa y suciedad en techos del área de Fruver y área de almacenamiento de materia prima en refrigeración y congelación. Los techos de área de proceso y área de ensamble se encuentran limpios y en adecuadas condiciones de higiene, 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, se están realizando actividades de limpieza, sin embargo, estas no han finalizado para el corte del presente informe. Él contratista realiza acciones correctivas de limpieza sobre el piso del baño designado para el personal masculino, sin embargo, estas actividades no han finalizado, ya que aún se evidencia acumulación de suciedad en bordes y guarda escobas en el establecimiento de EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, el resto de los establecimientos promedia con 100%.se registra incidencia en la PLANTA DE PRODUCCIÓN G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ, por cuanto el servicio presenta deficiencias: el blanqueador desinfectante carece de ficha técnica; el kit de pH y cloro tiene Re etiquetado manual sin soporte que valide la fecha; no se dispone de documentación ni registro ambiental para el aceite usado; y los cebos de control de plagas no están ubicados ni señalizados, aunque el certificado de fumigación está vigente 30/09/2025, en la

PLANTA DE CONTIENGENCIA MELGAR, frente al suministro de agua potable en el servicio de alimentación se evidencia que; no se tiene instalado el filtro de agua, así mismo no se presentan soportes de calidad y potabilidad del agua utilizada los demás establecimientos cumplen con el 100%, él contratista es requerido por el no cumplimiento. En CPMSFUS FUSAGASUGA en el área de almacenamiento temporal de residuos sólidos se evidencian 2 recipientes para la disposición de residuos sin tapa. En los establecimientos EPMSC GIRARDOT y PLANTA DE PRODUCCIÓN G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ, se registra no cumplimiento de las disposiciones normativas para la recolección de los residuos (AUV), puesto que, para el primer establecimiento él operador no presenta los respectivos soportes de la recolección de aceites de cocina usados, ni de la disposición final y en la PLANTA DE PRODUCCIÓN G05- ZIPAQUIRA no presenta soportes de disposición final de aceite usado el cual corresponde al excedente generado durante las preparaciones fritas contempladas en el ciclo de menú adicionalmente no presenta inscripción ante la autoridad ambiental competente por ser generador Industrial comercial y servicios de ACU (aceite de cocina usado) como se establece en la resolución 316 de 2018. Por otro lado, dispone de punto de recolección de aceite usado dentro del servicio de alimentación, así mismo en este mismo establecimiento respecto al control de plagas el contratista no presenta plano de ubicación de cebos, ni se evidencia ubicado en un lugar visible dentro del servicio de alimentación. 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, él contratista implementa los procedimientos definidos para garantizar las condiciones sanitarias, para el corte de octubre 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, y ESPINAL, donde de observa que los equipos tiene acumulación de suciedad (grasa y hollín) y no han sido objeto de limpieza y desinfección profunda.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; en el corte del informe de octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **92%,** decreciendo 8% en el promedio respecto al informe del mes de septiembre. El establecimiento de menor cumplimiento corresponde a PLANTA DE PRODUCCIÓN G05- ZIPAQUIRA con un 80% debido a que no se presenta concepto higiénico sanitario del vehículo de placas CAX 385, vehículo contratado por el contratista para el envío de 20 raciones de la planta de contingencia de Zipaquirá a las dos estaciones de policía (EP Cajicá y EP Zipaquirá) para tiempo de comida almuerzo, menú No.2, Proveedor: UT FOOD PRO, las raciones son ubicadas directamente sobre los asientos del vehículo sin ningún tipo de aislamiento o protección, lo que representa un riesgo de contaminación, así mismo, el vehículo no cuenta con la leyenda “transporte de alimentos”, el conductor Nelson Diaz Montaño, encargado de la distribución de las raciones desde la planta de Zipaquirá hacia las dos estaciones de policía no presenta el certificado de manipulación de alimentos. Los demás establecimientos verificados promedian con 100%, para el corte de octubre no aplica la verificación de los ítems de la categoría en los establecimientos de CPMSME- MELGAR (Planta de producción), 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 octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **96%,** decreció 2% el promedio respecto al informe del mes de septiembre. El establecimiento de menor cumplimiento correspondió a la PLANTA DE CONTINGENCIA DE ZIPAQUIRA con 80%, el resto de los establecimientos promedia entre 99% y 100%. Nuevamente para 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 afectación, con (4) no cumplimientos en los establecimientos de CHAPPARAL, ESPINAL, GIRARDOT y GUADUAS LA ESPERANZA, se reiteran los hallazgos por cuanto el contratista no presenta hojas de vida de los equipos, así como tampoco se presentan soportes del mantenimiento almacenamiento de los equipos de refrigeración e hidro lavadora, 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, y para GUADUAS LA ESPERANZA, él operador no presenta soporte de mantenimiento de las cortinas y cauchos de las puertas de los container de refrigeración y congelación, así como tampoco del pela papas. En EPMSC CHAPARRAL, no se tienen soportes de mantenimiento de la estufa industrial de un puesto industrial número # 3, mientras que, en GIRARDOT, él operador no presenta soportes del mantenimiento correctivo realizado al cuarto de congelación propiedad del INPEC, ni a las tres (3) estufas que están en el centro de producción, las cuales se evidencian con falta de mantenimiento en perillas y quemadores (llama amarilla). Respecto a la calibración de los equipos de medición y control de gramajes (termómetros y grameras), se presenta una única incidencia en este periodo en el establecimiento de la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ debido a 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 5000 g) 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, Guaduas y Villeta), frente a las demás variables él 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 con excepción de la PLANTA DE CONTINGENCIA ZIPAQUIRA, durante visita realizada el día 29/10/2025 presentó incumplimiento en el cronograma de capacitación continua y capacitación adicional, toda vez, el contratista presenta soporte asistencia a capacitación de etiquetado y rotulado-Normatividad vigente realizada el 17/09/2025 (duración 2 horas 50 minutos), sin embargo, no se realiza capacitación propuesta en cronograma "Manejo integral de control de plagas" para completar 4 horas establecidas en la OTM para el mes de septiembre, así mismo, se presenta soporte de asistencia a capacitación "Análisis sensorial" con fecha del 29/09/ 2025 (duración de 50 minutos), pero esta temática no se encuentra programada para el mes de septiembre como capacitación adicional, se programa "Buenas prácticas de manufactura BPM" (duración 3 horas). El contratista no realiza ningún tipo de acción correctiva.

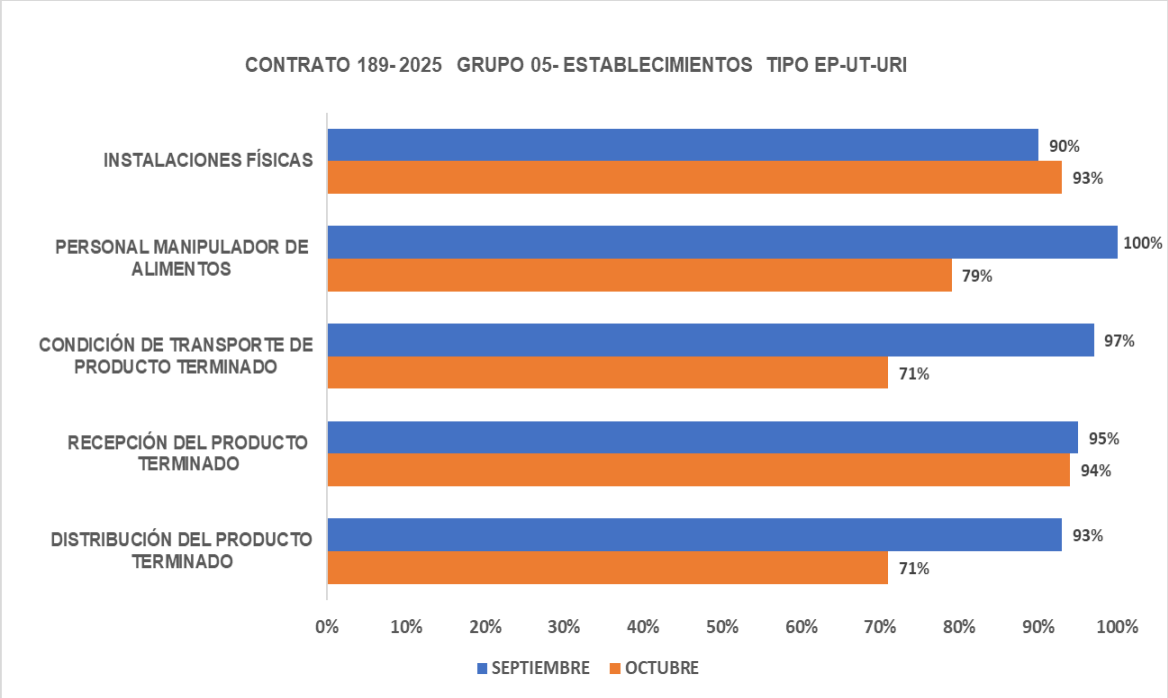
El contratista cumple con el requerimiento de sensibilización a los representantes de cada patio para el adecuado proceso de higienización del menaje, se registra en todos los establecimientos cumplimiento del 100%. El contratista cuenta con la totalidad de los planes y programas requeridos en la OTM, 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 octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **85%,** decreciendo 11% en el promedio respecto a los informes del mes de septiembre, donde obtuvo con **96%.** El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo nuevamente es la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ con un 52 % de cumplimiento debido a que se observa que el servicio de alimentación no cuenta con extintor de CO2 y no se presenta examen médico ocupacional de ingreso del conductor Nelson Díaz Montaño; continua en orden de cumplimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 78% y EPMSC GIRARDOT con 88% de cumplimiento, los demás establecimientos cumplen con el 100%, no aplica seguimiento en CPMSMELGAR y EPMSC VILLETA. En cuanto al uso de los elementos de protección en GUADUAS LA ESPERANZA, durante la visita se observa personal manipulador realizando el proceso de fritura de componentes proteicos, sin el uso de careta de esmeril para fritura y en lugar de mangas de protección emplean camisetas manga larga debajo de su dotación, no se cuenta soporte de entrega de estos elementos, en los anteriores establecimientos se registran hallazgos por cuenta del estado de inoperatividad del equipo de seguridad campana extractora, las cuales se encuentra fuera de servicio, se registran deficiencias en los sistema de ventilación, estos son insuficientes, debido al inadecuado funcionamiento de los equipos extractores., 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 anti fuego 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 octubre 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 octubre 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 **84%** de cumplimiento, decrece 12% respecto a septiembre, por tanto, está 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 octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **93%,** creciendo 3% en el promedio respecto al informe del mes de septiembre con **90%.** Observando que el centro de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponde a EP ESTACIÓN DE POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ con 50%, mantiene el promedio respecto a septiembre, debido a que en visita realizada el día 30/10/2025, se evidencia que para el tiempo de comida desayuno, Menú 3, se ubicaron los alimentos en tres canastillas en inadecuadas condiciones de higiene, con acumulación de suciedad, para un total de 59 raciones, 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.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS;** en el informe de octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **79%,** decreciendo 21% del promedio obtenido en el mes de septiembre. Los centros de detención transitoria con menor cumplimiento en este corte del informe corresponden a; EP ESTACIÓN DE POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ con 0% de cumplimiento, debido a que durante visita realizada por la interventoría el 30/10/2025 se evidencia que el señor Jefferson Betancourt, distribuidor de los alimentos a la estación de policía, no utiliza bata ni gorro para manipular los alimentos, lo cual no garantiza las condiciones higiénico-sanitarias durante la distribución, así mismo, no cuenta con certificado médico ni el certificado de manipulación de alimentos del distribuidor. La EP. DE POLICIA

ZIPAQUIRA presentó un 50% de cumplimiento, debido a que durante visita realizada el día 29/10/2025 que la persona encargada de la entrega de los alimentos, el manipulador Fabio Nelson Días Montaño, no cuenta con certificado médico y certificado de manipulación de BPM, en las demás EP, se observa que él 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 octubre que no aplica verificación frente a la visita del supervisor de calidad en os centros de detención transitoria del G05.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO; para el informe de octubre registra un cumplimiento del **71%,** decreciendo 26% adicional del promedio obtenido en el mes de septiembre. Los centros de detención transitorios de menor cumplimiento en este periodo corresponden a EPMSC CHAPARRAL, EP ESTACIÓN DE POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ y EP. DE POLICIA ZIPAQUIRA, cada una con 40% de cumplimiento, seguida de la EP. ESPINAL con 80%, los demás centros obtienen promedio de cumplimiento del 100%. Entre las incidencias registradas se encuentran; que el concepto sanitario que presenta el vehículo transportador de alimentos de placas KHM 842, que hace el recorrido a la EP. CHAPARRAL, tiene vigencia superior de un año, ya que su fecha de expedición es del 14/09/2024, no se registra gestión en la ETS, para su renovación. Mientras que, en las EP. ESTACIÓN DE POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ el contratista no presenta la documentación correspondiente a: concepto sanitario, tarjeta profesional, tarjeta de propiedad del vehículo, SOAT, ni certificado de revisión tecno mecánica y de gases del vehículo de placa VCV 585, así mismo no presenta la planilla de registro de temperaturas de los alimentos trasportado por parte del personal distribuidor y no se cuenta con plan de rutas para las operaciones de traslado de los alimentos. Para el caso del EP. DE POLICIA ZIPAQUIRA el vehículo transportador de alimentos de placas CXA 385, no cuenta con concepto higiénico sanitario, no cuenta con leyenda de "transporte de alimentos" y no se presenta las planillas de registro de temperaturas de los alimentos.

En las EP. de CHAPARRAL, no se evidencia el formato diligenciado con el control de temperaturas durante el transporte, hallazgo que también es registrado en el CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCIÓN. En las demás EP, se presentan los documentos correspondiente a (SOAT, Tecno mecánica y CHS), los vehículos transportadores de manera general 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, el contratista cumple con el plan de rutas identificando placa del vehículo y rangos de horarios, las anteriores variables registran cumplimiento del 100%. Se presenta incidencia en este periodo corresponde a la EP.CHAPARRAL donde se no evidencia que el contratista posea un plan de rutas durante las operaciones de traslado de los alimentos.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el informe de octubre se registra un cumplimiento del 94%, decreciendo 1% del promedio obtenido en el mes de septiembre él cual fue de **95%.** Los centros de detención con menor cumplimiento corresponden a: EP CAJICA con 75%, debido a que en visita realizada el día 09/10/2025 se evidencia un intercambio de preparación en el componente cereal en tiempo de comida desayuno del menú No. 12, para un parte de 6 PPL, se entrega pan chino en lugar de pan mantequilla y el intercambio no se encuentra notificado en el sistema, así mismo se realiza la entrega salchicha frita con el empaque primario (plástico) aún adherido al alimento. Al haber sido expuesto al proceso térmico, existe riesgo de contaminación por migración de partículas del plástico al alimento. Temperatura de entrega de la salchicha 40 °C; seguido de EP. CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCIÓN con el 89% en donde la principal novedad se presenta en visita realizada el 14/10/2025 donde se evidencia intercambio del componente proteína, menú 02, de comida almuerzo, se suministra “carne de cerdo” en reemplazo de “carne de res dorada” el cual no se encuentra reportado en el k2; y EP. DE POLICIA ZIPAQUIRA con el 89% de cumplimiento, en visita del 20/10/2025 para el tiempo de comida cena del menú 2, se presenta intercambio del componente tubérculo, debido a que se suministra “papa cocida al cilantro” en reemplazo de “yuca al vapor con cilantro”.

En los demás centros de detención transitorios, 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 octubre registra un cumplimiento del **71%,** decreciendo 22% del promedio obtenido en el mes de septiembre del **93%.** El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo del informe es EP CHAPARRAL con 0% 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, así como también por la no entrega del pan del refrigerio nocturno, en empaques individuales, ya que los mismo son llevados en una bolsa plástica, seguido de esta EP, se encuentra ESPINAL, donde durante el seguimiento al suministro de los 12 refrigerios del menú # 4, se observa que él contratista realiza la entrega del cereal panificado, en una sola bolsa plástica transparente, y no en empaques individuales sellados, lo cual no garantiza la inocuidad durante la distribución, los demás centros de detención cumplen frente a la entrega de los alimentos de manera individual, en la EP. ESTACIÓN DE POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ se registra para el corte de octubre que el contratista no hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos por parte de los PPL. 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 octubre 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 %	2 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, prealistamiento 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 breaks 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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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%	14 meses y 15 días	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, estaba tapado con bolsas plásticas, pero estas se retiraron. Es el único sifón que queda sin rejilla. 1,2. El sifón del área de tubérculos es el que queda a la salida de los cuartos fríos y es el que aún está sin rejilla. en cuanto al rebosamiento de agua aguas residuales, el contratista ha contratado un vactor que ayuda a destapar las cajas de aguas residuales y que no se presente este rebosamiento. No se han vuelto a evidenciar heces de roedor en ni en la bodega ni en los cuartos fríos, 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					congelación se reparó y está en adecuado funcionamiento y cuenta con manija de apertura. 3,4. Las capacitaciones se han venido dictando en la frecuencia de 4 por mes más las adicionales de bienestar y SST. Ya se cuenta con plan de capacitación aprobado. 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, 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, de ensaladas o en el área administrativa. 5,5. La falta de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios es evidente en todas las visitas realizadas. 5,6. Se mantiene la falta de limpieza y desinfección, así como la presencia de plagas a pesar de las fumigaciones realizadas.
COBOG LA PICOTA P.A.S	22/10/2025 ACTA AS02E 797081	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	73,0%	08 días	1.1 Se sigue presentando angeos con acumulación de grasa en la parte superior de área de cocina 1.2. Se evidencia baldosas faltantes en pared de bodega, pisos en cocina y área de distribución con baldosas deterioradas. 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 acceso a cocina se evidencia con oxido y pintura deteriorada, algunas partes del techo no están pintados. 1.4. No cuenta las instalaciones con vestidores y lokers. .

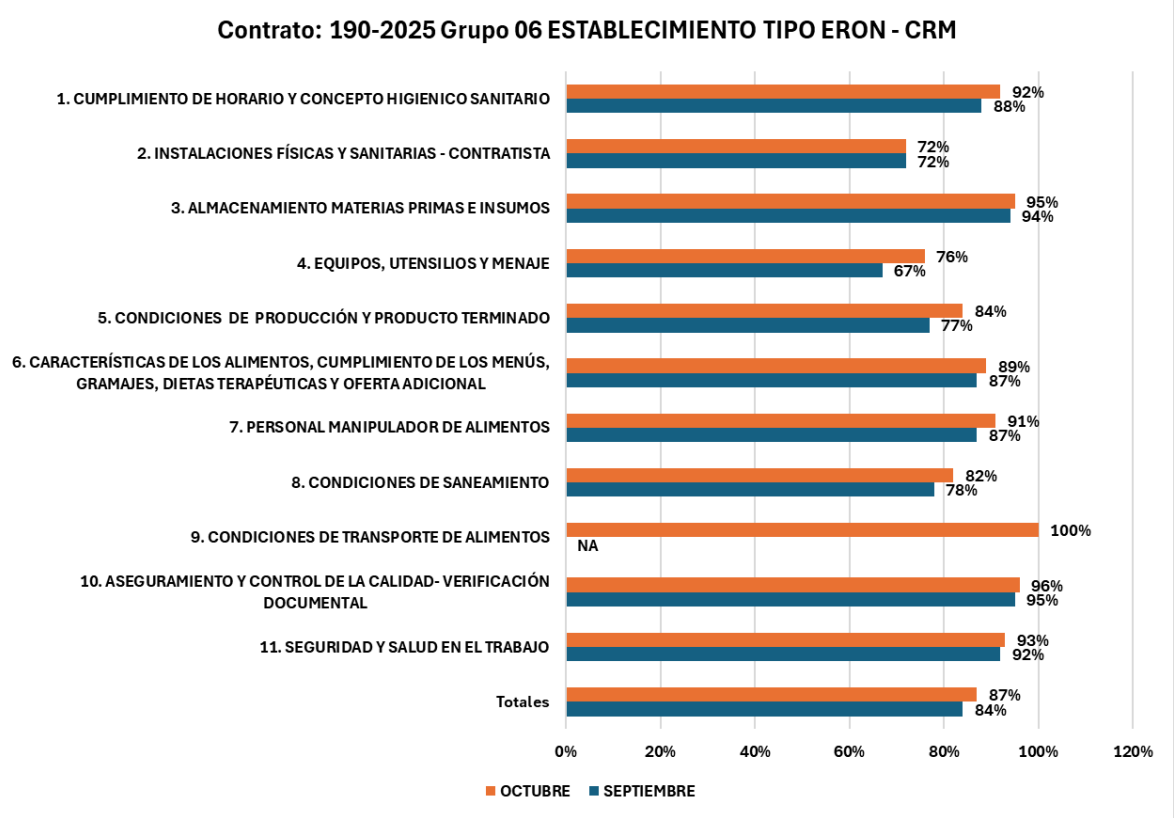
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					2.1. Se evidencia los filos y puertas del refrigerador con deterioro. Estantes deteriorados, estufas se evidencia con grasa y congelador sin manija 2.2 Se evidencian estantes con deterioro, se hace mejoras en la aplicación de procesos de limpieza y desinfección. 3.3 Se evidencia manipuladores con petos nuevos. 3.4 Se evidencia mejora en la aplicación de las buenas prácticas de manipulación y en procesos de limpieza y desinfección. 4.4 Se evidencian estantes con deterioro, se hace mejoras en la aplicación de procesos de limpieza y desinfección. 5.2 Se evidencia sifón en área de proceso con rejilla 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. Se sigue evidenciando pisos con baldosas rotas en área de lavado implementos de aseo.
EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES)	17/06/2024 ACTA AS02S 067951	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84.5%	16 meses	1.4. Se dispone de lavamanos de acción no manual en el área de 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%	1 año y 1 mes	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, septiembre y octubre del 2025. Respecto al tiempo de emisión se evidencia que dos de los establecimientos EJART y EJEPO cuentan 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 último, se realizaron visitas de los entes territoriales de salud en el mes de octubre del 2025 a 2 de los ranchos del establecimiento COBOG BOGOTÁ LA PICOTA (ESTRUCTURA 3 ERON y P.A.S.).

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 octubre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once

categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 87% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, 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 (92%): En comparación del mes de octubre con un 92%, se observa un incremento en el desempeño con un 88% frente al mes de septiembre 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, septiembre y octubre 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 septiembre y octubre se evidencia que se mantuvo el desempeño, debido a que para cada uno de los meses se alcanzó 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 68%, 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, 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. Por parte del operador para el establecimiento ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) con 71%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: mesones en mal estado, paredes y pisos, sifones sin rejilla, por otro lado, en el ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con un 89% 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 (95%): Para esta categoría el desempeño en el mes de octubre presentó un ligero aumento debido a que paso de un 94% en el mes de septiembre del 2025 a un 95% en el mes de octubre 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 a contaminación física (empaque primerio de la leche en polvo con grasa), contaminación bilógica en fruver, almacenamiento de tubérculo en contacto directo con el piso, falencias en la identificación por rótulo de colores de acuerdo a lo establecido por la OTM, almacenamiento de leche en polvo azucarada cuyo aporte proteico no es el establecido en el anexo 4.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (76%): Esta categoría en el mes de octubre mejoro respecto al mes de septiembre pasando de un 67% a un 76%. 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 los cuartos fríos (refrigeración, congelación) y/o neveras y/o congeladores se encuentran funcionando adecuadamente. Esta categoría se ve afectada en el ERON COBOG BOGOTÁ LA PICOTA con un 71%, 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 soporta calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación. No se dispone de carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON y se evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión. Dichos hallazgos corresponden a aspectos subsanables por parte del operador. Adicionalmente para dar cumplimiento con el anexo 5 se tiene por contingencia el cuarto de congelación del container el cual tiene capacidad de 24 ton, que está fuera de las estructuras 2.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (84%): Al realizar el comparativo entre los meses de octubre y septiembre se evidencia una mejora porcentual en el cumplimiento de esta categoría, al pasar de un 77% en septiembre a un 84% en el mes de octubre. 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 81%, 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, no hacen uso de las tablas de corte de acuerdo al color, no presentan soportes del plan de muestreo de gramajes de las preparaciones 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 que 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 (89%): Para esta categoría al realizar el comparativo con el mes de septiembre, se evidencia un incremento en su cumplimiento, para el mes de septiembre obtuvo 87% y aumento para el mes de octubre hasta un 89%. 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 87% la calificación se ve afectada por no garantizar la rotación de los sabores de los jugos, por superar el número de intercambios permitidos, incumplimiento en los gramajes de las preparaciones. Respecto al suministro de dietas, se evidencia 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 (91%): Al realizar el comparativo entre los meses de octubre y septiembre se evidencia un aumento al pasar de un 87% en septiembre a un 91% en el mes de octubre. 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) con un 100%. Por otro lado, para el ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) con un desempeño del 88%, debido a incumplimiento por parte del contratista con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 2, por no presentar el soporte de aptitud médica de un manipulador. Adicionalmente para el ERON COBOG LA PICOTA con el porcentaje de desempeño del 90%, por incumplimiento por parte del contratista con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 2 del personal PPL Manipulador en los ranchos de la estructura PENAL y ERON y deficiencia en la aplicación de BPM por parte de los manipuladores. 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 (82%): Al realizar el comparativo entre los meses de octubre y septiembre se evidencia un incremento al pasar de un 78% en septiembre a un 82% en el mes de octubre. 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 78% debido a falta de higiene y mal estado de las áreas del servicio, falta de limpieza de las paredes, techos y ventanas, equipos y utensilios, falta de limpieza de los pisos, media cañas, mesones y estancamiento de agua, falta de limpieza de campanas y extractores, equipos con deterioro y carencia de limpieza y desinfección, no se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, en buen estado, con tapa y bolsa plástica, 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. Por último, por el almacenamiento de productos químicos en condiciones no adecuadas para el ERON estructura 3.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): No es posible realizar un comparativo con el mes de septiembre, debido a que en las visitas realizadas en septiembre no se evidenció recepción de materia prima. Para el mes de octubre presenta un desempeño del 100%, dado que en el establecimiento ERON COBOG BOGOTÁ LA PICOTA en esta categoría, cumplen a cabalidad con las condiciones de recibo de las materias primas, los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene, cuenta con la documentación requerida en la OTM y el personal transportador cuenta con la documentación y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. Para los establecimientos 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.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%): Para esta categoría al realizar el comparativo con el mes de septiembre, se evidencia un aumento en su cumplimiento dado que en septiembre se había alcanzado un 95% y para el mes de octubre aumento hasta un 96%. Para esta categoría, el establecimiento que presenta porcentaje de cumplimiento del 100% es el ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), manteniendo su desempeño desde el mes de septiembre. Para el ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) con 96% debido al hallazgo relacionado con registros desactualizados de producción de alimentos. El ERON COBOG LA PICOTA con 95% 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. 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. Adicionalmente no se evidencia soportes de mantenimiento a equipos.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (93%): Al realizar el comparativo entre los meses de octubre y septiembre se evidencia un leve incremento al pasar de un 92% en septiembre a un 93% en el mes de octubre. 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 91% de cumplimiento debido a que 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 31 de octubre 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 octubre 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 29 días	Seguimiento realizado en visita del día 24/10/2025: **1.4. Instalaciones sanitarias.** Llave de pedal en el lavamanos. **Seguimiento:** Durante visita de Interventoría se evidencia que el contratista cuenta con lavamanos de pedal, sin embargo, aún falta su instalación.
CPMS BOGOTÁ LA MODELO	11/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80,5%	1 mes y 11 días	Seguimiento realizado en visita del día 22/10/2025: **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. **Seguimiento:** En visita se evidencia que se ubicó una tapa para sellar el orificio en el techo de área de bodega de abarrotes. **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se observa

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. **Seguimiento:** En visita se evidencia que se realizó resane y pintura en área de almacenamiento de pulpas y se inició con la pintura del cuarto de abarrotes, pero aún se encuentra pendiente más de la mitad del área por pintar. Se evidencian rejillas en sifones del área de tubérculo. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Se observa orificio en techo en área de bodega de abarrotes. **Seguimiento.** En visita se evidencia que se ubicó una tapa para sellar el orificio en el techo de 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. **Seguimiento:** Se evidencia en visita, piso de cuarto frío con desnivel, pero no presenta empozamiento de líquidos, no se evidencia presencia de óxido en borde inferior del cuarto frío. **2.2. Superficies de contacto con el alimento.** Se observan utensilios de cocina como las bandejas con presencia de deterioro. **Seguimiento:** En visita se evidencian bandejas nuevas, pero se observa que adicionalmente siguen usando las bandejas que presentan 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: En visita se evidencia al personal manipulador realizando prácticas higiénicas. **5.2. Residuos líquidos.** No cuentan con rejillas protectora adecuada para el sifón de área de tubérculos. **Seguimiento:** En visita se evidencia que cuentan con rejilla en sifón de área de tubérculo. **5.3. Residuos sólidos.** No cuentan con recipientes suficientes para el almacenamiento de residuos sólidos. **Seguimiento:** En visita se evidencia que cuentan con un punto ecológico y dos canecas adicionales. **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. **Seguimiento:** En visita se evidencia una adecuada limpieza debajo de estibas, se continúan evidenciando estibas sucias y no se evidencia presencia de grasa en campana en área de horneo. **5.6. Soportes documentales de saneamiento.** Soporte documental de programa de limpieza y desinfección no es congruente con lo evidenciado. **Seguimiento.** En visita se evidencia una adecuada limpieza y desinfección en áreas, acorde con los soportes de limpieza y desinfección.
CPMS CHIQUINQUIRÁ	10/06/2025	FAVORABLE	92%	4 meses	Seguimiento realizado en visita del día 10/10/2025: **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se observan pisos "baldosas" con fisuras y con daño estructural en áreas de preparación. **Seguimiento**: No se han realizado mejoras, observación persiste. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Se evidencia techo

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					rugoso en área de productos químicos y equipos nuevos. **Seguimiento:** No se han realizado mejoras, 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**: 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:** Operador realiza cambio de menaje (tablas de corte). Se subsana observación.
CPMSGAC GACHETÁ	01/09/2025	FAVORABLE	98%	1 mes y 15 días	Seguimiento realizado en visita del día 16/10/2025: **1.1. Localización y diseño.** Las áreas de preparación de alimentos y almacenamiento de alimentos, presentan espacios reducidos para el desarrollo de las actividades. **Seguimiento:** En visita se evidencia que el servicio de alimentos presenta limitación de áreas 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. **Seguimiento:** En visita, se evidencian 3 extractores de aire, sin embargo, se presenta deficiente ventilación en área de proceso, por otro lado, se evidencia burlete de puerta de ingreso al área de proceso el cual no asegura el ingreso de plagas, se observa espacio entre burlete y piso. **5.3. Residuos sólidos.** Existen deficiencias en la disposición y retiro oportuno de los residuos sólidos. Canecas con acumulación

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					de basura, sin tapa y cerca al área de preparación de alimentos. **Seguimiento.** No se observaron deficiencias en la disposición y retiro de residuos sólidos.
CPMSLME LA MESA	08/09/2025	FAVORABLE	97%	Un mes y 8 días	Seguimiento realizado en visita del día 16/10/2025: **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se evidencia en pisos de área de preparación grietas (desgaste). **Seguimiento:** En visita se evidencia persiste pisos del área de producción con grietas (desgastado). **1.4. Instalaciones sanitarias.** Se evidencian baños compartidos con el pabellón. **Seguimiento:** En visita se evidencia falta de instalaciones sanitarias de uso exclusivo para el servicio de alimentación.
CPMSMOQ MONIQUIRÁ	10/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87.5%	4 meses y 13 días	Seguimiento realizado en visita del día 23/10/2025: **1.1. Localización y diseño.** El espacio de almacenamiento de utensilios y productos de aseo son muy reducido. **Seguimiento:** Se evidenció que el espacio de almacenamiento de productos de aseo es reducido, sin embargo, se ubican elementos en estante de forma organizada. Los utensilios se ubican sobre esta estiba en el área de producción. **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 realizaron arreglos por parte del operador, como instalación de baldosas y aplicación de pintura en paredes, subsanando humedades, también se pintaron puertas incluida la de ingreso al servicio. **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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Se evidencia que caja eléctrica se encuentra ubicada en área de producción, es obsoleta, sin embargo, el cambio de la misma es de máxima cuantía, operado manifiesta que se realizó cotización para cambio, pero el costo supera el valor que operador podría cubrir. Se realizó aplicación de pintura a puertas de fruver y producción. **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:** Estantes del área de almacenamiento se pintaron. Congeladores se cambiaron, sin embargo, 1 refrigerador presenta desprendimiento de pintura y daño de puerta. Estufa persiste el daño y 1 jarra se retiró del servicio. **2.2. Superficies de contacto con alimentos.** Se observan tablas de picar deterioradas. **Seguimiento:** Se realizó cambio de tablas de picado. **5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** Insuficiente limpieza de canastillas utilizadas para el almacenamiento de productos. **Seguimiento:** Se observan canastillas en almacenamiento en inadecuadas condiciones de limpieza.
CPMSUBA UBATE	18/07/2025	FAVORABLE	90.5%	3 meses y 5 días	Seguimiento realizado en visita del día 23/10/2025: **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. **Seguimiento:** Durante visita de Interventoría no se evidencian obras en proceso que afecten el ingreso al rancho.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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:** Durante visita de Interventoría se evidencia diligenciamiento actualizado de temperatura de equipos de refrigeración y congelación. **4.4. Condiciones de almacenamiento.** Se evidencia congeladores con almacenamiento de productos cárnicos que no cuentan con adecuada separación física entre especies. **Seguimiento:** Durante visita de Interventoría se evidencia que el almacenamiento de productos cárnicos se realiza en doble bolsa y no se evidencia fuga de lixiviados, por lo cual 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:** Durante visita de Interventoría se evidencia documentación legible y completa.
EJECO	11/03/2025	FAVORABLE	91%	6 meses	Seguimiento realizado en visita del día 02/10/2025: **1.2 Condiciones de pisos y paredes.** Falta de Mantenimiento en pisos. **Seguimiento:** Se evidenciaron mantenimientos en pisos y paredes por parte del operador. **4.1 Control de materias primas e insumos.** Falta de rotulación en víveres. **Seguimiento:** Se evidenció rotulación de las materias primas almacenadas, donde se incluye la trazabilidad de las mismas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					4.4 Condiciones de almacenamiento. Falta de rotación de materia prima. **Seguimiento:** Se evidenció rotulación de las materias primas almacenadas, donde se incluye la trazabilidad de la misma. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** Falta proceso de limpieza por detrás de equipos. **Seguimiento:** Se constató limpieza y desinfección detrás de los respectivos equipos del área de procesos, como estufas.
EPMSC CÁQUEZA	15/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	76.5%	Un mes y 8 días	Seguimiento realizado en visita del día 17/10/2025: **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. **Seguimiento:** En visita se evidencia alrededor del rancho limpio, las zonas verdes corresponden al mantenimiento del establecimiento, acta de empalme. **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 restaurante que maneja los baños del establecimiento. **Seguimiento:** En visita se evidencia medias cañas con desprendimiento de pintura, baldosas rotas en piso del área de producción. **1.3. Techos, iluminación y ventilación:** techo: acanalado en material que no es higiénico sanitario de difícil limpieza, iluminación con caja con cables

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					expuestos, acumulación de grasa en techo. **Seguimiento:** En visita se evidencia caja de cable sin tapa de protección en el techo del área de producción. Techo en material no higiénico sanitario. **1.4. Instalaciones sanitarias:** cuentan con unidad sanitaria, paredes con presencia de humedad, casilleros con presencia de óxido y muy desordenados. **Seguimiento:** En visita se evidencia lockers con corrosión y desprendimiento de pintura. **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. **Seguimiento:** En visita se evidencia estufas limpias, continúan fistos dañados. **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. **Seguimiento:** En visita se evidencia formato de control de recepción de materias de frío y ambiente, diligenciado completo y al día. **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. **Seguimiento:** En visita se evidencia la estantería donde se almacena temporalmente los abarrotes, tiene desprendimiento de pintura y óxido en la parte inferior. **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. **Seguimiento:** En visita se evidencia no se ha realizado lavado de trampas de grasa.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Último lavado de trampas 23/05/2025. En el desagüe del área de producción, dos sifones con rejilla desprendida. **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. **Seguimiento:** En visita se evidencia que los productos y elementos de aseo se almacenan en el área que asignó el establecimiento. **5.6. Soportes documentales de saneamiento:** se evidencia plan de saneamiento escrito general no especificó para las características del restaurante del establecimiento penitenciario, el plan de saneamiento se encuentra en aprobación. **Seguimiento:** En visita se evidencia por parte del operador, se realizan actividades del plan de saneamiento dirigidas a las necesidades del rancho.
EPMSC GUATEQUE	20/08/2025	FAVORABLE	94,5%	1 mes y 27 días	Seguimiento realizado en visita el día: 17/10/2025: **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:** Operador manifiesta que solicita al área de mantenimiento cambio de empaques, observación persiste**.**

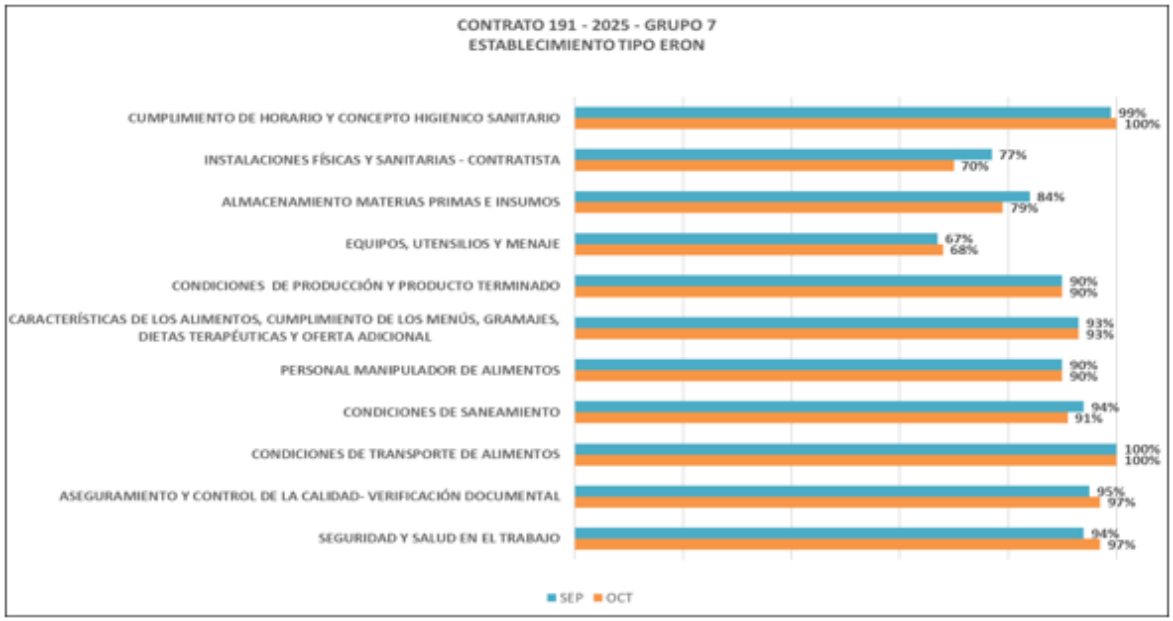
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					4.4. Condiciones de almacenamiento. Se observa en área de almacenamiento de alimentos de productos perecederos; algunos alimentos deteriorados como plátanos, papa criolla y mazorca. Evidenciando la falta de rotulación de los 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%	5 meses y 18 días	Seguimiento realizado en visita del día 24/10/2025 **1.2 Condiciones de pisos y paredes.** Se evidencian los pisos de la instalación de preparación "cocina", con baldosas partidas, puerta de ingreso en estado de corrosión y con altura que podría permitir el ingreso de plagas "roedores" **Seguimiento**: Se continúa evidenciando en el piso del área de preparación de alimentos baldosas partidas. En relación con la puerta de ingreso de esa misma área, se evidencia que no cuenta con protección o burletes que impidan el posible ingreso de plagas. En cuanto a la corrosión de la puerta, se evidenció el respectivo mantenimiento. **1.4 Instalaciones Sanitarias.** Se evidencia humedad en la plancha de la instalación sanitaria con presencia de hongos. **Seguimiento:** Se continúa evidenciado en área de sanitario, techo o plancha con presencia de hongos. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios.** Se evidencian congeladores en estado de deterioro y con corrosión. **Seguimiento:** Se continúa evidenciando congeladores en estado de deterioro, 1 equipo no cuenta con manija de apertura y con presencia de corrosión.

De los once establecimientos penitenciarios que cuentan con concepto higiénico sanitario y que conforman el Grupo 7, ocho (72,7%), cuentan con concepto Favorable, mientras que los tres restantes (22,3 %), 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; manteniéndose esta información con respecto al mes anterior.

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 octubre 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 octubre 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 mantiene el porcentaje de cumplimiento del 89%, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%): El operador presentó buen desempeño general en la categoría, alcanzando un porcentaje de cumplimiento global del 100%; lo que representa un incremento del 1% respecto al periodo anterior (99%). Durante el presente periodo se verificó el cumplimiento en los 11 establecimientos del Grupo 7 en relación con los horarios de entrega de los alimentos, conforme a lo establecido en la OTM; asimismo, durante las visitas de verificación se constató que todos los establecimientos cuentan con Concepto Higiénico Sanitario (CHS) vigente y que ninguno presenta medida sanitaria de cierre, ya sea total o parcial.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (70%): El operador alcanzó un cumplimiento del 70%, evidenciando un descenso de -7%, con respecto al mes anterior (77%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100% fueron los ERON: CPMSGAC GACHETA, CPMSLME LA MESA Y EPMSC GUATEQUE. Seguidos de los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial, los cuales fueron: CPMMSFFA PONAL (75%), CPMS CHIQUINQUIRA (84%), CPMSMOQ MONIQUIRA (89%), CPMSUBA UBATE (62%), CRM EJECO (88%) y EPMSC CAQUEZA (65%), donde las desviaciones se debieron a: en CPMMSFFA PONAL, se evidenciaron en las áreas de almacenamiento de abarrotes, tubérculos, punto ecológico, almacenamiento de productos químicos y área de lavado, desprendimiento de pintura en aproximadamente un metro por zona; además, se identificaron fisuras menores en el piso del área de lavado y de producción, así como ruptura en el techo del área de almacenamiento de productos químicos en una extensión de menor cuantía, es decir menor a 1m2; de igual forma, las puertas de ingreso a las áreas de producción, almacenamiento de materias primas, productos químicos y lockers presentan óxido, corrosión y desprendimiento de pintura; finalmente, se constató que el servicio de alimentación no cuenta con conexión a gas natural, por lo que actualmente se utilizan pipetas de gas propano, sin que se haya gestionado aún la instalación del servicio ante la empresa prestadora. Por otra parte, en CPMS CHIQUINQUIRA, se evidenció que el piso del área de prealistamiento presenta superficie porosa y no lisa, lo que dificulta su limpieza, además de medias cañas piso-pared y desprendimiento de pintura en el área de producción en una extensión menor a 1m2; asimismo, se observaron mesones en las áreas de producción, lavado y servido con bordes desgastado en superficies inferiores a 1m2, además de levantamiento de pintura y presencia de cuatro baldosas desgastadas o rotas en el área de lavado; sin embargo, en visita posterior, se evidenció que el operador realizó labores de mantenimiento en los mesones del área de lavado, incluyendo pintura, resane de bordes y reparación de las baldosas afectadas. En cuanto al establecimiento CPMSMOQ MONIQUIRA, se observó que el mesón del área de prealistamiento de alimentos presenta bordes desgastados en la parte posterior inferior, en una extensión aproximada menor a 1m2. Mientras que en el ERON CPMSUBA UBATE, se evidenció en el área de porcionado deterioro en la media caña techo-pared, con faltante de material en su estructura, además, de fisura en el techo; en el área de lavado se observó desprendimiento de pintura en pared, en una extensión aproximada de 1m2, a pesar de haberse realizado mantenimiento previo, considerándose un deterioro de menor cuantía; la puerta de ingreso al servicio de alimentación presenta óxido y desprendimiento de burlete en la parte inferior, situación que podría favorecer el ingreso de plagas; igualmente la puerta del área de distribución presenta corrosión y falta de hermeticidad en su parte inferior; en el área de producción se evidenció ausencia de rejilla de desagüe, lo que también puede facilitar el ingreso de plagas, y en el área de almacenamiento se identificó falta de rejilla en el sifón; finalmente, se observan cinco baldosas rotas de 10cm x 20cm en el mesón del área de lavado de fruver, sin evidencia de mantenimiento correctivo, y desprendimiento de pintura en el mesón de ventanilla del área de distribución en una extensión aproximada de 60cm. En ERON CRM EJECO, los hallazgos evidenciados, consistieron en que se observó la estantería destinada al almacenamiento de abarrotes con presencia de corrosión en su base y el último nivel de la estructura se encuentra desnivelado y con deformaciones, condición que requiere mantenimiento de menor cuantía; asimismo, se evidenció una rejilla de desagüe de aguas residuales en mal estado, con presencia de corrosión, ubicada en el área de proceso. Y en EPMSC CAQUEZA, durante las visitas se evidenció en las áreas de producción y prealistamiento desprendimiento de pintura en medias cañas, fisuras y rotura de baldosas del piso en una extensión menor a 1m2; en el área de prealistamiento se observó además una pared sin 20 baldosas de 20cmx20xm y presencia de óxido en el techo, condiciones consideradas de mantenimiento de menor cuantía; el contratista informó que el material requerido para la reposición ya se encontraba en sitio para su instalación; en el área de almacenamiento de abarrotes se identificó estantería con óxido y desprendimiento de pintura, mientras que la puerta y el marco del área de prealistamiento presentaron deterioro similar, evidenciándose posteriormente su mantenimiento con

retiro de óxido y aplicación de pintura; asimismo, se observaron cajas de tomacorriente en el techo del área de producción sin tapa de protección, tomacorriente lateral con tapa desprendida y otro en el área de servicio sanitario sin protección; finalmente, en el área de cocina caliente se evidenciaron dos rejillas de desagüe desprendidas y en el área de prealistamiento cuatro tubos de desagüe sin rejilla de protección, lo que podría facilitar el ingreso de plagas.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron menor porcentaje, reportando incumplimiento para esta categoría fueron: ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (34%), presentando los siguientes hallazgos: se evidenció en el área de tubérculos y prealistamiento desprendimiento de pintura (60cm), en la parte superior de la pared que divide las zonas de lavado y almacenamiento; en el área de porcionado de carnes, dos baldosas sueltas con una extensión total de 40cmx20cm; en el área de recepción de materias primas, una lámina de drywall rota de aproximadamente 60cm; en el área de preparación de jugos, una baldosa dañada de 20cmx20cm; en cocina caliente (marmitas), cuatro baldosas con presencia de óxido (40cmx40cm); y en el piso de ingreso al área de abarrotes, desprendimiento de pintura (10cmx10cm). También se observó desprendimiento de pintura (20cmx30cm) en el área de lavado de utensilios. Todos estos hallazgos corresponden a mantenimientos de menor cuantía. En seguimiento, se verificó que el contratista ejecutó acciones correctivas, adecuando la parte superior de la pared entre lavado y almacenamiento de tubérculos y prealistamiento, ajustando las baldosas sueltas en el área de porcionado de carnes, reemplazando la baldosa dañada en el área de jugos, desmanchando las baldosas con óxido en cocina caliente y realizando labores de pintura en el piso de ingreso a abarrotes y en la pared del área de lavado de utensilios; adicionalmente, se evidenció en la reja de ingreso falta de hermeticidad en la parte inferior y desprendimiento de la malla, lo que podría facilitar el ingreso de plagas; en el cuarto de congelación No.2, se observó una lámpara con tapa protectora rota, la cual fue reemplazada junto con el tubo LED que se encontraba sin funcionamiento; por último en el área de horneo se identificó una rejilla suelta en el sifón y en las áreas de prealistamiento y almacenamiento de fruver, rejillas de desagüe deterioradas (10cm y 30cm), sin tubos en su estructura y un desagüe sin rejilla de protección; en seguimiento, se constató que el contratista realizó la fijación de las rejillas del área de lavado de tubérculos, del sifón de horneo y de los canales de desagüe de fruver, corrigiendo las observaciones registradas. Y ERON EPMSC LETICIA (48%), en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: se evidenció en el área de furver una pared con desprendimiento de pintura (1m2) y presencia de moho, así como en el techo del sanitario la aparición de hongo (1.40mx1.07m); en la cocina se observaron baldosas partidas y faltantes en pared (0.50m2); las puertas de fruver y abarrotes presentan óxido, mientras que la puerta de ingreso a fruver tiene un orificio de 2cm que permite el ingreso de plagas; la ventana del área de cocina muestra corrosión y angeo desprendido; se evidenciaron tomacorrientes sueltos en las áreas de jugos, servido de dietas, baño y fruver, además de una caja eléctrica en mal estado con protección incompleta, lo que representa riesgo eléctrico; en el área de procesos se identificó un ducto de 5cm de diámetro sin rejilla que facilita el ingreso de plagas, y en el mesón del área de ensamble de alimentos se observó un faltante de baldosas (5cmx60cm); finalmente, no se evidenció en el área de procesos lavamanos de accionamiento no manual ni de otro tipo, ya que el existente fue retirado; todos los mantenimientos corresponden a actividades de menor cuantía.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (79%): El operador alcanzó un cumplimiento parcial del 79%, evidenciando un ascenso de -5%, con respecto al mes anterior (84%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: ERON CPMMSFFA PONAL (90%), ERON CPMSGAC GACHETA (91%), ERON CPMSLME LA MESA (91%), ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (90%), ERON CPMSUBA UBATE (90%), CRM EJECO (90%) y ERON PMSC CAQUEZA (91%), en donde el hallazgo común para éstos establecimientos, se debió a que en visitas de verificación se evidenció en el área de almacenamiento la presencia de leche en polvo azucarada marca MIRAMOONTE, con registro sanitario RSA-0024002-2023, en diferentes lotes y cantidades, cuyo aporte proteico es de 18 gramos por cada 100 gramos de producto, valor inferior al establecido en el Anexo 4, que indica el uso de leche de vaca entera en polvo con 26 gramos de proteína por cada 100 gramos; el producto no cumple con las características establecidas en la minuta patrón, al no ser leche 100% entera, lo que afecta el aporte nutricional proyectado, durante las visitas no se evidenciaron acciones correctivas frente a esta no conformidad; adicional, en ERON CPMMSFFA PONAL, en visita de verificación se evidenciaron en área de almacenamiento 68 unidades de bocadillo del proveedor Grupo Empresarial La Ricaurte SAS, sin fecha de vencimiento y lote en su empaque primario, incumpliendo con lo establecido

en la Resolución 5109 de 2005, producto que se tenía contemplado para suministrar en el tiempo de comida almuerzo menú No.10.
Seguidos de los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial, los cuales fueron: ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (63%), ERON CPMS CHIQUINQUIRA (88%), ERON EPMSC GUATEQUE (88%) y ERON EPMSC LETICIA (82%); cuyas desviaciones se debieron a los siguientes hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación, así: CPMS BOGOTA LA MODELO, durante visitas, se evidenció en el área de almacenamiento la presencia de diferentes cantidades de queso campesino de las marcas Quesos Fura, Mochiquesos y Ochiquesos, con sus respectivos registros sanitarios y fechas de vencimiento, los cuales no se encontraban dentro del listado de proveedores ofertados del Grupo 7; en el área de abarrotes se encontró leche en polvo azucarada marca Miramonte del fabricante Indunilo SAS, cuyo aporte proteico es inferior al exigido en el Anexo 4 de la minuta patrón, incumpliendo con el requerimiento de utilizar leche de vaca entera en polvo; además se halló pulpa de fruta marca SAS pasteurizada, pese a que la OTM establece el uso exclusivo de pulpa congelada sin pasteurizar y sin adición de azúcar; en el área de congelación se evidenció almacenamiento de pechuga de pollo y pechuga marinada con rótulos primarios incompletos que no declaraban información obligatoria como fecha de beneficio, marca, lista de ingredientes, registro sanitario, peso neto, porcentaje de solución adicionada, datos del proveedor y condiciones de conservación, incumpliendo con las resoluciones 5109 de 2005 y 402 de 2002, lo cual dificultaba la trazabilidad del producto; en el área de fruver se observaron estibas en uso con presencia de suciedad y condiciones inadecuadas de higiene, sin que el contratista realizara acciones correctivas durante la visita; finalmente, el área de almacenamiento de icopores y empaques desechables no cumplía con las distancia perimetrales requeridas, dificultando la verificación, circulación y limpieza del área. En los ERON CPMS CHIQUINQUIRA y EPMSC GUATEQUE, se observó en el área de almacenamiento leche azucarada marca Miramonte, con registro sanitario RSA-0024002-2023, cuyo aporte proteico fue de 17,6g por cada 100g de producto, valor inferior al establecido en el Anexo 4 y en la OTM, donde se exige el uso de leche de vaca entera en polvo con un aporte de 26g de proteína por 100g. Este producto no cumplió con las cantidades establecidas en la minuta patrón al no ser leche 100% entera y tampoco dio cumplimiento al plan de compras. En cuanto al ERON EPMSC LETICIA, se evidenció el almacenamiento de salchicha marca Guibon, la cual no contaba con ficha técnica aprobada; asimismo, se evidenció leche en polvo azucarada marca El Rodeo, con registro sanitario RSA-002621-2016, la cual presenta un aporte proteico de 14.2g por 100g de producto, valor no acorde con lo establecido en el Anexo 4 y la OTM, donde se exige el uso de leche 100% entera; no se evidenció cumplimiento del plan de compras debido a la ausencia de arveja requerida para la preparación del guiso de arveja y ahuyama del menú 12 correspondiente al 24/10/025, de papa criolla necesaria para el almuerzo del menú 13 del 25/10/2025 y de fécula de maíz requerida para la preparación de colada del desayuno del menú 15 del 27/10/2025; finalmente, se evidenció en el área de almacenamiento la sal marca Mimosal, de origen brasileño, cuya rotulación declaraba un contenido de yodo entre 15 y 45 mg/kg y no contenía flúor, incumpliendo los rangos establecidos por la normatividad sanitaria colombiana que exige concentraciones de 50 a 100 partes por millón de yodo y de 180 a 220 partes por millón de flúor, según lo dispuesto en el Decreto 547 de 1996 y sus disposiciones complementarias.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (68%): El operador alcanzó un cumplimiento del 68%, evidenciando un ascenso de 1%, con respecto al mes anterior (67%). Para esta categoría se resalta el cumplimiento global del 100% del establecimiento penitenciario ERON CRM EJECO. Seguido de los establecimientos ERON CPMSGAC GACHETA (93%), CPMSLME LA MESA (94%), cuyos porcentajes de cumplimiento estuvieron por encima del 92%, y los hallazgos registrados fueron los siguientes: CPMSGAC GACHETA, el operador no cuenta con tabla de corte color café o beige para el porcionado de carnes cocidas, presentando una tabla morada, la cual no cumple con el código de colores establecido en la OTM. Y en CPMSLME LA MESA, se evidenció incumplimiento en los equipos requeridos en propuesta del oficio CRF-0874-2025, en donde se propone 1 refrigerador de 535L y se cuenta con 1 refrigerador de 490 L, asimismo, se propone 1 congelador de 508 L y 1 de 387 L, en el servicio se cuenta con 1 congelador Electrolux de 508 L y 1 congelador marza Challenger de 337L.

Por otra parte, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON CPMMSFFA PONAL (87%), ERON CPMS CHIQUINQUIRA (87%), CPMSMOQ MONIQUIRA (69%), ERON CPMSUBA UBATE (76%), ERON EPMSC CAQUEZA (76%) y ERON EPMSC GUATEQUE (67%), en donde los principales hallazgos fueron: en CPMMSFFA PONAL,

se evidenció una estufa con desprendimiento de pintura y sin identificación, así como una báscula marca TCS System Electrone Scale con capacidad de 150Kg que presentaba óxido en su base; adicionalmente, se observó otra estufa sin identificación con exceso de carbono, lo que genera la acumulación de hollín en las ollas. En CPMS CHIQUINQUIRA, se evidenció incumplimiento del Anexo 5 de equipos mínimos requeridos y del oficio CRF-0874-2025 del 04/08/2025, emitido por la interventoría sobre reemplazo de equipos por parte del operador, en donde de acuerdo al oficio sobre propuesta de cambio de equipos, para un parte entre 411 y 427 PPL se establece que se requiere 1 refrigerador de 535 lt y un cuarto frío refrigerador de 1400 lt; operador cuenta con 1 refrigerador de 387 lt, cuarto frío que no cuenta con ficha técnica que permita verificar la capacidad y se requiere 1 congelador vertical de 380 lt, 1 congelador horizontal de 387 lt, 1 cuarto frío de congelación de 1400 lt; servicio cuenta con 1 congelador de 535 lt y 1 cuarto frío de congelación el cual no cuenta con ficha técnica que indique la capacidad del mismo. En CPMSMOQ MONIQUIRA, se evidenció que el contratista no cumple con el Anexo 5 de equipos mínimos requeridos, dado que para un parte de 135 PPL, se requiere un procesador de alimentos con capacidad de 50Kg/h y el servicio cuenta con uno de 22.22Kg/h; se observó refrigerador con desprendimiento de pintura en la base interna y en la superficie externa de la puerta, además, con una manija suelta y falta de cierre hermético en la esquina derecha, lo que ocasiona fuga de frío; se observados dos estufas de dos puestos cada una, con generación de hollín en un puesto por estufa; adicionalmente, se observaron tres estibas grandes rotas ubicadas en las áreas de abarrotes, fruver y producción, aunque se verificó la adquisición de dos nuevas estibas, para fruver y abarrotes, corrigiendo parcialmente la situación; asimismo, se evidenciaron dos recipientes herméticos para almacenamiento de contramuestras rotos y una jarra con abolladuras en el área de producción, la cual fue retirada del servicio. En CPMSUBA UBATE, se evidenció equipo de congelación No.2 sin manija; en seguimiento se observó que el contratista realizó ajustes de lámina de protección en la unidad de frío ubicada en la parte baja del equipo; asimismo, se evidenció que el contratista no cuenta con tabla de color café para el porcionamiento de carnes cocidas, se observó que se hace uso de tabla de color morado, lo cual no está acorde a la OTM; adicional, se evidenció que el carro transportador no cumple con las características estipuladas en la OTM, debido a que no cuenta con puertas o sistema de cierre. En EPMSC CAQUEZA, se evidenció que no se da cumplimiento con la propuesta realizada en el oficio CRF-0874-2025, de reemplazo de equipos, toda vez que por oficio se planteó 1 refrigerador vertical de 320L y 1 refrigerador vertical de 230L, no obstante, se cuenta con 1 refrigerador horizontal de 337L marca Challenger: se observó que falta tabla de color café o beige para los cortes de carne cocidas, en lugar se evidencia tabla de color morado, no acorde a lo establecido en la OTM; adicional, se evidenció que el único carro distribuidor no funciona debido a que le hace falta una rueda y no cuenta con las puertas o sistemas de cierre acorde a lo establecido en la OTM (las fiambreras del tiempo de comida desayuno son transportadas por los distribuidores). Y en EPMSC GUATEQUE, se evidenció incumplimiento en el Anexo 5: equipos mínimos requeridos para un parte de 110 a 115 PPL se requiere: 1 refrigerador de 520L, servicio cuenta con refrigerador marca Electrolux con capacidad de 508L, el cual no cumple con lo requerido en anexo; asimismo, tampoco se encuentra referenciado en el oficio CRF-0874-2025, emitido por la interventoría, sobre propuestas de reemplazo de equipos, el día 04 de agosto de 2025; se observó tapa de congelador de almacenamiento de contramuestras con empaques dañados, desprendidos, en mal estado; por otra parte, se observó 1 olla de presión de 22 x 24 cm con mango ajustado con cinta en material no sanitario, así mismo se evidenciaron 2 calderos de 50x20 cm rayados, desgastados y manchados en su superficie, lo cual dificulta los procesos de limpieza.

Para esta categoría los establecimientos que presentaron incumplimiento fueron: ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (48%) y ERON EPMSC LETICIA (33%): en donde los principales hallazgos evidenciados para esta categoría fueron: para CPMS BOGOTA LA MODELO, durante las visitas al servicio de alimentos, se evidenció que el contenedor de congelación de 7 toneladas, propuesto en el oficio CRF-1085-2025 como reemplazo de equipos para una población de 4273 PPL en el ERON y 431 en la estación de policía, no se encontraba en el establecimiento, según lo informado por el contratista y verificado por la Interventoría, el operador indicó que fue retirado el 10/09/2025, incumpliendo lo establecido en dicho oficio; el reemplazo contemplaba la instalación de dos congeladores horizontales de 318 litros y un contenedor de 7 toneladas en sustitución de los diez congeladores de 530L requeridos según el Anexo 5; asimismo, se evidenciaron que tres campanas extractoras presentaban óxido en su parte interna y en las bocas de los seis ductos de extracción; se observó el faltante de vidrios de protección en varias cámaras de los hornos 1, 2, 3 y 4; se verificó el mantenimiento de la red de vapor, las marmitas y las conexiones de los manómetros, las cuales no presentaban óxido; igualmente, se constató el

retiro de la cortina plástica del cuarto de refrigeración No.1, la cual se había desprendido una parte; en cuanto a los utensilios, las bateas 1, 2 y 3 presentaban esquinas rotas, se observó desprendimiento de material de color rosado en 3 bateas; se observó desgaste en las hojas de corte de 5 cuchillos; adicionalmente, se observaron contenedores utilizados para el ensamble de componentes, sin tapa, los cuales eran cerrados con bolsa tina; finalmente, se evidenció que el cuarto de refrigeración No.2, con capacidad de 22.000L, no se encontraba en funcionamiento por fallas en el compresor; el operador informó que el equipo estaba vacío y en proceso de instalación de un nuevo compresor. Y en EPMSC LETICIA, se evidenció que el contratista no cumple con la totalidad de los equipos mínimos requeridos según el Anexo 5, dado que para un parte de 167 PPL, se requiere un refrigerador de 520L y se cuenta únicamente con uno de 337L, así como un procesador de alimentos con capacidad de 22.22Kg/h, frente al requerido de 50Kg/h, equipos que no están contemplados en el oficio de reemplazo de equipos emitido por la Interventoría el 4/08/2025; asimismo, se observó un refrigerador marca Challenger, sin manija de control de cierre; cinco puestos de cocción con combustión ineficiente y tres de ellos sin manillas de encendido y regulación de llama, lo que representa un riesgo de quemaduras para el personal manipulador; adicionalmente, se observó que el equipo de refrigeración de ambiente del área de fruver, se encuentra fuera de servicio; el horno de cinco bandejas no se encuentra en funcionamiento, debido a la falta de suministro de gas en pipeta; adicionalmente, se evidenció un caldero con acumulación de carbono, una olla con hendidura y manchas negras, dos tapas sin manijas, dos llaves de lavaplatos desprendidas y un colador en mal estado con malla rota; se observó que el contratista no contaba con tabla de corte café o beige para productos cocidos, utilizando una de color morado, incumpliendo la OTM; en relación al seguimiento de los puestos de cocción con generación de hollín, no se evidenció esta situación. Se verificó acta de entrega de menaje del 14/07/2025, la cual registra la entrega de 165 vasos para 153 PPL, sin cumplir con la entrega de dos vasos por persona exigida por la OTM; finalmente, se observó que los dos carros transportadores de alimentos presentaban óxido y carecían de puertas y sistemas de cierre, contrariando las especificaciones establecidas 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 se destaca el desempeño de los siguientes establecimientos: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, CRM EJECO, ERON CPMSUBA UBATE, ERON CRM EJECO y ERON EPMSC CAQUEZA, los cuales alcanzaron un cumplimiento global del 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, cuentan 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 BOGOTA LA MODELO (87%), ERON CPMS CHIQUINQUIRA (82%), ERON CPMSMOQ MONIQUIRA (89%), ERON EPMSC GUATEQUE (88%) y ERON EPMSC LETICIA (61%) en donde el hallazgo presentado en todos los establecimientos está relacionado con el suministro de diversos tiempos de comida verificados (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), donde el contratista no empleó recipientes isotérmicos para la entrega en fondos de alimentos calientes y bebidas de línea y dietas (jugos, sopas y bebidas calientes), en su lugar se usaron contenedores plásticos, canastillas con bolsa tina u ollas con tapa, afectando la temperatura e inocuidad del producto terminado. Asimismo, en los establecimientos CPMS BOGOTA LA MODELO y EPMSC LETICIA, no se dio cumplimiento 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. Adicionalmente, en CPMS CHIQUINQUIRA, se evidenció 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 del componente bebida (Chocolate), suministrado el día 30/09/2025, tiempo de comida de desayuno menú 3, conforme a lo establecido en la OTM, deben ser 3 muestras de cada componente, en cada tiempo de comida. Y en EPMSC LETICIA, no se evidenció para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno (menú 11), una PPL con diagnóstico confirmado de tuberculosis, enfermedad infectocontagiosa y diez PPL en aislamiento preventivo a la espera de resultados, a los cuales se evidenció que los

alimentos no son suministrado en empaques desechables, sino en fiambreras reutilizables, lo cual no cumple con lo establecido en la OTM; así mismo se incumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma y custodia de las contramuestras, para el tiempo de comida desayuno menú No.12 del 09/10/2025, al no observar contramuestras, así: para el tiempo de comida almuerzo, únicamente se reservaron contramuestra de ensalada y yuca, faltando el componente proteico, cereal, sopa y bebida; para el tiempo de comida cena, se reservaron contramuestras de ensalada, bebida y tubérculo, haciendo falta componente proteico, sopa y cereal; en el refrigerio nocturno, se reservó contramuestra de panificado, sin embargo, no se reservó componente bebida; adicionalmente, las contramuestras mencionadas registraron temperaturas de almacenamiento de 14.3 °C, incumpliendo con la temperatura establecida en la OTM , la cual exige temperatura menor o igual a -18ºC; y ninguna contramuestra del 09/10/2025 se observó rotulada; respecto a las contramuestras del día 10/10/2025, menú No.13, tiempo de comida desayuno, se observó almacenamiento de bebida, panificado, salchicha, naranja y agua, sin embargo, no se evidenciaron rotuladas; las contramuestras se encontraron almacenadas en bolsas plásticas no herméticas, cuando la OTM establece el uso de bolsas estériles con cierre hermético, tampoco se emplean recipientes plásticos asépticos con tapa hermética y de fácil desinfección, se emplea bolsas plásticas comerciales, las contramuestras correspondieron a línea y dietas; finalmente, se evidenciaron contramuestras correspondientes al menú adicional del 23/10/2025, tiempo de comida almuerzo, las cuales no presentaron rotulación, los alimentos fueron: sopa de fideos, pechuga dorada, arroz blanco, ensalada de remolacha y zanahoria, plátano cocido y jugo de guayaba; asimismo, se verificaron las contramuestras del tiempo de comida desayuno del 22/10/2025 (menú 10): banano, salchicha, arepa, avena con leche y agua, las cuales se encontraron almacenadas a una temperatura de 7,9 °C; para el almuerzo de la misma fecha se evidenció: sopa de pasta, muslo sudado, arroz blanco, ensalada de cebolla, tomate y zanahoria, jugo de carambola y agua, almacenadas a 8,4 °C; en cuanto a la cena, conformada por sopa de arroz, res en salsa criolla, arroz blanco, ensalada de repollo, pepino y tomate, plátano cocido, jugo de mora, bebida del refrigerio nocturno (jugo de guayaba) y panificado, se registró una temperatura de 1,3 °C; de acuerdo con la OTM, las contramuestras deben conservarse a una temperatura menor o igual a -18 °C, por lo cual lo anterior no cumple con los parámetros de almacenamiento de las contramuestras; adicionalmente, no se evidenció registro de toma de contramuestras correspondiente al 23/10/2025; durante la verificación de las condiciones de almacenamiento se observó el uso de bolsas plásticas herméticas y bolsas plásticas estériles. Las contramuestras corresponden al suministro en línea y dietas, con una población actual de 164 PPL.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (93%): El operador alcanzó un cumplimiento del 93%, manteniéndose el porcentaje con respecto al mes anterior (93%). Para esta categoría los establecimientos que alcanzaron el cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE. Seguidos de los establecimientos que tuvieron cumplimiento entre el 90% al 97%, los cuales fueron: ERON CPMMSFFA PONAL (97%), ERON CPMS CHIQUINQUIRA (90%), ERON CPMSMOQ MONIQUIRA (93%), ERON CPMSUBA UBATE (97%) y ERON EPMSC LETICIA (92%), siendo las desviaciones las siguientes: en CPMMSFFA PONAL, se evidenció en la verificación de contramuestras, incumplimiento en la rotación del componente fruta, toda vez que, se observa en almacenamiento para el tiempo de comida desayuno, "naranja" del menú No.8 y "naranja" del menú No. 9, incumpliendo lo establecido en la OTM, donde se indica que la rotación debe ser de mínimo 3 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta. En CPMS CHIQUINQUIRA, se evidenció para tiempo de comida cena, menú No. 3 preparación del componente sopa "mazamorra dulce" con leche en polvo azucarada marca Miramonte, Registro Sanitario RSA-002400-2023, cuyo aporte proteico es 17.6g por 100g de producto, incumpliendo con el Anexo 4 y OTM, ya que requiere suministro de 100% de leche de vaca entera en polvo, cuyo aporte proteico es de 26 g por 100 g de producto; no se cumple con el requerimiento nutricional; adicional, se evidenció suministro del componente bebida (avena sin dulce) a 6 PPL con dieta hipoglucida, para el tiempo de comida almuerzo menú 4 y para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno del menú No. 3, suministro del componente bebida avena en agua, a 6 PPL con dieta hipoglucida, en recipiente jarra plástica con tapa, no se realizó en recipientes isotérmicos, incumpliendo lo establecido según oficio E-2025-008918 aprobación del uso de fondos para el suministro de sopas y jugos en los ERON. En CPMSMOQ MONIQUIRA, se evidenció ensamble de dietas de los componentes fruta, queso y arepa, sin embargo, para la bebida café en leche del tiempo de comida desayuno de dieta,

menú 4, se suministró en fondo para 11 dietas, en recipientes plásticos no isotérmicos, lo cual no garantiza la inocuidad y conservación de la temperatura del alimento, incumpliendo lo establecido en oficio E-2025-008918 de aprobación del uso de fondos para el suministro de sopas y jugos en los ERON, en recipientes isotérmicos; asimismo, se evidenció ensamble de 12 dietas, en el tiempo de comida almuerzo, del menú especial adicional del mes de octubre, sin embargo se observó que la bebida jugo de mango de las 12 dietas se entregaron en bolsa plástica ziploc, rotulado para identificar el tipo de dieta de la PPL, sin embargo, estas bolsas no cumplen con lo indicado en el oficio E-2025-008918, frente al uso de recipientes isotérmicos que permitan conservar la temperatura del alimento. En CPMSUBA UBATE, durante la verificación de contramuestras, se evidenció que no se realizó la rotación de fruta, ya que se entregó naranja en el menú 12 tiempo de comida desayuno y nuevamente se suministró la misma fruta en el menú 13 en tiempo de comida desayuno para 175 PPL del establecimiento. Y en ERON EPMSC LETICIA, para el tiempo de comida cena, menú 11, se presentó intercambio de carne de cerdo en salsa criolla en reemplazo de carne de cerdo a la plancha; así mismo para el refrigerio nocturno, se presentó intercambio de jugo de mora por avena con leche, intercambios no notificados en la plataforma K2; adicional, no se evidenció cumplimiento del menú adicional programado para el 23/10/2025, tiempo de comida almuerzo, ni acta de entrega ante el establecimiento, se realizó seguimiento mediante la verificación de contramuestras del mismo día, en las cuales se evidenció contramuestra de pechuga de pollo dorada (frita), y no pechuga en salsa bechamel, como estaba programado, asimismo, se observaron contramuestras de ensalada de remolacha y zanahoria, y no la ensalada de remolacha, zanahoria y cebolla establecida en el menú programado; y para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, se evidenció el suministro en fondo para la bebida de la cena (limonada) y del refrigerio nocturno (jugo de mora), en recipiente no isotérmico, lo anterior no se ajusta a lo establecido en el oficio E–2025–008918 del 11/08/2025, emitido por la USPEC, como parte de la dieta de 10 PPL; en relación al seguimiento realizado, se evidenció que cada recipiente correspondiente a las 10 dietas terapéuticas se encontraba rotulado de manera clara y legible, de acuerdo con lo estipulado en la OTM, registrando el tipo de dieta y demás información requerida.

Entretanto, el establecimiento ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, fue el establecimiento que presentó más bajo porcentaje de cumplimiento, siendo éste parcial con un porcentaje de 88%, presentando los siguientes hallazgos durante las visitas de verificación de la Interventoría: se presentaron dos intercambios en el componente alimentario del desayuno, menú 9, para un parte de 4276 PPL, al suministrarse huevos pericos en lugar de huevos cocidos y arroz blanco en lugar de galletas de soda; se evidenció que la solicitud de intercambio en la plataforma K2 coincidió sólo para el componente cereal, no así para el proteico; asimismo, se observó que en diferentes menús (2, 4, 8, 9, 10, 13, 15 y menú especial adicional del mes de octubre), donde el contratista utilizó pulpas de fruta pasteurizadas marca SAS, con permiso sanitario PSA-0002466-2020, para la preparación de bebidas de guayaba, fresa, mango, tomate de árbol y frutos rojos, incumpliendo lo establecido en la OTM, que exige el uso de pulpa congelada y sin pasteurizar, no se evidenciaron acciones correctivas por parte del operador; adicionalmente, se evidenció que el contratista efectuó la entrega de dietas en fondos empleando recipientes no isotérmicos, lo cual no garantiza la inocuidad y temperatura del producto terminado, no contó con el aval técnico de la nutricionista del operador e incumple con lo estipulado en el oficio E-2025-008918 del 08/08/2025, dicha situación se presentó en múltiples tiempos de comida verificados (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), en los que se suministraron alimentos como sopas, bebidas frías (jugos) y bebidas calientes, en fondos para parte de las raciones de dietas, entregándose el resto de manera individual; en seguimiento, se constató que el contratista implementó rótulos resistentes a la humedad para la identificación de las dietas en fondos.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (90%): El operador alcanzó un cumplimiento del 90%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje con respecto al mes anterior (90%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, ERON CPMSUBA UBATE y ERON EPMSC GUATEQUE. Seguido de los establecimientos que obtuvieron un porcentaje de cumplimiento entre el 90% y el 94%, como son: ERON CPMMSFFA PONAL (94%), ERON CPMSGAC GACHETA (93%) y ERON CRM EJECO (90%), siendo los principales hallazgos los siguientes: en CPMMSFFA PONAL, de acuerdo con el Anexo 09, para un parte de 81 PPL, se establece una frecuencia de visita cada 15 días por parte del profesional en nutrición al servicio y se evidenció soporte que registró última visita realizada el 17/06/2025, incumpliendo con lo establecido, de igual forma, se evidenció soporte de visita de profesional de mantenimiento con fecha del

15/09/2025, cumpliendo con la visita mensual correspondiente al mes de septiembre. En CPMSGAC GACHETA, según Anexo 9, para un parte de 51-100 PPL, se requiere de un nutricionista que realice las visitas al establecimiento con una frecuencia: una visita quincenal, el día de la visita, se evidenció que la nutricionista no cumple con la frecuencia establecida, fecha de última visita: 15/09/2025, adicionalmente, según Estudios Previos, para un parte de 51-100 PPL, se requiere de un supervisor de mantenimiento (profesional de mantenimiento) que realice las visitas al establecimiento con una frecuencia: 1 mensual, el día de la visita, se evidenció que el profesional de mantenimiento no cumple con la frecuencia establecida, no se evidenció visita en mes de septiembre, fecha de última visita: 22/08/2025. Y en CRM EJECO, se evidenció que la frecuencia de visita de la nutricionista Shirleidy Gómez no cumple con la periodicidad quincenal establecida en el anexo 9, dado que la última visita al establecimiento correspondió al 09/09/2025, no se observó asistencia durante la segunda quincena del mes de septiembre, para un parte actual de 37 PPL.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (84%), en donde, durante las visitas de verificación de interventoría, se evidenció que para un parte promedio de 4200 a 4300 PPL en el ERON y 431 PPL en la Estación de Policía, el servicio de alimentación no contó con el personal mínimo requerido, según el Anexo 9 y los Estudios Previos, debido a que se observó la falta de 8 manipuladores de alimentos, un ingeniero de alimentos (ausente desde el 20/08/2025), un nutricionista (ausente desde el 09/09/2025) y 13 distribuidores, asimismo, se observó la falta de un auxiliar de proceso e incumplimiento en la frecuencia de visitas del profesional de mantenimiento, quien debe realizar dos visitas semanales y no cumplió con dicha periodicidad, registrando las últimas el 11 y 12 de octubre de 2025. ERON EPMSC CAQUEZA (87%), durante las visitas en los tiempos de comida desayuno, cena y refrigerio nocturno, se evidenció faltante de personal mínimo requerido según el Anexo 9, debido a que no se cuenta con administrador tipo 1, ya que renunció el 30/09/2025, para un parte de 142 PPL, se requiere 1 administrador tipo 1, la auxiliar administrativa quien atiende la visita, refiere que el contratista está en proceso de contratar nuevo administrador. Y en ERON EPMSC LETICIA (65%), se presentaron hallazgos debido a que se evidenció al manipulador de alimentos Robert Pinto, utilizando vestimenta particular durante el desarrollo de sus actividades y no contó con la dotación completa, al no disponer de camisa, pantalón, ni delantal tipo peto; asimismo, durante la visita no se observó el correcto lavado de manos por parte de los manipuladores antes de iniciar o cambiar de actividad, debido a que el punto de lavado del área de proceso se encontraba fuera de servicio por estar desinstalado; adicionalmente no se evidenció la existencia de certificados médicos anuales vigentes ni exámenes clínicos del personal manipulador Luis Wong y Robert Pinto.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (91%): El operador alcanzó un cumplimiento del 91%, evidenciando un descenso de -3%, con respecto al mes anterior (94%). Para esta categoría los establecimientos que alcanzaron un cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA y ERON EPMSC GUATEQUE. Seguidos de los establecimientos que, aunque no alcanzaron un cumplimiento global, el porcentaje estuvo entre el 90% al 94%, los cuales fueron: ERON CPMMSFFA PONAL (93%), ERON CPMSUBA UBATE (93%), CRM EJECO (94%) y ERON EPMSC CAQUEZA (90%), presentando desviaciones con respecto a: CPMMSFFA PONAL, se evidenció estancamiento de agua en área de lavado, ya que no cuenta con sistema de desagüe. En CPMSUBA UBATE, se evidenció exceso de carbono y grasa en uno de los 6 puestos de cocción con los que se cuentan en el servicio el cual no se encuentra identificado. En CRM EJECO, no se evidenció limpieza de trampa de grasa con frecuencia trimestral, dado que el último registro corresponde al 26/05/2025. Y en EPMSC CAQUEZA, en visitas se evidenció techo en inadecuadas condiciones de limpieza en el área de producción (con acumulación de grasa); asimismo, se evidenció incumplimiento con el cronograma de lavado de las trampas de grasa ya que no se observó gestión para la higienización de las mismas, toda vez que conforme al registro entregado por el contratista el último lavado se efectuó el 23/05/2025, siendo lo estipulado en el cronograma del Plan de Saneamiento Básico trimestralmente, no evidenciándose dicho lavado para los meses de julio y septiembre; se observó que el establecimiento cuenta con dos trampas de grasa subterráneas una interna y otra externa al rancho, compartidas con el establecimiento.

En contraste con los establecimientos que presentaron un cumplimiento parcial como fueron: ERON CPMS BOGOTA LA MODELO (85%), en donde se evidenció presencia de suciedad en la malla de la reja principal de ingreso al servicio de

alimentación; en e área de horneo se observó la boca del ducto de la campana extractora con grasa y suciedad, así como los cuatro equipos de horneo con exceso de carbono en su parte interna, frente a este hallazgo, en visita posterior, se verificó que el contratista efectuó limpieza, encontrándose los equipos en adecuadas condiciones; asimismo, se evidenció suciedad en el techo del área de ensamble de raciones destinadas a estaciones de policía y presencia de mosquitos en el techo del área de almacenamiento de fruver, cuya última fumigación fue realizada el 11/09/2025 por la empresa DIMVEL PEST CONTROL SAS, con próxima fumigación programada para el 11/11/2025. Y ERON EPMSC LETICIA (74%), se continuó evidenciando acumulación de grasa y suciedad en las paredes del área de producción y alistamiento de alimentos; en el pasillo del área de producción se observaron recipientes para la disposición de residuos sólidos sin tapa ni identificación, además del no uso de bolsas plásticas en su interior; igualmente, se evidenció inadecuada clasificación de los residuos, con mezcla de materiales orgánicos e inorgánicos en los recipientes dispuestos en dicha zona; adicionalmente, se mantuvo la presencia de plagas tipo moscas en el área de preparación y alistamiento de alimentos cuya última fumigación fue realizada el 06/08/2025.

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 (97%): El operador alcanzó un cumplimiento del 97%, evidenciando un ascenso de 2%, con respecto al mes anterior (95%). Para esta categoría se resalta el desempeño de los establecimientos ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, ERON CPMSUBA UBATE, ERON CRM EJECO, y ERON EPMSC GUATEQUE, los cuales alcanzaron un cumplimiento global del 100%. Seguidos de los establecimientos ERON CPMMSFFA PONAL (93%) y ERON EPMSC CAQUEZA (92%), cuyos porcentajes de cumplimiento estuvieron por encima del 90%, presentando los siguientes hallazgos: en EPMSC CAQUEZA, se evidenció que no se cuenta con soporte de calibración anual de los equipos de medición para, el control de temperatura y gramaje de los alimentos; adicional se evidenció falta de mantenimiento del carro transportador ya que no se puede utilizar por falta de una rueda, a pesar de que se presentó hoja de vida e informe del mantenimiento del único carro transportador, realizado el 30/09/2025. Y en CPMMSFFA PONAL, no se evidenció cronograma del programa de mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos.

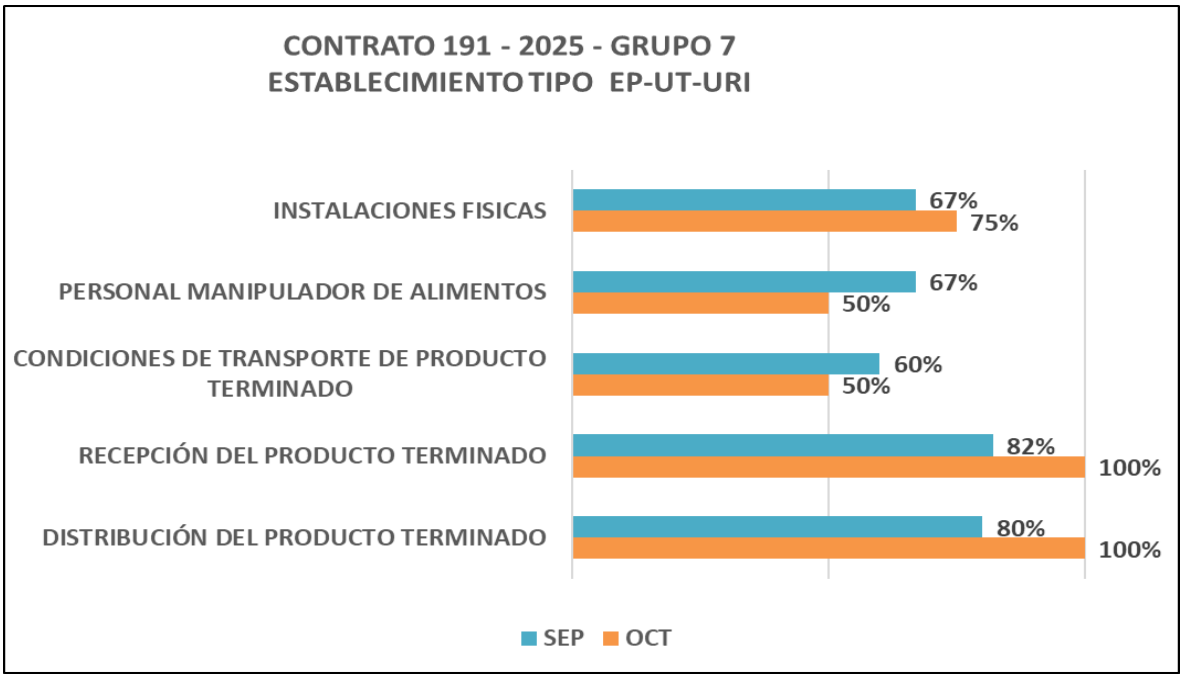
En cuanto al establecimiento que presentó cumplimiento parcial en esta categoría fue: el ERON EPMSC LETICIA (86%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidenció que los 2 carros transportadores de alimentos contaban con hoja de vida, pero no registraban mantenimiento preventivo trimestral y presentaban desprendimiento de pintura y presencia de óxido; asimismo, el contratista no presentó los soportes de pago correspondientes al mes de septiembre relacionados con la ARL, la bonificación de PPL, los servicios públicos de agua y luz y los proyectos productivos, aportando únicamente el paz y salvo del establecimiento correspondiente al mes de agosto.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (97%): El operador alcanzó un cumplimiento del 97%, evidenciando un ascenso de 3%, con respecto al mes anterior (94%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron un cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, ERON CPMSUBA UBATE, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE. El establecimiento que presentó menor cumplimiento para esta categoría fue: ERON EPMSC LETICIA (64%), donde los principales hallazgos

evidenciados para esta categoría fueron: no se evidenció extintor de CO2, se evidenció extintor acetato de potasio (fecha de vencimiento: Multipropósito: jul/2026 y acetato de potasio: sep/2026); no se observaron guantes de neopreno para objetos calientes, guantes de malla de acero, careta estéril para fritura, gafas de seguridad, ni mangas protección antebrazos.

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 octubre 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 octubre 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 75% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

Se 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 08 de octubre de 2025.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (75%): El operador alcanzó un cumplimiento del 75%, el cual presentó un aumento en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del 8% con respecto al periodo anterior (67%). Para esta categoría la EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA (100%), en las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció que se garantizaron las condiciones higiénicas del producto terminado en el almacenamiento temporal de los alimentos. Por otro lado, la EP SOACHA (0%), presentó incumplimiento en el almacenamiento temporal, debido a que se observó que se disponen los alimentos directamente en el piso, lo cual no garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (50%): El operador presentó un incumplimiento del 50%, en esta categoría, debido a la disminución del cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del -17% con respecto al periodo anterior (67%). 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 los hallazgos evidenciados durante la visita correspondieron a que el distribuidor no contaba con uniforme, cofia y tapabocas durante la entrega del tiempo de comida cena y refrigerio nocturno menú No. #11, se hace la aclaración que el distribuidor es funcionario de la alcaldía de Facatativá (ente territorial encargado de la distribución de los suministros); adicional, el distribuidor no cuenta con el certificado médico y certificado de manipulación de alimentos.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (50%): El operador alcanzó un incumplimiento del 50%, el cual presentó una disminución del 10% de cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas con respecto al periodo anterior (60%). Para esta categoría la EP SOACHA (100%), da cumplimiento en lo que respecta a la documentación del vehículo, aviso visible de Transporte de Alimentos y cumple con las condiciones físicas y de higiene, así como con canastillas e implementos para evitar la disposición de los alimentos en el piso del vehículo, cuenta con el plan de rutas y con las planillas de registro de temperatura. Sin embargo, en la visita de verificación de Interventoría a la ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA, se evidenció que el vehículo de placa OJW 070 que transporta los suministros, pertenece a la alcaldía de Facatativá, por tal motivo no cuenta con acta de concepto higiénico sanitario, es un vehículo particular "camioneta con platón"; como tampoco es posible verificar los documentos: tarjeta de propiedad, SOAT, certificado de tecno mecánica y gases, ya que el señor distribuidor entrega las raciones y se retira inmediatamente; asimismo, se evidenció que el vehículo de placa OJW 070, que transporta los alimentos y perteneciente a la alcaldía de Facatativá, no lleva registros de la planilla de control de temperaturas; y no cuenta con plan de rutas donde se relacione el vehículo transportador de alimentos de placa OJW 070 (vehículo de la alcaldía).

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): El operador alcanzó un cumplimiento global del 100%, reflejando un incremento del 18% respecto al periodo anterior (82%), en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas. Los dos establecimientos verificados, que obtuvieron dicho nivel de cumplimiento durante la visita de la Interventoría, demostraron conformidad con el horario establecido para la entrega del producto terminado, el ciclo de menús, la entrega completa de los componentes y la notificación oportuna de los intercambios; asimismo, cumplieron con las especificaciones técnicas de cada componente, garantizando productos libres de contaminación, con características organolépticas adecuadas y con entrega directa de los alimentos al responsable de las EP.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): El operador alcanzó un cumplimiento global del 100%, el cual presentó un aumento en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del 20% con respecto al periodo anterior (80%), debido a que en las visitas de verificación de Interventoría a las ESTACIONES DE POLICÍA EP SOACHA Y ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA, se evidenció que se dio cumplimiento a la distribución del producto terminado en lo que respecta a la entrega en empaques individuales previamente ensamblados y sellados, entrega de utensilios para el consumo, se garantizó la entrega de dietas acordé la prescripción dietaría establecida por la nutricionista.

2.2.8 GRUPO 8

2.2.8.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de octubre 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%	12 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 y l lavamanos se encuentra en buene estado.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					2.1. Se evidencian los congeladores en buen estado, sin 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%	12 meses	1.1. Se encuentra ubicado a lado del Rio Sardinata, debido a las fuertes lluvias se evidencia caída de banda provocando caída de la entrada y tubería de desagüe. 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%	12 meses	1.1 Se evidencian paredes con desprendimiento de pintura y humedad en las áreas de producción, almacenamiento, en cuarto de porcionado y en almacenamiento de químicos. Pisos con grietas y huecos en área de producción. 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. Sin embargo, se evidencia arreglo de algunas baldosas del piso. Se evidencia paredes del área de almacenamiento de abarrotes, cuartos fríos, recepción con

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					desprendimiento de pintura y humedad. 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%	11 meses	1.2 Se evidencian pisos porosos, con grietas, con desprendimiento de pintura y material en todo el servicio de alimentos. Se evidencian pisos con estancamiento de agua en todas las áreas de proceso porque no tienen una pendiente adecuada. Pared con humedad, desprendimiento de pintura y de baldosas en área de producción. 1.3 Se evidencia techo con humedad, filtración 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 contratista realizó encerramiento del shut de basuras. Se evidencian canecas con tapa y pedal en buen estado. 5.6 Presentan plan de saneamiento actualizado.
CPMSDA PAZ DE ARIPORO	04/07/2025 ACTA	FAVORABLE	97.5%	4 meses	4.1. Área de almacenamiento NO perecedero se comparte con oficina de papelería.
EC YOPAL	19/08/2025 Acta: 26814	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	77 %	1 mes y 12 días	1.1. Se evidencian espacios altos sin barreras físicas de forma general en las instalaciones que permiten el ingreso de plagas. 1.2 Se evidencian superficies de paredes en partes bajas afuera del área de lavado de ollas con pintura desprendida; se observa pisos con baldosas rotas en el área de almacenamiento, situación que

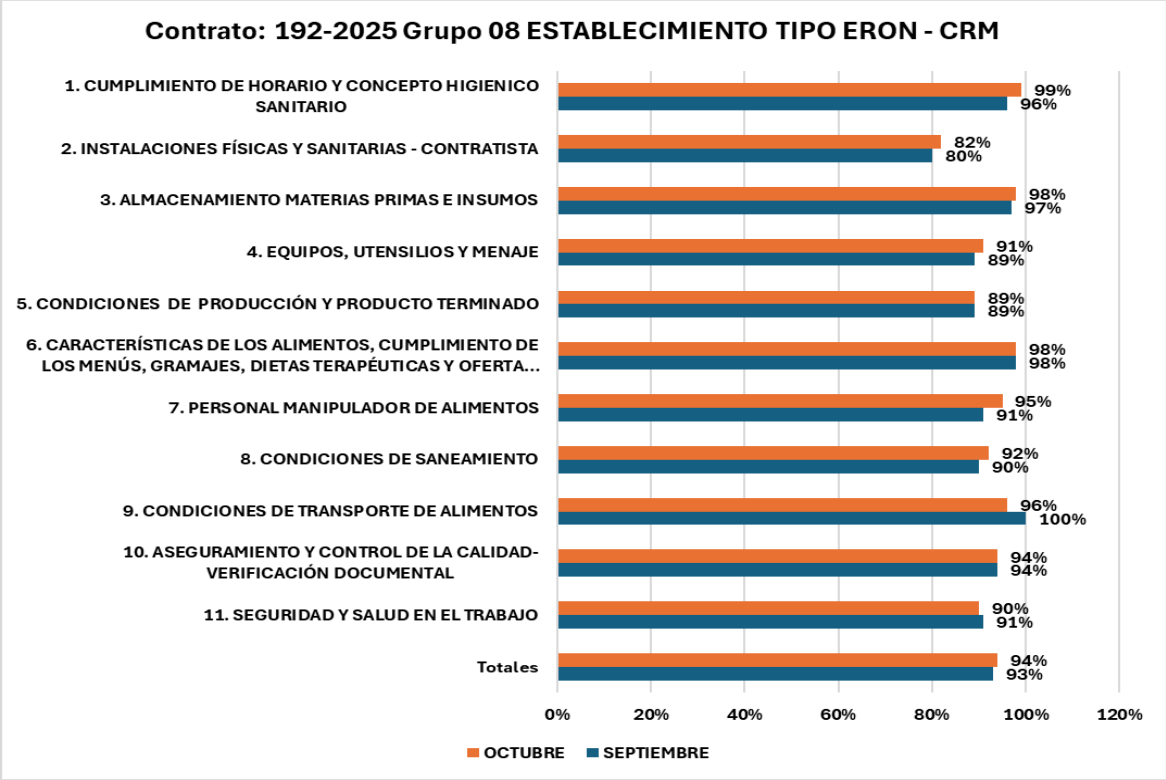
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					permite la filtración de las aguas en este cuarto frío. 1.3. Se evidencian techos en áreas de almacenamiento general con superficies NO sanitarias (fibra); se observan techos altos, en general con superficies que presentan acumulación de suciedad; techo con corrosión al lado del área de comedor, puertas en partes bajas con corrosión. 1.4. Se evidencian marco y puertas con superficies en partes bajas que presentan óxido. El área sanitaria no cuenta con techo independiente que separe esta área de las demás. 2.1. Se evidencian ollas tipo INDIO (5 unidades) con bordes irregulares, deteriorados por el uso. Se observan 3 estufas con estructuras metálicas oxidadas en general; se observan equipos condensadores de frío en cuartos fríos con algunas superficies oxidadas. Se observan agujeros en conductos de campanas por deterioro. 5.2. Se evidencian rejillas en general cubiertas con material NO sanitario (fibra). 5.5. Se evidencian techos falsos de área de almacenamiento con acumulación de polvo, suciedad en áreas superiores. Se observan techos altos de difícil acceso en área de proceso con acumulación de suciedad y grasa.

De acuerdo a la tabla anterior, se evidencia que cinco (5) de los establecimientos ERON cuentan con Concepto Favorable y los restantes dos (2) establecimientos presentan Concepto Favorable con Requerimientos. Por otro lado, se aclara, que para los ERON EPMSC VILLAVICENCIO el cual, fue entregado al contratista a partir del 21 de julio del 2025 y para el ERON EPMSC GRANADA el cual, fue entregado al contratista a partir del 17 de septiembre, no se cuenta con visita de la Entidad Territorial de Salud al rancho nuevo. Por otro lado, se evidencia que por parte de las Entidades Territoriales de Salud se realizaron visitas a tres de los ranchos del establecimiento CAMISACS ACACIAS durante el mes de octubre.

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 octubre 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 octubre 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 HIGIÉNICO SANITARIO (99%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de octubre y septiembre se evidencia un incremento debido a que en el mes de septiembre se alcanzó un 96% pasando a un 99% en el mes de octubre 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, ERON EC YOPAL y ERON EPMSC VILLAVICENCIO 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 el establecimiento ERON EPMSC GRANADA, 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.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (82%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de octubre y septiembre se evidencia un aumento debido a que en el mes de septiembre se alcanzó un 80% pasando a un 82% en el mes de octubre 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 67%, ERON EC YOPAL con 70%, ERON EPMSC GRANADA con 81%, ERON CPMSACS ACACIAS uno con 89% 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; ventanas, rejas y puertas presentan óxido y desprendimiento de pintura; lámparas sin funcionar, instalaciones eléctricas en mal estado, sistema de rejillas de las zonas de evacuación protegidas por material no sanitario, mesones de con desprendimiento de concreto y grietas, no se cuenta con lavamanos cerca del área de producción y el espacio exclusivo de almacenamiento de residuos no se encuentra debidamente protegido. Por otro lado, se resalta el establecimiento ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 100% de cumplimiento.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (98%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de octubre y septiembre se evidencia un incremento debido a que en el mes de septiembre se alcanzó un 97% pasando a un 98% en el mes de octubre de 2025. Se resalta que la totalidad de los establecimientos obtuvieron porcentajes de cumplimiento por encima del 90%. los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON CAMISACS ACACIAS y ERON CPMSACS ACACIAS que alcanzaron un 100%, seguido de los establecimientos, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL con un 96%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 97% y el establecimiento ERON EPMSC GRANADA con 92%, presentando cumplimiento en la proyección del plan de compras, aplicación del método PEPS 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, presencia de contaminación biológica en almacenamiento de Fruver, incumplimiento con el etiquetado y rotulado establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente y por el almacenamiento de materia prima de proveedores no ofertados.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (91%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de octubre y septiembre se evidencia un aumento debido a que en el mes de septiembre se alcanzó un 89% pasando a un 91% en el mes de octubre 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 89% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 86%. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, presentan deterioro. Los carros no cumplen con lo estipulado en la OTM respecto a contar con puertas o con sistemas de cierre, se evidencia formación de óxido en la estructura metálica de uno de los carros. Por otro lado, se resalta el cumplimiento para los restantes establecimientos ERON EPMSC GRANADA con 94%, ERON CAMISACS ACACIAS y ERON EPMSC VILLAVICENCIO ambos con un 93%, ERON CPMSACS ACACIAS con 90%, 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, campana de extracción sin funcionamiento y falta de gestión en mantenimiento de equipo sartén basculante, el cual presenta llama abundante.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de octubre y septiembre se evidencia que se mantuvo debido a que en el mes de septiembre se alcanzó un 89% continuando el desempeño para el mes de octubre de 2025 en 89%. El establecimiento con mejor desempeño en el periodo fue ERON CAMISACS ACACIAS con 94% en esta categoría, ya que cumplen con las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura y suministro de dietas, cumplir a cabalidad con temperaturas, pre alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte,

adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Por otro lado, para los establecimientos, ERON CPMSACS ACACIAS con 90%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO y ERON EPMSC GRANADA ambos con un 89%, ERON EC YOPAL con 88% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con el 83%. donde se evidenciaron hallazgos relacionados con el suministro en fondos en recipientes no isotérmicos, lo cual, no corresponde a lo establecido en la OTM, Incumplimiento en las temperaturas del producto terminado y el uso de las tablas de corte sin tener en cuenta el color 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 octubre y septiembre se evidencia que el desempeño se sostuvo, debido a que en el mes de septiembre se alcanzó un 98% y se mantuvo para el mes de octubre de 2025 en 98%. Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EPMSC VILLAVICENCIO 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 EC YOPAL con 99%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 98%, ERON CPMSACS ACACIAS con el 95% la calificación se ve afectada por hallazgos relacionados con la no notificación de intercambios, incumplimiento de los gramajes de las preparaciones con destinos de los PPL del ERON, calidad organoléptica de las preparaciones, hallazgos relacionados con el incumpliendo en los gramajes de las dietas terapéuticas.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de octubre y septiembre se evidencia un aumento debido a que en el mes de septiembre se alcanzó un 91% pasando a un 95% en el mes de octubre de 2025. Se evidencia en esta categoría un desempeño bueno, en cada uno de los establecimientos, resaltando los establecimientos ERON EC YOPAL con un 100%, ERON CAMISACS ACACIAS y EPMSC VILLAVICENCIO ambos con 98% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 97%. Los establecimientos que presentaron los más bajos cumplimientos fueron ERON CPMSACS ACACIAS con 91% y ERON EPMSC GRANADA con 82%, donde se evidenciaron hallazgos relacionados con dotación en mal estado, falta de certificado médico y exámenes clínicos de un manipulador y falencias en las BPM. Adicional, no se cuenta con la totalidad de personal según Anexo 9 en el ERON CAMISACS ACACIAS. En los ERON EPMSC VILLAVICENCIO y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO por incumplimiento en la frecuencia de visitas por parte del personal de mantenimiento.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (92%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de octubre y septiembre se evidencia un aumento debido a que en el mes de septiembre se alcanzó un 90% pasando a un 92% en el mes de octubre de 2025. Se resalta el cumplimiento para los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO que alcanzó un cumplimiento del 100%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 98%, ERON CAMISACS ACACIAS con 95% y ERON EPMSC GRANADA con 93%, presentando un cumplimiento adecuado de las condiciones de limpieza, desinfección de los equipos y utensilios, 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 EC YOPAL con 87% y ERON CPMSACS ACACIAS con 85%, presentando falta de limpieza en las paredes y techos, estancamiento de agua en pisos, los recipientes para la disposición de residuos sólidos no se encuentran en buen estado.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de octubre y septiembre se evidencia una disminución debido a que en el mes de septiembre se alcanzó un 100% pasando a un 96% en el mes de octubre de 2025. Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados el establecimiento ERON EC YOPAL obtuvo el 100% de desempeño, presentando cumplimiento en las condiciones adecuadas de recibo de las materias primas, de los vehículos transportadores y del personal transportador, así mismo, presentan la documentación establecida según la normatividad vigente para el vehículo de transporte y el personal

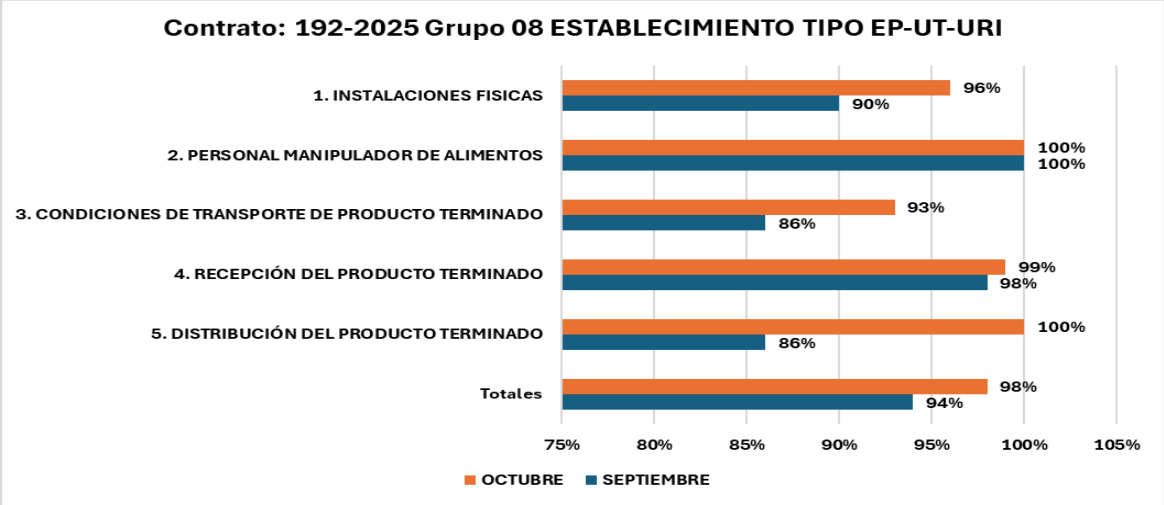
transportador. Para los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS con 98 % y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 75% la calificación se vio afectada por hallazgos relacionados con las inadecuadas condiciones de limpieza del vehículo transportador y por falta del concepto sanitario emitido por ente de control. Es 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 CAMISACS ACACIAS, 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 octubre y septiembre se evidencia que el desempeño se mantuvo en un 94%. Para esta categoría alcanzaron porcentajes del 89% al 96% los establecimientos ERON EPMSC VILLAVICENCIO con el 96%, ERON CAMISACS ACACIAS y ERON EC YOPAL ambos con 95%, ERON CPMSACS ACACIAS con 94% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO ambos con 93%, 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 de los carros transportadores no se cuenta con los registros de las actividades realizadas.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (90%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de octubre y septiembre se evidencia una disminución debido a que en el mes de septiembre se alcanzó un 91% pasando a un 90% en el mes de octubre 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 ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 67% y ERON EC YOPAL con un 69%, donde se evidenciaron hallazgos relacionados con la insuficiente ventilación 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 octubre 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 octubre 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 FÍSICAS (96%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de octubre y septiembre se evidencia un aumento debido a que en el mes de septiembre se alcanzó un 90% pasando a un 96% en el mes de octubre de 2025. Se resalta el cumplimiento de los establecimientos CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, 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 ÁSPC 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 octubre y septiembre 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", CRM CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, 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 (93%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de octubre y septiembre se evidencia un aumento debido a que en el mes de septiembre se alcanzó un 86% pasando a un 93% en el mes de octubre de 2025. Sobresalen los siguientes establecimientos UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL los cuales obtuvieron un cumplimiento del 100%. En los establecimientos CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) y CRM CPMSCACOM 2 ambos con 90% y EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO con 80%, el porcentaje de cumplimiento se vio afectado debido a que durante las visitas se evidenció 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 (99%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de octubre y septiembre se evidencia un incremento debido a que en el mes de septiembre se alcanzó un 98% pasando a un 99% en el mes de octubre 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 ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, 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 del establecimiento UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS" con 89%, por la no publicación del ciclo de menú.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de octubre y septiembre se evidencia un incremento debido a que en el mes de septiembre se alcanzó un 86% pasando a un 100% en el mes de octubre de 2025. Se destaca que en los establecimientos UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO 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.

2.2.9	GRUPO 9
2.2.9.1	Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de octubre 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%	4 meses y 10 días	Seguimiento realizado en visita del día 21/10/2025: **1.1**. **Localización y diseño:** se evidencia que no hay separación física del área de porción de carnes, no hay separación física del área de menaje respecto al área de lavado de canastillas limpias. Se evidencia alrededor del área de recibo maleza y desechos en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					desuso, escombros y diferentes desechos. **Seguimiento:** En visita se evidencia que el porcionado de carnes se realiza en un área exclusiva para esta actividad, separada del área de proceso, el área de lavado de canastillas se está realizando en parte externa junto al área de recepción de materia prima. Se evidencia junto al área de recepción de materias primas, residuos sólidos y maleza. **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:** En visita se evidencia que todas las áreas en general del rancho, presentan grietas, desprendimiento de pintura y material, faltante de baldosas o baldosas rotas, todo esto en pisos y paredes. Adicionalmente faltante de uniones pared-techo o falta de continuidad de estas. También se evidencia estancamiento de agua en área de proceso y área de prealistamiento de tubérculo. **1.3. Techos, iluminación y ventilación:** techos con

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					desprendimiento de material, pintura y deterioro humedad y porosidad en áreas de proceso. Almacenamiento áreas de lavado y áreas de recibo se evidencia qué la ventilación no es la adecuada para evitar la condensación de vapor, no facilita la remoción de calor. Se evidencian puertas con deterioro de material y óxido en áreas de lavado y de proceso, se evidencian cortinas de separación de áreas de proceso de ingreso con deterioro. Se evidencia cableado eléctrico expuesto sin protección en área de sistema de extracción, canaletas sueltas en área de proceso, área de almacenamiento y área de porción de carnes. **Seguimiento:** En visita se evidencian techos de todas las áreas en general con presencia de humedad, machas, desprendimiento de pintura o material. Cuentan con extractores y campanas extractoras para evitar la condensación de vapor. Se evidencian puertas con deterioro en área de lavado y de proceso. Se evidencian cortinas en buen estado al ingreso de área de proceso. Se evidencia cableado eléctrico expuesto y canaletas sueltas o rotas en área de proceso, almacenamiento y porcionado de carnes. **1.4. Instalaciones sanitarias:** se evidencian unidades sanitarias hombres y mujeres puertas con deterioro de material y con óxido piso paredes y techo con deterioro falta de mantenimiento. Se evidencia lockers con deterioro algunos sin puerta y con óxido. **Seguimiento**: Se evidencian puertas de unidades sanitarias con deterioro y presencia de oxido. Pisos, paredes y techo con deterioro. Lockers con

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					presencia de oxido y algunos sin puertas. **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 porción de carne, se evidencia área de congelación con piso deteriorado, baldosas rotas. **Seguimiento:** En visita se evidencian estufas con desprendimiento de material de carbono, no se evidencian equipos en desuso en área de proceso ni en área de porcionado de carne, se evidencia piso de cuarto de congelación con deterioro. **3.1. Estado de salud:** no hay plan de medidas preventivas y correctivas en salud. **Seguimiento:** En visita se evidencia que no cuentan con conocimiento de esta información, refiriendo que esta información la manejaba el administrado y actualmente no cuentan con uno, adicionalmente refieren que, si cuentan con plan de medidas preventivas y correctivas en salud, pero no presentan soporte. **3.3. Prácticas higiénicas:** Se evidencian delantales deteriorados del personal manipulador. **Seguimiento:** En visita se evidencia personal manipulador que no cuenta con delantal y otras que usan delantales en mal estado (rotos). **3.4. Educación y capacitación:** No implementa plan de capacitación de buenas prácticas de higiene y el programa de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** En visita se evidencia que, si cuentan con

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					programa de buenas prácticas de higiene y programa de limpieza y desinfección, pero se evidencian todas las áreas del rancho en general en inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección. **4.1 Control de materias primas insumos:** No implementan procedimientos de limpieza y desinfección de frutas, verduras y hortalizas. **Seguimiento:** En visita se evidencia que cuentan con tabla de diluciones y se lleva control de limpieza y desinfección de frutas, verduras y hortalizas. **4.4. Condiciones de almacenamiento:** Equipo pelador de papá en desuso en áreas de almacenamiento. Se evidencia con deterioro y oxidación en partes bajas, partes altas latas sueltas en piso. **Seguimiento:** En visita se evidencia que no cuentan con equipos en desuso y se evidencia pelapapas en uso y en buen estado. **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:** En visita se evidencia área de almacenamiento temporal de residuos sin separación física, puertas de área externa de residuos sin ventilación y alrededores con maleza. **5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos utensilios:** Deficientes procesos de limpieza y desinfección en campana extractora de vapor,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					buitrón con condensación de grasa, se observa la falta de limpieza en estufas, pared al lado de estufas. Se evidencia que no hay jabón líquido de manos, sistema de agua en lavamanos es insuficiente en lavamanos de accionamiento no manual. En área de proceso, área de almacenamiento y área de menaje los registros de limpieza y desinfección no coinciden con lo evidenciado. **Seguimiento:** En visita se evidencia que los equipos tienen exceso de grasa y falta de limpieza. Se evidencia que cuentan con jabón líquido, sistema de agua suficiente en los dos puntos de lavado de manos no manual. Se evidencian todas las áreas en general en inadecuadas condiciones de higiene. **5.6. Soportes documentales de saneamiento:** Los registros de limpieza y desinfección no coincide con lo evidenciado. **Seguimiento:** Se evidencia que las áreas se encuentran en inadecuadas condiciones de higiene, no coincide con lo registrado en los formatos.
CPMS TUNJA	04/06/2025	FAVORABLE	90.0%	4 meses y 10 días	Seguimiento realizado en visita del día 14-10-2025: **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 mantenimientos por parte del operador. Observación persiste. **4.3 Manejo de temperaturas:** se observan registros de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					temperatura de equipos de frío, sin embargo, no sé, evidencia registro de temperaturas de sostenimiento de comida preparada. **Seguimiento:** Se evidencia formato control de producción con fecha 14-10-2025. Observación cerrada. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Se observan utensilios como ollas mecánicas y elementos de aseo apilados y contra la pared en área de almacenamiento. **Seguimiento:** Por limitación de áreas, no se garantizan distancias perimetrales, persiste observación.
CPMSCHO CHOCONTÁ	09/09/2025	FAVORABLE	98%	Un mes y siete días	Seguimiento realizado en visita del día 16/10/2025: **1.1 Localización y diseño:** áreas del establecimiento algo reducidas. **Seguimiento:** En visita se evidencian áreas reducidas, pero estas se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y el contratista cuenta con oficio de limitaciones de áreas, donde se indica las limitaciones de espacio con el que cuenta el establecimiento. **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** paredes en contorno de ventana requiere pintar. **Seguimiento:** En visita se evidencia que el contorno de la ventana ubicado en el área de cocina caliente, presenta baldosas rotas, partes sin baldosa o pintura, se requiere pintura o ubicar nuevas baldosas.
EPAMSCAS CÓMBITA ALTA	12/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	68%	1 mes y 5 días	Seguimiento realizado en visita del día 17/10/2025: **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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: En visita se evidencia que no se cuenta con un flujo lógico de procesos ni con separación de áreas de aislamiento, preparación, cocción y despacho, ya que, el servicio se encuentra en contingencia por infraestructura, ubicado en área provisional del Establecimiento. **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. **Seguimiento:** En visita se evidencian pisos en general de todas las áreas en material no sanitario y paredes en mal estado en área de preparación, cuarto de congelación con medias cañas partidas y en mal estado, puertas del servicio con desprendimiento de pintura y presencia de óxido **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. **Seguimiento:** En visita se observan techos en general en material no sanitario con angeos en mal estado (rotos), iluminarias sin protección, angeo de la puerta de carnes en adecuadas condiciones de limpieza y cables eléctricos en bodega de abarrotes sin protección y expuestos. **1.4 Instalaciones sanitarias:** instalaciones sanitarias se encuentran fuera de servicio, con insuficiente limpieza y desinfección y sin adecuada disposición de residuos orgánicos. **Seguimiento:** En visita se evidencia que no se cuenta con sanitarios para el personal manipulador y administrativo,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					se observan elementos para la higienización de manos en el lavamanos de pedal del servicio. **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. **Seguimiento:** En visita se evidencia estufas en mal estado con generación de hollín, uno de los hornos del servicio no tiene una de sus manijas y un compartimiento se encuentra en mal estado (sin vidrio). Los cuartos fríos presentan condensación, estantes en cuartos fríos con ondulaciones y en mal estado, en la bodega de fruver y abarrotes no se observan estantes con presencia de óxido, se observa mesón ubicado en área de alistamiento cerca de las marmitas con desprendimiento de pintura. **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. **Seguimiento:** Se observan utensilios en mal estado, ollas sin manijas y tablas de picar deterioradas por desgaste. Se observan bandejas del horno deterioradas, en mal estado. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** área de almacenamiento con zona de infraestructura deteriorada (pisos, paredes, techo). **Seguimiento:** En visita se evidencia piso, pared y techo de bodega de abarrotes y fruver en material no sanitario, el servicio se encuentra en contingencia por infraestructura.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. **Seguimiento:** Se observa empozamiento de agua en áreas de producción, rejillas de desagüe rotas en cuarto de prealistamiento de carnes y en área de ensamble de dietas, los sifones del área de pre-alistamiento de tubérculos no drenan adecuadamente los residuos líquidos. **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. **Seguimiento:** Se observan canecas de residuos sin tapa y residuos en bolsas sin contenedores. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** insuficiente limpieza y desinfección de áreas en general, estructura física y equipos y superficies. **Seguimiento:** Se observa techo, sus vigas presentan acumulación de suciedad y grasa debido a la falta de implementación de procesos de limpieza y desinfección. Se observan elementos de aseo como escobas y recogedores en mal estado, deteriorados por desgaste, elementos químicos ubicados en la misma bodega de abarrotes-fruver.
EPAMSCAS CÓMBITA BARNE	12/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84.5%	1 mes y dos días	Seguimiento realizado en visita del día 14/10/2025: **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. **Seguimiento:** En visita se observan paredes altas en área

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					de producción con presencia de humedad. Se observan algunas baldosas con fisuras y áreas en material no sanitario en área de producción y baldosas partidas en paredes del área de producción. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** techos no son de fácil limpieza y desinfección, en algunas zonas presentan deterioro e insuficiente mantenimiento. **Seguimiento:** Techos en áreas en general no son de material de fácil limpieza y desinfección, techos del área de producción se observan deteriorados. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** estufas presentan insuficiente mantenimiento y soporte técnico, presenta fuga de gas en su funcionamiento. S**eguimiento:** Se observan estufas con fuga de gas en mal estado con generación de hollín. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** algunas tablas de picar presentan deterioro y desgaste. **Seguimiento:** En visita se observan tablas de picar nuevas, incluyendo las verdes usadas en el servicio. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** estantes y superficies con alimentos (panificables), presentan oxidación y corrosión en superficies. **Seguimiento:** Persiste en visita, estantes de bodega de abarrotes con signos de oxidación y corrosión. **5.2 Residuos líquidos:** en algunas zonas se observa acumulación de residuos líquidos y algo de empozamiento. **Seguimiento:** Se observa en área de porcionado de carnes, acumulación de residuos líquidos (empozamiento) a pesar de observar continuo

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					escurrido por parte del personal del operador. . **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios**: insuficiente de limpieza en zonas altas con acumulación de suciedad y grasa. Seguimiento: Se evidencian áreas altas en deficientes condiciones de limpieza.
EPMS RAMIRIQUÍ	09/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80.5%	3 meses y 11 días.	Seguimiento realizado en visita del día 20/10/25: **1.1 Localización y diseño:** Áreas reducidas, operaciones del establecimiento sin flujo adecuado de materia prima, producto y personal. Área de preparación muy reducida para flujo de procesos, área de almacenamiento reducida. **Seguimiento:** Se evidencia que los espacios de producción, almacenamiento y movilidad de personal, son limitados, sin flujo adecuado de procesos **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 en área de preparación y almacenamiento continúan deterioradas. Las baldosas van hasta media pared, 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, ya que presenta deficiencia de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					limpieza por acumulación de grasa; se realizó retiro de ventiladores y se instaló campana extractora la cual se encuentra en funcionamiento, puerta de ingreso al servicio presenta desgaste de pintura y deterioro ya que se observa oxidación, se realizó cambio de malla de protección (angeo) de puerta de ingreso al servicio. **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 ubicado en área cercana 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, uno de los quemadores deteriorado, sin mantenimiento. Congeladores deteriorados, con desprendimiento de pintura en superficie de puertas y 1 de los congeladores no cuenta con hermeticidad en una de sus puertas. Se realizó mantenimiento a horno, sin embargo, flautas presentan oxido. Bandejas deterioradas se retiraron del servicio. Filtro de ozono se retiró del servicio. Se evidencio cambio de ollas, se adquirieron 3 ollas nuevas **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Bandejas en contacto con alimentos sin mantenimiento, se encuentran deterioradas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Se retiraron bandejas deterioradas del servicio. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Área de almacenamiento es muy reducida y no cumple con adecuada rotación y almacenamiento. No se cuenta con dicha estructura para almacenar elementos de aseo. **Seguimiento:** Se observa que operador tomó en alquiler bodega externa, para almacenamiento de alimentos y elementos de aseo, sin embargo, se observa que se almacenan algunos elementos de aseo dentro de sanitario. **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 observa que operador realiza limpieza constante a pisos para evitar empozamiento de agua. Se evidencia que 1 lavaplatos se encuentra sin funcionamiento y 1 grifo sin servicio ya que no se ha realizado instalación. **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:** el Contratista realizó organización, limpieza y retiro de elementos y utensilios deteriorados. Paredes y techos presentan deficiencia de limpieza – partes altas. Se cuenta con avisos alusivos al uso de desinfectantes.
EPMSC DUITAMA	01/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76.5%	6 meses y 16 días.	Seguimiento realizado en visita del día 17/10/25: **1.1 Localización y diseño**: espacio abierto en la parte superior del pasillo de ingreso. Espacio parte inferior puerta de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 evidencia que techos de área de pasillos se encuentran descubiertos, estos no interfieren en área de proceso ni bodegas ya que estas áreas se encuentran hermetizadas. El espacio que se encuentra cerrado corresponde a bodega de INPEC. Se observa que puerta piso de ingreso al servicio se encuentra protegido. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** no se evidencia mantenimiento en cierres o espacios finales superiores del ducto de campana extractora. Se evidencia en área de lavado y área social techo no liso dificultando limpieza y desinfección. Se evidencia espacio abierto en techo dentro del área de almacenamiento de aseo. **Seguimiento:** Se evidencia que operador realizó arreglo del ducto de la campana extractora. Se observa que los techos del área de lavado y área social se encuentran en material no liso que dificulta el proceso de limpieza y desinfección. Se evidencio que espacio abierto del techo en área de aseo se cerró. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** equipo de almacenamiento de carne de res sin mantenimiento, se observa condensación goteo. **Seguimiento:** Se observa congelador de carnes en buen estado, no presenta goteo o condensación. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** se evidencia recipientes deteriorados, se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidencia equipo de ozono sin soporte de cambio de filtro o mantenimiento. **Seguimiento:** Se evidencio que los recipientes de ensaladas con rupturas se cambiaron por recipientes nuevos. No se cuenta con soporte de mantenimiento o cambio de filtro del ozono. **3.2 Reconocimiento médico:** no se observó reconocimiento médico de personal administrativo que asiste al área de preparación, únicamente para chef. **Seguimiento:** Se evidencio que se cuenta con soporte de certificado médico y de laboratorio de jefe de cocina y demás personal administrativo. **3.3 Prácticas higiénicas:** no hay área de vestir, se evidencian elementos personales expuestos dentro del cuarto de almacenamiento de refrigeración y congelación. **Seguimiento:** No se cuenta con Vestier en servicio de alimentos, sin embargo, no se observan elementos personales de manipuladores de alimentos en áreas de almacenamiento **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:** Espacio de almacenamiento en área de bodegas de abarrotes es insuficiente por tanto no se cumple con áreas perimetrales, sin embargo, se observó adecuada limpieza de áreas. Se evidenció que los alimentos almacenados como bocadillo se encuentran con rótulo de acuerdo a lo establecido en la normativa.

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:** El uso de bolsatina en los alimentos es continuo ya que estas son usadas para proteger el alimento. **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:** el Contratista realizó ubicación de desechables (empaques de icopor) en área de abarrotes. Se observa que se realiza recolección de aceite vegetal usado y se entrega a empresa autorizada para dar manejo adecuado. **5.4 Control integral de plagas:** se evidencia soporte de fumigación como acción preventiva según manifiesto ingeniero de alimentos, se evidencia estaciones de control dentro del área de almacenamiento de Fruver. **Seguimiento:** Se evidencia que dentro del programa de control de plagas se realizan verificaciones por parte de empresa certificada que instalan estaciones para el control de plagas como parte del procedimiento. **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					canastillas etc. Se evidencia presencia de hongo por uso de bolsa en pared área de almacenamiento de papa. **Seguimiento:** Se encuentran soportes de dilución de lavado y desinfección de cada área. Se retiró la bolsa con hongo de la pared. **5.6 Soportes documentales de saneamiento:** El plan de saneamiento no está aterrizado de acuerdo a la prestación del servicio del establecimiento de preparación de alimentos, es generalizado en programa de suministro de agua presenta un plan de contingencia que no es consecuente con el establecimiento. **Seguimiento:** Se evidenció que los programas fueron radicados ante USPEC e interventoría, para su posterior aprobación, estos fueron renovados para el contrato del 16 de mayo del 2025 por parte del operador.
EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	14/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88.5%	7 meses y 10 días	Seguimiento realizado en visita del día 24/10/2025: **1.2 Condiciones de pisos y paredes**: se observan pisos con fisuras, paredes con desprendimiento de pintura y presencia de humedad en área de preparación. En área de bodega sin construcción de material sanitario. **Seguimiento:** En visita se observan 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 (pintadas) en área fría, área de lavado de utensilios y área de ensamble de dietas, faltando mantenimiento a paredes altas del área administrativa, ya que, presentan desprendimiento de pintura. En bodegas de fruver, abarrotes y cuartos fríos, se observan paredes construidas en material no sanitario.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.3 Techos, iluminación y ventilación: Se evidencia techos en todas las áreas en mal estado, 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 del techo (drywall) en área de ingreso al servicio y en área de lavado de utensilios y área de ensamble de dietas. Se observan techos de bodegas en mal estado con filtraciones de humedad, no 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. **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%	13 meses y 6 días	Seguimiento realizado en visita del día 24/10/2025: **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Algunos tramos en algunas paredes evidencian material no sanitario. **Seguimiento.** En visita se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidencian paredes en general en material sanitario. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Angeos en general evidencian deficiencias en instalación, no garantizan hermeticidad, se observan espacios sin cubrir en puertas. **Seguimiento.** En visita se evidencian angeos, garantizando hermeticidad, no se observan espacios en puertas. **1.4 Instalaciones sanitarias:** Se observan elementos personales en las diferentes áreas (Guantes de caucho y zapatos). **Seguimiento.** En visita no se observan elementos personales en 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 mantenimiento de las baldosas, 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento. En visita se evidencian tablas de picar en buen estado. **3.4 Educación y capacitación:** Ausente para manipular Pedro Ramírez. **Seguimiento.** En visita se presentan soportes de capacitación en BPM de los 6 manipuladores y los 3 distribuidores del servicio. **4.1 Control de materias primas e insumos**: No se realizan control adecuado de materias primas e insumos Se observa 6.460g de chorizo que perdieron vacío, no realizan pre alistamiento adecuado. Se observan algunos productos con deterioro y sobre maduración. **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

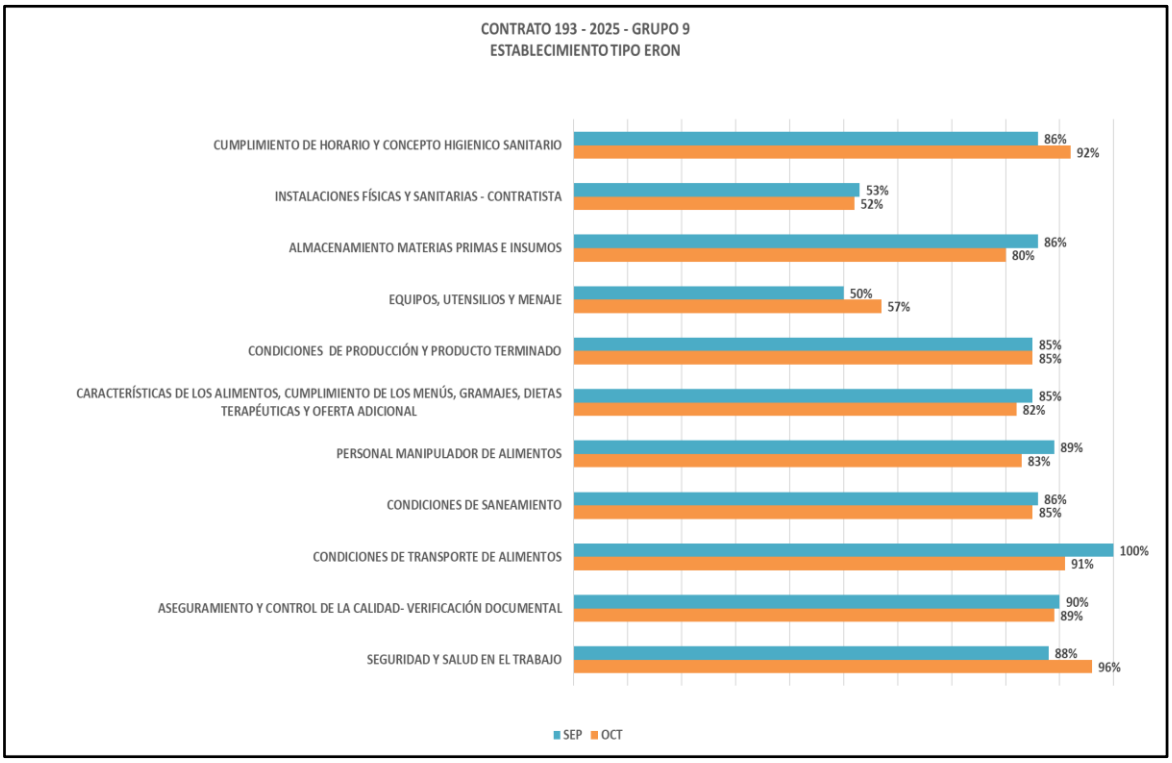
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					ozono) no cumplieron lo establecido en la Resolución 1107 /2022. **Seguimiento.** En visita se presentan soportes de toma de muestra para análisis de agua con fecha 04/09/2025, muestra tomada del grifo de cocina caliente. **5.3 Residuos sólidos:** Ausencia de recipientes de accionamiento no manual. **Seguimiento.** En visita se evidencian contenedores de pedal y vaivén.

Durante el mes de octubre, no se actualizaron los conceptos higiénico sanitarios de los establecimientos penitenciarios que conforman el Grupo 9, por lo tanto para el mes de octubre de los 8 establecimientos, dos cuentan con concepto Favorable: ERON CPMS TUNJA y ERON CPMSCHO CHOCONTÁ, los 6 restantes tienen concepto Favorable con Requerimientos (CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR, EPMS RAMIRIQUÍ, EPMSC DUITAMA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, EPMSC SOGAMOSO y EPAMSCAS CÓMBITA), el establecimiento EPAMSCAS CÓMBITA cuenta con dos estructuras por lo tanto cuenta con dos conceptos higiénico sanitarios con concepto favorable con requerimientos. 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 octubre 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 octubre 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 79% 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, disminuyendo el promedio en un 1%, con respecto al periodo anterior (80%).

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (92%): El operador presentó buen desempeño general en la categoría, alcanzando un porcentaje de cumplimiento parcial del 92%; aumentando en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas en 6.0%, con respecto al periodo anterior (86%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% fueron: CPMS TUNJA, CPMSCHO CHOCONTA , EPMS RAMIRIQUI , EPMSC SOGAMOSO, dando cumplimiento en los horarios de entrega acorde con lo establecido por la OTM y con concepto sanitario vigente para los establecimientos con vigencia de un (1) año; seguido de EPAMSCAS COMBITA (97%), en donde el principal hallazgo se presentó en el establecimiento de Combita Rancho Alta en donde se presentó incumplimiento del horario de distribución de los alimentos del tiempo de comida desayuno, menú No. 3 debido a retraso en el ingreso de proteína "queso campesino" en el servicio (06:55 a.m), lo cual generó retraso en el porcionado y distribución, se finalizó suministro a las 08:22 a.m, incumpliendo con lo establecido en la OTM horario de 6 a 8 a.m.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (83%), EPMSC DUITAMA y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (67%), en donde los principales hallazgos fueron: para el establecimiento del Buen Pastor se realiza entrega anticipada para el tiempo de comida desayuno previo al horario entre 05:09 am y 05:17 am respectivamente, con el fin de dar cumplimiento con los horarios de finalización del servicio, mientras que para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno se presentan retrasos en el ensamble de las dietas, debido a que se cuenta con poco personal manipulador para el desarrollo de las diferentes actividades. Mientras

que para EPMSC DUITAMA se presenta concepto sanitario del 01/04/2025 sin embargo no se registra la razón social del operador actual (U.T. Servir USPEC) así como tampoco se presenta soporte de solicitud de visita sanitaria ni gestión ante la Secretaría de Salud para la actualización del concepto higiénico sanitario, mientras que para EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO se presenta oficio con solicitud de visita sanitaria (29/05/2025); sin embargo, no hay evidencia de radicación o envío a la Secretaría de Salud.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (52%): En el mes de octubre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 52%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (53%). Para esta categoría el establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento fue: EPMSC DUITAMA, dando cumplimiento a que el contratista realiza mantenimientos correctivos menores en pisos, paredes, techos, aberturas y mesones, manteniéndolos en buen estado y libres de deterioro. Garantiza iluminación adecuada, instalaciones eléctricas seguras y sistemas de aguas residuales protegidos. Además, instaló medidores certificados para controlar los servicios públicos y existen lavamanos de accionamiento no manual en las áreas de proceso. Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC SOGAMOSO (89%), EPMS RAMIRIQUI (79%), CPMSCHO CHOCONTA (70%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (67%) y CPMS TUNJA (68%), en donde los principales hallazgos fueron: en EPMSC SOGAMOSO se observa que las puertas de área de almacenamiento de productos químicos, área de almacenamiento de refrigeración y congelación, y puerta del ingreso al servicio presentan desprendimiento de pintura y oxido en sus bases. En EPMS RAMIRIQUI se observa deterioro en ventanilla de distribución de los alimentos, los bordes presentan desprendimiento de pintura, puerta de ingreso al servicio con desgaste de pintura y oxido, angeo de la puerta presenta borde inferior desajustado, ausencia de sifón de lavaplatos del área de producción, falta de conexión de tubería de desagüe y ausencia de grifo y/o llave de agua en lavaplatos.
En CPMSCHO CHOCONTA se observa ausencia de uniones redondeadas pared-pared área de producción, 4 baldosas rotas en marco de ventana área de producción, puerta de ingreso al área de producción con fisuras y presencia de óxido, no se cuenta con burlete que garantice la hermeticidad del área. El operador realiza cambio de angeo desajustado en ventana del área de producción. No se cuenta con certificado de calibración del medidor actual, se presenta certificado con fecha 01-02-2022 y la instalación del medidor de luz se realizó el 16-09-2025. En EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO se evidencia desprendimiento de pintura en las paredes altas de área administrativa, humedad en área de bodegas de fruver y abarrotes con desprendimiento de pintura y de 5 baldosas, techo de área de producción con desprendimiento de pintura, así mismo, desprendimiento de cemento en marco de puerta del área de Fruver, la cual tiene presencia de óxido y desprendimiento de cemento en su marco, puerta de recepción de materias primas con presencia de óxido y puerta de ingreso al servicio con desprendimiento de pintura, mesón con faltante de baldosas (30 cm aproximadamente) del área de almacenamiento de Fruver y baldosas partidas (10 cm² aproximadamente). En CPMS TUNJA, se evidencia que el piso y pared del área de lavado de elementos de aseo se encuentra desgastado y la pared presenta 2 baldosas rotas, mesón con desprendimiento de pintura con bordes desgastados en área de distribución de alimentos, el lavamanos de accionamiento no manual en área ingreso a producción no cuenta con flujo de agua constante.

Los establecimientos que presentaron menor cumplimiento fueron: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (41%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidencia desprendimiento de pintura y material en el techo del área de proceso, así como filtración de agua en una superficie de 60 cm². En el cuarto de congelación faltan 2 tabletas de piso (60 cm) y una media caña plástica rota (40 cm). En la cocina caliente falta una baldosa de pared (60 x 30 cm) y en el pasillo hacia el baño y lavado de menaje hay baldosas rotas (60 x 30 cm). Se observa humedad en el área de abarrotes (40 cm²). También se reportan 2 rejillas deterioradas en el área de proceso y una rejilla exterior con sifón dañado, causando estancamiento de aguas residuales. En el área de lavado de papa el sifón no tiene rejilla adecuada. La reja del área de porcionado presenta desprendimiento de pintura y óxido; dos lockers están corroídos y cuatro compartimentos carecen de puertas. Se identifica un tubo LED fuera de servicio, cables sueltos sin tapa protectora en caja eléctrica y un mesón de

Fruver sostenido con ladrillo por falta de una pata. El servicio de alimentación cuenta con medidor independiente de energía eléctrica sin calibración y acuerdos de pago vigentes para gas y agua.

Así mismo para EPAMSCAS COMBITA (24%), los principales hallazgos fueron: para el establecimiento de EPAMSCAS COMBITA Rancho Alta: Falta de mantenimientos correctivos menores debido a que se observan paredes del área de lavado de utensilios y del área del horno con desprendimiento de pintura y ruptura de material drywall (50 cm), medias cañas rotas y partidas en el cuarto frío de congelación (área no superior a 1m²), 3 baldosas rotas del piso del área de carnes provocando empozamiento de agua; puerta de ingreso al servicio y puerta del área de carnes con desprendimiento de pintura y presencia de óxido, aberturas sin protección en área de hornos y puerta-piso del área de recepción de materias primas espacio entre puerta- piso del área de ingreso y orificio en la parte izquierda, angeo desajustado en puerta de área de carnes; 1 iluminaria sin funcionamiento en área de preparación de jugos; dietas tomacorrientes con cables expuestos y sin protección en área de elaboración de ensaladas, prealistamiento de tubérculos pela papa, área de elaboración de jugo y área de ensamble; sifón sin rejillas de área de marmitas, sifón roto en área de prealistamiento de carnes; mesón del área de dietas con deterioro por desprendimiento y desajuste en su base y mesón de área de pre alistamiento de alimentos (cerca al área de marmitas) con desprendimiento de pintura; el servicio de alimentación no cuenta con el servicio público de gas natural, las preparaciones se realizan con gas propano y no se evidencia solicitud por parte del operador a la entidad correspondiente para poder contar con este servicio. Para EPAMSCAS COMBITA Rancho Barne: Se evidencia falta de mantenimientos correctivos menores, debido a que se observan paredes en mal estado en área de producción con 2 baldosas faltantes (aproximadamente 30 cm²); puerta con presencia de oxido en área de pre-alistamiento de carnes y deterioro en marcos de la puerta de ingreso al servicio no se cuenta con puerta; sistemas de evacuación de rejillas en área de producción en mal estado y sin protección; mesón de lavaplatos con tubería y palancas de salida de agua en mal estado (sin funcionamiento) en área de preparación de jugos y cocina fría.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (80%): En el mes de octubre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 80%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -6.0%, con respecto al mes anterior (86%). Para esta categoría el establecimiento que presentó mayor cumplimiento fue: EPMSC DUITAMA (91%), en donde los principales hallazgos fueron: incumplimiento en el plan de compra debido a que no se cuenta con el almacenamiento del componente proteico requerido para el día 09-10-2025, menú 12 del TC almuerzo, correspondiente a 52,5 Kg y faltante de componente proteico “salchicha” para el día 22-10-2025, menú No. 10 del TC desayuno, correspondiente a 14.78 kg de salchicha.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron; CPMS TUNJA y CPMSCHO CHOCONTA (89%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (86%), EPMS RAMIRIQUI (85%), EPMSC SOGAMOSO (82%) y EPAMSCAS COMBITA (80%), en donde los principales hallazgos fueron: Almacenamiento de leche en polvo azucarada marca Miramonte con 18 g de proteína por 100 g, lo que no cumple con el requerimiento de leche entera con 26 g de proteína por 100% de producto al no ser leche 100% entera, no cumple con las cantidades establecidas en la minuta patrón. Así mismo, almacenamiento de pulpa de fruta pasteurizada del proveedor Alcalá de Alimentos SAS, para la preparación de las bebidas del servicio, el rotulo indica que el producto es “pasteurizado”, incumpliendo con lo establecido en la OTM, debido a que se indica pulpa de fruta congelada sin pasteurizar. Así mismo el almacenamiento de productos de proveedores no autorizados los cuales no fueron ofertados por el contratista como es el caso de salchicha marca Santafé, proveedor La Serrana.

En EPAMSCAS COMBITA Rancho Alta se evidencia incumplimiento en el plan de compras ya que no se encuentra en almacenamiento 221,4 kg de papa criolla y 276,1 kg de pescado para las preparaciones del tiempo de comida almuerzo, menú No. 4 del día 31-10-2025. Se observa pulpa de fruta del proveedor Alcalá de Alimentos S.A.S, que presenta en sticker el lote y fecha de vencimiento, incumpliendo con lo establecido en la Resolución 5109 del 2005, debido a que no se encuentra grabada la información en el empaque primario de forma indeleble, así mismo, en el establecimiento de EPAMSCAS COMBITA Rancho Alta se encuentra en almacenamiento Queso campesino marca pinares con información de lote y fecha de vencimiento borroso e ilegible, debido a que la tinta es de fácil remoción, así como también, en EPAMSCAS COMBITA Rancho Alta y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO se almacena Salchicha Marca Dedicar con

información de lote y fecha de vencimiento ilegible. En el establecimiento de Ramiriquí se evidencia en almacenamiento "carne de res" y "pierna de pollo" sin el respectivo rotulo que especifique lote, fecha de vencimiento y proveedor, ya que el producto se retiró de su empaque original y se almacena en bolsatina y no se identifica con un rotulo de datos de identificación, incumpliendo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005; Inadecuadas condiciones de almacenamiento en EPAMSCAS COMBITA Rancho Alta por re envase de “Sal” en otro recipiente sin identificación de rotulo que permita la trazabilidad del producto. En el establecimiento de EPMSC SOGAMOSO se observan estibas rotas en áreas de papa, abarrotes y fruver.

El establecimiento que presentó menor cumplimiento fue: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (57%), en donde los principales hallazgos fueron: Se encuentran productos almacenados de proveedores no autorizados, como salchicha tipo manguera (Santa Fe y La Serrana) y queso campesino marca Quesos Fura. También se almacena leche en polvo azucarada marca Miramonte con 18 g de proteína por 100 g, lo que no cumple con el requerimiento de leche entera con 26 g de proteína por 100% de producto al no ser leche 100% entera, no se evidencian acciones correctivas por parte del contratista. Se evidencia incumplimiento en el plan de compras correspondiente al mes de octubre, debido a que se detecta desabastecimiento de materia prima para los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), con faltantes de leche en polvo, azúcar, lechuga, cebolla roja, plátano maduro, pernil y pechuga de pollo, afectando la ejecución del plan de compras. Se observan 622 kg de pechuga marinada (197 kg con etiqueta adhesiva y 425 kg con rotulación incompleta), incumpliendo las Resoluciones 5109 de 2005 y 402 de 2002 al no declarar peso neto ni usar rotulado indeleble. Se hallan 10 kg de carne de res en mal estado, color verdoso y olor anómalo, los cuales fueron desnaturalizados con hipoclorito. El área de almacenamiento de fruver y proteínas presenta falta de higiene, desorganización y contaminación cruzada, con productos en el piso, mezclados en una misma estiba, sin canastillas y sin mantener distancias perimetrales adecuadas. No se realizan labores de limpieza ni verificación del área.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (57%): En el mes de octubre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 57%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 7.0%, con respecto al mes anterior (50%). Para esta categoría el establecimiento que presentó cumplimiento del 100% fue: EPMSC DUITAMA, debido a que el servicio de alimentación cumple con los equipos, utensilios y menaje exigidos, todos en buen estado y conformes con lo establecido en la OTM. Los equipos de refrigeración y transporte funcionan correctamente y están identificados. Además, el contratista dispone de los equipos de medición requeridos y gestiona adecuadamente los reemplazos cuando hay limitaciones.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC SOGAMOSO (80%), CPMS TUNJA (71%) y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (65%), en donde los principales hallazgos fueron: Para EPMSC SOGAMOSO no se cuenta con tabla de color beige o café para uso en productos cocidos, en reemplazo se cuenta con tabla de color morado, incumpliendo con lo establecido en la OTM.

Para CPMS TUNJA se presenta incumplimiento del Equipos mínimos requeridos establecido en el anexo 5 y oficio CRF-1593-2025 del 08-10-2025 sobre propuesta de reemplazo de equipos mínimo requeridos, ya que se requiere 2 congeladores de 530 L y se cuenta con 1 congelador marca Electrolux modelo EFCC38C3HQW de 358 L y 1 congelador marca Challenger referencia CH396 de 490 L; se evidencia procesador de alimentos marca BBG modelo PV70 de 70 kg/h, con 3 discos de corte de los cinco requeridos incumpliendo con lo establecido en el anexo 5.

Para EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO se encuentran equipos en mal estado: 1 estufa enana en área de cocina caliente en mal estado, ya que se encuentra sin conexión, no cuenta con 2 perillas, 1 equipo de congelación de 530 Litros sin manija y 1 equipo de congelación de 530 Litros que almacena carnes se encuentra roto en su parte externa. Se observa el uso de 1 carro transportador para la distribución de las canastillas con las fiambreras a los 6 patios del servicio, el cual no cumple con las características estipuladas en la OTM, no cuenta con sistema de cierre.

Los establecimientos que presentaron menor cumplimiento fueron: CPMSCHO CHOCONTA (59%), EPAMSCAS COMBITA (52%), EPMS RAMIRIQUI (47%), en donde los principales hallazgos fueron: Para CPMSCHO CHOCONTA se incumple con los Equipos mínimos requeridos del anexo 5 donde se requiere 1 refrigerador de 520 L y se cuenta con 1

refrigerador marca Challenger ref: CH396 de 490 L, se requiere 1 congelador de 530 L y se cuenta con 1 congelador marca Electrolux modelo EFCC38C3HQW de 357 L y 1 Congelador marca Challenger el cual no presenta placa y su ficha técnica no especifica la capacidad del equipo. El oficio CRF-1593-2025 emitido el 08-10-2025 por la interventoría sobre propuesta de reemplazo de equipos mínimos requeridos por parte del operador, no relaciona aprobación de lo anteriormente mencionado. Se evidencia faltan de 3 discos de corte de los 5 discos de corte del procesador de alimentos marca BBG model PV70 de 70 Kg/h. no se cuenta con tabla de corte color café o beige, para corte de productos cocidos, empleando tabla de corte color morado para tal fin, incumpliendo lo establecido en la OTM. Se observa desgaste y presencia de óxido en carro transportador, así mismo no cuenta con sistema de cierre según lo establecido en la OTM.

Para EPAMSCAS COMBITA Rancho Alta: se evidencian equipos con inadecuado funcionamiento: 4 estufas en mal estado con generación de hollín, 3 marmitas con tapas desprendidas, 2 marmitas con soporte un ladrillo en su base para sostener tubería, ozono de agua sin funcionamiento, 3 bandejas asadoras con óxido, 2 discos de corte del procesador con defectos en sus cuchillas de corte, 1 horno sin manija en uno de sus tres compartimentos y el equipo no funciona en dos de sus compartimientos para preparar los alimentos, cuarto de refrigeración y congelación con goteo de agua, causando en el piso del cuarto de congelación formación de placa de hielo, 1 de las planchas en mal estado con daño en una de las flautas de quemadura ya que no realiza cocción uniforme de los alimentos; utensilios deteriorados: 1 olla con presencia de hollín y sin manija, 3 estantes de área de abarrotes con defectos, ondulaciones, deteriorados por peso (latas dobladas), 8 carros distribuidores de alimentos de los patios y 1 de dietas con presencia de óxido y desprendimiento de pintura, sin puertas y sistema de cierre acorde a lo establecido en la OTM.

Para EPAMSCAS COMBITA Rancho Barne: Se evidencian equipos y utensilios en mal estado: 1 estufa con plancha con ausencia de 4 perillas de encendido, 3 estantes de bodega de abarrotes con presencia de óxido, 2 estufas enanas con fuga de gas y generación de hollín, 1 cuarto de congelación de carnes y 1 cuarto de refrigeración de quesos con caja de ventiladores con placa de hielo, 2 estibas rotas, 6 carros distribuidores de alimentos sin cumplimiento de las características establecidas en la OTM, ya que no cuenta con puertas o sistemas de cierre, además se observan 2 carros distribuidores en material no sanitario (madera) y con desprendimiento de pintura lo cual dificulta los procesos de limpieza y desinfección.

Para EPMS RAMIRIQUI no se cumple con los equipos mínimos requeridos en el anexo 5, debido a que hace falta 1 hidro lavadora de 1 requerida, así mismo, de acuerdo a oficio CRF 1593 - 2025 del 08/10/2025 de propuesta de reemplazo equipos por parte del operador; no se aprueba el cambio de 1 refrigerador de 226 lt por 1 de 520 lt y el servicio sigue contando con 1 refrigerador de capacidad 226 L no acorde a lo establecido, así mismo, se requiere 1 procesador de alimentos de 70 kg/h y se cuenta con 1 procesador de alimentos de 22.22 kg/h por lo tanto no se da cumplimiento a lo aprobado en el oficio; equipos deteriorados: flautas del horno con presencia de oxido y deterioro, 1 congelador de 535 L con desprendimiento de pintura en superficie de puertas y orificio en una de las puertas, la ruptura dificulta hermeticidad del equipo permitiendo fuga de frío, 2 discos del procesador de alimentos 22,22 kg/h de los 5 requeridos con desgaste en sus ejes, 1 puesto de la estufa con generación hollín y el quemador se encuentra desajustado; utensilios deteriorados: 1 jarra con deterioro con presencia de abolladuras, 1 balde plástico roto y 2 coladores rotos en mal estado; no se cuenta con 1 termómetro de frío y 1 termómetro de calor disponible para entidades que lo requieran.

El establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento corresponde a CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (32%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidencia que el contratista presentó el oficio CRF-1593-2025 con fecha del 08/10/2025 en donde propone reemplazo de equipos e instalación de: 13 puestos de cocción, 1 sartén basculante de 100 L, 2 sartenes basculantes de 150 L, 2 planchas de asar, 1 marmita de 150 L y 1 horno de 6 bandejas en reemplazo de los 14 puestos de cocción establecidos en el anexo 5, no obstante, no se encuentra instalado 1 sartén basculante de 150 L el cual encuentra almacenado en el área de Fruver, así mismo, no se presentan las fichas técnicas del cuarto de refrigeración y congelación, lo que impide validar la capacidad de los equipos propuestos en reemplazo de 4 refrigeradores de 520 L y 4 congeladores de 530 L. Se evidencia equipos con inadecuado funcionamiento: 3 puestos de cocción con fistos tapados y llama baja, 3 puestos con combustión ineficiente (llama amarilla), 1 marmita sin tapa, 1 cuarto de refrigeración con temperaturas fuera del rango (11,2–12,7 °C vs 4 °C ± 2 °C), 1 cuarto de congelación con tubo de evaporador deteriorado, fugas de agua y condensación de hielo; menaje deteriorado así: 8 calderos con exceso de carbono (2 sin manijas), 1 contenedor de agua con hendiduras, 4 contenedores de bebida sin tapa, 6 de 13 ollas con hendiduras y

manchas negras, uso de Tabla morada para porcionado la cual debe ser de color café o beige de acuerdo a lo establecido en la OTM y 4 carros transportadores con óxido, desprendimiento de pintura y sin puertas laterales.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (85%): En el mes de octubre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 85%, evidenciando que el porcentaje de cumplimiento se mantuvo, con respecto al mes anterior (85%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: CPMSCHO CHOCONTA (95%) y CPMS TUNJA (94%), las principales novedades se deben al suministro de línea en fondo de la bebida avena con leche del tiempo de comida desayuno menú 8, suministro en recipientes no isotérmicos "olla con tapa" y para componente cereal "arepa" en canastilla con bolsatina, no se garantiza la inocuidad y temperatura del producto terminado para CPMSCHO CHOCONTA. Para CPMS TUNJA se presenta incumplimiento en la temperatura de distribución del componente proteico "queso campesino "del tiempo de comida de desayuno, menú 11, debido a que se registra una temperatura de 7.2 °C, incumpliendo con la temperatura establecido en la normativa legal vigente (alimentos en frío: 0 a 4+/-2°C).

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPAMSCAS COMBITA, EPMSC SOGAMOSO y EPMS RAMIRIQUI (89%), EPMSC DUITAMA (83%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (78%), los principales hallazgos fueron: se evidencia de manera reiterada el uso de recipientes no isotérmicos durante la distribución de alimentos en diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), lo cual incumple lo establecido en la OTM y no garantiza la inocuidad ni el mantenimiento de las temperaturas requeridas para los productos terminados. Asimismo, en EPMSC DUITAMA se observa uso inadecuado de guantes negros durante la manipulación de alimentos, toda vez que no se emplean los guantes amarillos establecidos en la OTM para el conteo y manipulación de huevos, lo que representa una desviación de las normas de higiene y manipulación de alimentos. En EPMS RAMIRIQUI se evidencia incumplimiento en las temperaturas de distribución de alimentos en frio, específicamente en el queso campesino de registra una temperatura de 17,3 °C al momento del servido, superando el rango permitido de 0–4 °C ± 2 °C, lo que compromete su inocuidad y conservación. En EPMS RAMIRIQUI se incumple con la temperatura de almacenamiento de contramuestras de los alimentos para el tiempo de comida almuerzo (línea y dieta) del 02/10/25, menú 4, debido a que se registra una temperatura de almacenamiento de 1,5 °C, valor correspondiente a refrigeración y no a congelación acorde a lo establecido en la OTM. Para EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO se presenta incumplimiento en el almacenamiento de las contramuestras de línea y dietas de los menús No. 1,2 y 3 de los días 28, 29 y 30 de septiembre 2025, toda vez que no son dispuestos en recipientes de plástico asépticos con tapa hermética, de acuerdo a lo establecido en la OTM, son almacenadas en bolsas plásticas.

El establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento corresponde a CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (68%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidenció que, para el proceso de producción de arroz, se realiza uso de una bolsa plástica en sartén basculante, generando riesgo de contaminación, ya que la exposición al calor puede provocar la migración de partículas plásticas al alimento, no se da cumplimiento al protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras de línea y dietas, debido a que no se reservan las contramuestras de los componentes establecidos para los cuatro tiempos de comida "desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno", las contramuestras son almacenadas en bolsas plásticas que no son estériles con cierre hermético, así mismo no se lleva registro las mismas; incumplimiento en el gramaje de los componentes para el tiempo de comida cena del 20/10/2025 (menú 8) y el refrigerio nocturno del 21/10/2025 (menú 9), se evidencia gramaje por debajo de lo establecido, para "Carne de res al horno" del tiempo de comida cena del 20/10/2025: 84 g, 91 g y 62 g y pan de queso del refrigerio noctruno del 21/10/2025: 66 g, 67 g y 79 g, cuando lo establecido en la OTM, es una muestra de mínimo 100 g, por alimento en cada tiempo de comida, de manera independiente, por cada preparación; incumplimiento en la temperatura de almacenamiento en congelación de las contramuestras del día 27/10/2025: Arroz blanco (-4,7°C), papa al vapor (-5,3°c), pan de queso (-5,9°c), incumpliendo con lo establecido en la OTM, almacenamiento a menos de -18°C

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (82%): En el mes de octubre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 82%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -3.0%, con

respecto al mes anterior (85%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: EPMSC SOGAMOSO (94%), CPMS TUNJA (93%) y EPMSC DUITAMA (90%), en donde los principales hallazgos fueron: Incumplimiento del oficio E-2025-008918 del 08/08/2025, toda vez que se suministra bebidas de dietas en fondos para el tiempo de comida desayuno, almuerzo y cena, en recipientes no isotérmicos, lo cual no garantiza la inocuidad y temperatura del producto terminado, así mismo no se cuenta con el aval de la nutricionista del operador frente a esta práctica. Para EPMSC DUITAMA se evidencia incumplimiento en la entrega de alimentos acorde a los establecido en el manual de dietas para tiempo de comida refrigerio nocturno, menú No. 11, para 3 dietas Altas en fibra la cual requiere la entrega de panes integrales y se suministra galleta, debido a que no se contaba el alimento requerido; ausencia de soporte de valoración nutricional del PPL Pedro Evangelista Barrera Pinzón con régimen contributivo. Así mismo para CPMS TUNJA se entregan 3 dietas hipoglúcidas del tiempo de comida de desayuno, menú No. 11, con bebida “avena con leche”, la cual fue preparada con leche en polvo azucarada, incumpliendo con el manual de dietas establecido debido a que , se restringe el consumo de azúcar.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (89%), CPMSCHO CHOCONTA (88%), EPAMSCAS COMBITA y EPMS RAMIRIQUI (86%), en donde los principales hallazgos fueron: Incumplimiento del oficio E-2025-008918 del 08/08/2025, toda vez que se suministra bebidas y sopas de dietas para el tiempo de comida almuerzo en recipientes no isotérmicos, lo cual no garantiza la inocuidad y temperatura del producto terminado, esta práctica no se encuentra aprobada por la nutricionista del operador, así mismo, se evidencian fondos, fiambreras y recipientes de icopor sin rotulación para la identificación de las dietas terapéuticas.

Específicamente en EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO se presenta incumplimiento en 9 dietas hipercalóricas e hiperproteicas del servicio, en el TC Refrigerio nocturno menú 4, el cereal correspondiente a pan de queso es entregado en fondos con la línea, lo cual no garantiza que se entreguen las 2 unidades de pan requeridas a cada PPL de la dieta, de acuerdo a lo establecido en el Manual de Dietas Terapéuticas. En CPMSCHO CHOCONTA se presenta incumplimiento en gramajes suministrados para el TC desayuno, menú #8, para un parte de 189 PPL, y 10 dietas de los componentes: proteico "queso campesino", peso esperado 35 g, pesos verificados: 29 g, 29 g, 33 g, 34 g, 33 g, 30 g, así mismo se evidencia incumplimiento en gramajes del componente cereal "arepa", peso esperado 60 g, pesos verificados: 48 g, 48 g, 48 g, 48 g, 44 g, 50 g, 52g, 46r, 51 g, 47g, 47g, 47g, 47g), operador no toma medidas correctivas y así es suministrado a patio, así mismo en visita del 20/10/20205 se evidencia preparación de "avena con leche" para TC desayuno, menú No.8 a 1 PPL con dieta hipoglúcida, con leche en polvo azucarada marca Miramonte registro sanitario RSA-0024002-2023, cuyo aporte proteico es de 18 g x 100 g, no cumple con lo establecido en el anexo 4 que establece suministro de leche de vaca 100% entera en polvo con un aporte proteico 26 g x100 g. No se controla suministro de azucares.

En EPAMSCAS COMBITA Rancho Alta, se emplea pulpa de fruta pasteurizada para la preparación de la bebida jugo de frutos rojos del TC. almuerzo menú 4 incumpliendo lo establecido en la OTM ya que indica pulpa de fruta congelada sin pasteurizar, asi mismo sucede para EPAMSCAS COMBITA Rancho Barne se prepara jugo de mango con pulpa de fruta d “pasteurizada”, para la preparación de la bebida de la cena, menú 13. En EPMS RAMIRIQUI se evidencio que se realiza entrega y distribución de las 8 dietas sin las tapas de las fiambreras. Se observa que no se encuentran las tapas con los correspondientes rótulos, las dietas se entregan en la fiambrera directamente a la PPL sin tapa.

El establecimiento que presentó menor cumplimiento fue: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (57%), en donde los principales hallazgos fueron: Se evidencian intercambios de los componentes de menús en los 4 tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) principalmente suministro de ensalada, plátano, pan, carnes, papas) sin notificación o aprobación en la plataforma K2; incumplimiento en las fichas técnicas de los proveedores ofertados por el contratista, toda vez que se evidencia el suministro de Salchicha en manguera de la marca SANTA FE.

Uso en las preparaciones de leche entera en polvo azucarada marca Miramonte, cuyo aporte proteico es de 17,6 g por 100 g, no se da cumplimiento al anexo 4 y a la O. T. M., en donde indica suministro de leche de vaca 100% entera en polvo (18 g, aporte de 26 g de proteína por 100 g de producto. No se cuenta con acta de concertación de entrega del menú especial del día de las Mercedes, cual se encontraba programado a entregar en el establecimiento, el día 24/09/2025, sin embargo, en visita del 22 y 28 de octubre se presenta acta de concertación en donde no se registra componentes del

menú entregado y fecha de entrega. Así, mismo, no se presenta acta de entrega de menú adicional, el cual se encontraba programado entregar el día 24/10/2025. En visita realizada el 28/10/2025 se evidencian inconsistencias en el registro de entrega de refrigerios nocturnos debido a que se registra la entrega los días 13/10/2025 la entrega de 2 refrigerios con huevo y arepa, el 15/10/2025 2 refrigerios con huevo y el 18/10/2025, 2 refrigerios con arepa, incumpliendo con lo establecido en la OTM, la cual define que los componentes del refrigerio constan de cereal o panificado industrializado, bebida tipo néctar o bebida láctea en caja o bolsa UHT, y fruta entera desinfectada; incumplimiento en el suministro de dietas: sin irritantes gástricos- alta en fibra de la PPL Erika Quitian, la cual restringe la entrega de leguminosas y se evidencia la entrega de sopa de frijol en fondos; dieta semiblanda de la PPL Tania Gómez, la cual restringe alimentos duros se debe entregar proteína porcionada y se suministra una porción de proteína carne de cerdo en filete (104g); distribución de fiambreras y contenedores de icopor para el suministro de dietas sin rótulo, lo que imposibilita la verificación del cumplimiento de la derivación dietaría. Incumplimiento del oficio E-2025-008918 del 08/08/2025, toda vez que se suministra bebidas y sopas de dietas para el tiempo de comida almuerzo en recipientes no isotérmicos, lo cual no garantiza la inocuidad y temperatura del producto terminado, esta práctica no se encuentra aprobada por la nutricionista del operador, así mismo, se evidencian fondos, fiambreras y recipientes de icopor sin rotulación para la identificación de las dietas terapéuticas.

No se cuenta con registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas correspondientes al mes de septiembre para 258 PPL inscritas en el programa de dietas, así mismo no se cuenta con registro para lo transcurrido del mes de octubre (del 1 al 28 de octubre) con una población de 263 PPL inscritos; no se cuenta con soporte de valoración revaloración nutricional para la PPL Samara Carrillo afiliada al régimen contributivo y de la PPL María Yuli Sánchez afiliada al régimen contributivo con 24 semanas de gestación; no entrega de los refrigerios a las 32 PPL gestantes y lactantes el día 28/10/2025, el ultimo registro de entrega corresponde al día (21/10/2025), donde solo se evidencia o relaciona a 25 PPL.; se presenta acta de presentación de ciclos de menú; no obstante, en el documento se describe un ciclo de menú estándar que no corresponde al ciclo actualmente vigente, así mismo, el acta no incluye la fecha de inicio de la prestación del servicio ni los horarios de entrega.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (83%): En el mes de octubre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 83%, evidenciando una disminución en el porcentaje de-6.0%, con respecto al mes anterior (89%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron 100% de cumplimiento fueron: CPMS TUNJA, CPMSCHO CHOCONTA y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, dando cumplimiento a que el contratista cumple con el personal mínimo y perfil requerido acorde al número de ppl de cada establecimiento, entrega dotación completa según la normativa, y se aseguran las buenas prácticas de manufactura e higiene de los manipuladores, incluyendo lavado de manos y uso adecuado de ropa de trabajo.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMS RAMIRIQUI y EPMSC SOGAMOSO (88%), EPMSC DUITAMA (81%), EPAMSCAS COMBITA (76%), donde los principales hallazgos fueron: Para EPMS RAMIRIQUI y EPMSC SOGAMOSO el personal manipulador de alimentos presentan peto roto o realiza uso de delantal o peto en mal estado incumpliendo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente

Para EPMSC DUITAMA el contratista presenta 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, 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. Para EPAMSCAS COMBITA Rancho Barne no se presentan novedades con respecto a la categoría del personal manipulador, para EPAMSCAS COMBITA Rancho Alta se evidencia que los manipuladores de alimentos Edilberto Prada y Casimiro Bentacurt no cuentan con dotación de botas y Juan capacho no cuenta con la entrega de peto, se observa reiteradamente el uso de dotación en inadecuadas condiciones de limpieza, así mismo, no se realiza lavado de manos con el cambio de cada actividad, debido a que el lavamanos de accionamiento no manual cuenta con flujo de agua de baja presión.

El establecimiento con porcentaje de cumplimiento más bajo corresponde a CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (71%), en donde los principales hallazgos fueron: Para un parte de 1730 PPL, según anexo 9, entre un rango de 1501 a 2000 PPL, se requiere de 1 administrador, el cual no se evidencia en visita haciendo falta, se refiere que el administrador Jader Hernández renunció el 13/10/2025, se requieren 18 manipuladores, en visita se evidencian 12, haciendo falta 6. Adicionalmente, no se evidencia el registro de visitas del profesional de mantenimiento (ALVARO SAIN JAIMES), incumpliendo con la frecuencia establecida en el anexo de estudios previos (una visita semanal). En visitas realizadas antes del día 28/10/2025 se reportó faltante de un ingeniero de alimentos el cual no se encontraba en el establecimiento, debido a que el Ingeniero Sebastián Muñoz presentó carta de renuncia el 29/09/2025, no obstante, en vista del 28/10/2025 se observa la presencia de una ingeniera de alimentos. Le personal manipulador Sofía Gómez, Nelly González, Mireya González no porta peto correspondiente, mientras que Alba Rubiano y Estefanía Matiz utilizan bolsas plásticas como delantal y Estefanía Matiz hace uso de delantal en mal estado (roto).

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (85%): En el mes de octubre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 85%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1.0%, con respecto al mes anterior (86%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% fueron: CPMSCHO CHOCONTA y EPMSC DUITAMA, debido a que el área de alimentación mantiene condiciones adecuadas de limpieza y desinfección en infraestructura, equipos y utensilios. Se gestionan correctamente los residuos y el control de plagas conforme a la normativa, con registros actualizados y sin evidencias de contaminación ni presencia de plagas.

Seguido de EPMSC SOGAMOSO (97%) donde se evidencia que el angeo del área de producción se encuentra con acumulación de grasa, para CPMS TUNJA (96%) se observan 2 angeos de las ventanas del área de producción con presencia de grasa, para EPMS RAMIRIQUI (93%) se evidencia que los techos de las área en general (producción y almacenamiento), se encuentran en inadecuadas condiciones de limpieza con presencia de grasa y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (93%) se observa deficientes condiciones de limpieza en pisos del área caliente, área de producto terminado de ensaladas y con residuos de remolacha en el pido del área de disposición de ensaladas.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPAMSCAS COMBITA (81%), donde los principales hallazgos de la estructura EPAMSCAS COMBITA Rancho Alta corresponde a que se evidencian deficiencias de limpieza e higiene en diferentes áreas como el angeo de la puerta de carnes con acumulación de residuos por mala instalación, paredes de abarrotes y fruver con manchas, vigas de techo con grasa, cuarto de congelación con hielo en el piso, tanque de agua cercano a marmitas en malas condiciones, equipo de contramuestras con suciedad y área de residuos con bolsas en el piso y falta de recipientes adecuados. Para el caso de EPAMSCAS COMBITA Rancho Barne: durante la inspección del área de producción se evidenciaron deficiencias de limpieza en las partes altas de las paredes y en los techos, donde se observó presencia de hongos. Asimismo, se detectó acumulación de suciedad en la parte externa y trasera de las cuatro marmitas del servicio, atribuida a procesos inadecuados de higienización. En contraste, los pisos del área de producción, del cuarto de prealistamiento de carnes y la plancha se encontraron en adecuadas condiciones de higiene. Finalmente, se identificó la presencia de heces de roedor en el área de equipos en desuso, solicitándose una medida correctiva inmediata; la última fumigación se realizó el 16 de septiembre.

El establecimiento con el porcentaje de cumplimiento más bajo corresponde a CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (65%), en donde los principales hallazgos fueron: Se evidencia que las paredes, medias cañas en área de proceso y burletes de puerta de abarrotes, de cuarto de refrigeración y área de ingreso de materia prima con suciedad, los angeos de extractores de aire del área de almacenamiento de abarrotes y pasillo de cuartos fríos presentan exceso de grasa, así mismo, el piso del área caliente muestra acumulación de carbono y estancamiento de agua en el área de proceso; equipos en inadecuadas condiciones de limpieza: 4 extractores de aire, 1 sartén basculante, 1 horno, 1 marmita y 13 puestos de cocción (estufas) con exceso de grasa y suciedad; disposición de residuos sólidos en canecas sin tapa en contenedores con lavazas ubicadas en el área de procesos, así mismo disposición de bolsas con residuos directamente sobre el piso y mezcla de residuos orgánicos e inorgánicos en los contenedores del área de procesos.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (91%): En el mes de octubre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 91%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -9.0%, con

respecto al mes anterior (100%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron mayor cumplimiento fueron: EPAMSCAS COMBITA (92%) y CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (90 %), en donde los principales hallazgos fueron: para el establecimiento de Combita Rancho alta el personal transportador del vehículo de placas SPN 826 de la empresa Agroalimentos proveedor de fruver, Sebastián Vargas usa uniforme de color oscuro "negro", lo cual incumple con la normatividad vigente Resolución 2674 de 2013.

Para el establecimiento del Buen pastor se evidenció que el vehículo transportador de alimentos fruver de placa NHP 238, no cumple con las condiciones higiénico–sanitarias, además se realiza la disposición directa de los alimentos "hierbas aromáticas, cajas de frutas y verduras" sobre las estibas del vehículo, sin protección adecuada que garantice su inocuidad, dado que no se utilizan canastillas. Adicionalmente se transporta en simultáneo los alimentos con una bicicleta en el mismo espacio.

Durante las visitas realizadas por la interventoría durante el mes de octubre, no se realiza verificación de la categoría de condiciones de transporte de alimentos en los siguientes establecimientos: CPMS TUNJA, CPMSCHO CHOCONTA , EPMSC SOGAMOSO, EPMSC DUITAMA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y EPMS RAMIRIQUI, debido a que durante la visita técnica no se reciben alimentos en los establecimientos y no es posible verificar los ítems establecidos para la categoría.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (89%): En el mes de octubre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 89%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1.0%, con respecto al mes anterior (90%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron 100% de cumplimiento fueron: CPMS TUNJA, CPMSCHO CHOCONTA y EPMSC SOGAMOSO, debido que el operador implementa y mantiene actualizado el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, incluyendo carros transportadores y equipos de medición, los cuales son calibrados y verificados según la OTM. Se lleva registro de temperaturas en equipos de frío conforme a la frecuencia establecida. El contratista cumple con la adquisición de productos bajo la normativa vigente, realiza pagos mensuales de servicios, bonificaciones y ARL con los respectivos soportes. Además, aplica criterios de recepción de materias primas y mantiene un plan de contingencia ajustado al establecimiento. Seguido de EPMSC DUITAMA (96%) y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (91%), en donde los principales hallazgos fueron: no se cuenta con los soportes de pago de bonificaciones de septiembre 2025, no se presentan certificados de calibración de los equipos de medición (termómetros y grameras) según la OTM, además no se cuenta con registro de temperaturas de los equipos de frío y no se tomaron medidas correctivas.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPAMSCAS COMBITA (84%), EPMS RAMIRIQUI (83%) y CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (81%), en donde los principales hallazgos fueron: En EPAMSCAS COMBITA Rancho alta no se cuenta con registro de mantenimiento de los 8 carros transportadores de alimentos, los cuales presentan desprendimiento de pintura y presencia se óxido, así mismo para EPAMSCAS COMBITA Rancho Barne que cuenta con 2 carros distribuidores de alimentos con desprendimiento de pintura y 1 estufa-plancha con falta de 4 perillas de encendido, no se presentan soportes de pagos del mes de septiembre 2025 de proyecto productivo, bonificaciones y servicios públicos.

En EPMS RAMIRIQUI no se cuenta con soporte de calibración de 1 gramera digital de 1000 g y en CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR no se implementa adecuadamente el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos debido a que no se cuenta con soportes de mantenimiento de equipos en mal estado: 6 puestos de cocción de estufas industriales con fistos tapados y cuarto de congelación con baldosas rotas, no se cuenta con soportes de pago del mes de septiembre correspondientes a proyectos productivos, bonificaciones de PPL, ARL ni servicios públicos.

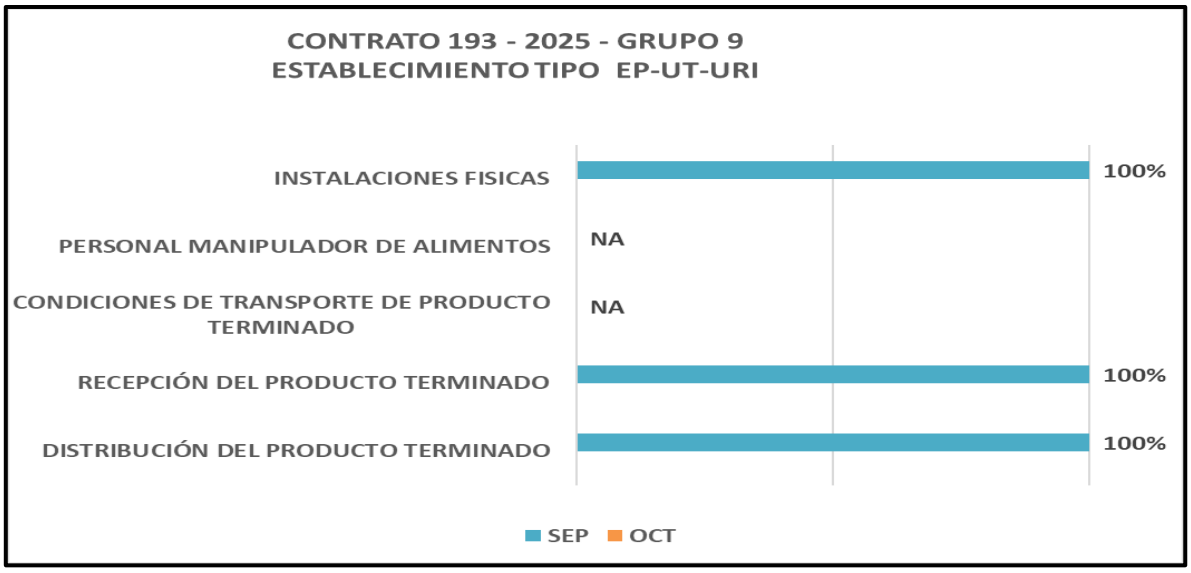
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (96%): En el mes de octubre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 96%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 8.0%, con respecto al mes anterior (88%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron 100% de cumplimiento fueron:

CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, CPMS TUNJA, EPMS RAMIRIQUI, EPMSC DUITAMA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y EPMSC SOGAMOSO, seguido de CPMSCHO CHOCONTA (90%), dando cumplimiento a: las áreas inspeccionadas cuentan con campanas y/o extractores de aire en buen estado, correctamente ubicados y en cantidad suficiente. Las instalaciones presentan barandas donde es necesario y la ventilación es adecuada para evitar la condensación.

Por otro lado, el establecimiento que presentó cumplimiento parcial fue: EPAMSCAS COMBITA (89%), en donde el principal hallazgo se presentó en el establecimiento de Rancho Barne en donde se observó campana extractora del área de marmitas, en inadecuado funcionamiento con deficiente extracción, causando condensación en el área.

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de septiembre de 2025 alcanzado 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, ahora bien, para el mes de octubre de 2025 no es posible realizar verificación en la estación de policía de Chocontá debido a que la visita realizada el 18/10/2025 la interventoría se acerca a la estación de policía con el objetivo de verificar la entrega de los suministros del tiempo de comida desayuno, menú 06, suministrados por el ERON de Chocontá, en donde se realiza entrevista con el Subteniente Jhon Barrios el cual informa que la estación para el día de la visita no contaba con población privada de la libertad, por lo tanto, desde el 23 de septiembre de 2025 no se ha recibido alimentación. Asimismo, se entrevistó a la representante del Grupo 9, Auxiliar Administrativa Andrea Serrano Jiménez, quien ratifica la información suministrada por el representante de la estación y manifiesta que el operador se encuentra a la espera de una nueva solicitud para reactivar el suministro de alimentación, declarando la visita como fallida.



En la gráfica anterior se muestra que no es posible realizar un comparativo con respecto al periodo del presente informe (octubre de 2025), por lo ya mencionado en líneas anteriores.

2.2.10 GRUPO 10

2.2.10.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de octubre 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 %	5 meses y 14 días.	La interventoría realiza en campo el día 20/10/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1 Mezanine el acceso es complejo, poco espacio para su operación, poceta deteriorada, baldosas en zona de preparación desprendidas. **Seguimiento**: se evidencia que esta es un arreglo de mayor cuantía para mezanine y poceta se evidencia baldosas aun desprendida en área de proceso. 1.2 Paredes presenta desprendimiento de pintura - roturas en zona de almacenamiento y preparación puesta principal desgastadas. **Seguimiento**: se evidencia pared con falta de resane, puerta oxidada en parte inferior. 1.3 Instalaciones eléctricas deterioradas visibles desprendimiento área recepción – preparación, mallas ventilación averiadas. **Seguimiento**: se evidencian angeos con deterioro en área proceso y almacenamiento. 1.4 Oxido en los desagües sin rejillas en sifones. **Seguimiento**: se evidencia que 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 con cinta. **Seguimiento**: el equipo de frío con deterioro en pintura y sin manijas 3.2 Presenta 3 exámenes de aptitud ocupacional, son 5 manipuladores de alimentos, 3 certificados de manipulación. **Seguimiento:** se evidencia que ya

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. 4.1 Almacenamiento incorrecto en área de mezanine falta rotulación de producto abarrotes en mezanine. **Seguimiento**: se evidencia materia prima rotulada en área de almacenamiento. 4.4 Almacenamiento en el área de mezanine inadecuado son rotulo producto abarrotes. **Seguimiento**: se evidencia que se tiene un buen almacenamiento en área de abarrotes. 5.2 Trampa de grasa sucia con mal olor realizar mantenimiento cada 8 días. **Seguimiento**: presenta fotos y acta de mantenimiento 14-10-25 del lavado de tanque.
EPMSC ANSERMA	2025-09-02	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79 %	2 meses y 3 días.	La interventoría realiza en campo el día 20/10/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1. Angeo puerta de entrada área de proceso con angeo 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. **Seguimiento:** angeo de puerta de entrada se instaló uno nuevo, los angeos del sistema ventilación no se ha realizado el cambio correspondiente, se instalaron los protectores entre piso y puerta en los 2 accesos al servicio. 1.2. Pisos con baldosas deterioradas, uniones entre pared y piso no son redondeadas (parcialmente tiene mediacañas plásticas, desprendidas y deterioradas), puertas presentan oxidación en la parte inferior. **Seguimiento:** los pisos presentan a la fecha baldosas y guarda escobas en algunas partes con alto grado de deterioro, las puertas de acceso se les realizó mantenimiento correctivo donde se les retiró el óxido y fueron pintadas. 1.3. Techos con pintura deslucida. Abertura con acumulación de grasa. **Seguimiento:** a la fecha la pintura del techo se presenta deslucida, las

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					aberturas actuales de los sistemas de protección de los ventiladores tienen presencia de grasa, el Contratista solicita mantenimiento a los extractores y poder realizar la limpieza correspondiente. 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. **Seguimiento:** pocetas y lava traperos separadas físicamente, el servicio no cuenta con el mínimo de áreas requeridas la cual es un área improvisada y no se tiene lugar donde colocar los implementos de aseo izados, es de mencionar que el servicio tampoco se cuenta con área de vestier, ni de lockers, no se tiene dispuesto un dispensador de toallas desechables. 2.1. Mesones presentan desprendimiento de baldosines. **Seguimiento:** se realizaron las adecuaciones pertinentes del mesón de servicio. 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. **Seguimiento:** se realizaron las capacitaciones respecto al proceso de limpieza y desinfección de las diferentes áreas y utensilios, no se evidencia alimentos de diferentes tipos almacenados juntos en las diferentes áreas de almacenamiento. 5.2. Se observan desagües al interior del área de procesos en puertas de entrada sin rejilla. **Seguimiento:** se evidencian las rejillas de los desagües del interior del área de preparación, no se evidencian las rejillas de los desagües de las entradas al servicio. 5.3. No cuentan con recipiente adecuado para disposición temporal de residuos sólidos al interior del área de proceso (recipiente de tapado no manual). **Seguimiento:** se evidencia colocación de recipiente de residuos de accionamiento no manual en el área de proceso.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.4. Se observa presencia de artrópodo (cucaracha en área de recepción). **Seguimiento:** el Contratista realizó nuevo proceso de fumigación el día 09-09-2025 realizado por fumigaciones Prosperar.
EPMSC ARMENIA	2025-10-17	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	70 %	19 días.	La interventoría realiza en campo el día 30/10/2025 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 humedad en zona de almacenamiento preparación y ensamble. **Seguimiento**: se evidencia pared de pasillos con deterioro en pintura en almacenamiento de víveres. 1.3 Tomacorrientes malos desprendidos sin tapa, malla de protección rotas desprendidas. **Seguimiento:** se evidencia arreglo de tomacorrientes sin embargo las mallas aún se encuentran en mal estado. 1.4 Baldosas rotas en lavamanos de accionamiento manual, baño de hombres con fugas de agua. **Seguimiento:** se evidencian baldosas rotas en lavamanos y baño de hombres con fugas de agua. 2.1 Espumaderas, cucharones con agarre de madera, ollas, estufas deterioradas y oxidadas. **Seguimiento:** se evidencia alto grado de deterioro en parte externa de estufas, al igual que menaje usado en proceso. 2.2 Superficie con desgaste y desprendimiento de pintura. **Seguimiento:** se evidencia deterioro de paredes en pasillos y bodegas de almacenamiento de víveres con presencia humedad y desprendimiento de pintura. 3.3 Se evidencia manipulador con tapabocas debajo de la nariz. **Seguimiento:** durante la visita se evidencia buen uso de tapabocas. 4.1 Área de fruver y proteína, falta rótulos. **Seguimiento:** durante la visita se evidencia materia prima rotulada. 4.4 Paredes de área de almacenamiento con manchas, materia prima sin rotular. **Seguimiento**: se evidencian humedades en gran parte de las paredes del rancho, se evidencia materia prima rotulada. 5.2 Se evidencia trampa de grasas deteriorada. **Seguimiento**: se evidencia trampa de grasas con registros, pero deteriorada.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.5. Paredes área de proceso manchadas con aceite pegado. **Seguimiento:** durante la visita se evidencia lavado de paredes y buenos procesos de limpieza y desinfección.
EPMSC CALARCÁ	2025-10-22	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83,5 %	14 días.	La interventoría realiza en campo el día 23/10/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1El establecimiento no impide el ingreso de plagas se observan entre luces en la puerta de ingreso. **Seguimiento:** se evidencia puerta de ingreso al rancho sin barrera de protección. 1.2 Se evidencian sifones sin su debida protección. **Seguimiento:** no se evidencian mallas de protección en sifones den área de proceso. 1.3 Se evidencian techos de la entrada del área de lavado de menaje con abertura, extractor de ventilación sin malla de protección, tomacorrientes eléctricos con cables expuestos y no están ajustados, lámpara no está bien instalada. **Seguimiento:** sección del techo en área lavado de menaje desprendido, extractor sin malla, cables y tomacorrientes en mal estado, lámpara de área de proceso desprendida a un costado. 1.4 No cuentan con toallas desechables o sistema automático para secado de manos. **Seguimiento:** no se cuenta con sistema automático para secado de manos, se cuenta con toallas desechables. 2.1 Se evidencian equipos y utensilios con falta de mantenimiento, estufas, mesas y utensilios, cabos de madera en utensilios de aseo. **Seguimiento:** se evidencia estufas deterioradas, cabos de madera fueron retirados. 3.3 Se evidencian delantales de operarios en estado de deterioro, auxiliares de cocina sin dotación. **Seguimiento:** se evidencian delantales deteriorados y auxiliar de proceso sin dotación. 5.3 Se evidencia empozamiento de agua en la entrada de ingreso a shut de basura. **Seguimiento:** los cárcamos del desagüe no evacuan correctamente. 5.5 Se evidencia suciedad en canastillas usadas en el proceso, no se cuenta con sistema de medición de desinfectantes y rótulos. **Seguimiento:** durante la visita no se evidencian canastilla sucia, no se cuenta con rótulos para insumos químicos.
					La interventoría realiza en campo el día 6/10/2025 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC MANIZALES	2025-07-09	FAVORABLE	90,5 %	3 meses y 27 días.	bodega de materias primas está al final del proceso. **Seguimiento:** se evidencia que debido a las falencias de infraestructura que presentan el ERON, aún persiste la situación en el área de almacenamiento, sin embargo, el operador establecerá procedimientos que eviten el cruce de procesos. En cuanto al ingreso de plagas el operador ha implementado el uso de angeos o malla, pero debido a aberturas extensas propias de la infraestructura se dificulta tener un control total e impedimento del ingreso de plagas. El operador planteó como plan de mejora oficiar al establecimiento por arreglo de mayor cuantía. 1.2 Se evidencia deterioro de pintura en paredes y techos, se evidencia problemas de humedad 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 mayor cuantía en el área de almacenamiento y todas las áreas del servicio. 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 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 de deterioro de pintura en techos, el operador manifiesta que es una adecuación de mayor cuantía y realiza gestión ante la dirección del establecimiento, dentro del plan de Mejora se anexa oficio de solicitud de intervención de infraestructura. 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 el personal manipulador de alimentos. Se evidencia un lavamanos de accionamiento no manual al comienzo del proceso. **Seguimiento:** debido a la falencia de espacios propios de la edificación no se cuenta con batería sanitarias, vestidores y lockers para el personal manipulador de alimentos, como seguimiento al plan de Mejora se evidencia oficio de intervención de infraestructura. 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 siguen presentando

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					utensilios como ollas, sartenes con alto grado de deterioro, el Operador aporta cotización, pero a la fecha no se ha realizado la reposición. 4.4 Se evidencia falta de señalización en bodega de materias primas. Se evidencia deterioro de pintura en área de almacenamientos. **Seguimiento:** Se sigue presentando el deterioro en la pintura de dicha área, 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 en dichas áreas, se evidencia área de almacenamiento señalizada, dentro del plan de mejora se tiene el oficio donde se describe la subsanación del requerimiento.
EPMSC PACORA	2025-06-10	FAVORABLE	95 %	4 meses y 26 días.	La interventoría realiza en campo el día 22/10/2025 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, se evidencia que el operador realiza mantenimiento de menor cuantía en la pared que presentaba humedad (resane y pintura) 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 %	3 meses y 16 días.	La interventoría realiza en campo el día 1/10/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2 No se evidencia uniones redondeadas entre pisos y paredes en el área de almacenamiento; deterioro en piso área de preparación en caliente. **Seguimiento:** se evidencia operador no ha realizado mantenimiento, paredes y pisos no cuenta con unión de forma redondeada entre ellos en área de almacenamiento. 1.3 Se evidencia techo con abertura, faltante unión de forma redondeada. **Seguimiento:** se evidencia que no se presenta ninguna abertura entre el techo y la pared del servicio. 1.4 No se cuenta con vestidores y casilleros, se utiliza baño del patio 3. **Seguimiento:** se evidencia que el servicio no cuenta con espacio para vestidores, lockers y tampoco cuenta con servicios sanitarios independientes, por eso utiliza los del patio 3. 5.3 Se evidencia recipientes de almacenamiento residuos sólidos con función manual. **Seguimiento:**

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Operador cuenta en el servicio con canecas de accionamiento manual (levantar la tapa) para almacenamiento de residuos sólidos.
EPMSC PEREIRA	2025-09-04	FAVORABLE	90 %	2 meses y 1 días.	La interventoría realiza en campo el día 28/10/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 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. **Seguimiento:** no se han realizado traslado de áreas. Las áreas continúan asignadas de la misma manera. 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. **Seguimiento:** no se han realizado adecuaciones frente a las observaciones dejadas por el ente de control. 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. **Seguimiento:** no se han realizado adecuaciones frente a las observaciones dejadas por el ente de control. 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. **Seguimiento:** no se han realizado adecuaciones frente a las observaciones dejadas por el ente de control. 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. **Seguimiento:** no se han realizado adecuaciones frente a las observaciones dejadas por el ente de control.
					La interventoría realiza en campo el día 8/10/2025 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 evidencia que el Operador subsanó la novedad mediante el emboquillado de las ranuras de la pared del área de preparación

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC RIOSUCIO	2025-07-04	FAVORABLE	90 %	4 meses y 1 dias.	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 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 medición de 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 29 día.	La interventoría realiza en campo el día 1/10/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1El 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 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 el 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 evidencian las distancias requeridas entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación que facilite el acceso para la inspección, mantenimiento y la limpieza y desinfección.
EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2025-03-12	FAVORABLE	90 %	4 meses y 27 dias	La interventoría realiza en campo el día 2/10/2025 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 y que las uniones entre pared y pared no tienen la forma redondeada que faciliten los procedimientos de limpieza y desinfección, se evidencian paredes con desprendimiento de pintura en todo el servicio 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 rota por una nueva, se siguen presentando los inconvenientes

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					para los procesos de limpieza y desinfección por la altura que tiene el techo. 2.1 Se observan estufas con bases deterioradas oxidadas, neveras y congeladores despintados, oxidados algunos inclusive en la parte interna, puertas en mal estado. **Seguimie**nto: se evidencia estufas con bases deterioradas, sin embargo, se evidencia el cambio de una estufa de 3 puestos por una nueva, además se evidencia el ingreso de 3 congeladores nuevos por parte del contratista y el retiro del congelador en mal estado. 2.2 Se observa tabla de picar en alto estado de deterioro, así como el menaje en el cual se realiza la entrega de los alimentos a los PPL. **Seguimiento**: se evidencia cambio de tablas de picar por nuevas, de color rojo amarillo y blanco, se evidencia entrega de menaje a las PPL.
ERON MANIZALES RM	2024-06-12	FAVORABLE	90 %	1 año, 4 meses y 24 días.	La interventoría realiza en campo el día 29/10/2025 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. 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
				.	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 %	2 mes y 8 días.	La interventoría realiza en campo el día 28/10/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2. Paredes del área de almacenamiento, producción, área de procesos, área de preparación, área, preliminares, área de almacenamiento, de materia prima, presentan humedades y desprendimiento de la capa superficial, pisos con fisuras y grietas. **Seguimiento:** el operador realiza mantenimiento de pintura y adecuación a las paredes, 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 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,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 continuado. 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 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. **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.

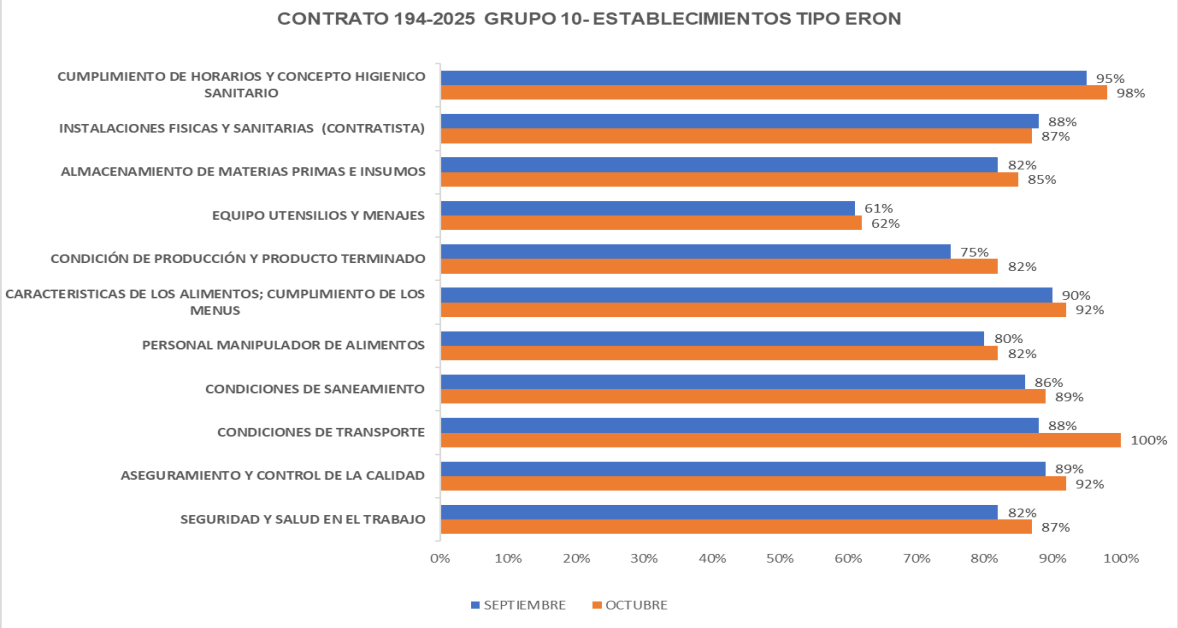
Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de octubre de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y Seguimiento, al operador

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 70% y 83,5%. Así mismo, encontramos que en un (1) establecimiento la vigencia del concepto sanitario es superior a un año; el cual corresponde a ERON MANIZALES RM, con concepto sanitario favorable de fecha 12 de junio de 2024, sin embargo, es necesario mencionar que este establecimiento cuenta con el soporte correspondiente de la gestión realizada ante la secretaria de salud municipal, para la renovación del concepto. Por otra parte, para el mes de octubre se realizó la renovación del concepto sanitario en los establecimientos de EPMSC ARMENIA, el día 17/10/2025, el cual obtuvo concepto sanitario favorable con requerimiento y porcentaje de cumplimiento del 70 % y, en EPMSC CALARCA el día 22/10/2025, con concepto sanitario favorable con requerimiento y porcentaje de cumplimiento del 83,5 %. 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 octubre 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 octubre 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 86%, creciendo 3% respecto a septiembre, aun así se mantiene en un nivel de conformidad de cumplimiento parcial de las obligaciones por parte del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1.CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO; Para el corte del presente informe la categoría obtuvo un cumplimiento general del **98%,** aumentando en un 3% el promedio con relación al cumplimiento del mes de septiembre, para el presente informe se registra cumplimiento del 100% frente a los horarios de entrega de los alimentos en 12 de los 13 establecimientos correspondientes a este grupo, siendo ERON MANIZALES RM, el único que obtuvo un promedio de cumplimiento del 67%. Los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente (CHS) o la respectiva gestión de solicitud de visita ante la secretaria de salud, sin embargo, en el caso del establecimiento ERON MANIZALES RM, se presenta afectación en este ítem, debido a que se requiere se realice una nueva gestión ante la secretaria de salud, para la obtención del nuevo concepto sanitario en este establecimiento, debido a que la gestión actual esta desde el 29/05/2025.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: En el periodo de octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **87%,** presentando un decrecimiento del 1%, respecto al periodo del mes de septiembre. El establecimiento con menor cumplimiento es EPMSC ARMENIA, con 68%, seguido de EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con 72%, así mismo los establecimientos, EPMSC PENSILVANIA, ERON ARMENIA RM, EPMSC CALARCA, ERON PEREIRA RM, EPMSC ANSERMA Y EPMSC PEREIRA, se obtuvieron cumplimientos entre el 76% y 88% y, los establecimientos restantes del grupo promediaron entre 94% y 100%. Para el corte del informe el ítem de mayor afectación y que presento un cumplimiento del 16%, 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 ARMENIA RM, se evidencia en el área de producción, pared sin 8 baldosas; en pared de poceta de lavado sin dos baldosas; no se realizar mantenimientos, se evidencia pared del área de almacenamiento con desprendimiento de pintura, en EPMSC ANSERMA, se evidencian medias cañas plásticas desprendidas y deterioradas en el área de producción; en EPMSC ARMENIA, se evidencia paredes de pasillo, áreas de almacenamiento, bodegas de víveres y fruver, proteicos, pasillo hacia área de producción con presencia de humedad, desprendimiento de pintura; en EPMSC CALARCA, se evidencia techo en área de proceso, sin una sección ya que se encuentra desprendida; la bodega externa cuenta con paredes, techos, pisos con alto grado de deterioro; así mismo en EPMSC MANIZALES, se evidencia en la poceta de lavado de menaje 12 baldosas quebradas con alto grado de deterioro; en EPMSC PENSILVANIA, se evidencia desprendimiento de pintura y faltante de proceso de pintura en columna del techo del área de prealistamiento de materia prima (tubérculo), adicionalmente las esquinas de los bordes del muro que divide la cocina del área de prealistamiento presenta baldosas rotas de la misma forma se evidencia huecos con faltante de emboquillado en las esquinas donde se unen las paredes en esta área. Se evidencia en las paredes faltante de tapa de seguridad donde están ubicadas las llaves de las pipetas de gas. Con respecto al piso se evidencia faltante de emboquillado en área de estufas, el piso donde se encuentra la licuadora y están ubicadas las escaleras de acceso al área de almacenamiento de abarrotes presentan oxido. Todos estos arreglos son de menor cuantía; en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, se evidencian 16 baldosas rotas en el piso del área de lavado, dejando a la vista piso poroso que no garantiza los procedimientos de limpieza y desinfección; en ERON MANIZALES RM, se sigue evidenciando deformidad en el techo del área caliente, del área de cocina e igualmente en el área de preparación, hay paredes con desprendimiento de material; finalmente en ERON PEREIRA RM, se evidencian paredes con desprendimiento de material o pintura en las paredes del pasillo de las cavas, pared bodega abarrotes, pared área de almacenamiento

canastillas. En el caso del establecimiento EPMSC PÁCORA, este presento un cumplimiento del 50% y presento afectación con respecto a que a la fecha no se ha realizado mantenimiento menor a la pared con presencia de humedad en el área de almacenamiento y en EPMSC RIOSUCIO se presente cumplimiento del 100% para este ítem.

Otra de las variables que presentó mayor afectación en esta categoría y que obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 58%, es la relacionada con la gestión que debe realizar el contratista con respecto a los mantenimientos correctivos menores (pintura o resane) de ventanas, marcos, puertas, estanterías, se encuentran en buen estado. Las aberturas cuentan con su respectiva protección evitando el ingreso de plagas o cualquier otro contaminante, evidenciándose que en el ERON ARMENIA RM, la 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; en EPMSC ARMENIA, se evidencian 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; en EPMSC PENSILVANIA, se observa que la puerta de baño de hombres, (habilitado por el centro penitenciario en patio de rancheros para el operador) esta con presencia de corrosión, partida, con faltante de mantenimiento; de igual forma en EPMSC RIOSUCIO se evidencia que la ventana del pasillo de ingreso al servicio, presenta angeo roto y marco con presencia de óxido, representando riesgos de ingreso de plagas e incumplimiento de condiciones sanitarias; en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, se presentan puertas con óxido y marcos de puertas con óxido, en puerta de ingreso y puerta de bodega; ya para finalizar en ERON PEREIRA RM, se evidencia que se siguen presentando manchas por óxido en los marcos de las ventanas.

3.ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS; Para el corte del informe de octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **85**%, con un crecimiento del 3% respecto al informe del mes de septiembre, el cual estuvo en 85%. El establecimiento de menor cumplimiento para este informe corresponde a ERON ARMENIA RM con 72%, seguido de la EPMSC PEREIRA con el 75% de cumplimiento, EPMSC ARMENIA con 81% y EPMSC CALARCA Y ERON PEREIRA RM, cada uno con el 82% de cumplimiento; los establecimientos EPMSC MANIZALES Y EPMSC PENSILVANIA, obtuvieron porcentajes de cumplimiento del 95% y 100 %, los seis (6) establecimientos restantes del grupo promedian entre 86% 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 un aumento en el porcentaje de cumplimiento con relación al mes anterior, pasando del 10% al 18%, se afectaron 10 de los 13 establecimientos de este grupo con 0%, mientras que EPMSC CALARCA Y EPMSC MANIZALES, se obtuvieron promedios de cumplimiento del 50% y solo en EPMSC PENSILVANIA se logró obtener el 100% de cumplimiento. Para el periodo de octubre 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, quesos marca Andinalac, carne de res marca Frigo carnés, arepas Ricampo, carnes de cerdo Marca Bros Tauro y Nutrialimentos, galletas de leche marca De lechitas, leche en polvo marca Miramontes, Mana y Nutralac, Margarina Gustosita, Huevos el Rio, Aceites Deliaceites y Pon Life, Panela JC, Azúcar Carecol y La Cabaña, Sal Reina Blanca, Avena Molida La Granja, Salsa Soya Ideal, Arveja Carecol y Paisano. Dentro de los establecimientos que se encuentran afectados en este ítem, el que presenta mayores incumplimientos es EPMSC PEREIRA, dentro del cual se evidencian en bodega productos que no están en los listados de proveedores ofertados y socializados a la interventoría, encontramos: aceite Deli aceite, arepas Ricampo, leche en polvo Mana, azúcar Carecol, panela JC, aceite pon Life, azúcar la cabaña, sal reina blanca, avena molida la granja, salsa de soya ideal. A pesar que cuentan con la ficha técnica correspondiente, en EPMSC ANSERMA, se evidencia queso marca Andinalac, para los cuales las fichas técnicas evidenciada no se encuentran dentro del listado de proveedores; en EPMSC ARMENIA Se evidencian arepas marca Ricampo, margarina marca Gustosita, Practis y huevos el Rio, los cuales no están relacionadas en el listado de proveedores; en ERON MANIZALES RM se evidencian arepas marca Ricampo, carne de cerdo Bos Taurus y leche en polvo Miramontes, las cuales no se encuentran en el listado de proveedores ofertados; en EPMSC CALARCA, se evidencia arepas Ricampo y carne de cerdo marca Nutrialimentos para las cuales las fichas técnicas no se encuentran dentro del listado de proveedores, en EPMSC PÄCORA se evidencia ficha técnica del pernil de pollo marca Avipollo. sin embargo, esta marca no se encuentra en el listado de proveedores ofertados, es como

también que se evidencia que el queso campesino marca Andilac con registro Invima RSA-0024651-2023 tampoco se encuentra dentro del listado de proveedores y no tiene su respectiva ficha técnica.

Por otro lado, se reitera el hallazgo relacionado con el cumplimiento en la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario, las cantidades establecidas en la minuta patrón y los proveedores ofertados en los establecimientos de EPMSC PEREIRA y ERON PEREIRA, donde no se evidencia el almacenamiento de los componentes requeridos para la totalidad de los partes durante el seguimiento en campo (proteína y fruver y energético), lo que ocasiona la realización de diversos intercambios durante el ciclo, así como el incumpliendo con el plan de compras ya que al verificar contramuestras, se observa que no se tenían pescado para el menú 4 tiempo de comida almuerzo y se entrega carne de cerdo, para un parte de 1072 PPL.

Se registran también en los establecimientos ERON ARMENIA RM y EPMSC CALARCA, la 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.

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, cuentan con el rotulado y etiquetado establecido, se observa almacenamiento de alimentos sin riesgo de contaminación, los alimentos enlatados están buenas condiciones, se cumple con la adecuada aplicación del método PEPS, 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 octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **62%,** aumentando en un 1% en el promedio respecto al informe del mes de septiembre.

Los establecimientos que obtuvieron el menor cumplimiento fueron EPMSC PEREIRA con el 43%, seguido de EPMSC ARMENIA con 47%, EPMSC CALARCA con 48% y prosiguen los establecimientos ERON ARMENIA RM, ERON MANIZALES RM y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, con el 50, 53% y 60% respectivamente, el resto de los establecimientos promedia entre el 67% al 100%. 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 9% en el mes de septiembre al 6% en el mes de octubre, y sobre la cual se afectó con 0% a 12 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; manteniéndose en el 11% para el mismo periodo antes mencionado, presentando afectación en 7 de los 8 establecimientos verificados con el 0% de cumplimiento. El contratista para el periodo informado no cumple con el requerimiento en las siguiente 2 categorías, las cuales cumplieron en un 35% frente a qué; los equipos, los cuales deben ser de materiales inertes y resistentes a la corrosión, sin desprendimiento de pintura y de fácil limpieza y desinfección, el cual presenta incidencia en 8 de los 13 establecimiento pertenecientes a este grupo, con el 0%, siendo EPMSC MANIZALES, EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO, ERON MANIZALES RM Y ERON PEREIRA RM, los que obtuvieron cumplimientos del 100%, 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 y básculas de piso de 200kg y, el otro ítem que presenta el mismo porcentaje de cumplimiento que la categoría antes mencionada es el relacionado con el buen estado, libres de deterioro, los utensilios y menajes, que sean de materiales inertes y resistentes a la corrosión, las pinturas no desprendibles, fáciles de limpiar y desarmar, se encuentran incidencia en 7 de los 13 establecimientos con el 0% de calificación; en tanto EPMSC ANSERMA, EPMSC PÁCORA, EPMSC

RIOSUCIO, EPMSC SALAMINA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL Y ERON PEREIRA RM obtiene un cumplimiento del 100%. Así mismo se pudo verificar que en 6 de los 13 establecimiento, 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 octubre, se evidencia un aumento en el cumplimiento de los equipos de refrigeración y congelación en funcionalidad y cantidad, pasando del 68% de cumplimiento en el mes de septiembre al 79% en el mes de octubre, al cumplir en 11 de los 13 establecimientos, siendo el EPMSC PEREIRA, afectado con el 0% de cumplimiento y EPMSC CALARCA, con el cumplimiento del 50%, 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 octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **82%,** creciendo en un 7% con relación al promedio obtenido en el mes de septiembre. El establecimiento de menor cumplimiento fue EPMSC PEREIRA con 69%, seguido de ERON PEREIRA RM con 75%, prosiguen los establecimientos EPMSC CALARCA con 78%, EPMSC ARMENIA con 80%, ERON ARMENIA RM con 83%, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con 85%, EPMSC ANSERMA y EPMSC PENSILVANIA con el 88% cada uno, EPMSC RIOSUCIO Y EPMSC SALAMINA con el 89% cada uno, los 3 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 EPMSC PEREIRA, ERON PEREIRA RM, registrándose en este primero, hallazgos debido a que no se cumple con los rangos de temperatura segura calientes de mayores a 60°C el huevo cocido registra 31.8°C fuera del rango seguridad; no se cumple con los rangos de temperatura seguras para los productos fríos que deben registrar 4°C más o menos 2°C la avena registra 23.5°C y las ensaladas 23.3°C fuera del rango; no se cuenta con utensilios estandarizados para el servidor de los alimentos; no se cuenta con recipientes isotérmicos para la entrega los alimentos se utilizan canastillas con bolsatina, ollas y canecas plásticas que no garantizan la conservación de la temperatura y garanticen la inocuidad, todos los componentes de dieta son enviados en fondos huevo cocido arepa asada fruta, bebidas calientes, se evidencia en la verificación del protocolo de toma de contramuestras, qué varias muestras se encuentran bajas de peso para el menú 10 tiempo de comida de almuerzo componente proteico cerdo, donde las tres contra muestras están por debajo del gramaje solicitado 100 gramos. Se evidencia muestra 1- 73 gramos, muestra 2- 80 gramos muestra 3- 72 gramos, incumpliendo con el gramaje establecido en la OTM, así como contramuestras sin rotular de los días 12 y 13 de octubre, para todos los tiempos de comida; las cuales no están almacenadas en recipientes plásticos asépticos, que garanticen su inocuidad; para el caso de ERON PEREIRA RM, los hallazgos evidenciados son que no se cumple con los rangos de temperaturas seguras calientes que deben registrar más de 60°C, pero el plátano cocido registra 40.8°C, la carne cocida 38.3°C, para el rango de seguridad de productos fríos la temperatura debe registrar 4°C más o menos 2°C y la ensalada registra 11.3°C y el jugo de fruta 7.9°C fuera del rango de seguridad para el menú 10 tiempo de comida cena, no se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados para el ERON y dietas, menú 10, parte 127 PPL y 52 dietas, se evidencia servido a mano, se evidencia que no se cuenta con fondos que sean isotérmicos para la distribución de los productos terminados y de dietas los cuales garantizan la inocuidad y temperatura de los alimentos, se entregan todos los componentes en fondos del desayuno, y canastilla con bolsatina, tarros plásticos y jarras. Él contratista no realiza la entrega de los utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes en los establecimientos de EPMSC PEREIRA y ERON PEREIRA RM, así mismo no cumple en los ERON

ARMENIA RM Y EPMSC ARMENIA, 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, se almacena en contacto directo con el congelador, así mismo se evidencian contramuestras sin la adecuada rotulación y con bajo peso), para este mismo ítem de contramuestras en el EPMSC PEREIRA se obtiene cumplimiento del 60% y, el restante de los establecimientos cumplieron a cabalidad con el 100%.

De forma general se registra que el contratista cumple, al no registrarse reporte de devolución de productos por parte de la PPL, por falencias presentadas por el contratista; el suministro de raciones terapéuticas en empaques desechables, 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 octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **92%,** aumentando en un 2% en el promedio respecto al informe del mes de septiembre. El establecimiento de menor cumplimiento es la EPMSC PEREIRA con 76%, seguido de los establecimientos ERON PEREIRA RM con el 84%, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, con el 86% y EPMSC ARMENIA con el 89%, el resto de los establecimientos promedia entre el 91% y 100%. Para este informe la variable de menor cumplimiento que obtiene un 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, los rótulos se encuentran ilegibles, siendo los establecimientos de EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL Y ERON PEREIRA RM, los de mayor incumplimiento por obtener 0% en su calificación, el resto de establecimientos cumplieron al 100%. Así mismo se registra afectación en 2 establecimientos con el 0% de cumplimiento, por causa de intercambios realizados y que no cuentan con la respectiva aprobación en el sistema K2, al evidenciarse que para el almuerzo menú 9 se intercambia yuca por papa cocida no se contaba en bodega con yuca; se presenta intercambio para el tiempo de comida almuerzo menú 10 para un parte de 127 PPL parte general, 21 dietas consumen chicharrón, 31 restantes se les entrega huevo, según su dieta; para el tiempo de comida cena menú número 5 se intercambia cazuela de lentejas por cazuela de blanquillos, no se tienen en bodega las lentejas para la preparación; en el tiempo de comida desayuno menú #4, se intercambia arepa asada por pan blanco. Así mismo se observa que para el tiempo de comida almuerzo, se lleva a cabo el intercambio de la proteína menú #4 donde se entrega carne de cerdo en reemplazo de pescado frito, se realiza la notificación al k2 al momento de llegar la interventoría al establecimiento, los establecimientos que obtienen esta calificación son EPMSC CALARCA y ERON PEREIRA RM.

Para este corte de octubre también se registra afectación del 0% de cumplimiento en el establecimiento de EPMSC PEREIRA, al no cumplir con la alimentación dietaría según manual de dietas, al entregan todos los componentes de las dietas en fondos que no son isotérmicos, no están rotulados de acuerdo a la derivación, para ser distribuidos en patios, para 100 dietas desayuno menú 6; se evidencia que no se cumple con la dieta hipo grasa ya que se entrega una (1) porción de pollo cocida con piel y el manual especifica que para la hipo grasa el pollo y pescado debe ir sin piel; se entrega bebida jugo de naranja y avena en leche para 4 PPL con dieta hipoglucida, sin controlar los niveles de azúcar, ya que se entrega el mismo jugo de la ración regular, en fondo sin tener en cuenta los 4 PPL con la dieta antes mencionada. tiempo de comida cena y refrigerio nocturno menú # 2, se entregan todos los componentes de las dietas en fondos que no son isotérmicos, no se cuenta con la rotulación en cada recipiente o fondo según la derivación dietaría para el desayuno menú #8 con un parte de 99 dietas, no se cumple con el manual de dietas terapéuticas (anexo 3), se entrega doble porción de huevo revuelto hecho con aceite para 30 dietas hipo grasas, para el menú #1 tiempo de comida almuerzo.

En el establecimiento ERON ARMENIA RM, se afecta con el 0% el cumplimiento a lo establecido en la OTM, para la población gestante y lactante por no evidenciarse los respectivos soportes de educación para la gestante del centro penitenciario y lo relacionado con las actualizaciones correspondiente del ciclo de menú, debido a que 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, 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 realiza el suministro del menú especial y menú especial adicional, se da cumplimiento a la entrega de refrigerios por remisión, se cumple con el programa de tamizaje nutricional, se cuenta con soportes de revaloración o ajuste o retiro de dietas donde aplique.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; para el corte del informe de octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **82%,** creciendo en un 2% con respecto al informe del mes de septiembre. Los establecimientos de menor cumplimiento son ERON ARMENIA RM y EPMSC CALARCA con el 69%, cada uno, seguidos del establecimiento EPMSC ARMENIA, con un promedio de 70%, el EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, con un 72%, EPMSC PEREIRA, con el 74%, ERON PEREIRA RM, con 84% y EPMSC MANIZALES, EPMSC PÁCORA, EPMSC PENSILVANIA Y ERON MANIZALES RM con el 89% cada uno, los tres establecimientos restantes obtuvieron 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 7 establecimientos de los 13 pertenecientes a este grupo, con cumplimiento del 0% con excepción de EPMSC CALARCA que cumple con el 20% y ERON PEREIRA RM, 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, profesional en mantenimiento, jefe de cocina, nutricionista), 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, ingeniero de alimentos y nutricionista). El segundo ítem de mayor afectación para el periodo del mes de octubre corresponde en contar con el personal capacitado para la limpieza de la campana extractora, evidenciándose de acuerdo con los resultados del mes anterior, aumenta en el cumplimiento de esta variable al pasar del 36% al 44%, en donde los hallazgos se encontraron en ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, Y EPMSC PEREIRA RM con el 0% de cumplimiento, en EPMSC CALARCA, con el 40% y ERON PEREIRA RM con el 50%, los otros dos establecimiento 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, petos rotos, personal sin dotación y botas rotas, uniformes deteriorados, personal manipulador sin dotación completa (auxiliar de proceso), dotación que no es de color clara, los establecimientos con incumplimientos del 0% son ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA, y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, así mismo en ERON PEREIRA RM, el cumplimiento se encontró en el 50%, por cuenta que se evidencia que siguen teniendo petos en malas condiciones 6 en total rotos y manchados, los restantes 7 establecimiento cumplieron en un 100%

Con relación al cumplimiento frente a, si el personal manipulador cuenta con los exámenes médicos anuales, se observa una mejora significativa, debido a que esta categoría pasa de tener un cumplimiento del 75% en septiembre al 90% en octubre, presentando incumplimiento del 0% en el establecimiento EPMSC PÄCORA, al evidenciarse en visita que el manipulador de alimentos José Elivar Londoño Galeano con cédula de ciudadanía 75.051.320, no cuenta con exámenes de laboratorio ni certificado médico para la manipulación de alimentos, el cual entró al servicio desde el pasado 17/09/2025; así como la no evidencia de exámenes de laboratorio, ni certificado médico apto para manipular alimentos para el PPL James Castro con cédula de ciudadanía 75.049.402, quien ingreso al servicio el 12/08/2025; en el caso de EPMSC

CALARCA se cumple con el 50%, debido a que se evidencia el ingreso del auxiliar de procesos Jorge Iván Sepúlveda y a la fecha no cuenta con certificado médico regente apto para manipular alimentos y, los exámenes frotis de garganta KOH de uñas, coprológico, ingreso el 01-10-2025, el resto de los establecimientos verificados obtuvieron el 100% de cumplimiento.

En términos generales el corte de octubre 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, se realiza un adecuado lavado de manos, los manipuladores se encuentra libre de infecciones dérmicas u otras infecciones que puedan contaminar los alimentos y la PPL desarrolla las actividades de manipulación de alimentos, cumpliendo con las horas de trabajo diarias y con el descanso establecido.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; En el informe de octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **89%,** aumentando en un 3% en el promedio respecto al informe del mes de septiembre. El establecimiento de menor cumplimiento es ERON ARMENIA RM con 67%, seguido de EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con 77%, EPMSC ARMENIA con el 79%, EPMSC PEREIRA con el 80% y EPMSC CALARCA con el 85%, el resto de los establecimientos promedia entre el 90% al 100%. La variable de mayor desviación en esta categoría y que obtuvo el 47% de cumplimiento, es la que corresponde al estado de los techos, que se encuentren limpios, sin presencia de hongos, el contratista gestiona la limpieza de acuerdo a lo establecido por la OTM y se llevan registros y estos se encuentran actualizados, en este ítem se presentaron incumplimientos del 0%, en EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON PEREIRA RM y, en el establecimiento EPMSC MANIZALES se cumple con el 33% y en EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES RM su cumplimiento fue del 50%, por la presencia de hongos en techos y alto grado de deterioro de los mismos de las diferentes áreas, desprendimientos de pintura y presencia de grasa y polvo. La segunda variable que presenta una mayor afectación es la relacionada en las visitas realizadas en el mes de octubre con el 61% de cumplimiento, y que obtuvieron porcentajes bajos del 0%, en los establecimientos de ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA 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, cárcamos de áreas de producción que no evacuan el agua adecuadamente, empozamientos de agua en shut de basuras, paredes, pisos, puerta y angeos de la bodega externa presentan alto grado de deterioro, suciedad, desprendimiento de pintura, humedad en paredes, pisos con huecos, grietas, puerta con oxido, desgaste en la pintura, angeos sucios y deteriorados, las paredes del área de pasillos presentan desprendimiento de material, mallas de las ventanas área caliente con acumulación de grasa y polvo, puertas con óxido en la parte baja puerta baños, principal, los 9 establecimientos restantes cumplieron con un 100%.

Por otra parte, se evidencio en los establecimientos como ERON ARMENIA RM, EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA, EPMSC RIOSUCIO Y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, que se presenta afectación con el 0%, en la verificación relacionada 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; por no contar con el soporte correspondiente de que se realiza el lavado del tanque de almacenamiento de agua cada 6 meses. De igual manera se evidencio en el establecimiento de EPMSC ANSERMA, que no se cuenta con la cantidad de recipientes, en número suficientes, que se encuentren identificados de acuerdo al código de colores según establece la OTM, se evidencia que falta la caneca de color blanco para residuos aprovechables, por lo que obtiene calificación del 0% en esta categoría y los otros dos establecimientos de presentaron afectación con el 20% y 50% respectivamente fueron EPMSC PEREIRA, debido a que se evidencian recipientes para la recolección de residuos sin tapa, sin bolsa y en canastillas, no se cuenta con recipientes para la disposición de residuos solo se cuenta con 2, que no tienen rotulación ni bolsas plásticas y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL porque no se cuenta con el número suficiente de recipientes para la disposición de los residuos sólidos, solo se cuenta con dos canecas, no están identificadas.

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 evidencian canastilla sucia con producto almacenado en cuarto de refrigeración, en los establecimientos de EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, EPMSC CALARCA y EPMSC PEREIRA.

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 octubre, se presentaron otros incumplimientos relacionados con que no se aplica código de colores para utensilios de aseo, la empresa que realiza la recolección del aceite residual, no se encuentra articulada con el PIGA del establecimiento, no se realiza recolección y disposición final de lavazas, lámparas y baterías, esta actividades no se encuentra articulado con el PIGA del establecimiento y que 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; siento este último ítem del proceso de limpieza y desinfección de la trampa de grasas, también afectado en el establecimiento EPMSC ARMENIA, con el 0% de cumplimiento.

Por parte del contratista se observa una mejora con respecto al mes anterior, en cuanto a la implementación de los procesos para evitar la contaminación cruzada, instalaciones sanitarias limpias y dotadas con los elementos de higiene, fichas técnicas de productos químicos de limpieza, realización de análisis diario de medición de cloro.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; En el corte del informe de octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **100%**, creciendo en un 12% en el promedio respecto al informe del mes de septiembre. Los establecimientos que fueron verificado y que obtuvieron el cumplimiento total en la categoría son EPMSC PEREIRA, EPMSC SALAMINA, ERON MANIZALES RM, ERON PEREIRA RM, no se aplica la verificación de los ítems de la categoría en los demás establecimientos del grupo, debido a que, al momento de realizarse la verificación en campo, por parte de la interventoría, no se presentó ingreso de materias primas, que permitirían verificar las condiciones de los vehículos utilizados por el operador.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL; En el corte del informe de octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **92%**, aumentando en un 3% en el promedio respecto al informe del mes de septiembre. El establecimiento de menor cumplimiento fue ERON ARMENIA RM con el 76%, seguido de EPMSC ARMENIA con 79%, EPMSC PENSILVANIA con 82% Y EPMSC CALARCA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON PEREIRA RM, con el 89%, el resto de los establecimientos promedia entre el 94% y 99%. 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 10 establecimientos que fueron verificados en el mes de octubre, los cuales obtuvieron cumplimiento del 0%. Seguidamente la variable que posee mayor afectación es la relacionada con que si el contratista adquiere los productos alimenticios elaborados por proyectos productivos que cumplan con la normatividad legal vigente (Si aplica). Realiza mensualmente los pagos al establecimiento correspondientes al consumo proporcional de los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, gas, alumbrado público, aseo (disposición de residuos). Además, realiza mensualmente los pagos de bonificación de la PPL y ARL de la PPL, en este ítem se afectaron 9 de los 12 establecimientos verificados con porcentajes de cumplimiento que van desde el 0% hasta el 75%, con hallazgo referentes a no contar con paz y salvo del mes de Julio, agosto y septiembre, referente al pago de servicios públicos y al pago de bonificaciones para los PPL, siendo EPMSC ANSERMA, EPMSC PEREIRA Y ERON MANIZALES RM los únicos que cumplieron a cabalidad con el 100%. Adicionalmente tenemos la variable del cumplimiento en las hojas de vida y mantenimiento de los carros transportadores, en las que se obtuvo el cumplimiento del 64%, dentro de los hallazgos evidenciados en esta categoría se encuentran carros transportadores que no cuenta con hoja de vida, no se realiza mantenimiento preventivo y correctivo, adicionalmente los carros que se tienen presentan óxido, daños mecánicos y desgaste en ruedas en total cinco carros, presentan deterioro en pintura, se presentan hojas de vida de los carros transportadores y un cronograma de mantenimiento, sin embargo se evidencia carros con deterioro en pintura sin registros de mantenimiento, estas afectación se presentaron principalmente en los establecimiento

de ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON PEREIRA RM, los cuales se vieron afectados con el 0% de cumplimiento.

Otra de la variables afectadas es la relacionada con la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, hoja de vida, cronograma de mantenimientos, en donde se observa que a pesar de que se cuenta con registros de mantenimiento de equipos, no se observa el mantenimiento correctivo del congelador N°1 el cual no cuenta con 4 manijas y las tapas no presentan láminas en su interior, además no se cuenta con el mantenimiento correctivo del extractor el cual se encuentra sin funcionamiento, no se implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo para estufa 3 y congeladores 3, no se implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo, ya que se evidencia: pela papas con alto grado de deterioro, carros transportadores presentan daño mecánico puertas de cuartos presentan oxido en parte inferior no hay registros correspondientes, no se presentan hojas de vida de los equipos, tampoco se presentan soportes de mantenimiento a equipos, se evidencia equipos licuadora y bandeja asadora con faltante de mantenimiento, operador no presenta registros actualizados, dichas afectaciones tuvieron una mayor incidencia en ERON ARMENIA RM, EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA, EPMSC PENSILVANIA, , EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON PEREIRA RM, con cumplimientos del 0% y en EPMSC CALARCA con el 50%. Con respecto al cumplimiento de los muestreos microbiológicos se presentaron incumplimientos relacionados con que, se supera el tiempo de frecuencia, debido a que deben tomar muestras microbiológicas cada 4 meses y la fecha de última toma fue en el mes de mayo, en establecimiento como ERON ARMENIA RM, EPMSC PÁCORA, EPMSC PENSILVANIA y EPMSC SALAMINA con cumplimientos del 0%.

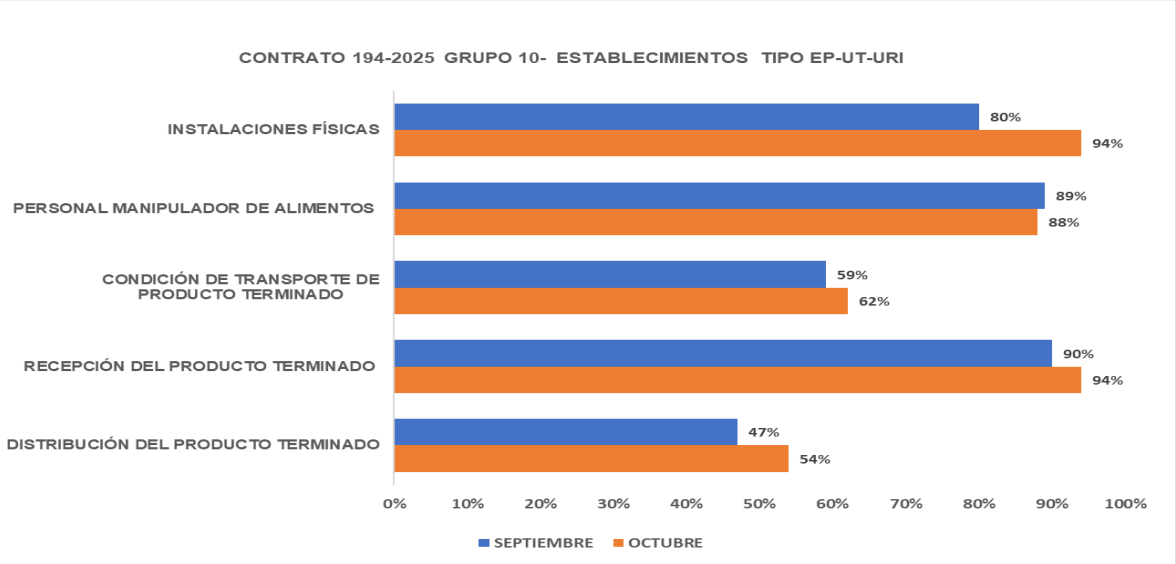
Se presenta mejoría con respecto al mes anterior, en el ítem de implementación de los formatos de estandarización para registros de producción, sensibilización de los representantes de cada patio, en los procesos de higienización del menaje, cumplimiento de capacitaciones, programa de trazabilidad, planes de contingencia y emergencia, ítem que cumplieron con el 100%.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; Para el corte de octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 87%, creciendo 5% en el promedio respecto al informe del mes de octubre. Los establecimientos de menor cumplimiento en este periodo fueron EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA, ERON MANIZALES RM con 75%, seguido de EPMSC CALARCA con 78%, ERON ARMENIA RM con el 85%, EPMSC PENSILVANIA con el 87% y EPMSC PEREIRA, EPMSC RIOSUCIO Y ERON PEREIRA RM con 88%, cada uno, los demás establecimientos promedian entre el 93% 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 ANSERMA, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, ERON MANIZALES RM y ERON PEREIRA RM, los 3 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 el establecimiento de EPMSC CALARCA se presentó cumplimiento parcial del 40%.

Frente al período de septiembre se registra mejoría en todos las demás ítem de esta categoría, los cuales obtuvieron cumplimientos del 100%, siendo la mejora más significativa, la relacionada con que se cuenta con una manta antifuego, la cual paso de un 88% de cumplimiento al 100%.

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 octubre 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 octubre 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% de cumplimiento, crece 4% respecto al periodo anterior, dicho porcentaje de cumplimiento es tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1.INSTALACIONES FISICAS; para el corte de octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **94%**, aumentando 14% en el promedio respecto al informe del mes de septiembre. Se registra un promedio del 50%, de cumplimiento en el centro de detención transitoria; EP. CALARCA, ya que los demás establecimientos cumplieron en un 100%. La variable que presenta afectación y un cumplimiento del 83% es por causa que las canastillas utilizadas durante el transporte y almacenamiento temporal presentan deficientes condiciones de limpieza y desinfección.

Es de resaltar que las otras 10 estaciones de policía visitas cumplieron a cabalidad en esta categoría.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; para el corte de octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **88%**, decreciendo en un 1% en el promedio respecto al informe del mes de septiembre. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a**:** EP. APIA con un 0% y EP CAI SANTANDER con un 67%, en tanto que los otros 10 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 12 estaciones de policía con el 0% de cumplimiento que son E.P.

APIA Y E.P. CAI SANTANDER. 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 octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **62**%, aumentando 3% del promedio obtenido en el mes de septiembre. Los centros de detención transitoria que presentan no cumplimiento para el corte de este informe con el 0%, es la E.P MARSELLA y EP. VITERBO, seguidas de EP. APIA, con el 20% y E.P. ANSERMA con el 40% de cumplimiento el resto de las estaciones de policía se encuentran entre en 80% y 100% de cumplimiento. 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 la variable de verificación documental de los vehículos, es decir, corresponde verificar la tenencia y porte de la documentación del vehículo (SOAT- tecno mecánica y gases, así como el concepto higiénico sanitario), se generan hallazgos por cuenta de no cumplir con esta variable (no presenta concepto higiénico sanitario o expedición mayor a un año) en las EP. MARSELLA, E.P ANSERMA, E.P. APIA y E.P. CAI SANTANDER. 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 67%, 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. MARSELLA, EP. ANSERMA; EP. APIA y EP. VITERBO, por evidenciarse que las raciones transportadas en el vehículo tipo moto con placas DXM-06H, utiliza una canastilla cubierta con bolsa plástica sin ningún tipo de protección de agentes externos como el polvo, lluvia, daño mecánico que pueden alterar la calidad e inocuidad del alimento; se evidencia que no se utilizan recipientes adecuados para el transporte de los alimentos como canastillas o implementos de material adecuado, se utilizan bolsas de fibra que no garantizan condiciones físicas, y de higiene adecuadas para el transporte de las fiambreras; no se utiliza transporte automotor para el traslado de los alimentos el desplazamiento de las raciones se hace caminando, lo cual no está autorizado en los documentos técnicos. Por otra parte en los vehículos verificados en la EP. MARSELLA, EP APIA, y EP. VITERBO, no se cumple con la leyenda de transporte de alimentos en los vehículos verificados; así como no se cumple con el plan de rutas en EP APIA y EP. VITERBO, por realizarse su entrega a pie.

Con respecto al mes anterior, se presenta una mejoría significativa, en el establecimiento de EP. CAI SANTANDER, el cual pasa de un cumplimiento del 20% 80%, debido a que solo presenta afectación en el concepto sanitario del vehículo, por tener fecha de expedición mayor a un año.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO para el corte de octubre la categoría el promedio de cumplimiento es del **94%,** aumentando en un 4% con relación al mes de septiembre. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a; EP. CALARCA y EP. VIRGINIA (FUERA) con 78%, seguidos de EP. APIA, EP SUPIA y EP SAN JOSÉ con el 89%, mientras que la EP. MARSELLA, EP. ANSERMA, EP. CAI SANTANDER, EP. CHINCHINA, EP. SANTA ROSA DE CABAL, EP MANIZALES, y EP. VITERBO promediaron cada una con 100%. Los hallazgos de mayor incidencia y que cumplieron en un 75% corresponden a la publicación, socialización y actualización del ciclo de menú en estaciones de policía, evidenciándose no cumplimiento de este ítem en EP. SUPIA, EP. CALARCA y EP. VIRGINIA (FUERA), así mismo se presenta el no cumplimiento del menú verificado según lo establecido en la minuta

patrón y la OTM (intercambios en tres (3) centros de detención transitoria para el mes de octubre; EP. CALARCA, EP. VIRGINIA (FUERA) y EP. SAN JOSÉ, se registran intercambios no socializados para los tiempos de comida; las desviaciones corresponden con los intercambios de componentes y preparaciones proteicas, ensalada y de tubérculo, que no permiten el cumplimiento de los ciclos de menú de acuerdo con la minuta patrón y OTM. Se ha evidenciado que en EP. CALARCA, se suministra carne de cerdo asada en lugar de pescado frito, ensalada fresca de zanahoria y repollo en lugar de zanahoria y repollo salteados, papa cocida en lugar de papa criolla con mayonesa, no se cuenta con soporte de autorización de intercambios, en EP SAN JOSÉ, se presenta intercambio en el componente tubérculo, se entrega puré de papa en lugar de papa criolla dorada, dicho intercambio no se encuentra notificado en el K2 y en EP VIRGINIA (FUERA), se evidencia intercambio en el componente proteico se entrega salchicha en cambio de huevo con tomate y cebolla, este intercambio no se encuentra en el sistema k2 tiempo de comida desayuno menú #5. De igual manera en EP. APIA, se presentó también no conformidad con respecto a la entrega de bocadillo relleno, el cual no contaba con la rotulación establecida en la resolución 5109 de 2025 y 2492-2022, para el almuerzo del menú 13 parte de 8 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, entrega de la totalidad de los componentes, con el suministro de alimentos libres de algún tipo de contaminación, rotación de bebidas, 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 octubre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 54%, creciendo 7% del promedio, respecto al informe del mes de septiembre. Los centros de detención que presentan cumplimiento son; EP. MARSELLA, EP. SUPIA y EP, VITERBO, con un promedio cada uno del 100%. Las de menor cumplimiento para el periodo de septiembre corresponden a la EP. CHINCHINA, EP. VIRGINIA (FUERA), cada una con el 0%, EP. ANSERMA, EP. APIA, EP.CAI SANTANDER, EP. CALARCA, EP. SAN JOSE, EP. SANTA ROSA DE CABAL y EP SIJIN MANIZALES, promediaron con 50%, en estos centros de detención transitorio se afecta la entrega de alimentos en fondos no isotérmicos, especialmente las bebidas. En las EP. CAI SANTANDER, EP. CHINCHINA, EP. CALARCA, Y EP. VIRGINIA FUERA, se registra que el contratista no realiza la entrega utensilios básicos, para el consumo de los alimentos por parte de los PPL.

2.2.11	GRUPO 11
2.2.11.1	Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de octubre 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 %	6 meses, 14 días	La interventoría realiza en campo el día 10/10/2025 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. **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%	6 meses, 07 días	La interventoría realiza en campo el día 03/10/2025 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					arreglos de mayor cuantía. Las tomas eléctricas en buen estado y rejillas en buen estado. 1.3 Lámpara rota en el área de preparación de carnes. **Seguimiento**: Se evidencian lámparas en buen estado y funcionales. 2.1 Parrillas del difusor en cuarto frío oxidadas Manijas cuartos fríos dañadas y congelador. Oxidación debajo de mesones**. Seguimiento**: Se observan manijas de los cuartos fríos en buen estado. El congelador para contramuestras con manijas. 4.4 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. 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%	6 meses, 27 días	La interventoría realiza en campo el día 23/10/2025 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.3 Base de lámpara de área de marmita con óxido. Tubería en techo con óxido. Tomas eléctricas sin protección total ubicados en pared. **Seguimiento**: Se evidencia que se corrigió la pintura de la base de lámpara continua a la marmita, y las tomas eléctricas están protegidos. Persisten las tuberías en techo con óxido. 2.1 Cuarto de refrigeración con oxido en difusores, chapas de puertas dañadas, lámina en área de lavado oxidada. Cortina de aire con óxido y no funciona. Ollas y recipientes plásticos con deterioro. Mesón sin desagüe y oxidado. Parte interna de mesas con óxido. Empaque de congelador manchado. **Seguimiento**: Persiste óxido de los difusores del cuarto de refrigeración, se observa que se retira cortina de aire que estaba oxidada, se reemplaza olla y recipiente plástico deteriorados, se corrige mancha en el caucho del cuarto de congelación, y se evidencia chapa de la puerta en buen estado. Se observa mesón sin desagüe y oxidado, lámina y base interna de las mesas persiste con óxido. 5.1. Falta de continuidad en el servicio de agua: **Seguimiento**: Se evidencia suministro de agua adecuado en el momento de la visita 5.2. Se evidencia empozamiento de agua en el área de lavado. **Seguimiento:** Persiste empozamiento de agua en el área de lavado 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%	6 meses, 28 días	La interventoría realiza en campo el día 24/10/2025 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. 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%	6 meses, 11 Días	La interventoría realiza en campo el día 07/10/2025 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.3 Techo, iluminación y ventilación. Desprendimiento de pintura en techo y pared, área de lavado de ollas. - Tomas eléctricos sin protección en el área de recepción de materia prima. -Cables sueltos de la lámpara del área de la pela papa. **Seguimiento:** No se evidencian acciones de mejora, en el desprendimiento de pintura en paredes y techos. Se hizo la protección de la toma eléctrica del tomacorriente del área de recepción de materia prima. - Se hizo la protección de cables de la lámpara del área de pela papa. 2.1 Condiciones de equipos y utensilios. Empaque del cuarto frío en mal estado. Los lavaplatos y lavamanos de pedal no cuentan con rejillas en los sifones. -Presencia de óxido en el tablero. - El cuarto de congelación presenta piso roto y no cuenta con energía eléctrica. - Parte interna de mesas de acero con óxido. - Tapas de congelador sin manijas. - Cuarto # 3 no se encuentra en funcionamiento. **Seguimiento**: En el único punto que se evidencia acción de mejora, es en la colocación de rejillas en los sifones de los lavamanos y lavaplatos de pedal, y la instalación de manijas al congelador. En los demás hallazgos no se evidencian acciones de mejora. 4.3 Condiciones de almacenamiento. Se presenta desprendimiento de pintura en área de almacenamiento de productos secos. **Seguimiento**: No se evidencian acciones de mejora 5.1 Suministro y calidad de agua potable. El suministro de agua no es constante en el establecimiento. **Seguimiento**. Para el momento de la visita se evidencia el suministro de agua. 5.5 Limpieza y desinfección de equipos y utensilios. - No se tiene claridad en la dosificación del desinfectante a utilizar. **Seguimiento:** Se evidencian tubos superiores del área de proceso limpios y se tienen habladores para la dosificación del desinfectante. 5.6. Soportes documentales de saneamiento. Los formatos de limpieza y desinfección no reflejan la realidad de las actividades del establecimiento. **Seguimiento**: Se evidencian diligenciamiento de los formatos de limpieza y desinfección .
EPAMS LA DORADA	03/07/2025	FAVORABLE	93%	2 meses, 29 días	La interventoría realiza en campo el día 02/10/2025 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 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.
EPMSC FRESNO	28/05/2025	FAVORABLE	91%	5 meses, 09 días	La interventoría realiza en campo el día 07/10/2025 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC HONDA	2025-06-27	FAVORABLE	92%	3 meses y 11 días	La interventoría realiza en campo el día 08/10/2025 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.
EPMSC LÍBANO PLANTA EXTERNA	03/07/2025	FAVORABLE	94.5%	3 meses, 3 días	La interventoría realiza en campo el día 06/10/2025 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.
		FAVORABLE	93.5%		La interventoría realiza en campo el día 03/10/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC PUERTO BOYACÁ	24/06/2025			3 meses, 09 días	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.

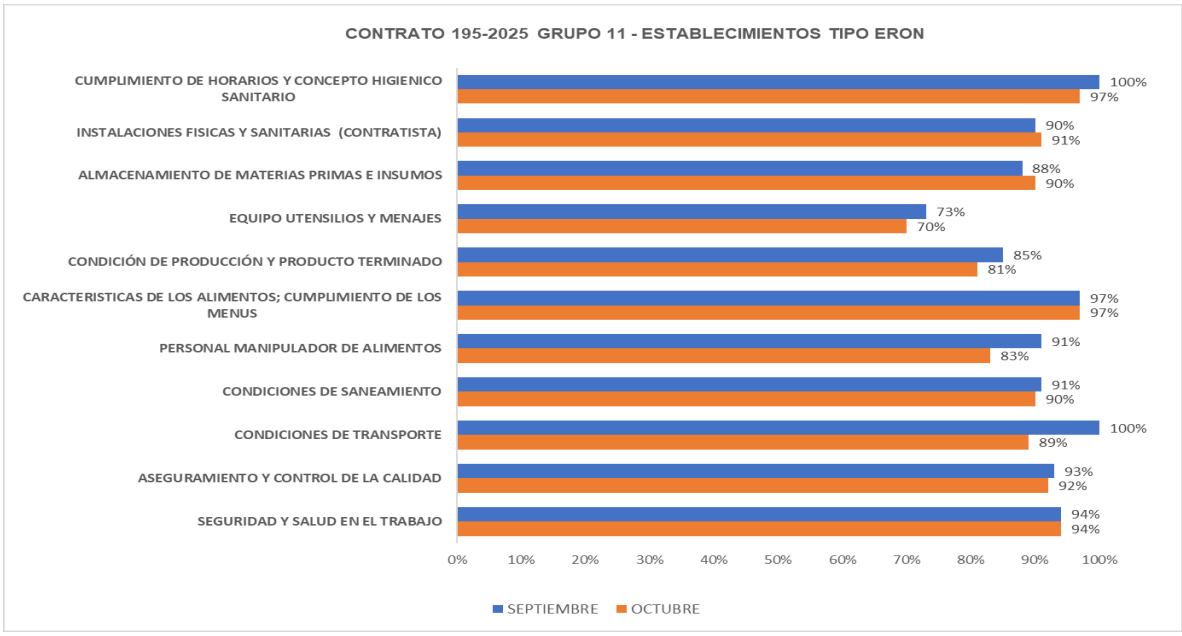
Durante el periodo del presente informe, correspondiente octubre de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC - 2025, correspondiente al Grupo No.11 de la 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 octubre hasta la fecha de seguimientos 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 octubre 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 octubre 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 **89%** de cumplimiento, decreciendo 2%, por lo cual para este periodo 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. CUMPLIMIENTO DE HORARIOS Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO; Para el corte del informe la categoría obtuvo un cumplimiento general del **97%,** disminuyendo en un 3% con respecto al cumplimiento del mes de septiembre, para el presente informe se registra cumplimiento frente 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, frente a la verificación del cumplimiento parcial del establecimiento de COIBA IBAGUE, el cual promedia con un cumplimiento del 83%; respecto al bloque 4, él contratista gestiona visita de inspección ante la ETS el día 25/06/2025 para obtener el CHS a nombre de la UT MACSOL USPEC 2025, en espera de respuesta por parte de la entidad de salud.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA; En octubre de 2025 la categoría obtuvo un promedio general del **91%,** con una variación favorable frente al mes de septiembre de 1%. El menor cumplimiento corresponde al EPMSC FRESNO con (77%),seguido de COIBA Ibagué con (90%), EPMSC Honda con(93%) , EPAMSC LA DORADA con (96%), EPMSC Puerto Boyacá con promedio de (97%), Planta de Contingencia G11 (100%) respecto a los ponderados del mes de septiembre, se evidencia que hubo decrecimiento en el establecimiento de EPMSC Fresno, el cual pasa de su 96% a 77%,mientras que EPAMS La Dorada crece del 87% a 96% ; por el contrario, la Planta de Contingencia G11 mejora el promedio de su cumplimiento pasó del 81% a un %100, así mismo se registra crecimiento en Puerto Boyacá aumenta de un de 85% a 97% y EPMSC LIBANO no aplica verificación, para este corte (debido a que el seguimiento se registra en

la planta de contingencia). 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. Para el corte del presente informe no se registra cumplimiento en EPMSC FRESNO respecto a la existencia de áreas exclusivas para el almacenamiento temporal de residuos, puesto que; el espacio asignado se encuentra ubicado al lado del área de lavado de canastillas y el contenedor donde se disponen las basuras hasta, su recolección se encuentra a ubicado al lado del área de lavado de ollas sin ningún tipo de aislamiento, generando riesgo de contaminación cruzada, así mismo se observa que en el establecimiento de FRESNO, no hay lugar exclusivo para producto no conforme, el sitio designado se encuentra al lado del área de lavado de utensilios y menaje, cerca de los tanques de almacenamiento de agua para lavado; esta área no es funcional ya que permanece sin espacio para ubicación de producto en condiciones correspondientes, de igual forma él contratista no gestiona los mantenimientos correctivos menores ya que se registra en este mismo establecimiento, que en uno de los mesones del área de ensamble correspondiente a los alimentos de las estaciones de policía, se encuentra un lamina de madera la cual está en mal estado, con grietas y porosidades. De manera general 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 menajes en todos los establecimientos con cumplimiento del 100%.

3. **ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS;** Para el corte de octubre de 2025, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **90%**, lo que representa un aumento del 2% frente al mes de septiembre (88%). El establecimiento con menor cumplimiento es EPMSC HONDA (75%,), seguido de EPAMSC LA DORADA (88%) y EPMSC COIBA IBAGUE (90%.); en contraste, EPMSC Líbano cumple con el 100%, mantiene el mismo promedio del mes anterior. Mientras que PMSC Puerto Boyacá alcanza 100%, con un crecimiento del 5% respecto a septiembre, COIBA Ibagué 90%,crece 1%, frente al periodo de septiembre y EPAMS La Dorada 88%, mantiene el promedio del corte anterior que corresponde al mes de septiembre. El ítem de mayor afectación continúa siendo el etiquetado y rotulado del empaque primario, que en octubre promedia 44%, los establecimientos de La Dorada y Honda obtiene cumplimiento del 0%, mientras que en Epmsc Fresno, Epmsc Coiba Ibagué, obtienen 50%. Se registran hallazgos por cuenta del suministro del cereal refrigerio nocturno (galleta coco) que será entregado en el menú # 10 para los 98 PPL sin ningún tipo de rotulo, este producto es adquirido en la panadería municipal de Fresno, él contratista no presenta oficio por parte de la USPEC donde se autorice la entrega de este producto, en cuanto a los demás establecimientos que no cumplen con la variable se registra que se encuentran en almacenamiento productos que no cumplen con la RES 5109 de 20025, puesto que su rotulado no contiene la información establecida en norma sanitaria y de rotulado, entre las incidencias encontramos rotulado de fechas de vencimiento con marcador, respecto a los demás establecimientos se evidencia que, Puerto Boyacá promedia con 100%, junto con Epmsc el Líbano y la Planta de Contingencia G11. Para el corte del informe de octubre, se observa no cumplimiento en el plan de compras y concordancia de las marcas almacenadas vs las reportadas en el listado de proveedores y las cantidades de alimentos almacenadas, alcanza un 78% de promedio general de cumplimiento y desempeños individuales de 0% en HONDA, donde de manera reiterativa se ha registrado que él contratista no cumple con las proteínas requeridas para la producción de los ciclos de menú. En el establecimiento de la DORADA el cumplimiento es del 80%, mientras que en COIBA IBAGUE tiene un 82% de cumplimiento, ya que durante el seguimiento en campo se evidencio faltante de proteína para la producción de un ciclo de menú. En tanto que, en los establecimientos de Fresno, Puerto Boyacá y Planta de Contingencia G11 los promedios de cumplimiento son del 100% . Se identifican hallazgos puntuales en as condiciones de almacenamiento según el método PEPS en EPMSC HONDA con un cumplimiento del 50%, debido a que se observa en almacenamiento tres (3) bolsas que contienen yuca acondicionada (pelada y lavada), las cuales no presentan rotulo de identificación de colores de acuerdo con lo establecidos por la OTM. 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 octubre de 2025, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **70%,** con un decrecimiento de tres puntos frente al mes de septiembre (73%). Los establecimientos con menor cumplimiento fueron COIBA Ibagué (59%), EPAMSC LA DORADA (76%), seguidos del EPMSC HONDA y la Planta de Contingencia G11 (78%); luego se ubican el EPMSC Puerto Boyacá (85%), el mejor desempeño lo presenta EPMSC Fresno con un 94% y EPMSC Líbano con promedio de (100%). Los ítems con menores resultados fueron: cumplimiento de los equipos mínimos requeridos según OTM, del cual obtiene 0% de cumplimiento la Planta de Contingencia G11, debido a que de acuerdo con las especificaciones del anexo 5 debe contar con un pela papas de capacidad 50 Kg/h; durante el seguimiento no se evidencia este equipo en el servicio, para el establecimiento de COIBA IBAGUE, el promedio de cumplimiento es del 8%, en este establecimiento que cuenta con diferentes ranchos se registran entre otros hallazgos; deficiencias en los aditamentos de los procesadores de alimentos tiene una capacidad de 200 kg/hora, solo se tienen dos discos de corte de los 5 requeridos, falta de equipos de congelación de acuerdo a la capacidad requerida por número de PPL, así mismo se evidencia faltante de pelapapas de 50 kg/h de acuerdo con lo solicitado en el anexo No 5, respecto a los materiales de construcción de los equipos se registran incidencias en los establecimientos de LA DORADA, EPMSC HONDA, PLANTA DE CONTINGENCIA G11 y COIBA IBAGUE, de la misma manera se registra no cumplimiento por cuenta de esta variable en el establecimiento de PUERTO BOYACA, el cual tiene cumplimiento del 50%; de manera general se observan utensilios no inertes o con desgaste (pinturas desprendibles, corrosión) y déficit de inventario frente a la población atendida., respecto al funcionamiento de equipos de refrigeración y congelación, en el establecimiento de COIBA IBAGUE BLOQUE # 1, se evidencia que el cuarto de congelación se encuentra fuera de servicio por daño desde el 18-09-25, por lo que la proteína ingresa diariamente y es almacenada en el cuarto de refrigeración, en los BLOQUES 7 y 2, se registra que el cuarto de refrigeración propiedad del INPEC esta fuera de servicio por daño en la unidad, así como en el 2 se evidencia monitor del cuarto de congelación con lecturas erróneas. Frente al estado de los carros trasportadores de fondos internos, no se registra cumplimiento en ninguno de los establecimientos del grupo 11 ya que los que se evidencian en operación, no cumplen con las condiciones definidas en la OTM, no tienen puertas ni sistema de cierre, así como tampoco se encuentran legiblemente identificados, además presentan deterioro en pintura, laminas y rodamientos. En el establecimiento EPMSC FRESNO, se registra incidencia frente al equipo trampa de grasa portátil, el cual fue desinstalado del área de cocina, por no encontrarse funcional. Para el corte del octubre él contratista cumple con la totalidad de los equipos de medición básicos requeridos, cuenta con las tablas de corte por color, él contratista realiza la entrega de menaje según lo establecido en la OTM, durante el seguimiento en campo se registra que no hay almacenamiento de equipos en desuso, las anteriores variables tienen cumplimiento del 100% en todos los establecimientos objetos del seguimiento.

5. CONDICIÓN DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; Para el periodo del informe, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **81%,** con un decrecimiento en 4% frente al corte anterior. Para el corte del presente informe se registran las siguientes novedades por establecimiento: EPAMSC LA DORADA obtiene 58% siendo el de menor cumplimiento, seguida de EPMSC FRESNO con 75%, EPMSC HONDA con 79%, mantiene el promedio del corte anterior, al igual que EPMSC LIBANO con 75%, mientras que COIBA IBAGUE obtiene 90% de cumplimiento, decrece un 3% con respecto al mes anterior, la Planta de Contingencia del grupo 11 obtiene 78% mantiene el promedio, al igual que el establecimiento EPMSC Puerto Boyacá con 100%. El ítem de mayor afectación corresponde con el que hace verificación al servido del producto terminado y dietas, con promedio de 28%, los ponderados individuales de los establecimientos de La Dorada, Epmsc Fresno, Epmsc Líbano y la planta de producción externa del Líbano corresponde al 0%, en tanto que COIBA obtiene 50% de cumplimiento en esta variable puesto que; se evidencia la entrega de la bebidas, sopas y alimentos en fondos que no son isotérmicos, así mismo uso de bolsa tinas para contener alimentos, dichas prácticas de servido de alimentos para su distribucción no garantiza la temperatura como estipula OTM, además de generar el riesgo de cruce de flujos y contaminación cruzada. El segundo ítem crítico fue la implementación del procedimiento de producción/servido, en los establecimientos de Fresno, Honda y Planta de Contingencia G11, se registran cumplimientos del 0%, debido a que los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas, se realizan bajo condiciones que no evitan el cruce de flujos de producción, minimizando el riesgo de contaminación cruzada, en las verificaciones en campo se observa se evidencia cruce de flujo en el área por donde ingresa materia prima es la misma por donde sale producto terminado y los residuos sólidos, además el área donde está ubicado los residuos sólidos no cuenta con protección ni aislamiento y se encuentra ubicada cerca a área de lavado de canastillas y ollas, esto en EPMSC FRESNO, mientras que en EPMSC

HONDA, la interventoría ha observado pre-alistamiento de materia prima en espacio abierto (intemperie) lo cual representa un riesgo de contaminación cruzada, así mismo en la planta de producción externa del G11, se registra que hay un cruce de flujos en el área de ensamble y preparación de alimentos, ya que no se cuenta con separación física; se evidencia una sola puerta para recepción de materias primas, salida de producto terminado y evacuación de residuos sólidos. En esta categoría adicionalmente se observan incumplimientos por cuenta del no uso de utensilios estandarizados en EPAMS LA DORADA, se registra en campo que no se evidencia el uso de utensilios durante el servido de los componentes de modo que se pueda garantizar la estandarización del gramaje. En este corte del informe se registra cumplimiento en la implementación del plan de muestreo (control de gramajes), se garantiza el hielo usado en el servicio de alimentación, se cumple con la entrega de la ración terapéutica en desechables a PPL con diagnósticos especiales, se cumple con el protocolo de contra muestras, no se evidencian productos devueltos por la PPL, al servicio de alimentación por rechazo.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS; CUMPLIMIENTO DE MENÚS: para el periodo del informe, la categoría promedió con **97%,** manteniendo el promedio del corte anterior, de acuerdo con la particularidad de los establecimientos, se mantiene EPAMS LA DORADA con el menor promedio de cumplimiento, el cual es 86%, mientras que el establecimiento EPMSC HONDA decrece 4% pasando de un porcentaje de 100% en el mes de septiembre a un 96% en el mes de octubre, COIBA IBAGUE mantiene el porcentaje del 99%, que obtuvo en septiembre, mientras que EPMSC FRESNO, EPMSC LIBANO EPMSC PUERTO BOYACÁ y la Planta de Contingencia G11 registran 100% de cumplimiento. Para el corte de octubre se presentan hallazgos por cuenta del no uso de recipientes isotérmicos, entregas en fondos/bolsas sin rotulado en COIBA (bloque 5), a pesar de que la USPEC aprobó el uso de fondos para la entrega de sopas y jugos del programa de dietas, pero se evidencia que para el servido de los componentes que pertenecen a dietas él operador no utiliza recipientes isotérmicos que garanticen control de temperatura, ni marca o rotula los recipientes que envía a los patios, incidencia similar se registra para el establecimiento de LA DORADA, en la variable que corresponde con las revaloraciones para seguimiento se registra en el establecimiento EPMSC HONDA que él, El PPL Jaime Arturo Rodas, con diagnóstico de VIH, se encuentra en el régimen contributivo y cuenta con una valoración nutricional realizada el 16-06-2025. Sin embargo, en el mes de septiembre no se evidencia soporte de revaloración por parte de la nutricionista, lo que impide el cumplimiento de la frecuencia establecida. En contraste con las incidencias registradas para el corte de octubre, se registran cumplimientos del 96% en las variables que corresponden a: rotación del ciclo de menús, se observa cumplimiento en la entrega de componentes y gramajes, prueba hedónica/calidad organoléptica, cumplimiento del menú especial y oferta adicional, se realiza la entrega de los refrigerios nocturnos, se cumple con el programa de tamizaje nutricional. El desempeño global es sobresaliente y se mantiene respecto al mes de septiembre, se destacan fortalezas significativas para el periodo de octubre en la categoría con un cumplimiento del 100 % en la entrega de los componentes del menú verificado, respecto a los ciclos de menús aprobados, él contratista cumple con los gramajes establecidos; las preparaciones cumplen con las calidad organoléptica de los alimentos, la cual es verificada mediante las pruebas hedónicas, igualmente las preparaciones cumplen con los ingredientes que las componen para cada tiempo de comida, se realiza la entrega de los menús especiales; refrigerios nocturnos y oferta alimentaria adicional

7.PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: para el corte del informe esta categoría promedió con **83%,** decreciendo 8% frente a septiembre donde obtuvo (91%). De manera particular las variaciones son: EPMAS LA DORADA que pasa de 90% a 77% (disminuye 13%); EPMSC FRESNO se mantiene en 89%; COIBA IBAGUE desciende de 89% a 82% (disminuye 7 % en este corte del informe); EPMSC HONDA baja de 94% a 78% (decrece 16%); EPMSC PUERTO BOYACA baja de 94% a 89% (decrece 5 %); PLANTA DE CONTINGENCIA DE G11, baja de un 100% a un 89% (decrece 11%) y el EPMSC LIBANO se mantienen en 100%. Persisten para este informe los hallazgos evidenciados en septiembre 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 1, persisten los hallazgos en los establecimientos de Cpams La Dorada, Epmsc Fresno, Epmsc Honda, Epmsc Puerto Boyacá, Planta de Contingencia G 11, donde el promedio de cumplimiento es del 0%, mientras que en Coiba Ibagué tiene cumplimiento del 8%. Respecto a la entrega de dotación se registra única incidencia en EPAMS LA DORADA, donde se evidencia que los auxiliares de proceso y almacenista no usan la dotación adecuada, no cuentan con camiseta o botas, en cuanto al uso de dotación se registran hallazgos en COIBA, LA DORADA y HONDA, durante el seguimiento en campo se evidencia petos y botas de caucho deteriorados y rotos,

manipuladores con uso de dotación sucia y en mal estado. Durante el corte de informe se observa cumplimiento en las BPM, los establecimientos cumplen con el 100% por cuanto a la entrega de dotación a excepción del EPAMSC LA DORADA, 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 para un cumplimiento del 100% en EPMSC FRESNO,EPMSC LIBANO, EPMSC PUERTO BOYACA y PLANTA DE CONTINGENCIA G 11, cuentan con los exámenes de aptitud médica/exámenes, el personal está libre de lesiones y otro 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; para el corte el informe la categoría promedió **90%,** decrece 1% frente a septiembre con (91%). De manera particular el cumplimiento por establecimiento se detalla así: CPAMS LA DORADA, pasa de 82% a 87% (crece 5%), EPMSC FRESNO crece 3%, alcanzado en octubre 94%, EPMSC HONDA , pasa de 91% a 79% (decrece 12%), COIBA IBAGUE pasa de 93% a 91% (decrece 2%), mientras que LA PLANTA DE CONTINGENCIA DE G11, mantiene el 94% del periodo anterior, por otro lado, EPMSC PUERTO BOYACA en este corte decrece 9%, pasando del 100% al 91%. El principal incumplimiento en octubre es el ítem que corresponde a la implementación de los procedimientos de saneamiento, del cual se extraen bajos promedios de desempeño en 3 establecimientos, los cuales obtiene 0% de cumplimiento, estos corresponden a Epmsc Fresno, Epmsc Honda y planta de Contingencia G11%, en el establecimiento de Fresno se evidencia cruce de flujo en el área por donde ingresa materia prima, ya que esta es la misma por donde sale producto terminado y los residuos sólidos, además el área donde está ubicado los residuos sólidos no cuenta con protección ni aislamiento y se encuentra ubicada cerca a área de lavado de canastillas y ollas. Mientras que, en Honda, se evidencia pre-alistamiento de materias primas en espacio abierto (intemperie) lo cual representa un riesgo de contaminación cruzada, y en la planta de contingencia hay cruce de flujos en el área de ensamble y preparación de alimentos, ya que no se cuenta con separación física, se evidencia una sola puerta por donde se realiza recepción de materias primas, salida de producto terminado y retiro de residuos sólidos. Durante el periodo de octubre se evidencia que persisten afectaciones estructurales asociadas a paredes, medias cañas, pisos, mesones y puertas, no registra cumplimiento en esta variable los establecimientos de Coiba Ibagué, La Dorada, Honda y Puerto Boyacá, de forma general se registran hallazgos por; paredes y pisos en área de cocinas con acumulación de suciedad, angeos en las área de producción con acumulación de hollín (Honda), empozamientos de agua en el cárcamo del área de lavado original del servicio de alimentación por taponamiento del sistema hidráulico (Coiba Ibagué), paredes del área de marmitas y planchas con presencia de polvo y grasa (la Dorada), estancamiento de agua en área de lavado de menaje (Pto. Boyacá), referente a los techos los mismos establecimientos presentan las incidencias, relacionadas con presencia de grasa y acumulación de suciedad en los techos y ductos del área de producción. En cuanto al ítem de limpieza y desinfección de los utensilios los hallazgos corresponden a las debilidades presentadas por el contratista frente a procesos de limpieza profunda en equipos y utensilios como el caso de Coiba donde; se evidencia jarra plástica usada en el área de servicio de dietas "sopas", la cual se observa con manchas de color negro y acumulación de suciedad, o en Honda, donde se observó acumulación de suciedad en equipo extractor en área de alimentación de fruver, adicionalmente se evidencian ollas sucias con presencia de hollín en área de cocina caliente, o la Dorada en la cual la campana extractora estaba sucia con acumulación de grasa. En tanto la condiciones sanitarias del establecimiento de COIBA – BOQUE # 1 , no registran cumplimiento debido a que se evidencia que las instalaciones sanitarias para hombres, no cuenta con implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y el dispensador de jabón para lavamanos no dispensa jabón por daño, en este mismo establecimiento bloque # 4 se registra incidencia frente al buen estado de los recipientes para recolección de residuos, ya que se evidencian recipientes para residuos sólidos de las áreas de prealistamiento de tubérculos y lavado de menaje rotas y sin tapas. En contraste con los anteriores hallazgos, se promedia con el 100%, por cuanto se evidencia productos químicos con fichas técnicas y rotulado, suministro de agua potable, se realizan las operaciones de limpieza de tanques de almacenamiento de agua, los recipientes para residuos, se retiran mínimo tres veces al día, él contratista realiza el mantenimiento y limpieza de trampas de grasa, se llevan los registros existe un adecuado manejo de los residuos reciclables y peligrosos, en ellos establecimientos el control de plagas se realiza de acuerdo con las fichas técnicas del producto empleado y con la peridiocidad establecida.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; para el corte del informe en esta categoría se desmejora el promedio de cumplimiento del mes de septiembre, pasando de un **100%** a un **89**% para este periodo**.** La incidencia en este corte se registra en COIBA Ibagué, donde en la verificación de la variable que corresponde al estado físico y cuenta

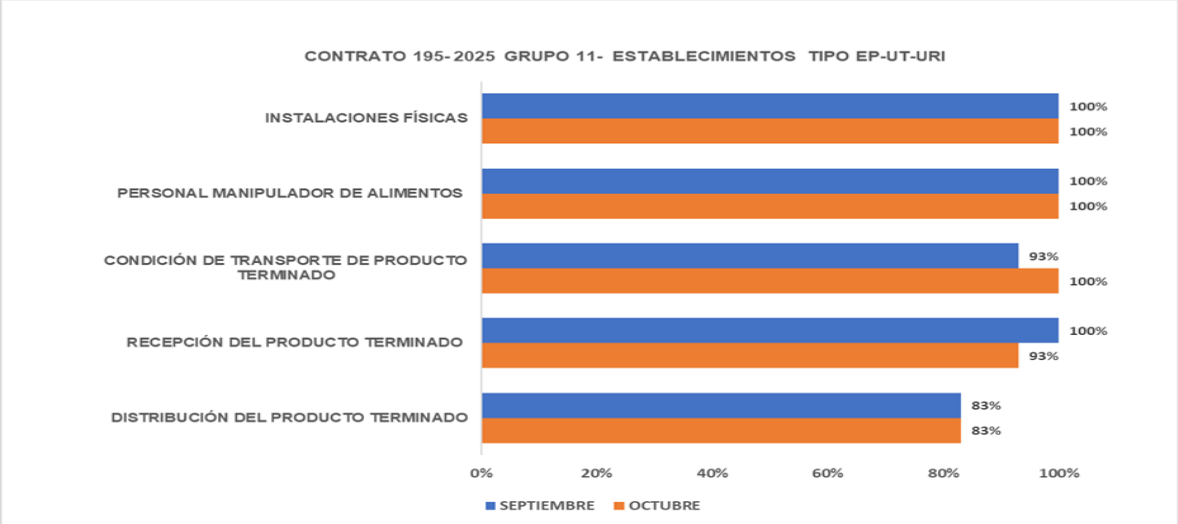
con la documentación requerida de los vehiculos el establecimiento obtuvo un incumplimiento del 0%, ya que el auditado de placa WHW- 133, no posee CHS. Frente a los otros establecimientos EPMSC Líbano y EPMSC Fresno, ambos cumplen con 100% en cuento a la documentación y condiciones higiénico-sanitarias 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.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD; para el corte del informe la categoría promedió **92%,** decrece 1% frente a septiembre (93%). Los establecimientos en octubre muestran resultados heterogéneos: en la planta de contingencia del G11, se registra cumplimiento del 93% , decreciendo 10% respecto a septiembre, en EPAMS La Dorada el cumplimiento es del 91%,aumentado un 3% al igual que EPMSC Honda con un 97% aumentando 5 puntos y EPMSC Puerto Boyacá disminuye en 4 puntos quedando en un 88%, COIBA Ibagué promedia con 93%, ERON EPMSC Fresno 88% tuvo desmejoras y ERON EPMSC Líbano mantiene el mayor promedio de cumplimiento con 100% al igual que en el mes de septiembre. El patrón de no conformidades mantiene continuidad con lo identificado en septiembre: 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, Fresno, y los establecimientos de Honda, Puerto Boyacá y G11, no registran verificación; hallazgo que persiste desde septiembre, en donde varios establecimientos también promediaron con 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 octubre promedia 79% con un aumento del 16%, se observan desempeños bajos en La Dorada 50%, COIBA IBAGUE 75%. Para el mes de octubre 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 octubre, no se registra subsanación frente a los hallazgo reportado en septiembre, los cuales correspondieron a; falta de soportes de pago de servicios públicos y bonificación de PPL en la mayoría de establecimientos y persiste el hallazgo (COIBA IBAGUE 29%, Fresno 50%, Honda 0%, La Dorada 0%, Puerto Boyacá 0% y planta de contingencia del G11 0%). 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; para el corte del informe la categoría promedió **94%,** sostuvo el promedio de cumplimiento del mes anterior, frente a los establecimientos se registra que EPMSC Honda se incrementa el 1% respecto a septiembre y aumenta al 88%, en EPMSC La Dorada el cumplimiento es del 90%, COIBA Ibagué en 94%, EPMSC Fresno, EPMSC Líbano, EPMSC Puerto Boyacá y la Planta de Contingencia G11 mantiene para el corte de octubre los promedios obtenidos en septiembre. El ítem 8 que refiere al estado de campanas/extractores sigue siendo el principal hallazgo de esta categoría para el mes de octubre registra 0% en los establecimientos de Honda; (se evidencian faltante de 4 extractores, 3 en área de cocina y 1 en bodega de abarrotes, razón por la cual no se cuenta con una adecuada ventilación)., mientras que COIBA obtiene el 50% , donde se evidencia campana extractora fuera de servicio, por daño en los motores, el operador argumenta que este arreglo es de mayor cuantía, y para EPMSC La Dorada con 20%, ya que se registra que el área de dietas no se cuenta con ventilación adecuada y la temperatura es elevada, por causa del proceso y el vapor generado por las marmitas. Durante el mes de octubre no aplica la verificación para el EPMSC Líbano, los demás establecimientos cumplen con 100%. En contraste al periodo de septiembre en octubre se registra cumplimiento del 100% en las 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 octubre 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 octubre de 2025, comparado con los resultados obtenidos en el mes de septiembre de 2025. El análisis evidencia un promedio general de cumplimiento del 95% permaneciendo. 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 100% con un aumento de 7%, 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 permanencia 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;** para el corte del informe 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; para el corte del informe la categoría promedió en 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; para el corte del informe la categoría promedió en en 100%, mantuvo el promedio del corte. 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 100%. El crecimiento encuentra explicación debido a la falta de diligenciamiento del control y registro de temperaturas durante el transporte el cual tuvo mejora en estos dos últimos periodos (planillas diligenciadas, toma con termómetro de punzón y conservación del alimento caliente/refrigerado) este ítem registro cumplimiento del 100%, en todo los establecimientos.EP Distrito, La Dorada y EP PERMANENTE CENTRAL reincidió en 100%. En el resto de las variables se mantuvo el estándar observado en septiembre: 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; para el corte del informe la categoría promedió en 93%, desmejorando con el periodo anterior en 7%. Los tres establecimientos evaluados —EP Estación de Policía de Distrito y la EP Estación de Policía La Dorada — 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; no se da el mismo cumplimiento para la EP Permanente Central la cual tuvo un decrecimiento del 22% no se observaba este desempeño pleno (sin renuncias registradas en ese corte), y octubre consolida un 93% dejando hallazgos por parte de la interventoría para la EP Permanente Central. 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 volver a mejorar el estándar en todos los establecimientos.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte del informe la categoría promedió en 83%, mantuvo el promedio del corte anterior. 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 se mantiene en un incumplimiento del 50% por la no entrega de utensilios básicos para el consumo por parte de la PPL (ítem 2: 0%). El resto de las variables conserva el estándar observado en septiembre: 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 septiembre el sistema operó al 50% (tras corregirse el hallazgo previo en Permanente Central), el descenso se mantiene para el mes de octubre 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 Octubre 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	**Hallazgo 1.1:** El establecimiento no está totalmente aislado del ambiente exterior, ya que presenta espacios abiertos entre techo y pared que facilita ingreso de plagas y otros contaminantes. No se tiene establecido un flujo secuencial, lo que facilita la contaminación de productos terminados con otras materias primas, el área de preparación sin separación física con las demás áreas. El área de cocción se comunica con todas las demás áreas porque no cuenta con separación física completa. **Seguimiento:**Se evidencia evidencia que continúan hallazgos el establecimiento no se encuentra totalmente cerrado al exterior se puede observar espacios abiertos entre techo y pared, se evidencia que no se tiene flujo secuencial observando que el área de proceso es abierta y se comunica junto a otras áreas de preparación área de ensamble área de lavado de homenaje de porcionado cárnico. **Hallazgo 1.2:** Las uniones entre pisos y paredes de las dos cavas no son redondeadas y los pisos de estas se encuentran con grietas y deterioro lo que no facilitan la limpieza y desinfección. Los pisos del área de la bodega son de material poroso, no cuentan con uniones redondeadas entre pisos y paredes, lo cual dificulta su limpieza. En la pared de la entrada principal al área de preparación de ensaladas se observa un tramo de la pared en rústico. (sin baldosas).

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: condiciones de pisos y pared persiste hay algo ya que las uniones entre piso y pared no son de forma redondeada continúan allá con de los pisos en la cavas continúan con grietas y material poroso. **Hallazgo 1.3:** El techo presenta estructura en general como canaletas con acabados sanitarios que no permiten la limpieza y desinfección. En todas las instalaciones del servicio se observan espacios entre pared y techo que facilita el ingreso de plagas, las cajas eléctricas se evidencian sueltas y sin tapa en la Zona de lavado y selección de verduras. **Seguimiento:** Se evidencia que persiste el hallazgo, techo presenta estructura en general como canaletas con acabados sanitarios que no permita la limpieza y desinfección **Hallazgo 1.4:** El área donde se encuentran las unidades sanitarias está sin puerta y la parte superior está sin protección y comunica con las áreas de preparación. El pedal de la papelera del baño no funciona de manera adecuada, la puerta donde se encuentra la tasa sanitaria presenta oxidación en su parte inferior, no se cuenta con Vestier ni lockers para los manipuladores. **Seguimiento:** Se evidencia que la instalación sanitaria no cuenta con puerta principal y se encuentra ubicada muy cerca al área de proceso por lo que persiste el hallazgo la papelera instalada es de tipo vaivén se encuentra en buen estado y con tapas se observan que la puerta donde se encuentra la tasa ha sido subsanada no presenta óxido sin embargo continúa el hallazgo ya que no se cuenta con vestier **Hallazgo 2.1:** El cucharón (el palín) utilizado para la mezcla de los alimentos en preparación, tiene mango metálico con soldadura no lisa que dificulta los adecuados procesos de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** El palín utilizado para manipular alimentos en el área de procesos presenta superficies no lisas lo que dificulta la limpieza y desinfección del mismo. **Hallazgo 2.2:** No cuentan con documentación que certifique la aptitud del material para estar en contacto con el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					alimento de los recipientes (canecas azules) donde se transportan las sopas, jugos, entre otros alimentos desde el servicio hasta los pabellones. **Seguimiento:** Persiste algo ya que no sé cuentan con soporte que certifique por parte del operador que el material plástico utilizado en las canecas azules donde se envían las sopas y los jugos sean de sean inocuos. **Hallazgo 3.1:** No se encuentra documentado las acciones correctivas a tomar en caso que los manipuladores presenten alguna enfermedad o lesión que pueda afectar la inocuidad de los alimentos. **Seguimiento:** No se cuenta con registros de acciones correctivas a tomar en caso que los manipuladores presenten alguna enfermedad o lesión que pueda afectar la inocuidad de los alimentos. **Hallazgo 3.3:** Los manipuladores llegan desde sus celdas con uniforme ya que no poseen Vestier. **Seguimiento:** Persiste hallazgo ya que no se cuenta con vestir en el servicio **Hallazgo 3.4:** Se evidencio que algunos manipuladores no tienen claridad con los adecuados procesos de limpieza y desinfección de equipos y áreas, ni con los tiempos de contacto que deben tener productos desinfectantes con los alimentos o superficies. No se da cumplimiento a los procedimientos documentados. **Seguimiento:** Se realiza entrevista manipuladores con respecto al uso y manejo de productos y se puede evidenciar que han sido capacitados en el tema de igual forma tienen carteles visibles para donde se reflejan las concentraciones tales como lo aplicaron para todos los patios y productos. **Hallazgo 4.1:** Las materias primas como verduras y frutas se almacenan dentro de la cava en costales y canastas sin previa limpieza y desinfección, se encontró dentro de esta misma cava ensalada lista para consumo sin protección. **Seguimiento:** Persiste hallazgo durante la visita se evidencia en la acaba de refrigeración la presencia de la naranja,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					banano, zanahoria almacenadas en costales sin previo lavado desinfección. **Hallazgo 4.3:** No cuenta con el control de temperatura. Se encontró ensalada lista para consumo a temperatura ambiente, sin realizarle monitoreo antes del ensamble. **Seguimiento:** Se subsana el hallazgo ya que actualmente se realiza control de temperatura cumpliendo con los rangos establecidos para el producto refrigerado y se realiza muestreo de ensalada. **Hallazgo 4.4:** Las verduras dentro de la cava son almacenadas sin previa limpieza y desinfección, en el área de almacenamiento en seco se evidencia exceso de calor. No se lleva medición de temperatura ambiente. **Seguimiento:** Se evidencia almacenamiento de materia prima fruver en costales directamente sobre estibas no haciendo uso de canastillas, se evidencia almacenamiento de materia prima en cajas de cartón **Hallazgo 5.1:** A la hora de la visita se realiza verificación de cloro y se encontró, que arrojó un resultado por debajo de los límites permisibles (0,2 mg/lt), y después de una hora se volvió a tomar y ya sobrepasaba los límites (3mg/lt). No se llevan registros de control de cloro y Ph a los tanques de almacenamiento de agua que tienen dentro de las diferentes áreas de preparación de alimentos. **Seguimiento:** Se realiza análisis de pH y Cloro Residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Contratista cuenta con registros **Hallazgo 5.3:** Se observa canecas de basura azules sin tapa y dispuestas en patio a campo abierto sin tapa, lo que favorece aparición de plagas y anidamiento. **Seguimiento:** Se evidencia presencia de canecas azules a las cuales no corresponden al servicio, se encuentran a cargo del PIGA.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 5.5: Se evidencia techos y estructura metálicas con acumulación de suciedad. Las tuberías en el área de jugos se evidencian con suciedad, los productos desinfectantes no son preparados de acuerdo a las recomendaciones del proveedor y a los protocolos de limpieza y desinfección establecidos por el establecimiento. Se observa desinfectante preparado sin rotulación. **Seguimiento:** Se evidencia techo de todas las áreas del servicio de alimentación con presencia de suciedad acumulada, no se evidencia gestión de limpieza por parte del contratista **Hallazgo 5.6:** El plan de saneamiento no se encuentra adaptado a los procedimientos que se realizan dentro del establecimiento. Se llevan los registros, pero no están acorde a la realidad de las diferentes actividades que realiza el establecimiento. No presentan soportes de análisis microbiológicos realizados por el establecimiento, a las superficies, ambiente, agua, manipuladores y alimentos. Presentan planillas de tomas de muestras del mes de junio por parte del laboratorio Analtec. **Seguimiento:** Se cuenta con plan de saneamiento
EPMSC BOLIVAR	07/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74%	12 MESES	**Hallazgo 1.1:** Se evidencia que el acceso para 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. **Seguimiento:** El acceso al establecimiento continúa siendo el mismo para la salida de producto terminado y la recepción de materia prima. Se evidencia que el contratista organiza los horarios de ingreso y salida con el fin de evitar el contraflujo de productos en el mismo momento. **Hallazgo 1.2:** Se evidencian juntas o uniones de pared en el área de la cocina cerca al fogón de gas deteriorado, falta de continuidad y asperezas, la canaleta entre pared y pared no es continua en la parte superior del enchapado. Seguimiento: Se evidencia uniones entre pared-piso y pared-pared de forma redondeada.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.3: Las puertas de bodega de granos, bodega de frutas, verduras y bodega de insumos químicos con presencia de óxido y deterioro de tal forma que no impide el posible ingreso a plagas. **Seguimiento:** El contratista realiza la instalación de una lámina metálica para reforzar la parte interior de la puerta, quedando pendiente la aplicación de pintura. **Hallazgo 1.4:** No posee vestidores y casilleros para personal que labora en el área de preparación. **Seguimiento:** Se evidencia que en el área no es posible realizar la instalación de casilleros y vestidores para el personal que labora en el lugar. Por tal motivo, la observación de la Secretaría de Salud continúa vigente. **Hallazgo 2.1:** Se evidencio refrigerador donde se almacenan queso y verduras como; cebolla de rama, tomate aliño, pimentón habichuelas entre otros, con puertas y uniones internas defectuosas. **Seguimiento:** Se evidencia que el contratista realizó el cambio de los congeladores por equipos nuevos. No se observa en ellos ningún tipo de deterioro ni anomalía visible. **Hallazgo 2.2:** Las superficies que entran en contacto directo con los alimentos (pela papa y licuadora industrial) no son de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias; deben ser desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Se evidencia pelapapas desmontable que permite la fácil limpieza de sus piezas y del equipo en general. Asimismo, se observa licuadora de tipo industrial con base volcable, lo que facilita su limpieza y mantenimiento. **Hallazgo 3.2:** Uno de los manipuladores no cuenta con certificación médica. Hallazgo 3.3: En 2 de los manipuladores la dotación no es completa, pantalón y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					zapatos (no impermeables) no cumplen con la norma. **Seguimiento:** Se evidencia que el personal manipulador de alimentos, en total cuatro manipuladores, cuenta con sus certificados médicos vigentes. **Hallazgo 4.3:** La medición de la temperatura de los alimentos realizada, no se puede garantizar, toda vez que el termómetro utilizado no se logra corroborar su calibración con el certificado presentado. No presenta números de seriales que se puedan asociar al certificado o sticker de calibración en el dispositivo asociado al certificado. res 2674/2013 cap 2 art 10. **Seguimiento:** Se evidencia que el contratista dispone de cuatro termómetros calibrados, con sus respectivos certificados disponibles para consulta. **Hallazgo 5.1:** El sistema de almacenamiento de agua en caso de suspensión del servicio es insuficiente, cuentan con un tanque de 500 l. dado que según los servicios públicos presentados la media de consumo es 48 metros cúbicos al mes, lo que significa que necesitaría un almacenamiento mínimo de 1500 – 1600 litros para un día. **Seguimiento:** En cuanto al tanque de almacenamiento de agua, no es posible verificar ni registrar evidencia fotográfica, ya que se encuentra ubicado en un área del servicio a la cual la guardia no permite el acceso. Se evidencia el certificado de lavado del tanque, realizado el 20 de junio de 2025, en el cual se indica una capacidad de 500 litros, conforme a lo establecido por la Secretaría de Salud. **Hallazgo 5.5:** Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección no son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor. **Seguimiento:** Se evidencia que el contratista tiene publicado de manera visible el instructivo de dosificación de agentes de limpieza y desinfección, disponible para consulta del personal al momento de preparar las soluciones.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC JERICÓ	11/12/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89%	9 MESES	**Hallazgo 1.1:** 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. **Seguimiento:** Se evidencia que el servicio de alimentación presenta limitación de espacio, por lo tanto, las áreas son muy reducidas: Área de almacenamiento de no perecederos, abastecimiento de FRUVER, área de producción, área de almacenamiento de productos químicos, no se cuenta con área social ni área de lockers ni vestieres, se cuenta con una sola entrada y una sola salida, se evidencia alto flujo de personal. **Hallazgo 1.4:** los vestieres de los manipuladores se encuentran en construcción. **Seguimiento:** Se evidencia que no se cuenta con área de vestieres en el servicio de alimentación, debido a la limitación de espacios, hallazgo persiste. **Hallazgo 2.1:** 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. **Seguimiento:** Se evidencia que los equipos de frío se encuentran en buen estado, cuentan con temperatura adecuada, se realiza toma de temperatura a refrigerador horizontal ubicado en área de frío: 1.8°C, hallazgo subsanado **Hallazgo 4.3:** 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. **Seguimiento:** Se evidencia que el refrigerador horizontal se encuentra en buen estado, se realiza verificación de la temperatura: 1.8°C, hallazgo subsanado **Hallazgo 4.4:** la capacidad de almacenamiento de los equipos de congelación y refrigeración son insuficientes. **Seguimiento:** Se evidencia que los equipos de congelación y refrigeración son suficientes para el almacenamiento de MP de acuerdo al parte del establecimiento, se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					cuenta con 3 congeladores de 708L, 500L, 142L, y 1 refrigerador de 500L, hallazgo subsanado.
EPMSC MEDELLIN	04/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	86%	1 MES	**Hallazgo 1.1:** El establecimiento tiene deficiencias con el piso, que facilitan el encharcamiento de líquidos. **Seguimiento:** Persiste el hallazgo. Se evidencia la presencia de pisos con grietas, baldosas fracturadas y juntas deterioradas en el área de proceso. Asimismo, se observan paredes con presencia de humedad y crecimiento de hongos en el pasillo de acceso y pared del área de proceso, en el área de almacenamiento de Fruver, pared del área de producto terminado, pared antigua área de lavado de menaje. jugos y prealistamiento de verduras, pasillo de accesos a las cavas de congelación y refrigeración. **Hallazgo 1.2:** Pisos con grietas, perforaciones en paredes con inicio de tratamiento para control de humedad. **Seguimiento:** Persiste el hallazgo. Se evidencia la presencia de pisos con grietas, baldosas fracturadas y juntas deterioradas en el área de proceso. Asimismo, se observan paredes con presencia de humedad y crecimiento de hongos en el pasillo de acceso y pared del área de proceso, en el área de almacenamiento de Fruver, pared del área de producto terminado, pared antigua área de lavado de menaje. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia techo con inicio de tratamiento de biopelícula y condensación. **Seguimiento:** Persiste el hallazgo. Aunque el techo presenta tratamiento de biopelículas, se observa la presencia de crecimiento fúngico, lo cual indica deficiencias en el mantenimiento y limpieza de la superficie. **Hallazgo 2.2:** Se evidencian mesones de áreas de prealistamiento con superficies deterioradas. **Seguimiento:** Persiste el hallazgo. Se observa agrietamiento en las superficies de los mesones ubicados en el área de pre

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					alistamiento de verduras y en el área de preparación de jugos, lo cual puede afectar las condiciones de limpieza y sanitización de las zonas de proceso. **Hallazgo 4.4:** Área de almacenamiento de producto terminado con pisos porosos, grietas y techo con inicio de intervención para control de biopelículas de vapores, grasas y condensación. **Seguimiento:** Persiste el hallazgo. En el área de producto terminado se observan pisos con grietas y presencia de moho en el techo y las paredes, lo cual representa un riesgo de contaminación del producto terminado. **Hallazgo 5.3:** Se evidencia punto ecológico cerca al área de cocción. **Seguimiento:** Hallazgo subsanado. Se verifica que el punto ecológico está correctamente ubicado en la entrada del área de producción, cumpliendo con los criterios de accesibilidad y disposición adecuada de residuos. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia un área temporal para el lavado de equipos y utensilios, mientras realizan intervención de mejoramiento del área de lavado al ingreso del servicio de alimentación. **Seguimiento:** Persiste hallazgo. Se mantiene la falta de mantenimiento en el área de lavado ubicada en el ingreso al servicio de alimentación. Se evidencia la presencia de moho en las paredes y tejas del techo fracturadas. Cabe señalar que esta zona permanece restringida debido al riesgo que representan las tejas rotas.
EPMSC PUERTO BERRÍO	25/06/2025	FAVORABLE	96,5%	3 MESES	**Hallazgo 1.1:** No se observan barreras que impidan el ingreso de plagas y animales domésticos. Se evidencio patio destapado y reja con malla con desprendimiento. **Seguimiento:** Se evidencia que la malla de la reja al acceso al servicio de alimentación no está ajustada, se evidencia una abertura entre la ventana con malla y la pared del área de ensamble posibilitando la entrada a vectores. **Hallazgo 1.2:** Se evidencio que los pisos no cuentan con las pendientes necesarias para la evacuación de las aguas servidas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 desprendimiento de baldosa en la zona de lavado de menaje. **Seguimiento:** Se evidencia pisos porosos en área de producción. Las paredes del servicio de alimentación no son lisas, paredes del área del proceso con grietas, baldosas partidas, paredes con humedad, desprendimiento de pintura en el área de almacenamiento y área de proceso **Hallazgo 1.3:** 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 energía deficiente en bodega uno y en la bodega dos plafones sin protección con agujero que permite la entrada y anidamiento de plagas. **Seguimiento:** Se evidencia que una parte del servicio de alimentación está construida con una estructura tipo reja con malla anti insectos lo que posibilita una contaminación por factores externos como agua lluvia, vectores, polvo. **Hallazgo 1.4:** Se observa 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. **Seguimiento:** Se evidencia que el servicio de alimentación no cuenta con servicios sanitarios. Existe una unidad sanitaria ubicada a las afuera del servicio, la cual pertenece a la PPL, esta unidad es compartida y de uso exclusivo de los patios **Hallazgo 5.2**: La trampa grasa está ubicada en la zona de preparación pero existe un documento de limpieza y desinfección del mismo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Se evidencia que se realiza limpieza y desinfección de la trampa de grasas. El Contratista cuenta con registros actualizados.
EPMSC SANTA BARBARA	8/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	77%	1 AÑO Y 10 MESES	Se encuentra en contingencia desde el 09/07/2024 por infraestructura. El espacio temporal en el que están prestando el servicio no cuenta con concepto sanitario.
EPMSC TÁMESIS	24/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84.5%	1 MES	**Hallazgo 1.1:** 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. **Seguimiento:** Se evidencia que el contratista no ha subsanado el hallazgo, aun no se cuenta con puerta al área de producción, la malla de protección del área de bodega y/o entrada no presenta sellamiento adecuado, las escalas no cuentan con pasamano. Con respecto a los biseles en mal estado, el contratista realizó la subsanación, pega los biseles. **Hallazgo 1.2:** 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 baldosas en área de procesos presentan orificios, por caída del lechado, generando riesgo de alojamiento de plagas y deficiente proceso de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Se evidencia que el contratista subsana el hallazgo, techos de las áreas de producción y bodega de Fruver y abarrotes sin manchas oscuras y desprendimiento de pintura. **Hallazgo 1.3:** La iluminación es de baja intensidad en todas las áreas, lo 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					procesos; el techo de procesos es a gran altura lo que genera dificultad para la limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Se evidencia que el contratista realiza cambio de luminarias en el área de producción y bodega de Fruver y abarrotes. Se evidencia procesos de limpieza y desinfección en todo el servicio. Se evidencia cámara de seguridad en bodega de Fruver y abarrotes limpia, sin grasa, se evidencia cables dentro de canaletas, techos limpios. **Hallazgo 2.1:** El refrigerador #1 presenta deterioro (empaque suelto en la parte baja, generando pérdida de frío y aumento en el consumo de energía eléctrica) la tapa del motor está 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 indicios de oxidación. **Seguimiento:** El refrigerador # 1 se evidencia empaque suelto en la parte de baja, la tapa del motor desajustada, los extractores se encuentran limpios, campana sin funcionamiento, se evidencia llave para el lavado de mano sin fuga de agua, estufa en buen estado presenta suciedad por procesos del día. **Hallazgo 3.3:** 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). **Seguimiento:** Se evidencia que no cuentan con lavamano dentro del área de proceso, persiste el hallazgo. **Hallazgo 5.2:** Se observa que no hay conexión técnica del desagüe que conecta a la trampa de grasas, generando posible contaminación. **Seguimiento:** Se evidencia conexión del desagüe que conecta a la trampa de grasa. **Hallazgo 5.5:** El techo de ambas áreas presenta hongos y grasa tanto en área de procesos como en área de bodega, el techo

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. **Seguimiento:** Se evidencia techos de las áreas de procesos y bodega de Fruver y abarrotes limpios, extractores limpios libre de suciedad y grasa, y elementos de aseo en una estanterías y estibas, persiste debido a que se encuentran en una estantería cerca del área de almacenamiento de Fruver y abarrotes. **Hallazgo 5.6:** 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 que se manejan 5,25% y 13%). **Seguimiento:** Se evidencia que el contratista hace ajuste al programa de limpieza y desinfección.
EPMSC ISTMINA	09/07/2025	FAVORABLE	99%	2 MESES	**Hallazgo 1.1:** Entorno con elementos propicios para el albergue de plagas (ratas, cucarachas). **Seguimiento:** Durante la visita de interventoría, se evidencia que el hallazgo fue subsanado, se observan los alrededores limpios y despejados. El contratista soporta oficio de solicitud de retiro de objetos de los alrededores, dirigido al director del establecimiento. los objetos fueron retirado
EPMSC QUIBDÓ	29/06/2023	FAVORABLE	98%	2 AÑOS Y 4 MESES	**Hallazgo 1.2:** No se evidencia suficiente limpieza y desinfección en paredes, se evidencia suciedad ocasionada por humo. **Seguimiento:** Se evidencia área de producción limpia, las paredes y el techo están limpios sin presencia de hollín (manchas) **Hallazgo 1.3:** No se evidencia suficiente ventilación en el área de preparación de alimentos. **Seguimiento:** Se evidencia en tres extractores instalados en la ventana, los cuales sacan el aire hacia el patio, se cuenta con dos ventiladores extractores instalados en la pared donde están ubicados los fogones.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGÜÍ) ESTACIONES DE POLICÍA DEL SUR	30-01-2025	FAVORABLE	100%	9 MESES	Ninguna
PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICÍA)	08/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84%	2 MES	**Hallazgo 1.1:** En la entrada disponen de manera inadecuada los residuos sólidos. desagüe de canaleta del ingreso obstruida y con acumulación de agua. se observa la puerta de ingreso al área de lavado del menaje que presenta deterioro. **Seguimiento**: Se evidencia residuos sólidos dispuestos de manera inadecuada en la parte externa del servicio de alimentación, en tanques de plástico , sin bolsas y sin tapas, no se evidencia clasificación de los residuos. Hallazgo persiste **Hallazgo 1.3:** presencia de cables expuestos sin protección. **Seguimiento**: Se evidencian instalaciones eléctricas protegidas en las diferentes áreas del servicio. Hallazgo subsanado **Hallazgo 1.4:** el servicio sanitario no tiene dotación de papel higiénico ni jabón desinfectante de manos ni toallas de mano desechables para secado de manos. sólo hay 1 baño de uso mixto. **Seguimiento**: Se evidencia que el servicio sanitario cuenta con dotación de: Papel higiénico, gel antibacterial, jabón antibacterial, toallas para el secado de manos. Hallazgo subsanado. **Hallazgo 2.1:** mesón de área de lavado en acero inoxidable con deterioro en los laterales. refrigerador metálico presenta óxido en la parte exterior y una puerta en mal estado. **Seguimiento**:Se evidencia mesón de acero inoxidable y equipos de frío en buen estado. Hallazgo subsanado **Hallazgo 3.4:** se observa capacitación continua a 10 manipuladores. con fecha del 06/08/2025. **Seguimiento**: Se evidencia que se cumple con la totalidad de las capacitaciones según la frecuencia

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					establecida, última capacitación: 09/10/2025 por P. SST. Hallazgo subsanado. **Hallazgo 4.4:** la capacidad almacenada supera la capacidad instalada, por lo que se observan altos volúmenes de materia prima. La rotación del producto almacenado es diaria según informa la persona encargada. **Seguimiento**: Se evidencia que se realiza instalación de 2 contenedores para el almacenamiento de la MP. Hallazgo subsanado. **Hallazgo 5.3:** la unidad de almacenamiento de residuos sólidos no tiene la capacidad suficiente para la cantidad de residuos generados. se encuentran las bolsas dispuestas directamente sobre el piso no se observan contenedores y/o canecas. el piso no es de material sanitario. **Seguimiento**: Se evidencia que no se cuenta con área temporal de residuos sólidos, estos son dispuestos en la parte externa del servicio de alimentación, sin protección, en tanques sin bolsas y sin tapas. **Hallazgo 5.5:** se observa durante la visita el lavado de trapera en el piso en el área de lavado de menaje, cuentan con lavatraperas el cual es distante del área de producción. **Seguimiento**: Se evidencia área de lavado de utensilios de aseo, alejada del área de producción, en la entrada al servicio de alimentación. Hallazgo persiste

De acuerdo a la tabla anterior, cuatro (4) de los establecimientos del grupo 12 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable, estos son: EPMSC PUERTO BERRIO, EPMSC ISTMINA, EPMSC QUIBDÓ, PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGÜÍ) ESTACIONES DE POLICÍA DEL SUR y seis (6) presentan concepto Favorable con Requerimientos, los cuales se mencionan a continuación: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, EPMSC BOLIVAR, EPMSC JERICÓ, EPMSC MEDELLIN, EPMSC TÁMESIS y EPMSC SANTA BARBARA.

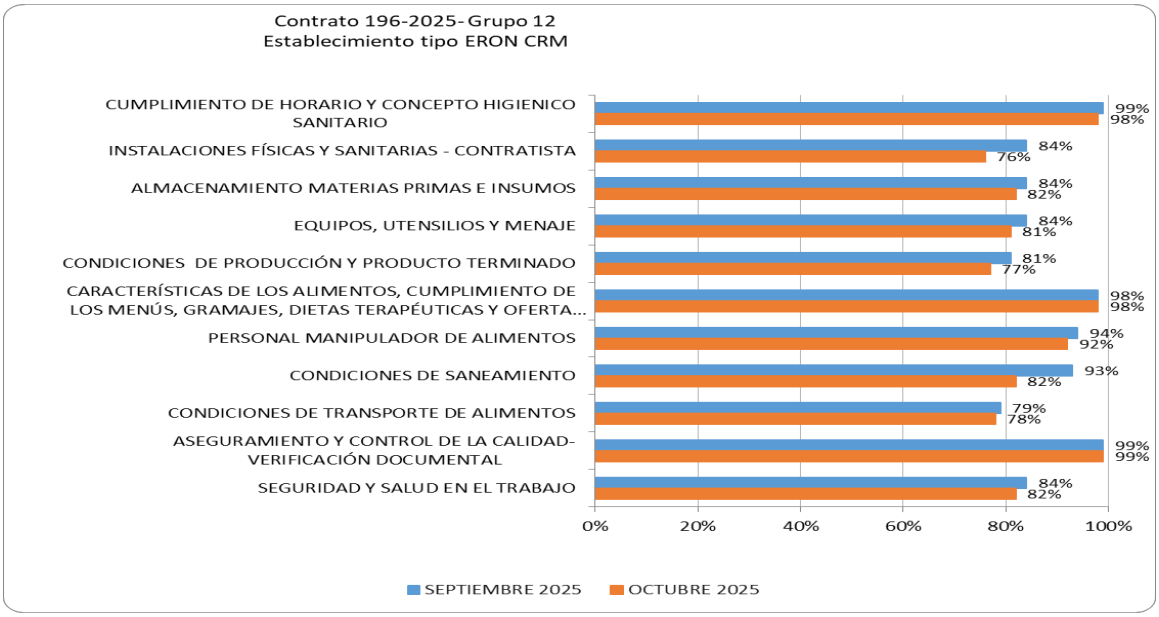
Es importante resaltar que el ERON EMPSC SANTA BÁRBARA se encuentra en contingencia desde el 09/07/2024 por infraestructura y por tal motivo el servicio de alimentación fue trasladado a otra área del establecimiento (proyectos productivos) el cual no cuenta con concepto higiénico sanitario, el contratista 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.

Por otra parte, para el caso del establecimiento EPMSC QUIBDÓ, es importante precisar que el concepto sanitario se encuentra vencido, con fecha del 29/06/2023. El contratista cuenta con solicitud de visita con número de radicado 560323232001 con fecha del 6 de mayo de 2025.

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 octubre 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 octubre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 87% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (98%): para esta categoría se presenta una disminución del 1% en su calificación en comparación del periodo anterior septiembre; no obtuvo el 100% debido a que presentó en el establecimiento EPMSC SANTA BÁRBARA un porcentaje del 67% novedad referente al cumplimiento del concepto sanitario, ya que el servicio de alimentación está siendo intervenido y el servicio de alimentación provisional, no cuenta con soporte de concepto sanitario emitido por la secretaría de salud. Seguido de ERON EPMSC MEDELLÍN con un 98%, afectado por incumplimiento del horario para la entrega del tiempo de comida desayuno, debido a retrasos en la producción. Es de destacar que los establecimientos que presentaron un cumplimiento total del 100% fueron ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, ERON EPMSC BOLIVAR, ERON EPMSC ISTMINA, ERON EPMSC JERICÓ, ERON EPMSC PUERTO BERRIO, ERON EPMSC QUIBDÓ, ERON EPMSC TÁMESIS, PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGÜÍ) ESTACIONES DE POLICÍA DEL SUR, PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) ESTACIONES DE POLICÍA, y PLANTA DE CONTINGENCIA G12 LA ESTRELLA (NO AUTORIZADO).

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (76%): disminuyó en un 8%, pasando de 84% al 76% tal como se observa en la gráfica anterior y conceptuando como cumple parcialmente. Los establecimientos del grupo, que presentaron el porcentaje más bajo fueron PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) ESTACIONES DE POLICÍA (42%) y ERON PUERTO BERRIO (50%),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. Por otro lado, los establecimientos ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (62%), ERON EPMSC SANTA BARBARA (65%), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGÜÍ) ESTACIONES DE POLICÍA DEL SUR (75%), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 LA ESTRELLA (NO AUTORIZADO) (75%), , ERON EPMSC MEDELLIN (80%), ERON EPMSC BOLIVAR (82%), ERON EPMSC TÁMESIS (83%) y ERON EPMSC JERICÓ (88%) presentaron cumplimiento parcial, finalmente se resalta el desempeño de ERON EPMSC ISTMINA y ERON EPMSC QUIBDÓ con un 100% tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (82%): presenta para el mes de octubre 2025 un cumplimiento parcial con 82% presentando una disminución del 2% con respecto al mes anterior; relacionado con 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 rótulo. El establecimiento del grupo, que presentó el porcentaje más bajo es: PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGÜÍ) ESTACIONES DE POLICÍA DEL SUR con un 67%, seguido de PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) (72%), ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (77%), ERON EPMSC QUIBDO (80%), ERON EPMSC MEDELLIN (81%), ERON EPMSC PUERTO BERRIO (82%), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 LA ESTRELLA (NO AUTORIZADO) ESTACIONES DE POLICIA (82%), los establecimientos con un desempeño tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, son ERON EPMSC BOLIVAR (90%), ERON EPMSC JERICÓ (91%), ERON EPMSC SANTA BARBARA (91%), ERON EPMSC TÁMESIS (95%) y ERON EPMSC ISTMINA (100%).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (81%): presentó una disminución del 3% respecto al periodo anterior, los establecimientos que obtuvieron la menor calificación para esta categoría corresponden a PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGÜÍ) ESTACIONES DE POLICÍA DEL SUR con un 36% y PLANTA DE CONTINGENCIA G12 LA ESTRELLA (NO AUTORIZADO) con un 56%, tipificados como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. 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. Entre los establecimientos que obtuvieron un desempeño tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se encuentran ERON EPMSC PUERTO BERRIO (72%), ERON EPMSC SANTA BARBARA (76%), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) ESTACIONES DE POLICIA (79%), ERON EPMSC JERICÓ (81%), ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (82%), ERON EPMSC MEDELLIN (82%), ERON EPMSC BOLIVAR (88%), ERON EPMSC TÁMESIS (88%). ERON EPMSC ISTMINA y ERON EPMSC QUIBDÓ, presentan un desempeño del 100% para la categoría durante el periodo evaluado.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (77%): presenta para el mes de octubre una disminución del 4% (77%) con respecto al periodo anterior 81%; los establecimientos con mayor afectación son PLANTA DE CONTINGEN CIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) ESTACIONES DE POLICIA con un 59%, relacionado con , 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, ensamble de los productos terminados en canastillas con bolsatina no cumpliendo lo establecido en la OTM respecto a los recipientes isotérmicos, incumplimiento de la temperatura de almacenamiento de las contramuestras y personal manipulador de alimentos realizando labores en el área de prealistamiento sin uso de guantes, seguido de PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGUI) ESTACIONES DE POLICIA DEL SUR con un 60% afectado por no contar con la custodia de todos los componentes para las contra muestras, incumplimiento de la temperatura para alimentos terminados (bebidas calientes) en el tiempos de comida desayuno, por lo cual, no se implementa adecuadamente el protocolo de control de temperatura, ensamble de los productos terminados en canastillas con bolsatina no cumpliendo lo establecido en la OTM respecto a los recipientes isotérmicos. Los establecimientos con mejor desempeño en la categoría durante el periodo del presente informe fueron ERON EPMSC BOLIVAR, ERON EPMSC ISTMINA, ERON EPMSC JERICO y ERON EPMSC QUIBDO, con un 100% de cumplimiento respectivamente.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): para el mes de octubre 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 los componentes sin garantizar la rotación adecuada de los alimentos, no contar con acta de entrega que evidencie el cumplimiento en la entrega del menú especial en la fecha establecida, incumplimiento en la entrega de las dietas por suministrar en fondos y/o alimentos no representativos de la solicitada y falencias en la rotulación de las dietas. Se resalta el desempeño con calificación superior al 94% para todos los establecimientos, tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%): esta categoría disminuye su porcentaje de cumplimiento en un 2%; los establecimiento con un desempeño tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC son PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) ESTACIONES DE POLICIA (64%), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 LA ESTRELLA (NO AUTORIZADO) (78%),

PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGÜÍ) ESTACIONES DE POLICÍA DEL SUR (80%) y ERON EPMSC QUIBDÓ (89%), presentando deficiencias con el cumplimiento del Anexo 9 en cuanto al total del personal requerido, falta de lavado de manos por parte de los manipuladores en cada cambio de actividades, sin cumplir con los hábitos de higiene personal y sin dotación completa (guantes) e incumplimiento de la entrega de dotación a los visitantes (bata, gorro y tapabocas). Se destaca el cumplimiento a cabalidad para ERON EPMSC JERICÓ, ERON EPMSC PUERTO BERRÍO y ERON EPMSC SANTA BÁRBARA con un 100% de desempeño.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (82%): en comparación con un cumplimiento total del 93% para el mes de septiembre, se presenta disminución del 11% en su desempeño durante el periodo del presente informe. Los establecimientos con menor desempeño para la categoría son PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) ESTACIONES DE POLICÍA (51%), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 LA ESTRELLA (NO AUTORIZADO) (62%), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGÜÍ) ESTACIONES DE POLICÍA DEL SUR (63%), ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (84%), ERON EPMSC MEDELLIN (84%), ERON EPMSC PUERTO BERRIO (86%) y ERON EPMSC SANTA BARBARA (86%) 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 almacenados en un lugar libre no tienen un área definida, falta de bolsas y recipientes debidamente identificados y tapados; no se cuenta con limpieza y desinfección de la trampa de grasa y no se realiza control de plagas, específicamente en EPMSC SANTA BÁRBARA se evidencia cucarachas dentro de los congeladores #1 y #2, y dentro de una olla ubicada en el área de producción de alimentos, al igual que en EPMSC MEDELLIN y en PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) se evidencia presencia de moscas en áreas de almacenamiento de Fruver. Se resalta el desempeño de ERON EPMSC ISTMINA con un 100% de cumplimiento.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (78%): presentando una disminución en la calificación del 1% respecto al periodo anterior. Los establecimientos con menor desempeño fueron ERON EPMSC MEDELLÍN con un 50% y ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (60%) debido a vehículos de proveedores en inadecuadas condiciones de higiene, sin estibas, sin leyenda de transporte de alimentos, sin la documentación requerida, personal transportador sin certificado de manipulación de alimentos, y sin vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. Los establecimientos con desempeño tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC son PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) ESTACIONES DE POLICIA, PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGÜÍ) ESTACIONES DE POLICÍA DEL SUR, PLANTA DE CONTINGENCIA G12 LA ESTRELLA (NO AUTORIZADO), ERON EPMSC PUERTO BERRÍO y ERON EPMSC BOLIVAR. Para los establecimientos ERON EPMSC ISTMINA, ERON EPMSC JERICÓ, ERON EPMSC QUIBDÓ, ERON EPMSC SANTA BÁRBARA y ERON EPMSC TÁMESIS no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos ni recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO.

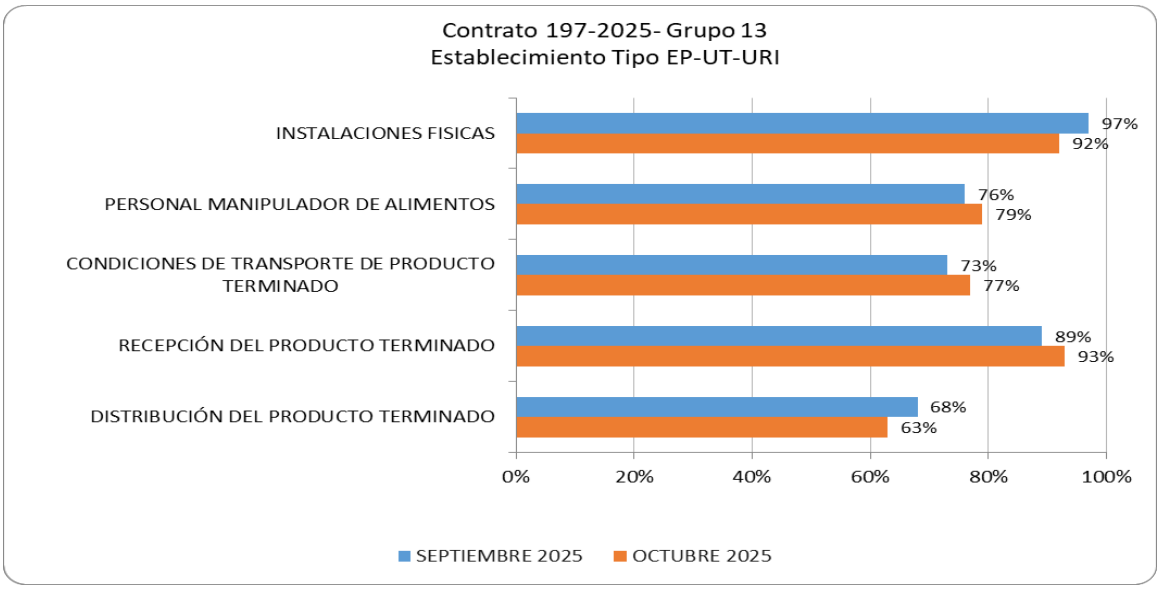
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (99%): con un cumplimiento total del 99% en septiembre no presenta variación en su porcentaje de cumplimiento del mes de octubre, manteniendo un cumplimiento total. Esta categoría presentó deficiencias en la recepción de materia prima 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, incumplimiento en el programa de calibración debido a la falta de calibración o verificación de los equipos pertinentes, de manera general se observa un incumplimiento en el mantenimiento de los carros transportadores por encontrarse con óxido y/o desprendimiento de pintura, deficiencia en la implementación del programa de trazabilidad. Se resalta el desempeño con calificación superior al 94% para todos los establecimientos, tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (82%): presentó disminución en un 2% respecto al periodo de septiembre (84%), presenta 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, con excepción de ERON EPMSC MEDELLIN (59%) que se tipifica como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

Es importante precisar que la Planta Externa de Copacabana donde se producen las raciones para las Estaciones de Policía de G12, es una planta ofertada por el contratista de G13 UT Unidos para el Progreso 2025, sin embargo, esta planta esta siendo compartida por los dos contratistas. Por otro lado, la Planta Externa de Itagüi, es una planta ofertada por el contratista de G13 Unidos para el Progreso 2025, sin embargo, la producción de raciones para Estaciones de Policía que se realiza en esa planta corresponde a las que se encuentran a cargo de G12.

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 Octubre 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 octubre 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 85% de cumplimiento,

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

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (92%): presentó variación en la calificación con un 92% con respecto al periodo del mes de septiembre (97%), disminuyendo en un 5% con un cumplimiento total. Los establecimientos EP ALTAVISTA MEDELLÍN, EP BUENOS AIRES MEDELLÍN, EP CANDELARIA MEDELLIN, EP BELEN MEDELLÍN, EP BOLIVA R, EP DE CALDAS ANTIOQUIA, EP MINAS DE AMAGÁ, EP MONTEBELLO, EP PUERTO BERRIO, EP SANTA BÁRBARA, EP VENECIA, EP VERSALLES, EP LAURELES, EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ, EP POPULA R, EP SAN JAVIER MEDELLÍN, EP SIJIN MEVAL, obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento, Entre los aspectos positivos, cabe mencionar que el contratista durante el almacenamiento temporal garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso), No obstante, la categoría se ve afectada por las EP BOLOMBOLO, EP MANRIQUE, EP VILLA HERMOSA MEDELLÍN, cada una con un cumplimiento de 50%, debido a que durante el almacenamiento temporal no se garantizan condiciones higiénicas adecuadas del producto terminado, específicamente en relación con las superficies de contacto. Por último, para el UT BATALLÓN DE INFANTERÍA N° 10 CR ATANASIO GIRARDOT, la interventoría no evidenció durante las visitas, canastillas y/o estibas durante el almacenamiento temporal, dando una calificación de NO OBSERVADO.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (79%): presentó aumento en un 79% pasando de un 76% a un 3%, para esta categoría se destaca el cumplimiento del 100% en las siguientes estaciones: EP ALTAVISTA MEDELLÍN, , EP BUENOS AIRES MEDELLÍN, EP CANDELARIA MEDELLIN, EP BELEN MEDELLIN, EP BOLIVA R, , EP DE CALDAS ANTIOQUIA, , , EP PUERTO BERRIO, EP VERSALLES, EP LAURELES, EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ, EP MANRIQUE, EP POPULA R, EP SAN JAVIER MEDELLÍN, , EP VILLA HERMOSA MEDELLIN. por otra parte, la categoría se vio afectada debido a que las EP: UT BATALLÓN DE INFANTERÍA N° 10 CR ATANASIO GIRARDOT, EP MINAS DE AMAGÁ, EP MONTEBELLO, EP SANTA BARBARA, EP SIJIN MEVAL las cuales presenta un cumplimiento del 50% debido a que el personal manipulador no utiliza la dotación limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente. Por otra parte, los establecimientos EP BOLOMBOLO, EP DE POLICIA VENECIA obtuvieron un 0% de cumplimento en la categoría, debido a que los manipuladores de alimentos utilizan no utilizan dotación limpia, en buen estado, de color claro, no conocen y ni aplican las BPM. Además no cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (77%): presentó aumento para el periodo de octubre con un 4% respecto al mes de septiembre (73%), 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 DE POLICÍA VENECIA (0%) EP MINAS DE AMAGÁ (20%), EP VERSALLES (40%), EP MONTEBELLO (60%), EP PUERTO BERRIO (60%), EP SANTA BARBARA (60%), EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ (80%), EP SAN JAVIER MEDELLIN (80%), UT BATALLÓN DE INFANTERÍA N° 10 CR ATANASIO GIRARDOT (80%). por otra parte, vale destacar el cumplimiento de la categoría al 100% de las siguientes establecimientos: EP ALTAVISTA MEDELLÍN, EP BUENOS AIRES MEDELLÍN, EP CANDELARIA MEDELLÍN, EP BELEN MEDELLÍN, EP BOLIVA R, EP DE CALDAS ANTIOQUIA, EP LAURELES, EP MANRIQUE, EP POPULA R, , EP SIJIN MEVAL, EP VILLA HERMOSA MEDELLIN.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%): la cual obtuvo un cumplimiento de 93% presentando una disminución del 4% con respecto al periodo anterior, no se obtuvo una calificación del 100% debido a que no cuenta encuentra publicado el ciclo de menú dentro de algunas EP, se presentaron falencias en la entrega de la bebida por rotación en algunas establecimientos, intercambios no notificados en la plataforma K2, El establecimiento que presentó mayores falencias es: EP BOLOMBOLO (40%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (63%): presentó un aumento del 5%, 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 MEDELLÍN (50%), EP BUENOS AIRES MEDELLÍN (50%), EP CANDELARIA (50%), EP BOLOMBOLO (50%), EP CALDAS ANTIOQUIA (0%), EP MINAS DE AMAGÁ (50%), EP SANTA BÁRBARA (50%), EP LAURELES (50%), EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ (50%), EP MANRIQUE (50%), EP POPULAR (50%), EP SAN JAVIER MEDELLÍN (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 octubre 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 UNIDOS PARA EL PROGRESO 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%	2 MESES	**Hallazgo 1.1:** se observa desprotección locativa en rejas de cuarto para almacenamiento de productos de aseo. El flujo del proceso no es lógico, ni secuencial, no están definidas e identificadas todas las áreas del proceso.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Se evidencia desprotección locativa de reja del cuarto de almacenamiento de productos de aseo persiste, en cuanto al flujo de proceso se evidencia que es lógico y que se encuentran áreas definidas para cada etapa de la producción. **Hallazgo 1.2:** paredes y piso, con algunas baldosas fracturadas y malos acabados. Esquinero metálico de bordes de muro desajustados. Algunas áreas con rejillas fracturadas y en lavado de menaje, sin rejilla, drenaje. **Seguimiento:** Condiciones de pisos y paredes continúan, se pueden observar algunas baldosas fracturadas y acabados en mal estado en mal estado. Se evidencia rejillas y muros desajustados persistiendo el hallazgo reportado previamente por la secretaría de salud. **Hallazgo 1.3:** techos, iluminación y ventilación: parte del techo con desprendimiento de pintura. Área de porcionado y cuarto de aseo con baja iluminación, algunas lámparas estilladas. Algunas puertas metálicas con deterioro en parte inferior. Caja eléctrica sin protección. **Seguimiento:** Techos iluminación y ventilación se observa desprendimiento de pintura en algunas zonas de los de techos y presencia de óxido en la parte inferior de algunas puertas persistiendo el hallazgo. En el cuarto de aseo se evidencian luminarias nuevas y en buen funcionamiento. **Hallazgo 1.3:** instalaciones sanitarias: Pozuelos para

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					lavado de utensilios y canastillas con deterioro. Algunos Pozos, con desajuste en sistema de pedal y grifo con goteo. **Seguimiento:** Instalaciones sanitarias, el pozuelo de lavado de utensilios y canastillas continúa con deterioro visible. **Hallazgo 2.1:** condiciones de equipos y utensilios: no sé, 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. **Seguimiento:** Condiciones de equipos y utensilios se puede evidenciar que el extractor de calor continúa fuera de funcionamiento las estufas de gas presentan hollín persistiendo el hallazgo. Las cavas aún no se encuentran en funcionamiento, pero se realizan constantes pruebas para su entrega las planchas son nuevas y son de color negro. **Hallazgo 3.3:** algunos manipuladores de alimentos, sin protección, completa de cabello y se evidencia con uso de accesorios **Seguimiento:** Se evidencia manipuladores de alimentos con su dotación completa en el momento de la verificación. **Hallazgo 3.4:** garantizar la correcta, implementación y aplicación de lo aprendido en el plan de formación y capacitación continua y permanente.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Se realizan capacitaciones al personal de forma permanente. **Hallazgo 4.1:** se llevan controles de recepción de las materias primas, sin embargo, se observa azúcar, reenvasada sin contar con rotulado. No se cuenta con manual de procesos documentados y flujograma de procesos. **Seguimiento:** Se evidencia que se lleva control de recepción de materia prima no se evidencia su azúcar empacada durante la verificación. **Hallazgo 4.3:** no se encuentra los equipos en funcionamiento, por no tener aún almacenamiento de alimentos. Se deben garantizar temperaturas de alimentos preparados por encima de 60 °C. **Seguimiento:** Persiste hallazgos la cavas aún no se encuentran en funcionamiento durante la visita se evidencia que si se cumple con la temperatura de la bebida caliente por encima de 60°c cómo está estipulado. **Hallazgo 4.4:** se encuentran cavas, inhabilitadas, por estar en adecuaciones de infraestructura, se habilitan en otras capas existentes, en las cuales aún no se encuentran productos almacenados. Se debe garantizar adecuado almacenamiento. **Seguimiento:** se evidencia que las cavas aún se encuentran inhabilitadas. **Hallazgo 5.1:** no se cuenta con elementos que permitan realizar seguimiento a la calidad del

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					agua empleada, como medición de cloro, residual y pH **Seguimiento:** Persiste no se encuentra un kit de medición para la calidad del agua. **Hallazgo 5.3:** no se siguen el código de colores de las bolsas, se usa bolsa roja para aprovechables del baño, cuarto de residuos sólidos, presenta desprotección en parte inferior de puerta, piso con porosidad. Algunas canecas, sin tapa y sin bolsa. **seguimiento:** Persiste hallazgo no se siguen códigos de colores de las bolsas rojas para no aprovechables del baño. **Hallazgo 5.5:** no se cuenta con elementos para dosificar, desinfectar algunas áreas, no cuentan con el instructivo de dosificación de desinfectantes **Seguimiento:** persiste no se cuentan con elementos para dosificar desinfectantes, se evidencia que en todas las áreas se cuentan con el instructivo desinfectante **Hallazgo 5.6:** cuenta con programas de saneamiento básico escrito, falta mejorar la implementación del manejo de residuos sólidos y control integrado de plagas **Seguimiento:** Se cuenta con programa de saneamiento básico.
COPED PEDREGAL MEDIANA	07/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	70,5%	2 MESES	**Hallazgo 1.1:** Desprotección, locativa en sistema de ventilación del contenedor. Angeo, roto en área de pre alistamiento de Fruver. No se evidencia flujo secuencial de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					procesos, materia prima y personal. **Seguimiento:** se evidencia el reemplazo del angeo roto del área de prealistamiento de fruver. Sin embargo, continúa el contenedor blanco sin protección en el extractor y el contenedor color café sin ventilación adecuada. Debido a la distribución y limitación de espacio, persiste un flujo inadecuado en el área. **Hallazgo 1.2:** piso de cava de frío, con desprendimiento de pintura. Presencia de humedad como en área de penalista, amiento de Fruver, en fase de inicio y poca área de cobertura. **Seguimiento:** se evidencian los pisos de las dos cavas de refrigeración con desprendimiento de pintura y desgaste, lo que los hace porosos y con tendencia al empozamiento de agua. En el área de almacenamiento de fruver se realizó limpieza y desinfección de techos y paredes, lo que disminuyó la presencia de moho. No obstante, se evidencia nuevamente el inicio de formación de moho en la unión techo–pared y en el techo. **Hallazgo 1.3:** sin lavamanos de accionamiento, no manual en los suministros de agua. Grifo en área de prealistamiento Fruver presenta fuga continua de agua. **Seguimiento: s**e evidencia incumplimiento del plan de mejora, ya que en el servicio continúa la unidad sanitaria mixta sin lavamanos instalado, y el grifo del área de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					prealistamiento presenta una fuga constante de agua. **Hallazgo 2.1:** Condiciones de equipos y utensilios: casilleros con inicio de oxidación, ollas con abolladuras, congelador de contra muestras, no cierra bien, ventiladores con oxidación, parte interna del pelapapas con desgaste, fuga de vapor, en tubería de calderas. **Seguimiento:** Se evidencia que los casilleros presentan oxidación. No se cumple el plan de mejora, ya que se había indicado realizar mantenimiento inmediato a estos elementos y no se ha ejecutado. El pelapapa presenta desgaste y la lija interna no se encuentra en funcionamiento. Estas acciones fueron referidas por el contratista como correctivas de atención inmediata, pero no se han cumplido. Sin embargo, se evidencia cumplimiento en la reparación del congelador de contramuestras, el cual actualmente cierra de manera adecuada. **Hallazgo 2.1:** Superficie en contacto con el alimento: no certifican, aptitud del material plástico, utilizado para estar en contacto directo con el alimento, canecas para sopas y jugos, no certifica actitud del material de la manguera de suministro de agua para jugos **Seguimiento:** No se evidencia ficha técnica ni certificado de aptitud del material plástico de los recipientes utilizados en contacto directo con los alimentos, correspondientes a las canecas para sopas y las canecas para jugos. Tampoco se cuenta con certificación del material de la manguera empleada para el suministro de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					agua en el área de preparación de jugos. **Seguimiento: s**e aclara que el área de marmitas es muy estrecha, lo que genera mayor concentración de calor, especialmente cuando la campana extractora no se encuentra en funcionamiento. Se evidencia que el contratista realizó mantenimiento a la campana extractora, la cual actualmente se encuentra funcionando adecuadamente. Sin embargo, se observa desprendimiento del tubo de vapor ubicado detrás de la marmita central. La orden de trabajo del mantenimiento de la campana extractora tiene fecha del 10/10/2025. **Hallazgo 3.3:** se evidencia ingreso de personal al proceso, sin dotación en colores oscuros y protección de cabello. Protección parcial de Cabello en algunos manipuladores. **Seguimiento:** Se evidencia que el personal manipulador de alimentos hace uso adecuado de la cofia, con el cabello debidamente recogido, cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura establecidas para la manipulación de alimentos.
CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	-	-	-	-	Servicio en contingencia. Suministro desde planta externa, no se verifica instalaciones. No se realiza verificación de concepto sanitario
CPMSSDO SANTO DOMINGO	29/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88%	5 MESES	**Hallazgo 1.1:** Puerta de ingreso al área de proceso presenta deterioro en parte inferior de malla y espacio entre piso y reja. **Seguimiento:** Edificación e Instalaciones: Se evidencia que

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					el contratista subsano el hallazgo, pintaron la reja, cambiaron la malla y recubren espacio entre piso y reja. **Hallazgo 1.2:** Área de almacenamiento de frutas se evidencia deterioro en paredes con desprendimiento de pintura. **Seguimiento:** Se evidencia que el contratista subsana el hallazgo, se evidencia paredes limpias sin desprendimiento de pintura. **Hallazgo 1.4:** en servicios sanitarios se evidencia papelera de accionamiento manual, almacenamiento de indumentaria en recipientes plásticos, no se cuenta con lockers. **Seguimiento:** Instalaciones Sanitarias: Se evidencia papelera de accionamiento manual, almacenamiento de indumentaria en recipientes plásticos no se cuenta con locker, el hallazgo persiste. **Hallazgo 2.1:** Equipos de conservación 1,2 y 3 sin dispositivo para el monitoreo de las temperaturas. **Seguimiento:** Condiciones de equipos y utensilios: El hallazgo persiste, los equipos de congelación y refrigeración 1,2 y 3 no cuentan con indicador de temperatura. **Hallazgo 2.2:** En área de servido en parte inferior del mesón superficie con rugosidades que facilitan el desprendimiento de partículas. **Seguimiento:** Superficie de contacto con el alimento: se evidencia que el contratista subsana el hallazgo le coloca

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					protección al mesón en las partes como esquina y bordes. **Hallazgo 5.2:** Trampa grasas ubicado al interior del área de proceso. **Seguimiento:** Residuos líquidos: El hallazgo persiste, se evidencia trampa de grasa ubicado en área de producción, se encuentra a su alrededor limpia.
EPMSC ANDES	07/11/2024	FAVORABLE	96,0%	11 MESES	**Hallazgo 1.1:** 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. **Seguimiento:** Se evidencia que aún persiste, ya que solo se cuenta con única puerta de ingreso al servicio. **Hallazgo 1.2:** 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. **Seguimiento:** Se evidencia que persiste el hallazgo, como puertas en general con presencia de oxido en parte baja y marcos. Lamina de acero de mesón de lavado de utensilios con desprendimiento y pisos en área de preparación con textura porosa, grietas y juntas en mal estado. **Hallazgo 1.3:** Los techos en general presentan pintura

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					deteriorada y la ventilación es deficiente, los extractores son insuficientes se presentan altas temperaturas en todas las áreas del establecimiento. **Seguimiento:** se evidencian que los techos ya fueron pintados. Sin embargo, se evidencian 2 extractores en techo en área de procesos, los cuales no realizan una extracción suficiente, ya que no cuentan con ducto de salida. Adicional, se evidencia campana extracción sin funcionamiento. **Hallazgo 1.4:** 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 locker, los vestiers no cuentan con puertas. **Seguimiento:** Persiste hallazgo, ya que no se cuenta con locker, los vestiers de hombres y mujeres no conectan con puertas y aún persiste puerta del servicio sanitario de hombres con aberturas arriba y abajo. Adicional, se evidencia puerta del servicio sanitario de mujeres con marco desprendimiento de la pared y puerta en mal estado. **Hallazgo 2.1:** Uno de los congeladores y las estufas presentan oxidación, extractores de vapores son insuficientes. **Seguimiento:** Se evidencia equipo de frío con presencia de óxido, puesto de cocción con fuga de gas, plancha de asar con fuga de gas, y cava refrigeración de una tonelada no funcional.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC APARTADÓ	10/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	No especifica puntaje	3 MESES	**Hallazgo 1.3:** Presencia de mosca en áreas **Seguimiento:** No se evidencia presencia de mosca en las diferentes áreas. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 2.4:** Se cambian en pabellón, no cuentan con vestieres **Seguimiento:** se sigue evidenciando que no cuentan con vestieres. Persiste el hallazgo **Hallazgo 2.9:** Usan área de comedor para trabajos. **Seguimiento:** se sigue evidenciando que usan área de comedor para trabajo administrativo. Persiste el hallazgo **Hallazgo 3.4:** Uniones entre piso, pared con porosidad **Seguimiento:** se sigue evidenciando que no hay uniones redondeadas entre piso, pared con porosidad. Persiste el hallazgo. **Hallazgo 3.7:** Se observa abertura en área inferior de la puerta principal **Seguimiento:** se evidencia adecuación de abertura en área inferior de la puerta principal. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 3.9:** Se observa posibles riesgo eléctrico en áreas superior de cava **Seguimiento:** Se realizo mantenimiento de caja de cables por posible riesgo

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					eléctrico en área superior de cava. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 3.11:** Para ventilación en área de Fruver, no facilita la circulación del aire **Seguimiento:** Se evidencia adecuación de ventilación en área de Fruver. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 4.3:** Algunas ollas, con con presencia de hollín **Seguimiento:** se sigue evidenciando ollas, con presencia de hollín. Persiste el hallazgo **Hallazgo 4.7:** Mesón o estufa con presencia de hollín y deteriorada **Seguimiento:** se sigue evidenciando Mesón o estufa con presencia de hollín y deteriorada. Persiste el hallazgo **Hallazgo 5.2:** No tienen área definida, lo realiza en orden. Recepcion de materia prima **Seguimiento:** No se cuenta con área de recepción de materia prima. Persiste el hallazgo **Hallazgo 6.1:** No poseen Shut **Seguimiento:** Se evidencia adecuación de área para almacenamiento temporal de residuos sólidos Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 6.2:** No se observa control del uso de agua en área trasera **Seguimiento:** se observa control del uso de agua en áreas

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					del servicio de alimentación. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 6.5:** Se observa área de pelado con acumulación de agua en piso **Seguimiento:** No se evidencia empozamiento de agua en las diferentes áreas del servicio. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 7.4:** Se observan reactivos vencidos **Seguimiento:** Se evidencian reactivos con fecha de vencimiento vigente. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 7.11:** Se observan algunos recipientes en área de lavado **Seguimiento:** se evidencia organización de las diferentes áreas, no se observa riesgo de contaminación cruzada. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 10.2:** No se observa soporte de verificación del vehículo de Transporte de estación **Seguimiento:** se evidencian soportes de verificación del vehículo de Transporte de estación. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 10.5:** Vehículo cuenta con concepto sanitario de la entidad territorial de salud **Seguimiento:** se evidencia que el vehículo cuenta con concepto sanitario de la entidad territorial de salud. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 11.1:** Los equipos de seguridad se observan vencidos reciente

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Se evidencian extintores con fecha de vencimiento vigente. Se subsana el hallazgo.
EPMSC CAUCASIA	16/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89,5%	4 MESES	**Hallazgo 1.1:** 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. **Seguimiento:** No se ha realizado adecuación de infraestructura en cuanto a secuencia lógica de procesos. Persiste el hallazgo **Hallazgo 1.2:** 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 deteriorado. 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. **Seguimiento:** No se han realizado adecuaciones de paredes, trampa de grasa, pisos , rejillas de desagüe . Persiste el hallazgo

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.3: 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 la parte inferior. El material del techo del área de procesos no facilita las actividades de limpieza y desinfección eficientes **Seguimiento:** No se han realizado adecuaciones de marcos de ventanas, puertas de ingreso y de área de almacenamiento, asi como tampoco de techos de area de producción. Persiste el hallazgo . **Hallazgo 2.1:** Equipo pela papas en su interior presenta residuos de pega lo cual representa riesgo de contaminación física para el alimento. **Seguimiento:** Se evidencia equipo limpio, sin embargo presenta mal funcionamiento, requiere mantenimiento **Hallazgo 4.4:** 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 **Seguimiento:** se evidencian áreas reducidas para almacenamiento de abarrotes, no se cumple con distancias perimetrales. Persiste el hallazgo **Hallazgo 5.2:** Las condiciones del cárcamo en área de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					procesos y el estado de las rejillas protectoras de los desagüe 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. **Seguimiento:** Se sigue evidenciando rejillas en mal estado, sifones sin tapa. Persiste el hallazgo Hallazgo 5.6: Se evidencian planes de saneamiento con aprobación. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 5.6:** Plan de Saneamiento en sus diferentes componentes incluyendo registros de seguimiento se se encuentra en proceso de actualización y ajustes. **Seguimiento:** Se cuenta con plan de saneamiento
EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	15/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	72,5%	5 MESES	**Hallazgo 1.1:** La salida del producto terminado se realiza por el pasillo donde se encuentran ubicados las unidad sanitaria, el cuarto de lavado de implementos de aseo y depósito 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. **Seguimiento:**Se evidencia que la puerta de ingreso a la materia prima aún cuenta con espacios sin protección que permiten el ingreso de plagas. La camilla

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					que se encontraba dentro del área de proceso ya se encuentra en un pasillo fuera de las áreas del proceso **Hallazgo 1.2:** Se observan paredes rugosas en la parte inferior del lavamanos de accionamiento no manual del área de proceso. Se observa desprendimiento de pintura en diferentes sectores del establecimiento. Se evidencian pisos manchados por óxido bajo la estufa del área de proceso.El piso del área de proceso carece de pendiente, lo cual permite el encharcamiento del agua. **Seguimiento:** Se observa que el lavamanos de accionamiento no manual del área de proceso se ha cambiado y el que se encuentra instalado no cuenta con paredes rugosas dentro. Aún se observa desprendimiento de pintura en diferentes áreas del servicio. Se evidencia que no se han subsanado los pisos manchados debajo de las estructuras. No se evidencian pisos encharcados en las áreas de proceso. **Hallazgo 1.3:** 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 frío se encuentran cables expuestos y cajas eléctricas sin protección y caja eléctrica al ingreso del área de proceso desprotegida. **Seguimiento:** Se evidencia que aún persiste la humedad en techos, en el área de fruver, puertas con óxido en todo el servicio y caja eléctrica a la entrada del proceso, sin protección. Y no se evidencian los cables expuestos. Estos fueron ubicados en una canaleta

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					y la caja eléctrica en el área de frío también fue protegida. **Hallazgo 1.4:** 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 fijados 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. **Seguimiento:** Se evidencia que la fuga de agua que había en el lavamanos de accionamiento no manual se realizó el mantenimiento. Se evidencian toallas para manos en los sanitarios y se evidencia con avisos para lavado de manos en los sanitarios. Se evidencia que aún no se han subsanado los siguientes puntos: no se cuenta con casilleros para manipuladores y el pozuelo que se encuentra en procesos está sin rejilla **Hallazgo 2.1:** Los refrigeradores tiene presencia e óxido en la parte externa y su interior estan 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					desprendimiento de pintura y abolladuras. **Seguimiento:** Aún se evidencian dos refrigeradores con óxido en la parte exterior. El congelador que se encontraba fuera de uso ya fue retirado. Aún se evidencian ollas abullonadas y sin asas. Aún se evidencia desprendimiento de pintura de los carros transportadores. Y la licuadora presenta una mancha amarilla en el fondo, aún persiste. Se evidencian tablas de picado con ranuras, estas tablas son las de color rojo. Los cuchillos ya no se encuentran en mal estado. Las fiambreras manchadas ya fueron reemplazadas por nuevas. Y las tablas de picar ya no se cuelgan en la pared, se guardan en una canastilla. **Hallazgo 2.2:** Se observan dos tablas de picado con ranuras, dos cuchillos con mango en mal estado y fiambreras manchadas; todos deteriorados por el uso, no permiten una correcta limpieza y desinfección. Las tablas de picar o fraccionar alimentos están colgadas en la pared. **Seguimiento:** Se evidencian ollas abullonadas y sin asas **Hallazgo 3.3:** Durante el desarrollo de la visita de IVC no se observo lavado de manos por parte de los manipuladores.Una de las manipuladoras utiliza dotación en color oscuro (color negro) Manipuladores utilizan calzado con acumulación de suciedad. **Seguimiento:** Se observa que los manipuladores se lavan las manos. Ya no se evidencia administradora con dotación de color negro. Esta cuenta con uniforme de color claro. Y los zapatos de los manipuladores se encuentran todos limpios.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 3.4: En entrevista con uno de los manipuladores se observó que no manejan conceptos adecuados y conocimiento al respecto de procesos de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Se evidencia capacitación al personal manipulador sobre limpieza y desinfección. Se evidencia que las temperaturas tomadas durante la visita están conforme a lo establecido. Se evidencia que la oficina se trasladó del área de almacenamiento a un pasillo. Los envases ya no se encuentran junto con los productos de limpieza y desinfección. Y los productos de limpieza y desinfección aún se guardan en la unidad sanitaria de las manipuladoras **Hallazgo 4.3:** 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). **Hallazgo 4.4:** 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 plásticas 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 bolsas plásticas para la recolección de muestras y empaque de alimentos preparados almacenadas con guantes sucios e implementos de aseo en regular estado. **Seguimiento:** En área de proceso, ya no se evidencian bolsas plásticas para

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					recolección de muestras y empaques de alimentos preparados con guantes sucios, e implementos de aseo en regular estado. Esta área se evidencia organizada. **Hallazgo 5.3:** 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. **Seguimiento:** Los recipientes de basura ya no se encuentran deteriorados. No están acorde a los colores en el área de almacenamiento de residuos sólidos. Se evidencia que la bolsa del baño se requiere que sea roja y no negra. En este caso, se evidencia que es de color verde, lo cual incumple con lo requerido. El depósito temporal de basuras se encuentra en el pasillo de producto terminado **Hallazgo 5.5:** 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. **Seguimiento:** Ya no se encuentran fiambreras con suciedad acumulada y residuos de preparaciones anteriores. No se evidencian implementos de aseo sucios en el Área de Proceso. No se observa acumulación de residuos en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					parte posterior a los equipos de frío. No se evidencia acumulación de tierra en la recepción de materia prima.
EPMSC SONSÓN	04/07/2024	FAVORABLE	94,0%	1 AÑO Y 3 MESES	**Hallazgo 1.1:** 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. **Seguimiento**: Se evidencia que el contratista subsanó y todas las ventanas del servicio cuentan con malla de protección, para el flujo secuencial esto es infraestructura y no hay otro sitio donde ubicar los recipientes de residuos pero el contratista los mantiene limpios y el sitio donde se ubican también. **Hallazgo 1.2:** Se observa en área de ensamble y en zona de almacenamiento de las materias primas, que las uniones entre pared y pared no son redondeadas. En pisos de área de preparación, se observan algunas fisuras. **Seguimiento**: Se evidencia que las uniones entre pared y pared no son redondeadas en el área de almacenamiento de materias primas, esto es infraestructura y el operador no puede hacer algo al respecto. Se evidencia que se realiza correctivo del piso del área de preparación. **Hallazgo 1.3:** 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. **Seguimiento**: Se evidencia que la ventana cuenta con protección con malla para evitar

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					la entrada de plagas. Se cuenta con extractor. **Hallazgo 2.1:** Se observa equipo de frío para almacenamiento preliminar y almacenamiento de muestras de alimentos, que presenta corrosión y estanteria en área de almacenamiento (abarrotes) que también presenta corrosión. **Seguimiento**: Se evidencia que los dos equipos de frío presentan corrosión, se realiza cambio de la estantería de almacenamiento de abarrotes. **Hallazgo 5.6:** 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. **Seguimiento**: Se evidencia que se realiza el cambio en el programa de saneamiento y se especifica la frecuencia de recolección; en el formato de temperaturas se especifica hora de toma.
EPMSC YARUMAL	02/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71,0%	1 AÑO Y 4 MESES	**Hallazgo 1.1:** 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 se ajustan totalmente. Las mallas de las puertas de ingreso están desajustadas y no están instaladas de forma técnica. Reja que comunica con el patio en segundo nivel no cuenta con protección. Se observa acceso compartido de PPL con patio de segundo nivel el cual tienen acceso por mismo del servicio de alimentación. No se cuenta con áreas suficientes y separaciones físicas efectivas según las actividades realizadas en el establecimiento, de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					manera que se tenga un flujo lógico y secuencial de personas, equipos, materias primas y productos. Todos los procesos se realizan en un solo ambiente de producción, sin separación o aislamiento físico efectivo entre área. **Seguimiento**: Se evidencia que no se ha realizado mantenimiento de las áreas de prealistamiento de Fruver presentan en cuanto a techos y paredes en parte superior. No se ha realizado mantenimiento de los drenajes en esta misma área presentan tapas metálicas levantadas, que no se ajustan totalmente. Se evidencia adecuación de mallas de las puertas de ingreso. No se han realizado adecuaciones de mayor cuantía como: acceso compartido de PPL con patio de segundo nivel el cual tienen acceso por mismo del servicio de alimentación. No se cuenta con áreas suficientes y separaciones físicas efectivas según las actividades realizadas en el establecimiento, de manera que se tenga un flujo lógico y secuencial de personas, equipos, materias primas y productos. Todos los procesos se realizan en un solo ambiente de producción, sin separación o aislamiento físico efectivo entre área **Hallazgo 1.2:** Las paredes de del área de preliminares en parte superior no es completa hasta techo y no tienen diseño sanitario, no cuenta con puerta en esta área para limitar el acceso a personal diferente Hay tramo de piso al interior del área de preparación que presenta deterioro, junto a mesas y al ingreso previo a área de preliminares. **Seguimiento**: no se ha realizado mantenimiento y adecuación de paredes del área

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					de preliminares, no se ha instalado puerta en esta área para limitar el acceso a personal diferente ; no se ha realizado mantenimiento a tramo de piso al interior del área de preparación que presenta deterioro, junto a mesas y al ingreso previo a área de preliminares **Hallazgo 1.3**: El techo del área de preliminares en parte superior presenta filtración de agua, aberturas y diseño no sanitario. También hay desprotección hacia exterior lo cual posibilita el ingreso de plagas. La campana extractora del área de preparación no cuenta con protección contra el posible ingreso de plagas, además no cuenta con capacidad suficiente de extracción de vapores y calor generado por los procesos de cocción realizados al interior del área, hay personal manipulador con restos de sudor en rostro. **Seguimiento**: No se ha realizado mantenimiento de techo del área de preliminares de Fruver. No se ha realizado adecuación de campana extractora. Persiste el hallazgo. **Hallazgo 1.4:** Están utilizando las unidades sanitarias de la cancha la cual ni dotación para lavado y secado de manos. El lavamanos de accionamiento no manual presenta fallas en el funcionamiento. **Seguimiento**: se evidencia que se sigue utilizando las unidades sanitarias de área de juegos de los PPL , ya que no se ha realizado adecuación de infraestructura(mayor cuantía) , sin embargo se evidencia dotación para lavado y secado de manos. El lavamanos de accionamiento no manual funciona de forma adecuada. **Hallazgo 2.1:** Los equipos de frío ubicados en el área de preparación presentan

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					empaques deteriorados, algunas tapas de ollas, mesa de servidos y bandejas con deterioro. El procesador de ensalada no se encuentra en la secuencia lógica del proceso, está en área de preliminares la cual no es adecuada para realizar procesos de preparación de alimentos. Los certificados de calibración de los instrumentos de medida (termómetros), están desactualizados según la frecuencia de calibración establecida en el procedimiento. **Seguimiento**: Se evidencia que se realizó mantenimiento de los equipos de frio ubicados en el área de preparación que presentaban empaques deteriorados; se sigue evidenciando algunas tapas de ollas, mesa de servidos y bandejas con deterioro. Se sigue evidenciando que el procesador de ensalada no se encuentra en la secuencia lógica del proceso, se cuenta con certificados de calibración de termómetros actualizados. **Hallazgo 2.2:** Se observa deterioro en algunas ollas, bandejas, tabla de picar y plancha para asado de carnes del área de proceso. **Seguimiento**: Se observa deterioro en algunas ollas, bandejas, tabla de picar y plancha para asado de carnes del área de proceso.
EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina)	30/07/2025	FAVORABLE	98%	3 MESES	**Hallazgo 1.2:** 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. **Seguimiento**: persiste, el piso las uniones de las juntas de las baldosas con grietas al igual que las uniones de pared. Desprendimiento de pintura,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					techos, desprendimiento de piso en cava de congelación. Se evidencia que continuo desprendimiento de pintura en las paredes de prealistamiento. **Hallazgo 1.3:** desprendimiento de enlucido, luminaria con vela fuera de servicio en área de almacenamiento de verduras. **Seguimiento**:Se evidencia que persiste el desprendimiento de pintura en área de almacenamiento y luminaria en el área de pre-alistamiento sin funcionamiento, con cristalización del protector. La administradora manifiesta que se han realizado mantenimientos correctivos con respecto a la infraestructura en las áreas afectadas, sin embargo, los mantenimientos realizados se ven afectados por la humedad del área. El contratista presenta soporte de cotización para realizar mantenimiento nuevamente
PLANTA EXTERNA DE PRODUCCIÓN G13 (Itagüi)	30/01/2025	FAVORABLE	100%	7 MESES	Ninguna
PLANTA DE CONTINGENCIA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICÍA)	08/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84%	2 MES	**Hallazgo 1.1:** En la entrada disponen de manera inadecuada los residuos sólidos. desagüe de canaleta del ingreso obstruida y con acumulación de agua. se observa la puerta de ingreso al área de lavado del menaje que presenta deterioro. **Seguimiento**: Se evidencia residuos sólidos dispuestos de manera inadecuada en la parte externa del servicio de alimentación, en tanques de plástico , sin bolsas y sin tapas, no se evidencia clasificación de los residuos. Hallazgo persiste **Hallazgo 1.3:** presencia de cables expuestos sin protección.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Se evidencian instalaciones eléctricas protegidas en las diferentes áreas del servicio. Hallazgo subsanado **Hallazgo 1.4:** el servicio sanitario no tiene dotación de papel higiénico ni jabón desinfectante de manos ni toallas de mano desechables para secado de manos. sólo hay 1 baño de uso mixto. **Seguimiento**: Se evidencia que el servicio sanitario cuenta con dotación de: Papel higiénico, gel antibacterial, jabón antibacterial, toallas para el secado de manos. Hallazgo subsanado. **Hallazgo 2.1:** mesón de área de lavado en acero inoxidable con deterioro en los laterales. refrigerador metálico presenta óxido en la parte exterior y una puerta en mal estado. **Seguimiento**:Se evidencia mesón de acero inoxidable y equipos de frío en buen estado. Hallazgo subsanado **Hallazgo 3.4:** se observa capacitación continua a 10 manipuladores. con fecha del 06/08/2025. **Seguimiento**: Se evidencia que se cumple con la totalidad de las capacitaciones según la frecuencia establecida, última capacitación: 09/10/2025 por P. SST. Hallazgo subsanado. **Hallazgo 4.4:** la capacidad almacenada supera la capacidad instalada, por lo que se observan altos volúmenes de materia prima. La rotación del producto almacenado es diaria según informa la persona encargada. **Seguimiento**: Se evidencia que se realiza instalación de 2 contenedores para el almacenamiento de la MP. Hallazgo subsanado.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 5.3: la unidad de almacenamiento de residuos sólidos no tiene la capacidad suficiente para la cantidad de residuos generados. se encuentran las bolsas dispuestas directamente sobre el piso no se observan contenedores y/o canecas. el piso no es de material sanitario. **Seguimiento**: Se evidencia que no se cuenta con área temporal de residuos sólidos, estos son dispuestos en la parte externa del servicio de alimentación, sin protección, en tanques sin bolsas y sin tapas. **Hallazgo 5.5:** se observa durante la visita el lavado de trapera en el piso en el área de lavado de menaje, cuentan con lavatraperas el cual es distante del área de producción. **Seguimiento**: Se evidencia área de lavado de utensilios de aseo, alejada del área de producción, en la entrada al servicio de alimentación. Hallazgo persiste
PLANTA EXTERNA LA ESTRELLA G13	17/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63%	3 MESES	**Hallazgo 1.1:** Diseño de área de preparación, no cuenta con flujo adecuado que permita direccionalidad entre materia prima, manipuladores y producto terminado. Punto ecológico al daño en inadecuadas, condiciones higiénicos sanitarias, se perciben olores que pueden ser considerados como ofensivos: lo anterior, define que el establecimiento no está alejado de focos de contaminación e insalubridad, se observa proliferación de moscas y zancudos en área de almacenamiento, sujetos del desarrollo de la actividad económica.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Edificación Instalaciones: El hallazgo persiste, el área de preparación no cuenta con el flujo adecuado que permita direccionalidad entre materias primas, manipulador y producto terminado, no tienen un punto ecológico cerca se sigue presentando olores fuertes en todas las áreas. **Hallazgo 1.2:** Unión, piso, pared redondeada; no obstante, los zócalos no se encuentran en buen estado y mantenimiento, permiten la acumulación de polvo y suciedad: rincones, zócalos y otros en malas condiciones de aseo, acumulación de suciedad y otros. Paredes zona superior irregulares, no se evidencia limpieza y son de difícil acceso para los ejercicios de limpieza y de desinfección. Se observa durante el recorrido e inspección ocular, emplazamiento de agua y rejilla, sin ajuste hermético fijo o sin rejilla; formato de limpieza y desinfección no son coherentes con el estado de limpieza de las áreas, superficies y equipos y se encuentran atrasados. **Seguimiento:** condiciones de pisos y paredes: El hallazgo persiste, se evidencia que los zócalos de las áreas de oficinas partidos y área de lavado, los pisos de todas las áreas del servicio son poroso y acumulan suciedad y emplazamiento de agua. **Hallazgo 1.3:** Techos: superficies irregulares de difícil acceso y limpieza. **Seguimiento:** Techos, iluminación y ventilación: El hallazgo persiste, se evidencian en techos sucios, la iluminación es insuficiente, cinco lámparas se encuentran dañadas. **Hallazgo 1.4:** Recipientes de residuos sólidos, no son de acción de pedal, lo anterior

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					puede incurrir en la contaminación de las manos del personal. No cuenta con habladores para el lavado de manos que indique las buenas prácticas higiénicas. **Seguimiento:** Instalaciones Sanitarias: el hallazgo persiste, se evidencia unidades sanitarias recipientes de basura que no son de pedal y sin bolsas. **Hallazgo 2.1:** Se observa desgaste en: cuchillos y tablas, se observa señales de biopic en cuchillo. No se evidencia qué equipos utensilios y superficies sean acondicionadas a través de proceso de limpieza y de desinfección para su uso, equipo en inadecuadas, condiciones higiénicos sanitarias. Se evidencia señales de plaga en estos. Suministro de agua para la preparación de los alimentos. Es realizada a través de una manguera de agua: no se cuenta con procedimientos estandarizados. **Seguimiento:** el hallazgo persiste, se evidencian tablas de colores manchadas y con bastante desgaste, cuchillos sucios y en mal estado. **Hallazgo 2.2:** Se evidencia que superficies no son acondicionadas antes del desarrollo de las actividades de preparación de alimentos: superficie, no limpias, personal, no define, ni conoce el estado de la liberación de las áreas para proceder a eliminar sociedad o contaminación microbiológica en la superficies: señales de biopelículas. **Seguimiento:** el hallazgo persiste, se evidencia que la superficie de contacto con el alimento mesones y mesa se encuentra sucias, sin los debidos procesos de limpieza y desinfección.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 3.2: No se presenta evidencia de reconocimiento médico del señor Luis Ivan Duarte Duarte. **Seguimiento**:el hallazgo persiste, no se evidenció reconocimiento médico de ningún personal manipulador y auxiliares. **Hallazgo 3.3:** No cuentan con área común para la alimentación. No se exige el acondicionamiento de las prácticas higiénicas a los visitantes. Formato de prácticas higiénicas no actualizado. **Seguimiento**:el hallazgo persiste, no se cuenta con área exclusiva para comer, se evidencia al personal manipulador comiendo en todas las áreas del servicio. **Hallazgo 3.4:** Personal no recibe inducción previa para la realización de las actividades de preparación de alimentos relacionadas con: prácticas, higiénicas, procesos, limpieza y desinfección, entre otros. Luis, Ivan Duarte Duarte. No se evidencia plan de formación continuo realizado y desarrollado en la sede. No se evidencia constancia de las actas de asistencia con el personal propio del establecimiento, y durante la entrevista al personal, no demostró conocimiento en relación a la adecuación, liberación de las áreas, proceso de limpieza y desinfección, dosificación, producto de desinfección utilizados, proceso de limpieza y desinfección, de superficies, ambiente, equipos y frutas y verduras. **Seguimiento**: el hallazgo persiste, muy a pesar de qué se evidencia soporte de capacitación en práctica de higiene personal aún se evidencia personal manipulador con dotación sucia consumiendo alimentos en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					todas las áreas sin el uso adecuado del tapaboca. **Hallazgo 4.1:** No se evidencia rotulación idónea para el flujo adecuado de productos bajo criterio de ingreso y consumo. Se observa que el descongelamiento de la carne no se hace en refrigeración: se encuentra carne, descongelándose a temperatura ambiente. No se evidencia almacenamiento en equipos limpios, recipientes y equipos, superficie, contacto directo con alimentos, no limpios, con señales de biopelícula y suciedad. Se evidencia alimentos vegetales, sin criterio de aceptación y en inadecuadas condiciones visuales o sensoriales: señales de descomposición. **Seguimiento**: el hallazgo persiste, se evidencia que no utilizan equipo de refrigeración para hacer un buen proceso de descongelamiento de las proteínas, lo hacen a temperatura ambiente encima de una estiba a chorro de agua con manguera. **Hallazgo 4.2:** Se observan falencias en prácticas, higiénicas, indumentaria, no limpia, personal, sin indumentaria completa, no se observa estado de las áreas, equipos y superficies. No limpias: señales de suciedad, biopelículas. No se evidencia acondicionamiento: estado de limpieza y desinfección de equipo, superficies y áreas. Formatos, no actualizados y no coinciden con las evidencias encontradas en la inspección ocular realizada por el personal adscrito al área de saneamiento, básico de la Secretaría de salud y protección social. Se observan alimentos almacenados en canecas y recipientes que no se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, superficies en mal estado y en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					malas condiciones sanitarias. Se encuentran alimentos que son despachados en recipientes, no isotérmicos y a temperatura ambiente. **Seguimiento**: el hallazgo persiste, se evidencia que todas las áreas del servicio se encuentran sucia y desordenadas, personal manipulador con dotación sucia y consumiendo alimentos en todas las áreas, se observan que los alimentos son despachados en canastillas con bolsatinas y tanques plásticos no isotérmico a temperatura ambiente. **Hallazgo 4.3:** Formatos, no actualizados, se observa carne, descongelándose a temperatura ambiente, se evidencia que productos: carnes son descongeladas a temperatura ambiente. **Seguimiento**: el hallazgo persiste, se evidencia que el proceso de descongelación lo realizan a temperaturas no controladas, se evidenció descongelando carne de res a temperatura ambiente. **Hallazgo 4.4:** Áreas y superficies con acumulación de polvo, estanterías y estibas. No limpias. No se monitorean variables ambientales para el almacenamiento, etc. No se evidencia secuencia y flujo de materia prima. área no limpias, empozamiento de agua. **Seguimiento**: el hallazgo persiste, se evidencian en todas las áreas acumulación de suciedad, desorden y estanterías sucias y con presencia de óxido. **Hallazgo 5.1:** Se observa aguas recogidas con características sensoriales como color: amarillosa. Formato de cloro y pH. No son presentados en el ejercicio de IVC

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: el hallazgo persiste, el contratista no muestra soporte o formato de la toma de pH y cloro que se realiza diariamente. **Hallazgo 5.2:** Se observa señales de emplazamiento en las áreas de proceso, residuos líquidos- lixiviados de carne y o procesos de lavado de alimentos, lavado de equipos y utensilios. Se estancan en todas y cada una de las áreas evaluadas. Rejilla no se encuentran en buen estado de mantenimiento, no fijadas y con falta de ajuste hermético, lo anterior puede permitir o no evitar el ingreso de plagas. **Seguimiento**: el hallazgo persiste, el punto ecológico no se encuentra en condiciones adecuada, no cuentan con suficientes recipientes para la recolección de los residuos, se evidencia falta de orden, se evidencia empozamiento de agua, sifón sin rejillas fijas y permitiendo el ingreso de plagas por medio de estos. **Hallazgo 5.3:** Punto ecológico, de residuos sólidos, se encuentra en inadecuadas condiciones higiénico-sanitarias, percibiéndose paredes sucias, acumulación de suciedad, residuos y falta de orden. De la misma manera en la inspección ocular, se observa falta de orden, señales de emplazamiento de líquidos y lixiviados . De la misma manera se observa recipiente en baño y otras áreas no son de acción de pedal. Se observan recipientes sin tapa: lo anterior puede influir en la presencia de insectos como moscas y zancudos encontrados en las áreas de almacenamiento y preparación. **Seguimiento**: el hallazgo persiste, se evidencia acumulación de residuos, desorden en todo el servicio de alimentación.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 5.4: Se observa presencia de plagas: mosca y zancudos en área de proceso y almacenamiento. También señales de cucarachas plagas no vivas en equipo de refrigeración. **Seguimiento**: el hallazgo persiste, se evidencia presencia de insectos voladores por todas las áreas del servicio. **Hallazgo 5.5:** Formatos de limpieza y desinfección, no actualizados, áreas, equipos, superficies, no limpias, no se evidencia que sean adecuados los procesos de limpieza y desinfección previos, al comienzo de las actividades operacionales de preparación de alimentos, personal, desconoce, proceso de limpieza y desinfección, conductos regulares, productos utilizados, dosificaciones, entre otros. Se observa señales de biopic y falta de limpieza en equipos, superficie y áreas, inadecuadas, condiciones sanitarias de equipos, superficies y áreas. Piso, no limpios, rincones, no no limpios, equipos con biopelículas, señales de biopelículas, en utensilios, entre otros. Se evidencia que falta limpieza, aseo y orden del baño. Lavalozas no líquidos, detergente en polvo, lávalos en pasta, hipoclorito, se encuentran sin tapa. **Seguimiento**: el hallazgo persiste, se evidencia en el servicio, acumulación de suciedad en todas las áreas, pisos sucios, desorden en las estanterías y resto de materias primas esparcido en el piso. **Hallazgo 5.6:** Formato de limpieza y desinfección, no actualizados. Algunos formatos actualizados a la fecha de inspección, vigilancia y control. No son coherentes con lo observado en la inspección ocular. No se presentan

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidencia de auditorías interna, externas, acciones correctivas, planes de mejora interno e intervención, diligenciamiento de formato no es coherente con lo observado en la inspección ocular y revisión documental. De la misma manera no se encuentran actualizados. **Seguimiento**: el hallazgo persiste, el contratista no mostró ningún documento o soporte del PSB.

De acuerdo a la tabla anterior, todos los establecimientos del grupo 13, durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable o Favorable con requerimientos y la mayoría cuenta con vigencia inferior a un año, dando cumplimiento a lo establecido en la OTM. Sin embargo, es preciso indicar que los establecimientos cuentan con el documento expedido al Operador en el Contrato Anterior; no tienen concepto actualizado al contrato en ejecución.

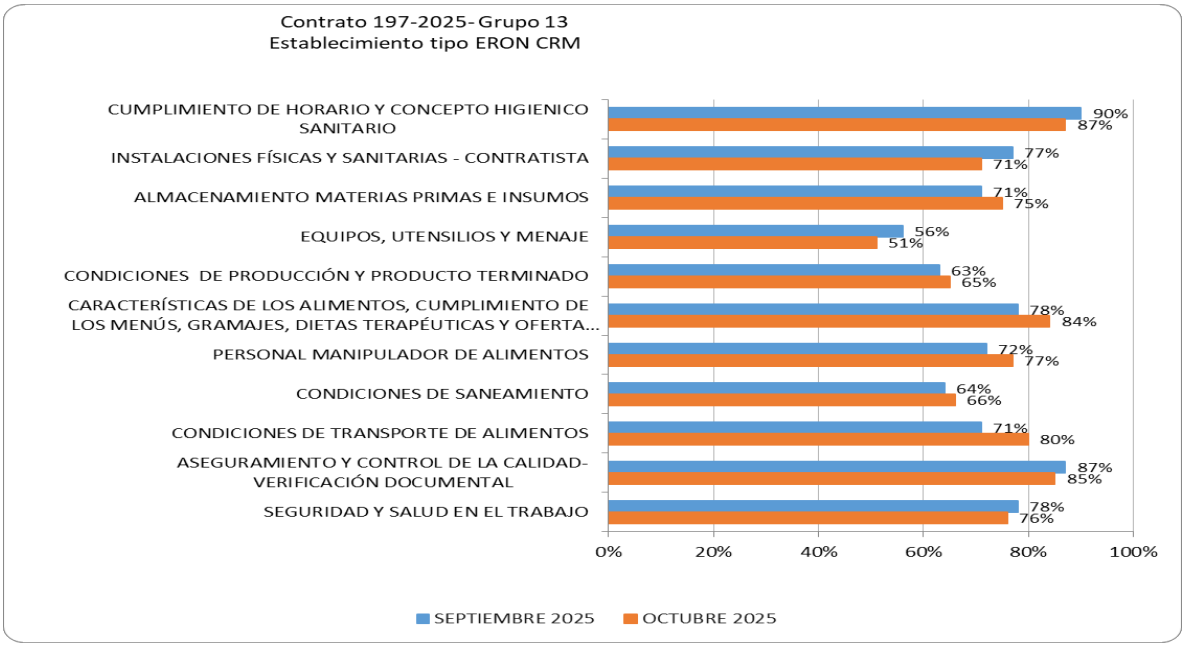
Para el caso del establecimiento EPMSC YARUMAL el cual cuenta con concepto sanitario con vigencia superior a un año, se evidencia que el contratista no ha realizado la gestión de visita ante la Secretaría de Salud Departamental. Por otro lado, EPMSC SONSÓN el cual cuenta con concepto sanitario con vigencia superior a un año, se evidencia que el contratista cuenta con 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 informe de desempeño correspondiente al mes de octubre de 2025, junto con el análisis de las calificaciones obtenidas por el operador **UNION TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025**, del Grupo 13, en las evaluaciones realizadas por la interventoría en los establecimientos visitados, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 13, para el período de octubre 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 74% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (87%): obtuvo un cumplimiento total del 87%, presentó una disminución del 3% para el mes de octubre, la categoría se ve afectada principalmente por incumplimientos recurrentes relacionados con los horarios de entrega de los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), presentándose retrasos significativos respecto a los rangos establecidos en la OTM. Dichos retrasos fueron atribuidos a fallas operativas y logísticas, tales como demoras en procesos de cocción (particularmente frituras y preparación de alimentos energéticos), fallas en el funcionamiento de ascensor y limitaciones en la capacidad de los equipos de cocina, lo cual afectó la oportunidad y eficiencia en la distribución de los alimentos hacia los patios. Demoras por falta de proteína después del conteo y falta de personal para realizar operación de conteo de alimentos preparados, en el caso de ERON COPED PEDREGAL. Los Establecimiento que cumplieron parcialmente fueron ERON EPMSC YARUMAL con un 67% de cumplimiento, ERON COPED PEDREGAL con 73% y ERON EPMSC ANDES con un 83%. Por otro lado, se resalta el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones del contratista en los establecimientos ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ, ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC APARTADO, ERON EPMSC CAUCASIA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS, ERON EPMSC SONSON, PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA, PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA), con un desempeño del 100% para la categoría en el mes de octubre.

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 evaluados. Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial más bajo en esta categoría son: ERON YARUMAL (67%), ERON COPED PEDREGAL (73%) y ERON EPMSC ANDES (83%).

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (71%): la categoría presenta una disminución del 6% en su nivel de cumplimiento, pasando del 77% al 71%, tal como se evidencia en la gráfica anterior, y se conceptúa como "Cumple Parcialmente", dicha categoría presenta falencias significativas en las cuales se evidencia deficiencias higiénico-sanitarias asociadas al empozamiento de aguas en zonas de ingreso y almacenamiento, deterioro estructural en algunos componentes como pisos, paredes, techos y puertas, con presencia de óxido, desprendimiento de pintura y superficies irregulares que dificultan la limpieza y desinfección, iluminación deficiente en áreas críticas debido a lámparas sin funcionamiento, lo que limita la visibilidad en los procesos de manipulación y almacenamiento, fallas en instalaciones eléctricas y sanitarias, tales como tomas sin protección, sifones sin rejilla y ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en áreas de proceso, inadecuado manejo del área de residuos sólidos, evidenciándose pisos porosos, pérdida de juntas y deterioro de la puerta de acceso, no se cuenta con las áreas solicitadas dentro de la OTM y tampoco el Contratista presenta documento de gestión. Los establecimientos que presentaron incumplimiento en esta categoría son: ERON COPED PEDREGAL (48%), PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (53%) y PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) (59%), los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron ERON EPMSC ANDES (65%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (71%), ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO (80%), CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina) (82%) y ERON EPMSC SONSON (84%). El resto de establecimientos ERON EPMSC CAUCASIA, ERON EPMSC APARTADO y ERON EPMSC YARUMAL presentaron cumplimiento de las obligaciones de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (75%): durante el mes de octubre, se registra un cumplimiento parcial del 75%, evidenciando un incremento del 4% frente al 71% registrado en el mes anterior. Esta mejora se ve afectada por incumplimientos relacionados con el almacenamiento, infraestructura y manejo de materias primas y alimentos, incluyendo productos almacenados en costales, cajas o bolsas de segundo uso, ausencia de distancias perimetrales y ventilación insuficiente, lo que impacta la limpieza, conservación y calidad de los productos. Además, se identifican deficiencias en rotulado y aplicación del método PEPS, así como en la separación de productos no conformes. Asimismo, el plan de compras y suministro presenta faltantes, sustituciones y llegadas tardías de insumos, afectando la estandarización y calidad de los menús. Se presentaron 4 Establecimientos con cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC con porcentajes mayor a 90% ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC SONSON y ERON EPMSC APARTADO. Dentro de los establecimientos del grupo 13, que presentaron aumento significativo de porcentajes para un cumplimiento parcial fueron: ERON EPMSC ANDES y ERON EPMSC YARUMAL con (86%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (81%), PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) (72%), ERON COPED PEDREGAL y ERON EPMSC CAUCASIA con (70%), por ultimo los Establecimientos que presentaron incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC fueron ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (50%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (38%).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (51%): presentó una disminución del 5% respecto al periodo anterior, pasando del 56% al 51% dando un porcentaje de incumplimiento a las obligaciones del contratista. La categoría presenta falencias debido a la falta de equipos mínimos requeridos según Anexo 5, incluyendo cavas, congeladores, procesadores, licuadoras industriales, hidro lavadoras y pelapapas, así como mal funcionamiento de los equipos existentes por corrosión, óxido, desprendimiento de pintura, difusores dañados, fugas de gas, llamas amarillas, exceso de hollín, controles faltantes o botones inoperantes. El menaje presenta deterioro avanzado, ollas, calderos y sartenes con abolladuras, hollín y falta de soportes de agarre, así como tablas de corte incompletas o en mal estado, bandejas faltantes y bidones o canastillas inapropiadamente reutilizados. Los carros transportadores carecen de identificación, presentan óxido y desprendimiento de pintura, y no cuentan con sistemas de cierre adecuados, comprometiendo el traslado seguro de los alimentos. Adicionalmente, se detectan marmitas y equipos fuera de uso sin identificación, campanas extractoras y tuberías con filtraciones y mal funcionamiento, básculas, grameras y termómetros incompletos o sin calibración, y uso de utensilios improvisados para la preparación de alimentos.

Los establecimientos que presentaron mayores deficiencias y alcanzaron un nivel de cumplimiento inferior al 60% durante el periodo evaluado fueron: PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (23%), ERON EPMSC ANDES (31%), ERON EPMSC CAUCASIA (42%), ERON COPED PEDREGAL (43%), ERON EPMSC APARTADO (48%) y ERON EPMSC

SANTA ROSA DE OSOS (50%), cabe anotar que el ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ se encuentra en contingencia por intervención de infraestructura, por tal razón presenta (0%). Los Establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONE S DE POLICIA) (65%), ERON EPMSC YARUMAL y ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO con (67%), ERON EPMSC SONSON (86%). Por último se presentó un solo ERON CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina) con un porcentaje de cumplimiento del 90% para esta categoría evaluada.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (65%): Presentando un aumento del 2% en el periodo evaluado, alcanzando un cumplimiento del 65% en octubre, en comparación con el 63% registrado en el periodo anterior, debido al Control de temperatura deficiente como la entrega de alimentos calientes por debajo de 60°C y alimentos refrigerados por encima de 4°C. No se implementan protocolos de control de temperatura, ni se registran monitoreos desde la recepción de materias primas hasta la entrega final, pérdida de temperatura durante transporte y distribución sin que se tomen acciones correctivas. Transporte y entrega inadecuada de los alimentos, se transportan en canastillas, ollas, bidones y recipientes plásticos no isotérmicos, lo que compromete la conservación de la temperatura y la inocuidad. No se entregan utensilios estandarizados ni se generan actas de entrega para garantizar el gramaje y la distribución correcta de los componentes. Manipulación y riesgo de contaminación cruzada debido a personal manipulador sin guantes adecuados y uso inapropiado de guantes de limpieza en contacto con alimentos, descongelación y prealistamiento de materias primas sin higiene, y disposición de alimentos sobre superficies no controladas, falta de desinfección de frutas y hortalizas, incrementando riesgos de contaminación de los alimentos. Falta de documentación y protocolos operativos, no se cuenta con procedimientos operativos estándar, formatos de control de gramaje ni planes de muestreo desde la recepción hasta la distribución final, contramuestras mal almacenadas, sin rotulación, impidiendo la trazabilidad y el control de calidad, no se registran acciones correctivas frente a incumplimientos. Atención inadecuada a dietas especiales, personas privadas de la libertad con tuberculosis u otras necesidades especiales no reciben dietas diferenciadas ni se garantiza la entrega en recipientes isotérmicos o desechables, la alimentación se suministra de manera improvisada en fondos, comprometiendo la inocuidad y seguridad de los alimentos. Los establecimientos que presentaron cumplimiento por encima del 90% fueron: ERON EPMSC SONSON, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina) y ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO con (100%) y ERON EPMSC YARUMAL (95%). Los Establecimiento con cumplimiento parcial dentro de la categoría fueron: ERON EPMSC ANDES (67%), ERON EPMSC CAUCASIA (68%), ERON EPMSC APARTADO (83%) y ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (88%), los Establecimientos que presentaron incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC fueron: ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (40%), PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (46%), ERON COPED PEDREGAL (48%) y PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONE S DE POLICIA) (59%).

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (84%): presentó aumento para el mes de octubre en un 6%, obteniendo cumplimiento parcial con un 84%, tal como se observa en la gráfica anterior, dicha categoría presenta falencias por los múltiples incumplimientos en la operación y gestión de las dietas suministradas a la población privada de la libertad (PPL). Se identificaron deficiencias en la planificación, preparación, distribución y registro de los alimentos, así como en el cumplimiento de las características, gramajes y rotación de menús establecidas en la OTM y los protocolos dietarios. Se observó que la entrega de dietas y refrigerios no cumple con los lineamientos de trazabilidad, rotulación, conservación de temperatura ni con el uso de recipientes adecuados para garantizar inocuidad y calidad de los alimentos. Adicionalmente, no se garantiza la atención diferenciada para dietas terapéuticas, gestantes y lactantes, ni se evidencia el seguimiento nutricional, revalorización de dietas, controles de entrega ni capacitación del personal. La documentación y registros exigidos, incluyendo formatos de entrega, contramuestras, firmas de recepción y soporte de dietas, se encuentran incompletos o ausentes, lo que limita la trazabilidad y el control efectivo del servicio. Asimismo, se detectaron incumplimientos en el cumplimiento de intercambios de alimentos y en la aplicación correcta de los protocolos de preparación y ensamble de dietas. Los establecimientos del grupo 13 presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON COPED PEDREGAL (66%), PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (80%) y ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (86%), el resto de los establecimientos cumplieron con las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC con porcentajes por encima de 90%.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (77%): presenta un aumento del 5% respecto al mes anterior de 72%, obteniendo un cumplimiento parcial; presentó déficit de personal mínimo requerido, con ausencia de nutricionistas, administradores, auxiliares de proceso y manipuladores en varios establecimientos. Falta de registros y visitas de profesionales técnicos y de apoyo, incluyendo supervisores de mantenimiento, calidad, SST, ingenieros de alimentos y nutricionistas, incumpliendo la periodicidad mensual establecida. Deficiencias en la dotación y presentación del personal manipulador, observándose uniformes sucios, de color oscuro o no reglamentarios, ausencia de guantes, tapabocas, delantales y batas para visitantes. Incumplimiento en las prácticas de higiene personal y manipulación, como el no lavado de manos entre actividades, uso inadecuado de tapabocas, presencia de accesorios (aretes, relojes, piercings) y consumo de alimentos en áreas de producción. Ausencia de soportes médicos y exámenes clínicos del personal manipulador, incluyendo certificados de aptitud vencidos o inexistentes. Falta de personal capacitado para mantenimiento especializado, como limpieza de campanas extractoras, y ausencia de registros que evidencien las actividades preventivas requeridas. Los establecimientos que presentaron mayores falencias son: ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (25%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (32%), seguido de los Establecimientos que presentaron cumplimiento parcial: ERON COPED PEDREGAL (68%), ERON EPMSC ANDES (81%), ERON EPMSC CAUCASIA (82%), PLA PLANTA EXTERNA G13 COPACABA NA (ESTACIONE S DE POLICIA) (84%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS y ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS con (87%). Por último, el resto de establecimientos obtuvieron porcentajes por encima del 90% para un cumplimiento total de la categoría.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (66%): con un cumplimiento parcial del 66% y un aumento para el mes de octubre del 2%, no obteniendo un cumplimiento total debido a los hallazgos relacionados con: techos con presencia de humedad, hongos, manchas negras y amarillas, oxidación y desprendimiento de pintura en diversas áreas (producción, Fruver, marmitas, dietas, ensaladas, lavado). Las paredes y pisos presentan suciedad, grietas, porosidad y encharcamientos recurrentes, especialmente en zonas de lavado, prealistamiento y producción. Condiciones antihigiénicas, las mallas anti insectos y angeos presentan acumulación de suciedad, polvo y oxidación, sin mantenimiento periódico. Se evidencian utensilios, ollas, calderos y planchas con exceso de hollín, además de equipos de frío sucios y sin limpieza interna. Deficiencias en control de plagas, se reporta presencia recurrente de cucarachas y moscas en áreas de producción, Fruver, almacenamiento y conteo, asociadas al inadecuado manejo de residuos sólidos y deficiencias en los procesos de limpieza, con fumigaciones realizadas fuera de la frecuencia requerida. Manejo inadecuado de residuos sólidos, los recipientes no cumplen con los códigos de color exigidos, muchos carecen de tapas, bolsas plásticas o rotulación, y se evidencia mezcla de residuos orgánicos e inorgánicos. En algunos casos se emplean canastillas o recipientes improvisados, con disposición al aire libre y sin registros de retiro diario, incumpliendo las exigencias de la OTM. Deficiencias en control de agua y saneamiento debido a que se observa uso de kits de cloro y pH vencidos o no aptos para medir cloro residual, ausencia de registros válidos de análisis y falta de mantenimiento de tanques de almacenamiento de agua. Además, se evidencia fallas en servicios sanitarios y limpieza, los baños del personal carecen de dotación básica (jabón, papel higiénico, toallas, gel anti material) y presentan condiciones antihigiénicas, con canecas improvisadas. Los implementos de aseo (escobas, traperos) presentan mangos de madera no sanitarios y sin código de color, incumpliendo los protocolos de la OTM. Ausencia de protocolos y procedimientos sanitarios: no se evidencian registros actualizados ni procedimientos definidos para limpieza, desinfección, control de residuos, ni prevención de contaminación cruzada. Persiste el contraflujo de procesos, el uso compartido de accesos para ingreso de materias primas y salida de producto terminado, así como el uso de materiales y utensilios no sanitarios. Los establecimientos que presentaron cumplimiento por encima del 90% fueron: ERON EPMSC SONSON (100%), ERON EPMSC APARTADO (98%), CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina) (94%) y ERON EPMSC YARUMAL (93%). Los ERONES que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (87%), ERON EPMSC CAUCASIA (74%), ERON EPMSC ANDES (73%) y ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO (72%), por ultimo los establecimientos con incumplimiento por debajo del 60% fueron: PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (33%), ERON COPED PEDREGAL (53%) y PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONE S DE POLICIA) (56%).

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (80%): con un cumplimiento parcial del 80% y un aumento para el mes de octubre del 9%, respecto al periodo anterior 71% para el mes de septiembre. La variable obtuvo un cumplimiento parcial, ya que persisten incumplimientos en condiciones higiénico-sanitarias inadecuadas de los vehículos, presencia de suciedad, óxido en pisos y paredes internas, ausencia de estibas y uso de superficies contaminadas para la disposición de alimentos, algunos vehículos presentan pintura deteriorada, pisos corroídos y falta de limpieza periódica. Deficiencias documentales, varios vehículos no cuentan con concepto sanitario vigente, revisión técnico-mecánica, SOAT o CHS, incumpliendo los requisitos establecidos en la OTM. En varios casos, el personal conductor o proveedor carece de certificados médicos o de manipulación de alimentos. Manejo inadecuado de los alimentos durante el transporte: se observaron productos como pulpa, pan, Fruver, tubérculos y huevos dispuestos directamente sobre el piso o en cajas de cartón y canastillas sin protección. 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 (25%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (60%). Solo se presentó un ERON con cumplimiento parcial el cual fue ERON COPED PEDREGAL (74%). El resto de Establecimientos presentó un cumplimiento las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC por encima del 90%. Para los Establecimientos CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC APARTADO, ERON EPMSC CAUCASIA y ERON EPMSC YARUMAL no se observa transporte durante las visitas realizadas por la interventoría.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (85%): con un cumplimiento parcial del 85% disminuyendo 2% respecto al periodo anterior (87%), la calificación se vio afectada por los mantenimientos preventivo y correctivo deficientes, no se cuenta con un programa implementado ni con hojas de vida actualizadas para todos los equipos, equipos fuera de servicio (cavas de refrigeración, licuadoras, pelapapas, congeladores y estufas), carros transportadores con presencia de óxido y ruedas deterioradas, y ausencia de registros de mantenimiento. Falta de calibración y control de equipos de medición, no cuentan con certificados ni registros de calibración de básculas, grameras ni termómetros, ni verificaciones periódicas. Los equipos carecen de identificación y codificación, incumpliendo los lineamientos de control metrológico. Deficiencias en registros y formatos operativos, no existen formatos estandarizados ni diligenciados para la recepción de materias primas, producción, control de temperatura, trazabilidad, ni para muestreos microbiológicos y físico-químicos del agua. Los pocos registros existentes se encuentran desactualizados o incompletos, lo que impide garantizar la trazabilidad y el control del proceso. Incumplimiento en muestreos y monitoreos en la frecuencia de muestreos microbiológicos y ausencia de resultados recientes. No se evidencian controles actualizados de temperatura en cavas de refrigeración, contramuestras y equipos de frío. Falta de soporte documental y financiero, no presentó soportes de pago de servicios públicos, bonificaciones ni afiliaciones a ARL de PPL correspondientes a varios meses, incumpliendo los requisitos contractuales. Capacitación del personal sin registros ni soportes de capacitación o sensibilización del personal manipulador ni de los representantes de patios, en temas de higiene, manejo de menaje y procesos operativos, incumpliendo la frecuencia establecida en la OTM. Ausencia de programas y planes requeridos, no se presentó evidencia de planes y programas técnicos exigidos (plan de emergencias, mantenimiento, trazabilidad, control de equipos y formación del personal).

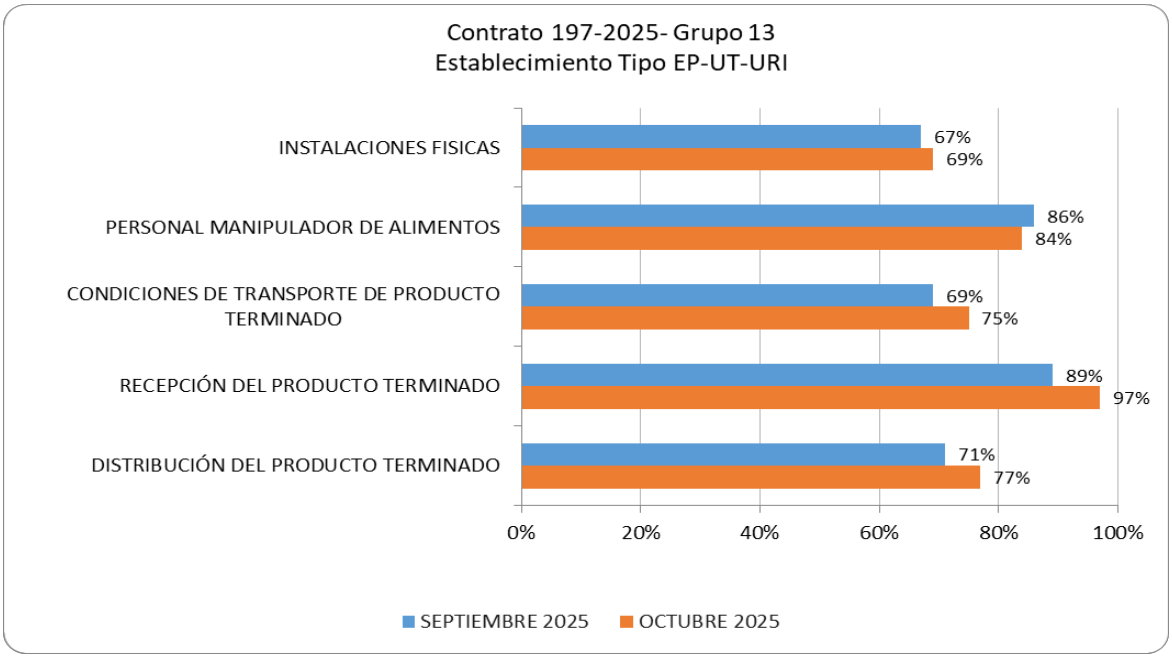
Solo se presentó un establecimiento con porcentaje de incumplimiento menor al 60% PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (52%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (76%): presentó cumplimiento parcial con un porcentaje del 76%, disminuyendo en 2% respecto al periodo anterior (78%), presentó diferentes novedades como: ausencia de gestión en SST, no se cuenta con política publicada ni plan de contingencia o programas de capacitación en materia de seguridad y salud en el trabajo. Tampoco se evidencian registros de formación del personal operativo, ni soportes de entrega de elementos de protección personal (EPP) o dotación reglamentaria. Deficiencias en los elementos de protección y dotación, el personal manipulador no utiliza ni dispone de guantes de neopreno para el manejo de objetos calientes, ni guantes de malla de acero para el porcionado de carnes. Se observaron ausencia de registros de entrega de dotación, incumpliendo

las disposiciones establecidas en la OTM. Falta de control médico ocupacional: no se evidencian exámenes médicos ocupacionales del personal externo que participa en las labores del servicio. Deficiencias en equipos y medidas de seguridad: se observaron extintores vencidos o sin fecha visible, ausencia de extintores tipo CO_2, falta de botiquín de primeros auxilios y ausencia de manta anti fuego, incumpliendo los protocolos de seguridad industrial. Deficiencia en sistemas de ventilación y extracción: se evidenció que la campana extractora no funciona adecuadamente o es insuficiente para extraer el vapor generado en las áreas de producción. Esto ha generado condensación de humedad en paredes, techos y superficies, además de ductos deteriorados y cableado expuesto, representando riesgo eléctrico y de contaminación ambiental. Los establecimientos que presentaron menor calificación fueron: ERON COPED PEDREGAL (34%) y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (55%), 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 correspondiente al mes de octubre de 2025**,** junto con el análisis de las calificaciones obtenidas por el operador UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 del Grupo 13**,** según los resultados de las evaluaciones realizadas por la interventoría en los diferentes establecimientos Tipo EP, UT y URI**,** de acuerdo con los niveles de cumplimiento alcanzados por categoría durante las visitas efectuadas.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 13, para el período de octubre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP - UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 86% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (69%): presentó un aumento significativo del 2% pasando de un 67% a un 69%, con un cumplimiento parcial de la categoría, esto debido a que se observó que en la EP ESTACION DE POLICIA ANDES (0%), EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (0%), EP SAN CRISTOBAL (0%), EP GIRARDOTA (50%) y EP CTI BUNKER DE LA FISCALIA (50%) no cuentan con un área temporal exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos, disponiendo el producto en canastillas directamente en piso en inadecuadas condiciones higiénicas sin utilización de estibas u otro medio que minimice el riesgo, así mismo, deficiencias higiénicas de las canastillas usadas. El resto de Estaciones de Policía cumplen a cabalidad con las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (84%):** presentó una disminución del 2% pasando de un 86% a un 84%, con un cumplimiento parcial en la categoría, se presentó incumplimiento en la dotación y presentación del personal encargado de la manipulación y distribución de alimentos. Algunos conductores y manipuladores no utilizaban uniforme de color claro ni bata, empleando ropa particular, y se registraron uniformes visiblemente sucios y falta de uso de tapabocas**.** Además, se identificó un certificado médico vencido de uno de los conductores, lo que representa un riesgo frente a los requisitos de higiene y seguridad establecidos en la OTM.
Los establecimientos con porcentajes por debajo de 60%, fueron: EP CASTILLA (50%), EP CTI BUNKER DE LA FISCALIA (50%), EP ESTACION DE POLICIA ANDES (50%), EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (50%). El resto de Estaciones de Policía presentaron un cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (75%): obtuvo para el periodo de octubre un 75% con un aumento del 6% respecto al periodo anterior 69%, para un cumplimiento parcial debido a: incumplimiento generalizado en las condiciones de transporte de alimentos, se identificaron vehículos utilizados para la distribución de productos terminados que no cuentan con concepto sanitario vigente, SOAT ni revisión técnico-mecánica actualizada, incluyendo taxis y motocicletas. Además, varios vehículos no portan la leyenda obligatoria de “Transporte de Alimentos” o presentan leyendas incorrectas, afectando la visibilidad y cumplimiento normativo. Se detectó falta de diligenciamiento de las planillas de control de temperatura, ausencia de termómetros de punzón y carencia de planes de ruta con horarios definidos, lo que compromete la trazabilidad y el control del proceso de distribución de alimentos. En algunos casos, los alimentos fueron trasladados a pie, sin utilizar vehículos adecuados, y sin registro de control de temperatura, incumpliendo los requisitos de almacenamiento seguro y transporte establecidos en la OTM. 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 ESTACION DE POLICIA YARUMAL (0%), EP ESTACION DE POLICIA ANDES (20%) y EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (40%), el resto de Estaciones de Policía cumplen parcial y totalmente. Para la EP GIRARDOTA no se observa transporte durante las visitas realizadas por la interventoría.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%): obtuvo un cumplimiento total del 97% presentando un aumento del 8% con respecto al periodo anterior, no se obtuvo una calificación del 100% debido a que se presentaron incumplimiento en la entrega y suministro adecuado de los menús. El contratista no socializó ni informó oportunamente los menús a los responsables de la UT, y en algunos casos los alimentos llegaron antes del horario estipulado o incompletos, como en la estación de policía Girardota, donde la cena y el refrigerio nocturno del menú 10 se entregaron antes del horario permitido y sin todos los componentes requeridos. Adicionalmente, se detectó intercambio no autorizado de los componentes proteicos, como la sustitución de carne de res guisada por carne de cerdo guisado en el menú 4, lo que afecta la consistencia y trazabilidad de los alimentos suministrados. El único establecimiento con el porcentaje de cumplimiento parcial fue la EP GIRARDOTA (71%), las demás cumplieron las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (77%): presentó un aumento del 6% con respecto al periodo anterior 71%, no alcanzó un porcentaje de cumplimiento total debido a que hubo incumplimiento en las condiciones de empaque, transporte y almacenamiento de los alimentos. Los menús (almuerzo y cena) fueron suministrados en fiambreras y canastillas con bolsatinas, sin el uso de recipientes isotérmicos ni empaques individuales previamente ensamblados y sellados, contraviniendo lo establecido en la OTM. Además, no se cuenta con soporte de limpieza y desinfección de los recipientes aprobado por la USPEC. Los establecimientos que presentaron porcentajes por debajo del 60% fueron: EP BELLO (0%), EP ARANJUEZ (50%), EP DOCE DE OCTUBRE (50%), EP ESTACION DE POLICIA ANDES (50%) y EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (50%), el resto de Establecimientos cumple parcial y totalmente.

2.2.14 GRUPO 14

2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de octubre 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%	Cuatro meses.	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente: 1.2. Pisos deteriorados con desgaste y desprovistos de material sanitario. Seguimiento: se evidencia deterioro avanzado crítico 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					2.1. Se observa óxido en las manijas y bisagras del cuarto frio. Seguimiento: se realizó mantenimiento de pintura y arreglo de bisagras. 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, sin embargo, no es suficiente. 5.3. Se observa capacidad de los recipientes para la recolección de residuos sólidos, no es apta. Seguimiento: se observan 3 recipientes cada uno de capacidad de 220L suficientes para la recolección adecuada.
ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA	28/07/2025	FAVORABLE	98%	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: 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	23/10/2025	FAVORABLE	95%	8 días	La interventoría realizara 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: 2.1 Se evidencia piso rugoso en cuartos fríos. 4.1 Falta rotulado de algunos productos.
ERON EPAMS GIRON: MEDIANA	23/10/2025	FAVORABLE	95%	8 días	La interventoría realizara 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:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					2.1 Se evidencia piso rugoso en cuartos fríos. 4.1 Falta rotulado de algunos productos.
ERON EPMS SAN GIL	18/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	68,5%	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: 1.1. 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. Seguimiento: se evidencia que las áreas no están separadas físicamente, el ingreso al rancho es con baldosas observando algunas partidas y la rampa es de material no 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 cañas se presentan deterioradas, falta mantenimiento preventivo en predes, pisos y techos. Seguimiento: se observa que los pisos en general presentan baldosas partidas y con grietas. 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. Seguimiento: Se observa que parte del techo del área

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					de cocina caliente 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. Seguimiento: se observa que las unidades sanitarias están ubicadas en una parte para almacenamiento de insumos de aseo y la puerta del baño es de superficie irregular y no continua de piso a techo. 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). Seguimiento: Se evidencia que la base del congelador 1 presenta oxido y el techo es de material no sanitario. Se evidencian ollas y tablas de picar en buen estado, se realizó cambio por el contratista. 2.2. Tablas de picado ya cumplieron su vida útil. Seguimiento: se evidencian tablas de picar en buen estado, se realizó cambio por el contratista. 4.3. La temperatura de las diferentes áreas es bastante elevada, pueden permitir condensación y humedades altas. Seguimiento: se evidencia que los extractores del área de cocina caliente permiten el flujo de aire, al verificar la temperatura ambiente con el termómetro se evidencia 27,7°C y en la parte externa del rancho temperatura de 29,8°C 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					sanitario. Seguimiento: los techos del área de cuartos fríos siguen siendo irregulares y de material no 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. Seguimiento: se observa canaleta limpia, sin embargo, continua sin rejilla anti insectos y el lavaplatos continua estando amarrado con cabuya lo cual no permite un adecuado uso de agua. 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. Seguimiento: se observa fumigación mas no desratización, no se observan cucarachas ni roedores en la visita.
ERON EPMSC BARRANCABERMEJA	04/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83,5%	Trece meses	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente: 1.1. 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, además, se observan pisos desgastados con desprendimiento de baldosas, desgaste, grietas y porosidad. 1.3. Techos sin continuidad. Seguimiento: se continúa

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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, no garantizando la asepsia. 3.4. No se evidencia inscripción del capacitador actual. Seguimiento: De acuerdo con la normativa los profesionales del servicio pueden capacitar a los manipuladores de alimentos, se cuenta con personal capacitado. 4.4. No se cuenta con espacio suficiente para una adecuada gestión de almacenamiento de frutas, verduras y carnes. Seguimiento: No hay espacio suficiente para el almacenamiento de frutas y verduras, es mantenimiento de mayor cuantía. 5.2. Se observa residuo liquido en el piso del área de almacenamiento temporal de residuos sólidos. Seguimiento: durante la visita se evidencia residuos líquidos en el piso del área de almacenamiento temporal de residuos sólidos. 5.3. El área de disposición de residuos sólidos no se encuentra adecuada. Seguimiento: el área es reducida y no se encuentra totalmente protegida, 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 observan cauchos maltratados y con presencia de hongos.
ERON EPMSC MALAGA	02/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83,5%	Dos mes.	La interventoría realizará seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. 5.5. Deficiente limpieza de tablas de picar y mesones.
ERON EPMSC SOCORRO	03/06/2025	FAVORABLE	90%	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: 1.1 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, más sin embargo, el contratista implementa una secuencia lógica en las etapas de proceso y realiza intervención a la puerta de almacenamiento de tubérculos y a la puerta de almacenamiento de Fruver.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.2 Se evidencia pisos con grietas. Seguimiento: Se continúa observando piso con baldosas partidas, grietas y falta de baldosas en el área de lavado de menaje. 1.3 Los techos presentan desprendimiento superficial y no facilitan la limpieza y desinfección. Seguimiento: se observa desprendimiento de pintura en el techo del área administrativa por humedad, sin embargo, el techo al ingreso del rancho fue intervenido por el INPEC y está en excelente estado. 2.1 Presencia de equipos y utensilios utilizados en la preparación con deterioro evidente si afecta a los productos. Seguimiento: se observa menaje y equipos en buenas condiciones. 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 semanalmente. 5.6 Cuenta con soporte documental escrito y registros, falta implementación en áreas. Seguimiento: el operador implementa los formatos como de producción, toma de temperatura de equipos fríos y formatos de L y D.
ERON EPMSC VELEZ	14/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83%	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: 1.3 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 de uso mixto, 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, no hay un área interna destinada para el consumo de alimentos. 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 la oficina administrativa. 5.2 El diseño y construcción contempló rejillas y desagües, pero estos quedaron ubicados frente las

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. No se 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 retira el recipiente fuera del servicio en el área de lavado de manos. 5.5 No se cuenta con un área destinada al lavado y desinfección de canastillas. Operaciones como el lavado y pelado de papa y otros tubérculos se lleva a cabo en la misma área destinada para la limpieza de menaje. Seguimiento: se evidencia que el área de lavado de papa y tubérculos es la misma área de lavado de menaje, no son espacios independientes. 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.

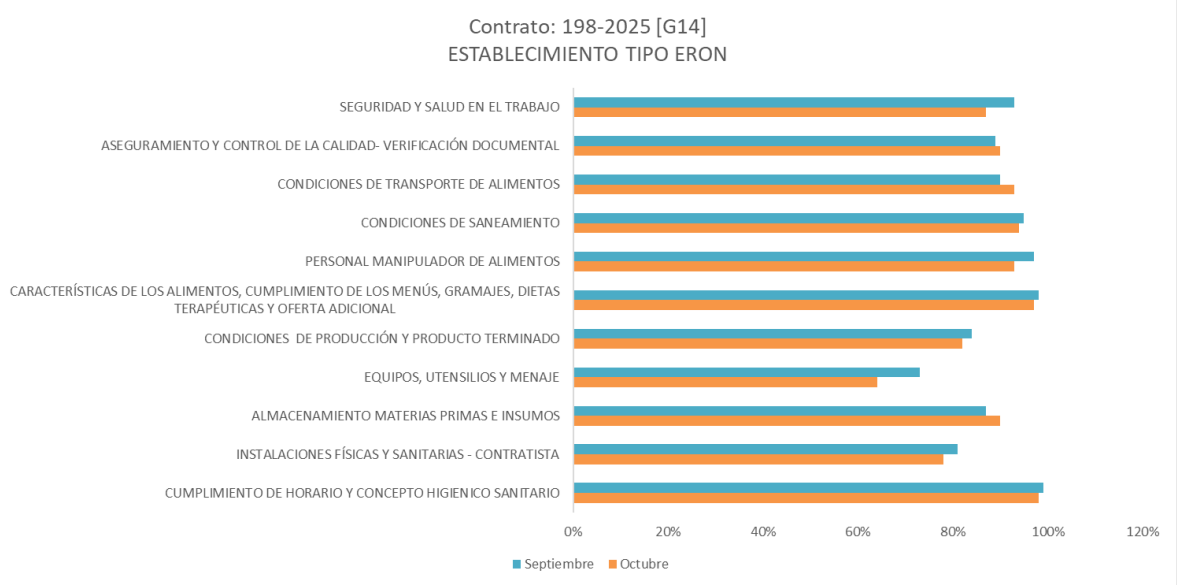
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: el operador ya cuenta con los planes y programas actualizados y contempla todas las áreas existentes.
PLANTA DE CONTINGENCIA G14 SAN VICENTE DE CHUCURI	02/04/2025	FAVORABLE	93,5%	Siete meses.	La interventoría realiza 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).
PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	08/10/2025	FAVORABLE	88,55%	Veintitrés días	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 Casa antigua habilitada para planta de producción. 1.2 Pintura en regular estado, desprendimiento de pintura piso con desgaste. 1.3 Aseo deficiente en techos. 2.1 Se evidencia algunos utensilios de cocina en mal estado.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.2 En el momento de la visita se presentan vertimientos de agua al exterior del establecimiento.

Durante el periodo evaluado se evidencio que de los 9 ERONES visitados, 5 presentan concepto higiénico sanitario favorable (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON (ALTA Y MEDIANA) Y ERON EPMSC SOCORRO), mientras que 4 presentan concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos (ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC MALAGA y 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 con requerimientos y favorable respectivamente. 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 octubre 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 octubre 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 sig nificativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento.

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (98%): Para el periodo evaluado se evidencia que en visitas, en el ERON CPMS BUCARAMANGA, se evidencia el día 17 de octubre que para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno del menú 5, el inicio de la salida de los alimentos es a la 1:30 p.m., y del refrigerio nocturno a las 2:37 p.m., incumpliendo con el horario establecido en la OTM, el cual indica que la cena debe servirse entre las 3:00 p.m. y las 5:00 p.m., y el refrigerio nocturno entre las 3:00 p.m. y las 5:30 p.m.; y el día 24 de octubre, en el tiempo de comida almuerzo del menú 12 (menú especial), se observa incumplimiento en el horario de salida de los alimentos, debido a que a las 10:26 a.m. sale el primer componente jugo de guayaba. El segundo carro sale a las 10:54 a.m. incumpliendo el horario de entrega de almuerzo el cual se encuentra entre las 11:00am y 1:30pm. Mientras que los 10 establecimiento restantes presentan cumplimiento del 100% en esta categoría.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (78%): la Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima, Anexos Técnicos y los documentos que hagan sus veces, que son de responsabilidad del contratista, el cual presenta variación decreciente de 3% con respecto al mes de septiembre, tipificado nuevamente como cumplimiento parcial en el periodo del presente informe; los establecimientos con cumplimiento mayor al 90% son ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC VELEZ 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 (74%): En el momento de la visita se observa desprendimiento de pintura en la pared del pasillo de entrada a la planta, en la pared del área de lavado de menaje y en la pared del frúver. El piso del pasillo de la entrada a la planta y área de producción tiene porosidad y está desprendida en algunas zonas, dificultando su limpieza y desinfección. Así mismo, las puertas de ingreso a la planta y del área del frúver, presentan zonas de óxido. Los angeos del área de cocina caliente están manchados de color amarillo por el vapor emitido en el área, se observa desprendimiento de pintura en el mesón del área de ensamble de raciones. De igual forma, las mesas bajas (burritos) utilizadas para la ubicación de ollas en dicha área presentan presencia de óxido, situación que afecta las condiciones higiénico-sanitarias y el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura.

- ERON CPMS BUCARAMANGA (73%): Se observa que la mayor parte del servicio presenta pisos porosos (mayor cuantía). Asimismo, se evidencia material poroso (cemento) en las paredes, específicamente en el área de almacenamiento de secos y en el ingreso a la cocina caliente.

- ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (68%): se evidencia una disminución en el cumplimiento de 7 puntos con respecto al mes de septiembre, debido a que durante las visitas de Interventoría se evidencia desprendimiento de pintura en bodega de abarrotes, se observa que el drenaje ubicado en el pasillo del 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 (66%): en el periodo evaluado de octubre se observa un decrecimiento de 12 puntos con respecto al mes de septiembre, como resultados de las visitas se observan 10 baldosas partidas en el piso cerca a la rejilla del área de cocina caliente, próximo a las marmitas, se observan baldosas con grietas y partiduras del piso en área de marmitas, se observa desprendimiento de pintura en la pared entre el cuarto de congelación y la oficina en la pared externa del área de lavado de menaje, en la pared de la cocina caliente cerca a la estufa y en el área cerca de las marmitas, generando desnivel en la malla de desagüe debido al deterioro del piso. Esta condición representa riesgo de accidente laboral para el personal manipulador de alimentos, toda vez que en este sector se manejan alimentos calientes, adicionalmente, se observa deterioro de baldosas junto a la malla ubicada en el área de planchas. Durante la visita, se observan 17 luminarias sin funcionar, así:
  1. Área de servido de dietas (1). 2. Pasillo que dirige al área social (1). 3. Área de preparación de ensaladas (1). 4. Área de producción (5). 5. Área de distribución de alimentos (2). 6. Frente al cuarto de aseo (1). 7. Dentro del cuarto de aseo (1). 8. Área de lavado de canastillas (1). 9. Área de preparación de bebidas (1). 10. Cocina caliente (1). 11. Pasillo de cuartos fríos.
- ERON EPMSC MALAGA (55%): Se evidencia un decrecimiento de 14 puntos con respecto al periodo de septiembre, debido a que persiste la pared con desgaste de pintura en área de cocina caliente, así como la pared con desgaste de pintura y porosidad en la zona detrás de la estufa y el mesón principal con desprendimiento de lámina y una lampara quemada (luminaria) en área de producción, en seguimiento a los hallazgos del mes anterior, el contratista realiza mantenimiento (pintura) a los extractores.
- ERON EPMSC SOCORRO (82%): Se evidencia desprendimiento de pintura en paredes del área de producción y en paredes y techo de la bodega de químicos. Se presentan baldosas partidas en el área de pre alistamiento de tubérculo, al lado de la trampa grasas, se observa presencia de óxido en las puertas de cocina, bodega de tubérculos, bodega de químicos y en los baños.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (90%): en este aspecto la Interventoría verifica tanto la cantidad como la calidad (fechas de vencimiento, características organolépticas, registro de temperaturas de ingreso, rotulado y etiquetado, entre otros aspectos) de los productos alimentarios con los que cuenta el operador, para la preparación y suministro de alimentación a la PPL, entre otros aspectos que hacen parte de lo contemplado en los documentos contractuales, que son de obligatorio cumplimiento por parte del operador. En esta categoría fueron objeto de evaluación 10 establecimientos (se aclara que el ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, no se realiza verificación de almacenamiento de materia prima ya que la alimentación es suministrada por la planta externa de contingencia G14) de los cuales ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC MALAGA , ERON EPMSC SOCORRO y ERON EPMSC VELEZ presentan cumplimiento entre el 90% y 100%, mientras que los 3 establecimientos restantes (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA), presentaron cumplimiento parcial al presentar resultados entre el 76% y 88%, debido a incumplimientos relacionados con no contar con las fichas técnicas de algunos alimentos almacenados en planta como por ejemplo del pescado basa IMPORMAR, de la cuajada fresca, queso doble crema de las Camelias, avena de Los Andes, cerdo de Cárnicos Especializados, salchicha Carfrisan (la cual se ha suministrado sin tener aprobación por parte de la interventoría). También se ha evidenciado alimentos con incumplimiento de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, al presentar: cerdo, marca Comercializadora Otún, el cual no registra contenido neto, tipo de corte ni forma de preparación. Cuajada, no cuenta con rótulo, no tiene información que garantice su trazabilidad (no tiene lote, fecha de vencimiento, fabricante. Sobrebarriga, marca Multicarnes Guarín, no registra animal de procedencia, contenido neto, lugar de sacrificio ni acondicionamiento. Carne de res, marca Comercialimentos Santa Fe, el rótulo registra múltiples cortes (“brazo, murillo, pierna, sobrebarriga, descargues, cogotes, posta de pierna”), debiendo ser un solo corte. Además, no registra contenido neto, tipo de preparación, quién realiza el sacrificio y la desposta, dirección del establecimiento ni temperatura de conservación. Huevos, marca El Rey David, no registra información de procedencia (dirección). El Pan Queso marca QUEEPAN, declara dos notificaciones sanitarias NSA-001317-2016 (al frente) y NSA-

0020588-2025 (al reverso) en su empaque primario; además en los ingredientes no se reporta como ingrediente queso o esencia de queso. Pan integral, marca Queepan S.A.S.: el producto no cuenta con notificación sanitaria, dado que el número NSA-001317-2016, registrado en el empaque, no incluye el pan integral dentro de su lista de productos autorizados, adicionalmente, el rótulo no registra la dirección del fabricante, la lista de ingredientes, la tabla de información nutricional ni los rombos de advertencia exigidos por la normativa vigente. Carne de res, marca Carnes M&C: el registro sanitario RSA-002172-2022 indica como fabricante a Comercializadora Carnes Calf Ltda., lo cual no corresponde con la información consignada en el rótulo, asimismo, en la lista de productos autorizados no se encuentra registrado el brazo de res, que sí aparece en el rótulo del producto. La pechuga y el pernil de pollo marinado de Mac Pollo no registra el peso neto en el rotulado. Finalmente en la planta de contingencia de Bucaramanga G14 se observa fruver almacenado en costales dentro del área de refrigeración, la exposición del producto al aire y la humedad, debido a este tipo de empaque, acelera los procesos de oxidación, desnaturalización y proliferación bacteriana, afectando la calidad e inocuidad de los alimentos al no contar con un empaque primario adecuado, de igual forma, se evidencia plátano empacado en bolsas plásticas, lo cual limita la adecuada circulación del aire y favorece la condensación de humedad, condiciones que pueden acelerar el deterioro del producto.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (64%): 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 decrecimiento de 11 puntos con respecto al periodo de septiembre, 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 anterior no se realiza verificación de esta categoría; las desviaciones presentadas con mayor impacto son debido principalmente a que 10 de los 10 establecimientos verificados presentan cumplimiento entre 59% y 81%, los cuales se relacionan a continuación:

- ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (56%): El servicio de alimentación no cuenta con espacio suficiente para almacenar o para la instalación de las dos (2) hidrolavadoras que se requiere según el anexo 5. Se evidencia pelapapas con presencia de oxido, la lija interna con desgaste no cuenta con tapa y carece de sistema de encendido y apagado. Los equipos de refrigeración y congelación no cuentan con soporte de calibración a escala.

- ERON EPAMS GIRON (59%): el cuarto de congelación no alcanza las temperaturas requeridas, fallas de funcionamiento en marma No 2 y manómetro en mal estado en marma No 3, la estufa doble No.1 presenta faltante de hornilla, en la estufa doble No.3 únicamente funciona la hornilla No.2, las tablas de picado presentan desgaste y desprendimiento de material plástico, no cuentan con tabla de picado color café requerida para porcionado de alimentos cocidos, lavavajilla en desuso en el servicio y sin soporte de gestión para el retiro, carros transportadores con óxido, desprendimiento de pintura y sin sistemas de cierre, equipos de frío sin registros de calibración a escala.

- PLANTA DE CONTINGENCIA G14, San Vicente de Chucuri (60%): El operador no tiene el procesador de alimentos, que por anexo 5 debe de ser 1 de 50 kg/h. Se observa el congelador #2 con alto grado de oxido en su bisagra y al interior de este. No han realizado labores de mantenimiento. Se evidencia la falta de la tabla de color verde claro, la cual se emplea para picar frutas, el operador refiere que no la tiene.

- PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (60%): En el momento de la visita se observa que el operador cuenta con una báscula de plataforma de 150 Kg. De acuerdo con lo estipulado en la O.T.M, en el anexo 5, se requiere una báscula de 200 Kg. Se observa que la báscula de plataforma presenta zonas de óxido

en la base o plataforma. Se evidencia uso de una cacerola o sartén que presenta bordes partidos que pueden representar un riesgo de cortadura en el personal manipulador de alimentos. Se evidencia que el operador tiene 4 congeladores y 3 refrigeradores, los cuales no tienen calibración a escala. La gramera de 1000 gramos del kit básico de medición de gramaje, falla al encenderla. Cuando logra encender, realiza mediciones erróneas. Se verificó el gramaje de una contramuestra con la gramera de la interventoría y el peso fue de 127 gramos y con la gramera del operador pesó la misma contramuestra 614 gramos. Luego se repite la medición de la misma contramuestra con la gramera del operador y arroja un peso de 836 gramos. Por tanto, la gramera del operador presenta mediciones con valores muy distantes para la misma contramuestra (614 gr y 836gr), sin embargo, finalizando mes, se evidencia que el contratista realizó reemplazo de la gramera en mal funcionamiento.

- ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA (61%): Se evidencian 11 ollas en uso que presentan abolladuras, bordes filosos y/o ausencia de agarraderas. Lo anterior representa un riesgo de desprendimiento de material con posible contaminación de los alimentos, así como riesgo de accidentes laborales. En el establecimiento se cuentan con 2 cuartos de congelación y 1 cuarto de refrigeración; 1 congelador y 1 refrigerador horizontal, los cuales no tienen soportes de calibración a escala. En el rancho, cuentan con dos campanas extractoras en el área de preliminares y ensaladas. Estas campanas se encuentran identificadas con el letrero de equipos en desuso, pero no han realizado la gestión con el INPEC para el traslado o el retiro de las misma. Se observa que seis (6) carros transportadores del servicio de alimentación no están fabricados en material sanitario, no cuentan con sistema de cierre o puerta y, de ellos, cuatro (4) presentan desprendimiento de pintura, además no cuentan con puertas o sistemas de cierre.

- ERON EPMS SAN GIL (67%): Se observa 1 solo refrigerador de 210 L, y según el anexo 5, se solicita 2 refrigeradores de 520 L cada uno, siendo el parte de hoy de 341 PPL del servicio de alimentación. Se observa la base del congelador #1 con oxido. Los equipos fríos (1 refrigerador y 6 congeladores) no cuentan con soporte de calibración a escala.

- ERON CPMS BUCARAMANGA (61%): equipos sin calibración a escala y carros transportadores en material no sanitario y sin sistemas de cierre, sin embargo, el operador ejecutó mantenimiento de pintura en los carros transportadores.

- ERON EPMSC MALAGA (73%): El equipo de refrigeración (1) y de congelación (1) cuentan con una capacidad de 490 L cada uno, por lo que no cumplen con lo establecido en el anexo 5, siendo lo establecido 520 L para el equipo de refrigeración y 530 L para el equipo de congelación. Puerta de la nevera con desprendimiento de pintura. No cuentan con soporte de calibración a escala para los equipos de refrigeración.

- ERON EPMSC SOCORRO (81%): Báscula del área de tubérculos se observa con presencia de óxido y desprendimiento de pintura. Equipos de refrigeración y congelación no cuentan con soportes de la calibración a escala. Los carros transportadores (5 carros) no cuentan con sistema de cierre o puertas.

- ERON EPMSC VELEZ (72%): Los equipos de refrigeración (3 equipos) y congelación (3 equipos) no cuentan con la calibración a escala. Se evidencian tres carros transportadores con desprendimiento de pintura; además, la totalidad de los carros (6) no cumplen con las características estipuladas en la OTM, ya que no cuentan con puertas o sistemas de cierre. Se observa que los termómetros (TER-VEL-001;002;003 y 004) no cuentan con certificado de calibración.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (82%): 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 2 puntos por debajo con relación al periodo anterior, relacionado a reiterados y nuevos incumplimientos en los siguientes Erones:

- ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (79%): El producto terminado es entregado en fondos en recipientes no isotérmicos. Para la toma de contramuestras no se garantiza el uso de bolsas estériles.
- ERON EPAMS GIRON (76%): no cumplimiento de código de colores en las tablas de picado, entrega de sopas y jugos en fondos, la nutricionista del operador no ha radicado el aval de entrega de sopas y bebidas de dietas en fondos, entrega de producto terminado en recipientes no isotérmicos, almacenamiento de contramuestras en bolsas no estériles.
- ERON EPMSC SOCORRO (79%): entrega de producto terminado en recipientes no isotérmicos, almacenamiento de contramuestras en bolsas no estériles.
- ERON CPMS BUCARAMANGA (75%): incumplimiento de temperaturas de distribución de producto terminado, diligenciamiento de registros de control de producción con información no correspondiente a las preparaciones entregadas, entrega de producto terminado en recipientes no isotérmicos, almacenamiento de contramuestras en bolsas no estériles.
- ERON EPMS SAN GIL (89%): almacenamiento de contramuestras en bolsas no estériles.
- ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA (82%): entrega de producto terminado en recipientes no isotérmicos, almacenamiento de contramuestras en bolsas no estériles.
- PLANTA DE CONTINGENCI A G14 BUCARAMANGA (87%): El hielo se encuentra almacenado en costales, siendo el costal el empaque primario, por tanto, se observa el contacto directo del hielo con el costal, el cual no es un material sanitario. Almacenamiento de contramuestras en bolsas no estériles.

Por otro lado, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI y PLANTA DE CONTINGENCI A G14 obtuvieron 100% de cumplimiento, y ERON EPMSC MALAGA y ERON EPMSC VELEZ con 94% corresponden a los establecimientos con calificaciones más altas.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (97%): 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 1 punto por debajo del resultado obtenido en el mes de septiembre, en donde se observa que los 11 establecimientos verificados presentan cumplimiento entre el 94% y 100%, se destaca ejecución de las acciones de mejora en los establecimientos ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI y PLANTA DE CONTINGENCIA G14, al pasar de un promedio de cumplimiento de 96% a 100%, sin embargo se encuentran desviaciones relacionadas con la entrega de dietas en recipientes no isotérmicos y que aún el contratista no ha enviado a interventoría el aval por parte de los nutricionistas de los establecimientos.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (93%): La Interventoría verifica que los contratistas y operadores cumplan con el personal y perfil ofertado, en cuanto a tiempo de dedicación, según la aprobación realizada por la USPEC a este personal; así mismo, se verifica que el personal cumpla con la aplicación de las (BPM) buenas prácticas de manufactura, uso de la dotación, hábitos de higiene personal, certificados médicos y capacitación continua; así mismo, debe cumplir durante toda la ejecución de la operación del servicio de alimentación, con la obligación establecida en el Capítulo tercero artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con los visitantes que ingresan al área de manipulación y preparación de alimentos (asepsia y control de contaminación); en el presente periodo de evaluación se presenta variación negativa de 3% con relación al periodo evaluado de septiembre, en este periodo se observa que de los 11 establecimientos verificados, 9 (ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ, PLANTA DE CONTINGENCIA G14 y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA) presentan cumplimiento entre el 92% y 100%, mientras que se presentan desviaciones en los siguientes establecimientos:

- ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (88%): en el presente periodo presenta una caída de 6 puntos en comparación con el mes de septiembre, debido a que durante las visitas del 7 y 24 de octubre se evidencia que el personal manipulador no está completo en base al anexo 9 en referencia a la cantidad de PPL en promedio dentro del establecimiento, al evidenciar solo 6 manipuladores requiriéndose 8 para la operación.
- ERON CPMS BUCARAMANGA (76%): en el presente periodo presenta una caída de 18 puntos en comparación con el mes de septiembre, debido a que en las visitas realizadas por interventoría los días 2, 3, 6, 10, 15, 17, 24 y 29 de octubre se evidencia personal manipulador incompleto, debido a que en base a la cantidad de PPL en el Eron se requiere de 30 manipuladores, siendo lo evidenciado de 27 a 29 manipuladores y durante algunas visitas se evidencia el personal con la dotación en inadecuadas condiciones de higiene.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (94%): 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 disminuye en 1% con respecto al mes de septiembre, donde se evidencia cumplimiento por encima del 90% en 8 establecimientos de los 10 evaluados en esta categoría, 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 así:

- ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (87%): se presenta mejoras parciales en el establecimiento al presentar 7 puntos por encima con respecto al periodo de octubre, no obstante, se continúa evidenciando que los empaques de los refrigeradores y congeladores presentan deficientes condiciones de higiene, con acumulación de suciedad y moho, tampoco ha realizado la compra del kit de cloro y pH, así como la trampa de grasa, puesto que en los planes de mejora no se ha evidenciado respuesta positiva de la aclaración de la existencia o no de la trampa en el establecimiento y si se tiene acceso a la misma.
- ERON EPMSC SOCORRO (87%): se continúa evidenciando acumulación de hollín en muro y pared del área de producción y en el techo del área de cocina caliente.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (93%): la Interventoría verifica que las condiciones de transporte y distribución de alimentos realizado por los operadores estén acordes con lo establecido en la normatividad vigente, la Oferta Técnica Mínima y los Anexos Técnicos. Se aclara que no es posible coincidir las visitas de la Interventoría con la verificación de entrega de las materias primas en la totalidad de los ERONES y plantas de contingencia, no obstante, la verificación logró realizarse en 3 (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI y PLANTA

DE PRODUCCIÓN G14 BUCARAMANGA) de los 11 establecimientos del G14 verificados en el periodo de octubre, donde se obtuvo cumplimiento por encima del 92%, presentando 3 puntos por encima con respecto al periodo de septiembre, afectado al presentar incumplimiento en la PLANTA DE PRODUCCIÓN G14 BUCARAMANGA se identifica que el acta de I.V.C realizada por la Secretaría de Salud y Ambiente de Bucaramanga el día primero de julio de 2025 con radicado # 0585, al vehículo de transporte de alimentos con placa TSS628, fue registrada en un formato de acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productor cárnicos comestibles y el vehículo del operador no transporta cárnicos sino alimentos en general. En este caso la visita debe ser registrada en un formato de "Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos", finalizando el mes de octubre, se evidencia que el vehículo cuenta con acta de inspección vigente para el transporte de alimentos relacionados con alimentos preparados.

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 octubre del 2025, se observa que la categoría presentando un desempeño global con 1 punto por encima en comparación al mes de septiembre, tipificándose nuevamente como cumplimiento parcial, en donde en establecimiento ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (90%) presenta incremento de 4 puntos con respecto al mes anterior de ejecución, 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 y no presentar los paz y salvo de los meses de agosto y septiembre relacionados con servicios públicos, proyectos productivos, ARL y bonificaciones a los PPL, adicional, los establecimientos que presentan cumplimiento por encima del 90% son ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SOCORRO y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (San Vicente de Chucuri), mientras que el puntaje de la categoría se ve afectado por evidenciar las siguientes desviaciones relacionadas en los siguientes establecimientos:

- ERON EPMS SAN GIL (79%): se observa que los equipos de medición que cuenta el contratista, 6 termómetros (TER-GL001, 002, 003, 004, 005, 006) y 2 grameras (HX3130, EK3252) no se encuentra con certificado de calibración con una entidad certificada por la ONAC, además, el operador soporta el pago del proyecto productivo del mes de julio, sin embargo, no han pagado el proyecto productivo del mes de agosto. Cuentan con pago de los servicios del mes de agosto, por lo anterior se encuentran los paz y salvo parciales. El contratista nos comparte los resultados de análisis de leche UHT del 30-07-2025 y de la salchicha del día 28 -07-2025 en los que se observa, que el laboratorio no reporta el nombre del producto que analizaron, la fecha de vencimiento, el lote, el nombre del fabricante y la dirección. El operador reporta que se hizo una toma de muestras de alimentos para el análisis microbiológico de alimentos el día 01-10-2025 pero no han recibido resultados aún.
- ERON EPMSC VELEZ (83%): no se evidencian los soportes de calibración de los equipos de medición (6 Termómetros, 1 Báscula y 3 Grameras.), No se evidencia mantenimiento correctivo en los carros transportadores, no se observa que se realicen los mantenimientos preventivos a los carros transportadores, no hay registros y se observa desprendimiento de pintura: así mismo, no presenta paz y salvo (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) de los meses de agosto y septiembre, solo se presenta el del mes de julio.
- ERON CPMS BUCARAMANGA (84%): se continúa evidenciando que el contratista no cuenta con soportes de la calibración anual y la verificación semanal de los equipos de medición de temperatura y gramaje de los siguientes equipos: termómetros: ERBUC001P, TERBUC002P, TERBUC003P, TERBUC004P, TERBU007P, TERBUC008P. Grameras de 1000 gramos: GRABUC002, GRABUC003 y básculas de plataforma: 0214, 2898, además, el contratista no presenta soportes de pago de los servicios públicos, proyecto productivo,

bonificaciones a la PPL, correspondientes al mes de agosto. El contratista presenta resultados de análisis microbiológicos de leche donde no se especifica el nombre del producto analizado, lote, fecha de vencimiento, fabricante y dirección del fabricante. Todo resultado de análisis microbiológico de alimentos procesados debe contener esta información de acuerdo con la normativa del INVIMA.

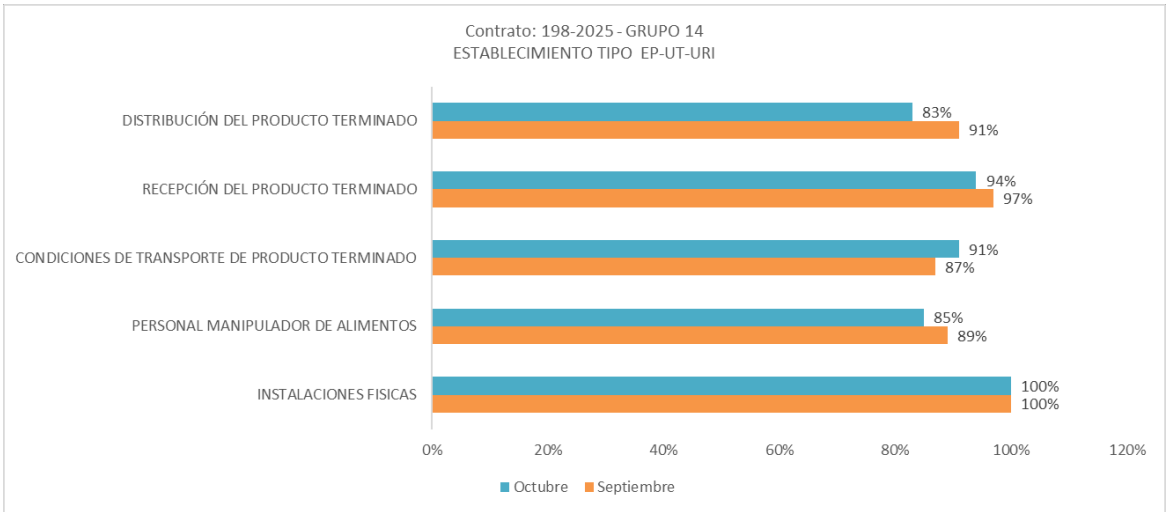
- PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (88%): se observa que los equipos que hacen parte del kit básico y adicional de medición y gramaje con los que cuenta el operador, no presentan la calibración anual ni la verificación semanal que requieren, así: kit básico: Termómetros: TER-PEB-001, TER-PEB-002, TER-PEB-003, TER-PEB-004. Gramera de 1000 gramos: BAL-PEB-003. Báscula de plataforma: BAS-PEB-001. Kit adicional de medición: Gramera de 1000 gramos: BAL-PEB-003. 2 termómetros: Sin codificación interna. Los resultados de los análisis microbiológicos de la leche en polvo y de la salchicha no incluyen en el reporte el nombre del producto analizado, el número de lote, la fecha de vencimiento ni el nombre del fabricante, siendo esta información obligatoria y debe registrarse en los reportes de análisis de todos los alimentos procesados, con el fin de garantizar la trazabilidad, identificación y validez del resultado emitido por el laboratorio.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (87%): 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 octubre, se presenta un desempeño global de 87% presentando una disminución de 6 puntos con respecto al mes de septiembre, se presenta que 7 de los 11 establecimientos verificados presentan cumplimiento del 100%, mientras que los establecimientos que mostraron desviaciones pertinentes se relacionan a continuación: ERON CPMS BUCARAMANGA (65%), se observa que el contratista suministra a los manipuladores que lo requieren guantes de neopreno para cocina caliente, sin embargo, según la ficha técnica e información registrada en el producto dichos guantes pueden ser utilizados en la industria de alimentos. pero en la ficha técnica del fabricante no especifica que se puedan utilizar en áreas de calor; de acuerdo con lo establecido en la OTM, se requiere que los guantes sean de material neopreno para la manipulación de objetos calientes. Adicionalmente durante las visitas realizadas en octubre se observó funcionamiento intermitente de las campanas extractoras #005 y # 006, se destaca en el establecimiento que todos los manipuladores cuentan con los petos en buen estado. En el ERON EPAMS GIRON (88%), en los dos ranchos tanto mediana como alta, se evidencia que la campana de cada lugar no se encuentra en funcionamiento, en seguimiento al mes de septiembre, el personal manipulador cuenta con los petos requeridos para las actividades a desarrollar en cada área que se requiera y en la PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA, en las primeras 3 visitas en octubre a la planta se observa que el contratista no contaba con el extintor de CO2, ni la manta antifuego en el área de producción, elemento requerido como medida de control y respuesta ante eventos de incendio, conforme a las condiciones mínimas de seguridad industrial establecidas en la normativa vigente, sin embargo en visita del 29 de octubre, se realiza seguimiento evidenciando que se realiza la compra tanto del extintor como de la manta antifuego.

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 octubre del 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 octubre, la EP URI Bucaramanga, EP Lebrija, EP San Vicente de Chucuri, Batallón ASPC N°5 Mercedes Abrego, Batallón de infantería N°40 CR “Luciano DLHuyer”, Batallón de artillería

N°5 “CT José Antonio Galán” y el Batallón de Artillería Aérea N°2 Nueva Granada 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 octubre 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 (2 puntos por debajo respecto al mes de septiembre), 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 12 estaciones de policía donde se pudo ingresar y validar las condiciones del área de almacenamiento temporal, se aclara que en la estación de policía EP ESTACION DE POLICIA BARANCA LAS GRANJAS, no se realiza verificación del área de almacenamiento temporal dentro del establecimiento ya que no se permite ingreso.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (85%):** En este periodo de evaluacióncontinuación,,a que el contratista presenta un cumplimiento parcial, disminuyendo en 4 unidades porcentuales de cumplimiento con respecto al mes de septiembre 2025, 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 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 como EP Estación de policía Estación Muelle, EP Estación de policía Puerto Wilches y EP Estación Florida presentaron incumplimiento obteniendo un puntaje de 0%, 50% y 67% respectivamente, a continuación se detalla lo observado en estas tres estaciones de Policía.

- EP ESTACION DE POLICIA MUELLE (0%): En visita de interventoría realizada el 27/10/2025 el Personal manipulador Sandro Ortega no cuenta con la debida dotación al momento de la visita, y aunado a lo anterior, la capacitación en BPM del mismo manipulador Sandro Ortega, con fecha del 04/04/2025, no registra el nombre del capacitador, ni el número de tarjeta profesional, ni la cédula de ciudadanía del capacitado.
- EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (50%): en visita de interventoría realizada el 14/10/2025, se evidencia que la manipuladora de alimentos Yuris Campos no presenta certificado médico ni certificado de manipulación en BPM.

- ESTACIÓN DE POLICIA FLORIDA (67%): En visita de interventoría realizada el 10/10/2025, se observa que el manipulador de alimentos (transportador) porta una bata que tiene botones. De acuerdo con la Resolución 2674 del 2013 y de lo indicado en la O.T.M, se debe utilizar una bata con cierre o broches.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (91%): Durante el periodo evaluado de octubre, se realiza la verificación en 13 estaciones de policía, presentando un aumento de 4 unidades porcentuales de cumplimiento con respecto al mes de septiembre, tipificado como cumplimiento, en este periodo 10 de las 13 estaciones presentan cumplimiento del 100%, garantizando las condiciones de transporte para la entrega de raciones inocuas y con la calidad y servido de acuerdo a lo requerido. Se presenta desviaciones en las siguientes estaciones de policía:

- EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (20%): En visita del 14 de octubre 2025, 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 BARRANCA LAS GRANJAS (80%): En visita del 15 de octubre 2025, se observa que durante el transporte no se cuenta con las planillas para el registro de las temperaturas de los alimentos.
- EP ESTACION DE POLICIA SAN GIL (80%): En visita del 21 de octubre, se evidencia el uso de motocicleta de placas XVC-46 transportando 29 raciones, lo que supera la capacidad aprobada de 20 raciones transportadas en una motocicleta, según lo establecido en la OTM.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%): Durante el periodo evaluado de octubre, se realiza la verificación en 13 estaciones de policía, observando que presenta 3 puntos por debajo del cumplimiento obtenido en septiembre, 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 2 establecimientos, evidenciadas durante las verificaciones de Interventoría:

- EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (62%): El día 27 de octubre para el tiempo de comida correspondiente a la cena y refrigerio nocturno del menú 15, no se evidencia la entrega de los componentes del refrigerio nocturno para las 18 raciones entregadas en la EP. La interventoría hace presencia en el lugar desde las 2:00 p. m. y permanece hasta las 6:45 p. m., sin que se efectuara dicha entrega. Para el mismo día y tiempo de comida no se evidencia cumplimiento en la entrega del menú programado para las 18 raciones entregadas, ya que en lugar de guiso de verduras (zanahoria y habichuela) se entregó ensalada de cebolla y tomate (cruda), y en lugar de puré de papa criolla se entregó papa pastusa cocida; al verificar el aplicativo K2, se evidencia que no cuenta con notificación de intercambio. El contratista no cumple con las especificaciones técnicas del componente ensalada, ya que se entregó cebolla y tomate picado sin proceso de cocción, cuando uno de los requisitos para la entrega de este componente a las estaciones de policía es que las verduras sean cocidas.
- EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (67%): El día 14 de octubre 2025, no se cumple con el menú establecido ya que en el tiempo de comida Cena del menú #2 se evidencian los siguientes intercambios: la proteína programada era pechuga a la criolla y se entregó carne de res desmechada; adicionalmente, el tubérculo programado correspondía a yuca frita y fue sustituido por plátano maduro cocido, dichos intercambios no fueron notificados en la plataforma K2. No se cumple con las especificaciones de la ensalada, debido a que se evidencia

la entrega de ensalada cruda compuesta por aguacate, tomate y cebolla y la OTM establece la entrega de verduras cocidas (11 raciones suministradas). Se evidencia la entrega de panes cascarita para el refrigerio nocturno sin empaque primario y sin información de procedencia (11 raciones suministradas).

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (83%): Durante el periodo evaluado de octubre, se realiza la verificación en 13 estaciones de policía, disminuyendo en 8 puntos porcentuales con respecto al periodo de septiembre, presentando un cumplimiento parcial. A continuación, se relacionan las desviaciones presentadas en 5 estaciones de policía las cuales presenta incumplimiento general (50%):

- EP ESTACION DE POLICIA BARRANCA LAS GRANJAS (50%): El día 15 de octubre del 2025 se indaga con los agentes de policía, quienes manifiestan que cuentan con un PPL aislado por Tuberculosis; sin embargo, el operador no entrega su alimentación en recipiente desechable.
- EP ESTACION DE POLICIA BARBOSA SANTANDER (50%): El día 17 de octubre del 2025 no se evidencia entrega de utensilios (cuchara) para el consumo de los alimentos, en el tiempo de comida desayuno, menú 5.
- EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (50%): El día 27 de octubre del 2025 no se evidencia la entrega de utensilios básicos, tales como cucharas, vasos desechables y/o guantes plásticos, a los PPL.
- EP ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA (50%): El día 23 de octubre del 2025 no se evidencia la entrega de utensilios básicos como cucharas y vasos, a la PPL para el consumo de los alimentos, en el almuerzo del menú 11.

EP ESTACION DE POLICIA SOCORRO (50%): El día 28 de octubre del 2025 se evidencia que el contratista entrega el guiso leguminosas (alverja con zanahoria) en empaques no individual, debido a que suministra las 13 raciones de guiso de arveja con zanahoria en un solo contenedor para ser distribuidas dentro de la EP, no cumpliendo con lo establecido en la OTM.

2.2.15 GRUPO 15

2.2.15.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de octubre 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%	Dos meses 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. Seguimiento: la Interventoría evidencia que no existe clara separación física entre las áreas de recepción de materia prima, almacenamiento,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					producción, pre alistamiento, ensamble y distribución. 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 que los pisos del servicio de alimentación no están construidos en material resistente, presentan porosidad, grietas y desprendimiento de baldosas en área de producción. Las paredes del todo el servicio de alimentación presentan 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: la Interventoría evidencia dos refrigeradores con presencia de óxido y con desprendimiento de pintura. Los utensilios del servicio de alimentación presentan deterioro estructural, se evidencian ollas y calderos con abolladuras, en mal estado y con presencia de hollín. 4.4 Se evidencian pisos porosos de difícil limpieza y desinfección. Seguimiento: la Interventoría evidencia que los pisos del servicio de alimentación no están construidos en material resistente, presentan porosidad, grietas y desprendimiento de baldosas en área de producción. 5.3 Se evidencian canecas inadecuadas. No cuentan con punto ecológico. Seguimiento: la Interventoría evidencia que el área temporal de residuos no se encuentra protegida bajo techo.
PLANTA DE CONTINGENCIA ARAUCA	12/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	91.5%	Ocho meses y dieciocho días	1.2. Las uniones entre pisos y paredes no son redondeadas. Seguimiento: la Interventoría continúa evidenciando que las uniones entre pisos y paredes no son redondeadas. 3.3. Los manipuladores no cuentan con la indumentaria adecuada. Seguimiento: la Interventoría evidencia dotación de los manipuladores en condiciones que dan cumplimiento a la normatividad vigente. 5.3. Los recipientes de almacenamiento temporal de los residuos sólidos no tienen tapa.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: la Interventoría evidencia recipientes empleados para la disposición de residuos sólidos con la tapa correspondiente. 5.6. El establecimiento no cuenta con plan de capacitación acorde a la actividad que realiza. Seguimiento: la Interventoría evidencia ejecución del plan de capacitación acorde a las actividades de manipulación de alimentos.
COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 3	27/03/2025	FAVORABLE	96.5%	Siete meses y tres días	1.2. Enchapes y paredes en algunas áreas deteriorados. Seguimiento: la Interventoría evidenció que el contratista realizó adecuaciones de infraestructura en pisos, paredes y áreas en general del servicio, sin embargo, se siguen evidenciando paredes y pisos con defectos, porosidad y suciedad, que requieren realizar procesos periódicos de limpieza y desinfección, y resanes de las paredes ubicadas al ingreso del servicio. 2.1. Utensilios para cambio por cumplir vida útil. Seguimiento: la Interventoría evidenció entrega de menaje por parte del contratista, sin embargo, a la fecha se encuentran utensilios en material no sanitario – madera, al igual que algunos recipientes plásticos que presentan asas partidas, por tanto, utilizan pitas para su agarre.
EPMSC OCAÑA	25/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87.5%	Tres meses y cinco días	1.2. Uniones no conformes piso – pared. Seguimiento: la Interventoría evidencia uniones techo – pared con porosidad y desprendimiento de pintura. 2.1. Utensilios en área de cocina presentan deterioro estructural. Seguimiento: la Interventoría evidencia que los utensilios en área de cocina presentan deterioro estructural, se evidencian ollas y calderos con abolladuras y presencia de hollín, además de tablas de picar deterioradas. 4.4. Mejorar almacenamiento en el refrigerador de carnes. Seguimiento: la Interventoría observa proteína almacenada sin empaque primario y sin rotulado. 5.1 El tanque de almacenamiento de agua para el área de producción de alimentos no está en funcionamiento. Seguimiento: la Interventoría evidencia que el tanque de almacenamiento de agua continúa sin estar en funcionamiento. 5.5. Deficiente limpieza de equipos y utensilios. Seguimiento: la Interventoría no evidencia hallazgos relacionados.
EPMSC PAMPLONA	17/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76.5%	Tres 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: la Interventoría observa tomacorriente sin tapa de protección en área de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					equipos de congelación y de preparación de jugos, así mismo se evidencian cables expuestos en área de tubérculos y procesador de alimentos. 1.2. Se evidencia desprendimiento de pintura, desgaste de material de recubrimiento en paredes y pisos (estuco, pintura y baldosas). Seguimiento: la Interventoría evidencia paredes y pisos de material no sanitario y con grietas en todas las áreas del servicio. 1.3. Se evidencia campana extractora fuera de funcionamiento. Los techos presentan acumulación de suciedad y grasa. Ventanas con acumulación de grasa. Seguimiento: la Interventoría evidencia campana extractora fuera de servicio en el área de producción. Techos de material no sanitario, con desprendimiento de pintura y material, además de fisuras en todas las áreas. 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: la Interventoría evidencia todas las estufas (3) con deterioro y sin perillas; equipos de congelación (2) con desprendimiento de pintura, sin manijas o agarres y con bisagras desprendidas; se observa procesador de alimentos con cables eléctricos expuestos, perforación en cubierta superior, no cuenta con mango (agarre) y le falta una cuchilla al disco de corte. Además, se evidencian jarras y recipientes plásticos partidos, las ollas se encuentran con abolladuras, bordes filosos, perforaciones y varias no tienen asas o agarres, se observan los cuchillos desgastados y la chaira para afilar recubierta de óxido. 2.2. Se evidencian algunas tablas de picado deterioradas. Seguimiento: la Interventoría evidencia que las tablas de picado se encuentran desgastadas y manchadas 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: la Interventoría no evidencia personal externo ingresando al servicio sin dotación. Por otro lado, se evidencia manipulador con dotación incompleta, no cuenta con pantalón ni peto (delantal). 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: la Interventoría evidencia diligenciamiento completo y oportuno de los registros de control de temperatura de equipos de frío. 4.4. Se evidencian solo 2 tanques refrigeradores totalmente llenos, lo que dificulta la circulación del aire. Seguimiento: la Interventoría evidencia que el refrigerador del servicio se encuentra fuera de servicio. Por otro lado, se observa almacenamiento de carne de res, cerdo, pollo, salchichas manguera y arepas en congelador sin separación física, en contacto directo uno sobre otro, propiciando la contaminación cruzada. 5.2. Se evidencia acumulación de suciedad en rejillas. Se evidencian 2 lavaplatos con la grifería desconectada deteriorada. Seguimiento: la Interventoría evidencia ductos de aguas residuales sin rejilla al ingreso del rancho en zona de lavado, además, las labores de mantenimiento de ductos dejan una abertura considerable por la cual puede haber ingreso de plagas. 5.5. Se evidencia deficiencia de limpieza en todas las áreas a causa del deterioro del establecimiento. Seguimiento: la Interventoría evidencia paredes, ventanas, techos y campana extractora en inadecuadas condiciones de limpieza, con acumulación de grasa y hollín.
PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA	16/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87.5%	Cinco meses y catorce días.	1.1. Se evidencia que la protección de la ventana del área de preparación presenta acumulación de suciedad. Seguimiento: la Interventoría no evidencia hallazgos relacionados. 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: la Interventoría evidencia en área de cocina caliente que las paredes poseen acumulación de residuos generados por combustión. Las uniones entre paredes y pisos no son redondeadas facilitando la acumulación de residuos o suciedades. 1.3. Se evidencia que el techo en general presenta acumulación de suciedad (hollín). Seguimiento: la Interventoría evidencia superficie de techos en área de cocina caliente con acumulación de residuos, superficie negra producto de la combustión. 1.4. No se cuenta con un sitio para el cambio de indumentaria del personal manipulador y del personal visitante. No existen casilleros. Seguimiento: la Interventoría evidencia que no se cuenta con área exclusiva de vestir y casilleros para depositar pertenencias del personal, se

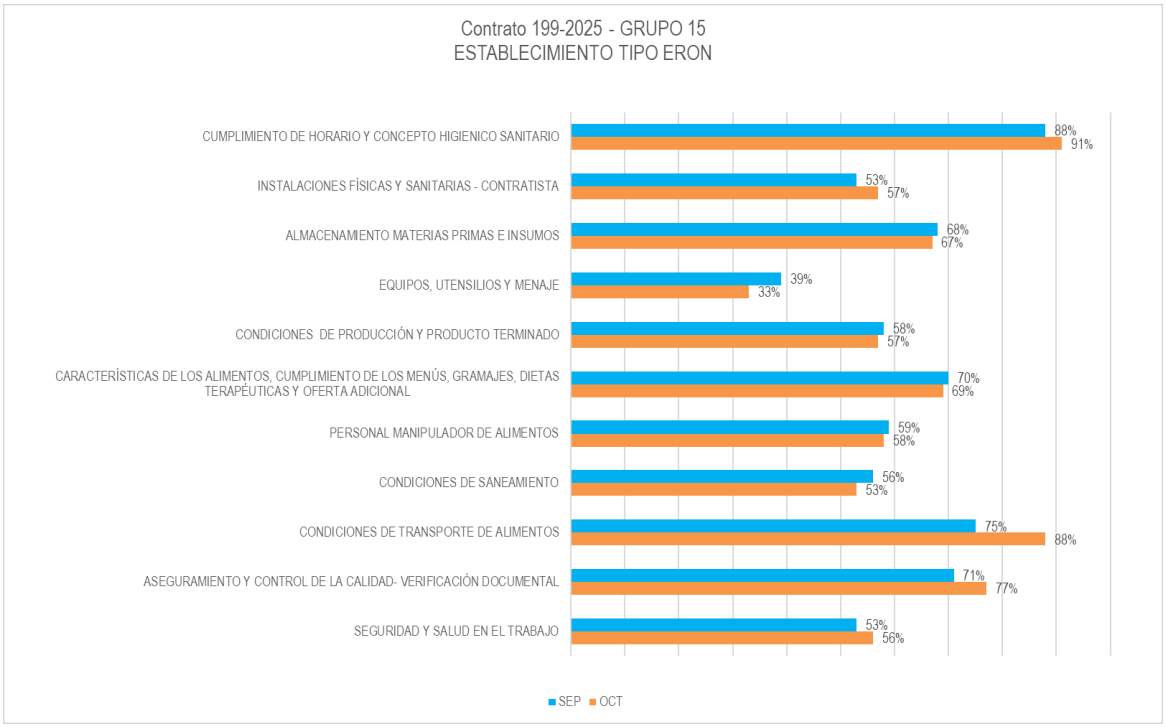
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidencian elementos personales dispuestos en áreas administrativas. 2.1. Se evidencia que en el cuarto frío donde se almacena fruver, al aire acondicionado le hace falta mantenimiento, presenta condensación. Seguimiento: la Interventoría evidencia que no se ha ejecutado mantenimiento correctivo al aire acondicionado, el cual persiste con condensación y desagüe constante. 3.2. Faltan 2 empleados manipuladores por actualizar el reconocimiento médico. Seguimiento: la Interventoría evidencia documentación completa para todo el personal administrativo, operativo y manipuladores de alimentos. 3.4. Faltan 2 empleados manipuladores de alimentos por actualizar certificación en manipulación higiénica de alimentos: Seguimiento: la Interventoría evidencia documentación completa para todo el personal administrativo, operativo y manipuladores de alimentos. 5.2. Se evidencia que la rejilla del sifón del cuarto frío no está bien sellada. Seguimiento: la Interventoría evidencia desagüe de la poceta de lavado ubicada en el área de pre alistamiento de vegetales, el cual no está conectado a la red hidrosanitaria. Se evidencia rejilla del sifón averiada ubicada en área de preparación de bebidas de frutas.

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

Es importante mencionar que el 06/10/2025 el EPMSC ARAUCA entró en contingencia por inicio de obras para adecuación del rancho del establecimiento, motivo por el cual la preparación de los alimentos se está realizando en la planta externa ubicada en la calle 19 N° 25 – 51 del barrio La Esperanza del municipio de Arauca, por tanto, se excluye de la información la relacionada con el ERON y se presenta la de la planta de contingencia.

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 octubre 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 octubre 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 64.2% de cumplimiento, 1.5% más que lo obtenido el período pasado, clasificado como cumplimiento parcial de las obligaciones, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (91%): 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 91%, 3% 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 y en PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 no se han ejecutado acciones de mejora derivadas de las observaciones dejadas por el ente de salud en el Concepto Higiénico Sanitario: uniones no redondeadas entre paredes y pisos, no se ha realizado limpieza de paredes y techos, ni mantenimiento al aire acondicionado del cuarto frío de fruver, el cual presenta goteo constante. Como aspectos positivos se destaca que ERON EPMSC AGUACHICA, PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ARAUCA, ERON EPMSC OCAÑA y ERON EPMSC PAMPLONA obtuvieron el 100% de cumplimiento en la categoría.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (57%): 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 57%, 4% más que el período anterior, evidenciando que PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 –

ARAUCA con 73% se consolida como el establecimiento con mejor desempeño de la categoría. A continuación, se describen los hallazgos evidenciados en los establecimientos categorizados con no cumplimiento de las obligaciones:

- **ERON EPMSC PAMPLONA (52%):** no se evidencian mantenimientos preventivos y/o correctivos de menor cuantía por pisos con deterioro y baldosas partidas, paredes con desprendimiento de cemento, pintura y deterioro total, techos con desprendimiento de pintura, orificios, humedad y hongos, medias cañas con desgaste y desprendimiento de cemento, puertas con desprendimiento de material en la parte inferior y óxido, estanterías con óxido y desprendimiento de pintura, luminaria de ingreso al rancho sin protección en caso de ruptura, cables expuestos en área de equipos fuera de uso, área de tubérculos y procesador de alimentos, tomacorriente sin tapa de protección en área de equipos de congelación y de preparación de jugos, ductos de aguas residuales sin rejilla al ingreso del rancho en zona de lavado, faltante de lavamanos de accionamiento no manual en área de proceso.

- **ERON EPMSC AGUACHICA (52%):** el contratista no gestiona los mantenimientos correctivos menores con respecto a los mantenimientos de pisos y paredes en área de producción, lavado de menaje y fruver, se evidencia desprendimiento de baldosa en área de producción y paredes con desprendimiento de pintura en área de fruver y lavado de menaje; puerta del área de fruver y del servicio sanitario con desprendimiento de pintura y con óxido, tomacorriente en la entrada de producción sin protección, tomacorriente en área de producción y en zona caliente con fractura y cables sueltos, lavamanos de accionamiento no manual del área de proceso fuera de servicio, el área temporal de residuos no se encuentra protegida bajo techo.

- **ERON COCUC CUCUTA (51%):** no se gestiona la limpieza, remoción de material y equipos fuera de uso de las áreas de acceso y alrededores del servicio de alimentación, el área de lavado menaje se realiza en parte externa al servicio, en superficie no sanitaria, en alrededores con presencia de plagas (palomas) y cerca al depósito de basura, pisos con desgaste y porosidad que facilitan el empozamiento de agua y dificultan las labores de limpieza y desinfección, en área de marmitas y ensamble de dietas, angeos rotos y aberturas en ventanales sin protección en área de proceso, las instalaciones eléctricas (cableado y toma corriente) en áreas de elaboración de ensaladas se encuentran descubiertas, el lavamanos en área de procesos se encuentra fuera de uso por tubería averiada, no se cuenta con espacio físico, exclusivo y protegido para el depósito de los residuos sólidos.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (67%): 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 67%, 1% menos que el período anterior, con PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA como único establecimiento con 100% de cumplimiento, seguido de ERON EPMSC AGUACHICA y ERON EPMSC OCAÑA con 95%, ERON EPMSC PAMPLONA con 86% y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 79%.

Por su parte, ERON COCUC CUCUTA pasó de 57% a 50%, ya que no se presenta ficha técnica para la carne de cerdo proveedor Snacks encontrada en almacenamiento, se evidencia salchicha sin marca siendo la aprobada por la Interventoría la del proveedor Frigocarnes, fruver del proveedor Agroalimentar el cual no está reportado por el contratista en el listado de proveedores remitido a la Interventoría, no cumplimiento del plan de compras por faltante de materia prima, almacenamiento de huevo con fecha de vencimiento caducada, almacenamiento de proteínas sin rotulado primario y en empaques que no garantizan su conservación, rotulado primario de carne de res en sticker de fácil remoción, áreas de almacenamiento, canastillas y estibas en malas condiciones físicas y de higiene, no implementación del rotulado PEPS o rotulado con trazabilidad no correspondiente, materias primas reempacadas sin rotulado.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (33%): 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 33% en la categoría, 6% menos que el período anterior, y continúa 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 (49%):** faltante de 2 refrigeradores de 520 litros cada uno y de tabla color beige o café para el corte de alimentos cocidos, no se presenta soporte de calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación, no se cuenta con trampa de grasa, no se cuenta con kit de equipos de medición adicional.

- **ERON EPMSC PAMPLONA (47%):** faltante de licuadora no industrial y un procesador de alimentos, pelapapas, hidrolavadora, un refrigerador y dos congeladores horizontales fuera de uso, procesador de alimentos con fallas de funcionamiento y le falta una cuchilla al disco, estufas en estructura metálica con desgaste y desprendimiento de pintura y sin perillas reguladoras de gas, jarras y recipientes plásticos partidos, ollas con abolladuras, bordes filosos, perforaciones y sin asas o agarres, tablas de picado desgastadas y manchadas, cuchillos desgastados, chaira para afilar recubierta de óxido, congeladores con capacidad inferior a la establecida en el anexo 5 y sin calibración a escala, faltante de refrigeradores, carros transportadores sin puertas y con desprendimiento de pintura.

- **PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA (40%):** faltante de un procesador de alimentos de 50 kg/h y un refrigerador de 520 litros, congelador con las tapas deterioradas y oxidadas, no se evidencia soporte de calibración a escala de los equipos de frío, los carros transportadores no están identificados de manera visible, no cuentan con puertas o sistemas de cierre, no están recubiertos con pintura anticorrosiva, no hay trampa de grasa, no se dispone de kit de equipos de medición adicional.

- **ERON EPMSC OCAÑA (38%):** 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 2 está en funcionamiento; ollas y calderos con abolladuras y presencia de hollín, equipos de frío sin calibración a escala, tablas de picar deterioradas, carros transportadores con presencia de óxido y no tienen puertas o sistemas de cierre, no se cuenta con kit de equipos de medición adicional, .

- **ERON COCUC CUCUTA (27%):** faltante de 3 hidrolavadoras, marmas sin anclaje de seguridad al piso y con válvulas de desahogo averiadas, no se cuenta con tabla de corte color café o beige para alimentos cocidos, baldes utilizados para el servido de alimentos se observan partidos y remendados, cucharon para el servido en patios con mango de madera y amarre de nylon, 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, no se ha realizado mantenimiento correctivo al cuarto frío de refrigeración propuesto por plan de contingencia.

  Como aspectos positivos se evidencia que ya se cuenta con la totalidad de discos del procesador de alimentos.

- **ERON EPMSC AGUACHICA (22%):** 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; no se cuenta con kit de equipos de medición adicional, 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, desgastes de pintura y sin sistemas de cierre, no se cuenta con trampa de grasa.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (53%): 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 53%, 5% menos que el período anterior, sobresaliendo ERON EPMSC AGUACHICA y ERON EPMSC OCAÑA con 89% como los mejor posicionados de la categoría, seguidos de PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 87%, PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA con 78%, y ERON EPMSC PAMPLONA con 65%, el cual pasa de categorización de no cumplimiento a cumplimiento parcial de las obligaciones. ERON COCUC CUCUTA por su parte, con 37% de cumplimiento, corresponde al establecimiento más afectado de la categoría, debido a uso de tablas de corte sin aplicar el código de colores establecido en la OTM, descongelamiento de cárnicos crudos bajo temperaturas no controladas por inmersión en agua, desviación en temperaturas de distribución de jugos y ensaladas, no monitoreo de temperaturas en ninguna etapa del proceso productivo, 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, entrega de componentes en fondos para raciones de PPL con diagnóstico de inmunosupresión o infectocontagioso, omisión en toma de contramuestras de componente fruta y de los componentes diferenciales preparados para las dietas terapéuticas, almacenamiento de contramuestras a temperaturas de refrigeración, no de congelación como lo establece la OTM.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (69%): : 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 69%, 1% menos que el período anterior, destacándose ERON EPMSC OCAÑA con la calificación máxima de 100%, seguido de ERON EPMSC AGUACHICA y ERON EPMSC PAMPLONA con 97%, y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 89%. Por otro lado, PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA alcanza apenas 61%, al evidenciar no entrega de fruta, adición incompleta de la cantidad requerida de leche para preparación de bebida caliente del tiempo de comida desayuno generando desviación en su calidad organoléptica, desviación en gramaje de proteico de las raciones terapéuticas, suministro de bebida de dietas en fondos y no presentación de los registros de

entrega de las dietas terapéuticas. ERON COCUC CUCUTA por su parte, corresponde al único establecimiento con categorización de no cumplimiento de las obligaciones al alcanzar apenas 53% de cumplimiento, esto relacionado con incumplimiento en la rotación del componente energético entre almuerzo y cena, y de la fruta en 3 días consecutivos; no suministro de fruta en tiempo de comida desayuno o como intercambio del componente postre para las dietas hipoglúcidas, 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 y de calidad organoléptica de la cazuela de fríjol suministrada, 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, al final del período se observó que ya se tienen carnetizadas e identificadas la totalidad de fiambreras de dietas de la población mujeres, además, el contratista siempre ejecuta acción correctiva ante las desviaciones de gramaje reportadas por la Interventoría.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (58%): 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 58%, 1% menos que el período anterior, destacándose ERON EPMSC AGUACHICA con 94% como el establecimiento con la calificación más alta en el período, seguido de ERON EPMSC PAMPLONA con 72%, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 71%, PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA con 67% y EPMSC OCAÑA con 65%. Por otro lado, ERON COCUC CUCUTA por su parte, obtiene 43% de cumplimiento, al evidenciar durante el período faltante de manipuladores, personal capacitado en alturas y uno de los dos profesionales de nutrición requeridos, no disponibilidad de soportes de entrega de dotación al personal administrativo, manipuladores sin dotación o sin uso de elementos de protección personal, personal manipulador sin documentación requerida para la labor.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (53%): la Interventoría verifica que el operador cumpla con las condiciones de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos y control de plagas, de acuerdo con la normatividad vigente. En el período del presente informe, se evidencia que el operador obtiene una calificación de 53%, 3% menos que el período anterior. El establecimiento que presenta el mejor desempeño en la categoría corresponde a ERON EPMSC AGUACHICA con 83%, seguido de PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA con 80% y ERON EPMSC OCAÑA con 77%. Por otro lado, a continuación, se presentan los que obtuvieron desempeños categorizados con no cumplimiento de las obligaciones:

- **ERON EPMSC PAMPLONA (55%):** paredes, ventanas y techos en inadecuadas condiciones de limpieza en todas las áreas del establecimiento, campana extractora con acumulación de grasa en área de cocina caliente, 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, no se cuenta con soporte de lavado de trampa grasa, recipientes de residuos sólidos sin la bolsa correspondiente al tipo de residuo y presencia de cucarachas en el servicio.

  Como aspectos positivos, se evidenció cumplimiento del código de colores en los utensilios de aseo del servicio y kit de cloro con fecha de vencimiento vigente.

- **PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 (55%):** paredes y techo en áreas de proceso con acumulación de hollín y suciedad, empozamiento en piso de área de producción, las instalaciones sanitarias no cuentan con gel antibacterial mayor al 65%, recipientes de residuos sólidos sin la bolsa correspondiente al tipo de residuo, elementos de aseo que no se encuentran rotulados según código de colores establecido, estos no cuentan con área exclusiva para su almacenamiento, se encuentran dentro de las instalaciones sanitarias; para la limpieza del menaje de uso diario fiambreras no cuentan con insumos desengrasante neutro, se utiliza insumo químico con fragancia; no se cuenta con kit para verificación de pH y cloro en el agua del servicio de alimentación, uso de canastillas para recolección de residuos sólidos, no se cuenta con trampa de grasa; se realizan procesos de recolección, clasificación, disposición y almacenamiento temporal de los residuos orgánicos en áreas externas a la planta, no hay sitio definido para ello; no presentan soportes de recolección de aceite vegetal usado.

  Como aspectos positivos, se subsana el rotulado faltante del jabón líquido antibacterial de las instalaciones sanitarias.

- **ERON COCUC CUCUTA (41%):** los drenajes de agua no evacuan con rapidez, generando estancamiento de agua (área marmitas); las superficies de estanterías del área de ensaladas, superficie de extintores, superficie de cajas de breaker, las paredes (muro) de separación de marmitas, los pisos de las marmitas y planchas de asado presentan acumulación de suciedad; acumulación de suciedad en los angeos instalados en área de producción, no presentan registros actualizados check list sobre programa de limpieza y desinfección de las áreas, pisos y estibas, incrustaciones de grasas en las bandejas asadoras y campana extractora, tabla de corte código amarillo, con formación de hongos e inadecuados procedimientos de limpieza; instalaciones sanitarias con faltante de papel higiénico y toallas desechables para el secado de manos, utensilios de aseo que no cuentan con rotulación de acuerdo al código de colores establecido en la OTM, no se ha realizado la limpieza de la trampa de grasa de acuerdo a la frecuencia establecida cada 3 meses, lavazas dispuestas en recipientes en área externa sin identificación y a la intemperie, faltante de canecas suficientes para disposición final de los residuos y presencia de aves al interior del servicio de alimentación.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (88%): 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 88%, 8% más que el período anterior, siendo la PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA con 100% el establecimiento con mejor desempeño, por otro lado, la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 alcanza el 89% de cumplimiento debido a que se evidencia distribución en motocicleta de 46 raciones entregadas a las EP Bochalema y Chinácota, excediendo el máximo de 20 raciones para este tipo de vehículo, además de que el conductor de la ruta 3 no porta dotación; y ERON COCUC CUCUTA con 86%, el cual corresponde a la calificación más baja debido a que se evidencia que el vehículo de transporte interno con placas WGU 383, no cuenta con estibas en su interior.

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 (77%): 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 77%, 6% más que el período anterior, destacándose ERON EPMSC OCAÑA con 93% como el establecimiento de más alta calificación, seguido de ERON EPMSC AGUACHICA con 87%,

PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA y ERON EPMSC PAMPLONA con 83%, y los presentados a continuación, obtienen las más bajas calificaciones de la categoría:

- **PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 (81%):** no se cuenta con certificado de calibración para equipos de medición de peso y temperatura, no presentan plan de acción ni análisis de causas por presencia de patógenos en la muestra de arroz blanco muestreada el 13 de junio 2025, no presentan registros de capacitación adicional ni del plan de inducción sobre los documentos técnicos y contractuales del personal profesional, y se evidenció error de trazabilidad en registros de la carne de res empleada en visita del 31 de octubre de 2025.

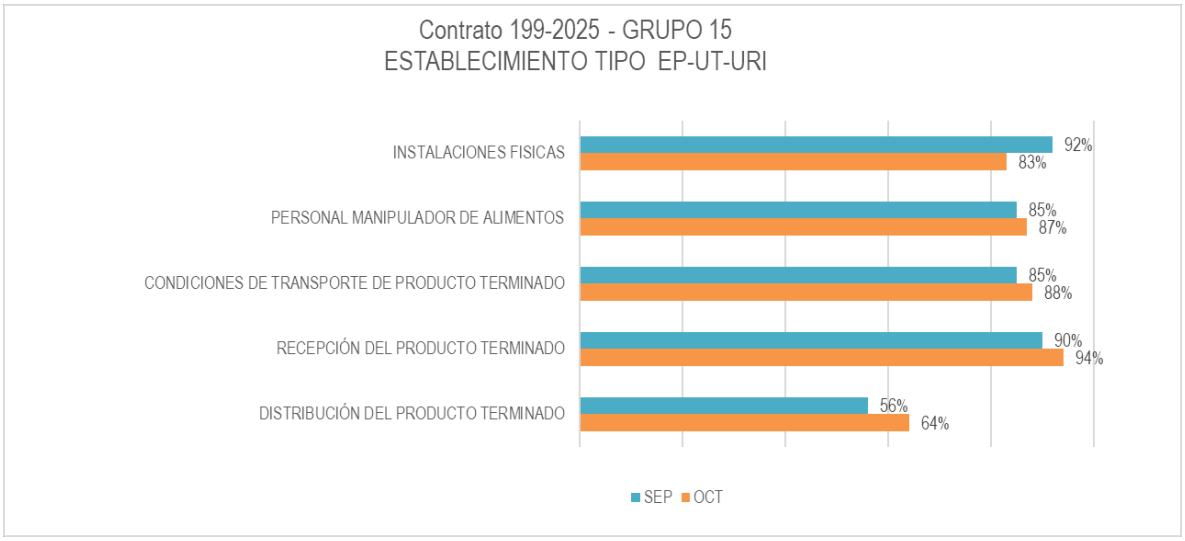
- **ERON COCUC CUCUTA (56%):** no se evidencia aplicación de criterios de aceptación y rechazo en la carne de res verificada en visitas del 3 y 20 de octubre de 2025, se observó con exceso de tejido conectivo; no se cuenta con registros de mantenimientos preventivos de los equipos del servicio de alimentación, no presentan registros de calibración anual para equipos de medición ni con registros de verificación semanal de los termómetros, registros de temperatura de los equipos de congelación desactualizados, carros transportadores con deterioro de pintura y óxido en su superficie, no se presentan soportes de la aplicación del programa de capacitación, no se está implementando el registro control de producción de la ración estándar establecido en el Anexo 2, no se presentan paz y salvos por concepto de pago de los servicios públicos, bonificación de manipuladores y pago de proyectos productivos correspondientes a los meses de agosto y septiembre 2025.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (56%): 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 56%, 3% más que el período anterior, con los siguientes desempeños puntuales de los establecimientos: EPMSC AGUACHICA con 80% (no se cuenta con extintor de CO2 ni con manta anti-fuego), ERON EPMSC OCAÑA con 73% (no se cuenta con extintor de CO2 ni con manta anti-fuego), PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA con 62% (no se cuenta con manta antifuego, no cuentan con extintores de CO2 y acetato de potasio, y no se han entregado guantes de neopreno para manipulación de objetos calientes), ERON COCUC CUCUTA con 56% (no presentan registros de capacitaciones en SST, faltante de elementos en el botiquín, faltante de entrega guantes de neopreno e inadecuada ventilación en área de disposición de bandejas asadoras), PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 55% (botiquín incompleto, extintores multipropósito descargados y vencidos, faltante de extintor de CO2 y de acetato de potasio, faltante de manta anti-fuego, no se cuenta con soporte de entrega de guantes de neopreno ni delantales industriales) y ERON EPMSC PAMPLONA con 33% (faltante de elementos en el botiquín, no cuentan con manta anti fuego ni extintor de acetato de potasio, faltante de guantes de neopreno, la campana extractora del servicio se encuentra fuera de funcionamiento).

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 octubre 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 octubre 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 83.2% de cumplimiento, 1.6% más que el período anterior, y tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (83%): 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 83%, con 9% menos que el período anterior, esto relacionado con que en EP LOS PATIOS se realiza descargue de canastillas directamente en el piso sin base canastillera, además de que son arrastradas desde el vehículo hasta la entrega en el establecimiento, por otro lado, en EP CAI ALFONSO LOPEZ, EP CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA y EP CENTRO 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 en EP SIJIN ARAUCA no se pudo hacer la verificación de la categoría pues no se permitió el acceso.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (87%): 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 87% de cumplimiento, 2% más que el período anterior, afectada por personal manipulador sin dotación en EP CHINACOTA, EP OCAÑA (además con uso de accesorios) y en EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, y manipuladores sin documentación para realizar la labor en EP OCAÑA y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER. Los 15 establecimientos restantes obtuvieron calificaciones de 100%.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (88%): 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 88% de cumplimiento, 3% más que el período anterior, afectada por vehículos transportadores de alimentos sin concepto higiénico sanitario en EP AGUACHICA y EP URI FISCALIA, traslado de más de 20 raciones en motocicleta en EP BOCHALEMA y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, 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 y no entrega de plan de rutas en EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER y EP OCAÑA. 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 (94%): 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 94%, 4% más que en el período anterior y consolidándose como la de mejor desempeño en el período, aunque se ve afectada por no suministro de componentes en EP ARAUCA y EP LOS PATIOS, ejecución de intercambios no reportados en EP CHINACOTA, EP BOCHALEMA, EP CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA, EP CENTRO, EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP GAULA- SAN RAFAEL, EP LIBERTAD ESCOBAL y EP OCAÑA, empaque primario de panificado sin rotulación de trazabilidad en EP LIBERTAD ESCOBAL. Para esta categoría solo 9 de los 18 establecimientos visitados obtuvieron el 100% de cumplimiento.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (64%): 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 64%, 8% más que el período anterior, sin embargo, persiste como la más afectada del instrumento de verificación. Se observó no entrega individual de los alimentos en EP AGUACHICA, EP ARAUCA, EP CENTRO y EP OCAÑA, 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 CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA, EP SARAVENA y EP TAME, y no entrega de utensilios para el consumo de alimentos en EP AGUACHICA, EP SIJIN ARAUCA, EP ARAUCA, EP CAI ALFONSO LOPEZ, EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER y EP SARAVENA. 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 BATALLÓN ASPC NO 30 "GUASIMALES", EP BETANIA PATIOS, EP CAI AEROPUERTO, BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 15 CR FRANCISCO DE PAULA SANTANDER, BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 13 "GR CUSTODIO GARCIA ROVIRA", GRUPO DE CABALLERIA AEROTRANSPORTADO NO18 "GR GABRIEL REVEIS PIZARRO" y BATALLÓN DE INGENIEROS NO 18 GRAL RAFAEL NAVAS, 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 octubre 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%	4 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. Sin embargo, los pisos cuentan con gritas y porosidad.
EPMSC SINCELEJO	4/09/2025	Favorable con requerimientos	89%	1 mes y 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. **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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, 5 meses y 8 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones** **Hallazgo 1.1**: El diseño del establecimiento y el acceso al área de producción no permite un flujo adecuado de materia prima y producto terminado, lo que podría poner en riesgo la salud. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentan afectaciones por este motivo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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). **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Manipulación de alimentos**

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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%	4 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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. **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 4.1: 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%	1 mes y 7 días	**Categoría: Edificación e Instalaciones.** **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 área 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 la temperatura acorde la naturaleza del alimento almacenado en este, como son la proteína pollo, y cerdo este debe estar a -18*C, y el tablero de cuarto de congelación muestra 0.5*C., **Categoría: Personal manipulador**

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. **Categoría: saneamiento** **Hallazgo 5.1:** se evidencia tanque de almacenamiento de agua con tapa abierta.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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, 4 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%	4 meses y 5 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Se evidencia estado de paredes y pisos en mal estado, muy deteriorados. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Sin seguimiento, el servicio de alimentación se trasladó a una planta externa por contingencia.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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%	6 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. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia que no hay lockers, ni vertieres, ni instalaciones sanitarias, se usan las de las celdas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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.

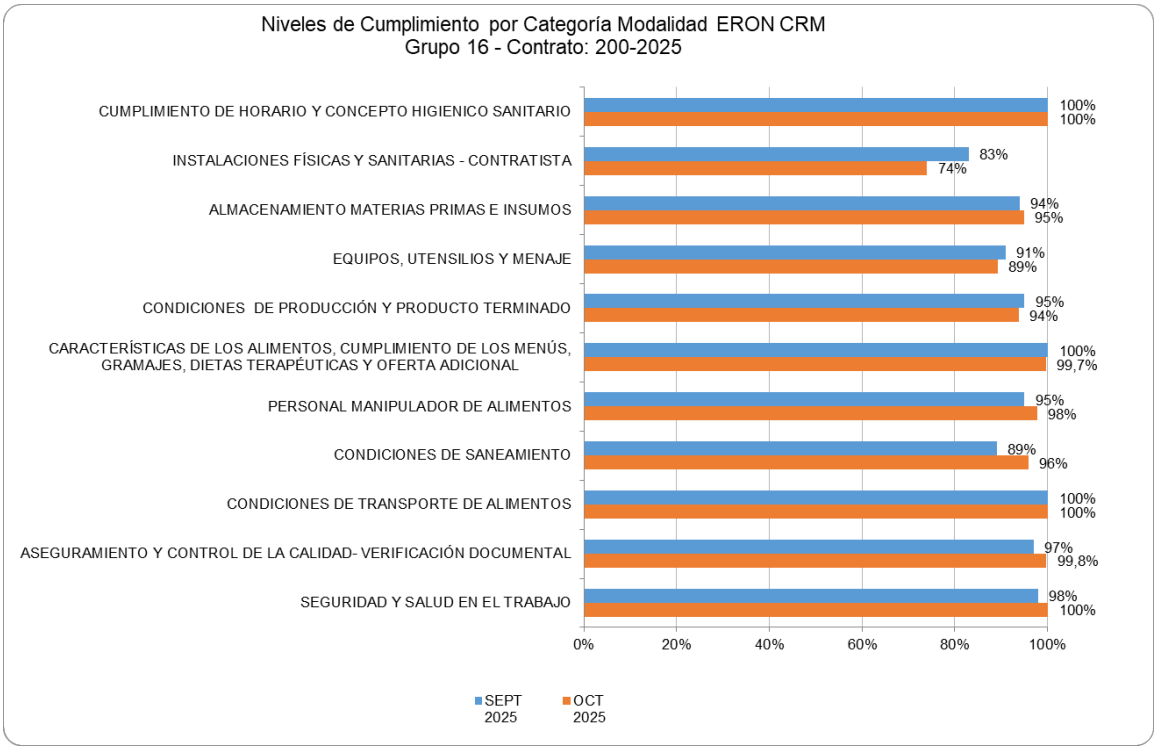
Por su parte, cinco (5) establecimientos presentan concepto favorable con requerimientos, con niveles de cumplimiento que oscilan entre el 75.5% y el 89%. Estos son: EPMSC Tierra Alta, EPMSC Barranquilla – El Bosque, EPMSC Cartagena, EPMSC Magangué (cuyo concepto sanitario tiene una fecha de expedición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

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 octubre 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 octubre 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 **95,1%** 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 octubre, 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 (74%):

Durante el mes de octubre se evidenció que el porcentaje de desempeño decreció con respecto al mes anterior, en un 9%; es así que, se presentan múltiples deficiencias en las instalaciones físicas y sanitarias de varios establecimientos penitenciarios, con mayor criticidad el **EPMSC Cartagena**, al igual que en el mes anterior, 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; y en el **EPMSC Montería**, se detectaron deficiencias con respecto a que, se encontraron alrededores al servicio de alimentación sucios y con crecimiento de maleza; el área de depósito temporal de residuos no cuenta con señalización; en el área de cocina caliente se encontraron pisos con baldosas partidas alrededor de la canaleta de desagüe; en la parte inferior de la puerta de ingreso se encontró corrosión en la superficie; en el área de

cuarto frío se encontraron cables expuestos y en el área dispuesta para la disposición de residuos no se encuentra protegida ni ventilada, sin señalización, y no está en buenas condiciones físicas, toda vez que está ubicada a la intemperie.

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

Durante el mes evaluado, se evidencia un incremento en el porcentaje de desempeño equivalente al 0,9%, con respecto al mes anterior; sin embargo, los erones con mayor en esta categoría son los establecimientos: ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC TIERRALTA y PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE; en cuyo caso, en este último se presentaron deficiencias en el rotulado de alimentos almacenados, incumpliendo con la se observaron incumplimientos con respecto a la normativa sanitaria; al tiempo que para el ERON EPMSC MAGANGUE y el ERON EPMSC TIERRALTA, se observaron desviaciones en el cumplimiento del plan de compras, al no disponer de la materias primas para los menús establecidos, incurriendo en intercambios y generando insatisfacción en la PPL.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (89%):

En el presente periodo se evidencia que el porcentaje de desempeño presenta decrecimiento del 1,8%, con respecto al mes anterior; lo cual se ve reflejado en las falencias detectadas en las visitas en campo, en cuanto a equipos, utensilios y menaje de varios establecimientos penitenciarios; en **EPMSC Barranquilla** (67%), los carros transportadores internos no cuentan con puertas. En **EPMSC Cartagena** (77%), Se evidencia que contratista no cumple con los equipos mínimos requeridos, en la propuesta de reemplazo de equipos se ofrecen 2 hornos operativos; sin embargo, se evidencia que solo se dispone de un horno; de igual forma, 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** (76%), Se evidencia superficie de congelador de almacenamiento de proteína con corrosión y desprendimiento de pintura en sus puertas; de igual manera, los carros transportadores sin puertas o sistema de cierre.

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

Durante el periodo del presente informe, se evidencia que el porcentaje de desempeño presentó un decrecimiento del 1,2%, con respecto al mes anterior; es de anotar que los establecimientos ERON EPMSC MAGANGUÉ, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRÉS, ERON EPMSC SINCELEJO y ERON EPMSC TIERRALTA, obtuvieron un cumplimiento del 100%, en la categoría evaluada. Sin embargo, la categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **CMSBA Barranquilla La Modelo** Se evidencia el uso de recipientes no isotérmicos en el ensamble y servido de fondos, afectando la distribución de los alimentos, 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. 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 (99,7%):

Se resalta el cumplimiento en esta categoría en los establecimientos 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; no obstante, en el establecimiento ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, Se identifican cuatro recipientes fiambreras de ración terapéutica con rotulado ilegible, en el que no se puede identificar el nombre de los internos del patio 2.; sin embargo es importante precisar que el contratista tomó acciones inmediatas para corregir el rótulo.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (98%):

Durante el periodo se evidencia que el desempeño obtenido, se presenta mejora del 2,8%, con respecto al mes anterior; los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC BARRANQUILLA, 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 **EPMSC CARTAGENA**, el contratista incumple reiteradamente con el número mínimo de manipuladores exigido; lo anterior, dado que el operador no cumple con el personal mínimo ofertado en el informe técnico de reducción de personal, aprobado con el oficio CRF-1194-2025, con fecha 22 de octubre de 2025, donde se debe contar con 17 distribuidores y solo se cuenta con 14 distribuidores, en fecha de visita del 30 de octubre de 2025.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (96%):

Durante el periodo evaluado, si bien el porcentaje de desempeño incrementó en un 6,9% con respecto al mes anterior; se evidencian las siguientes falencias en el **EPMSC Montería**, En área de cocina caliente se observan pisos partidos y con grietas cerca rejilla de desagüe, ocasionando estancamientos de agua; el techo en área de pre-alistamiento de proteínas se encuentra con humedad y desprendimiento de superficie; así mismo en el **EPMSC Tierralta**, se identificaron pisos de las diferentes áreas, presentando grietas y ranuras, lo que ocasiona estancamientos de agua; así mismo, en el área de elaboración de jugos, ensaladas y abarrotes, se evidencia humedad en los techos, con desprendimiento de superficie.

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

Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría, manteniendo estabilidad en el porcentaje de cumplimiento en los establecimientos ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC CARTAGENA, con respecto al mes anterior, precisando que 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 (99,8%):

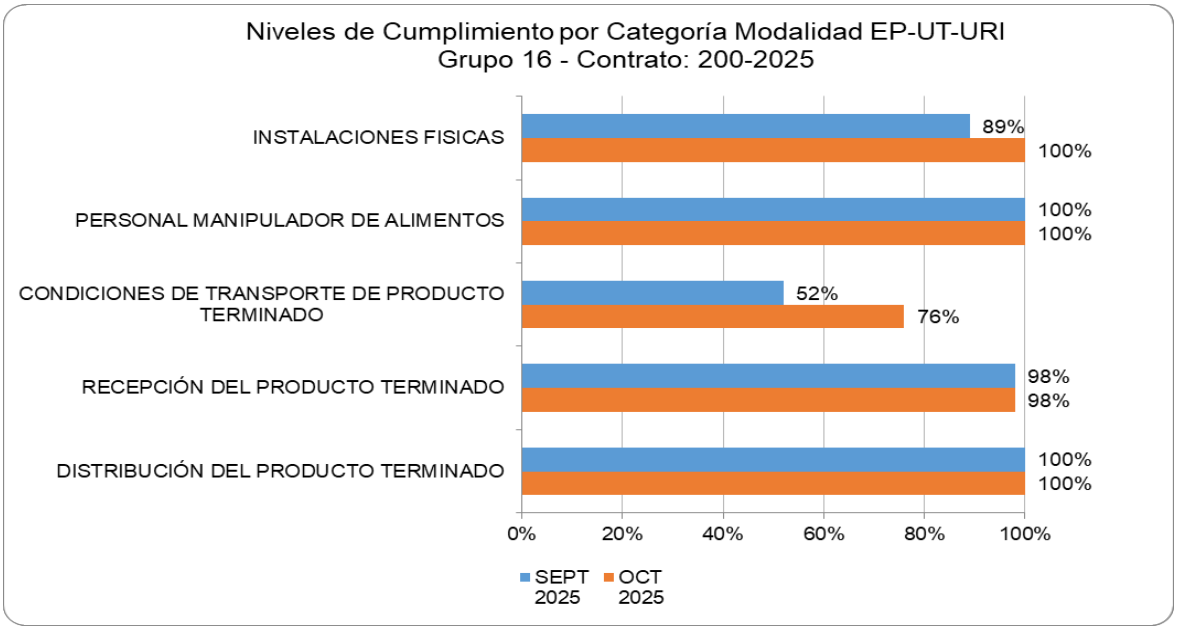
Con respecto al mes anterior, esta categoría presentó una mejora representada en un 2,8%; Obtuvieron cumplimiento del 100% los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRÉS, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC TIERRALTA, ERON EPMSC SINCELEJO y CONT PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE. La categoría se afecta por el incumplimiento evidenciado en el **EPMSC Cartagena**, en el que no se evidencia hoja de vida de carros transportadores, y estos no cuentan con mantenimientos preventivos presentan oxido y ruedas en mal estado.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (100%):
En cuanto al seguimiento de la categoría con respecto al mes anterior, se aumenta el porcentaje de desempeño en un 2,8%; alcanzando el 100% de cumplimiento en todos 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 y PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA - EL BOSQUE.

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 octubre 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 octubre 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 **94,8%** 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%):
Con respecto al mes anterior, la categoría evaluada presentó mejora en un 11%, destacando que, en la evaluación de las Instalaciones Físicas, se constató un cumplimiento del 100% en todos los establecimientos.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):
Durante el periodo de corte correspondiente a este informe, se constató que el personal manipulador de alimentos del contratista cumple en un 100% con los requisitos y protocolos establecidos; manteniendo un buen desempeño con respecto al mes anterior: esto refleja un compromiso riguroso con las buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria, incluyendo capacitación adecuada, uso correcto de indumentaria, y seguimiento estricto de las normas para prevenir riesgos de contaminación. Este cumplimiento total es fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos y mantener los estándares de calidad exigidos en todos los procesos relacionados con la manipulación y el manejo de productos alimenticios.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (76%):
De acuerdo a la evaluación del mes anterior, es preciso indicar que el operador instaura acciones correctivas que le permiten aumentar el porcentaje de desempeño en un 24%; no obstante, la categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en la **EP Barranco de Loba**, en el cual, el servicio de alimentación no cuenta con vehículo transportador que realice el envío de los componentes del punto de producción hasta la estación de policía, se entregan a pie desde el restaurante hasta la estación de policía. Por otro lado, en **UT ARCAR,** No se cuenta con vehículo transportador, los

alimentos son transportados caminando desde el restaurante donde se prepara la comida (cámara de oficiales del batallón ARCAR).

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%):
Durante el periodo se evidencia que el operador mantiene su porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior; sin embargo, en el CRM EJEMA (BIVER MALAMBO), se evidencia intercambio de papa criolla por papa común, el cual no fue notificado por los canales establecidos.

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); EP BARRANCO DE LOBA y ESTACIÓN DE POLICÍA EP ESMERALDA; con lo cual se observa acciones de mejora permanentes por parte del operador a fin de dar cumplimiento contractual.

2.2.17 GRUPO 17

2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de octubre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 17 Regional Norte, operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S con número de contrato 201-2025, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	08/11/2024	Favorable con requerimiento	86,5%	11 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. **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**: Se observaron mesas y mesones con corrosión en su parte inferior. **Categoría: Requisitos higiénicos**

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 **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%	2 meses 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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** **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%	4 meses y 23 días	**Categoría: Edificación e instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Pisos no absorbentes que no permitan ningún tipo de líquido y de fácil

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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**: El servicio no cuenta con instalaciones sanitarias. **Categoría: Equipos y utensilios.** **Hallazgo 2.1:** Carro de recepción de materia prima está sucio y oxidado. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. El hallazgo es porque el carro transportador no tiene sistema de cierre ni puerta.
PLANTA DE PRODUCCION EXTERNA - EL BANCO	05/08/2025	Favorable con requerimientos	75,5%	2 meses 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,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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**: El operador realizó acciones de mejora, persiste una sola puerta para entrada y salida de las raciones. **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

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

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:** Se deben fortalecer las condiciones de manejo de alimentos en procesos de alistamiento, evitando cruce de contaminantes. No descongelar a temperatura ambiente. Se debe contar con contramuestras de manera constante, solo se observa del 4 de agosto. Realizar entrega de alimentos en las unidades, manteniendo la trazabilidad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Saneamiento.** **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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 8 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%	2 meses y 17 días.	**Categoría: Edificación e instalaciones** **Hallazgo 1.1:** Se evidencia en el momento de la visita apertura en la parte de arriba entre la pared y la persiana lo que puede permitir el ingreso de plaga. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.2:** Se evidencian pisos con 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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.

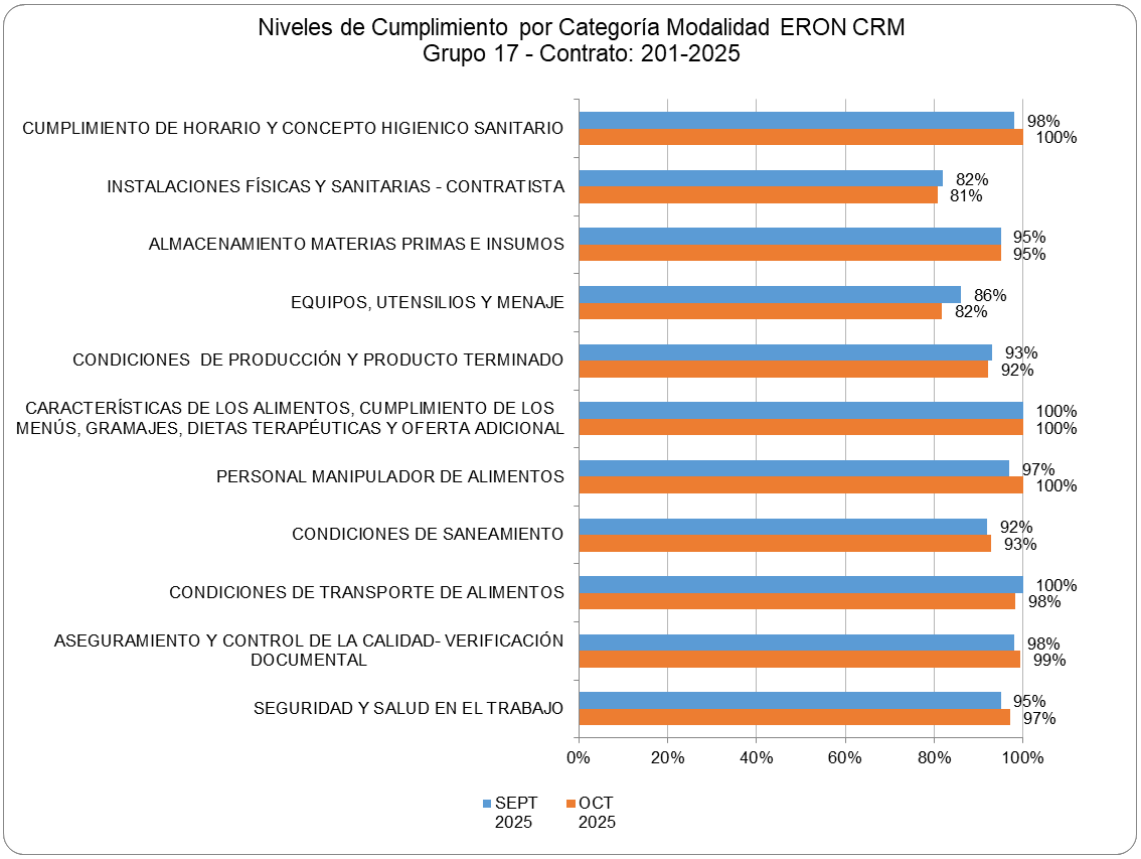
Durante el presente periodo, un establecimiento presentó concepto sanitario con una vigencia superior a un (1) año. No obstante, el contratista llevó a cabo la gestión correspondiente, solicitando la visita respectiva.

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 octubre 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 octubre 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 **94,3%** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

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

Con respecto al mes anterior, se destaca que el operador aumentó su porcentaje de cumplimiento en un 2%; lo cual se evidencia en que todas las locaciones, presentaron cumplimiento total de las variables evaluadas, correspondientes a la categoría; lo anterior en ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA, ERON EPMSC SANTA MARTA, ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA, PLANTA DE CONTINGENCIA G17, y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (81%):

Durante el periodo evaluado, el operador presenta un descenso en el porcentaje de desempeño representado en un 1%; los establecimientos afectados, los cuales presentaron mayores falencias y que afectaron el desempeño de la categoría son: EPAMSCAS VALLEDUPAR y el ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA; en cuyo caso en el **EPAMSCAS Valledupar,** se evidencian paredes con desprendimiento de pintura en área de dietas, pisos con porosidad en cocina caliente, además de techos con corrosión. En general, los techos del servicio presentan vigas con corrosión; de igual manera, el sistema de rejillas presenta óxido en cocina caliente; así mismo, en el **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, Persiste media caña sin continuidad en área de producción. Se evidencian baldosas partidas en pisos del área de planchas. Persiste condición de rejas sin protección en la parte inferior, lo que no evita el ingreso de plagas o contaminantes en el área de abarrotes. Persiste estado de rejillas en zona de producción, presentando roturas, hundimientos, corrosión y desprendimiento de pintura. La rejilla del área de jugo presenta corrosión. El área de ensamble de dieta es continua a cocina caliente, no siendo exclusiva para esta actividad. No se cuenta con paz y salvo del mes de septiembre para el pago de servicios públicos.

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

Durante el periodo evaluado, el operador mantiene el porcentaje de desempeño, con respecto al mes anterior, con lo cual se observa que el operador instaura acciones correctivas a fin de dar cumplimiento contractual. No obstante, el ERON EPMSC RIOHACHA (88%), es el establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento de la variable evaluada, toda vez que, No se cumple con la proyección del plan de compras, ya que no se evidencia materia prima en almacenamiento, durante la visita.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (82%):

Durante el mes de octubre se evidenció comportamiento disminuido en el porcentaje de cumplimiento de la categoría, dado que decreció en un 4%, con respecto al mes anterior; para el periodo de corte informado, se presentan hallazgos que influyeron en el descenso del porcentaje de cumplimiento de la categoría, en los establecimientos, **EPMSC El Banco**, Se evidencia carro transportador sin compuertas o sistema de cierre. Se evidencia carro transportador en buen estado con superficie metálica sin compuertas o sistema de cierre cómo lo describe la OTM.; de igual forma en el **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, Según anexo 5, se requieren 2 licuadoras no industriales de 2 L y en el servicio se cuenta con 1de 2 L y 2 de 1,25 L. Además, se requieren 4 refrigeradores de 520 L, pero no se evidencia ninguno en el servicio. Se presenta en área de producción estufas con acumulación de hollín. Además, en área de ensamble y producto terminado, se evidencian mesones con óxido y corrosión en la parte inferior. Se evidencia en el área de producción, calderos con acumulación de hollín; además, se observa un caldero, el cual no cuenta con orejas de agarre puesto que esta se encuentra rota. Se observan carros transportadores que no cuentan con puertas o sistemas de cierre como indica la OTM.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (92%):

Durante el periodo evaluado se evidencia un descenso del 1%, con respecto al mes anterior, afectando el porcentaje promedio de cumplimiento. Los hallazgos que influyeron en la disminución del porcentaje de cumplimiento se presentaron en los establecimientos: **EPMSC Riohacha**, No se cuenta con utensilios estandarizados para el servido de ensaladas, se usan cucharas y pinzas. Se evidencia entrega de jugo de mango del menú 4 para 330 PPL en tiempo de almuerzo en tanques plásticos y no en tanques isotérmicos que garanticen las temperaturas según la OTM. En **EPMSC Santa Marta**, No se cumple con la temperatura de reparto del componente proteico (queso) del menú 11 en el tiempo de comida desayuno, esta temperatura debe estar entre 2°C y 4 °C y en la toma de temperatura se encontró a 17.1°C. Se evidencia

el uso de recipientes no isotérmicos en el ensamble y servicio por fondo para un parte de 1016 PPL en el tiempo de comida desayuno. En **EPAMSCAS Valledupar**, Se evidencia entrega de sopa de verduras, ensalada y jugo de lulo, menú #04, tiempo de cena en tanques plásticos en lugar de recipientes isotérmicos, como indica la OTM, para suministro en fondos, de manera que no se puede asegurar la conservación de la temperatura desde el servido hasta su distribución a 598 PPL en línea general. Finalmente, en **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, Se evidencia pre alistamiento de tubérculo (papa pastusa) cerca del centro de acopio del establecimiento, lo genera un ambiente propicio para una contaminación cruzada. Se evidencia entrega de sopa de fideos, carne de res en salsa criolla, arroz de fideos, plátano verde cocido, ensalada y jugo de guayaba en almuerzo, menú #15, en tanques y contenedores plásticos, en lugar de recipientes isotérmicos, como indica la OTM, para suministro en fondos lo cual no permite asegurar la conservación de la temperatura hasta la distribución a 1494 PPL en línea general.

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

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

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):

Durante el periodo evaluado, el operador instaura acciones de mejora que le permiten aumentar su desempeño en un 3%, con respecto al mes anterior; así las cosas, los establecimientos ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA, ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA, ERON EPMSC SANTA MARTA y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 alcanzaron el 100% de cumplimiento; con lo cual se evidencia cumplimiento del operador frente al personal mínimo requerido y cumplimiento normativo y contractual con respecto a la categoría evaluada.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (93%):

Con respecto al mes anterior, el operador presenta mejora en el porcentaje de desempeño representada en un 1%, para la categoría evaluada; no obstante, se presentaron falencias en: **EPMSC EL BANCO**, en el cual se no se evidencia cumplimiento en el protocolo de color de bolsa en los recipientes de disposición de residuos sólidos. En área de recepción de alimentos en el establecimiento. En el **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, Se evidencian paredes con acumulación de grasa y suciedad (hollín) en cocina caliente. Se evidencian techos con acumulación de grasa en cocina caliente. Se evidencian calderos con acumulación de hollín y estufas con acumulación de grasa y hollín en zona de producción.

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

Durante el periodo del presente informe, el operador mantiene cumplimiento de la categoría evaluada con respecto al mes anterior; con lo cual, se evidencia que el operador instaura de manera permanente acciones correctivas en los establecimientos, 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, para los servicios de alimentación.

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

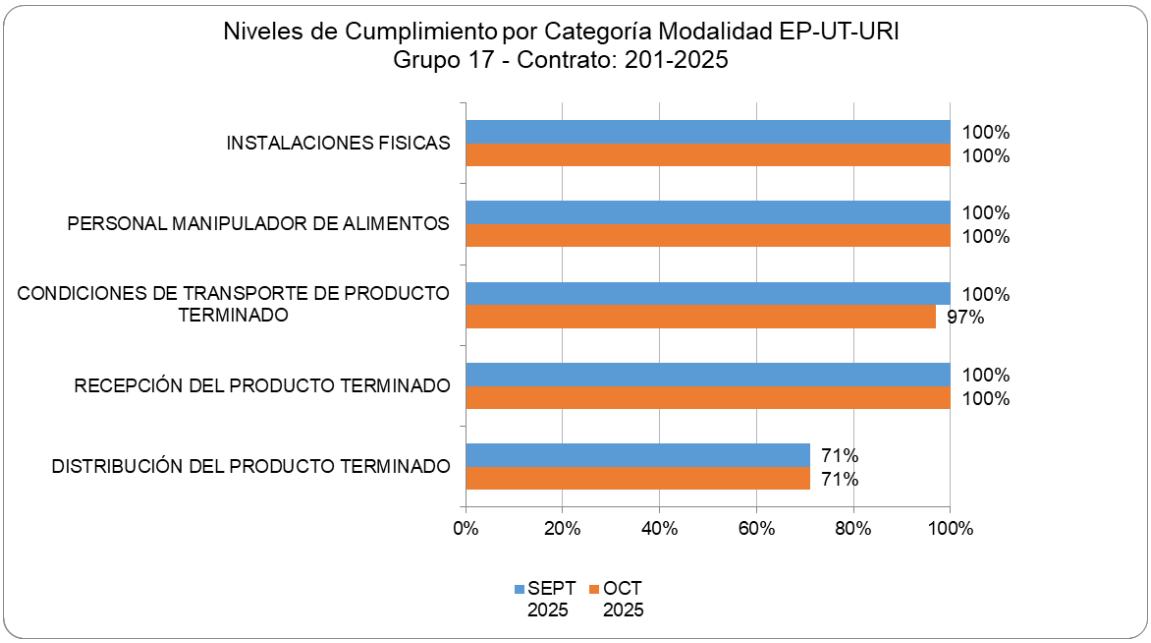
En el periodo del presente informe, la categoría presenta una leve disminución en el porcentaje de desempeño representado en un 15, con respecto al mes anterior; los establecimientos, que obtuvieron cumplimiento del 100% ERON

EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC SANTA MARTA, PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17. La categoría se afecta por incumplimientos evidenciados en el **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, toda vez que no se cuenta con soporte de paz y salvo correspondiente al mes de septiembre.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (97%):
Con respecto al mes anterior, el operador presenta un incremento del 2%, en el porcentaje de desempeño, con lo cual se evidencia acciones de mejora instauradas por el operador; los establecimientos que obtuvieron un cumplimiento del 100%, son 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; no obstante, la categoría se afecta por incumplimientos evidenciados en el **EPMSC Valledupar La Tramacúa**, donde se identificó que persiste condición de acumulación de grasa y suciedad en extractores del área 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 octubre 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 octubre 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 **93,6%** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%):

En la evaluación de las Instalaciones Físicas, se constató un cumplimiento íntegro del 100%, manteniendo el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior; 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; manteniendo el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior. Esto refleja un compromiso riguroso con las buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria, incluyendo capacitación adecuada, uso correcto de indumentaria, y seguimiento estricto de las normas para prevenir riesgos de contaminación. Este cumplimiento total es fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos y mantener los estándares de calidad exigidos en todos los procesos relacionados con la manipulación y el manejo de productos alimenticios.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (97%):

Si bien durante el periodo evaluado, el operador presenta disminución en el porcentaje de desempeño representado en un 3%, con respecto al mes anterior. Sin embargo, la desviación del puntaje obtenido se debe a, que se evidencia que el SOAT del vehículo transportador con placas JBT 191 se encuentra vencido desde el 02/10/2025; lo anterior presentado en el EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10).

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):

El contratista cumplió al 100% con la recepción del producto terminado, manteniendo el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior; 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%):

Con respecto al mes anterior, el operador mantiene estable el porcentaje de desempeño; sin embargo, la afectación del porcentaje de cumplimiento se evidencia en: EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA; No se evidencia entrega de utensilios (cucharas) para el consumo de los alimentos en el tiempo de comida desayuno. EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN; No se realiza entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos (cucharas). EP ESTACION DE POLICIA MAICAO; Persiste: no se evidencia entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos (cucharas). y EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR, No se evidencia entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos (cucharas).

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

La interventoría, en cumplimiento de lo establecido en el Anexo Técnico de Interventoría del Contrato No. 206 de 2025, identificó los hallazgos resultantes de las visitas técnicas del periodo comprendido entre el 1 al 31 de octubre 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 232 requerimientos de solicitud de planes de mejora, los cuales corresponden a 543 visitas técnicas efectivas realizadas en los Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios, Estaciones de Policía, Unidades de Reacción Inmediata y Unidades Tácticas; los cuales representan a 2793 hallazgos los cuales fueron objeto de solicitud de plan de mejora, en el periodo comprendido desde el 1 al 31 de octubre del año en curso.

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

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
G01	CRF-K2-2262-2025	14
	CRF-K2-2344-2025	
	CRF-K2-2377-2025	
	CRF-K2-2570-2025	
	CRF-K2-2635-2025	
	CRF-K2-2657-2025	
	CRF-K2-2785-2025	
	CRF-K2-2836-2025	
	CRF-K2-2889-2025	
	CRF-K2-2939-2025	
	CRF-K2-2987-2025	
	CRF-K2-3046-2025	
	CRF-K2-3050-2025	
	CRF-K2-3115-2025	
G02	CRF-K2-2263-2025	14
	CRF-K2-2345-2025	
	CRF-K2-2378-2025	
	CRF-K2-2571-2025	
	CRF-K2-2658-2025	
	CRF-K2-2698-2025	
	CRF-K2-2723-2025	
	CRF-K2-2747-2025	
	CRF-K2-2786-2025	
	CRF-K2-2837-2025	
	CRF-K2-2890-2025	
	CRF-K2-2988-2025	
	CRF-K2-3047-2025	
	CRF-K2-3051-2025	
G03	CRF-K2-2264-2025	14

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
	CRF-K2-2308-2025	
	CRF-K2-2346-2025	
	CRF-K2-2572-2025	
	CRF-K2-2627-2025	
	CRF-K2-2636-2025	
	CRF-K2-2659-2025	
	CRF-K2-2699-2025	
	CRF-K2-2748-2025	
	CRF-K2-2776-2025	
	CRF-K2-2838-2025	
	CRF-K2-2989-2025	
	CRF-K2-3048-2025	
	CRF-K2-3052-2025	
G04	CRF-K2-2280-2025	12
	CRF-K2-2325-2025	
	CRF-K2-2347-2025	
	CRF-K2-2518-2025	
	CRF-K2-2628-2025	
	CRF-K2-2660-2025	
	CRF-K2-2700-2025	
	CRF-K2-2749-2025	
	CRF-K2-2839-2025	
	CRF-K2-2891-2025	
	CRF-K2-2990-2025	
	CRF-K2-3116-2025	
G05	CRF-K2-2281-2025	13
	CRF-K2-2379-2025	
	CRF-K2-2454-2025	
	CRF-K2-2519-2025	
	CRF-K2-2629-2025	
	CRF-K2-2637-2025	
	CRF-K2-2661-2025	
	CRF-K2-2762-2025	
	CRF-K2-2777-2025	
	CRF-K2-2787-2025	
	CRF-K2-2892-2025	
	CRF-K2-3053-2025	
	CRF-K2-3117-2025	
G06	CRF-K2-2282-2025	11
	CRF-K2-2326-2025	
	CRF-K2-2348-2025	
	CRF-K2-2520-2025	

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
	CRF-K2-2573-2025	
	CRF-K2-2662-2025	
	CRF-K2-2701-2025	
	CRF-K2-2750-2025	
	CRF-K2-2840-2025	
	CRF-K2-2991-2025	
	CRF-K2-3118-2025	
G07	CRF-K2-2283-2025	12
	CRF-K2-2334-2025	
	CRF-K2-2380-2025	
	CRF-K2-2455-2025	
	CRF-K2-2521-2025	
	CRF-K2-2638-2025	
	CRF-K2-2663-2025	
	CRF-K2-2763-2025	
	CRF-K2-2893-2025	
	CRF-K2-2992-2025	
	CRF-K2-3054-2025	
	CRF-K2-3119-2025	
G08	CRF-K2-2284-2025	10
	CRF-K2-2327-2025	
	CRF-K2-2349-2025	
	CRF-K2-2522-2025	
	CRF-K2-2574-2025	
	CRF-K2-2664-2025	
	CRF-K2-2751-2025	
	CRF-K2-2940-2025	
	CRF-K2-2993-2025	
	CRF-K2-3120-2025	
G09	CRF-K2-2285-2025	13
	CRF-K2-2335-2025	
	CRF-K2-2381-2025	
	CRF-K2-2456-2025	
	CRF-K2-2523-2025	
	CRF-K2-2630-2025	
	CRF-K2-2665-2025	
	CRF-K2-2724-2025	
	CRF-K2-2764-2025	
	CRF-K2-2841-2025	
	CRF-K2-2894-2025	
	CRF-K2-3055-2025	
	CRF-K2-3121-2025	

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
G10	CRF-K2-2265-2025	17
	CRF-K2-2286-2025	
	CRF-K2-2309-2025	
	CRF-K2-2382-2025	
	CRF-K2-2457-2025	
	CRF-K2-2631-2025	
	CRF-K2-2639-2025	
	CRF-K2-2666-2025	
	CRF-K2-2702-2025	
	CRF-K2-2725-2025	
	CRF-K2-2778-2025	
	CRF-K2-2788-2025	
	CRF-K2-2842-2025	
	CRF-K2-2895-2025	
	CRF-K2-2941-2025	
	CRF-K2-3056-2025	
	CRF-K2-3122-2025	
G11	CRF-K2-2287-2025	12
	CRF-K2-2310-2025	
	CRF-K2-2328-2025	
	CRF-K2-2383-2025	
	CRF-K2-2640-2025	
	CRF-K2-2667-2025	
	CRF-K2-2726-2025	
	CRF-K2-2779-2025	
	CRF-K2-2789-2025	
	CRF-K2-2896-2025	
	CRF-K2-2994-2025	
	CRF-K2-3057-2025	
G12	CRF-K2-2236-2025	17
	CRF-K2-2258-2025	
	CRF-K2-2288-2025	
	CRF-K2-2329-2025	
	CRF-K2-2350-2025	
	CRF-K2-2384-2025	
	CRF-K2-2458-2025	
	CRF-K2-2641-2025	
	CRF-K2-2668-2025	
	CRF-K2-2727-2025	
	CRF-K2-2752-2025	
	CRF-K2-2780-2025	
	CRF-K2-2790-2025	

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
	CRF-K2-2843-2025	
	CRF-K2-2942-2025	
	CRF-K2-2995-2025	
	CRF-K2-3058-2025	
G13	CRF-K2-2259-2025	20
	CRF-K2-2289-2025	
	CRF-K2-2311-2025	
	CRF-K2-2330-2025	
	CRF-K2-2351-2025	
	CRF-K2-2373-2025	
	CRF-K2-2385-2025	
	CRF-K2-2459-2025	
	CRF-K2-2524-2025	
	CRF-K2-2575-2025	
	CRF-K2-2642-2025	
	CRF-K2-2669-2025	
	CRF-K2-2753-2025	
	CRF-K2-2781-2025	
	CRF-K2-2791-2025	
	CRF-K2-2844-2025	
	CRF-K2-2943-2025	
	CRF-K2-2996-2025	
	CRF-K2-3059-2025	
	CRF-K2-3123-2025	
G14	CRF-K2-2290-2025	13
	CRF-K2-2374-2025	
	CRF-K2-2460-2025	
	CRF-K2-2525-2025	
	CRF-K2-2576-2025	
	CRF-K2-2632-2025	
	CRF-K2-2670-2025	
	CRF-K2-2703-2025	
	CRF-K2-2728-2025	
	CRF-K2-2845-2025	
	CRF-K2-2897-2025	
	CRF-K2-2944-2025	
	CRF-K2-3124-2025	
G15	CRF-K2-2291-2025	15
	CRF-K2-2331-2025	
	CRF-K2-2352-2025	
	CRF-K2-2386-2025	
	CRF-K2-2461-2025	

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
	CRF-K2-2526-2025	
	CRF-K2-2577-2025	
	CRF-K2-2643-2025	
	CRF-K2-2671-2025	
	CRF-K2-2704-2025	
	CRF-K2-2754-2025	
	CRF-K2-2792-2025	
	CRF-K2-2846-2025	
	CRF-K2-2997-2025	
	CRF-K2-3125-2025	
G16	CRF-K2-2292-2025	14
	CRF-K2-2332-2025	
	CRF-K2-2353-2025	
	CRF-K2-2387-2025	
	CRF-K2-2578-2025	
	CRF-K2-2672-2025	
	CRF-K2-2705-2025	
	CRF-K2-2729-2025	
	CRF-K2-2755-2025	
	CRF-K2-2847-2025	
	CRF-K2-2898-2025	
	CRF-K2-2945-2025	
	CRF-K2-2998-2025	
	CRF-K2-3060-2025	
G17	CRF-K2-2333-2025	11
	CRF-K2-2354-2025	
	CRF-K2-2388-2025	
	CRF-K2-2527-2025	
	CRF-K2-2579-2025	
	CRF-K2-2673-2025	
	CRF-K2-2730-2025	
	CRF-K2-2756-2025	
	CRF-K2-2848-2025	
	CRF-K2-2999-2025	
	CRF-K2-3061-2025	
Total general		**232**

Es preciso señalar que, para el periodo de ejecución del presente informe, se presentan los seguimientos realizados a la ejecución de acciones de mejora frente a los 2782 hallazgos evidenciado durante los meses de septiembre y octubre notificados durante el presente y anterior periodo, evidenciando que 1048 hallazgos se cerraron con subsanación, 1046 se cerraron sin subsanación y 61 hallazgos fueron remitido para levantamiento.

Ahora bien, frente al cumplimiento o no de las acciones propuestas en el plan de mejora, es del caso señalar que 627 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 septiembre y octubre, para cada grupo se muestra a continuación.

CONTRATO	TIPO CIERRE	CANTIDAD
G01	**TOTAL**	**212**
	CON SUBSANACION	66
	EN SEGUIMIENTO	102
	SIN SUBSANACION	44
G02	**TOTAL**	**186**
	CON SUBSANACION	78
	EN SEGUIMIENTO	78
	SIN SUBSANACION	30
G03	**TOTAL**	**163**
	CON SUBSANACION	49
	EN SEGUIMIENTO	86
	SIN SUBSANACION	28
G04	**TOTAL**	**248**
	CON SUBSANACION	90
	EN SEGUIMIENTO	112
	SIN SUBSANACION	46
G05	**TOTAL**	**235**
	CON SUBSANACION	62
	EN SEGUIMIENTO	129
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	10
	SIN SUBSANACION	34
G06	**TOTAL**	**165**
	CON SUBSANACION	54
	EN SEGUIMIENTO	78
	SIN SUBSANACION	33
G07	**TOTAL**	**237**
	CON SUBSANACION	64
	EN SEGUIMIENTO	127
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	1
	SIN SUBSANACION	45
G08	**TOTAL**	**181**
	CON SUBSANACION	80
	EN SEGUIMIENTO	70
	SIN SUBSANACION	31
G09	**TOTAL**	**345**
	CON SUBSANACION	89
	EN SEGUIMIENTO	197
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	3
	SIN SUBSANACION	56
G10	**TOTAL**	**643**

CONTRATO	TIPO CIERRE	CANTIDAD
	CON SUBSANACION	162
	EN SEGUIMIENTO	318
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	9
	SIN SUBSANACION	154
G11	**TOTAL**	**294**
	CON SUBSANACION	56
	EN SEGUIMIENTO	186
	SIN SUBSANACION	52
G12	**TOTAL**	**417**
	CON SUBSANACION	104
	EN SEGUIMIENTO	277
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	7
	SIN SUBSANACION	29
G13	**TOTAL**	**1167**
	CON SUBSANACION	235
	EN SEGUIMIENTO	707
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	7
	SIN SUBSANACION	218
G14	**TOTAL**	**273**
	CON SUBSANACION	67
	EN SEGUIMIENTO	151
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	3
	SIN SUBSANACION	52
G15	**TOTAL**	**625**
	CON SUBSANACION	103
	EN SEGUIMIENTO	342
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	10
	SIN SUBSANACION	170
G16	**TOTAL**	**101**
	CON SUBSANACION	43
	EN SEGUIMIENTO	41
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	3
	SIN SUBSANACION	14
G17	**TOTAL**	**83**
	CON SUBSANACION	25
	EN SEGUIMIENTO	40
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	8
	SIN SUBSANACION	10
Total general		**5575**

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

Fecha	Área	Asunto	Consecutivo
2/10/2025	Técnica	Requerimiento de la Interventoría según respuesta del comunicado CRF-1785-2025 No reconocimiento del porcentaje de transporte para el establecimiento Estación de Policía Granada por entrega de suministros sin cumplimiento de la normatividad Grupo 8 Contrato No. 192-2025	CRF-1937-2025
3/10/2025	SST	Requerimiento de información con respecto al incidente presentado el 14 de septiembre en el servicio de alimentación del establecimiento COCUC CUCUTA	CRF-1942-2025
6/10/2025	Técnica	Requerimiento por alertas presentadas por desabastecimiento de aceite evidenciando en la Planta Externa Obligatoria de G2	CRF-1966-2025
6/10/2025	Técnica	Requerimiento de atención inmediata en dietas PPL con diagnóstico de Tuberculosis (TB)- Establecimiento PEDREGAL	CRF-1972-2025
6/10/2025	Técnica	Requerimiento por novedades en el sellado de las fiambreras en el establecimiento CPMASPY POPAYAN G1.	CRF-1976-2025
9/10/2025	Técnica	Requerimiento frente a solicitud de mantenimiento de equipos EPMSC Barrancabermeja grupo 14	CRF-2014-2025
9/10/2025	Técnica	Requerimiento frente a solicitud de mantenimiento de equipos COCUC CUCUTA grupo 15	CRF-2019-2025
10/10/2025	Técnica	Requerimiento frente a solicitud de autorización para uso de pulpa pasteurizada en la preparación de jugos.	CRF-2027-2025
14/10/2025	Técnica	Segundo Requerimiento por presencia de plagas EPMSC Puerto Tejada	CRF-2056-2025
16/10/2025	Técnica	Requerimiento presentación Plan de Trabajo para ensamble en fiambrera en establecimiento COPED PEDREGAL RANCHO ALTA. Grupo 13 – Contrato 197-2025	CRF-2075-2025
16/10/2025	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 30 de septiembre de 2025 – Grupo 3 Contrato No. 187-2025.	CRF-2084-2025
16/10/2025	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 30 de septiembre de 2025 – Grupo 8 Contrato No. 192-2025.	CRF-2085-2025
16/10/2025	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 30 de septiembre de 2025 – Grupo 10 Contrato No. 194-2025.	CRF-2086-2025
16/10/2025	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 30 de septiembre de 2025 – Grupo 13 Contrato No. 197-2025. Contrato Antiguo	CRF-2087-2025
16/10/2025	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 30 de septiembre de 2025 – Grupo 13 Contrato No. 197-2025. Contrato Nuevo	CRF-2088-2025
16/10/2025	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 30 de septiembre de 2025 – Grupo 15 Contrato No. 199-2025.	CRF-2089-2025

Fecha	Área	Asunto	Consecutivo
16/10/2025	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 30 de septiembre de 2025 – Grupo 16 Contrato No. 200-2025.	CRF-2090-2025
17/10/2025	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 30 de septiembre de 2025 – Grupo 17 Contrato No. 201-2025.	CRF-2120-2025
22/10/2025	Técnica	Reiteración requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 30 de septiembre de 2025 – Grupo 3 Contrato No. 187-2025, notificado bajo oficio No. CRF-2084-2025	CRF-2189-2025
22/10/2025	Técnica	Reiteración requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 30 de septiembre de 2025 – Grupo 8 Contrato No. 192-2025, notificado bajo oficio No. CRF-2085-2025	CRF-2190-2025
22/10/2025	Técnica	Reiteración requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 1 al 30 de septiembre de 2025 – Grupo 15 Contrato No. 199-2025, notificado bajo oficio No. CRF-2089-2025	CRF-2192-2025
22/10/2025	Técnica	REQUERIMIENTO FRENTE A ACCIONES CARROS TRANSPORTADORES INTERNOS-ESPINAL Y GUADUAS LA ESPERANZA, EQUIPOS EN ALMACENAMIENTO ESPINAL.	CRF-2193-2025
22/10/2025	Técnica	REQUERIMIENTO FRENTE A ESTADO DE CARROS TRANSPORTADORES INTERNOS LA DORADA.	CRF-2194-2025
24/10/2025	SST	REQUERIMIENTO DE SUBSANACIÓN - DOCUMENTACIÓN INSUFICIENTE E INADECUADA - Contrato 199-2025 Grupo 15	CRF-2222-2025
24/10/2025	Técnica	REQUERIMIENTO Carros Transportadores Sin puertas Ni Sistema de Cierre Grupo 6. – Contrato 190-2025.	CRF-2225-2025
25/10/2025	Técnica	Requerimiento por uso de fondos no isotérmicos y por el uso de carros transportadores sin sistema de cierre COPED Pedregal, Medellín G13	CRF-2249-2025
27/10/2025	Técnica	REQUERIMIENTO POR EQUIPOS EN DESUSO GRUPO 10	CRF-2253-2025
27/10/2025	Técnica	REQUERIMIENTO POR EQUIPOS EN DESUSO GRUPO 11	CRF-2254-2025
27/10/2025	Técnica	REQUERIMIENTO POR EQUIPOS EN DESUSO GRUPO 5	CRF-2255-2025
27/10/2025	Técnica	REQUERIMIENTO POR ENTREGA DE ALIMENTOS EP. LA ISABELLA G-10 (NO ANEXO 23)	CRF-2256-2025

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 147 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.

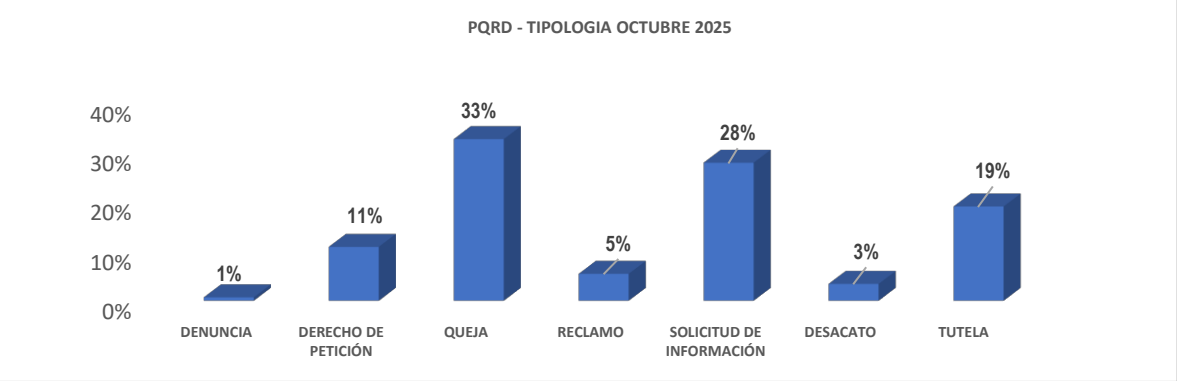
Es importante señalar que al corte del presente informe se dio seguimiento con respuesta al 92% de las PQRD recibidas con cierre. el 8 % en trámite dentro del tiempo de respuesta.

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	TOTAL
1	G1 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	1	16	16	14	21	18	86
2	G2 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1	2	5	5	4	4	21
3	G3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	0	6	3	6	3	3	21
4	G4 UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	1	4	3	4	10	2	24
5	G5 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	0	3	0	2	3	1	9
6	G6 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1	14	36	9	15	12	87
7	G7 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	3	7	10	3	11	11	45
8	68 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	1	2	2	3	4	1	13
9	G9 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6	14	11	12	11	11	65
10	G10 UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	2	7	11	5	5	10	40
11	G11 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2	7	14	6	6	6	41
12	G12 UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	1	5	6	5	6	4	27
13	G13 UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	4	7	31	29	23	13	107
13	G13 UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	0	0	0	0	0	14	14

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	TOTAL
14	G14 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	0	5	8	4	6	13	36
15	G15 UNION TEMPORAL DIESTRA	1	25	16	13	13	18	86
16	G16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	4	4	1	1	2	12
17	G17 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	5	1	0	1	3	10
TODOS	TODOS	1	4	0	2	7	0	14
NA	No Aplica - No competencia	0	1	2	2	2	1	8
TOTAL - PQRD		**25**	**138**	**179**	**125**	**152**	**147**	**766**

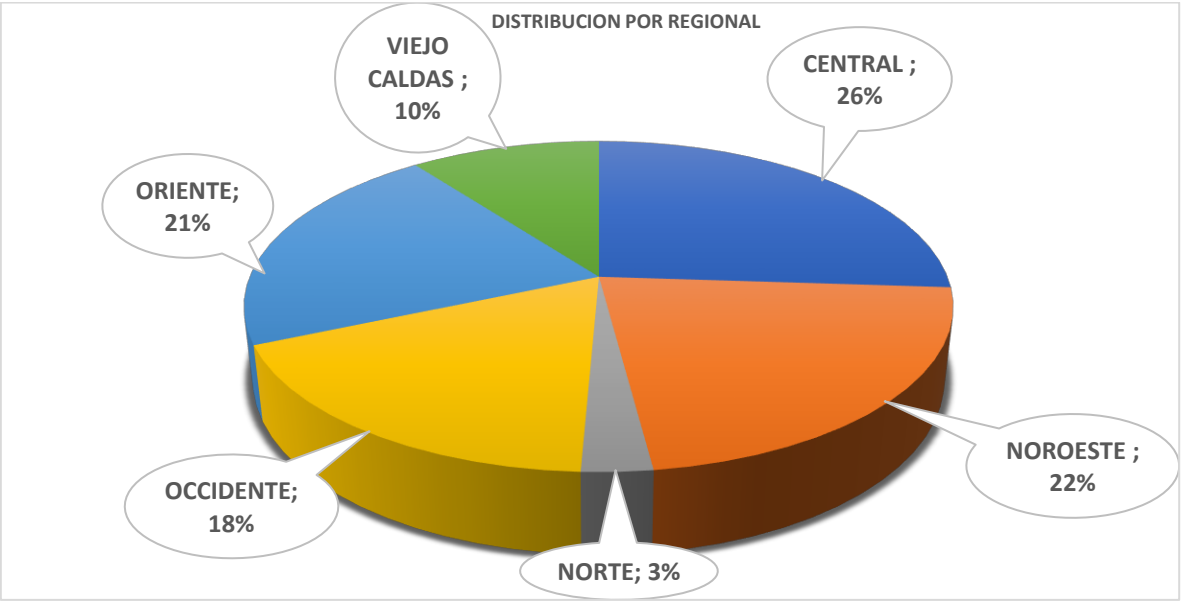
Distribución por tipología

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, clasificadas por tipo. Se evidencia que el 33% corresponden a Quejas, a Solicitudes de información el 28%, el 19% a Tutelas, el 11% a Derechos de petición, el 5% a Reclamos, el 3% a Desacatos y el 1% a Denuncias respectivamente, 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 26% de las PQRD, seguida por la regional Noroeste con el 22 %, el 21% Oriente, 18% de la regional Occidente, Viejo Caldas con el 10%, y el 3% de la regional Norte, como se ve reflejada en la siguiente gráfica:



Es importante señalar que se recibió una (1) PQRD, identificada 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 85 alertas que fueron notificadas a la entidad USPEC

CATEGORIA/REGIONAL	Numero de alertas
DAÑO DE EQUIPOS QUE AFECTAN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	**14**
CENTRAL	7
NOROESTE	3
NORTE	2
VIEJO CALDAS	2
DESABASTECIMIENTO MP	**17**
CENTRAL	8
OCCIDENTE	4
ORIENTE	2
VIEJO CALDAS	3
ENTREGA DE ALIMENTOS ADELANTADA - ACUMULADA	**3**
NOROESTE	1
ORIENTE	2
HORARIOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA	**4**
CENTRAL	1
NOROESTE	2
ORIENTE	1
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	**6**
OCCIDENTE	1
ORIENTE	4
VIEJO CALDAS	1
OTROS	**28**
CENTRAL	10
NOROESTE	9
OCCIDENTE	9

CATEGORIA/REGIONAL	Numero de alertas
TERCERIZACIONES	**2**
NOROESTE	1
OCCIDENTE	1
TRASLADO DE RACIONES POR PARTE DE LA EP (POLICÍA)	**11**
CENTRAL	7
OCCIDENTE	1
ORIENTE	2
VIEJO CALDAS	1
Total general	**85**

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 el marco de la LP 002 de 2025 y en concordancia con la regulación de los lineamientos técnicos, la USPEC expidió la Circular E-2025-011051 el 22 de septiembre de 2025, mediante la cual se definieron lineamientos y metodología aplicable al procedimiento para la gestión de cambios de menú. En el citado documento, se instruye a la Interventoría y a los técnicos adscritos a la Dirección de Logística de la USPEC a remitir copia del mismo, junto con sus respectivos soportes a los contratistas, garantizando así su trazabilidad dentro del proceso operativo.

En este contexto, la Dirección de Logística de la USPEC, de manera coordinada con el área de nutrición de la Interventoría, se encargaron de la debida divulgación y socialización de la circular, programando previo a su implementación, una sesión de capacitación dirigida, como mínimo a dos grupos, con el fin de fortalecer la difusión e impacto. Durante dichas sesiones se expuso el contenido y el alcance del documento al representante y a la líder de Nutrición de cada contratista, responsables de la prestación del servicio de alimentación a la PPL, garantizando así su correcta aplicación.

El desarrollo de las capacitaciones se llevó a cabo de la siguiente manera:

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN, SESIONES DE 1 HORA MÍNIMO		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**FECHA**
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	1/10/2025
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1/10/2025
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	30/09/2025
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	1/10/2025
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1/10/2025
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	29/09/2025
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	29/09/2025
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	30/09/2025
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	1/10/2025
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	29/09/2025
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	30/09/2025
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	3/10/2025
13	UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	29/09/2025
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	30/09/2025
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	1/10/2025

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN, SESIONES DE 1 HORA MÍNIMO		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**FECHA**
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	1/10/2025
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	1/10/2025

Teniendo en cuenta que, al mes de septiembre de 2025, los contratistas pertenecientes a los diecisiete (17) grupos contaban con el concepto de aprobación de los cambios permanentes de menú emitido por la Interventoría y la USPEC en cumplimiento de los requisitos establecidos en la Oferta Técnica Mínima, y dando aplicabilidad a lo dispuesto en la Circular E-2025-011051, en el mes de octubre, el área de Nutrición de la Interventoría recepcionó las respectivas propuestas de cambios de menú. Dichas propuestas fueron sujetas a revisión y validación técnica con el propósito de verificar su viabilidad y el cumplimiento de los lineamientos y la metodología regulada en la circular, así como en la normatividad vigente y los documentos contractuales aplicables a cambios permanentes de menús. En este proceso se presentaron los siguientes documentos:

• Concepto de viabilidad económica y nutricional de los cambios manifestados en el acta.

• 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.

Como resultado, al cierre del mes de octubre se presenta el estado actual de los trámites

CAMBIOS PERMANENTES DE MENÚ MES DE OCTUBRE DE 2025		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**ESTADO AL 31 DE OCTUBRE 2025**
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	No se ha recibido solicites de cambios de menú.
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Aprobación con oficio CRF-2284-2025 del 28 de octubre de 2025.
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Aprobación con oficio CRF-2292-2025 del 29 de octubre de 2025.
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Aprobación con oficio CRF-2157-2025 del 20 de octubre de 2025.
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Aprobación con oficio CRF-2179-2025 del 22 de octubre de 2025.
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	No se ha recibido solicites de cambios de menú.
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Se encuentra en trámite.
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Se encuentra en trámite.
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Se encuentra en trámite.
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	Se encuentra en trámite.
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Aprobación con oficio CRF-2167-2025 del 21 de octubre de 2025

CAMBIOS PERMANENTES DE MENÚ MES DE OCTUBRE DE 2025		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**ESTADO AL 31 DE OCTUBRE 2025**
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Se encuentra en trámite.
13	UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	No se ha recibido solicites de cambios de menú.
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Aprobación con oficio CRF-2176-2025 del 21 de octubre de 2025.
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	No se ha recibido solicites de cambios de menú.
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	No se ha recibido solicites de cambios de menú.
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	Se encuentra en trámite.

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 octubre de 2025. A continuación, se presenta el consolidado de los 1609 intercambios registrados en la plataforma, discriminados por grupo y establecimiento:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INTERCAMBIOS NOTIFICADOS OCTUBRE
G01	CPAMSPY POPAYAN	23
	CPMSTUL TULUA	3
	EPMSC EL BORDO	3

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INTERCAMBIOS NOTIFICADOS OCTUBRE
	EPMSC IPIALES	8
	EPMSC TUMACO	8
	EPMSC TUQUERRES	1
	ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE	2
	ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO	2
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE	2
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2	2
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01	4
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**58**
	BATALLÓN DE ARTILLERIA NO 3 "BATALLA DE PALACE"	2
	EJECA	4
	EP FRAY DAMIAN SAN NICOLAS	14
	EP YOTOCO	2
	EPMSC BOLIVAR	5
	EPMSC BUGA	7
	EPMSC CAICEDONIA	6
	EPMSC CALI	21
	EPMSC LA UNION	6
	EPMSC SEVILLA	3
G02	ESTACION DE POLICIA AGUABLANCA	14
	ESTACION DE POLICIA CAICEDONIA	2
	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	2
	ESTACION DE POLICIA EL DIAMANTE	2
	ESTACION DE POLICIA EP BUGA	4
	ESTACION DE POLICIA EP DAGUA	2
	ESTACION DE POLICIA EP-BUGA CAI DIVINO NINO	2
	ESTACION DE POLICIA FLORA	2
	ESTACION DE POLICIA FLORESTA	2
	ESTACION DE POLICIA FRAY DAMIAN	2
	ESTACION DE POLICIA GUABAL	3

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INTERCAMBIOS NOTIFICADOS OCTUBRE
	ESTACION DE POLICIA JUNIN	14
	ESTACION DE POLICIA LA MARIA	2
	ESTACION DE POLICIA LIDO	2
	ESTACION DE POLICIA LIMONAR	2
	ESTACION DE POLICIA LO MANGOS	2
	ESTACION DE POLICIA LOPEZ	2
	ESTACION DE POLICIA MARIANO	2
	ESTACION DE POLICIA MELENDEZ	2
	ESTACION DE POLICIA MUNICIPAL	2
	ESTACION DE POLICIA RIVERA	2
	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO	2
	ESTACION DE POLICIA SEVILLA	2
	ESTACION DE POLICIA SULTANA	2
	ESTACION DE POLICIA TERMINAL	2
	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	13
	ESTACION DE POLICIA VALLADO	2
	ESTACION DE POLICIA YUMBO	2
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G02 - ALAMEDA	8
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G02 - SANTA HELENA	2
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**174**
G03	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 1	8
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	7
	CPAMSPAL PALMIRA	3
	CPAMSPAL PALMIRA - PAS	2
	EPMSC CARTAGO	2
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	19
	EPMSC SILVIA	2
	ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR	10
	ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO - CENTRO	10

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INTERCAMBIOS NOTIFICADOS OCTUBRE
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**64**
G04	EPMSC FLORENCIA	6
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	12
	EPMSC GARZON	15
	EPMSC LA PLATA	7
	EPMSC NEIVA	7
	EPMSC PITALITO	22
	ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA	6
	ESTACION DE POLICIA NEIVA	1
	ESTACION DE POLICIA PITALITO	20
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	5
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**101**
G05	CHAPARRAL	4
	CPMS ESPINAL	7
	CPMSFUS FUSAGASUGA	28
	CPMSMEL MELGAR	9
	EPMSC CHAPARRAL	9
	EPMSC GIRARDOT	5
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	20
	EPMSC VILLETA	13
	ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL	3
	ESTACION DE POLICIA MELGAR	8
	ESTACION DE POLICIA POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA	25
	ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP	2
	PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA	5
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**138**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERE 1 Y 2	3
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3	23
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - P.A.S.	7
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1	23

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INTERCAMBIOS NOTIFICADOS OCTUBRE
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**56**
G07	CPMMSFFA PONAL	5
	CPMS BOGOTA LA MODELO	16
	CPMSLME LA MESA	2
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
	CPMSUBA UBATE	3
	EPMSC CAQUEZA	4
	EPMSC LETICIA	6
	ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA	8
	SOACHA	2
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**47**
G08	CAMISACS ACACIAS	1
	CPMSACS ACACIAS	11
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	5
	EC YOPAL	13
	EPMSC VILLAVICENCIO	6
	ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO	2
	ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO	1
	ESTACION DE POLICIA YOPAL	3
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**42**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	15
	CPMS TUNJA	3
	CPMSCHO CHOCONTA	4
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO ALTA	11
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO BARNE	4
	EPMS RAMIRIQUI	4
	EPMSC DUITAMA	3
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	3
	EPMSC SOGAMOSO	2
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**49**

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INTERCAMBIOS NOTIFICADOS OCTUBRE
G10	EPMSC ANSERMA	4
	EPMSC ARMENIA	1
	EPMSC CALARCA	6
	EPMSC MANIZALES	5
	EPMSC PACORA	3
	EPMSC PENSILVANIA	1
	EPMSC PEREIRA	6
	EPMSC RIOSUCIO	2
	EPMSC SALAMINA	3
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	8
	ESTACION DE POLICIA CAI SANTANDER	1
	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	4
	ESTACION DE POLICIA INPECCION MUNICIPAL DE POLICIA CALARCA	2
	ESTACION DE POLICIA SAN JOSE	1
	ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE CABAL	4
	ESTACION DE POLICIA SIJIN ARMENIA	1
	MANIZALES	3
	PEREIRA	1
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**56**
G11	COIBA IBAGUE - BLOQUE 1	4
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 2	3
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 4	3
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 5	3
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 7	3
	EPAMS LA DORADA	4
	EPMSC FRESNO	1
	EPMSC HONDA	4
	EPMSC PUERTO BOYACA	5
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**30**
G12	ALTAVISTA MEDELLIN	28

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INTERCAMBIOS NOTIFICADOS OCTUBRE
	BATALLO DE ASPC NO 4 "YARIGUIES"	7
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT	26
	BUENOS AIRES MEDELLIN	28
	CANDELARIA MEDELLIN	30
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	21
	EP BELEN MEDELLIN	28
	EPMSC BOLIVAR	4
	EPMSC ISTMINA	2
	EPMSC JERICO	4
	EPMSC MEDELLIN	10
	EPMSC PUERTO BERRIO	8
	EPMSC SANTA BARBARA	1
	EPMSC TAMESIS	2
	ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA	7
	ESTACION DE POLICIA MONTEBELLO	1
	ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO	1
	ESTACION DE POLICIA SANTA BARBARA	1
	ESTACION DE POLICIA VERSALLES	1
	LAURELES	28
	LOS GOMEZ ITAGUI	7
	MANRIQUE	28
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGUI)	4
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO)	27
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 LA ESTRELLA (NO AUTORIZADO)	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G12	3
	POPULAR	26
	SAN JAVIER MEDELLIN	26
	SIJIN MEVAL	26
	VILLA HERMOSA MEDELLIN	27
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**413**

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INTERCAMBIOS NOTIFICADOS OCTUBRE
G13	COPED PEDREGAL	1
	COPED PEDREGAL - ALTA	14
	COPED PEDREGAL - MEDIANA	10
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	1
	EPMSC ANDES	1
	EPMSC CAUCASIA	1
	EPMSC YARUMAL	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA	1
Total G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**30**
G14	CPMS BUCARAMANGA	14
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	3
	EPAMS GIRON - RANCHO DE ALTA ANTIGUA	3
	EPAMS GIRON - RANCHO MEDIANA	5
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	1
	EPMSC SOCORRO	7
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	7
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**40**
G15	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 2	47
	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	25
	EPMSC AGUACHICA	23
	EPMSC ARAUCA	11
	EPMSC OCAÑA	8
	EPMSC PAMPLONA	19
	ESTACION DE POLICIA AGUACHICA	23
	ESTACION DE POLICIA ARAUCA	12
	ESTACION DE POLICIA OCANA	3
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	37
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**208**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	2
	EPMSC CARTAGENA	9

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° INTERCAMBIOS NOTIFICADOS OCTUBRE
	EPMSC MAGANGUE	3
	EPMSC MONTERIA	3
	EPMSC SAN ANDRES	4
	EPMSC SINCELEJO	1
	EPMSC TIERRALTA	6
	PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE	6
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**34**
G17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	3
	EPAMSCAS VALLEDUPAR	2
	EPMSC EL BANCO	4
	EPMSC RIOHACHA	11
	EPMSC SANTA MARTA	2
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	4
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA	12
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN	12
	ESTACION DE POLICIA EL BANCO	4
	ESTACION DE POLICIA FISCALIA GENRAL	9
	ESTACION DE POLICIA MAICAO	3
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	3
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**69**
TOTAL GENERAL		**1609**

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	58
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**58**
G02	Evaluado con Concepto Favorable	81
	Evaluado con Concepto No Favorable	93

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**174**
G03	Evaluado con Concepto Favorable	63
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**64**
G04	Evaluado con Concepto Favorable	94
	Evaluado con Concepto No Favorable	7
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**101**
G05	Evaluado con Concepto Favorable	133
	Evaluado con Concepto No Favorable	5
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**138**
G06	Evaluado con Concepto Favorable	54
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**56**
G07	Evaluado con Concepto Favorable	46
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**47**
G08	Evaluado con Concepto Favorable	39
	Evaluado con Concepto No Favorable	3
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**42**
G09	Evaluado con Concepto Favorable	43
	Evaluado con Concepto No Favorable	6
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**49**
G10	Evaluado con Concepto Favorable	51
	Evaluado con Concepto No Favorable	5
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**56**
G11	Evaluado con Concepto Favorable	27
	Evaluado con Concepto No Favorable	3
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**30**
G12	Evaluado con Concepto Favorable	376
	Evaluado con Concepto No Favorable	37
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**413**
G13	Evaluado con Concepto Favorable	30

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**30**
G14	Evaluado con Concepto Favorable	40
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**40**
G15	Evaluado con Concepto Favorable	164
	Evaluado con Concepto No Favorable	44
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**208**
G16	Evaluado con Concepto Favorable	32
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**34**
G17	Evaluado con Concepto Favorable	61
	Evaluado con Concepto No Favorable	8
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**69**
TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO FAVORABLE		**1392**
TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO NO FAVORABLE		**217**
TOTAL GENERAL		**1609**

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

- Se excede el número máximo de intercambios permitidos en la OTM para los componentes proteico y Tubérculos/raíces/plátanos.
- En el alimento proteico en los tiempos de comida de almuerzo y cena cuando fue reemplazado por huevo y/o chorizo, y el contratista no presentó la justificación correspondiente ni los soportes que respaldaran dicho cambio, conforme a lo establecido en la OTM.
- En el componente de tubérculo, raíz y/o plátano en los tiempos de comida de almuerzo y cena cuando se presentó repetición de la misma preparación en un mismo día.
- En la entrega del Menú Especial Adicional por no garantizar el suministro de preparación aprobada por la Interventoría.
- 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.
- No se adjunta el aval del nutricionista del contratista en el reporte registrado en la plataforma informática K2.

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 OCTUBRE**.

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 octubre. A continuación, se detallan las causas:

FECHA	ESTABLECIMIENTO / GRUPO	OBSERVACIÓN
6 octubre	COCUC CUCUTA y ESTACIONES DE POLICIA MECUC - GRUPO 15	semana del 6 al 12 de octubre el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO y RTP, para los establecimientos COCUC CÚCUTA y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 – (PRODUCE ALIMENTOS PARA ESTACIONES DE POLICIA 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 31 de octubre del presente año, periodo en el cual se muestrearon un total de 60 ERON, de acuerdo con lo establecido en el plan de muestreo aprobado por la entidad.

Por otra parte, para el presente informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos del 20 de septiembre al 21 de octubre; 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.

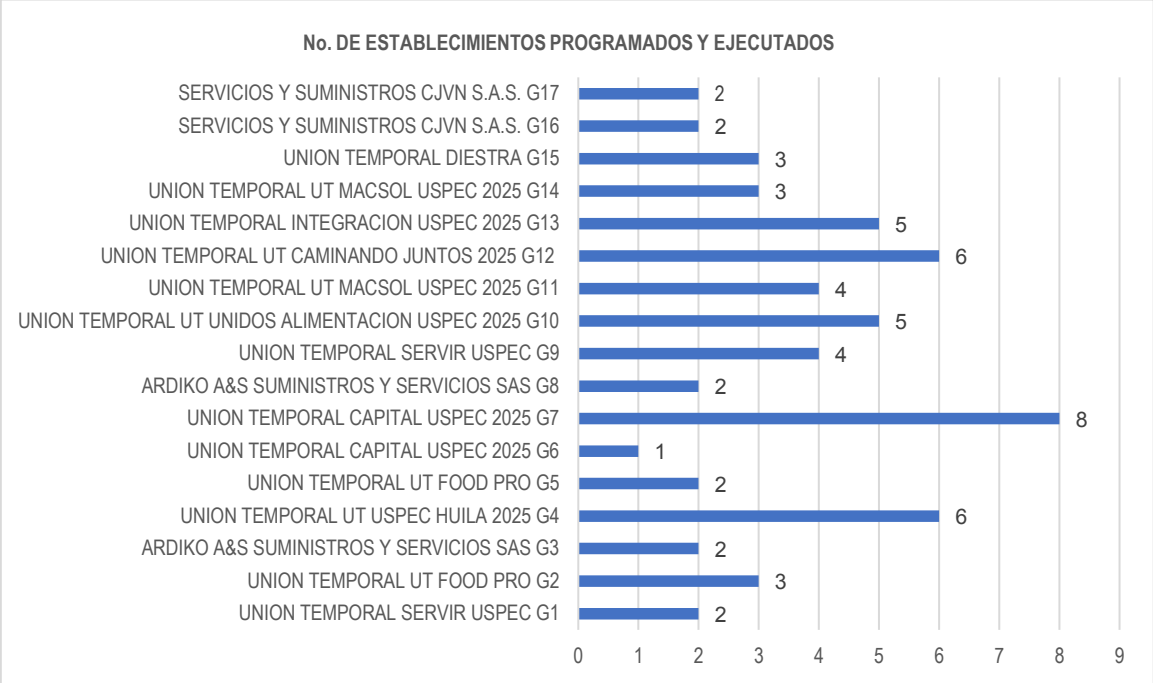
Para el mes de octubre del 2025, se programaron inicialmente análisis microbiológicos a 60 ERON, en los cuales se tomaron 11 muestras teniendo en cuenta lo anterior, se dio cumplimiento al 100%. Así mismo, se tomaron 5 muestras de condiciones higiénico-sanitarias (frotis de manos, ambientes, superficies 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. Por otra parte, es preciso aclarar que para el mes de octubre se ejecutó un total de 60 erones, debido a que el laboratorio contratado Biotrends presentó inconvenientes durante un muestreo realizado el 30 de septiembre, por tanto, se programó el muestreo adicional para el mes siguiente que para este caso es el mes de octubre.

GRUPO	CONTRATISTA	No DE ESTABLECIMIENTOS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	2
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	3

GRUPO	CONTRATISTA	No DE ESTABLECIMIENTOS
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	2
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	6
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	2
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	8
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	2
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	4
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	5
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	4
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	6
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	5
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	3
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	3
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	2
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	2
Total		60

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de octubre del 2025, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo en 60 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 31 de octubre

Para el periodo de ejecución del 01 al 31 de octubre se realizó muestreo, a 60 ERON, distribuidos en los 17 grupos de contratistas.

En la siguiente tabla se relacionan la cantidad de muestras que se ejecutaron según el grupo de alimentos teniendo en cuenta los contratistas y el grupo de ERON que operan, dando un total de 360 muestras de alimentos tomadas.

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
2	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
3	.ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	6
		Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	6
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	6
		Queso fresco	6
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	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
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	8
		Derivados Cárnicos	8
		Ensalada cruda	8
		Jugos de fruta	8
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	8

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Queso fresco	8
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
11	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
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	6
		Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	6
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	6
		Queso fresco	6

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	5
		Derivados Cárnicos	5
		Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5
		Queso fresco	5
14	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
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
TOTAL			360

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

Para el periodo de ejecución del 01 al 31 de octubre, se realizó muestreo a 60 ERON, distribuidos en los 17 grupos de contratistas.

En la siguiente tabla se relacionan la cantidad de muestras que se ejecutaron según el tipo de muestra teniendo en cuenta los contratistas y el grupo de ERON que operan, dando un total de 300 muestras de condiciones higiénico sanitarias tomadas.

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	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2

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

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

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 20 de septiembre al 21 de octubre, 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 septiembre al 21 de octubre, el detalle se puede evidenciar en el anexo denominado consolidado de muestras de alimentos.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	12
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	12
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	30
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	18
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	6
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	12
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	54
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	24
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	24
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	18
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	12
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	24
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	24
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	18
15	U UNION TEMPORAL DIESTRA	18
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	18
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	6
Total		**330**

Teniendo cuenta lo anterior, se puede evidenciar que se dio cumplimiento a la toma de muestras microbiológicas de alimentos según lo establecido en el anexo técnico de interventoría en donde se solicita realizar la toma de muestras de derivados cárnicos, ensalada cruda, jugos de fruta, leche entera o descremada o deslactosada UHT, leche en polvo, quesos frescos, y proteicos como pollo, carne, pescado, huevos y/o verduras cocidas; se dio cumplimiento a 6 muestras de alimentos correspondiente a los muestreos de rutina que se incluyen en el presente informe, con respecto al periodo del 20 de septiembre al 21 de octubre.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 20 de septiembre al 21 de octubre, 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
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	10
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	25
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	15
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	5
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	10
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	45
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	20
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	20
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	15
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	10
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	20
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	20
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	15
15	U UNION TEMPORAL DIESTRA	15
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	15
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	5
Total		275

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que se dio cumplimiento a las muestras establecidas en el anexo técnico de interventoría en donde refiere que se debe realizar muestreo para análisis microbiológico de frotis de manos, frotis de superficie, ambientes y agua potable la cual también es analizada para determinar la calidad fisicoquímica de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2115 de 2007.

De igual manera, es importante mencionar que dentro de las muestras para frotis de manos se tomaron a los operarios que se encontraban en las áreas de proceso, producción y distribución entre otros, con relación a las muestras de frotis de superficies, se tomaron a implementos relacionados con la línea de producción como mesones, cucharones, cuchillos, cucharas entre otros; con relación a las muestras de ambientes, estas se tomaron en áreas como dietas, ensamble y procesamiento entre otros.

Consolidado de cumplimiento microbiológico por grupo y contratista del periodo del 20 de septiembre al 21 de octubre

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 septiembre al 21 de octubre:

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	95.5
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	100
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	100
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	97
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	100
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	95.5
7	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	91
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S	91
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	91
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	86.5
11	UNIÒN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	82
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	100
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACION USPEC 2025	91
14	UNION TEMPORAL- UT MACSOL USPEC 2025	95.5
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	100
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	86.5
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	100

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 20 de septiembre al 21 de octubre, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 1, UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 Grupo 4, UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 Grupo 6, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 7, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S Grupo 8, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 9, UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025 Grupo 13, UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025 Grupo 14, y se mantuvieron con una calificación por encima del 90%, es importante tener en cuenta que para el presente periodo los siguiente grupos alcanzaron un porcentaje del 100% UNION TEMPORAL UT FOOD PRO Grupo 2, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS Grupo 3, UNION TEMPORAL UT FOOD PRO Grupo 5, UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 grupo 12, UNION TEMPORAL DIESTRA Grupo 15 y SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S Grupo 17.

Por otro lado, la UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025 Grupo 10, UNIÒN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 Grupo 11 y SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S Grupo 16, 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.

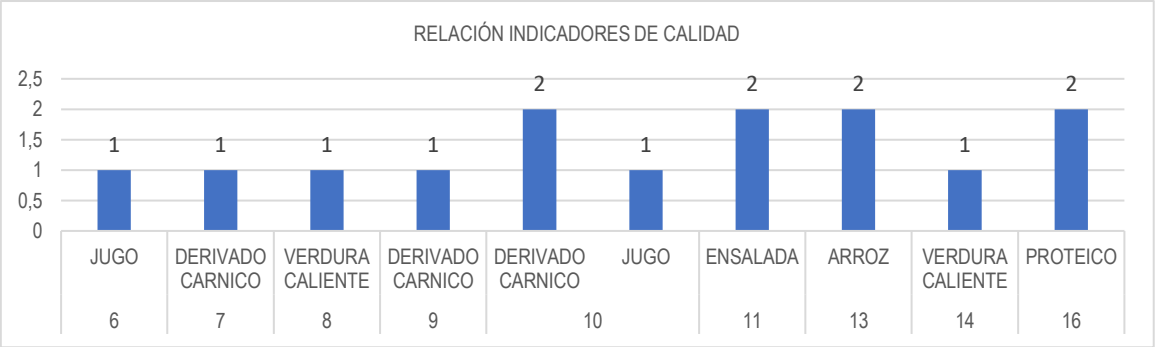
A continuación, se describe la relación de los resultados no conformes teniendo en cuenta los microrganismos patógenos, indicadores de calidad e indicadores de higiene.

Muestras No Conformes del periodo del 20 de septiembre al 21 de octubre

Para el periodo comprendido entre el 20 de septiembre al 21 de octubre, se presenta un total de 34 muestras no conformes, lo que indica que, de los 605 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 5.6% 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 septiembre al 21 de octubre

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 20 de septiembre al 21 de octubre, se presentaron 14 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 totales y fecales que fue evidenciado en una muestra de derivado cárnico. 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 septiembre al 21 de octubre los indicadores de calidad ocupan el 4.2% 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 e}l 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 septiembre al 21 de octubre

Durante el periodo del 20 de septiembre al 21 de octubre se reportaron por parte del laboratorio un total de 10 muestras con una presencia de los patógenos como *E. coli* y *Bacillus cereus.* La relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Relación resultados de microorganismo patógenos en el periodo del 20 de septiembre al 21 de 21 de octubre del 2025

GRUPO DE CONTRATISTA	CONTRATISTA	FECHA DE TOMA DE MUESTRAS	ESTABLECIMIENTO	GRUPO DE ALIMENTOS	MUESTRA	PARAMETRO ICROBIOLOGICO
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2025-09-23	ERON - EPMSC VELEZ	VERDURA CALIENTE	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA VERDURAS SALTEADAS COCIDAS	*Bacillus cereus*
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	2025-09-26	ERON - COBOG BOGOTA LA PICOTA	JUGO	PRODUCTO TERMINADO: AVENA CUBANA	*E.coli*
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	2025-09-30	ERON PEREIRA	JUGO	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE GUAYABA DULCE	*E.coli*
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	2025-09-30	ERON - PLANTA - EPMSC BARRANQUILLA	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE CERDO ASADA EN SALSA CRIOLLA	*E.coli*
13	UNION TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC 2025	2025-10-01	ERON PLANTA-CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	ARROZ	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO COCIDO	*E.coli*
13	UNION TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	2025-10-03	ERON-COPED PEDREGAL	ARROZ	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO COCIDO	*E.coli*
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2025-10-07	ERON - EPMSC FRESNO	ENSALADA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA COMPUESTA DE ZANAHORIA, LECHUGA	*E.coli*
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2025-10-17	ERON - EPMSC PUERTO BOYACA	ENSALADA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA (TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA)	*E.coli*
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	2025-10-20	ERON - EC YOPAL	VERDURA CALIENTE	PRODUCTO TERMINADO:	*Bacillus cereus*

					GUISO DE AHUYAMA	
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	2025-10-20	ERON - EPMSC CARTAGENA	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: CARNE GUISADA (RES)	*E.coli* y *Bacillus cereus*

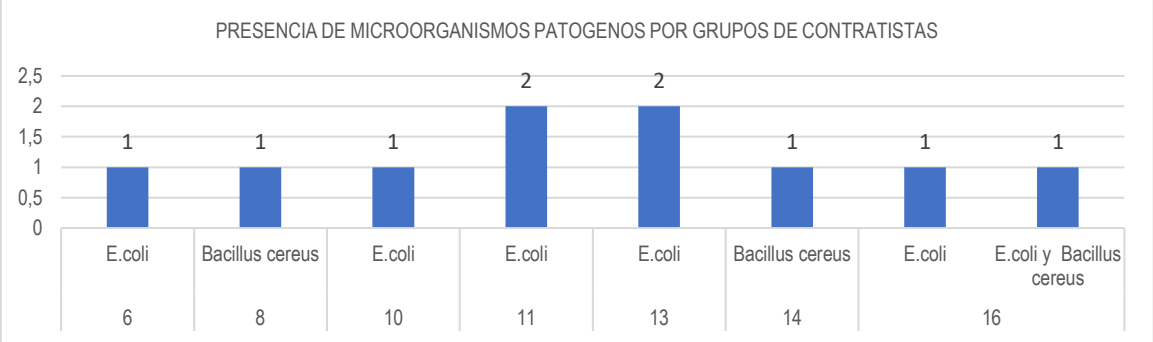
Relación de muestras con E*scherichia coli*

Para este periodo se reportaron por parte del laboratorio un total de 10 muestras con presencia de patógenos, el microorganismo con mayor frecuencia fue *Escherichia coli* detectado en 8 de las siguientes muestras y contratistas, UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 Grupo 6 en una muestra de jugo (Avena cubana), UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 Grupo 10, en una muestra de jugo, UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 Grupo 11 en donde se evidencio microorganismos en muestras de ensaladas, UNION TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC 2025 Grupo 13 en una muestra de arroz, y finalmente el Grupo 16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S en alimento proteico, así mismo también se evidencio Bacillus cereus en este.

Relación de muestras con *Bacillus cereus*

Por otro lado, los contratistas UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 Grupo 14 y ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS Grupo 8 en verdura caliente presento recuento del microorganismo *Bacillus cereus.*

Ilustración. Relación resultados de microorganismo patógenos en el periodo del 20 de septiembre al 21 de 21 de octubre del 2025.



Es importante mencionar que de las 8 muestras con el patógeno *E.coli ocupa un porcentaje de 2.4 %* y *Bacillus cereus* ocupa el 0.6%, 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 *Bacillus cereus* 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.*

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.

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:

SEPTIEMBRE			OCTUBRE
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
2	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	Listeria monocytogenes	No 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*	No Evidenciado
11	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*E.coli*	No Evidenciado
13	PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE RES GUISADA	*Bacillus cereus*	No 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*	No Evidenciado
13	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO	*E.coli*	Evidenciado

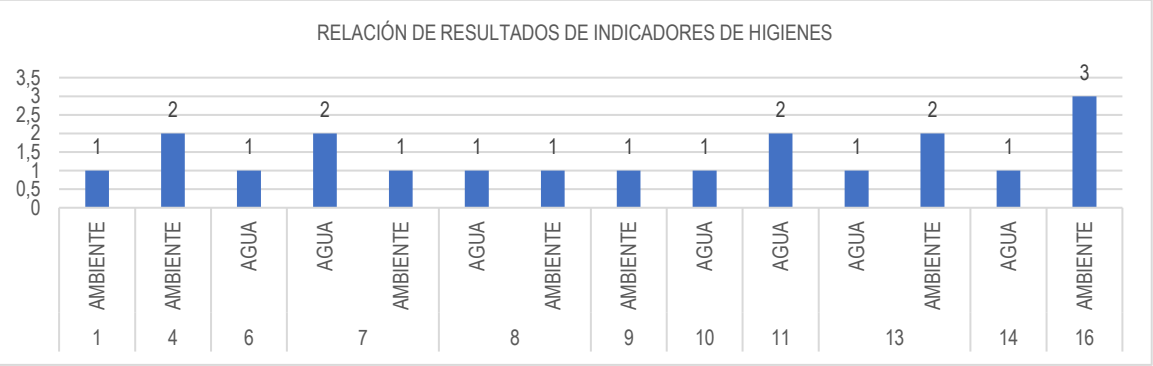
SEPTIEMBRE			OCTUBRE
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
13	PRODUCTO TERMINADO: POLLO COCIDO DESMECHADO	*E.coli*	No Evidenciado
13	MATERIA PRIMA: SALCHICHA TRADICIONAL	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva	No Evidenciado
14	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	*E.coli*	No Evidenciado
15	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA - CRUDA	*E.coli*	No Evidenciado
15	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE LIMÓN Y PANELA	*E.coli*	No Evidenciado
16	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA (PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA)	*E.coli*	No Evidenciado
16	MATERIA PRIMA: QUESO	*E.coli*	No Evidenciado

Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de octubre al grupo de muestras que presentaron patógenos, se evidenció que, de las 17 muestras analizadas, en 16 de ellas no se detectó nuevamente la presencia de microorganismos patógenos. Este resultado refleja una mejora y un fortalecimiento en los procesos de limpieza, desinfección y en la calidad higiénica a lo largo de toda la cadena productiva. Sin embargo, aún persiste la presencia de patógenos en el grupo 13, donde se detectó nuevamente *E. coli*, siendo este el microorganismo patógeno recurrente en las muestras de arroz. La presencia de *E. coli* en productos terminados es un indicador de una posible contaminación con otros patógenos más peligrosos, lo que representa un riesgo para la salud del consumidor.

Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 20 de septiembre al 21 de octubre

Durante los muestreos realizados en los establecimientos de cada uno de los contratistas, correspondientes al periodo evaluado, se identificaron un total de 20 resultados no conformes de 275 muestras, lo que representa el 7.2% 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 septiembre al 21 de octubre del 2025



Como se evidencia, en la ilustración anterior, el grupo 7, 13 y el 16 fueron las que presentaron el mayor número de muestras no conformes, distribuidas así: Grupo 7, tres muestras discriminadas de la siguiente manera: una muestra de agua potable con coliforme totales y otra con desviación en el parámetro fisicoquímico Turbiedad- Hierro (Fe), los cuales estuvieron fuera de los límites establecidos, una muestra de ambiente con recuento elevado de aerobios mesófilos y mohos y levaduras.

En cuando al grupo 13, dos muestras ambientales, una con aerobios mesófilos y otro con aerobios mesófilos y mohos y levaduras, además una muestra de agua con desviación en los parámetros fisicoquímicos Turbiedad- Hierro (Fe),

Así mismo el grupo 16 presento un total de 3 muestras ambientales con recuento elevados de aerobios mesófilos y mohos y levaduras y otra con mohos y levaduras.

A continuación, se presentaron resultados no conformes en los siguientes grupos, distribuidos así:

Grupo 1: Se presentó una muestra de ambiente con recuento elevado de mesófilos aerobios.

Grupo 4: En este grupo se evidenció 2 muestras de ambiente, una con recuento de aerobios mesófilos y otra con aerobios mesófilos y otra con aerobios mesófilos y mohos y levaduras.

Grupo 6. Para este grupo se presentó una muestra de agua con recuento de coliformes totales.

Grupo 8: Se evidenció una muestra de ambiente con recuento elevado de aerobios mesófilos y mohos y levaduras, de igual forma, se presentó una muestra de agua con desviación en el parámetro Turbiedad.

Grupo 9: Para este grupo se observó una muestra de ambiente con recuento de aerobios mesófilos y otra con aerobios mesófilos y mohos y levaduras.

Grupo 10: Para este grupo se evidencio una muestra de agua con recuento de coliformes totales.

Grupo 11: Se presento para este grupo dos muestras de agua con recuento de coliformes totales

Grupo 14: Se presentaron dos muestras de agua con desviación en el parámetro fisicoquímico Turbiedad.

Así pues, los incumplimientos antes mencionados en los parámetros del agua potable (Turbiedad, Alcalinidad y Hierro (Fe), según lo establecido en la Resolución 2115 de 2007, muestran que existen aspectos que pueden afectar su calidad. La alcalinidad total indica la capacidad del agua para mantener estable el pH y resistir cambios ácidos, funcionando como una especie de amortiguador natural. Cuando la alcalinidad es baja, el agua puede volverse corrosiva, dañando tuberías y equipos. Por el contrario, si es muy alta, puede provocar turbidez y obstrucción de filtros. En cuanto a la turbiedad, un valor alto sugiere que el agua contiene partículas suspendidas por encima del límite permitido. Esto afecta su claridad y apariencia, y además puede reducir la eficacia de la desinfección, ya que las partículas pueden proteger microorganismos. Esta situación suele deberse a fallas en los procesos de tratamiento, como la coagulación, filtración o sedimentación, o a contaminación en la fuente o en la red de distribución. Por último, la presencia de hierro (Fe) en el agua se asocia generalmente a la corrosión de tuberías y tanques de acero al carbón. Aunque las concentraciones encontradas normalmente no representan un riesgo para la salud, sí pueden alterar el sabor del agua y provocar acumulación de residuos en tuberías, tanques o equipos, afectando su funcionamiento.

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 periodo del 1 al 31 de octubre del 2025, no se presentaron novedades por ETAS.

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 septiembre 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 octubre 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 por no ser requerida según periodicidad.

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS OCTUBRE EN FORMATO N-N012
1	CPAMSPY POPAYAN	1
	PLANTA EXTERNA POPAYAN	2
2	EPMSC BUGA	2
4	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	19
	EPMSC GARZON	6
	EPMSC LA PLATA	1
	EPMSC NEIVA	3
	EPMSC PITALITO	43
5	EP GUADUAS LA ESPERANZA	1
6	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	4
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	17
7	CPMS BOGOTA LA MODELO	14
	CPMS CHIQUINQUIRA	4
	CPMSMOQ MONIQUIRA	3
	EPMSC LETICIA	12
9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	1
10	RM DE ARMENIA	1
	EPMSC PEREIRA	3
11	EPAMS LA DORADA	1

	COIBA IBAGUE	18
12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	85
	EPMSC BOLIVAR	4
	EPMSC JERICÓ	5
	EPMSC PUERTO BERRÍO	20
	EPMSC QUIBDÓ	2
	EPMSC SANTA BARBARA	2
	EPMSC TÁMESIS	3
	EPMSC MEDELLIN	32
16	EPMSC BARRANQUILLA	7
	EPMSC CARTAGENA	1
TOTAL GENERAL		317

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 octubre se realizó con la siguiente frecuencia mínima de:

- Establecimientos con frecuencia de visitas semanales o más: 2 veces en el mes
- Establecimientos con frecuencia de visitas quincenales: 1 vez en el mes.

Conforme a las visitas realizadas entre el 1 y el 31 de octubre, se llevaron a cabo 190 verificaciones de entrega de dietas terapéuticas en 113 establecimientos, como se detalla a continuación:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
G01	EPMSC IPIALES	1
	EPMSC PASTO	1
	EPMSC EL BORDO	1
	CPAMSPY POPAYAN	2
	DE POPAYAN	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01	2
	CPMSTUL TULUA	2
	EPMSC TUMACO	1
	EPMSC TUQUERRES	1
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**12**
G02	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC BUGA	2
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC CALI	2
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G02 - ALAMEDA	2
	EPMSC LA UNION	1
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**9**
G03	EPMSC CARTAGO	1
	COJAM JAMUNDI	3
	CPAMSPAL PALMIRA	3
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	EPMSC SILVIA	1
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**9**
G04	EPMSC FLORENCIA	1
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	2
	EPMSC GARZON	1
	EPMSC EL GUAMO	1
	EPMSC LA PLATA	1
	EPMSC NEIVA	2
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	1
	EPMSC PITALITO	1
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**10**
G05	EPMSC CHAPARRAL	1
	CPMS ESPINAL	2
	CPMSFUS FUSAGASUGA	1
	EPMSC GIRARDOT	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	3
	PLANTA CONTINGENCIA G05 - MELGAR	1
	EPMSC VILLETA	1
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**11**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	8
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**8**
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	2
	EPMSC CAQUEZA	1
	CPMSGAC GACHETA	1
	EPMSC GUATEQUE	2
	EPMSC LETICIA	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	2
	CPMSUBA UBATE	1
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**10**
G08	CAMISACS ACACIAS	2
	CPMSACS ACACIAS	2
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	2
	EC YOPAL	3
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**10**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3
	CPMSCHO CHOCONTA	1
	EPAMSCAS COMBITA	5
	EPMSC DUITAMA	1
	EPMS RAMIRIQUI	1
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
	CPMS TUNJA	1
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**13**
G10	DE ARMENIA	1
	EPMSC ARMENIA	1
	EPMSC CALARCA	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC MANIZALES	2
	MANIZALES	1
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC PEREIRA	2
	PEREIRA	1
	EPMSC SALAMINA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	1
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**13**
G11	EPMSC FRESNO	1
	COIBA IBAGUE	8
	EPAMS LA DORADA	2
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**11**
G12	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC ISTMINA	1
	EPMSC JERICO	1
	EPMSC MEDELLIN	2
	EPMSC PUERTO BERRIO	1
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	3
	EPMSC QUIBDO	1
	EPMSC SANTA BARBARA	1
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**11**
G13	EPMSC ANDES	1
	EPMSC APARTADO	1
	EPMSC CAUCASIA	1
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	2
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA	1
	COPED PEDREGAL	8
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
	EPMSC SONSON	1
	EPMSC YARUMAL	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
Total G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**18**
G14	EPMSC BARRANCABERMEJA	2
	CPMS BUCARAMANGA	3
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	3
	EPAMS GIRON	4
	EPMS SAN GIL	2
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	1
	EPMSC SOCORRO	1
	EPMSC VELEZ	1
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**18**
G15	EPMSC AGUACHICA	2
	PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA	1
	COCUC CUCUTA	3
	EPMSC OCAÑA	1
	EPMSC PAMPLONA	1
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**8**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	2
	EPMSC BARRANQUILLA	1
	EPMSC CARTAGENA	2
	EPMSC MAGANGUE	1
	EPMSC MONTERIA	1
	EPMSC SINCELEJO	1
	EPMSC TIERRALTA	1
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**9**
G17	EPMSC EL BANCO	2
	EPMSC RIOHACHA	1
	EPMSC SANTA MARTA	2
	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	2
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
Total G17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025	10
	TOTAL GENERAL	190

Debido a que en el mes de octubre varios contratistas realizaron la entrega del Menú Especial Adicional, y esta coincidió con la programación de la verificación de dietas, no fue posible ejecutar dicha verificación, dado que las PPL renunciaron a la dieta para recibir el menú especial. Entre los establecimientos con esta particularidad están: EPMSC SEVILLA, EPMSC BUENAVENTURA, CPMSFUS FUSAGASUGA y EPMSC PENSILVANIA.

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

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 octubre, se identificaron hallazgos relacionados con esta variable en los establecimientos que se detallan a continuación:

GRUPO	OPERADOR	ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	NUMERAL	HALLAZGO
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2025-10-06	6.23.	No se evidencia registro de entrega de refrigerio para la PPL lactante Andrea Valdez, en lo correspondiente al mes de septiembre; y para la PPL Alexandra Montero solo se evidencia registro de entrega del 01 al 27 de septiembre, faltando registro del 28 al 30 de septiembre. En relación al mes de octubre, no se evidencia registros de entrega de refrigerios de la PPL gestante y lactante correspondiente a 32 PPL gestantes y/o lactantes.
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2025-10-16	6.23.	No se evidencia registro de entrega de refrigerio para la PPL lactante Andrea Valdez correspondiente al mes de septiembre. En cuanto a la PPL Alexandra Montero, solo se evidencia registro de entrega del 1 al 27 de septiembre, faltando los registros del 28 al 30 del mismo mes. En seguimiento al hallazgo con los registros del mes de octubre, se evidencia registro de entrega para las 32 PPL comprendido entre el 1 y el 15 de octubre, subsanando este aspecto.
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2025-10-22	6.23.	El contratista no realiza la entrega de los refrigerios a las 32 PPL gestantes y lactantes el día de la visita, quedando pendiente únicamente el día de hoy (22/10/2025), el ultimo registro de entrega corresponde al día anterior (21/10/2025).

GRUPO	OPERADOR	ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	NUMERAL	HALLAZGO
					En seguimiento, se observa que a la PPL Andrea Valdez, no se le entrega refrigerio desde el día 08/10/2025, haciendo falta 14 días y con la PPL Alexandra Montero desde el 21/10/201.
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2025-10-28	6.23.	El contratista no realiza la entrega de los refrigerios a las 32 PPL gestantes y lactantes, el día de la visita el ultimo registro de entrega corresponde al día (21/10/2025), donde solo se evidencia o relaciona a 25 PPL. En seguimiento, se observa que a la PPL Andrea Valdez, no se le entrega refrigerio desde el día 08/10/2025.
G13	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	COPED PEDREGAL - MEDIANA	2025-10-01	6.23.	Se evidencia entrega del refrigerio una vez al día para 6 PPL, gestantes y lactantes, menú #4 (1 banano, 1 avena UHT 200ml y 1 porción de avena en hojuelas), sin evidencia de cumplimiento de frecuencia y variedad estipulada por la OTM quien determina para esta población 6 comidas diarias fraccionadas en tres principales (desayuno, almuerzo y cena) y tres refrigerios los cuales se deben distribuir uno en media mañana, uno media tarde y uno antes de dormir, para alimentación complementaria.
G13	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	COPED PEDREGAL - MEDIANA	2025-10-11	6.23.	Se evidencia entrega de un refrigerio que consta de 2 frutas, 1 leche UHT y un pan, durante el envió de la cena 1 manzana, 1 mango, 1 leche UHT, 1 pan, menú 14 y no se cuenta con soporte de entrega del mismo.
G13	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	COPED PEDREGAL - MEDIANA	2025-10-31	6.23.	No se evidencia soporte de entrega de refrigerios y bebidas adicionales a 7 gestantes y lactantes, como lo establece la OTM, correspondiente al mes de septiembre y del 01 al 25 de octubre
G15	UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	2025-10-08	6.23.	Se entrega refrigerio para 2 lactantes, compuesto de avena con leche y panificado variedad bocadillo, no se cumple con la entrega de fruta como componente del refrigerio 2 - tiempo de comida almuerzo, menú 11, 08 de octubre.
G15	UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	2025-10-09	6.23.	No se observó entrega de refrigerio a 2 PPL lactante tiempo de comida desayuno, menú N°12.
G15	UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	2025-10-16	6.23.	No se evidencia entrega o soporte de entrega de refrigerio para 2 lactantes en el tiempo de comida almuerzo, menú 4.
G15	UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	2025-10-15	6.23.	No se evidencia al momento de la visita suministro ni soporte de entrega de refrigerios para las 2 lactantes.
G15	UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	2025-10-20	6.23.	No se evidencia entrega de refrigerios para 2 PPL lactantes durante la visita para el tiempo de comida almuerzo menú 8.

GRUPO	OPERADOR	ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	NUMERAL	HALLAZGO
G15	UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	2025-10-30	6.23.	No se evidencia entrega de refrigerio para 2 PPL lactantes en el tiempo de comida desayuno. menú No. 3.

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	LOCACION	SEDE SERVICIO	PARTE GESTANTES LACTANTES
G04	EPMSC FLORENCIA	-	1
G07	EPMSC LETICIA	-	1
G09	EPMSC SOGAMOSO	-	1
G12	EPMSC PUERTO BERRIO	-	25
G15	ESTACION DE POLICIA EP CAI VILLA DEL ROSARIO	-	2
G16	EPMSC MONTERIA	-	2
G17	EPMSC SANTA MARTA	-	1
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	-	35
G01	DE POPAYAN	-	1
G01	EPMSC PASTO	-	1
G03	COJAM JAMUNDI	BLOQUE 4	10
G10	PEREIRA	-	3
G10	DE ARMENIA	-	1
G11	COIBA IBAGUE	BLOQUE 4	3
G13	COPED PEDREGAL	MEDIANA	8
G14	CPMSMBUC BUCARAMANGA	-	1
G15	COCUC CUCUTA	ESTRUCTURA 3	2
G05	PLANTA CONTINGENCIA G05 - MELGAR	-	16

Adicionalmente, dentro del proceso de revisión aleatoria de dietas terapéuticas, se efectuaron las siguientes verificaciones relacionadas con la entrega de raciones a gestantes y lactantes:

GRUPO / ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	DESCRIPCIÓN
G17 EPMSC SANTA MARTA	2025-10-20	DIETA GESTANTE: Cumple para el primer trimestre al entregar doble porción de arroz y proteína y entregar refrigerio (Avena UHT y fruta naranja).

GRUPO / ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	DESCRIPCIÓN
G14 CPMSMBUC BUCARAMANGA	2025-10-23	Dieta para mujeres en periodo de lactancia: Se da cumplimiento toda vez que se entrega doble porción de tubérculo, doble porción de arroz y doble porción de proteína.
G15 COCUC CUCUTA – ESTRUCTURA 3	2025-10-22	Lenche entera 221 gramos; Panificado de coco 56 gramos. Este corresponde al refrigerio de media mañana.

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

3. COMPONENTE FINANCIERO

3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo

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

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

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

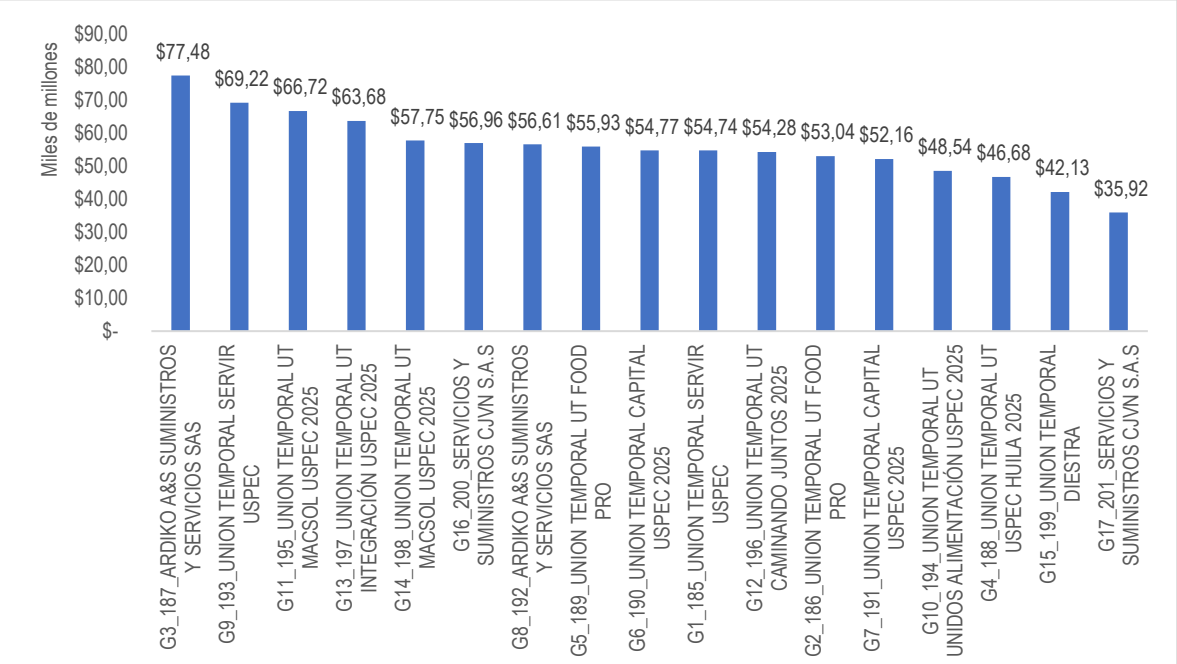
Respaldo presupuestal por vigencia USPEC-LP-002-2025		
Detalle	**Vigencia**	**Valor**
Alimentación para internos	**May – Dic 2025**	$522.088.883.590,41
Alimentación para internos	**Ene -Jul 2026**	$424.571.631.004,87
Total		$946.660.514.595,28

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

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

De la anterior tabla se puede concluir que, la fecha de inicio para todos los contratos fue el dieciséis (16) de mayo de 2025 y la fecha de terminación será el treinta y uno (31) de julio de 2026 o hasta agotar los recursos. Por otro lado, el valor total asignado para la ejecución de estos contratos es de $946.627.837.602 (NOVECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS VEINTISIETE MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS DOS PESOS M/CTE.).

En la siguiente gráfica se puede apreciar la relación entre el contratista y el valor adjudicado. Asimismo, se destacan los grupos con mayor valor contratado, que son los siguientes: ARDIKO A&S SAS del grupo 3, contrato 187, con un valor de $77.483.568.128 y un porcentaje de participación del 8,19%; 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	$ 16.056.602.377	mayo a agosto
2	186 - 2025	$ 53.041.136.124	$ 19.009.423.529	mayo a junio
3	187 - 2025	$ 77.483.568.128	$ 13.336.158.903	mayo a junio
4	188 - 2025	$ 46.682.884.448	$ 10.092.677.170	mayo a junio
5	189 - 2025	$ 55.931.415.419	$ 12.030.014.779	mayo a junio
6	190 - 2025	$ 54.765.997.690	$ 12.355.668.704	mayo a agosto
7	191 - 2025	$ 52.163.689.452	$ 16.190.184.537	mayo a agosto
8	192 - 2025	$ 56.609.480.844	$ 9.061.210.665	mayo a julio
9	193 - 2025	$ 69.224.988.859	$ 19.664.444.243	mayo a agosto
10	194 - 2025	$ 48.538.599.820	$ 4.997.798.963	mayo a junio
11	195 - 2025	$ 66.723.785.813	$ 14.541.294.434	mayo a julio
12	196 - 2025	$ 54.280.466.163	$ 15.353.643.075	mayo a julio
13	197 - 2025	$ 63.682.517.381	$ 9.882.081.008	mayo a junio
14	198 - 2025	$ 57.749.611.939	$ 10.170.866.582	mayo a julio
15	199 - 2025	$ 42.132.296.516	$ 1.422.989.440	mayo
16	200 - 2025	$ 56.959.739.500	$ 12.814.449.482	mayo a julio
17	201 - 2025	$ 35.921.118.110	$ 12.055.972.041	mayo a julio

De la anterior tabla se puede apreciar que, se ha certificado en total el valor de $209.035.479.932 (DOSCIENTOS NUEVE MIL TREINTA Y CINCO MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS TREINTA Y DOS PESOS M/CTE.). Este valor para diecisiete grupos (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 y 17).

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

La fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-206-2025 entre el Consorcio Interventoría Integral RF y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 16 de mayo de 2025, es así como después de cumplir con las obligaciones contractuales se realizó por parte de esta interventoría aval de certificación para los diecisiete grupos, así las cosas, en la siguiente tabla se muestra un detalle de los números de establecimientos certificados, a la fecha de este informe:

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	No. Establecimientos certificados
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	20
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	33
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	16
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	13
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	15
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	9
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	33
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	9
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	32
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	29
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	23
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	13
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	12
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	11

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 (septiembre de 2025) fue el 15 de octubre 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	Nombre Proveedor	No. Contrato	Consecutivo interno	Fecha Notificación	Acción final primera notificación	Consecutivo interno	Fecha Notificación	Acción final segunda notificación
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	CRF-2084-2025	16/10/2025	Reiterar	CRF-2189-2025	22/10/2025	Cierre
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	CRF-2080-2025	16/10/2025	Cierre	-	-	-
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191-2025	CRF-2290-2025	29/11/2025	Cierre	-	-	-
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	CRF-2085-2025	16/10/2025	Reiterar	CRF-2190-2025	22/10/2025	Cierre
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	CRF-2086-2025	17/10/2025	Reiterar	CRF-2770-2025	45958	Cierre
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199-2025	CRF-2304-2025	30/11/2025	Cierre	-	-	-

De la anterior tabla se infiere que, fue necesario realizar requerimiento a seis 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 6 de octubre de 2025, 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	$ 3.600.963.399
CONTRATO 186 DE 2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	$ 4.186.429.148
CONTRATO 187 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 5.328.157.417
CONTRATO 188 DE 2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	$ 2.890.566.372
CONTRATO 189 DE 2025	UT FOODPRO	$ 3.434.623.162
CONTRATO 190 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 3.559.093.180
CONTRATO 191 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 4.112.403.925
CONTRATO 192 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 3.647.702.839
CONTRATO 193 DE 2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	$ 4.404.215.303
CONTRATO 194 DE 2025	UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	$ 3.220.091.080
CONTRATO 195 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 4.162.933.915
CONTRATO 196 DE 2025	UT CAMINANDO JUNTOS 2025	$ 4.360.679.568
CONTRATO 197 DE 2025	UNION TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC	$ 3.913.633.675
CONTRATO 198 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 3.940.222.844
CONTRATO 199 DE 2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	$ 2.774.660.929
CONTRATO 200 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 3.726.227.758
CONTRATO 201 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 2.733.209.737
Total		**$ 63.995.814.251**

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 $ 63.995.814.251 (SESENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS CATORCE MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y UN PESOS M/CTE.), valor susceptible a cambios. La información presentada en la tabla anterior puede ampliarse en el Anexo financiero 3. Proyección PAC noviembre 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	908.645
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	1.056.036
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	773.271
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	637.318
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	629.448
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	834.806

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	No. Raciones certificadas - Acumuladas
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	931.582
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	507.447
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	1.086.049
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	282.118
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	831.831
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	881.877
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	589.161
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	566.440
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	88.691
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	697.345
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	678.343

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 octubre 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 octubre los descuentos directos, previo plan de mejora y microbiología con corte del mes de julio, agosto, septiembre y octubre, tal como se puede verificar en la siguiente relación que contiene los procesos notificados:

Procesos notificados:

GRUPO	CONTRATISTA	PROCESO	TIPO PROCESO	NOTIFICACIÓN	RATIFICACIÓN
G01	Unión Temporal Servir USPEC	PD_0506	Directos	2025-10-01	2025-10-21
G01	Unión Temporal Servir USPEC	PD_0528	Directos	2025-10-06	2025-10-24
G01	Unión Temporal Servir USPEC	PD_0550	Directos	2025-10-10	2025-10-27
G01	Unión Temporal Servir USPEC	PD_0585	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-31
G01	Unión Temporal Servir USPEC	PD_0602	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-31
G01	Unión Temporal Servir USPEC	PD_0604	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-31
G01	Unión Temporal Servir USPEC	PD_0609	Directos	2025-10-14	2025-10-28
G02	Unión Temporal FOOD Pro	PD_0567	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-31
G02	Unión Temporal FOOD Pro	PD_0568	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-31
G02	Unión Temporal FOOD Pro	PD_0715	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-31
G03	Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S.	PD_0505	Directos	2025-10-03	2025-10-23
G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	PD_0507	Directos	2025-10-01	2025-10-16
G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	PD_0515	Directos	2025-10-02	2025-10-17
G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	PD_0523	Directos	2025-10-03	2025-10-20
G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	PD_0532	Directos	2025-10-07	2025-10-22
G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	PD_0540	Directos	2025-10-09	2025-10-29
G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	PD_0546	Directos	2025-10-10	2025-10-27
G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	PD_0569	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-28
G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	PD_0570	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-28

GRUPO	CONTRATISTA	PROCESO	TIPO PROCESO	NOTIFICACIÓN	RATIFICACIÓN
G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	PD_0601	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-28
G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	PD_0617	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-29
G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	PD_0618	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-29
G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	PD_0660	Plan de Mejora	2025-10-16	2025-10-30
G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	PD_0663	Plan de Mejora	2025-10-16	2025-10-30
G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	PD_0666	Plan de Mejora	2025-10-16	2025-10-30
G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	PD_0670	Directos	2025-10-16	2025-10-30
G04	Unión Temporal UT USPEC Huila 2025	PD_0721	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-31
G05	Unión Temporal FOOD Pro	PD_0590	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-28
G05	Unión Temporal FOOD Pro	PD_0603	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-28
G05	Unión Temporal FOOD Pro	PD_0610	Directos	2025-10-14	2025-10-28
G05	Unión Temporal FOOD Pro	PD_0650	Directos	2025-10-15	2025-10-29
G05	Unión Temporal FOOD Pro	PD_0652	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-29
G05	Unión Temporal FOOD Pro	PD_0694	Plan de Mejora	2025-10-16	2025-10-30
G05	Unión Temporal FOOD Pro	PD_0696	Directos	2025-10-16	2025-10-30
G05	Unión Temporal FOOD Pro	PD_0699	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-31
G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0513	Directos	2025-10-01	2025-10-21
G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0520	Directos	2025-10-03	2025-10-20
G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0529	Directos	2025-10-07	2025-10-21
G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0534	MB	2025-10-07	2025-10-20
G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0539	Directos	2025-10-10	2025-10-27
G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0548	Directos	2025-10-10	2025-10-27
G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0564	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-28
G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0583	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-31
G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0587	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-31
G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0621	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-31
G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0645	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-29
G06	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0675	Directos	2025-10-16	2025-10-30
G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0512	Directos	2025-10-01	2025-10-09
G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0516	Directos	2025-10-02	2025-10-14
G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0531	Directos	2025-10-07	2025-10-16
G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0551	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-22
G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0552	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-22
G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0595	Directos	2025-10-14	2025-10-22
G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0598	Microbiología	2025-10-14	2025-10-28
G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0626	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-23
G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0627	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-23
G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0641	Directos	2025-10-15	2025-10-23
G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0669	Directos	2025-10-16	2025-10-24
G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0679	Plan de Mejora	2025-10-16	2025-10-24

GRUPO	CONTRATISTA	PROCESO	TIPO PROCESO	NOTIFICACIÓN	RATIFICACIÓN
G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0681	Plan de Mejora	2025-10-16	2025-10-27
G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0701	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-27
G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0702	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-27
G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0703	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-27
G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0743	Directos	2025-10-21	2025-10-29
G07	Unión Temporal Capital USPEC 2025	PD_0747	Directos	2025-10-21	2025-10-29
G09	Unión Temporal Servir USPEC	PD_0508	Directos	2025-10-01	2025-10-16
G09	Unión Temporal Servir USPEC	PD_0536	Directos	2025-10-07	2025-10-21
G09	Unión Temporal Servir USPEC	PD_0549	Directos	2025-10-10	2025-10-27
G09	Unión Temporal Servir USPEC	PD_0591	Directos	2025-10-14	2025-10-31
G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	PD_0521	Directos	2025-10-03	2025-10-23
G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	PD_0524	Directos	2025-10-06	2025-10-29
G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	PD_0526	Directos	2025-10-06	2025-10-29
G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	PD_0530	Directos	2025-10-07	2025-10-30
G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	PD_0538	Directos	2025-10-08	2025-10-23
G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	PD_0611	Directos	2025-10-14	2025-10-31
G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	PD_0612	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-31
G10	Unión Temporal UT Unidos Alimentación USPEC 2025	PD_0625	Microbiología	2025-10-15	2025-10-28
G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0519	Directos	2025-10-03	2025-10-14
G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0537	Directos	2025-10-07	2025-10-21
G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0553	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-27
G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0554	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-27
G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0555	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-27
G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0594	Directos	2025-10-14	2025-10-22
G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0628	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-28
G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0629	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-28
G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0630	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-28
G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0682	Plan de Mejora	2025-10-16	2025-10-29
G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0683	Plan de Mejora	2025-10-16	2025-10-29
G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0684	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-27
G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0704	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-30
G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0705	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-30
G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0706	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-30
G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0717	Microbiología	2025-10-17	2025-10-31
G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0764	Plan de Mejora	2025-10-22	2025-10-30
G11	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0765	Directos	2025-10-22	2025-10-30

GRUPO	CONTRATISTA	PROCESO	TIPO PROCESO	NOTIFICACIÓN	RATIFICACIÓN
G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	PD_0460	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-31
G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	PD_0502	Directos	2025-10-01	2025-10-16
G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	PD_0547	Directos	2025-10-10	2025-10-30
G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	PD_0571	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-31
G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	PD_0572	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-31
G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	PD_0586	Directos	2025-10-14	2025-10-31
G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	PD_0619	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-29
G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	PD_0620	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-29
G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	PD_0664	Plan de Mejora	2025-10-16	2025-10-30
G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	PD_0665	Plan de Mejora	2025-10-16	2025-10-30
G12	Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025	PD_0720	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-31
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0511	Directos	2025-10-01	2025-10-09
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0541	Directos	2025-10-09	2025-10-23
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0543	Directos	2025-10-10	2025-10-24
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0544	Microbiología	2025-10-10	2025-10-29
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0556	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-23
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0557	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-23
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0558	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-23
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0580	Directos	2025-10-14	2025-10-27
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0631	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-23
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0632	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-23
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0633	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-28
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0674	Directos	2025-10-16	2025-10-29
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0685	Plan de Mejora	2025-10-16	2025-10-27
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0686	Plan de Mejora	2025-10-16	2025-10-27
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0687	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-30
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0707	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-27
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0708	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-30
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0709	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-30
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0729	Directos	2025-10-17	2025-10-30
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0739	Plan de Mejora	2025-10-20	2025-10-31
G13	UT Unidos para el progreso 2025	PD_0751	Plan de Mejora	2025-10-21	2025-10-29
G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0514	Directos	2025-10-01	2025-10-09
G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0517	Directos	2025-10-02	2025-10-16
G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0522	Directos	2025-10-03	2025-10-17
G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0527	Microbiología	2025-10-06	2025-10-21

GRUPO	CONTRATISTA	PROCESO	TIPO PROCESO	NOTIFICACIÓN	RATIFICACIÓN
G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0533	Directos	2025-10-07	2025-10-21
G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0559	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-27
G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0560	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-27
G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0573	Directos	2025-10-14	2025-10-22
G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0596	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-28
G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0600	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-28
G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0635	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-28
G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0642	Directos	2025-10-15	2025-10-28
G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0688	Plan de Mejora	2025-10-16	2025-10-29
G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0689	Plan de Mejora	2025-10-16	2025-10-29
G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0710	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-30
G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0711	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-30
G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0740	Directos	2025-10-20	2025-10-28
G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0749	Directos	2025-10-21	2025-10-29
G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0761	Directos	2025-10-22	2025-10-30
G14	Unión Temporal UT MACSOL USPEC 2025	PD_0762	Plan de Mejora	2025-10-22	2025-10-30
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0509	Directos	2025-10-01	2025-10-15
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0510	Directos	2025-10-01	2025-10-15
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0518	Directos	2025-10-02	2025-10-14
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0525	Directos	2025-10-06	2025-10-20
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0535	Directos	2025-10-07	2025-10-16
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0542	Directos	2025-10-09	2025-10-23
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0561	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-27
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0562	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-27
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0563	Plan de Mejora	2025-10-14	2025-10-27
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0593	Directos	2025-10-14	2025-10-27
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0597	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-28
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0599	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-28
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0636	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-28
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0637	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-28
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0638	Plan de Mejora	2025-10-15	2025-10-28
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0640	Microbiología	2025-10-15	2025-10-28
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0690	Plan de Mejora	2025-10-16	2025-10-29
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0691	Plan de Mejora	2025-10-16	2025-10-29
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0692	Plan de Mejora	2025-10-16	2025-10-29
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0712	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-30
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0713	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-30
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0714	Plan de Mejora	2025-10-17	2025-10-30
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0725	Plan de Mejora	2025-10-20	2025-10-31
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0727	Plan de Mejora	2025-10-20	2025-10-31
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0728	Plan de Mejora	2025-10-20	2025-10-31
G15	Unión Temporal DIESTRA	PD_0730	Plan de Mejora	2025-10-20	2025-10-31
G16	Servicios y Suministros CJVN S.A.S.	PD_0545	Microbiología	2025-10-10	2025-10-29

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	$ 15.906.414.545	$ 14.202.803.739
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	48025	$29.987.362.469	1	$ 18.941.465.823	$ 11.045.896.646
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	$ 10.092.677.170	$ 15.261.572.421
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	48325	$30.171.832.275	1	$ 12.030.014.779	$ 18.141.817.496
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	$ 19.664.444.243	$ 17.524.459.579
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	48825	$27.095.691.179	1	$ 4.997.798.963	$ 22.097.892.216
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	48925	$36.247.097.947	1	$ 14.541.294.434	$ 21.705.803.513
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	49025	$30.901.974.231	1	$ 15.353.643.075	$ 15.548.331.156
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	49125	$35.008.320.200	1	$ 9.882.081.008	$ 25.126.239.192
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	$ 1.293.424.620	$ 22.155.529.587
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	49425	$30.666.979.089	1	$ 12.692.455.304	$ 17.974.523.785
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	49525	$20.187.680.852	1	$ 11.078.659.707	$ 9.109.021.145
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	125	$24.627.323.112	2	$ 0	$ 24.627.323.112
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	225	$23.053.773.655	2	$ 0	$ 23.053.773.655
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	325	$35.056.412.234	2	$ 0	$ 35.056.412.234
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	425	$21.328.634.857	2	$ 0	$ 21.328.634.857
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	525	$25.759.583.144	2	$ 0	$ 25.759.583.144
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	625	$25.350.199.804	2	$ 0	$ 25.350.199.804
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	725	$21.212.089.777	2	$ 0	$ 21.212.089.777
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	825	$25.812.708.828	2	$ 0	$ 25.812.708.828
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	925	$32.036.085.037	2	$ 0	$ 32.036.085.037
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	1025	$21.442.908.641	2	$ 0	$ 21.442.908.641
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	1125	$30.476.687.866	2	$ 0	$ 30.476.687.866
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	1225	$23.378.491.932	2	$ 0	$ 23.378.491.932
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	1325	$28.674.197.181	2	$ 0	$ 28.674.197.181
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	1425	$25.638.194.177	2	$ 0	$ 25.638.194.177
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	1525	$18.683.342.309	2	$ 0	$ 18.683.342.309
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	1625	$26.292.760.411	2	$ 0	$ 26.292.760.411
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	1725	$15.733.437.258	2	$ 0	$ 15.733.437.258
				$946.627.837.602		$ 202.150.347.392	$ 744.477.490.210

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 147 PQRD, durante el periodo del presente informe.

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
PQR_620	15	ESTACION DE POLICIA EP CAI VILLA DEL ROSARIO	01/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-022466	CERRADO	14/10/2025	CRF-2058-2025
PQR_621	1	CPAMSPY POPAYAN	01/10/2025	2024-00112-00 Notificacion Electrónica- Abre Desacato - Oficio J6A – 1242- 25	CERRADO	03/10/2025	CRF-1953-2025
PQR_622	14	ESTACION DE POLICIA ESTACION CENTRO	01/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-022469.	CERRADO	15/10/2025	CRF-2061-2025
PQR_623	14	EPAMS GIRON	01/10/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-022488	CERRADO	-07/10/2025	CRF-1992-2025
PQR_624	7	CPMSUBA UBATE	01/10/2025	USPEC No. R-2025-022363	CERRADO	14/10/2025	CRF-2053-2025
PQR_625	13	COPED PEDREGAL	01/10/2025	NOTIFICA REQUERIMIENTO PREVIO INCIDENTE POR DESACATO 2017-00285	CERRADO	03/10/2025	CRF-19454-2025
PQR_626	15	COCUC CUCUTA	01/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-022624	CERRADO	08/10/2025	CFR-2008-2025
PQR_627	7	EPMSC LETICIA	01/10/2025	USPEC No. R-2025-022183	CERRADO	16/10/2025	CFR-2119-2025
PQR_628	1	CPAMSPY POPAYAN	02/10/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-022572	CERRADO	9/10/2025	CRF-2020-2025
PQR_629	7	CPMMSFFA PONAL	02/10/2025	USPEC No. R-2025-022570	CERRADO	17/10/2025	CRF-2121-2025
PQR_630	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	02/10/2025	USPEC No. R-2025-022555	CERRADO	10/10/2025	CRF-2042-2025
PQR_631	10	EPMSC PEREIRA	02/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-022528	CERRADO	09/10/2025	CFR- 2015-2025
PQR_632	7	EPMSC LETICIA	02/10/2025	Solicitud R-2025-022559	CERRADO	15/10/2025	CFR- 2070-2025
PQR_633	13	COPED PEDREGAL	02/10/2025	USPEC No. R-2025-022548	CERRADO	20/10/2025	CFR- 2156-2025
PQR_634	1	CPAMSPY POPAYAN	02/10/2025	NOTIFICACIÓN FALLO DE TUTELA T-19009-2 CESAR AUGUSTO - BECERRA BAÑOL Vs CPAMSPY	CERRADO	07/10/2025	- CRF-1996-2025
PQR_635	10	EPMSC PEREIRA	02/10/2025	insumos R-2025-022580	CERRADO	16/10/2025	CRF-2115-2025
PQR_636	15	EPMSC ARAUCA	03/10/2025	Informes solicitados	CERRADO	14/10/2025	- CRF-2057-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
PQR_637	**10**	PEREIRA	03/10/2025	Solicitud colaboración acciones cumplimiento pagos pendientes Nominas mes de agosto y septiembre 2025 Solicitud de insumos R-2025-022730	CERRADO	9/10/2025	CRF-2016-2025
PQR_638	**6**	COBOG BOGOTA LA PICOTA	03/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-022762	CERRADO	09/10/2025	CRF-2021-2025
PQR_639	**6**	COBOG BOGOTA LA PICOTA	03/10/2025	11001-31-03-052-2025-00474-00	CERRADO	15/10/2025	CRF-2067-2025
PQR_640	**13**	EPMSC LA CEJA	03/10/2025	USPEC No. R-2025-022686 y USPEC No. R-2025-023524	CERRADO	20/10/2025	CRF-2151-2025
PQR_641	**13**	COPED PEDREGAL	03/10/2025	USPEC No. R-2025-022690	CERRADO	20/10/2025	CRF-2145-2025
PQR_642	**10**	EPMSC ARMENIA	03/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-022793	CERRADO	10/10/2025	CFR-2035-2025
PQR_643	**9**	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	03/10/2025	OFICIO N° 3078 Y AUTO DE 26/09/2025 NI 65335 JDO 13	CERRADO	10/10/2025	CRF-2037 - 2025
PQR_644	**15**	EPMSC ARAUCA	03/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-022746	CERRADO	15/10/2025	CRF-2062-2025
PQR_645	**9**	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	03/10/2025	solicitud de valoración dieta R-2025-022766	CERRADO	15/10/2025	CRF-2068-2025
PQR_646	**13**	COPED PEDREGAL	03/10/2025	ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00276-01	CERRADO	15/10/2025	CRF-2064-2025
PQR_647	**9**	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	03/10/2025	QUEJA RECLUSION DE MUJERES YUDY CAROLINA VEÑASQUEZ GUTIERRES	CERRADO	17/10/2025	CRF-2133-2025
PQR_648	**15**	COCUC CUCUTA	06/10/2025	PQR R-2025-022851	CERRADO	09/102025	CRF-2018-2025
PQR_649	**14**	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	06/10/2025	R-2025-022848	CERRADO	10/10/2025	CRF-2030-2025
PQR_650	**10**	EPMSC PEREIRA	06/10/2025	LA ACCIÓN DE TUTELA 018-2025-00155	CERRADO	07/10/2025	- CRF-1997-2025
PQR_651	**1**	CPAMSPY POPAYAN	06/10/2025	OFICIO 5744-2 NOTIFICACION AUTO 280 VINCULACION ATUTELA 2025-20133-00 DIEGO FERNANDO VALDERRAMA CRUZ	CERRADO	06/10/2025	CRF-1991-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
PQR_652	1	CPAMSPY POPAYAN	06/10/2025	NOTIFICACION AUTO OBEDECE Y ADMITE TUTELA RAD. 2025-217	CERRADO	10/10/2025	CRF-2025-2025
PQR_653	13	BELLO	06/10/2025	USPEC No. R-2025-022913	CERRADO	22/10/2025	CRF-2183-2025
PQR_654	13	CASTILLA	06/10/2025	USPEC No. R-2025-022860	CERRADO	20/10/2025	CRF-2150-2025
PQR_655	15 y 17	TODOS	07/10/2025	PQR R-2025-022934	CERRADO	10/10/2025	CRF-2026-2025
PQR_656	9	EPAMSCAS COMBITA	07/10/2025	SOLICITUD DE INSUMOS R-2025-022942	CERRADO	17/10/2025	CRF-2134-2025
PQR_657	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	07/10/2025	USPEC No. R-2025-023033	CERRADO	21/10/2025	CRF-2165-2025
PQR_658	13	COPED PEDREGAL	07/10/2025	USPEC No. R-2025-023012	CERRADO	20/10/2025	CRF-2149-2025
PQR_659	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	08/10/2025	NOVEDAD PROTEINA POLLO PERNIL 7/10/2025 Solicitud de insumos R-2025-023099	CERRADO	20/10/2025	CRF-2142-2025
PQR_660	10	EPMSC CALARCA	09/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023096	CERRADO	17/10/2025	CRF-2131-2025
PQR_661	9	CPMSCHO CHOCONTA	09/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023148	CERRADO	22/10/2025	CRF-2198-2025
PQR_662	14	CPMS BUCARAMANGA	09/10/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00187-00	CERRADO	-14/10/2025	-CRF-2052-2025
PQR_663	13	COPED PEDREGAL	09/10/2025	R-2025-023124	CERRADO	23/10/2025	-CRF-2218-2025
PQR_664	7	EPMSC CAQUEZA	10/10/2025	PQR R-2025-023095	CERRADO	23/10/2025	CRF-2211-2025
PQR_665	12	TODOS	10/10/2025	SOLICITUD INSUMOS R-2025-011747	CERRADO	21/10/2026	CRF-2169-2025
PQR_666	15	COCUC CUCUTA	10/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023280	CERRADO	23/10/2025	CRF-2210-2025
PQR_667	10	EPMSC CALARCA	10/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023249	CERRADO	24/10/2025	CRF-2224-2025
PQR_668	15	COCUC CUCUTA	10/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023254	CERRADO	22/10/2025	CRF-2197-2025
PQR_669	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	10/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023216	CERRADO	24/10/2025	CRF-2228-2025
PQR_670	13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ y	10/10/2025	Radicado USPEC No. R-2025-023221	CERRADO	27/10/2025	CRF-2264-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
		COPED PEDREGAL					
PQR_671	1	NA	11/10/2025	RADICADO R-2025-020492	CERRADO	18/10/2025	CRF-2136-2025
PQR_672	7	CANDELARIA	14/10/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-023259	CERRADO	17/10/2025	CRF-2126-2025
PQR_673	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	14/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023266	CERRADO	24/10/2025	CRF-2241-2025
PQR_674	13	COPED PEDREGAL	14/10/2025	USPEC No. R-2025-023304	CERRADO	28/10/2025	CRF-2275-2025
PQR_675	1	CPAMSPY POPAYAN	14/10/2025	CON OFS. 1C-1746 NOTIFICO AUTO ADMITE Y REQUIERE TUTELA 2025-00150-00. ACCTE. JUAN SEBASTIÁN SALAZAR HURTADO ACCDOS	CERRADO	17/10/2025	CRF-2123-2025
PQR_676	13	COPED PEDREGAL	15/10/2025	INSUMO PQR R-2025-023358	CERRADO	21/10/2025	CREF-2170-2025
PQR_677	13	CASTILLA	15/10/2025	PQR R-2025-023367	CERRADO	20/10/2025	CRF-2154-2025
PQR_678	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	15/10/2025	0039 Notificacion Auto Ordena Vinculacion 2025-0487	CERRADO	16/10/2025	CRF-2082-2025
PQR_679	1	NA	15/10/2025	Radicado R-2025-022694	CERRADO	5/11/2025	CRF-2354-2025
PQR_680	2	NA	15/10/2025	Radicado R-2025-022696	CERRADO	5/11/2025	CRF-2354-2025
PQR_681	3	NA	15/10/2025	Radicado USPEC No. R-2025-022697	CERRADO	5/11/2025	CRF-2354-2025
PQR_682	4	NA	15/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-022699	CERRADO	5/11/2025	CRF-2354-2025
PQR_683	5	NA	15/10/2025	Radicado R-2025-022700	CERRADO	5/11/2025	CRF-2354-2025
PQR_684	6	NA	15/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-022704	CERRADO	5/11/2025	CRF-2354-2025
PQR_685	7	NA	15/10/2025	Radicado USPEC No. R-2025-022706	CERRADO	5/11/2025	CRF-2354-2025
PQR_686	8	NA	15/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-022708	CERRADO	5/11/2025	CRF-2354-2025
PQR_687	9	NA	15/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-022710	CERRADO	5/11/2025	CRF-2354-2025
PQR_688	10	NA	15/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-022712	CERRADO	5/11/2025	CRF-2354-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
PQR_689	**11**	NA	15/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-022713	CERRADO	5/11/2025	CRF-2354-2025
PQR_690	**12**	NA	15/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-022714	CERRADO	5/11/2025	CRF-2354-2025
PQR_691	**13**	NA	15/10/2025	USPEC No. R-2025-022717	CERRADO	5/11/2025	CRF-2354-2025
PQR_692	**14**	NA	15/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-022720	CERRADO	5/11/2025	CRF-2354-2025
PQR_693	**15**	NA	15/10/2025	solicitud de insumos R-2025-022723	CERRADO	5/11/2025	CRF-2354-2025
PQR_694	**16**	NA	15/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-022725	CERRADO	5/11/2025	CRF-2354-2025
PQR_695	**17**	NA	15/10/2025	Radicado R-2025-022742	CERRADO	5/11/2025	CRF-2354-2025
PQR_696	**6**	COBOG BOGOTA LA PICOTA	15/10/2025	PQR R-2025-023351	CERRADO	20/10/2025	CRF-2159-2025
PQR_697	**9**	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	15/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023531 QUEJAS RANCHO DE FECHA 14 DE OCT	CERRADO	27/10/2025	CRF-2258-2025
PQR_698	**14**	CPMS BUCARAMANGA	15/10/2025	AUTO DE VINCULACION ACCION DE TUTELA RADICADO 68001310300420250036600	CERRADO	21/10/2025	CRF-2173-2025
PQR_699	**1**	CPAMSPY POPAYAN	15/10/2025	2025-413 auto vincula a tutela	CERRADO	21/10/2025	CRF-2163-2025
PQR_700	**11**	COIBA IBAGUE	15/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023500	CERRADO	28/10/2025	CRF-2283-2025
PQR_701	**15**	COCUC CUCUTA	15/10/2025	R-2025-023255 traslado informe técnico de inspección por exposición a riesgos mecánicos	CERRADO	22/10/2025	CRF-2195_2025
PQR_702	**10**	EPMSC ARMENIA	15/10/2025	Solicitud de información para dar respuesta sobre pago pendiente a PPL liberado – Rancho EPMSC Armenia	CERRADO	22/10/2025	CRF-2200-2025
PQR_703	**13**	COPED PEDREGAL	16/10/2025	Solicitud de indumo R-2025-023522	CERRADO	22/10/2025	CRF-2180-2025
PQR_704	**1**	CPAMSPY POPAYAN	16/10/2025	OFICIO 5962-2 NOTIFICACION AUTO 084 ADMISION TUTELA 2025-20147-00 JHON JAIRO BECERRA MORALES	CERRADO	21/10/2025	CRF-2161-2025
PQR_705	**1**	CPAMSPY POPAYAN	16/10/2025	2025-429 auto admite tutela	CERRADO	21/10/2025	CRF-2162-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
PQR_706	12	EPMSC MEDELLIN	16/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023404	CERRADO	23/10/2025	CRF-2209-2025
PQR_707	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	16/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023305	CERRADO	23/10/2025	CRF-2208-2025
PQR_708	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	16/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023374 omunicación respuesta a PQRSD 20250325610552	CERRADO	24/10/2025	CRF-2229-2025
PQR_709	15	COCUC CUCUTA	16/10/2025	JUEZ MUNICIPAL CONSTITUCIONAL DE TUTELA.	CERRADO	23/10/2025	- CRF-2205-2025
PQR_710	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	16/10/2025	USPEC No. R-2025-023310	CERRADO	30/10/2025	CRF-2300-2025
PQR_711	13	COPED PEDREGAL	16/10/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-023535	CERRADO	22/10/2025	CRF-2196-2025
PQR_712	15	COCUC CUCUTA	16/10/2025	Novedades alimentacio COCUC Solicitud de insumos R-2025-023617	CERRADO	04/10/2025	CRF-2339-2025
PQR_713	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	17/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023644	CERRADO	27/10/2025	CRF-2261-2025
PQR_714	15	COCUC CUCUTA	17/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023523	CERRADO	28/10/2025	CRF-2274_2025
PQR_715	11	COIBA IBAGUE	17/10/2025	Auto 681 Admite Incidente Descato Accionante CLENMER MARTIN ARIZA FUENTES Rad.73001318701120240003500	CERRADO	22/10/2025	CRF-2187-2025
PQR_716	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	17/10/2025	USPEC No. R-2025-023542	CERRADO	28/10/2025	CRF-2276-2025
PQR_717	13	COPED PEDREGAL	17/10/2025	USPEC No. R-2025-023662	CERRADO	28/10/2025	CRF-2282-2025
PQR_718	13	BELLO	17/10/2025	USPEC No. R-2025-023770	CERRADO	29/10/2025	CRF-2295-2025
PQR_719	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	17/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023271	CERRADO	28/10/2025	CRF-2273-2025
PQR_720	1	CPAMSPY POPAYAN	17/10/2025	TUTELA CON MEDIDA PROVISIONAL 2025-00275-00	CERRADO	22/10/2025	-CRF-2186-2025
PQR_721	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	17/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023902 queja UT servir uspec	CERRADO	29/10/2025	CRF-2297-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
PQR_722	**1,2,3,5,6, 7,9,10,11 ,12,13**	NA	20/10/2025	Solicitud de insumos, cumplimiento plan de mejoramiento	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_723	**2**	EPMSC BUGA	20/10/2025	Solicitud de insumos – Radicado R-2025-023842	CERRADO	01/11/2025	CRF-2319-2025
PQR_724	**13**	BELLO	20/10/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-023735	CERRADO	27/10/2025	- CRF-2260-2025
PQR_725	**13**	COPED PEDREGAL	20/10/2025	AUTO REQUERIMIENTO PREVIO INCIDENTE DESACATO RAD. 05001310902420250016000 - MARÍA ARGENIS ALMARIO OTÁLVARO	CERRADO	-22/10/2025	- CRF-2199-2025
PQR_726	**13**	COPED PEDREGAL	20/10/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-023894	CERRADO	27/10/2025	- CRF-2250-2025
PQR_727	**13 y 15**	TODOS	20/10/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-023827	CERRADO	23/10/2025	CRF-2219-2025
PQR_728	**14**	EPAMS GIRON	20/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023771	CERRADO	28/10/2025	CRF-2810-2025
PQR_729	**3**	CPAMSPAL PALMIRA	20/10/2025	USPEC No. R-2025-023844	CERRADO	04/11/2025	CRF-2331-2025
PQR_730	**3**	CPAMSPAL PALMIRA	20/10/2025	USPEC No. R-2025-023841	CERRADO	30/10/2025	CRF-2306-2025
PQR_731	**1**	CPAMSPY POPAYAN	20/10/2025	2025-266-NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA	CERRADO	23/10/2025	CRF-2202-2025
PQR_732	**2**	EP CARTAGO	20/10/2025	ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00221-00	CERRADO	22/10/2025	CRF-2185-2025
PQR_733	**11**	EPAMS LA DORADA	20/10/2025	AUTO ADMISORIO - ACCION DE TUTELA RAD. 2025-00281-00	CERRADO	22/10/2025	CRF-2181-2025
PQR_734	**15**	ESTACION DE POLICIA EP CAI VILLA DEL ROSARIO	21/10/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-023920	CERRADO	27/10/2025	CRF-2262-2025
PQR_735	**6**	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023479	CERRADO	04/11/2025	CRF-2324-2025
PQR_736	**6**	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023908	CERRADO	31/10/2025	-CRF-2318-2025
PQR_737	**14**	EPAMS GIRON	7/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-022983.	CERRADO	24/10/2025	- CRF-2242-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
PQR_738	**13**	COPED PEDREGAL	22/10/2025	SOLICITUD INSUMO alimentación COPED PEDREGAL -MEDELLIN	CERRADO	28/10/2025	- CRF-2288-2025
PQR_739	**15**	COCUC CUCUTA	22/10/2025	N°01 - Denuncia No. 2025-341615-80544-D	CERRADO	28/202/2025	CRF-2272-2025
PQR_740	**14**	CPMS BUCARAMANGA	22/10/2025	QUEJA POR LA NO ASIGNACION DE ALIMENTACION POR DIET	CERRADO	6/11/2025	CRF-2360-2025
PQR_741	**1**	CPAMSPY POPAYAN	22/10/2025	OFICIO 6081-3 NOTIFICACION AUTO 402 DESACATO 2025-30007-00	CERRADO	27/10/2025	CRF-2265-2025
PQR_742	**15**	COCUC CUCUTA	23/10/2025	NOTIFICA AUTO VINCULACION 2025-00123	CERRADO	23/10/2025	-CRF-2207-2025
PQR_743	**1**	CPAMSPY POPAYAN	23/10/2025	OFICIO 6081-3 NOTIFICACION AUTO 402 DESACATO 2025-30007-00 YEIMAR ESTUAR BALANTA IBARRA	CERRADO	27/10/2025	CRF-2266-2025
PQR_744	**13**	CASTILLA	23/10/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-024074	CERRADO	5/11/2025	CRF-2353-2025
PQR_745	**9**	EPAMSCAS COMBITA	23/10/2025	ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00128-00	CERRADO	29/10/2025	CRF-2298-2025
PQR_746	**14**	CPMS BUCARAMANGA	24/10/2025	QUEJA POR IRREGULARIDADES EN LA ALIMENTACION	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_747	**14**	EPAMS GIRON	27/10/2025	T1 2025-097 VINCULACIÓN ACCION DE TUTELA	CERRADO	29/10/2025	-CRF-2293-2025
PQR_748	**17**	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	27/10/2025	ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00261-00	CERRADO	28/10/2025	CRF-2280-2025
PQR_749	**11**	COIBA IBAGUE	27/10/2025	JUANITA DEL PILAR MATIZ CIFUENTES JUEZ-	CERRADO	30/10/2025	CRF-2307-2025
PQR_750	**12 Y 13**	EPMSC MEDELLIN EJEBE COPED PEDREGAL	27/10/2025	URGENTE / SOLICTUD ATENCIÓN EN SALUD / DIFERENTES PROCESADOS	CERRADO	4/11/2025	CRF-2327-2025
PQR_751	**NA**	NA	28/10/2025	Observaciones sobre el cumplimiento de obligaciones contractuales en materia de compras públicas locales	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_752	**15**	EPMSC ARAUCA	28/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-024386	CERRADO	30/10/2025	CRF-2302-2025
PQR_753	**10**	EPMSC CALARCA	29/10/2025	Traslado de atención inmediata a observaciones sanitarias formuladas por la Secretaría de	CERRADO	5/11/2025	CRF-2355-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
				Salud Departamental del Quindío – EPMSC Calarcá			
PQR_754	1	CPAMSPY POPAYAN	28/10/2025	NOTIFICACIÓN FALLO TUTELA RAD.2025-10143	CERRADO	4/11/2025	CRF-2342-2025
PQR_755	13	COPED PEDREGAL	28/10/2025	PREVIO TUTELA 2023-00133 MARÍA DEL PILAR MARÍN RAMÍREZ Y SOR TERESA GÓMEZ ÁLVAREZ	CERRADO	31/10/2025	- CRF-2310-2025
PQR_756	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	29/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-024320	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_757	15	EPMSC ARAUCA	29/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-024340	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_758	11	COIBA IBAGUE	29/10/2025	DENUNCIA COIBA JOSE ADALBERUPEGUY	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_759	14	CPMS BUCARAMANGA	29/10/2025	URGENTE NOTIFICACION FALLO ADMISION DE TUTELA RADICADO 2025-00102-00	PARCIAL	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_760	14	CPMS BUCARAMANGA	30/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-024477	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_761	2	NA	30/10/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-024536	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_762	1	CPAMSPY POPAYAN	30/10/2025	NOTIFICACIÓN SENTENCIA 139 TUTELA RAD. 190013107204-2025-40147-00 OSKAR EDUARDO CALDERON COLLAZOS	CERRADO	6/11/2025	CRF-2359-2025
PQR_763	1	EPMSC IPIALES	30/10/2025	INFORMACION RADICADO R-2025-016000	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_764	4	EPMSC FLORENCIA	31/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-024408	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_765	13	COPED PEDREGAL	31/10/2025	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00239-00	CERRADO	5/11/2025	CRF-2349-2025
PQR_766	16	EPMSC SAN ANDRES	31/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-024521	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

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

En el periodo del presente informe, se recibieron 33 peticiones relacionadas con acciones constitucionales (tutelas y desacatos), como se indican a continuación.

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPO	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL /OTRO	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
PQR_621	1	CPAMSPY POPAYAN	01/10/2025	DESACATO	2024-00112	2024-00112-00 Notificacion Electrónica- Abre Desacato - Oficio J6A – 1242- 25	CERRADO	03/10/2025	CRF-1953-2025
PQR_625	13	COPED PEDREGAL	01/10/2025	DESACATO	2017-00285	NOTIFICA REQUERIMIENTO PREVIO INCIDENTE POR DESACATO 2017-00285	CERRADO	03/10/2025	CRF-19454-2025
PQR_634	1	CPAMSPY POPAYAN	02/10/2025	TUTELA	19001318700222519009	NOTIFICACIÓN FALLO DE TUTELA T-19009-2 CESAR AUGUSTO - BECERRA BAÑOL Vs CPAMSPY	CERRADO	07/10/2025	CRF-1996-2025
PQR_646	13	COPED PEDREGAL	03/10/2025	TUTELA	2025-00276-01	ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00276-01	CERRADO	15/10/2025	CRF-2064-2025
PQR_650	10	EPMSC PEREIRA	06/10/2025	TUTELA	2025-00155	LA ACCIÓN DE TUTELA 018-2025-00155	CERRADO	07/10/2025	CRF-1997-2025
PQR_651	1	CPAMSPY POPAYAN	06/10/2025	TUTELA	2025-20133-00	OFICIO 5744-2 NOTIFICACION AUTO 280 VINCULACION ATUTELA 2025-20133-00 DIEGO FERNANDO VALDERRAMA CRUZ	CERRADO	06/10/2025	CRF-1991-2025
PQR_652	1	CPAMSPY POPAYAN	06/10/2025	TUTELA	2025-217	NOTIFICACION AUTO OBEDECE Y ADMITE TUTELA RAD. 2025-217	CERRADO	10/10/2025	CRF-2025-2025
PQR_662	14	CPMS BUCARAMANGA	09/10/2025	TUTELA	2025-00187-00	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00187-00	CERRADO	- 14/10/2025	-CRF-2052-2025
PQR_675	1	CPAMSPY POPAYAN	14/10/2025	TUTELA	2025-00150-00	CON OFS. 1C-1746 NOTIFICO AUTO ADMITE Y REQUIERE TUTELA 2025-00150-00. ACCTE. JUAN SEBASTIÁN SALAZAR HURTADO ACCDOS	CERRADO	17/10/2025	CRF-2123-2025
PQR_678	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	15/10/2025	TUTELA	2025-0487	0039 Notificacion Auto Ordena Vinculacion 2025-0487	CERRADO	16/10/2025	CRF-2082-2025
PQR_698	14	CPMS BUCARAMANGA	15/10/2025	TUTELA	No. 2025-00366	AUTO DE VINCULACION ACCION DE TUTELA RADICADO 68001310300420250036600	CERRADO	21/10/2025	CRF-2173-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPO	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL /OTRO	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
PQR_699	1	CPAMSPY POPAYAN	15/10/2025	TUTELA	2025-413	2025-413 auto vincula a tutela	CERRADO	21/10/2025	CRF-2163-2025
PQR_704	1	CPAMSPY POPAYAN	16/10/2025	TUTELA	2025-20147-0	OFICIO 5962-2 NOTIFICACION AUTO 084 ADMISION TUTELA 2025-20147-00 JHON JAIRO BECERRA MORALES	CERRADO	21/10/2025	CRF-2161-2025
PQR_705	1	CPAMSPY POPAYAN	16/10/2025	TUTELA	2025-0487	2025-429 auto admite tutela	CERRADO	21/10/2025	CRF-2162-2025
PQR_709	15	COCUC CUCUTA	16/10/2025	TUTELA	NA	JUEZ MUNICIPAL CONSTITUCIONAL DE TUTELA.	CERRADO	23/10/2025	CRF-2205-2025
PQR_715	11	COIBA IBAGUE	17/10/2025	TUTELA	20240003500	Auto 681 Admite Incidente Descato Accionante CLENMER MARTIN ARIZA FUENTES Rad.73001318701120240003500	CERRADO	22/10/2025	CRF-2187-2025
PQR_720	1	CPAMSPY POPAYAN	17/10/2025	TUTELA	2025-00275-00	TUTELA CON MEDIDA PROVISIONAL 2025-00275-00	CERRADO	22/10/2025	CRF-2186-2025
PQR_725	13	COPED PEDREGAL	20/10/2025	DESACATO	GS-2025-292605-MEVAL	AUTO REQUERIMIENTO PREVIO INCIDENTE DESACATO RAD. 05001310902420250016000 - MARÍA ARGENIS ALMARIO OTÁLVARO	CERRADO	- 22/10/2025	- CRF-2199-2025
PQR_731	1	CPAMSPY POPAYAN	20/10/2025	TUTELA	2025-266	2025-266-NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA	CERRADO	23/10/2025	CRF-2202-2025
PQR_732	2	EP CARTAGO	20/10/2025	TUTELA	2025-00221-00	ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00221-00	CERRADO	22/10/2025	CRF-2185-2025
PQR_733	11	EPAMS LA DORADA	20/10/2025	TUTELA	2025-00281-00	AUTO ADMISORIO - ACCION DE TUTELA RAD. 2025-00281-00	CERRADO	22/10/2025	CRF-2181-2025
PQR_741	1	CPAMSPY POPAYAN	22/10/2025	DESACATO	2025-30007-00	OFICIO 6081-3 NOTIFICACION AUTO 402 DESACATO 2025-30007-00	CERRADO	27/10/2025	CRF-2265-2025
PQR_742	15	COCUC CUCUTA	23/10/2025	TUTELA	2025-00123	NOTIFICA AUTO VINCULACION 2025-00123	CERRADO	23/10/2025	-CRF-2207-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPO	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL /OTRO	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
PQR_743	1	CPAMSPY POPAYAN	23/10/2025	DESACATO	2025-30007-00	OFICIO 6081-3 NOTIFICACION AUTO 402 DESACATO 2025-30007-00 YEIMAR ESTUAR BALANTA IBARRA	CERRADO	27/10/2025	CRF-2266-2025
PQR_745	9	EPAMSCAS COMBITA	23/10/2025	TUTELA	2025-00128-00	ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00128-00	CERRADO	29/10/2025	CRF-2298-2025
PQR_747	14	EPAMS GIRON	27/10/2025	TUTELA	T1 2025-097	T1 2025-097 VINCULACIÓN ACCION DE TUTELA	CERRADO	29/10/2025	-CRF-2293-2025
PQR_748	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	27/10/2025	TUTELA	2025-00261-00	ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00261-00	CERRADO	28/10/2025	CRF-2280-2025
PQR_749	11	COIBA IBAGUE	27/10/2025	TUTELA	73001-3333-006-2025-00319-00	JUANITA DEL PILAR MATIZ CIFUENTES JUEZ-	CERRADO	30/10/2025	CRF-2307-2025
PQR_754	1	CPAMSPY POPAYAN	28/10/2025	TUTELA	2025-10143	NOTIFICACIÓN FALLO TUTELA RAD.2025-10143	CERRADO	4/11/2025	CRF-2342-2025
PQR_755	13	COPED PEDREGAL	28/10/2025	TUTELA	2023-00133	PREVIO TUTELA 2023-00133 MARÍA DEL PILAR MARÍN RAMÍREZ Y SOR TERESA GÓMEZ ÁLVAREZ	CERRADO	31/10/2025	- CRF-2310-2025
PQR_759	14	CPMS BUCARAMANGA	29/10/2025	TUTELA	2025-00102-00	URGENTE NOTIFICACION FALLO ADMISION DE TUTELA RADICADO 2025-00102-00	PARCIAL	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_762	1	CPAMSPY POPAYAN	30/10/2025	TUTELA	2025-4014	NOTIFICACIÓN SENTENCIA 139 TUTELA RAD. 190013107204-2025-40147-00 OSKAR EDUARDO CALDERON COLLAZOS	CERRADO	6/11/2025	CRF-2359-2025
PQR_765	13	COPED PEDREGAL	31/10/2025	TUTELA	2025-00239-00	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00239-00	CERRADO	5/11/2025	CRF-2349-2025

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 veintidós (22) 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 DE RTA	RAD. RF
PQR_623	14	EPAMS GIRON	01/10/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-022488	Defensoría del Pueblo	CERRADO	-07/10/2025	CRF-1992-2025
PQR_628	1	CPAMSPY POPAYAN	02/10/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-022572	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	9/10/2025	CRF-2020-2025
PQR_648	15	COCUC CUCUTA	06/10/2025	PQR R-2025-022851	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	09/102025	CRF-2018-2025
PQR_649	14	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	06/10/2025	R-2025-022848	Defensoría del Pueblo	CERRADO	10/10/2025	CRF-2030-2025
PQR_654	13	CASTILLA	06/10/2025	USPEC No. R-2025-022860	Personería	CERRADO	20/10/2025	CRF-2150-2025
PQR_655	15 y 17	TODOS	07/10/2025	PQR R-2025-022934	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	10/10/2025	CRF-2026-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
PQR_664	7	EPMSC CAQUEZA	10/10/2025	PQR R-2025-023095	Personería	CERRADO	23/10/2025	CRF-2211-2025
PQR_672	7	CANDELARIA	14/10/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-023259	Personería	CERRADO	17/10/2025	CRF-2126-2025
PQR_676	13	COPED PEDREGAL	15/10/2025	INSUMO PQR R-2025-023358	Defensoría del Pueblo	CERRADO	21/10/2025	CREF-2170-2025
PQR_677	13	CASTILLA	15/10/2025	PQR R-2025-023367	Defensoría del Pueblo	CERRADO	20/10/2025	CRF-2154-2025
PQR_696	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	15/10/2025	PQR R-2025-023351	Personería	CERRADO	20/10/2025	CRF-2159-2025
PQR_700	11	COIBA IBAGUE	15/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023500	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	28/10/2025	CRF-2283-2025
PQR_708	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	16/10/2025	Solicitud de insumos R-2025-023374 omunicación respuesta a PQRSD 20250325610552	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	24/10/2025	CRF-2229-2025
PQR_711	13	COPED PEDREGAL	16/10/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-023535	Defensoría del Pueblo	CERRADO	22/10/2025	CRF-2196-2025
PQR_712	15	COCUC CUCUTA	16/10/2025	Novedades alimentacio COCUC Solicitud de insumos R-2025-023617	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	04/10/2025	CRF-2339-2025
PQR_722	1,2,3,5,6,7,9,10,11, 12,13	NA	20/10/2025	Solicitud de insumos, cumplimiento plan de mejoramiento	Contraloría General de la República	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_724	13	BELLO	20/10/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-023735	Congreso / Presidenci	CERRADO	27/10/2025	CRF-2260-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA DE RTA	RAD. RF
					a / Ministerio			
PQR_726	13	COPED PEDREGAL	20/10/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-023894	Personería	CERRADO	27/10/2025	CRF-2250-2025
PQR_727	13 y 15	TODOS	20/10/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-023827	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	23/10/2025	CRF-2219-2025
PQR_734	15	ESTACION DE POLICIA EP CAI VILLA DEL ROSARIO	21/10/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-023920	Defensoría del Pueblo	CERRADO	27/10/2025	CRF-2262-2025
PQR_738	13	COPED PEDREGAL	22/10/2025	SOLICITUD INSUMO alimentación COPED PEDREGAL - MEDELLIN	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	28/10/2025	CRF-2288-2025
PQR_739	15	COCUC CUCUTA	22/10/2025	N°01 - Denuncia No. 2025-341615-80544-D	Contraloría General de la República	CERRADO	28/202/2025	CRF-2272-2025

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 octubre 2025.

Categoría	Variables / Establecimientos
1 - CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO	1. Se cumple con los horarios de entrega acorde con lo establecido por la OTM o lo aprobado por parte de USPEC. Detallar las causas que generan las desviaciones en los horarios atribuibles al contratista (si aplica)
5 - CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO	3. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	1. Existe cumplimiento del ciclo de menús en cuanto a la rotación y las concertaciones establecidas entre el establecimiento y la COSAL. Se cuenta con oficio de AVAL por parte de la USPEC y/o Interventoría para el cambio evidenciado.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	3. El contratista cumple con el menú verificado según lo establecido al menú aprobado, a la minuta patrón y la OTM. (Intercambios) Nota 2: Se permitirán intercambios previa información por correo electrónico de este al supervisor y/o interventoría (según el procedimiento establecido), no se requiere aprobación de la USPEC y/o interventoría de estos intercambios, así: -Hasta cuatro intercambios de fruta en la semana, entre fruta de entera y fruta de jugo. -Hasta cuatro intercambios de verduras a la semana. -Hasta cuatro intercambios de proteico a la semana (no se podrá reemplazar por proteínas de origen vegetal).

Categoría	Variables / Establecimientos
	-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 prespuestal que hace parte integral del presente OTROSÍ, se podrá continuar prestando el servicio para las estaciones de policía y centros transitorio de detención del presente GRUPO. Esta modificación no requiere adición y para todos los efectos el agotamiento presupuestal sera el indicado en la parte motiva del presente OTROSI, conforme el concepto de viabilidad financiera emitido por la INTERVENTORÍA y avalado por la supervisión.*

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

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

Coadyuvado con lo anterior, se viene haciendo a través de las instancias competentes, el seguimiento al cumplimiento de la responsabilidad de las entidades territoriales de asumir la competencia del suministro del servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, y que ha revelado que las mismas no podrán asumir dicha responsabilidad a partir del 1 de julio de 2025; no obstante, muchas de ellas (tal como lo menciona la Corte Constitucional en el AUTO 897 de 2025),

vienen haciendo los trámites administrativos, presupuestales y contractuales necesarios para llevar a cabo el proceso de transición a fin de asumir dichas responsabilidades.

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

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

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

Sea lo primero señalar que para el periodo del presente informe octubre de 2025, no se rinde nuevo informe frente al cumplimiento de la presente obligación toda vez que, la primera modificación contractual realizada a los 17 grupos de operadores publicada y aprobada por la USPEC, al no decidir sobre una adición y prórroga al plazo inicial del contrato no se hace necesario una actualización a las pólizas iniciales publicadas y aprobadas por la entidad USPEC en la plataforma SECOP ii. En razón a ello, no se eleva ninguna solicitud a los operadores y tampoco se alerta de alguna irregularidad en cuanto a esta obligación contractual. Se resalta que como anexo se cargó un Excel donde se puede evidenciar la información anteriormente mencionada. No obstante, se suministra la información del informe del mes de mayo frente a las primeras pólizas.

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

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

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

4.7 Realizar seguimiento al cumplimiento de las obligaciones contractuales, y en caso de requerirse, recomendar el inicio del procedimiento administrativo sancionatorio previsto en los artículos 17 de la ley 1150 de 2007 y 86 ley 1474 de 2011

En el periodo de informe actual no se presentó Informe de Interventoría relacionado con incumplimiento parcial o total de las obligaciones de los contratistas, toda vez que, de acuerdo con el procedimiento establecido en el en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y la “Metodología para la Generación de Observaciones (ANS), Plan de Mejora, Requerimiento e Incumplimientos” previo a ello es necesario que se realicen observaciones, seguimiento a observaciones, requerimiento de Plan de Mejora y seguimiento al mismo y de igual manera que se agoten los requerimientos previos al requerimiento formal de inicio de procedimiento sancionatorio contractual que se sustenta en el Informe de Interventoría.

4.8 Seguimiento al trámite de Cesiones de Derechos Económicos de los contratistas intervenidos

A continuación, se presenta consolidado de las solicitudes de cesiones de derechos económicos allegadas a la interventoría, clasificadas por fecha de traslado, radicado de traslado, contratista, No. de contrato, grupo, periodo de facturación, cesionario, radicado requerimiento al contratista, concepto de interventoría dirigido a la USPEC y autorización cesión de derechos económicos de la USPEC, durante el periodo del presente informe:

Fecha traslado	Radicado traslado	Contratista	N° Contrato	Grupo	Periodo de Facturación	CESIONARIO	RADICADO REQUERIMIENTO A CONTRATISTA	CONCEPTO FAVORABLE A LA ENTIDAD	ACTO ADMINISTRATIVO USPEC CESIÓN DE DERECHOS
9/10/2025	E-2025-011829	UT CAPITAL USPEC 2025	190-2025	6	cesión de derechos económicos parcial del contrato No. 190-2025, correspondiente a los periodos de octubre, noviembre, diciembre de 2025 y enero de 2026 y hasta por la suma de VEINTISIETE MIL MILLONES DE PESOS ($27.000.000.000) MONEDA CORRIENTE	NEFINCOL S.A.	NA	CRF-2045-2025 del 10 de octubre de 2025	A la espera
9/10/2025	E-2025-011828	UT CAPITAL USPEC 2025	191-2025	7	cesión de derechos económicos parcial del contrato No. 191-2025, correspondiente a los periodos de octubre, noviembre, diciembre de 2025 y enero de 2026, y hasta la suma de VEINTICINCO MIL CIENTO SESENTA Y TRES MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL CUATROSCIENTOS CINCUENTA Y UN PESOS ($25.163.689.451) MONEDA CORRIENTE	NEFINCOL S.A.	NA	CRF-2055-2025 del 14 de octubre de 2025	A la espera

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.

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.

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. 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.

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.

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.

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.

Notificar de forma oportuna en el sistema de información, los intercambios a presentarse en los diferentes tiempos de comida y/o preparaciones.

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.

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.

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.

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.

Metrología y control térmico. Implementar un programa de calibración (termómetros de punzón/ambiente y grameras) con cronograma, certificados y registros de uso en cargue–tránsito–descargue; para EP–UT–URI incorporar contenedores isotérmicos; auditoría semanal de formatos y criterios de aceptación/rechazo.

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, en alimentos tales como; Verduras, proteico, derivado cárnico y jugos. 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.

6.2 Recomendaciones a la USPEC

Dar respuesta oportuna a los contratistas frente a la solicitud de cambios en los horarios de entrega de los tiempos de comida en los establecimientos penitenciarios, toda vez que particularmente en el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno el contratista se encuentra incumpliendo el horario dado que por reglamento interno de los ERONES los PPL deben estar en sus celdas a más tardar a las 3 pm y cuando la entrega de los alimentos se realiza posterior a este horario, este proceso se dificulta y genera inconvenientes logísticos y de seguridad dentro del establecimiento.

Es importante que, dentro de los documentos contractuales se incluyan fichas técnicas de productos de panadería de proyectos productivos. Con la finalidad de que los panes elaborados, cumplan con las características sensoriales esperadas del alimento consumido.

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.

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 en su totalidad como el desayuno.

La entidad requiere priorizar los mantenimientos correctivos en los establecimientos ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, EPMSC OCAÑA, EPMSC AGUACHICA y EPMSC PAMPLONA, los cuales alcanzaron la categorización de No Cumple en la evaluación de INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA, con el fin de evitar una posible medida sanitaria, una vez estos sean visitados por las Entidades Territoriales de Salud.

Implementar un plan integral de mantenimiento para pisos, paredes, techos y drenajes, priorizando establecimientos con deterioro avanzado del grupo 9 (EPAMSCAS Cómbita, Bogotá El Buen Pastor y Ramiriquí).

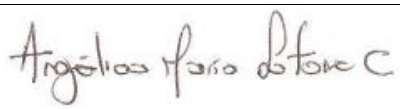
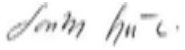
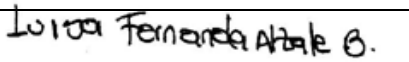
Atención a infraestructura crítica, atender los mantenimientos correspondientes a cuantía mayor, debido a que persisten deficiencias en pisos, techos, drenajes y hermeticidad, especialmente en las plantas de contingencia PLANTA DE CONTINGENCIA G05 y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ.

Realizar auditorías a cada uno de los contratistas que podrán ser documentales (revisión de plan de trazabilidad, revisión de Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, revisión de las buenas prácticas…) o in situ, que a su vez podrán ser anunciadas o no anunciadas, y durante las cuales se revisarán todos los procesos que afecten a las materias primas y los productos terminados.

MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN

Directora General de Interventoría
CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL RF
Contrato de Interventoría No. 206 – 2025

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Subdirector Jurídico	Roberto Carlos Roa Cotes	
Subdirector Técnico	Adriana María Aguirre Palacio	
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	

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
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	