CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL

Bogotá, D.C. 4 de febrero de 2026 **CRF-3259-2026**

Doctor
RAFAEL ALFONSO SANGUINO CANEVA
Director General (e)
UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS
E.S.M.

Referencia: Contrato 206 de 2025
Asunto: Radicación informe de Interventoría correspondiente del 1 al 31 de diciembre 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.

Cordialmente,



MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN
Directora de Interventoría
CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF

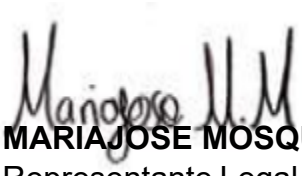
Bogotá D.C. Febrero 2 de 2025

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 Diciembre de 2025 el ConsorcioInterventoria integral RF se encuentra a paz y salvo con obligaciones parafiscales.

Cordialmente,



MARIAJOSE MOSQUERA MARTINEZ
Representante Legal
C.C. 1065825230

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

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

B261339022474263

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 27 días del mes de Enero de 2026 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

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

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

REPUBLICA DE COLOMBIA

IDENTIFICACION PERSONAL

CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.019.007.520**

REYES REYES

APELLIDOS

NUBIA MARCELA

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **05-AGO-1986**

BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

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

24-AGO-2004 BOGOTA D.C.

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

P-1500111-42132092-F-1019007520-20071014 **00063** 07291L 02 168789703

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 11

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

Fecha y hora Factura	
Generación	03/02/2026, 15:35
Expedición	03/02/2026, 15:35
Vencimiento	03/05/2026

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Bruto	Impto. Cargo	Valor Impto.Cargo	Vr. Total
1	SERVICIO EMPRESARIAL INTERVENTORIA GRAVADO CORRESPONDIENTE AL MES DE DICIEMBRE 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 DICIEMBRE DEL CONTRATO No 206-2025 PARA EL PARTICIPANTE FUNDACIONUNIVERSIDAD DEL VALLE NIT 800.187.151-9 CON EL 15% DEPARTICIPACION	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 2026-05-03 por $ 5,292,419,869.45

Observaciones:
MES DE DICIEMBRE 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: 7b34e4cb14f86e0cb13bb54ccc3c88c35d2c0d2c82a317f675313c84fd196b1b70058d3252ec29a4b59fc1b7bbecf084

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 DICIEMBRE DE 2025**
Fecha de Elaboración del Informe	**05 DE FEBRERO DE 2026**

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**	**$ 80.819.755.055,00**
Tiempo de Ejecución del Contrato:	16 Mayo 2025 hasta 31 de Julio de 2026	**Número de RP**	52625 - 80625 - 183825 - 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	$ -
Inicial	Del 02 de Julio de 2025 hasta el 31 de diciembre de 2025	2/07/2025	80625	$ 783.163.570,00	$ -
Inicial	Del 24 hasta el 31 de diciembre de 2025	24/12/2025	183825	$ 1.260.500.046,00	$ 956.431.687,29
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		**$**			**80.819.755.055,00**

FACTURACIÓN DEL CONTRATO

N°. Registro Presupuestal a Afectar	Mes Facturado	Establecimiento Carcelario		Valor ($)	Factura		Memorando	
					Número	Fecha	Número	Fecha
52625	10% INICIAL	N.A.	N.A.	$ 7.877.609.143,89	FE 2	17/07/2025	R-2025-016750	18/07/2025
				-$ 7.877.609.143,89	NC 2-2	6/08/2025		
				$ 7.877.609.143,89	FE 3	6/08/2025		
52625	DEL 16 AL 30 DE MAYO DE 2025	N.A.	N.A.	$ 2.335.960.042,08	FE 4	1/09/2025	R-2025-020284	2/09/2025
52625	DEL 1 AL 30 DE JUNIO DE 2025	N.A.	N.A.	$ 4.671.920.086,54	FE 5	1/09/2025	R-2025-020285	2/09/2025
52625	DEL 1 AL 31 DE JULIO DE 2025	N.A.	N.A.	$ 4.671.920.089,20	FE 6	1/10/2025	R-2025-022644	2/10/2025
52625	DEL 1 AL 31 DE AGOSTO DE 2025	N.A.	N.A.	$ 4.671.920.089,20	FE 7	16/10/2025	R-2025-023767	17/10/2025
52625	DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025	N.A.	N.A.	$ 5.292.419.869,45	FE 8	4/11/2025	R-2025-024723	4/11/2025
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
52625	DEL 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025	N.A.	N.A.	$ 5.292.419.869,45	FE 10	12/12/2025	R-2025-027939	12/12/2025
52625	DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025	N.A.	N.A.	$ 4.205.187.940,74	FE 11	3/02/2026	R-2026-001606	4/02/2026
80625				$ 783.163.570,00				
183825				$ 304.068.358,71				
Total facturado:		**$**						**45.399.008.928,71**
Saldo del Contrato:		**$**						**35.420.746.126,29**

RESUMEN DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL CONTRATISTA

Para acreditar el pago correspondiente al periodo comprendido del **1 AL 31 DE DICIEMBRE 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 DICIEMBRE DE 2025

Actividades comprendidas: 31. La mismas se encuentran relacionadas en el documento anexo, las cuales se verifican una a una y deben garantizar la información mediante los medios digitales de almacenamiento establecidos en donde la información es de acceso para corroborar lo relacionado por el consorcio en cada obligación particular.

Así mismo, cabe resaltar que las actividades REVISADAS son del bloque de treinta y un requisitos técnicos que debe soportar EL CONSORCIO al cumplimiento contractual y que las mismas descritas en el informe reflejan las actividades de campo y relación de atención a comunicaciones y acciones administrativas, mismas que competen y se encuentran estructuradas para seguimiento y atención mensual. El informe presentado para el pago del contrato relacionado, derivó una revisión inicial y definitiva frente al cumplimiento. El documento actualizado y definitivo se encuentra agregado en el drive de información presentado por la Interventoría.

Finalmente, para el primer pago correspondiente al 10% del valor del contrato, el documento presentado y mismo que se relaciona adjunto en la descripción de este correo se concluye que SE RECONOCE AVAL de cumplimiento para las actividades TÉCNICAS presentadas por CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF. Lo anterior para los trámites correspondientes al flujo de pago que deriven los futuros procesos acorde a lo establecido por la entidad.

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

COMPONENTE JURIDICO

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

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

COMPONENTE FINANCIERO Y ADMINISTRATIVO

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

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

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA
A continuacion se enlistan las obligaciones que presentan cumplimiento por parte del contratista CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF:
1-Cumplir con las condiciones establecidas en el anexo técnico.
2-Presentar previo al inicio del contrato de Interventoría los documentos para el perfeccionamiento del contrato respectivo.
3-Suscribir oportunamente el acta de inicio y el acta de liquidación del contrato y de ser el caso las modificaciones del contrato de Interventoría juntamente con el supervisor de este.
4-Cumplir con el objeto del contrato, realizando la interventoría integral desde los aspectos técnicos, administrativos, financieros, contables y jurídicos los contratos del servicio de alimentación, en los términos establecidos en la Ley 80 de 1993 modificada por las Leyes 1150 de 2007 y 1474 de 2011 y demás disposiciones que sustituyan, modifiquen, aclaren o complementen estas normas para la prestación del servicio de alimentación de la PPL, conforme a los establecido en los estudios previos, la propuesta, el anexo técnico y el contrato que se suscriba. En ese sentido, se entiende que el proveedor acepta cumplir con el total de las condiciones establecidas en el anexo técnico de manera principal, y en lo que allí no se disponga, de manera subsidiaria los demás documentos pre-contractuales.
5-Disponer de los recursos administrativos, financieros, técnicos, tecnológicos, operativos, de talento humano logístico y otros que se requieran, garantizando que cuenten con los requerimientos establecidos en el anexo técnico para dar cumplimiento integral a las obligaciones del contrato de Interventoría.
6-Acreditar, en las oportunidades que así se requiera, de conformidad con lo establecido en el inciso segundo del artículo 41 de Ley 80 de 1993 –adicionado mediante el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007– que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios al Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y las cajas de compensación familiar, de todo el personal vinculado a la ejecución del contrato.
7-Presentar la certificación de cumplimiento de los pagos al Sistema de Seguridad Social, Salud y Pensiones de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.
8-Cumplir las obligaciones contractuales, en las condiciones de tiempo, modo, lugar, calidad, oportunidad, cantidad e inversión previstos en el estudio previo, anexo técnico, propuesta económica, minuta y modificaciones si las hubiere, para cumplir el objeto contractual
9-Comunicar inmediatamente al Supervisor del contrato, toda situación que detecte y pueda afectar el normal desarrollo de la operación del contrato, sobre los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles o
10-Aplicar la normatividad sanitaria vigente en Colombia, que acoge, decretos, resoluciones, circulares, lineamientos, y procedimientos, requeridos para el desarrollo del objeto contractual..
11-Recibir, custodiar y organizar el archivo de los contratos, desde el inicio de la ejecución de la Interventoría hasta la finalización de la misma, presentando el acta de aprobación de entrega de la documentación generada durante la ejecución del contrato a más tardar treinta (30) días calendario después de finalizada la ejecución del mismo y antes de la firma del acta de liquidación. Dicha documentación sólo será recibida si cumple con todos los lineamientos definidos por la normatividad legal vigente aplicable a la materia y en general a lo establecido en la Ley 594 de 2000 General de Archivo.y 594 de 2000 General de Archivo.
12-Informar de inmediato a la Supervisión de la USPEC, con copia a la Dirección de Gestión Documental, sobre cualquier daño generado a la documentación objeto de custodia. En caso de pérdida parcial o total de la documentación que esté a cargo del contratista o que esté siendo intervenida por éste, el contratista debe efectuar sin costo adicional para la USPEC, la reconstrucción de los documentos o expedientes respectivos y realizar las demás acciones señaladas en la normatividad legal vigente aplicable a la materia.
13-Asistir a los comités, reuniones, mesas de trabajo, mesas técnicas y demás espacios convocados por la USPEC, garantizando la participación de las personas establecidas en los espacios convocados según lo establecido en anexo técnico.
14.Proyectar las respuestas que se requieran a las PQRD, dentro de los términos legales, de forma oportuna, de fondo, según los requerimientos efectuados por el supervisor del contrato, entes de control interno o externo, asociados y ciudadanía en general, y que tengan relación con los contratos objeto de Interventoría.
15-Presentar un informe en caso de incumplimiento parcial o total de las obligaciones de los contratistas, que incluya su concepto sobre el incumplimiento y una valoración de la afectación del servicio y los perjuicios sufridos por la Entidad efectuando la tasación de estos, con el objetivo de soportar los procedimientos y trámites respectivos.
16-Garantizar la implementación de la metodología para la generación de observaciones, planes de mejoramiento, requerimientos o presuntos incumplimientos.

17-Exigir que el personal requerido para la ejecución de los diferentes contratos objeto de interventoría, cumplan en cantidad y con los perfiles solicitados en los anexos, fichas técnicas y demás documentos que hagan parte de este.
18-Verificar el cumplimiento de las obligaciones de los contratistas y asociados, referentes a la legalización de las modificaciones, prórrogas y actualización de garantías de los contratos objeto de Interventoría.
19-Presentar al supervisor, los Informes solicitados en los tiempos y formatos establecidos.
20-Realizar el diligenciamiento de los formatos establecidos por la USPEC para el ejercicio de la Interventoría, dando cumplimiento estricto a los instructivos definidos para cada caso, asegurando la coherencia, veracidad y oportunidad de la información recolectada.ctada.
21-Mantener en estricta confidencialidad la información manejada durante la ejecución de sus obligaciones contractuales.
22-No ceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presenten tales peticiones o amenazas deberá informar inmediatamente de su ocurrencia a la USPEC y a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos darán lugar a la terminación del contrato.
23-Indemnizar y/o asumir todo daño que se cause a terceros, a bienes propios o de terceros, o al personal contratado para la ejecución del contrato, por causa o con ocasión del desarrollo de este. La USPEC no tiene ninguna obligación, responsabilidad o vínculo laboral con el personal contratado por el Interventor.
24-Presentar la respectiva factura de acuerdo con el régimen tributario aplicable al objeto contratado, acompañada de los documentos soporte que permitan establecer el cumplimiento de las condiciones pactadas, incluido el Registro Único Tributario -RUT expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales - DIAN, requisitos sin los cuales no se podrá tramitar el respectivo pago y los demás documentos que requiera la USPEC para la consecución del pago.
25-Conocer y presupuestar todos los gravámenes de los cuales es responsable al momento de presentar su propuesta y celebrar el presente Contrato, por tanto, asumirá la responsabilidad y los costos, multas y/o sanciones que se generen por la inexactitud de la información fiscal que se haya entregado a la USPEC.
26-Responder por el pago de los tributos que se causen o lleguen a causarse por la celebración, ejecución y liquidación del contrato
27-Garantizar el cumplimiento de las normas vigentes sobre seguridad industrial para la ejecución del contrato.
28-Tener en cuenta el reglamento interno de los ERON, CRM, UT, EP y demás establecimientos a cargo del INPEC en los cuales se va a desarrollar el contrato, dentro del cual se determinan horarios de acceso, condiciones de seguridad a cumplir, entre otros.
29-El interventor y sus dependientes no podrán realizar, cualquier tipo de contratación, subcontratación, relación laboral, pago, remuneraciones en especie por colaboración, destajo, apoyo, ayuda para la realización de cualquier actividad del desarrollo del contrato con el personal interno de la cárcel, cualquiera que sea su condición, así como con el personal del INPEC y los funcionarios del establecimiento. En caso de comprobarse el incumplimiento de esta disposición dará lugar a las sanciones correspondientes, previa presentación de informe motivado del supervisor del contrato.
30-Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
31-Abstenerse de dar información a los medios de comunicación, y personal externo al proceso de ejecución del contrato de la interventoría, salvo autorización previa y escrita de la USPEC.
32-Realizar el seguimiento a las observaciones, planes de mejora y requerimientos generados durante las visitas de seguimiento objeto de la ejecución del contrato.
33-Diseñar y entregar a la USPEC, el Sistema de Información referente generado por las visitas y actuaciones realizadas por el componente técnico. Permitiendo el acceso al supervisor del contrato de interventoría.
34-Presentar a la supervisión del contrato, los Informes técnicos quincenales, mensuales y final de los contratos intervenidos, establecidos por la USPEC. Los Informes deberán ser radicados a la USPEC durante los cinco (5) días hábiles posteriores a la fecha de corte; el informe final deberá ser radicado como máximo treinta (30) días calendario después de finalizados los contratos intervenidos, siempre y cuando el contrato de Interventoría se encuentre en ejecución, en caso tal que los días estipulados corresponden a fin de semana y/o día festivo los informes se radicaran al siguiente día hábil, los informes se realizarán de acuerdo a los procedimientos y formatos establecidos por la USPEC, que hacen parte Integral del Anexo Técnico
35-La Interventoría mantendrá indemne a la USPEC de todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones al personal de LA USPEC , al Comitente vendedor y de las propiedades de dicho personal, adicionalmente a personas o propiedades de terceros, ocasionados por este durante la ejecución del objeto de este contrato.
36-Mantener vigente la garantía única por el tiempo pactado en el contrato de Interventoría y actualizarla si hay modificaciones.
37-Exigir la prórroga de las garantías otorgadas, acorde con el plazo pactado, las modificaciones suscritas o la proyección de recursos con que se disponga.
38-Asumir el pago de los salarios, honorarios y prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución de la interventoría.
39-Las demás obligaciones que se requieran para garantizar la correcta ejecución del contrato.
OBLIGACIONES ESPECIFICAS COMPONENTE TÈCNICO
1. Cumplir y adelantar las actividades y/o condiciones consignadas en el Anexo técnico.
2. Verificar las condiciones del punto de producción, el transporte de los alimentos elaborados, el ensamble, entregade los alimentos en el punto satélite y la distribución a la PPL, el profesional dejará acta en el que se relacionen los aspectos encontrados y los que son objeto de ajuste por el contratista en cada uno de los procesos evaluados.
3. Implementar la logística necesaria para la recepción y trámite de las novedades presentadas durante la ejecución de los contratos y las operaciones asignadas, que faciliten el análisis de la información y la implementación de acciones de mejora.
4. Presentar a la supervisión del contrato, los Informes técnicos quincenales, mensuales y final de los contratos intervenidos, establecidos por la USPEC. Los Informes quincenales y mensuales deberán ser radicados a la USPEC máximo el día quince (15) calendario del mes siguiente de ejercida la interventoría , el informe final deberá ser radicado como máximo 60 (sesenta) días calendario después de finalizados los contratos intervenidos, en caso tal de que los días estipulados corresponden a fin de semana y/o día festivo los informes se radicaran al siguiente día hábil, los informes se realizarán de acuerdo con los procedimientos y formatos establecidos por la USPEC.
5. Remitir a la entidad contratante y a los actores definidos por la misma, un informe mensual con los consolidados de PQRD, recibidas y tramitadas detallando establecimiento, grupo al que pertenece, fecha de recepción, contratista, tipo de PQRD, estado del seguimiento hasta el cierre de esta y generar una carpeta de consulta permanente para la entidad, donde contenga los respectivos soportes en digital de las repuestas terminadas de manera mensual. Se deberá al final del contrato entregar en un medio digital la totalidad de evidencias del cumplimiento de esta obligación.
6. Verificar la viabilidad de las modificaciones y adiciones que se requieran de los contratos y las operaciones del servicio de alimentación, de conformidad con las normas legales vigentes, llevando a cabo los trámites correspondientes.
7. Preparar las respuestas a los requerimientos que involucren aspectos de carácter legal y técnico, realizados dentro del plazo pactado contractualmente o en los tiempos requeridos por el supervisor para dar respuesta a entes de control o a quien lo requiera.
8. Realizar visitas periódicas de Inspección, vigilancia y control a los establecimientos o sitios en los que se realice la prestación del servicio de alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) recluida en los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional, Centros de Reclusión Militar, Estaciones de Policía, Unidades Tácticas Militares, y cualquier otro establecimiento que albergue PPL a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC), a través de los procedimientos, instructivos, protocolos, guías, formatos anexo técnico y/o demás instrumentos establecidos por la USPEC, dejando las respectivas evidencias y registro fotográfico.
9. Sin perjuicio de las actividades que se ejecuten desde el momento de la suscripción del contrato, el contratista deberá realizar las actividades técnicas, jurídicas, administrativas, financieras, ambientales y demás, para la verificación, análisis, validación y aprobación de los periodos ejecutados y por ejecutarse en el marco de los contratos adjudicados mediante la licitación pública USPEC-LP-002-2025, desde el momento del inicio de la operación de cada negocio jurídico.
10. Informar a la supervisión del contrato, cualquier novedad presentada que pueda ocasionar fallas o una posible interrupción del servicio de alimentación para la PPL en los contratos objeto de interventoría, a fin de adelantar acciones preventivas. En ese sentido, la USPEC se reserva la potestad de aplicar descuentos al contratista de interventoría proporcionales a los descuentos por acuerdos de niveles de servicios generados a los operadores del servicio de alimentación por parte de la interventoría (*del total mensual de los ANS materializados económicamente, se podrá aplicar descuentos hasta del 10% sobre el total mensual de estos*), salvo que se demuestre por parte del contratista de interventoría que la ocurrencia y/o aplicabilidad por parte de la interventoría hacia los operadores obedeció a situaciones no posibles de prever o que no se hubiere podido incentivar un mejor cumplimiento en el marco de actividades preventivas en la prestación del servicio.

11. Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos establecidos por la USPEC, relacionados con los aspectos cualitativos y cuantitativos para el suministro de alimentos de acuerdo con lo contemplado en la oferta técnica mínima, oferta técnica adicional, anexos técnicos y demás documentos pertenecientes a los contratos intervenidos.
12. Verificar el cumplimiento de la oferta técnica adicional de cada contratista, de acuerdo con las condiciones estipuladas en el contrato.
13. Garantizar la precisión de las verificaciones de pesos, medidas y temperatura por medio de los equipos relacionados en el anexo.
14. Elaborar un informe mensual (específico y por separado del informe mensual) y hacer seguimiento del cumplimiento del suministro de las dietas terapéuticas, de acuerdo a los términos establecidos en los documentos que integran la contratación del servicio de alimentación.
15. Realizar el seguimiento, verificar y la adopción e implementación de medidas por parte de los contratistas del servicio de alimentación con relación a los hallazgos y deficiencias señaladas en las Actas del Comité de Seguimiento a las Condiciones del Servicio de Alimentación-COSAL de cada ERON.
16. Realizar la aprobación de los planes y programas de obligatorio cumplimiento que se requieren para iniciar el servicio de alimentación en cada ERON por cada grupo. Se deberá remitir mediante oficio la debida aprobación con los soportes respectivos al supervisor del contrato de la USPEC.
17. Efectuar control y seguimiento referente a los planes y programas de obligatorio cumplimiento que debe tener cada servicio de alimentación de acuerdo con los términos establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos de los contratos.
18. Verificar la aplicación del Plan de Saneamiento Básico y de las Buenas Prácticas de Manufactura en el marco de la ejecución de los contratos del servicio de alimentación, de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
19. Verificar el cumplimiento de las recomendaciones o exigencias que se deriven de las visitas realizadas por los Entes Territoriales de Salud y de las Redes de Hospitales y/o servicios adscritos a los mismos, en donde los contratistas presten el servicio de alimentación a la PPL, de acuerdo con los contratos del servicio de alimentación.
20. Realizar acompañamiento a visitas ejecutadas por Entes Territoriales de Salud, además de cualquier entidad de control que lo requiera en donde se presta el servicio de Alimentación a la PPL. En las visitas que previamente se haya solicitado por la supervisión del contrato, se deberá garantizar acompañamiento de la dirección y/o subdirección de la interventoría y/o coordinador técnico.
21. Realizar la toma de muestras para análisis microbiológico en los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional, Centros de Reclusión Militar, Estaciones de Policía, Unidades Tácticas Militares y cualquier otro establecimiento que albergue PPL a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC), con la frecuencia estipulada en el Plan de Muestreo Microbiológico.
22. Cumplir con el plan del Anexo de muestreo microbiológico aprobado por la USPEC de conformidad con las Normas técnicas y demás normatividad vigente.
23. Cumplir con la toma de nuevas muestras en caso de hallazgos de microorganismos patógenos, según lo establecido en los documentos que integran la operación, entregados por la USPEC, las cuales forman parte integral del presente contrato.
24. Entregar informe quincenal de los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos realizados, de acuerdo con el procedimiento establecido en la oferta técnica mínima, presentando un análisis de las causas y de las acciones correctivas y de mejora implementadas por los contratistas, para el cumplimiento de los indicadores microbiológicos.
25. Presentar como máximo en los quince (15) primeros días calendario, para su revisión y aprobación por parte de la supervisión del contrato, el plan de respuesta a instaurar en caso de que algún (os) profesional (es) de la interventoría tengan visitas asignadas y no puedan ser realizadas, con el fin de dar estricto cumplimiento al cronograma de visitas establecido por la USPEC. Así mismo, se deben presentar las pruebas o circunstancias que impidieron no realizar las visitas.
26. Realizar entrega como máximo en los diez (10) primeros días calendario del contrato de ejecución de la interventoría, la dotación, equipos, documentación y demás elementos requeridos a los interventores de campo para el desarrollo del objeto contractual.
27. Realizar el seguimiento a las observaciones, planes de mejora y requerimientos generados durante las visitas de seguimiento del componente técnico nutricional y presentar un informe mensual en el que se evidencien los resultados de las acciones de mejora adelantadas por los contratistas del servicio de alimentación, detallando, planes de mejora cerrados y porcentajes de cumplimiento.
28. Efectuar el registro de la información obtenida en el desarrollo de las visitas de seguimiento en campo en la herramienta informática, el día siguiente de la realización de estas.
29. Revisar y validar las actas de empalme en las que se registran la entrega y empalme entre cada contratista proveedor del servicio de alimentación saliente y entrante en los establecimientos, verificando el cumplimiento de condiciones que debe garantizar el contratista saliente.
30. Efectuar seguimiento a los planes de contingencia aprobados antes y durante la operación y/o ejecución del contrato, determinando la viabilidad técnica, jurídica y financiera de éste.
31. Apoyar en la verificación de los informes del COSAL y en la respuesta de los mismos de acuerdo a las características y condiciones de la prestación del servicio de alimentación.
OBLIGACIONES ESPECIFICAS COMPONENTE JURÌDICO
1. Informar oportunamente sobre la ocurrencia de hechos atribuibles al contratista que puedan causar la paralización del contrato y por ende perjuicios a la USPEC.
2. Comunicar aquellas situaciones que conozca en ejercicio de sus obligaciones, que puedan generar riesgo antijurídico o potencial daño patrimonial o que hayan causado detrimento a la USPEC.
3. Elaborar la documentación y el soporte necesario frente a la necesidad de hacer efectivas las garantías presentadas por el operador.
4. Acompañar a la Entidad en los procesos por incumplimiento de las obligaciones de los operadores del servicio de alimentación.
5. Realizar el debido proceso para la identificación de los hallazgos, descuentos y notificación de estos según lo establecido en la oferta técnica mínima y lo establecido en los estudios previos de los contratos en el literal J de DESCUENTOS APLICABLES en los apartados de CONDICIONES GENERALES APLICABLES PARA TODOS LOS DESCUENTOS y PROCEDIMIENTO PARA APLICACIÓN DE DESCUENTOS. Atender los lineamientos que frente a estos descuentos de la USPEC, para la correcta interpretación de los mismos.
6. Dar oportuna respuesta a los requerimientos, solicitudes y aclaraciones que presenten los operadores del servicio de alimentación.
7. Entregar de manera oportuna la información solicitada por la USPEC para dar respuesta a las PQR.
8. Enviar oportunamente la información solicitada por la USPEC en caso de requerimientos de órganos de control.
9. Velar por que las garantías constituidas para el amparo de los contratos de alimentación se actualicen según las adiciones o modificaciones realizadas.
OBLIGACIONES ESPECIFICAS COMPONENTE ADMINISTRATIVO/FINANCIERO
1. Hacer seguimiento de la gestión financiera de los contratos y operaciones del servicio de alimentación por parte de la Entidad Estatal, incluyendo el registro presupuestal, la planeación de los pagos previstos y la disponibilidad de caja.
2. Certificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador del servicio de alimentación y autorizar los desembolsos respectivos (pago de facturas) y remitir dichos documentos al supervisor del contrato, con el fin de que éste pueda efectuar el trámite previsto para el efecto, de acuerdo con los requisitos internos establecidos.
3. Disponer de talento humano necesario para la ejecución del contrato conforme a lo requerido en el anexo técnico.
4. Revisar que todos los pagos estipulados para el servicio de alimentación y sus adiciones, estén debidamente respaldados por la cuenta de cobro o factura, constancias y certificación de cumplimiento y que las cantidades y valores facturados correspondan a lo adjudicado; así como mantener un control detallado de los pagos realizados.
5. Realizar un estricto control de los pagos autorizados y mantener informado al supervisor del estado de estos.

6. Verificar que los servicios adicionales de alimentación a la PPL que impliquen aumento del valor o cuenten con autorización, se encuentren justificados técnica, presupuestal y jurídicamente, apoyando el seguimiento permanente al agotamiento presupuestal de cada contrato.
7. Coordinar las instancias necesarias para adelantar los trámites para la liquidación del contrato y entregar los documentos soporte que le correspondan para efectuarla.
8. Aprobar o rechazar las facturas, cuentas de cobro presentadas por los operadores y darles el trámite correspondiente, según los procedimientos establecidos en los estudios previos de los contratos de alimentación
9. Realizar oportunamente todas las gestiones tendientes a solucionar posibles inconvenientes que se presenten para efectuar los pagos a los contratistas conforme a los plazos establecidos en los documentos previos del contrato.
10. Entregar un informe financiero mensual de la ejecución de la operación del servicio de alimentación y mantener informado a la USPEC de dicha ejecución.
11. Realizar informe mensual de agotamiento presupuestal y presentarlo a la USPEC, informando el estado de ejecución de los contratos.
12. Conocer y velar por el cumplimiento de las obligaciones del servicio de alimentación y las normas, condiciones, cláusulas y demás reglamentaciones aplicables en la ejecución de la operación velando por la optimización del consumo del recurso financiero.
13. Revisar, analizar, verificar y conceptuar cualquier requerimiento realizado por la USPEC y el operador del servicio de alimentación respecto a temas financieros.
14. Informarse sobre la organización y procedimientos internos de la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC relacionados con el manejo financiero, así como sobre las normas especiales que sean pertinentes.
15. Velar porque en los eventos en que los operadores deban rendir informes financieros, lo haga de acuerdo con lo establecido en los documentos que integran la operación o los requerimientos efectuados por la USPEC.
16. La interventoría deberá presentar al supervisor del contrato los análisis, conclusiones, recomendaciones y conceptos financieros sobre el desarrollo de los contratos del servicio de alimentación.
17. Aplicar y garantizar la implementación de la metodología prevista por la USPEC para el desarrollo del objeto del contrato, además de implementar el procedimiento descrito para realizar los hallazgos y descuentos según la Oferta técnica Mínima, y lo establecido en los estudios previos de los contratos en el literal J de DESCUENTOS APLICABLES en los apartados de CONDICIONES GENERALES APLICABLES PARA TODOS LOS DESCUENTOS y PROCEDIMIENTO PARA APLICACIÓN DE DESCUENTOS.
18. Presentar al supervisor, dentro los 10 (diez) días calendario siguientes a la firma del acta de inicio el esquema de contratación y los contratos de todo el personal que participará en la Interventoría, en el que se detallen las modalidades de vinculación y la remuneración que percibirá cada una de las personas vinculadas.
19. Realizar la contratación del talento humano requerido, garantizando durante toda la ejecución del contrato de interventoría.
20. La interventoría deberá presentar soporte del pago de los salarios y/u honorarios de todo el personal vinculado para el periodo objeto de cobro presentado a la USPEC.
21. Presentar ante la supervisión del contrato, las hojas de vida del talento humano que requiera ser modificado durante la ejecución del contrato para verificación y aprobación por parte de esta, en cumplimiento a los perfiles establecidos. La interventoría debe informar a la Supervisión del contrato con mínimo con tres (3) hábiles de antelación, sobre las modificaciones en talento humano, con el fin de generar el respectivo aval y aprobación de la hoja de vida presentada, en todo caso el perfil entrante deberá cumplir como mínimo con las condiciones establecidas en el cuadro de Talento Humano.
22. Apoyar a la Entidad en la elaboración de informes, planes de acción, planes de cumplimiento, y en general cualquiera otra estrategia en la que se verifiquen los indicadores de seguimiento al servicio de alimentación para la PPL.
23. Apoyar a la entidad en la elaboración de informes o reporte de información para la corte constitucional sobre el estado de cosas inconstitucionales ECI del sistema penitenciario sobre el servicio de alimentación a la población privada de la libertad.
24. Apoyar a la Entidad en el cierre de las operaciones del servicio de alimentación. Para tal efecto deberá además verificar los requisitos exigidos y certificar la totalidad de la facturación generada por los contratistas del servicio de alimentación.

CONCEPTO TÈCNICO

De conformidad al proceso de revisión, analisis y verificación del componente técnico de acuerdo a las obligaciones contractuales y después de que la interventoría remitiera y subsanara los problemas presentados que se describieron en el presente documento, no se evidencian hallazgos que afecten el cumplimiento del contrato. Por lo tanto se emite concepto técnico **FAVORABLE**

CONCEPTO JURIDICO

El área juridica de la Dirección de Logístíca verificó la ejecución de las obligaciones previstas, de conformidad con el Anexo Técnico Lineamientos Mínimos para la Ejecución del Contrato de Interventoría Sobre el Servicio de Alimentación para la Población Privada de la Libertad, que se reflejan y soportan mediante la entrega de los productos discriminados en el informe de actividades del presente periodo y su anexo "observaciones informe de actividades",Por lo tanto, se evidencia el cumplimiento del objeto contractual para el periodo facturado, dejando una observación por mejorar, por lo que se emite concepto juridico **FAVORABLE**.

CONCEPTO ADMINISTRATIVO

El área administrativa de la Dirección de Logístíca verificó la ejecución de las obligaciones previstas en este componente de la interventoría que se reflejan y soportan mediante la entrega de los productos discriminados en las obligaciones del componente administrativo y en el item de resumen de actividades del presente informe. Por lo tanto, se evidencia el cumplimiento del objeto contractual para el periodo facturado, por lo que se emite concepto administrativo **FAVORABLE.**

CONCEPTO FINANCIERO

El área Financiera de la Dirección de Logístíca verificó los soportes financieros que dan cuenta de la ejecución de las obligaciones estipuladas en el contrato y en el item del resumen de actividades del presente informe. Por lo tanto, se evidencia el cumplimiento del objeto contractual de conformidad con lo establecido en la claúsula N°7. Valor del Contrato y Forma de Pago, emitiendo concepto financiero **FAVORABLE.**

PROBLEMAS PRESENTADOS

SOLUCIONES APLICADAS

GIOVANNY CAMELO ARIAS **GRUPO ALIMENTACIÓN** **Firma y Nombre de quien Elaboró el Informe**	**MIGUEL DE JESUS REVOLLO ARIZA** **Apoyo Financiero Direccion Logistica** **Firma y Nombre de quien Revisó**	**FREDY YESID RODRIGUEZ RODRIGUEZ** **Apoyo Técnico Direccion Logistica** **Firma y Nombre Vo.Bo.**	**RAFAEL ALFONSO SANGUINO CANEVA** **DIRECTOR LOGISTICO** **Firma y nombre del Supervisor del Contrato**

USPEC	CERTIFICACIÓN RECIBIDO A SATISFACCIÓN " SERVICIOS VARIOS / COMPRAS "		
[1] Ciudad	BOGOTA	[2] FECHA	5/02/2026
[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 11		

[11] Pago No.	9	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 DICIEMBRE DE 2025.**

[13]

Año	Mes	Día
2025	12	1

y

[14]

Año	Mes	Día
2025	12	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 DICIEMBRE

2025

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

TABLA DE CONTENIDO

1 FICHA TÉCNICA 6

2 COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL 7

2.1 Consolidado de visitas realizadas durante el mes por grupo y contratistas, con sus respectivos soportes. Se deberá presentar el informe detallando cada grupo, es decir del 1 al 17. 7

2.2 Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 10

2.2.1 GRUPO 1 10
2.2.1.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 10
2.2.1.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 20
2.2.1.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 27
2.2.2 GRUPO 2 30
2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 30
2.2.2.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 40
2.2.2.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 46
2.2.3 GRUPO 3 49
2.2.3.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 49
2.2.3.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 58
2.2.3.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 65
2.2.4 GRUPO 4 67
2.2.4.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 67
2.2.4.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 73
2.2.4.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI. 77
2.2.5 GRUPO 5 79
2.2.5.1 Seguimiento a concepto higiénico-sanitario 79
2.2.5.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 93
2.2.5.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 103
2.2.6 GRUPO 6 106
2.2.6.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 106
2.2.6.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 112
2.2.7 GRUPO 7 117
2.2.7.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 117
2.2.7.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 129
2.2.7.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 140
2.2.8 GRUPO 8 142
2.2.8.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 142
2.2.8.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 145
2.2.8.3 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 149

2.2.9 GRUPO 9 151
2.2.9.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 151
2.2.9.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 168
2.2.9.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 185
2.2.10 GRUPO 10 186
2.2.10.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 186
2.2.10.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 202
2.2.10.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 213
2.2.11 GRUPO 11 216
2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 216
2.2.11.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 228
2.2.11.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 236
2.2.12 GRUPO 12 238
2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 238
2.2.12.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 250
2.2.12.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 256
2.2.13 GRUPO 13 259
2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 259
2.2.13.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 301
2.2.13.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 310
2.2.14 GRUPO 14 314
2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 314
2.2.14.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 327
2.2.14.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 338
2.2.15 GRUPO 15 340
2.2.15.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios. 340
2.2.15.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 346
2.2.15.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 353
2.2.16 GRUPO 16 356
2.2.16.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 356
2.2.16.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 367
2.2.16.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 372
2.2.17 GRUPO 17 374
2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios 374
2.2.17.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 384
2.2.17.3 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 387
2.2.18 SEGUIMIENTO PLAN DE MEJORA – HALLAZGOS CONTRALORIA 389
2.2.18.1 GRUPO 1 - EPMSC IPIALES 389
2.2.18.2 GRUPO 2 - EPMSC CALI 392
2.2.18.3 GRUPO 5 - CPMS ESPINAL 394
2.2.18.4 GRUPO 5 - EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA 397
2.2.18.5 GRUPO 6 - COBOG BOGOTA LA PICOTA 403
2.2.18.6 GRUPO 7 - CPMS BOGOTA LA MODELO 405

2.2.18.7 GRUPO 9 - EPAMSCAS COMBITA 412
2.2.18.8 GRUPO 11 - EPAMS LA DORADA 424
2.2.18.9 GRUPO 12 CPMSPTR PUERTO TRIUNFO 428
2.2.18.10 GRUPO 12 - EP CANDELARIA MEDELLIN 430
2.2.18.11 GRUPO 13 - CPAMSPA ITAGUI LA PAZ 431
2.2.18.12 GRUPO 13 – COPED PEDREGAL 435
2.3 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 439
2.4 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 451
2.5 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 453
2.6 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 456
2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. 458
2.7.1 Cambios de menús 458
2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 471
Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas 480
2.9 Consolidados casos de atención de ETAS. 493
2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 493
2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 495
2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 507
3 COMPONENTE FINANCIERO 510
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 510
3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo a Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 513
3.2.1 Proyección PAC 514
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 514
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 515
3.5 Consolidado de descuentos 515
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 515
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 518

4 COMPONENTE JURÍDICO 519
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 519
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 526
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 527
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 530
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 531
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 533
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 534
4.8 Seguimiento al trámite de Cesiones de Derechos Económicos de los contratistas intervenidos 534
5 CONCLUSIONES 535
6 6. RECOMENDACIONES 551
6.1 Recomendaciones a los Contratistas 551
6.2 Recomendaciones a la USPEC 553

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.

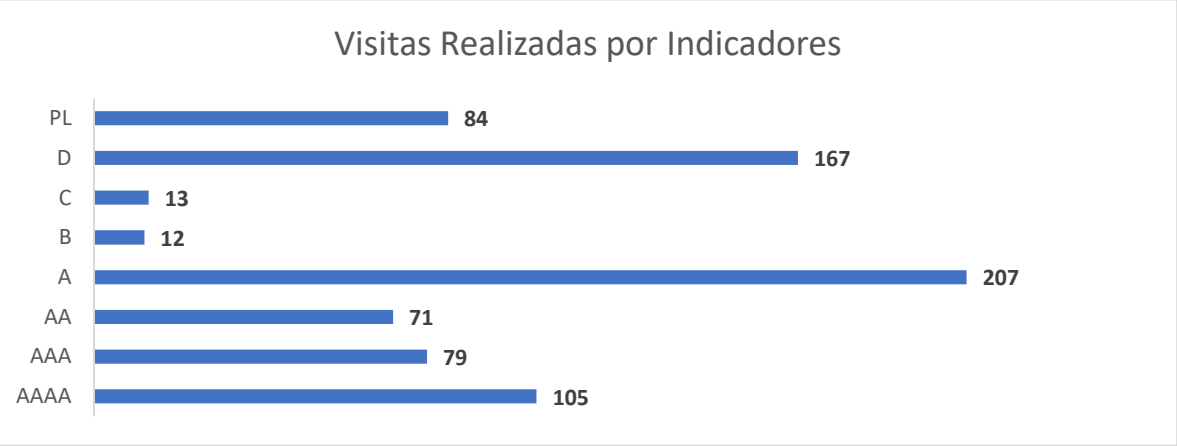
La Interventoría realiza visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos o sitios en los que se ejecuta la prestación del servicio de Alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) confinada en los Establecimientos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

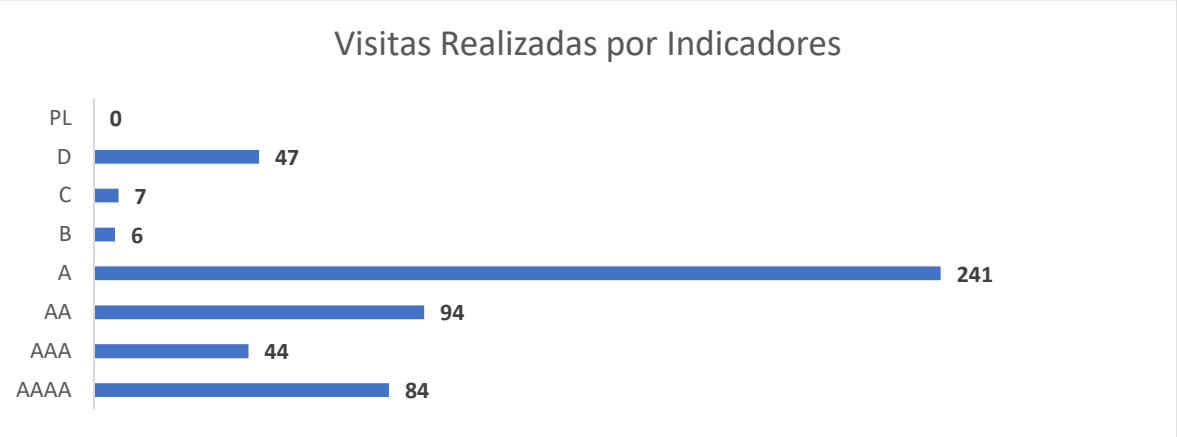
Visitas por frecuencia

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	105
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	79
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	71
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	207
B	CRM	1 Mensual	8	8	12
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	13
D	EP	1 Mensual	255	255	167
PL	Visitas a planta	PL	0	0	84
TOTAL Visitas realizadas					**738**



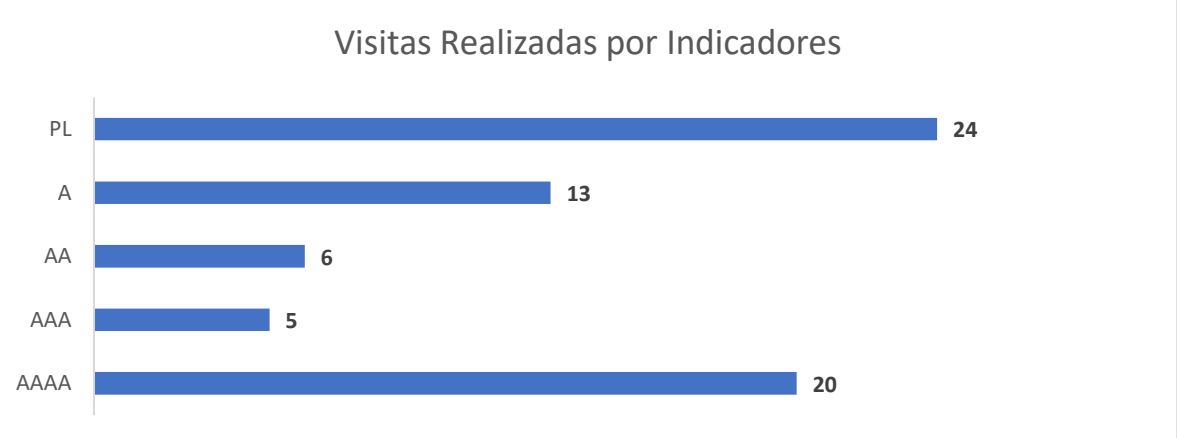
Visitas de Seguimiento

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	84
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	44
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	94
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	241
B	CRM	1 Mensual	8	8	6
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	7
D	EP	1 Mensual	255	255	47
PL	Visitas a planta	PL	0	0	0
TOTAL Visitas realizadas					**523**



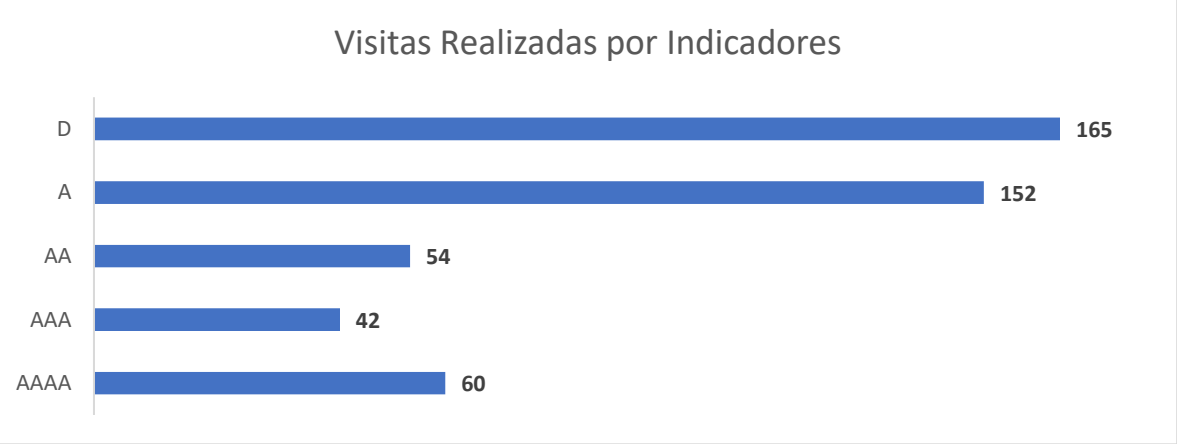
Visitas de Contingencia

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	20
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	5
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	6
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	13
PL	Visitas a planta	PL	0	0	24
TOTAL Visitas realizadas					**68**



Visitas de SeguimientoA (EP) - (Establecimientos Críticos)

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	60
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	42
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	54
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	152
D	EP	1 Mensual	255	255	165
TOTAL Visitas realizadas					**473**



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 diciembre 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%	Tres meses	**Hallazgo 1.2**: Se evidencia desgaste en algunas paredes del área en general. **Seguimiento**: En visita se evidencian paredes desgastadas con desprendimiento de pintura y material. **Hallazgo 1.3:** Se observa desprendimiento en cielo raso por humedad en área de ensamble. **Seguimiento:** En visita se evidencia que el contratista ya realizó el mantenimiento al cielo raso. **Hallazgo 1.4**: No se evidencia toalla desechable en el área de las instalaciones sanitarias. **Seguimiento:** En visita se evidencia que las instalaciones sanitarias cuentan con toallas desechables **Hallazgo 2.1**: Se evidencia utensilios desgastados por uso como ollas, colador y base de soporte del área de almacenamiento de fruver (presencia de óxido). Se observa dos cuartos fríos descompuestos. **Seguimiento:** En visita se evidencia que el contratista adquirió ollas nuevas y coladores, las bases de soporte en el almacenamiento de fruver se evidencian en buen estado y en material higiénico sanitario adecuado. Los dos cuartos fríos continúan sin funcionamiento. **Hallazgo 2.2:** Se observa alimentos preparados en contacto directo con bolsas plásticas (arroz, carne).

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: En visita se evidencian los alimentos preparados en ollas cubiertas con bolsatinas y en recipientes plásticos con tapa.
CPAMSPY POPAYAN	26/08/2025	Favorable con requerimientos	85.5%	Cuatro meses	**Hallazgo 1.1:** Se evidencia puerta con separación entre piso y puerta sin protección que impida el ingreso de plagas al área de entrega de alimentación y área de almacenamiento central. **Seguimiento**: En visita realizada el 20-12-2025 se evidencia que la separación de la puerta con el piso no se encuentra protegida para evitar el ingreso de plagas en el servicio de alimentación y acopio principal. El hallazgo persiste. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia desprendimiento de pintura en pared del área de preparación. Se evidencian grietas y desprendimiento de pintura en pilar del área de preparación. Se evidencia unión pared piso sin borde redondeado fuera de cuartos de congelación. Se evidencian paredes de material poroso en área de almacenamiento central. **Seguimiento**: En visita realizada el 20-12-2025 se evidencia que la pared del área de proceso, presenta desprendimiento de pintura y material, además, se observa que las paredes del acopio principal, son en material poroso. El hallazgo persiste. Se evidencia que la unión pared-piso de la parte externa de los cuartos fríos, se encuentra redondeada. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia techo con desprendimiento de pintura en las áreas de almacenamiento de pan y abarrotes. Se evidencia área de ventilación sin protección de ingreso de plagas en el área de almacenamiento central. **Seguimiento**: En visita realizada el 20-12-2025 se evidencia que el techo del área de almacenamiento de pan y abarrotes, presenta desprendimiento de pintura. Además, el sistema de ventilación en el acopio principal, no cuenta

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					con protección que evite el ingreso de plagas. El hallazgo persiste. **Hallazgo 4.4:** Se evidencia material mercancía pegada a la pared sin separación mínima requerida. **Seguimiento:** En visita realizada el 20-12-2025 se evidencia que el contratista garantiza las distancias mínimas de las materias primas con respecto de la pared en el acopio principal. Mientras que en el servicio de alimentación se observan espacios reducidos por limitación de infraestructura en bodega de abarrotes, sin embargo el contratista garantiza la limpieza del área. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 5.2:** Se evidencian desagües sin rejillas en el área de preparación. **Seguimiento:** En visita realizada el 20-12-2025 se evidencia que los desagües del servicio de alimentación se encuentran con rejas y cajas (trampas) para la recolección de residuos generados en el servicio. Se subsana el hallazgo.
ERON DE POPAYAN	28/07/2025	Favorable	92.5%	Cinco meses	**Hallazgo 1.2**: Se evidencia desprendimiento parcial de pintura en paredes dentro del área de preparación. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 18-12-2025, se evidencia que el contratista realizó acción correctiva con el resane de pintura en las paredes del área de producción, se observan en adecuado estado. **Hallazgo 1.3**: Se evidencia dentro del área de preparación techo con desprendimiento parcial de revestimiento. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 18-12-2025, se evidencia que el contratista realizó resane en el techo del área de producción, evitando el desprendimiento de revestidura.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 18-12-2025, se evidencia que el contratista garantiza espacios perimetrales para el almacenamiento de materias primas, sin embargo, estos no son de mínimo 60 cm debido a la limitación de espacio por infraestructura. 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 18-12-2025, se evidencia que el contratista realizó cambio de ventana dentro del área de producción, se observa en buen estado y limpia.
EPMSC IPIALES	14/10/2025	Favorable	97,00%	Dos meses	**Hallazgo 1.2:** Se observa paredes en área de bodega de tubérculos sin mantenimiento. **Seguimiento:** Se observó paredes en el área de bodega de tubérculos sin mantenimiento. Interventoría evidencia que las paredes del área de bodega de tubérculos fueron pintadas el día 23/10/2025, subsanando lo observado por la autoridad sanitaria; las paredes se encuentran en buen estado general y 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:** Iluminación en el área de tubérculos sin mantenimiento y techo del área de producción sin mantenimiento. Se evidencia luminaria del área de tubérculos en buen estado de funcionalidad. El techo del área de producción se encuentra en buen estado; el contratista realizó aplicación de pintura y se encuentra limpio, sin presencia de residuos de grasa.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 5.6: Se evidencia incumpliendo al programa de mantenimiento de equipos, según plan de saneamiento. **Seguimiento**: Se evidencian tres manómetros de tres marmitas a vapor que se encuentran sin funcionamiento. La licuadora industrial se encuentra en buen estado, con cuchillas completas y motor funcional; registra último mantenimiento el 28/11/2025. Se evidencia una de las dos calderas del servicio que no se encuentra en funcionamiento; sin embargo, se constata que el contratista gestionó el arreglo de la motobomba, la cual ya fue intervenida, encontrándose a la espera del profesional de mantenimiento para su reparación final. En observaciones de quien recibe la visita, se deja constancia de que se realizó cotización para la verificación del costo de los manómetros, teniendo en cuenta el rubro de menor cuantía. Se realizará intervención de la motobomba el día 18/12/2025 para el funcionamiento de la caldera número 2.
EPMSC TUQUERRES	10/4/2025	Favorable	98%	Ocho meses	**Hallazgo 1.1:** El área no permite un flujo adecuado de personal y materia prima. **Seguimiento:** El servicio de alimentación no cuenta con una secuencia lógica, toda vez que la entrada de materia prima es la misma por donde sale el producto terminado. Se evidencia limitación de espacio, lo que no permite una adecuada separación entre áreas. El área de almacenamiento, contigua al área de producción, presenta limitaciones debido a que en ella se almacenan abarrotes y fruver, y adicionalmente se ubica la oficina del personal administrativo; no obstante, se evidencia separación para prevenir contaminación cruzada. El área de producción cuenta con zonas de alistamiento, cocción y lavado; sin embargo, la circulación de personal y materia prima es limitada por la restricción de espacio. **Hallazgo 5.6:** El documento plan de saneamiento no se ajusta en su totalidad a las actividades realizadas en el establecimiento.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Durante la visita, la interventoría evidencia que el establecimiento realizó ajustes al plan de saneamiento, incorporando la totalidad de las actividades ejecutadas en el servicio de alimentación.
EPMSC EL BORDO	22/10/2025	Favorable	97%	Dos meses	**Hallazgo 1.1**: Las estructuras del establecimiento no son las adecuadas. **Seguimiento**: En visita de interventoría realizada el 16/12/2025 se sigue evidencia que las estructuras del establecimiento no son las adecuadas, ya que el servicio de alimentación es acoplado en una vivienda antigua con estructuras desgastadas. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia falta de pintura en paredes. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 16/12/2025. Se evidencia falta de pintura en paredes del área de producción y ensamble, se evidencia desprendimientos de pintura. **Hallazgo 1.3:** Se observa techos sin cielo raso se evidencia falta de ventilación en el área de almacenamiento y preparación. **Seguimiento:** En visita de interventoría realizada el 16/12/2025. Se observa techos sin cielo raso, el techo es de ETERNIT se observan perforaciones y desgastes, por otro lado, se evidencia una ventilación adecuada en el área de almacenamiento y preparación, en almacenamiento hay un extractor y como ventilación adicional un ventilador y en área de preparación el extractor ya se encuentra funcionando, igualmente adicional se instaló un ventilador, generando una ventilación suficiente.
EPMSC PASTO	17/09/2025	Favorable con requerimientos	89.5%	Tres meses	**Hallazgo 2.1:** Se observan ollas y tapas con abolladuras, quemadores con acumulación de hollín. **Seguimiento**: Durante la verificación por parte de la Interventoría se evidencian ollas en buen estado; el contratista realizó el cambio por ollas

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					nuevas, las cuales no presentan acumulación de hollín en su superficie. **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:** Durante la verificación la Interventoría no evidencia recipientes de segundo uso en el área de producción. Actualmente el contratista cuenta con recipientes (isotérmicos y no isotérmicos) destinados de manera exclusiva para la distribución de 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:** El contratista realizó gestión con el proveedor INDUNAR para la adecuada rotulación de los productos de panadería. Actualmente se evidencia que las etiquetas cuentan con notificación sanitaria NSA-188-2025, lote 003-15/12/2025, fecha de vencimiento 27/12/2025, dirección del proveedor, listado de ingredientes e información nutricional por 100 g y 60 g. **Hallazgo 4.4**: En área de bodega utensilios desechables y alimentos en un solo espacio sin separación. **Seguimiento:** Se evidencia que el contratista implementó medida correctiva, subsanando el hallazgo, dado que los utensilios desechables y los abarrotes se encuentran almacenados en condiciones óptimas y en espacios separados.
EPMSC TUMACO	07/07/2025	Favorable con requerimientos	82.5%	Cinco meses	**Hallazgo 1.1**: El establecimiento no evita el estancamiento de agua, la construcción no es resistente al medio ambiente, no impide el ingreso de plagas, se evidencia olores desagradables, presencia de moscas. **Seguimiento:** La interventoría evidencia que el servicio de alimentación se le realizo arreglo total

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					al alcantarillado por parte de la USPEC, logrando así solucionar el estancamiento de agua y olores desagradables que este problema generaba, actualmente y durante la visita no se evidencia estancamiento de agua y/o olores desagradables, así mismo se evidencia que el contratista realizo fumigación para el control de plagas el día 10-11-2025 y durante visita no se evidencia presencia algún tipo de plaga. Por otra parte, respecto a que la construcción no evita el ingreso de plagas, el contratista no realiza acción correctiva, ya que se evidencia en área de lavado y peladora de papas, que no cuenta con protección alguna, para evitar el ingreso de una posible plaga. **Hallazgo 1.2:** Se observa demasiada humedad en pisos, paredes con presencia de humedad **Seguimiento:** La interventoría evidencia que el contratista realizo acción correctiva con mantenimiento de pintura a toda la parte interna del servicio de alimentación, ya no se observa humedad en pisos y paredes. **Hallazgo 1.3**: Techos con presencia de suciedad. No sanitario, grasa-polvo. **Seguimiento:** La interventoría evidencia que lo observado por la autoridad sanitaria persiste, ya que los techos del área de producción (área caliente), presenta acumulación de grasa, así mismo el estado del techo es regular, ya que no cuenta con las claraboyas en buen estado permitiendo el ingreso de polvo. **Hallazgo 1.4**: En el momento de la visita, se observa que el lavamanos no cuenta con agua **Seguimiento:** La interventoría evidencia 2 lavamanos funcionales, los cuales cuentan con agua.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 3.2: En el momento de la visita, se observa que faltan certificado médicos **Seguimiento**: La interventoría evidencia que todo el personal manipulador de alimentos (6 manipuladores, 3 distribuidores, 2 auxiliares de procesos, 1 jefe de cocina, 1 ingeniera de alimentos, 1 nutricionista y 1 administrador) cuentan con su respectivo certificado médico. **Hallazgo 4.3:** Se observa que no se lleva un correcto control de temperatura de los alimentos. **Seguimiento**: La interventoría logra evidencia acción correctiva, ya que se observa que en el servicio de alimentación, se lleva un correcto control de temperatura en cada uno de los procesos que se realizan en el servicio y se cuenta con formato actualizado. **Hallazgo 5.1:** Se observa que no se lleva un registro de cloro residual del agua. **Seguimiento:** La interventoría logra evidenciar que se lleva por parte del contratista el registro diario de claro residual, el cual se toma el respectivo análisis 2 veces por día, 1 en la mañana y 1 en la tarde y se cuenta con formato actualizado a la fecha de visita de interventoría. **Hallazgo 5.5**: El programa de limpieza y desinfección, no contempla los procedimientos estandarizados operacionales por área. **Seguimiento:** La interventoría evidencia en visita que el programa de saneamiento (limpieza y desinfección), se encuentra ajustado a cada uno de los procedimientos operacionales que se realizan en el servicio de alimentación, para el cumplimiento diario del suministro de alimentación para los PPL. **Hallazgo 5.6**: Se observa que faltan registros que soporten el cumplimiento de los programas

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: La interventoría evidencia que el contratista realizo acción correctiva, ya que se observa formatos actualizados a fecha de visita del 16-12-2025 por parte de la interventoría.
PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1	11/03/2025	Favorable	95.5%	Nueve meses	**Hallazgo 1.1** Se evidencia en área de lavado de menaje, lavadero con enchape tipo cerámico, bordes desprendidos. **Seguimiento:** el contratista realiza el cambio del lavadero y se observa enchape y bordes en buen estado y sin desprendimiento. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 1.2** Se evidencia en área de lavado de menaje pared en material poroso. **Seguimiento**: el contratista realiza enchape de la pared del área de lavado de menaje para corregir el material poroso. Se subsana el hallazgo. **Hallazgo 2.1** Se evidencia en área de congeladores para el almacenamiento de productos cárnicos (1) equipo en su parte externa con presencia de corrosión. **Seguimiento:** el contratista realiza el cambio del equipo por un equipo congelador nuevo con capacidad de 490L Se evidenciando que ningún equipo de frio presenta corrosión. Se subsana el hallazgo

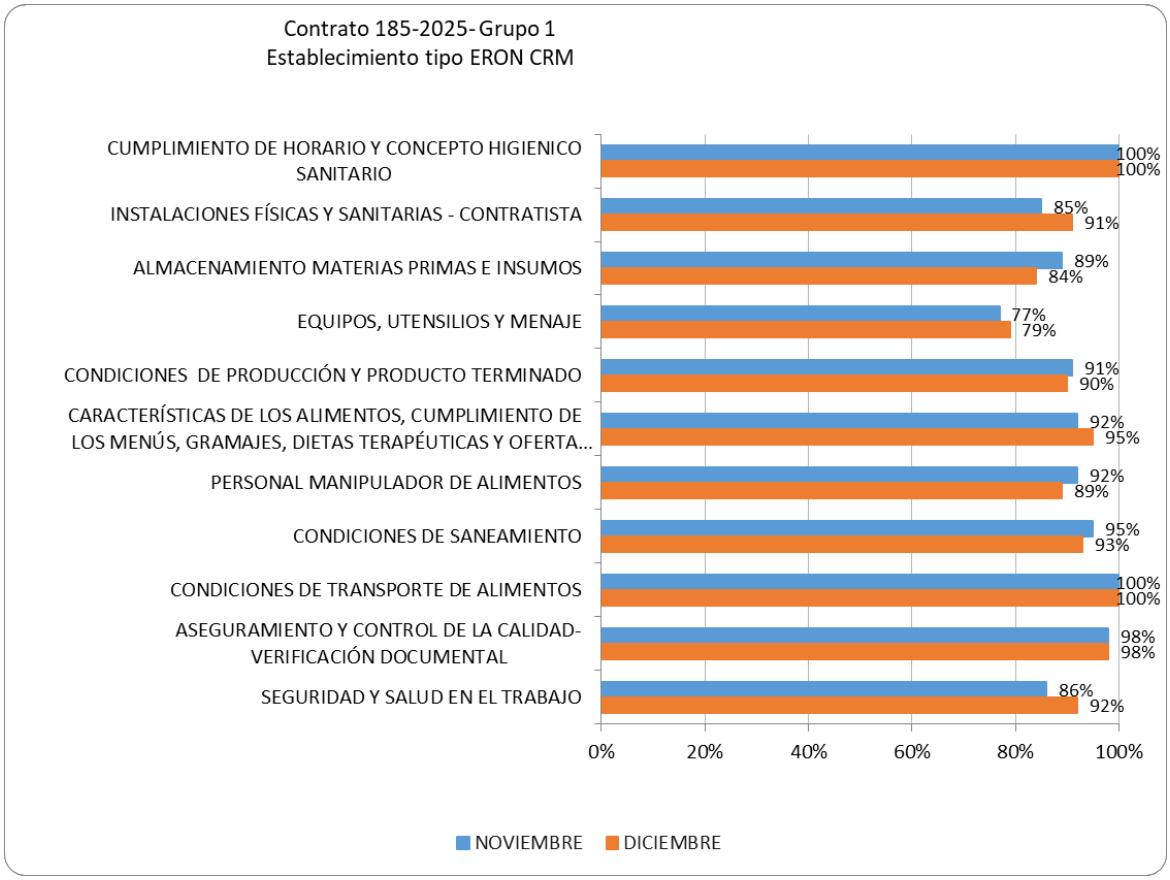
De los nueve establecimientos visitados del Grupo G1, seis han sido evaluados con un concepto FAVORABLE, estos son EPMSC EL BORDO, EPMSC TUQUERRES, EPMSC IPIALES, ERON DE POPAYAN RM, CPMSTUL TULUA, y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1. Por otro lado, tres establecimientos, cuentan con concepto higiénico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

Para el periodo de corte del presente informe no se evidenciaron visitas de los entes territoriales a los establecimientos del Grupo 1 para la emisión de Conceptos higiénico sanitarios de los servicios de alimentación.

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

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de diciembre 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 diciembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 91% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

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

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría tuvo un comportamiento estable, conservando un porcentaje de cumplimiento del 100%, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Se resalta el comportamiento de los 9 establecimientos del Grupo 1 en dicho periodo.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (91%):

Se evidencia un aumento de seis puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de corte anteriormente informado (noviembre). Se destaca el comportamiento de los establecimientos con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON DE POPAYAN con el 100% de cumplimiento, ERON EPMSC EL BORDO (se evidencia que el contratista no realizó ninguna

acción correctiva, se continúan observando paredes con humedad en área de almacenamiento de fruver y abarrotes, desprendimiento de pintura en área de servido, área de producción e ingreso al servicio, así como medias cañas partidas y desprendidas. Se observa techo en material no sanitario con perforaciones y presencia de óxido en área de producción y servido), ERON EPMSC PASTO (el contratista no presenta certificados de calibración de los medidores de energía eléctrica y agua. Por lo cual no da cumplimiento a lo establecido, sobre la instalación de medidores calibrados y certificados dentro de los 30 días hábiles posteriores al acta de inicio del contrato) y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 (se evidencia que el contratista no ha realizado mantenimientos correctivos al techo del área de congeladores, se observa alto grado de humedad que ocasiona desprendimiento de pintura y afectación en lámpara del área) con el 94% de cumplimiento y ERON EPMSC TUQUERRES (se evidencia la pared del área de utensilios de aseo, almacenamiento de canastillas, área de producción y área de distribución de producto terminado con porosidad y desprendimiento de pintura) con el 93% de cumplimiento. El porcentaje de cumplimiento de la categoría se ve principalmente afectado por las desviaciones evidenciadas en ERON EPMSC TUMACO (Se precisa que la contingencia en el EPMSC Tumaco finalizó el día 12-12-2025; en consecuencia, los hallazgos asociados a la infraestructura del rancho anterior se consideran cerrados. Actualmente, la operación del servicio de alimentación se desarrolla en las nuevas instalaciones del rancho, en las cuales se evidencia desprendimiento de pintura en pared del área de almacenamiento de tubérculos. Así mismo, se evidencia claraboya en mal estado y ausencia de tres unidades en el techo del área de producción, se evidencia que dos puertas no cuentan con protección de aberturas mediante angeos. Se evidencia que cuatro lámparas en el área de producción, una lámpara en el área de almacenamiento de proteínas y dos lámparas en el área de oficina no son funcionales o presentan intermitencia en su funcionamiento) con el 89% de cumplimiento, ERON EPMSC IPIALES (se evidencia que la pared del área de lavado de utensilios de aseo presenta un hueco. Adicionalmente, se observa deterioro en la pared de ingreso al área de abarrotes y grietas en el piso ubicado frente a los cuartos fríos. Se evidencia que las puertas y marcos de ingreso a las áreas de almacenamiento de abarrotes y fruver, presentan corrosión y oxido en la parte inferior de los mismos.) con el 88% de cumplimiento, ERON CPAMSPY POPAYAN (se evidencia desprendimiento de pintura en la pared alta, ubicada cerca del área de preparación de alimentos de dieta, dentro del área de producción y área administrativa. Se evidencia que el canal de desagüe ubicado entre el área de dietas y área de producción, no cuenta con reja de protección y se encuentra cubierto de manera inadecuada con una estiba) con el 84% de cumplimiento y ERON CPMSTUL TULUA (se evidencian paredes con desprendimiento de material en áreas de ensamble y almacenamiento de productos químicos. Se evidencia 5 puertas en mal estado por corrosión. Se evidencia que la instalación sanitaria sigue sin funcionar sin embargo de los dos baños solo 1 no funciona) con el 82% de cumplimiento, porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (84%):

Como se puede observar en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para esta categoría, en diciembre, se evidencia un detrimento de cinco puntos porcentuales con respecto a noviembre, principalmente por los incumplimientos en el ERON EPMSC IPIALES con el 71% de cumplimiento (se evidencia adquisición y almacenamiento de 100 kg de leche en polvo azucarada marca Miramonte, RSA 0024002-2023, cuyo aporte proteico es de 18 g por cada 100 g de producto, el alimento no se encuentra permitido según lo indicado en el oficio emitido por la USPEC, radicado E-2025-012985 el día 05/11/25. Se evidencia la existencia de 72 kg de carne de res, que no presenta rotulado adecuado, toda vez que la etiqueta no especifica condiciones de almacenamiento. Adicionalmente, no se identifica un corte específico de los relacionados en la OTM ya que se describe como DESCARGUE DE RES.), en ERON EPMSC PASTO con el 77% de cumplimiento (se evidencia incumplimiento en la proyección del plan de compras, ya que se observa la adquisición y almacenamiento de 175 kg de leche en polvo azucarada marca Miramonte, RSA 0024002-2023, alimento que no se encuentra permitido según lo indicado en el oficio emitido por la USPEC, radicado E-2025-012985 el día

05/11/25. Se evidencia en almacenamiento mil unidades de postre tipo bocadillo, los cuales se observan que no declaran fecha de vencimiento ni lote en el empaque primario, así mismo al realizar la verificación del empaque secundario (caja de cartón) no declara lote y fecha de vencimiento, lo cual no da cumplimiento a la resolución 5109 del 2005), en ERON EPMSC EL BORDO (se evidencia listado de proveedores desactualizado, no se encuentra proveedor de salchicha salsamentaria Boyacense lote 1114/318 Fecha de vencimiento: 28-01-2026 y proveedor de arroz Eliagro lote 16, fecha de vencimiento: 20-10-2026. Se evidencian 3.7 kg de salchicha manguera en almacenamiento de la marca salsamentaria Boyacense con RSA-0019608-2022, lote: 1114/318 y FV: 28-01-2026, la cual no se encuentra aprobada por la interventoría al realizarse cambio de proveedor como lo establece la OTM, además dicha marca no se encuentra en el listado de proveedores ofertados. Se evidencian en área de almacenamiento de abarrotes 4.5 kg de leche en polvo azucarada marca Miramonte con lote: 18-11-2025, FV: 11-2026 y RSA-0024002-2023, alimento no permitido acorde a circular E2025-012985 del 05-11-2025 de la USPEC, al no ser viable ya que aporta una cantidad menor de proteína (18g por 100g), acorde a minuta patrón para las bebidas del desayuno en comparación a la leche entera en polvo) y ERON EPMSC TUMACO (se evidencia la existencia de 135 kilogramos de carne de res tipo descargue, la cual no se relaciona con un corte establecido en la OTM y cuyo rotulado no especifica las condiciones de almacenamiento. Se evidencia que el contratista subsana de manera parcial el hallazgo reportado el 26-11-2025, toda vez que, respecto al componente pan del proveedor Indunar, se observa que el producto presenta rotulado indicando el sabor contenido en la bolsa. Se evidencia en el área de almacenamiento 110 kg de leche azucarada marca Miramonte, RSA 0024002-2023. De acuerdo con el Oficio E-2025-012985 del 05-11-2025 de la USPEC, su uso se encuentra restringido) con el 80% de cumplimiento, en ERON CPAMSPY POPAYAN (Se evidencia que la lista de proveedores ofertados no se encuentra actualizada, ya que no se encuentra el proveedor de la salchicha y el chorizo "SALSAMENTARIA BOYACENSE", proveedor de la pulpa de fruta congelada "INDUNAR" proveedor del arroz "ELIAGRO", proveedor de "chorizo ESPAÑOL", proveedor del chocolate "TRES ESTRELLAS", proveedor del bocadillo "ASAMAR" proveedor del queso "LA VAQUERITA SAN JOSE". Se evidencia aproximadamente 6000 unidades de postres del proveedor ASAMAR, sin fecha de vencimiento, ni lote, incumpliendo con la resolución 2674 del 2013 del ministerio de salud, donde se exige que el empaque de un alimento debe incluir por lo menos fecha de vencimiento y número de lote para su trazabilidad. En el servicio de alimentación se observan almacenados 100 Kg de leche en polvo azucarada marca Miramonte Lote 201025 FV 10-2026, y en la bodega de acopio principal 100K adicionales, alimento no viable para ser utilizado en las preparaciones de acuerdo con circular E2025-012985 emitida por la USPEC con fecha 05-11-2025) con el 81% de cumplimiento, en ERON CPMSTUL TULUA (se evidencia que los 2 cuartos de refrigeración están fuera de servicio. Las materias primas que requieren refrigeración después del proceso de prealistamiento se están almacenando en el cuarto de congelación sin la separación física requerida. Se evidencian almacenados 75 kg de leche en polvo azucarada marca Miramonte la cual no está autorizada de acuerdo al oficio emitido por la USPEC E-2025-012985 del 5 de noviembre de 2025. Lote 021225 y FV 12-2026) y ERON EPMSC TUQUERRES (no se evidencia cumplimiento en la proyección del plan de compras, almacenamiento de 29 kg de leche en polvo azucarada marca Miramonte, RSA 0024002-2023, cuyo aporte proteico es de 18 g por cada 100 g de producto, el alimento no se encuentra permitido según lo indicado en el oficio emitido por la USPEC, radicado E-2025-012985 el día 05/11/25) con el 82% de cumplimiento. Se resalta el comportamiento de los establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON DE POPAYAN (se evidencia en área de almacenamiento de abarrotes 25kg de leche en polvo azucarada marca Miramonte, con lote 12-2026 FV 15-01-2026, alimento no permitido acorde a circular E-2025-012985 de la USPEC del 05-11-2025) con el 90% de cumplimiento y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (79%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (noviembre), se evidencia que el porcentaje de la categoría aumento dos puntos porcentuales, en gran medida por el desempeño de los establecimientos ERON DE POPAYAN con el 100% de cumplimiento y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 94% de cumplimiento (se evidencia estufa de dos puestos en área de producción con desprendimiento de pintura, óxido en estructura y bandejas), porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Por otra parte, se evidencian porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC en ERON EPMSC PASTO (se evidencia estufa #1 en el área de producción con fuga de gas, en una de las llaves de paso del equipo. Los cinco carros transportadores, no cumplen con las características estipuladas en la OTM, ya que no cuentan con puertas ni sistema de cierre) y ERON EPMSC EL BORDO (se evidencia que el refrigerador 2 presenta corrosión en la parte interna y externa. Se observa desprendimiento en lija interna del pelapapas) con el 88%, ERON EPMSC TUQUERRES (se evidencian 14 fiambreras destinadas a dietas, que no se encuentran en buen estado, dado que no cierran correctamente, lo que podría generar riesgo de contaminación de los alimentos) con el 87%, ERON EPMSC TUMACO (se evidencia en el refrigerador N.º 2 presencia de corrosión y óxido en la puerta; las puertas no se sostienen de manera correcta al abrir, por lo cual el contratista se apoya en elementos rígidos para garantizar la posición de apertura. Se evidencian 16 fiambreras destinadas a dietas que no se encuentran en buen estado, dado que sus tapas no sellan correctamente, lo que puede generar derrame o contaminación de alimentos. Los carros transportadores 1 y 2 no cuentan con sistema de puertas o cierre hermético, incumpliendo las características establecidas en la OTM) con el 75%, ERON EPMSC IPIALES (se evidencia que la caldera número dos del servicio de alimentación no se encuentra en funcionamiento, debido a que no se ha realizado la instalación de la motobomba. Así mismo, se evidencia que los manómetros de las calderas a vapor, tres en total, no se encuentran funcionales, encontrándose en estado dañado. Se evidencia que las fiambreras presentan deficiencias en su sistema de sellado, observándose pérdida de hermeticidad que podría ocasionar derrames y riesgo de contaminación de los alimentos durante su transporte y distribución. En total, se identifican 308 unidades con esta condición. 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) y ERON CPMSTUL TULUA (se evidencia que los 2 cuartos de refrigeración están fuera de servicio, quedando activo solo un cuarto de congelación el cual no cumple con la capacidad de almacenamiento requerida para un parte de 1088 PPL. Se evidencia el carro de transporte para EP que no cumple con el sistema de cierre estipulado por la OTM debido a que es una patineta. Se evidencia que el carro transportador del patio G-7 se encuentra con la puerta dañada) con el 69% y ERON CPAMSPY POPAYAN (se evidencia una marmita de 300 LT, sin funcionamiento desde el 07-11-2025, se encuentra soporte de quemadores partidos. Se evidencia que las fiambreras utilizadas para servido de dietas no se encuentran en buen estado, ya que las tapas no sellan correctamente, estas deficiencias provocan derrames de alimentos y puede generar contaminación de los alimentos. El contratista cuenta con 10 carros de tracción manual sin puertas o sistema de cierres, incumpliendo con lo establecido en la OTM, los cuales son utilizados para transportar los alimentos desde el servicio de alimentación hasta los patios de alta seguridad) con el 65% de cumplimiento.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (90%):

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 noviembre. Se evidencian porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC en ERON EPMSC TUMACO (se evidencia que el ensamble y distribución del menú especial de fin de año se realizó en fondos no isotérmicos, incumpliendo el método de transporte establecido en la OTM. Se evidencia que las contramuestras del menú 12, tiempo de comida almuerzo del 08-12-2025, presentan inconsistencias en su rotulado: el componente proteico está rotulado como pescado, pero el contenido corresponde a carne de cerdo

guisada. Adicionalmente, el formato de contramuestra, el formato de producción y el formato de ración estándar especifican pescado como componente enviado y no carne de cerdo como se evidencia en la contramuestra) con el 84% de cumplimiento, ERON CPAMSPY POPAYAN y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 88% de cumplimiento (se evidencia que el ensamble y distribución en fondos no isotérmicos, incumpliendo el método de transporte establecido en la OTM), en ERON CPMSTUL TULUA, ERON EPMSC IPIALES y ERON EPMSC PASTO con el 89% de cumplimiento (se evidencia que el ensamble y distribución en fondos no isotérmicos, incumpliendo el método de transporte establecido en la OTM). Finalmente se resalta el comportamiento de establecimiento con porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC EL BORDO (se evidencia que el contratista no cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma de contramuestras. Se observa que estas están siendo almacenadas en bolsas plásticas, en lugar de utilizar bolsas estériles con sello hermético, correspondientes a los tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) de los menús 12 y 13 suministrados los días 8 y 9 de diciembre de 2025 y del desayuno del menú 14 del día 10/12/2025. La OTM establece que las contramuestras deben conservarse en bolsas estériles con cierre hermético) con el 94% de cumplimiento, ERON DE POPAYAN y ERON EPMSC TUQUERRES con el 100% de cumplimiento.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (95%):

Como se puede observar en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para esta categoría en noviembre se evidencia un aumento de tres puntos porcentuales con respecto a noviembre. 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; ERON EPMSC TUMACO con el 92% de cumplimiento (se evidencia que el contratista envía carne de cerdo en intercambio de pescado apanado, intercambio no notificado en el sistema K2. Se evidencia que el contratista realiza el ensamble y distribución de los componentes sopa y jugo correspondiente a las 16 dietas adscritas del menú 14, tiempo de comida almuerzo, en tarros y jarras plásticas (recipientes no isotérmicos) incumpliendo lo establecido en el Oficio E-2025-008918 del 08-08-2025), ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUQUERRES y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento. El porcentaje de cumplimiento de la categoría se ve afectado principalmente por los incumplimientos en el ERON CPAMSPY POPAYAN con el 84% de cumplimiento (se evidencia preparación de la bebida chocolate con leche del menú regular y avena con leche para dietas, con leche en polvo azucarada marca MIRAMONTE, lote 151225, fecha de vencimiento: 12/2026, la cual es prohibida según circular E2025-012985 del 05/11/25, tiempo desayuno, menú 1. Se evidencia entrega de 25 dieta hipoglucida, tiempo desayuno, menú 1, incumpliendo con las condiciones definidas en la OTM, manual de dietas y derivación de dieta, ya que se suministra bebida caliente (avena con leche) preparada con leche azucarada marca MIRAMONTE la cual no es viable según circular E-2025- 012985 del 05/11/25. Se evidencia ensamble y distribución de la bebida caliente del desayuno menú # 1 avena con leche, en fondos no isotérmicos (tarros de plástico con tapa), para las dietas de los patios 1 (13 PPL), 3(20PPL), 4(10PPL), 6 (17PPL), 7 (30 PPL), 8 (18 PPL) y 12 (31 PPL), se observa suministro de bebida (avena, aromáticas) en bolsas de plástico individual sin rotulo para identificar el tipo de dieta de los patios).

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (89%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo, disminuye tres puntos porcentuales, con respecto al periodo de noviembre, principalmente por los incumplimientos evidenciados en ERON EPMSC IPIALES (se evidencia que el servicio de alimentación no cuenta

con calderista responsable de la supervisión, operación y verificación del funcionamiento de las dos calderas instaladas en el servicio. El contratista no cuenta con el soporte de la segunda entrega correspondiente a la renovación de la dotación a los 6 meses de inicio del contrato para el personal operativo (8 manipuladores, 4 distribuidores, 2 auxiliares de procesos, 1 jefe de cocina, 1 ingeniero de alimentos, 1 nutricionista) y administrativo (administradora), que laboran en el servicio de alimentación. seis manipuladores de alimentos se encuentran laborando en el área de producción del servicio con peto roto y en mal estado) con el 69% de cumplimiento, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO y ERON EPMSC TUQUERRRES con el 81% de cumplimiento (el contratista no cuenta con el soporte de la segunda entrega correspondiente a la renovación de la dotación a los 6 meses de inicio del contrato para el personal operativo y administrativo. Se evidencian manipuladores de alimentos en el área de producción con peto en mal estado (roto o deteriorado). Se resalta el comportamiento de establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO (el contratista no cuenta con el soporte de la segunda entrega correspondiente a la renovación de la dotación a los 6 meses de inicio del contrato para el personal operativo y administrativo) y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 (se evidencia que el contratista no cumple con el personal mínimo requerido en la OTM anexo 9 y estudios previos, para un parte de 325 PPL se requieren 5 manipuladores y únicamente se evidencian 3) con el 93% de cumplimiento, ERON CPMSTUL TULUA con el 94% de cumplimiento y ERON CPAMSPY POPAYAN con el 98% de cumplimiento (el contratista no cuenta con el soporte de la segunda entrega correspondiente a la renovación de la dotación a los 6 meses de inicio del contrato para el personal operativo y administrativo).

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (93%):

Se evidencia una disminución de dos puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de corte anteriormente informado (noviembre). El porcentaje de cumplimiento se ve principalmente afectado por las desviaciones evidenciadas en ERON CPAMSPY POPAYAN con el 79% de cumplimiento (se evidencian paredes altas en el área de producción con presencia de hollín y grasa. Asimismo, se identifican deficiencias en la limpieza de los pisos, observándose manchas negras en el área de lavado de papa, en el área de limpieza y desinfección, área de producción, area de distribución de alimentos. Se evidencia que el techo en el área de producción presenta acumulación de hollín y grasa. Se evidencia que el contratista no garantiza la adecuada limpieza de 3 estufas las cuales presentan hollín y se encuentran en el área de producción. Se evidencia limpieza de campana de extracción, 2 estufas, 1 olla y 1 paila. Subsanación parcial con reporte de 01-12-2025. No se cuenta con soporte de mantenimiento y limpieza de la trampa de grasa subterránea por medio del "vactor" que garantice el buen funcionamiento de tuberías y sistemas de drenaje, ni tampoco se observa gestión por parte del contratista). Es de resaltar el comportamiento de ocho de los nueve establecimientos del grupo 1, los cuales obtuvieron porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC TUMACO con el 93% de cumplimiento (se evidencia presencia de grasa y suciedad en la pared del área de producción. Se evidencia estancamiento de agua en el piso del área de producción del rancho de contingencia. Se evidencia presencia de suciedad en el techo del área de producción del rancho de contingencia), ERON EPMSC PASTO con el 97% de cumplimiento (se evidencia que persiste que 2 pailas de fritura, en el área de producción con presencia de acumulación de hollín en toda la estructura de las mismas) y ERON EPMSC IPIALES, ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC TUQUERRES y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento.

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

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría se mantuvo estable, con un porcentaje tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Se resalta el

comportamiento de los cuatro establecimientos del Grupo 1 verificados; ERON CPAMSPY POPAYAN, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento. Para el periodo de corte informado no se realizaron verificaciones en esta categoría en los establecimientos ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN y ERON EPMSC TUQUERRES.

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

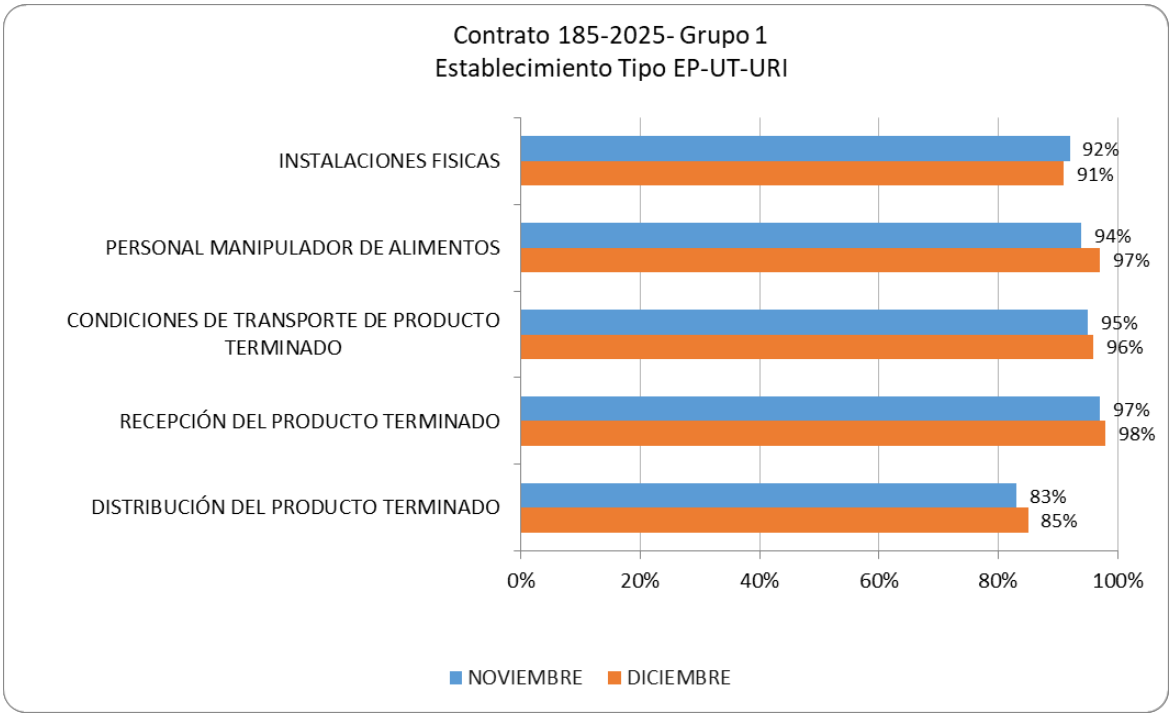
Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría se mantuvo estable, resaltando el comportamiento de los nueve establecimientos del grupo 1 al haber obtenido porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; CPAMSPY POPAYAN, CPMSTUL TULUA, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES y ERON EPMSC PASTO con el 100% de cumplimiento, ERON DE POPAYAN y ERON EPMSC TUQUERRES (no se evidencia paz y salvo correspondiente al pago de bonificación y ARL de 5 PPL, servicios públicos y proyectos productivos, del mes de noviembre 2025), ERON EPMSC TUMACO (el refrigerador 2, presenta corrosión en la parte inferior externa, no se evidencia la ejecución de mantenimiento correctivo sobre dicha condición, no se cuenta con registro) con el 96% de cumplimiento y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 (el contratista no cumple con la frecuencia establecida en el anexo 6 para realizar muestreos microbiológicos para un parte de 325PPL, siendo cada 4 meses, esta debió realizarse el 29-09-2025. No se evidencian soportes. Fecha de última toma de muestras: 29-05-2025. El contratista no ha realizado análisis fisicoquímicos del agua acorde a OTM y anexo 6, con frecuencia de cada seis meses. último análisis: 29-05-2025 se tuvo que realizar el 29-11-2025) con el 92% de cumplimiento.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (92%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo aumenta seis puntos porcentuales, con respecto al periodo de noviembre. 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; ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO, ERON EPMSC TUQUERRES y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento y ERON CPMSTUL TULUA (el servicio de alimentos no cuenta con extractores de aire) con el 90% de cumplimiento. Por otra parte se tiene porcentaje tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON CPAMSPY POPAYAN con el 64% de cumplimiento (se evidencia campana de extracción en el servicio de alimentación sin funcionamiento desde el 29-08-2025).

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de diciembre 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 diciembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 95% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (91%):

Al realizar el comparativo con el periodo anterior (noviembre), se evidencia una disminución de un punto porcentual en esta categoría, porcentaje afectado principalmente porque en EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2 se obtuvo un porcentaje de cumplimiento de 0% (se evidencia que el producto terminado se coloca en contacto con el piso, para las bebidas y una parte de las bandejas. Se evidencia el uso de 3 canastillas con presencia de suciedad, en el almacenamiento temporal dentro de la EP), en la categoría, tipificado como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Se destaca el cumplimiento del 100% en los siguientes establecimientos: UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGADA DE INFANTERIA No 6, EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDA COSTAS, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO y finalmente en EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE y EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN no se realizó verificación de las variables de esta categoría.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría aumenta tres puntos porcentuales, respecto al periodo anterior (noviembre). Se destaca el cumplimiento del 100% en los siguientes establecimientos: UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGADA DE INFANTERIA No 6, EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDA COSTAS, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO. Por otra parte, se tiene que en EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN se obtuvo un porcentaje de cumplimiento de 50% (no se evidencia diligenciamiento de planilla de registro de temperatura, el personal manipulador de alimentos no cuenta con la planilla ni termómetro) en la categoría tipificado como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (96%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría aumenta un punto porcentual respecto al periodo anterior (noviembre). Se destaca el cumplimiento del 100% en los siguientes establecimientos: UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO. Por otra parte, se tiene que en UT BRIGADA DE INFANTERIA No 6 (Se evidencia que el vehículo transportador, de placas FWP063, no cuenta con certificado de revisión técnico-mecánica vigente; el distribuidor informa que se encuentra realizando la gestión para su renovación, programada para el día 30-12-2025), EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN (no se evidencia diligenciamiento de planilla de registro de temperatura, el personal manipulador de alimentos no cuenta con la planilla ni termómetro) y EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDA COSTAS (se evidencia que el vehículo transportador, de placas FWP063, no cuenta con certificado de revisión técnico-mecánica vigente; el distribuidor informa que se encuentra realizando la gestión para su renovación, programada para el día 30-12-2025) se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 80% en la categoría, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%):

Al realizar el comparativo con el periodo anterior (octubre), se evidencia un aumento de un punto porcentual en esta categoría. Se destaca el cumplimiento del 100% en los siguientes establecimientos: UT BRIGADA DE INFANTERIA No 6, EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDA COSTAS, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, en la misma tipificación de cumplimiento de obligaciones del contratista se encuentra UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA" (se evidencia que persiste que el contratista no cumple con el ciclo de menú, tiempo de comida almuerzo, menú #2, para el componente proteína se entregó chorizo asado, en lugar de carne de res encebollada, siendo la 1:15 pm, hora en que finaliza la visita, no se evidencia

notificado intercambio en el sistema K2) con el 90% de cumplimiento. Por otra parte, se tiene que en EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN se obtuvo un porcentaje de cumplimiento de 80% (se evidencian 4 intercambios no notificados en k2, para tiempo de almuerzo, menú 11, de carne de res en salsa de soya por carne de cerdo en salsa de soya, de arroz con zanahoria por arroz blanco, de plátano maduro cocido por papa cocida, de ensalada cocida de Poteca de auyama por ensalada fresca o cruda de zanahoria repollo y cebolla. El contratista no cumple con las especificaciones técnicas para la ensalada, ya que de acuerdo a lo estipulado en la OTM, la ensalada o verduras deben ser cocidas y para el tiempo almuerzo, menú 11, se evidencia entrega de ensalada cruda de zanahoria repollo y cebolla).

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (85%):

Como se evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual de los establecimientos del Grupo 1, esta categoría presenta para el presente periodo presenta un aumento de dos puntos porcentuales respecto al mes de noviembre. Se destaca el cumplimiento del 100% en los siguientes establecimientos: UT BATALLÓN DE ASPC NO 23 GR "RAMON ESPINA", UT BRIGADA DE INFANTERIA No 6, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDA COSTAS, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO. Con porcentajes tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE y EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2 con el 75% de cumplimiento (se evidencia que el contratista entrega la bebida del tiempo de comida desayuno en bolsas plásticas con válvula de capacidad de 5 litros. El contratista no cuenta con oficio aprobado por parte de la entidad para un parte de 40 PPL en el establecimiento) y EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA (no se evidencia entrega de utensilios básicos (vasos) para el consumo de los alimentos, la bebida es entregada en bolsas desechables) con el 67% de cumplimiento. Finalmente, con porcentajes tipificado como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN (se evidencia que el contratista suministra todos los componentes del almuerzo menú 7 en fondos y no son entregados de forma individual previamente ensamblados como lo establece la OTM. Para el caso de la entrega de la bebida en fondo no se cuenta con aprobación de la entidad. Los alimentos son distribuidos al interior de la EP por los mismos PPL, ya que el contratista no cuenta con personal externo que realice la actividad de servido) y EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO (en visita se evidencia que el contratista entrega alimentos en fiambrera, sin embargo, presenta documento de protocolo de limpieza y desinfección, pero aún no cuenta con aval por la USPEC, para un parte evidenciado de 32 PPL) con el 50% de cumplimiento.

2.2.2 GRUPO 2

2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de diciembre 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	04/12/2025	Favorable	83.5%	Un mes	**Hallazgo 1.1:** Las áreas de preparación cuentan con cortinas plásticas al ingreso, lo que facilita el ingreso de contaminantes externos. **Seguimiento:** Durante la visita técnica el día 16/12/2025 interventoría se permite evidenciar que el servicio de alimentación EPMSC CALI cuentan con cortinas al ingreso del área fría y al ingreso del área caliente en buen estado, evitando el ingreso de contaminantes, el contratista realiza la corrección de las cortinas, dejándolas en caída libre. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia deterioro en pisos y paredes de la cocina fría y caliente y presencia de óxido y desprendimiento de pintura en paredes. **Seguimiento:** Durante la visita técnica el día 16/12/2025 interventoría se permite evidenciar pisos del área de proceso caliente, pisos área prealistado tubérculos, pisos área de ensamble estaciones de policía, pisos área de ensaladas con deterioro, Se evidencia pared área de ensaladas lamina con presencia de óxido, se evidencia pared bodega almacenamiento frutas, bodega de tubérculos con desprendimiento de pintura y presencia de humedad al ingreso bodega frutas. Se evidencia que el contratista está realizando retiro de hongo y adecuación de pintura a bodega tubérculos (plátano y papa). **Hallazgo 2.1:** Se evidencian ollas con deterioro. **Seguimiento:** Durante la visita técnica el día 16/12/2025 se permite evidenciar que el contratista realizo ingreso de 5 ollas nuevas para prestar el servicio y retiro del área de proceso las 3 ollas deterioradas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 3.3: Personal manipulador presenta accesorios. **Seguimiento:** Durante la visita técnica el día 16/12/2025 se permite evidenciar al personal manipulador sin uso de accesorios, El contratista realizo capacitación al personal administrativo y manipulador en buenas prácticas de manufactura el día 05/12/2025. **Hallazgo 5.3:** La unidad de almacenamiento de residuos presenta deterioro en su infraestructura. **Seguimiento:** Durante la visita técnica el día 16/12/2025 interventoría se permite evidenciar el área de almacenamiento de residuos sólidos no cuenta con puerta y presenta oxido. El contratista realiza proceso de limpieza todos los días al area. **Hallazgo 5.3:** Se evidencia agua estancada en los pisos de las áreas de preparación. **Seguimiento:** Durante la visita técnica el día 16/12/2025 interventoría se permite evidenciar los pisos en las áreas de proceso en frio y área de proceso caliente pisos sin estancamiento de aguas residuales.
EPMSC SEVILLA	15/08/2025	Favorable	98%	Cuatro meses	**Hallazgo 1.2:** Algunas paredes de bodega no son lisas, con rugosidades. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 02/12/2025, se evidencian paredes con humedad y falta de pintura. **Hallazgo 1.3:** Techos no lisos, difíciles limpiezas irregulares. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 02/12/2025 se evidencia techo del servicio de alimentos en material no sanitario y no facilita la limpieza y desinfección.
EPMSC CAICEDONIA	15/8/2025	Favorable	98%	Cuatro meses	**Hallazgo 1.2:** Pisos con porosidades, paredes con humedad área de bodega.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: En visita de interventoría técnica de fecha 15/12/2025 se evidencian pisos con grietas. **Hallazgo 1.3:** Techo en perlite rugoso no sanitario. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 15/12/2025 se evidencia techo no sanitario.
EPMSC BOLIVAR	28/7/2025	Favorable	100%	Cinco meses	Sin observaciones
EPMSC LA UNION	10/6/2025	Favorable	97%	Seis meses	**Hallazgo 2.1.** Se evidencian tablas y cuchillos en mal estado. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de 20/12/2025, se evidencian 3 tablas de corte con desgaste por uso y se evidencia un cuchillo con desgaste en el filo, el cual es irregular. **Hallazgo 4.1.** Se evidencian algunas materias primas en estado de descomposición. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de 20/12/2025, se evidencian materias primas en buen estado con fechas de vencimiento vigentes, de igual manera se observan formatos de salida de producto no conforme al día y que existe una adecuada disposición de los residuos. **Hallazgo 5.3.** En área de oficina y almacenamiento de alimentos no perecederos no se cumple con código de colores. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de 20/12/2025, se evidencia acción correctiva del contratista con el cambio del recipiente para residuos en el área de almacenamiento de alimentos no perecederos, se observa recipiente blanco para residuos aprovechables, de igual manera se observan materias primas rotuladas acorde al método PEPS y clasificación de las materias primas acorde a su nivel de riesgo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPAMS EJECA	22/07/2025	Favorable	100%	Cinco meses	**Sin observaciones**
EPMSC BUGA	25/11/2025	Desfavorable	48%	Un mes	**Hallazgo 1.1:** La base en ladrillo de la pared al lado de la salida de la sala de proceso se encuentra agrietada favoreciendo el anidamiento de plagas. El piso de área de lavado de menaje facilita la acumulación de agua y material orgánico. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de 20/12/2025 se evidencia que el contratista realizo mantenimiento de resane a pared con base de ladrillo al salir del servicio, sin embargo, está pendiente el mantenimiento de piso del área de lavado de menaje. **Hallazgo 1.2:** En la sala de procesos se observan paredes con desprendimiento de pintura, grietas que facilitan la presencia de plagas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de 20/12/2025 se evidencia que el contratista realizo mantenimiento de resane (aplicación de estuco), a paredes del área de proceso, sin embargo está pendiente de pintar. **Hallazgo 2.1.** Los cuartos fríos 1 y 2, presentan deterioro en la infraestructura de sus pisos, Las temperaturas de operación observadas durante la inspección en el equipo de medición del cuarto frío 2 fue de 13.5 °C, el cual almacena carne, pescado y pollo. En el cuarto de carnes no se observan acciones de mantenimiento, así mismo se observa proceso de condensación de cuarto frio. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica de 20/12/2025 se evidencia pisos con grietas de los cuartos frio 1 y 2, sin embargo, refiere el contratista que se esta realizando adecuaciones al piso del cuarto frio 2, con respecto a temperatura del cuarto frio 2 ya se subsano. **Hallazgo 3.3:** Se evidencia manipuladores portando mal el tapabocas usándolo por debajo de la nariz, durante la inspección

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					se observó que el chef ingreso al área de proceso sin portar tapabocas y cofia. En el área de pre eliminado se observó canastilla en una de las mesas, almacenamiento de objetos de uso personal tales como: bolso, guantes, termo. También se evidencia un radio colgado de la pared del área de pre eliminado y otro ubicado en el área de proceso. En el cuarto de dieta se observaron objetos de uso personal encima del mesón. **Seguimiento:** Durante la visita interventoría técnica de 20/12/2025 se observo personal manipulador y administrativo utilizando la dotación completa y portando bien el tapabocas, además el contratista realizo refuerzo de capacitación en temas de BPM y en almacenamiento de elementos personales. **Hallazgo 3.4.** No fue presentada la hoja de vida del capacitador, para determinar su idoneidad técnica y científica. Se observa en el personal de la entidad que se desconocen las actuaciones a realizar frente a riesgos asociados al consumo de alimentos y bebidas, como en el caso de la presencia de una carne en descomposición la cual iba a ser entregada a los manipuladores según lo referido por quien atiende la visita. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de 20/12/2025 se evidencia hoja de vida de los profesionales encargados de capacitar al personal a cargo. **Hallazgo 4.1.** No se observa el control de temperatura de las carnes al ingreso del proceso y en el control de recepción de materia prima de 18-09-2025, presentando por el vigilado, no se logró evidenciar los criterios de aceptación y rechazo de 598 Kg de cerdo lote 499, FV:30-10-2025. No se puedo establecer con certeza la trazabilidad de carne de pollo, cerdo y pescado debido que en sala de procesos estas materias primas perdieron su cadena de frio y su vida útil sin que se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					aplicaran las medidas de control a esta etapa del proceso. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de 20/12/2025 se evidencia actualizado los registros de recepción de materia prima y temperaturas de los equipos de congelación y refrigeración, asimismo el contratista realizo refuerzo de capacitación en criterios de aceptación y rechazo de materias primas. **Hallazgo 4.2:** Se observó una canastilla que contenía 3.1 kg de tilapia, 3,2 kg de carne de cerdo y 0.55 kg de pollo, los cuales se contaminaron con descomposición de estas materias primas, debido al almacenamiento inadecuado que causo contaminación cruzada. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de 20/12/2025 el contratista realizo acta de baja de las materias primas, las cuales fueron destinadas al PIGA del establecimiento, realizo refuerzo capacitación en criterios de aceptación y rechazo de materias primas. **Hallazgo 4.3:** Cuenta con registros de temperatura de producción (Fruver, proteicos), pero no se visibiliza el correcto manejo de las temperaturas en los cuartos fríos. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de 20/12/2025 se evidencia actualización de formatos y registros de temperaturas de los equipos de congelación y refrigeración. **Hallazgo 4.4.** En el área de almacenamiento de las materias primas que no requieren refrigeración, las pilas se encuentran contra la pared, no facilita la observación que permita minimizar la presencia de plagas. En el cuarto donde se almacenan los congeladores, se puede evidenciar presencia de excretas de roedores. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de 20/12/2025 se evidencia en área de almacenamiento Fruver que no

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					cuenta con distancias perimetrales con la pared, debido a la limitación de espacios por infraestructura, sin embargo, el contratista garantiza adecuada limpieza y desinfección de las áreas, el contratista realizo refuerzo de capacitación en limpieza y desinfección. **Hallazgo 5.1:** Presentan certificado de lavado de tanques de almacenamiento de agua por parte de la empresa fumigaciones ABC del 27 – mayo -2025 declarando lavado de dos tanques subterráneos con aplicación de un desinfectante de marca TIMSON del cual no se presentó la ficha técnica. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de 20/12/2025 se evidencia ficha técnica de lavado de tanques de almacenamiento de agua. **Hallazgo 5.2:** Se observan en las áreas de dieta y servido, que el tubo del desagüe presenta fuga y no esté acoplado adecuadamente. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de 20/12/2025 se evidencia tubería de desagüe acoplado en buen estado y funcional en área de dietas y servido E.P. **Hallazgo 5.4:** En el área de dieta, servido y lavado se observa presencia activa de blatella germánica (cucaracha alemana). En la unión de paredes con cielo raso en las áreas de dieta y servido y en el área de lavado se observaron en la unión del cielo raso con paredes y tubería eléctrica. Presencia de excretas de roedor en el área de congeladores que por su forma y tamaño sugiere la especie de ratón doméstico. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de 20/12/2025 se evidencia certificado de fumigación realizada el 17-12-2025, durante la visita no se observan huellas y/o presencia de plagas, para las áreas de dieta, servido y lavado el contratista ya termino de adecuar, resanar y pintar entre uniones, techos y paredes.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					La empresa de fumigación realizara seguimientos quincenales para las plagas, (verificación de Presencia de excretas de roedor y cucaracha alemana). **Hallazgo 5.5:** Se observa suciedad y acumulación de grasa en lucetas cercanas al techo, extractores, cables eléctricos de las lámparas, guayas que sostienen la campana extractora, las protecciones de las lámparas se les observa insectos muertos y suciedad en el cuarto de tubérculos se observan telarañas y arañas en el techo. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de 20/12/2025 aún se evidencia suciedad y acumulación de grasa en lucetas, techos, extractores, cables eléctricos y guayas de campana extractora, para las protecciones de las lámparas ya realizaron la limpieza, durante la vista no se observan telarañas en el servicio de alimentación.
PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G02 - ALAMEDA	16/09/2025	Favorable con requerimiento	85%	Tres meses	**Hallazgo 1.1**: Se evidencian áreas que no se encuentran delimitadas como almacenamiento de materias primas, empaques e insumos químicos. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 19/12/2025 a la planta externa obligatoria G02, no se evidencia delimitada el área de almacenamiento de materias primas del área de almacenamiento de empaques desechables. Con respecto al área de insumos químicos se encuentra en un espacio delimitado. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia deterioro en paredes en las diferentes áreas, producción y almacenamiento, las uniones entre piso- pared no son redondeadas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 19/12/2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidencia pared con grieta en área de producción (donde está ubicada unidad de frio en desuso). Las paredes del área de almacenamiento se encuentran en buen

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					estado. Se evidencia desprendimiento de pintura en pared del área caliente. El contratista ha realizado adecuación de uniones piso – pared. **Hallazgo 1.3:** Diferentes áreas con techo de no fácil limpieza y desinfección. Algunas luminarias sin protección. Puertas y ventanas con mallas deterioradas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 19/12/2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidencia en área de almacenamiento de abarrotes y frutas y verduras, techo alto y estructuras de madera en el mismo, lo que dificulta los procesos de limpieza y desinfección. Se evidencian puertas y ventana con mallas en buen estado. Así mismo se evidencian luminarias con protección. **Hallazgo 2.1:** Ollas deterioradas **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 19/12/2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidencian ollas con asas y en buen estado. **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 19/12/2025 a la planta externa obligatoria G02, no se evidencia delimitada el área de almacenamiento de materias primas del área de almacenamiento de empaques desechables. Con respecto al área de insumos químicos se encuentra en un espacio delimitado. **Hallazgo 5.1:** Tanque de almacenamiento no está ubicado en un área independiente. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 19-12-2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidencia tanque de almacenamiento de agua ubicado en el área de limpieza y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					desinfección de menaje, utensilios y canastillas. **Hallazgo 5.2:** Sifón del área de lavado dañado. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 19/12/2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidencia sifón del área de lavado en buen estado. **Hallazgo 5.3:** No se destina área técnica para almacenamiento transitorio de residuos sólidos. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 19/12/2025 a la planta externa obligatoria G02, se evidencia área para almacenamiento transitorio de residuos sólidos.

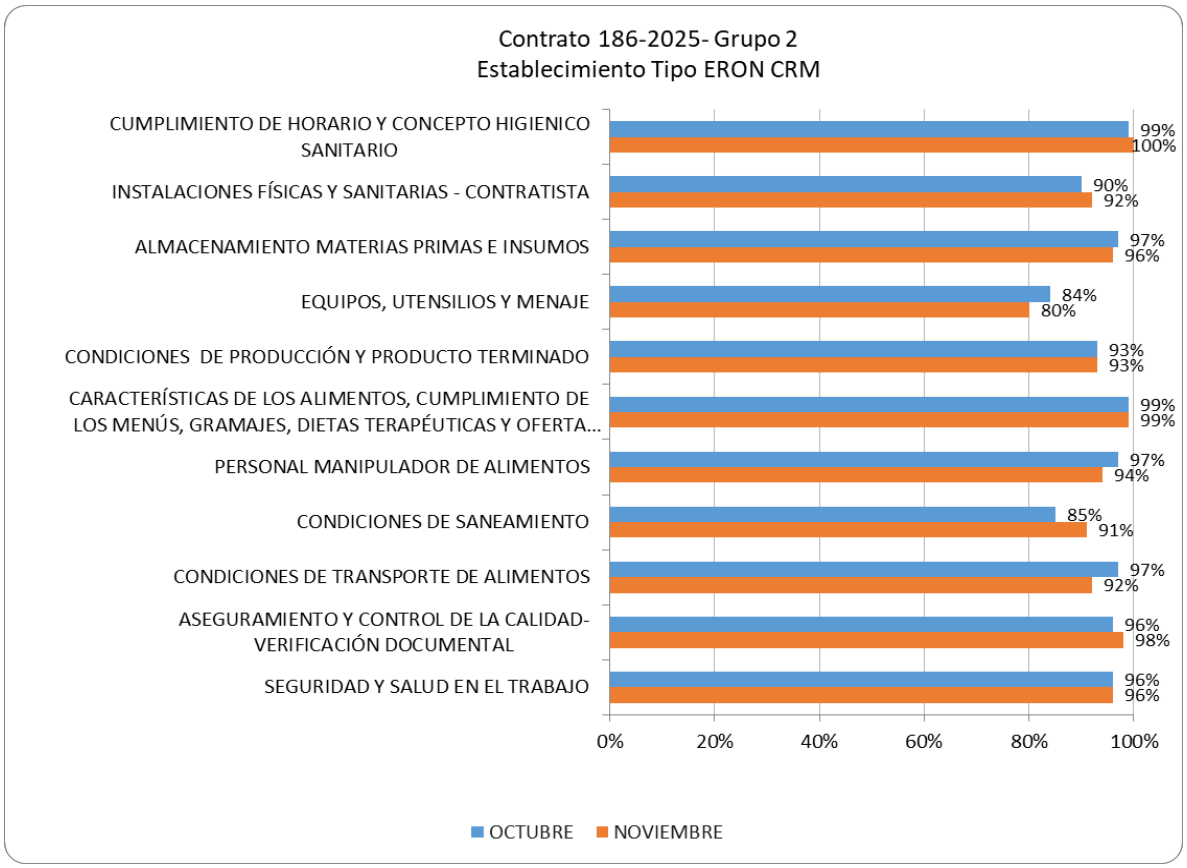
Durante el periodo evaluado se revisaron ocho establecimientos, de los cuales seis obtuvieron concepto sanitario Favorable. La Planta Externa Obligatoria G02 – Alameda recibió concepto Favorable con Requerimiento, mientras que el EPMSC Buga obtuvo concepto Desfavorable con Medida Sanitaria de Seguridad “SUSPENSIÓN PARCIAL DE TRABAJOS EN LAS ÁREAS DE DIETAS, SERVIDO, LAVADO Y CUARTO FRIO No. 2”.

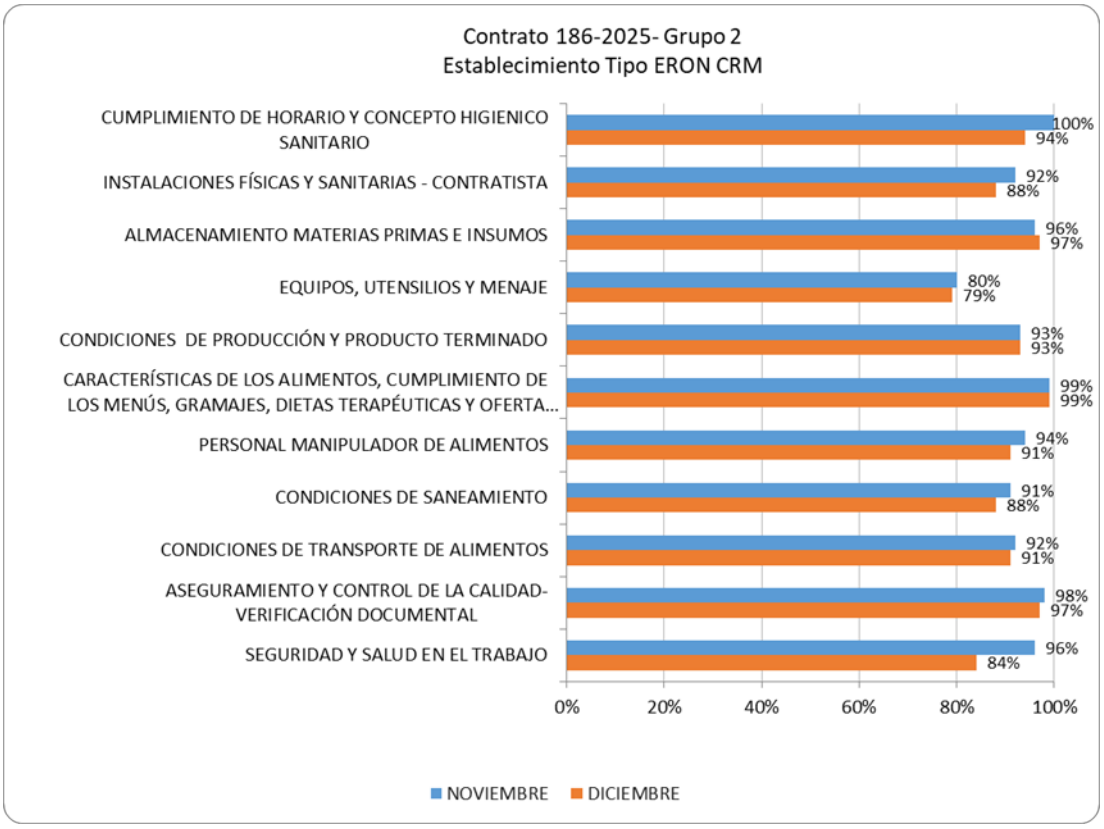
Frente al concepto higiénico sanitario DESFAVORABLE del 25/11/2025 del establecimiento EPMSC BUGA, la Interventoría llevó a cabo reunión el día 27/11/2025, donde se establecieron compromisos y plazos de ejecución para subsanar los hallazgos y solicito mediante oficios CRF-2607-2025 con asunto REQUERIMIENTO PLAN DE MEJORA CHS DESFAVORABLE EPMSC BUGA_25-11-2025 G2, el día 27/11/2025; respuesta que fue dada de manera parcial el día 28/11/2025, 01/12/2025 y 11/12/2025; en el cual se adjuntan soportes de algunas acciones tomadas frente a los hallazgos evidenciados. Adicionalmente se emite oficio CRF-2901-2025 con asunto REQUERIMIENTO POR INCUMPLIMIENTO A PLAN DE MEJORA POR CHS DESFAVORABLE EPMSC BUGA_25-11-2025 G2, el día 03/01/2026, en el cual se solicitan los soportes y plan de mejora de los hallazgos pendientes de acción, posterior a la reunión y oficios enviados anteriormente; respuesta que se encuentra pendiente a la fecha del presente informe.

La Interventoría, en 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 diciembre 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 diciembre 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 HIGIÉNICO SANITARIO (94%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó una disminución de seis puntos porcentuales en su calificación respecto al periodo anterior. El EPMSC Buga, con un 67% de cumplimiento, registró el menor nivel, evidenciándose concepto higiénico sanitario desfavorable y la aplicación de medida sanitaria consistente en cierre parcial de las áreas de ensamble de dietas, servido de Estaciones de Policía y lavado, por huella o presencia de plagas; así como del cuarto frío de refrigeración Nº 2, debido a temperaturas inadecuadas para la conservación de los alimentos. En segundo lugar, la Planta Externa Obligatoria G02 – Alameda, con un 92% de cumplimiento, presentó afectación derivada del incumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos establecidos por la OTM. Finalmente, se destaca el cumplimiento total del 100% de las variables evaluadas en esta categoría en los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC Cali,

EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla, evidenciando un cumplimiento integral y exhaustivo de los horarios de atención definidos en la OTM para todos los momentos de alimentación (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), así como la disponibilidad de conceptos higiénico sanitarios favorables emitidos por los entes de control competentes.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (88%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó una disminución de cuatro puntos porcentuales respecto al mes anterior. El EPMSC Cali, con un 71% de cumplimiento, registró el menor nivel, evidenciándose acumulación de basuras en áreas aledañas al servicio de alimentación, así como deterioro de la infraestructura, con presencia de humedad y oxidación en paredes y techos. Seguidamente, el EPMSC Buga, con un 82% de cumplimiento, presentó medida sanitaria impuesta por la Secretaría de Salud en las áreas de ensamble de dietas, servido de Estaciones de Policía, área de lavado y cuarto frío de refrigeración Nº 2; adicionalmente, se evidenció puerta deteriorada en el área de almacenamiento temporal de residuos y obstrucción en el sistema de evacuación de aguas residuales. Posteriormente, la Planta Externa Obligatoria G02 – Alameda, con un 87% de cumplimiento, evidenció puerta de ingreso al segundo piso con vidrio quebrado y deficiencias en la ventilación del área de almacenamiento temporal de residuos. El CRM EJECA, con un 88% de cumplimiento, presentó ausencia de mantenimiento correctivo menor en paredes. El EPMSC Caicedonia, con un 90% de cumplimiento, evidenció deterioro de pintura en pisos, puertas y ventanas. Asimismo, el EPMSC Sevilla, con un 93% de cumplimiento, presentó desgaste en pisos y techos, además de un área de limpieza y desinfección de utensilios con capacidad insuficiente. El EPMSC La Unión, con un 94% de cumplimiento, evidenció estantería de almacenamiento con deterioro. Finalmente, el EPMSC Bolívar fue el único establecimiento en alcanzar un 100% de cumplimiento, garantizando condiciones adecuadas de infraestructura (pisos, paredes, techos, sistemas de ventilación, iluminación y redes sanitarias), lo que minimiza el riesgo de contaminación cruzada.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (97%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó un incremento de un punto porcentual respecto al mes anterior. Los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia y EPMSC Sevilla alcanzaron el 100% de cumplimiento, garantizando un adecuado manejo de las materias primas, la preservación de la calidad, inocuidad y trazabilidad de los alimentos dentro del servicio de alimentación, evitando el deterioro de los insumos y asegurando el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. Seguidamente, el EPMSC Buga, con un 98% de cumplimiento, presentó afectación relacionada con la adquisición de alimentos no correspondientes a los proveedores ofertados (pan dulce de la marca Panadería El Gigante). Posteriormente, el EPMSC Cali y el EPMSC La Unión, ambos con un 95% de cumplimiento, presentaron afectaciones asociadas a la adquisición de alimentos no correspondientes a los proveedores ofertados; en el caso del EPMSC Cali, se evidenció la compra de arroz de la marca Boluga, además del almacenamiento de materia prima en canastillas con deficiencias de higiene, mientras que en el EPMSC La Unión se identificó la adquisición de ajo en polvo de la marca Sta. Lucía. Finalmente, la Planta Externa Obligatoria G02 – Alameda, con un 93% de cumplimiento, presentó afectación debido al incumplimiento del plan de compras conforme al promedio del parte diario, así como al almacenamiento de materia prima en canastillas con deficiencias de higiene.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (79%): En esta categoría se evidenció una disminución de un punto porcentual respecto al mes de noviembre. La Planta Externa Obligatoria G02 – Alameda, con un 38% de cumplimiento, presentó el menor nivel, al no contar con los equipos mínimos requeridos ni con oficio de aprobación por parte de la entidad competente para estrategias de reemplazo; adicionalmente, se evidenciaron fallas en equipos y menaje, así como la no disponibilidad del kit completo de equipos de medición, específicamente la ausencia de gramera. Seguidamente, el EPMSC Buga, con un 54% de cumplimiento, presentó 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 emitido por la entidad competente;

adicionalmente, se identificaron equipos y menaje en mal estado, así como el incumplimiento de las características técnicas de los carros transportadores de alimentos, al no contar con puertas o sistemas de cierre. Posteriormente, el EPMSC Cali, con un 85% de cumplimiento, evidenció hallazgos relacionados con el mal estado de equipos, así como el incumplimiento de las características técnicas exigidas para los carros transportadores de alimentos, debido a la ausencia de puertas o sistemas de cierre. A continuación, los establecimientos EPMSC Sevilla y EPMSC Caicedonia, ambos con un 90% de cumplimiento, presentaron 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. El EPMSC La Unión, con un 93% de cumplimiento, presentó equipos en mal estado. Finalmente, los establecimientos CRM EJECA y EPMSC Bolívar alcanzaron un 100% de cumplimiento, al disponer de una cantidad suficiente de equipos en óptimas condiciones de funcionamiento, garantizando 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 mantuvo su calificación respecto al mes anterior. Los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla alcanzaron el 100% de cumplimiento, evidenciando la correcta ejecución de los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, la aplicación adecuada de los protocolos de limpieza y desinfección de frutas y verduras, el uso de utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de los componentes suministrados y la minimización del riesgo de contaminación cruzada. Seguidamente, la Planta Externa Obligatoria G02 – Alameda, con un 97% de cumplimiento, presentó afectación debido a la ausencia de utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados. Posteriormente, el EPMSC Cali, con un 89% de cumplimiento, presentó afectaciones asociadas a la omisión en el uso de recipientes isotérmicos durante la distribución de alimentos en fondos. Finalmente, el EPMSC Buga, con un 84% de cumplimiento, presentó afectaciones por la omisión en el uso de recipientes isotérmicos durante la distribución de alimentos en fondos, así como por realizar el ensamble de dietas en el pasillo del área de producción.

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 mantuvo su calificación respecto al periodo anterior. Los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Buga, EPMSC Caicedonia, EPMSC Cali, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla alcanzaron el 100% de cumplimiento, evidenciando el cumplimiento pleno de los requisitos establecidos para garantizar alimentos organolépticamente agradables, con el gramaje indicado y en atención a las prescripciones dietarias de la PPL, conforme a lo estipulado en la OTM. Seguidamente, la Planta Externa Obligatoria G02 – Alameda, con un 95% de cumplimiento, presentó afectación en la variable relacionada con el número de intercambios permitidos, debido a que no cuenta con el soporte de información remitido a la USPEC y/o a la Interventoría para el cambio evidenciado, conforme al procedimiento establecido.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%): Durante el periodo evaluado se evidenció una disminución de tres puntos porcentuales en esta categoría respecto al mes de noviembre. El menor nivel de cumplimiento se registró en el CRM EJECA, con un 81%, donde se evidenció el incumplimiento del personal mínimo requerido, al presentarse la ausencia de un manipulador de alimentos y de un auxiliar administrativo, así como la falta de soporte de la segunda entrega correspondiente a la renovación de la dotación a los seis meses de inicio del contrato para el personal operativo y administrativo. En el mismo nivel de cumplimiento, la Planta Externa Obligatoria G02 – Alameda, con un 81%, presentó afectaciones por la ausencia del profesional en nutrición dentro del personal mínimo requerido y por no contar con el soporte de la segunda entrega de dotación correspondiente a la renovación a los seis meses de inicio del contrato para el personal operativo y administrativo. Seguidamente, el EPMSC Buga, con un 86% de cumplimiento, presentó incumplimientos relacionados con la ausencia del profesional en nutrición; adicionalmente, se evidenció el uso de dotación

en mal estado (botas y petos) por parte de los manipuladores de alimentos y la falta de soporte de la segunda entrega de dotación correspondiente a la renovación a los seis meses de inicio del contrato para el personal operativo y administrativo. Posteriormente, el EPMSC Cali, con un 91% de cumplimiento, presentó incumplimiento asociado al uso de dotación en mal estado (peto) por parte de los manipuladores de alimentos. Finalmente, los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla alcanzaron un 100% de cumplimiento en las variables evaluadas, destacándose por el cumplimiento de 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 adecuados 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 (88%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó una disminución de tres puntos porcentuales respecto al mes anterior. La Planta Externa Obligatoria G02 – Alameda, con un 76% de cumplimiento, registró el menor nivel, evidenciándose deficiencias en la limpieza y desinfección de paredes, techos y utensilios. Seguidamente, el EPMSC Buga, con un 78% de cumplimiento, presentó deficiencias en la limpieza y desinfección de techos, paredes, pisos, barreras de protección, equipos y menaje, así como la falta de gestión para garantizar el mantenimiento y limpieza de la trampa de grasa subterránea. Posteriormente, el EPMSC Cali, con un 87% de cumplimiento, evidenció múltiples afectaciones relacionadas con deficiencias en la limpieza y desinfección de techos, pisos, paredes y utensilios, además de la ausencia de gestión para garantizar el mantenimiento y limpieza de la trampa de grasa subterránea. A continuación, el CRM EJECA, con un 97% de cumplimiento, presentó falencias asociadas a la ausencia de soporte de la disposición final del aceite vegetal usado (AVU). En el mismo nivel de cumplimiento, los establecimientos EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla, con un 97% cada uno, presentaron afectaciones puntuales: el EPMSC Caicedonia por contar con kit de cloro vencido; el EPMSC La Unión por deficiencias en la limpieza y desinfección de las barreras de protección; y el EPMSC Sevilla por deficiencias en la limpieza y desinfección de techos. Finalmente, el EPMSC Bolívar alcanzó el 100% de cumplimiento, destacándose por la implementación de procedimientos que garantizan condiciones sanitarias adecuadas, la prevención de la contaminación cruzada y el desarrollo secuencial de las actividades desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado. Adicionalmente, las áreas se encuentran debidamente señalizadas, se garantiza la limpieza y desinfección de equipos, utensilios, carros transportadores y menaje asignado a la PPL, se realiza la entrega mensual del kit de limpieza con su respectiva acta de soporte, se asegura el suministro de agua potable o la implementación de un plan de acción para garantizarla, y se ejecuta el control de plagas conforme a la normativa sanitaria vigente, con respaldo documental y sin evidencia de presencia de vectores.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (91%): En esta categoría se evidenció una disminución de un punto porcentual en la calificación del contratista respecto al periodo anterior. El menor nivel de cumplimiento se registró en el EPMSC Buga, con un 60%, donde se evidenciaron afectaciones asociadas a la ausencia de documentación requerida para el vehículo transportador de alimentos (bebidas UHT) y para el manipulador de alimentos, así como la falta de estibas en el vehículo y de la leyenda visible “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”. Seguidamente, el EPMSC Cali, con un 95% de cumplimiento, presentó afectaciones relacionadas con deficiencias en las condiciones de higiene del vehículo transportador de proteína y la ausencia de estibas en el vehículo transportador de arroz. Posteriormente, la Planta Externa Obligatoria G02 – Alameda alcanzó un 100% de cumplimiento, evidenciándose que la recepción de materias primas e insumos se realiza conforme a los lineamientos y horarios establecidos. Asimismo, 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 normativos exigidos. Finalmente, en los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla no se evidenció

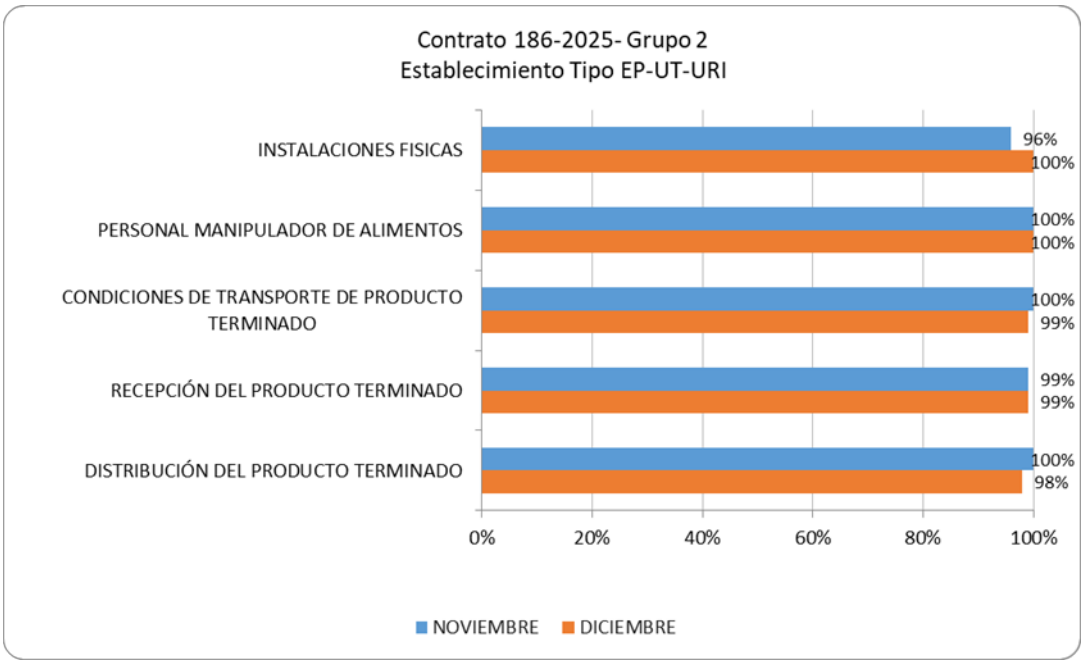
transporte interno o externo de alimentos ni recepción de materias primas durante las verificaciones realizadas; por tal motivo, la categoría fue calificada como No Observado.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó una disminución de un punto porcentual respecto al mes anterior. El EPMSC Bolívar, con un 91% de cumplimiento, registró el menor nivel, evidenciándose afectaciones relacionadas con la no realización de los análisis fisicoquímicos del agua conforme a la frecuencia establecida en la OTM (cada seis meses), así como la ausencia del paz y salvo correspondiente al mes de noviembre de 2025. Seguidamente, el EPMSC Cali, el EPMSC La Unión y la Planta Externa Obligatoria G02 – Alameda, cada uno con un 96% de cumplimiento, presentaron afectaciones específicas: en el EPMSC Cali, los muestreos microbiológicos no cumplieron con la frecuencia establecida en el Anexo 6 ni con los parámetros definidos en el Anexo 7, adicionalmente no se dio cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 1407 de 2022 respecto al reporte de resultados microbiológicos (toma de cinco muestras para determinar conformidad), y se evidenciaron carros transportadores en mal estado; en el EPMSC La Unión, se identificó la ausencia del paz y salvo correspondiente al mes de noviembre de 2025; y en la Planta Externa Obligatoria G02 – Alameda, los muestreos microbiológicos no cumplieron con la frecuencia establecida en el Anexo 6 ni con los parámetros definidos en el Anexo 7. Posteriormente, el EPMSC Buga y el EPMSC Caicedonia, ambos con un 97% de cumplimiento, presentaron afectaciones puntuales: el EPMSC Buga por el incumplimiento de lo establecido en el Anexo 7 y en la Resolución 1407 de 2022 para los muestreos microbiológicos, y el EPMSC Caicedonia por la presencia de oxidación en un carro transportador. Finalmente, los establecimientos CRM EJECA y EPMSC Sevilla alcanzaron el 100% de cumplimiento, garantizando la implementación de formatos estandarizados de producción, la aplicación de criterios de aceptación y rechazo de materias primas y el desarrollo de capacitaciones conforme a la Resolución 2674 de 2013, sin registrarse brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (84%): En esta categoría se evidenció una disminución de doce puntos porcentuales en el cumplimiento del contratista respecto al mes de noviembre. El EPMSC Cali, con un 53% de cumplimiento, registró el menor nivel, evidenciándose la ausencia de registros de entrega de elementos de protección personal a los manipuladores de alimentos (cinco), específicamente delantales industriales (petos) acordes con las actividades realizadas, así como la falta de un sistema de ventilación en cantidad suficiente para garantizar una adecuada circulación de aire en el área de producción caliente. Seguidamente, la Planta Externa Obligatoria G02 – Alameda, con un 64% de cumplimiento, presentó afectaciones relacionadas con la presencia de manipuladores de alimentos realizando procesos de fritura sin portar careta de esmeril; adicionalmente, se evidenció una inadecuada ubicación de los extractores de aire, lo que genera baja eficiencia, acumulación de humedad y ventilación ineficaz. Finalmente, los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Buga, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla alcanzaron un 100% de cumplimiento, destacándose por contar con registros actualizados de capacitaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) dirigidas a trabajadores y PPL, con sus respectivas actas y evaluaciones; disponer de botiquines debidamente dotados conforme a su clasificación (Tipo A o B); extintores señalizados, visibles y en óptimas condiciones; adecuada entrega y uso de elementos de protección personal por parte del personal manipulador de alimentos; y sistemas de ventilación adecuados mediante campanas y extractores en correcto 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 diciembre 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 diciembre 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 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 (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidencia un aumento de cuatro puntos porcentuales en la calificación del contratista respecto al mes anterior. Se destaca el cumplimiento del 100% en esta categoría, observándose óptimas condiciones en el almacenamiento temporal de los alimentos, así como también, canastillas y estibas limpias. Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las dos 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.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidenció que el contratista mantuvo su calificación respecto al mes anterior. Todas las estaciones del grupo alcanzaron un 100% de cumplimiento, demostrando la adecuada implementación

de los requisitos establecidos en materia de higiene, documentación y manejo de alimentos. Asimismo, se destaca que el personal manipulador de alimentos cumple con la tenencia del certificado médico vigente (apto para manipular alimentos) y del certificado de manipulación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (99%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidenció una disminución de un punto porcentual respecto al mes anterior. El porcentaje se ve afectado por incumplimientos en la Estación de Policía Calcedonia, que alcanzó un porcentaje de 80%, debido a que el vehículo transportador de alimentos no llevaba en su exterior en forma claramente visible: TRANSPORTE DE ALIMENTOS. Se destaca el cumplimiento del 100% en las estaciones de Policía Fray Damián San Nicolás, Aguablanca, Desepaz, El Diamante, Dagua, Buga CAI Divino Niño, Flora, Floresta, Fray Damián, Guabal, Junín, Lido, Limonar, Los Mangos, López, Mariano, Meléndez, Municipal, Rivera, San Francisco, Sevilla, Terminal, Terrón Colorado, Yumbo. Entre los aspectos positivos observados se encuentran, el buen estado físico e higiénico, y el uso de recipientes y canastillas de material apropiado que evitan el contacto directo de los alimentos con el piso del vehículo. Asimismo, se verificó que las condiciones de almacenamiento durante el transporte previenen daños mecánicos en los empaques y contribuyen a mantener la calidad e inocuidad de los alimentos, en cumplimiento con lo establecido en la OTM.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidenció que el contratista mantuvo su calificación respecto al mes anterior. Se destaca el cumplimiento del 100% en las siguientes estaciones: Fray Damián San Nicolás, Aguablanca, Desepaz, El Diamante, Dagua, Flora, Fray Damián, Guabal, Junín, Lido, Limonar, Los Mangos, López, Mariano, Meléndez, Municipal, Rivera, San Francisco, Sevilla, Terminal, Terrón Colorado, Yumbo. Sin embargo, el porcentaje general se ve afectado por las estaciones Buga CAI Divino Niño (90%) el ciclo de menús no se encuentra socializado y/o informado a los responsables de la estación de policía), Caicedonia (90%) el contratista no suministra la totalidad de los componentes del menú verificado, entrega 15 min después el componente regulador (ensalada) y Floresta (90%) donde se evidenciaron intercambios de componentes del menú sin notificación previa en el sistema. Pese a lo anterior, se resaltan aspectos positivos relacionados con la prestación del servicio, cumpliendo con los gramajes establecidos, las especificaciones técnicas aprobadas por la USPEC y lo dispuesto en la OTM. Los alimentos entregados se encuentran libres de contaminación, y en los casos en que aplica, los empaques primarios cumplen con la normatividad sanitaria vigente en cuanto a rotulado. La bebida suministrada cumple con las características y rotación establecidas, y el menú verificado presenta calidad organoléptica adecuada.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, el contratista disminuyó con respecto al mes anterior (noviembre). El porcentaje se ve afectado por incumplimientos en la Estación de Policía Calcedonia, que alcanzó un porcentaje de 75%, debido a que el contratista no hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL. Se destaca el cumplimiento del 100% en las estaciones de Policía Fray Damián San Nicolás, Aguablanca, Desepaz, El Diamante, Dagua, Buga CAI Divino Niño, Flora, Floresta, Fray Damián, Guabal, Junín, Lido, Limonar, Los Mangos, López, Mariano, Meléndez, Municipal, Rivera, San Francisco, Sevilla, Terminal, Terrón Colorado, Yumbo. Vale la pena resaltar en esta categoría que las diferentes estaciones de policía que cuenta con PPL adscritos al programa de Dietas, se realiza la entrega de la alimentación en recipientes debidamente rotulados de acuerdo al PPL y su respectiva dieta.

2.2.3 GRUPO 3

2.2.3.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de diciembre 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%	Once meses.	**Hallazgo 1.2:** Pared deteriorada. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 20-12-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidencian paredes en el servicio de alimentación con baldosas quebradas y salidas en área de salida de producto terminado e ingreso a oficina del guardia persistiendo el hallazgo. **Hallazgo 1.4:** Lavamanos sin desagüe (instalación sanitaria). **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 20-12-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidencia 2 lavamanos con desagües y en correcto funcionamiento. **Hallazgo 2.1:** Utensilio con cabo de madera. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 20-12-2025 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 20-12-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se 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. se realizo toma de cloro evidenciando un cloro residual de 1. **Hallazgo 5.3:** No realizan separación en la fuente los segregadores. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 20-12-2025 al servicio de alimentación del Bloque 1, se evidencia que cuenta con suficientes recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficientes, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica con una adecuada separación de los residuos según su clasificación.
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%	Siete meses	**Hallazgo 1.2:** Las rejillas no abarcan el 100% de los desagües. **Seguimiento:** En la visita realizada el 15-12-2025, se evidencia que las rejillas abarcan el 100% de los desagües, las cuales se encuentran en buene estado.

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 15-12-2025 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 la visita realizada el 15-12-2025, se evidencian malla completa para el control de roedores.
EPMSC SILVIA	5/12/2025	Favorable	93%	Veintiséis días	**Hallazgo 1.2** Se evidencia unión entre techo y pared con grietas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 19-12-2025, el contratista realizo mantenimientos correctivos, no se evidencian grietas entre techo y pared. **Hallazgo: 1.3:** Se evidencia falta de protección de extractor deteriorado se encuentra desprendido de forma parcial. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 19-12-2025, el contratista realizo mantenimientos correctivos, se evidencia malla de protección en buen estado y ajustada al techo. **Hallazgo 3.3:** Se evidencia operario usando camándula en el cuello. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 19-12-2025, se evidencia manipulador cumpliendo con buenas prácticas de manufactura. Se evidencia manipuladores sin accesorios. **Hallazgo 4.1:** Se evidencian medias cañas desprendidas en área de preparación **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 19-12-

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					2025, el contratista realizó mantenimientos correctivos. Se evidencian medias cañas en buen estado en área de preparación. **Hallazgo 4.4:** Se evidencia elementos de aseo escoba y trapeador en zona de preparación; dichos elementos deben permanecer en un área destinada para tal fin. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica del 19-12-2025, no se evidencian elementos de aseo en área de preparación de alimentos, se encuentran ubicados en área de limpieza y desinfección.
EPMSC BUENAVENTURA	22/11/2024	Favorable	100%	Un año y un mes	Ninguna
EPMSC PUERTO TEJADA	24/9/2025	Favorable	94,50%	Tres meses.	**Hallazgo 1.1:** El diseño de la infraestructura no cuenta con un proceso secuencial de sus áreas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica de fecha 20-12-2025 se evidencia limitación de espacios, el proceso no tiene secuencia lógica, toda vez que el servicio de alimentación solo cuenta con una puerta, por lo cual ingresa materia prima y sale el producto terminado. **Hallazgo 1.4:** Compartido con el establecimiento **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 20-12-2025 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 20-12-2025 al servicio de alimentación, se evidencia un congelador con lámina deteriorada (pintura con desgaste). Sin

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					embargo, se observan ollas en buen estado en área de producción.
PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO	19/03/2025	Favorable	91,50%	Nueve meses.	**Hallazgo 1.2:** Se evidencian paredes con desprendimiento y pisos con cerámicas astilladas y desgastes. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 17-12-2025 al servicio de alimentación, se evidencia que el contratista ha realizado reparación parcial de los pisos del servicio de alimentación, sin embargo, se continúan evidenciando pisos con baldosas astilladas y/o agrietadas en las siguientes áreas: producción, bodega de fruver, lavado de menaje y equipos de enfriamiento (refrigeradores y congeladores). Con respecto a las paredes del servicio de alimentación, éstas se encuentran en buen estado. **Hallazgo 1.3:** Se evidencian humedades en unas partes del techo. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 17-12-2025 al servicio de alimentación, se evidencia presencia de humedad en el techo de las siguientes áreas: almacenamiento de abarrotes (productos de panificación) y almacenamiento de elementos de aseo. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia humedad en la pared del servicio sanitario. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 17-12-2025 al servicio de alimentación, se evidencia pared del servicio sanitario en buen estado y sin presencia de humedad.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 2.1: Se evidencian dos congeladores en regular estado, oxido en las tapas. **Seguimiento:** En visita de interventoría técnica realizada el 17-12-2025 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 17-12-2025 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	5/11/2025	Favorable con requerimientos	88%	Un mes.	**Hallazgo 1.1:** Diseño del área de almacenamiento de productos secos y áreas de preparación y servido facilita el ingreso de plagas. **Seguimiento:** En visita de seguimiento del día 22-12-2025, se evidencia protección frente al ingreso de plagas. **Hallazgo 1.2:** Paredes en área de almacenamiento en frio, servido, preparación, alistamiento presentan deterioro y humedad. **Seguimiento:** En visita de seguimiento del día 22-12-2025, se evidencia paredes en área de almacenamiento en frio, servido, preparación, alistamiento presentan deterioro y humedad. **Hallazgo 1.3:** Iluminación en área de preparación se evidencia sucia, techos en diferentes áreas presentan deterioro y humedad.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: En visita de seguimiento del día 22-12-2025, se evidencia adecuadas condiciones en el sistema de iluminación. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia deterioro en equipos, bases de las estufas con presencia de oxido. **Seguimiento:** En visita de seguimiento del día 22-12-2025, se evidencia equipos en adecuadas condiciones. **Hallazgo 4.4:** Se evidencian inadecuadas condiciones de almacenamiento de producto para distribución. **Seguimiento:** En visita de seguimiento del día 22-12-2025, se evidencia adecuadas condiciones de almacenamiento del producto listo para la distribución. **Hallazgo 5.1:** Se evidencian canastillas sucias utilizadas para alistamiento. **Seguimiento:** En visita de seguimiento del día 22-12-2025, se evidencia canastillas en adecuadas condiciones de limpieza.
CPAMSPAL PALMIRA - PAS	19/06/2025	Favorable	91.5%	Seis meses	**Hallazgo 1.1:** Por su ubicación y diseño locativo no se impide ingreso locativo. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica de fecha 16-12-2025 al servicio de alimentación, se evidencia que el servicio no cumple con la secuencia lógica. El contratista reportó en acta de empalme limitaciones de espacio. **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 16-12-2025 al servicio de alimentación, se evidencia aun deterioro en piso de todas las áreas de servicio de alimentación (material poroso y absorbente). El

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					contratista refiere que la adecuación supera la menor cuantía. **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 del 16-12-2025, el contratista realizó la limpieza de los techos en mención, pero debido a que el cambio material del techo es una reparación de mayor cuantía el contratista garantiza hasta como alcance la limpieza y desinfección de los techos. **Hallazgo 3.3:** Se evidencian manipuladores con uso de indumentaria de color oscuro. **Seguimiento:** En visita del 16-12-2025 al servicio de alimentación, se evidencia personal manipulador con dotación completa, limpia de color blanco y en buen estado. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia desagüe del área preliminar con la rejilla retirada. **Seguimiento:** En visita del 16-12-2025 aún se evidencia desagüe del área preliminar sin rejilla.
CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN	19/06/2025	Favorable	95%	Seis meses	**Hallazgo 1.1:** La infraestructura no impide el ingreso de plagas. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica de fecha 15-12-2025 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,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					sin tapa en área de preliminar de proteína. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica de fecha 15-12-2025 al servicio de alimentación, se evidencian paredes con humedad, desprendimiento de pintura y material, en área de almacenamiento de aseo y abarrotes. Se evidencia drenaje con rejilla en área preliminar de tubérculos, el tubo de trampa - grasa continua sin tapón. El sistema eléctrico se encuentra funcional y en buen estado en área de preliminar de proteínas. **Hallazgo 1.3:** En área de bodega se observó ventanas con mallas averiada o sin malla. En área de almacenamiento de desechables se observa abertura en ventanas y paredes. En oficina se observó una ventana sin malla. **Seguimiento:** En visita interventoría técnica de fecha 15-12-2025 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 15-12-2025 al servicio de alimentación, se evidencia goteo en sanitario y en lavamanos. Las instalaciones sanitarias, se encuentran 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.

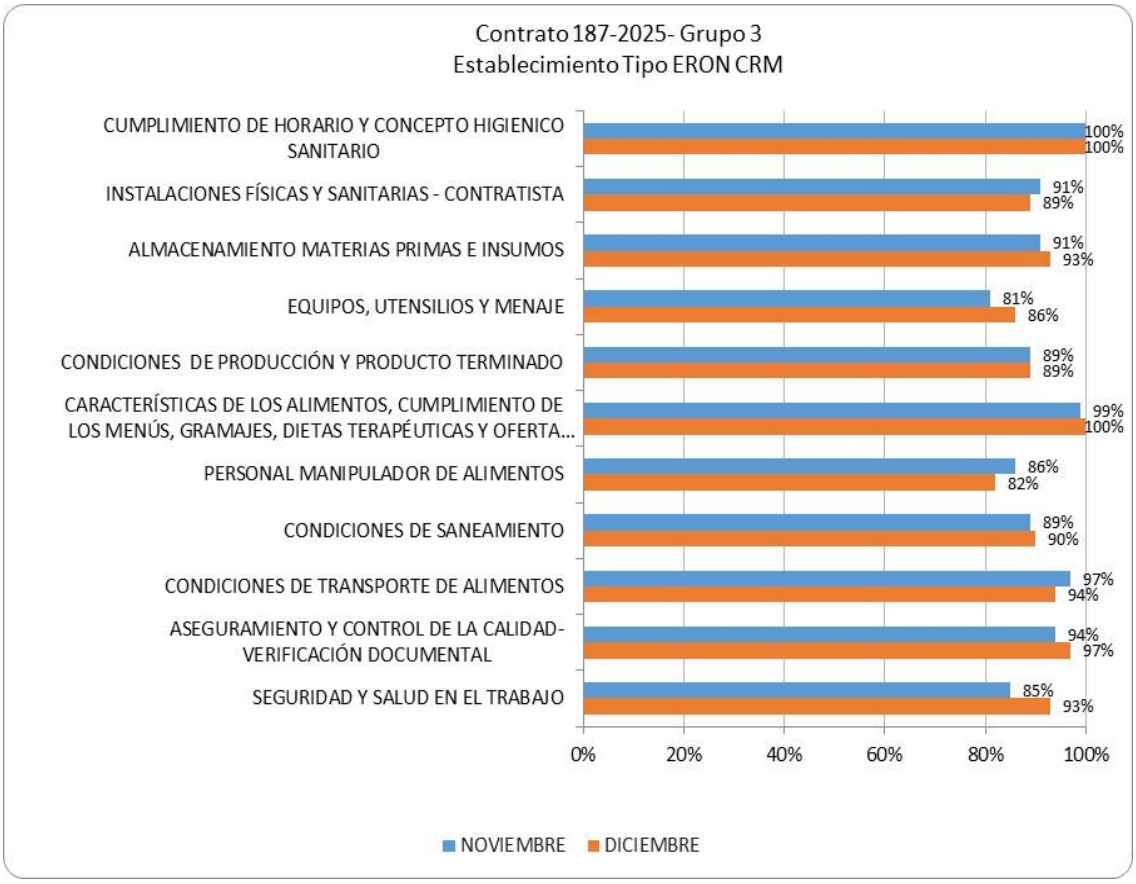
Cabe señalar que, en cumplimiento de sus obligaciones, el operador realizó solicitud de visita para renovación de concepto al EPMSC BUENAVENTURA, con el fin de cumplir con lo establecido en la OTM.

La entidad territorial de salud, durante el periodo objeto del presente informe realizó visita el día 05-12-2025 emitió concepto para EPMSC SILVIA, que alcanzó una calificación del 93% de cumplimiento.

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 diciembre 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 diciembre 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 una de las categorías con mejor desempeño. Con respecto al mes de noviembre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de diciembre de 2025. Durante el período evaluado, se observó el 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 y/o cuentan con soportes de las acciones para la renovación ante el ente correspondiente. 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 (89%): Se evidencia una disminución del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de noviembre de 2025. Entre los aspectos que impactaron de forma negativa la calificación, se destacan los siguientes: pisos porosos, agrietados y deteriorados; paredes agrietadas, con desprendimiento de baldosas, pintura y/o material; estantería con deterioro (presencia de oxido); angeo en aberturas en mal estado (fisuras); puerta con deterioro (desprendimiento de pintura y presencia de humedad); lámparas sin funcionamiento; cableado y caja de instalación eléctrica sin protección; angeo en mal estado (roto) en sistema de evacuación de aguas residuales; mesones deteriorados (lamina rota y/o desprendida y presencia de corrosión en la base); instalaciones sanitarias en mal estado (sin tapa y/o sin perilla de accionamiento de descarga) y ausencia de una área exclusiva para ensamble de raciones (actividad realizada sobre los congeladores del área de producción). 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; techos en buen estado; lavamanos de accionamiento no manual ubicados cerca al área de proceso; 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. Cabe resaltar el 100% de cumplimiento de los aspectos evaluados para el establecimiento EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO y EPMSC SILVIA. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron: PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con un 88%, EPMSC PUERTO TEJADA con 88%, CPAMSPAL PALMIRA con 84% y COJAM JAMUNDI con 77%.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (93%): Durante el periodo de diciembre de 2025, se puede evidenciar un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de noviembre 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 de las distancias perimetrales; aplicación del método PEPS; materias primas almacenadas que han sido re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, debidamente identificadas; 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 materias primas que no se encuentran registradas en el listado de proveedores; incumplimiento en la proyección del plan de compras; inconsistencias entre el etiquetado de la pulpa de fruta "Tropikal fruit" y la ficha técnica del producto; 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; y las materias primas se almacenan canastillas de material sanitario, en deficientes condiciones físicas (quemadas y partidas) y de higiene (acumulación de polvo). Para el periodo del presente informe, se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO 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 EPMSC PUERTO TEJADA

(95%), EPMSC SILVIA (95%) y CPAMSPAL PALMIRA (91%). El establecimiento con menor desempeño fue: COJAM JAMUNDI con un porcentaje de cumplimiento del 89%.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (86%): Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 5% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. Entre los aspectos que favorecieron la calificación, se destaca el uso de tablas de corte en buen estado y de acuerdo al código de colores; equipos de refrigeración y congelación funcionando y en cantidad suficiente; menaje y/o equipos en desuso identificados como "FUERA DE USO - OBSOLETO"; soportes de entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta Técnica Mínima (OTM); servicios de alimentación con trampas de grasas en buen estado y funcionales; 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 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 (estufas con combustión inadecuada, puestos de cocción con flautas deterioradas y fondos sin asas y con abolladuras). También se evidenciaron carros transportadores sin puertas o sistemas de cierre hermético y lamina deteriorada). Con respecto al COJAM JAMUNDI bloque 1, el servicio de alimentación requiere cinco marmitas, de acuerdo con el parte verificado; sin embargo, únicamente cuenta con cuatro marmitas y no dispone de oficio de aprobación de alternativas por parte de la USPEC para el equipo faltante. El contratista no hace uso de forros (lonas suaves impermeables) como sistema de cierre para los carros transportadores en la totalidad de los servicios de alimentación administrados, conforme a lo aprobado en el oficio No CRF-2137-2025. Los establecimientos que presentan el mayor porcentaje de cumplimiento con un 100% cada uno fueron: EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron: CPAMSPAL PALMIRA con 87%, EPMSC CARTAGO con 84%, y COJAM JAMUNDI con 75% de cumplimiento.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%): Con respecto al mes de noviembre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de diciembre de 2025. Entre los aspectos positivos evidenciados en esta categoría, se destaca la implementación del protocolo de control de temperatura y del plan de muestreo (control de gramaje), conforme a la norma NTC ISO-2859-1, aplicados desde la recepción de materias primas hasta la distribución final del producto. Asimismo, se evidencian prácticas preventivas en el prealistamiento y la preparación de materias primas, que permiten minimizar el riesgo de contaminación cruzada. Se aplican adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se asegura la distribución del producto terminado a temperaturas superiores a 60 °C, mientras que los alimentos refrigerados se mantienen a una temperatura no mayor a 4 °C ± 2 °C. Se destaca también el suministro de la ración terapéutica en empaques desechables, especialmente para los PPL con diagnósticos de inmunosupresión y/o enfermedades infectocontagiosas; almacenamiento adecuado del hielo debidamente rotulado; y la entrega de utensilios estandarizados para garantizar el volumen y gramaje de cada uno de los componentes suministrados. Los aspectos que afectaron negativamente la calificación estuvieron relacionados con el almacenamiento inadecuado de contramuestras, las cuales se encontraban en estado líquido y/o sin congelar. Asimismo, se evidenciaron no conformidades en el ensamble y la distribución del producto terminado, al realizarse en canastillas con bolsatina y/o canecas plásticas, omitiendo el uso de recipientes isotérmicos establecidos por la OTM para la entrega en fondos. **Los establecimientos con mejor desempeño fueron** EPMSC CARTAGO y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3**, alcanzando un cumplimiento del 100% en esta categoría.** Le sigue EPMSC SILVIA, con un porcentaje de cumplimiento del 93%**.** Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron:

CPAMSPAL PALMIRA con 89%, EPMSC BUENAVENTURA con 89%, COJAM JAMUNDI con 85% y EPMSC PUERTO TEJADA con 80%.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (100%): Tipificado como cumplimiento por parte del contratista por presentar un desempeño del 100%. Con respecto al mes de noviembre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se incremento en un 1% para el mes de diciembre de 2025. Entre los aspectos positivos se puede destacar el cumplimiento del ciclo de menús, numero de intercambios permitidos 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, subsidiado, 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. 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. Asimismo, durante el período evaluado en el presente informe, el contratista no suministró huevo y/o embutido (en el tiempo de comida almuerzo o cena), como intercambio del componente proteico. Los establecimientos: COJAM JAMUNDÍ, CPAMSPAL PALMIRA, 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 y suministro de dietas.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (82%): Para el presente periodo de informe, se evidenció una disminución del 4% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de noviembre de 2025. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al incumplimiento en el recurso humano mínimo de acuerdo al anexo 9, estudios previos y condiciones contractuales; no se cuenta con soporte de entrega de dotación correspondiente a la renovación de está a los 6 meses, a partir del inicio del contrato; manipuladores de alimentos con dotación en mal estado (delantal plástico con fisuras y botas lisas en su suela y rotas). En EPMSC CARTAGO, no se evidenciaron manipuladores realizando lavado de manos con agua y jabón desinfectante en cada cambio de actividades. Con respecto al COJAM JAMUNDI bloque 1, no se cuenta con el certificado médico anual vigente (apto para manipular alimentos) ni exámenes clínicos, de la totalidad de distribuidores de alimentos que laboran en el servicio de alimentación. 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; 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 diciembre, se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, que presentan cumplimiento del 100%, al contar con el personal ofertado y adicional, tiempo laborado, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas adecuadas y documentación para la manipulación, seguido de EPMSC CARTAGO con un cumplimiento del 90%. Los establecimientos con menor desempeño corresponden a EPMSC PUERTO TEJADA con un 88%, EPMSC SILVIA con un 87%, CPAMSPAL PALMIRA con un 83% y COJAM JAMUNDI con un 70%.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (90%): Con respecto al mes de noviembre de 2025, se presentó un incremento del 1% en el porcentaje de cumplimiento. En relación a los aspectos positivos dentro de la categoría, cabe destacar la implementación de procedimientos definidos para garantizar las condiciones sanitarias, evitando la contaminación cruzada; adecuado almacenamiento e identificación de productos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección; cumplimiento en el código de colores para los utensilios de aseo; 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; suministro de agua potable en los servicios de alimentación; tanque de almacenamiento de agua construido en material sanitario, protegido, identificado y con capacidad para garantizar como mínimo un día de suministro; análisis diario de pH y Cloro Residual; certificado de lavado y desinfección de tanques de acuerdo a la legislación vigente; limpieza y desinfección de las trampas de grasas; evacuación de residuos mínimo tres veces al día de las áreas de proceso; recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica; soporte de la disposición final del aceite vegetal usado (AVU); correcto manejo de residuos sólidos aprovechables y no aprovechables; servicios de alimentación libre de huella, presencia o daño causado por plagas. Los hallazgos que afectaron negativamente la calificación hacen referencia a pisos, paredes, 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 (estufas) en deficientes condiciones de higiene (acumulación de grasa y/o hollín). 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 94%, EPMSC PUERTO TEJADA con 93% y CPAMSPAL PALMIRA con 91%. El establecimiento con menor desempeño fue COJAM JAMUNDÍ con un 82%.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (94%): En comparación con el periodo anterior, se presentó una disminución del 3% en el porcentaje de cumplimiento de la variable de transporte de alimentos. Entre los aspectos que influyeron negativamente en la calificación general fueron: vehículo transportador en inadecuadas condiciones de higiene; transporte de pulpas de frutas bajo condiciones que no aseguran ni garantizan el mantenimiento de sus propiedades inherentes hasta su destino final. Así mismo, se evidenció personal transportador manipulando alimentos sin la indumentaria adecuada. Los aspectos que favorecieron la calificación general corresponden al recibo de materias primas, insumos y alimentos conforme a los lineamientos y horarios establecidos; vehículos transportadores con la documentación requerida en la OTM (SOAT, Revisión tecnomecánica (Si aplica), CHS) vigente; registro actualizado del monitoreo de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, el cargue y descargue. Así mismo, se evidencian vehículos transportadores de alimentos que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Los establecimientos con desempeño sobresaliente en el periodo fueron EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC CARTAGO 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 95%, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 93% y CPAMSPAL PALMIRA con un 92%.

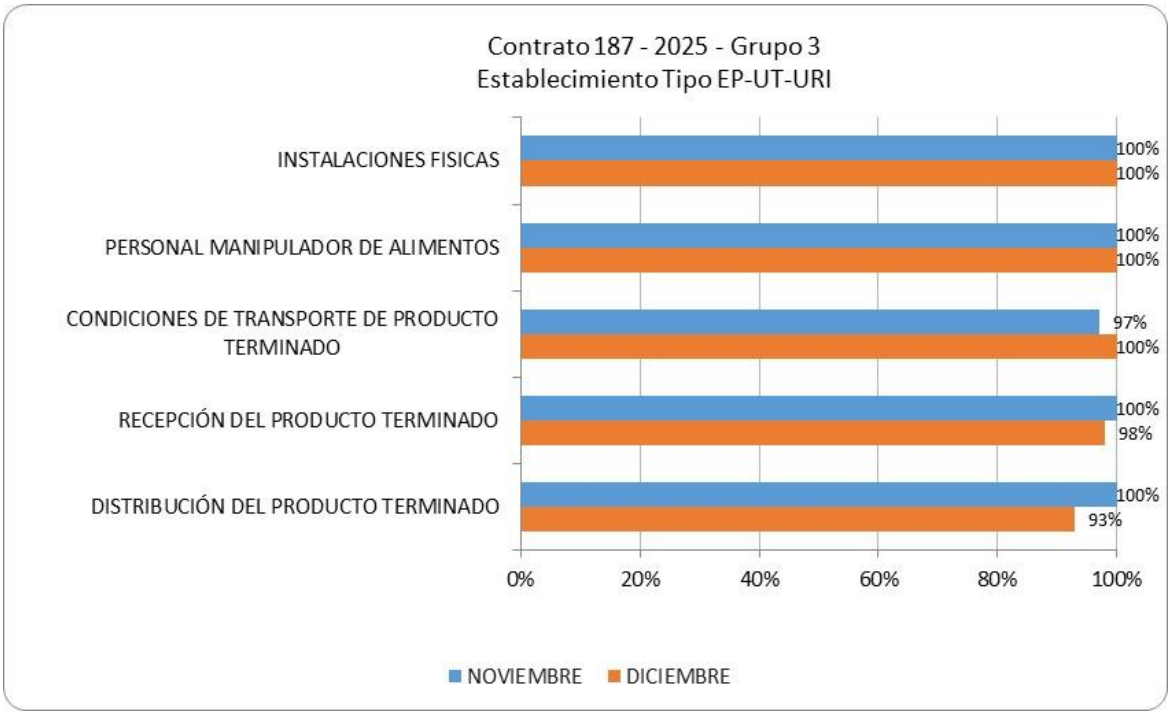
Para los establecimientos de EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC SILVIA, no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos ni recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%): Con respecto al mes de noviembre de 2025, para esta variable se presentó un incremento del 3% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos positivos que favorecieron la calificación, fueron: totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima ajustados a cada establecimiento; registros actualizados de formatos básicos de producción; aplicación de los criterios de aceptación y rechazo en la recepción de materias primas; implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos; existencia de certificados de calibración emitidos por un laboratorio competente, de los instrumentos utilizados para el control de temperatura (termómetros) y control de gramaje (grameras y básculas); laboratorio que realiza la toma de muestras, inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB); 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; control y registro de temperatura en un lugar visible de los equipos de frio; sensibilización a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje; implementación del programa de trazabilidad; capacitación al personal en BPM y hábitos en la cadena de producción de alimentos, en la prestación del servicio y en la generación de vida saludable; registros actualizados del plan de inducción, contingencia y emergencia y no se observó el ingreso y/o retiro de elementos prohibidos en los establecimientos. Durante el periodo del presente informe, se evidenció afectación de la variable como consecuencia del incumplimiento en la frecuencia establecida en el Anexo 6 para los muestreos microbiológicos; ausencia de análisis fisicoquímicos del agua de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM; carros transportadores sin el correspondiente mantenimiento preventivo trimestral que evite el deterioro de los mismos (presencia de óxido en estructura y lamina, así como lamina con fisuras) y falta de soportes de pago de proyectos productivos (panadería), servicios públicos, bonificación de PPL y ARL de PPL correspondiente a los meses de octubre y noviembre de 2025. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron EPMSC CARTAGO y EPMSC PUERTO TEJADA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado seguido de CPAMSPAL PALMIRA con 98%, EPMSC BUENAVENTURA con 96%, EPMSC SILVIA con 96%, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 96%, COJAM JAMUNDI con 95%.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (93%): Con respecto al mes de noviembre de 2025, esta variable presentó un incremento del 8% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos que favorecieron la calificación general corresponden a registros actualizados del Manual de Seguridad y Salud en el trabajo; botiquín dotado; 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. **Entre los principales hallazgos que impactaron negativamente la calificación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SST)** se identifican los siguientes**: ausencia de** extintor de acetato de potasio en el servicio de alimentación EPMSC SILVIA, extintor multipropósito sobre el piso en el servicio de alimentación EPMSC PUERTO TEJADA, ausencia de manta anti fuego cerca a los equipos de cocción; **inexistencia de soportes de entrega de delantal plástico a personal manipulador de alimentos y** ausencia de extractores de aire y chimeneas en los hornos. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 que presentan cumplimiento del 100%, seguido de COJAM JAMUNDI con 97%, EPMSC PUERTO TEJADA con 90% y EPMSC SILVIA con 90%. El establecimiento con menor desempeño fue CPAMSPAL PALMIRA con 82% de desempeño.

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 diciembre 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 diciembre 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 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 noviembre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de diciembre de 2025. Los establecimientos UT ARBUE, EP CARTAGO, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Entre los aspectos positivos, cabe mencionar que el contratista garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado durante su almacenamiento temporal, ya que se encuentra alejado de focos de contaminación, cuenta con superficies limpias y sin contacto directo con el piso, igualmente las canastillas y/o estibas

usadas durante el almacenamiento temporal se encuentran limpias y en buen estado. Sin embargo, para el establecimiento UT ARBUE, la interventoría no evidenció durante las visitas, canastillas y/o estibas durante el almacenamiento temporal, dando una calificación de NO OBSERVADO. Con respecto a la EP LIMONAR, para el presente periodo de informe, por temas de seguridad en el establecimiento no se permite almacenamiento temporal de producto terminado, dando calificación de NO OBSERVADO.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** Con respecto al mes de noviembre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de diciembre de 2025. Es una de las variables de mejor desempeño durante el periodo del presente informe. Para el establecimiento UT ARBUE, no se evidenció personal manipulador de alimentos durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO, ya que el transporte de los alimentos es marítimo. Los aspectos que favorecieron la calificación en los demás establecimientos incluyen manipuladores de alimentos haciendo uso de la dotación limpia, en buen estado y de color claro. Así mismo, se evidencia certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y cumplimiento de prácticas higiénicas por parte del personal manipulador. Por otro lado, la categoría evalúa tres ítems, sin embargo, en relación a la presencia del recurso humano adicional ofertado - Supervisor de Calidad y Estaciones de Policía, la Interventoría no lo evidenció durante las visitas, dando una calificación de NO OBSERVADO. Teniendo en cuenta lo anterior, los dos ítems restantes presentan un desempeño del 100% durante este periodo, en los siguientes establecimientos: EP CARTAGO, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA, lo cual refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%): Con respecto al mes de noviembre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento aumenta en 3 puntos porcentuales. Los aspectos que favorecieron la calificación son: diligenciamiento de las planillas de registro de la temperatura de alimentos, vehículos transportadores de alimentos en adecuadas condiciones físicas y de higiene, con la documentación requerida en la OTM (SOAT, Revisión técnico-mecánica (Si aplica), CHS, tarjeta de propiedad) vigente y que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos; y medidas de almacenamiento durante el transporte que evitan el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Así mismo, se evidenció que los vehículos transportadores cuentan con un plan de rutas con rangos de horarios y placa del vehículo para el seguimiento en los puntos de entrega. Para el establecimiento UT ARBUE, el transporte de los alimentos es marítimo, dando una calificación de NO OBSERVADO para esta categoría, ya que no pueden realizarse las respectivas inspecciones por parte de la Interventoría. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron: EP 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 (98%): Con respecto al mes de noviembre de 2025, se evidencia una disminución del 2% en el porcentaje de cumplimiento para el mes de diciembre de 2025. El aspecto que afectó la calificación general corresponde a un intercambio no notificado del energético en el tiempo de comida almuerzo menú No 15 en la EP CARTAGO. Los aspectos que favorecieron la calificación corresponden al cumplimiento del horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM; socialización del ciclo de menús; suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado; alimentos suministrados libres de algún tipo de contaminación; entrega de bebida de acuerdo a las características y rotación estipuladas en la OTM, cumplimiento del gramaje, características organolépticas y de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú; y entrega de

los alimentos directamente al responsable del CPAMSE, UT o Estación de policía. Los establecimientos UT ARBUE, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. El establecimiento con menor desempeño fue EP CARTAGO con 90% de desempeño. Durante el periodo del presente informe, no se presentaron renuncias a la alimentación y/o a las dietas en ninguna de las Estaciones de Policía y/o Unidades Tácticas, verificadas.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%): De acuerdo a la gráfica, se puede evidenciar que, con respecto al mes de noviembre de 2025, el porcentaje de cumplimiento disminuyó en siete puntos porcentuales para el mes de diciembre de 2025. El aspecto que afectó la calificación general corresponde a la no distribución de producto terminado (pan dulce del refrigerio nocturno) en empaques individuales previamente ensamblados y sellados 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 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 diciembre 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%	9 meses	Observaciones para el mes de diciembre del 2025 ERON-NEIVA (Planta Externa-G04): 1-Persiste el hallazgo para pisos porosos en áreas de la planta externa; para el mes de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					diciembre 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 presenta nuevamente el hallazgo relacionado con estufa con mal funcionamiento, con llama amarilla excesiva, ahumado y presentando generación de hollín. Se evidencia nuevamente hallazgos de Utensilios ollas y tablas de picar con deterioro por uso. 3-Se evidencia subsanación de la no conformidad relacionada con presentación personal de los manipuladores, los cuales presentan vestimenta con suciedad y el no uso de petos o delantales. 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 diciembre.
EPMSC GUAMO	9/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88.5%	5 meses	Durante las visitas del mes de Diciembre: 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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%	5 meses	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. Rejilla de área de lavado de elementos de aseo y de área común dañadas, oxidadas y sin adaptación. El contratista realizó el mantenimiento de rejillas de las zonas de producción.
EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	18/06/2025	FAVORABLE	91.5%	6 meses	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. 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. 3. Se evidencia 1 sartén en mal estado, sin agarraderas; se evidencia ollas nuevas con tapas. 4. Se evidencia rejillas en buen estado en los desagües de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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%	8 meses	1. Se evidencia que no existe continuidad o unión entre pared y techo, generando espacio que facilita el ingreso de todo tipo de plagas. Se evidencia en las áreas de producción de arroz y sopas, en el área de servido de arroz, en el área de preparación de ensaladas y jugos; pisos con ausencia de dilatadores y los existentes están deteriorados permitiendo filtración y empozamiento de agua. También se evidencia pisos manchados y con desprendimiento de baldosas. El área de lavado y almacenamiento de menaje en uso y en desuso, está ubicado en un espacio parcialmente a la intemperie, con ausencia total de barreras que impidan el acceso de plagas. *En área de producción se evidencia lavamanos de accionamiento no manual (de pedal). *Se evidencia paredes con humedad en el área de almacenamiento de FRUVER (cuarto con aire acondicionado), al aire

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					acondicionado presenta goteo constante generando que el área permanezca encharcada y con empozamiento de agua debajo de las estibas; las paredes del 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 1 congeladores No. 4 con bisagras oxidadas y sin cierre hermético. *Persiste estufas con óxido en su estructura (4); el contratista ingresó 2 estufas nuevas de 3 puestos cada una, las cuales presentaron quemadores derretidos y una estufa tiene ausente un quemador; fue retirada del servicio de alimentación la estufa que presentaba desprendimiento de una flauta (quemador) y estaba sostenida con alambre. *Se evidencian ollas nuevas con tapas en el servicio de alimentación; sin embargo, aún se evidencia en el servicio 2 ollas rotas con ausencia de agarradera. *Cuarto frío (mixto), presenta desagüe de agua por un costado hacia la bodega de abarrotes y el ventilador interno del cuarto frío (proteína) no cuento con la rejilla protectora. *Persiste mesones de producción con grietas, porosos y manchados.
EPMSC LA PLATA	13/12/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89.0%	12 meses	Durante las Visita del Mes de Diciembre se evidencia que el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					rancho CPMSC La Plata se encuentra prestando el servicio de alimentación en planta de producción externa cuenta con acta de visita de inspección sanitaria de fecha 12-11-2025 con puntaje del 83% para el servicio de alimentación. 1.Se evidencia pisos con fisuras y Grietas en el área de preparación y Bodega, paredes del área de preparación en acrílico. 2.se evidencia unidad sanitaria de uso mixto 3.se evidencia ollas con ondulaciones o chupones 4.se evidencia que el piso del área de producción no cuenta con Sistema de drenaje o rejilla para la evacuación de aguas residuales
EPMSC GARZÓN	27/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	86.0%	6 meses	Durante las visitas de interventoría realizadas en el mes de diciembre se evidenció: 1. Techo de todo el servicio con láminas oxidadas y acumulación de polvo. 2. El servicio no cuenta con ventilación oportuna, debido a que la campana extractora y extractor no están en funcionamiento. 3. El contratista realizó cambio de menaje deteriorado (ollas)

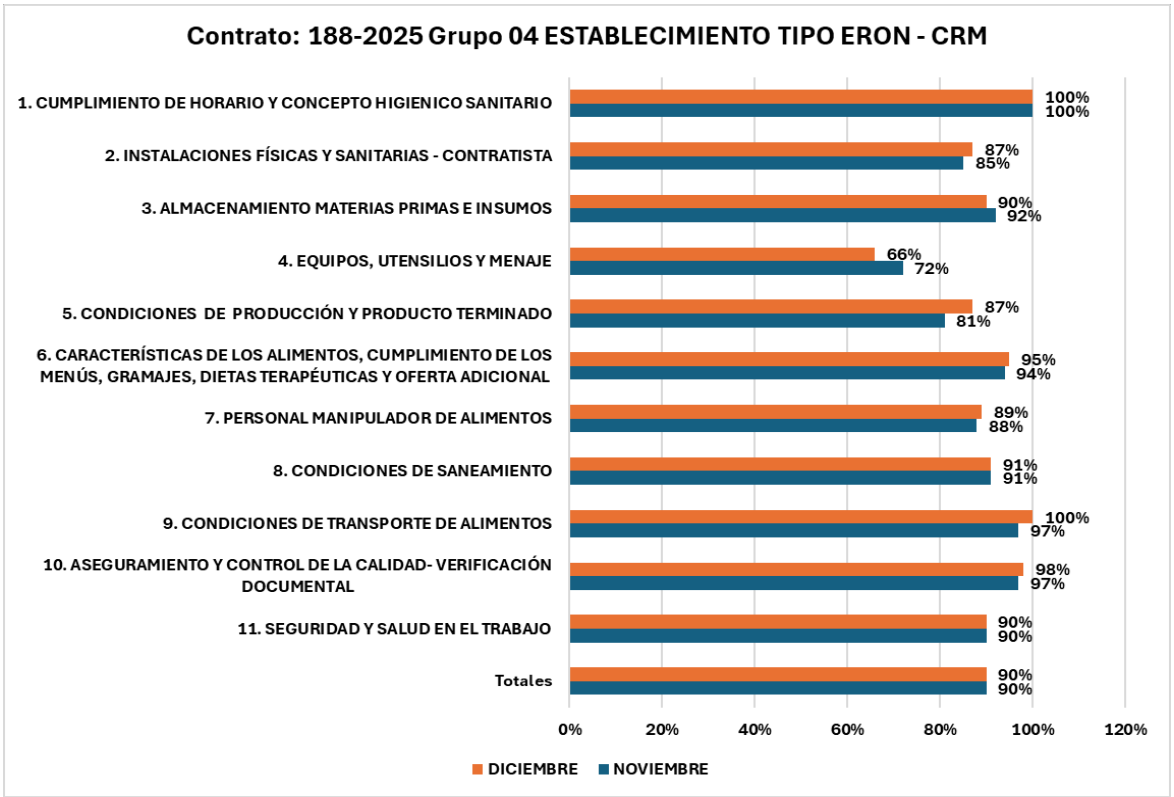
De acuerdo a la tabla anterior, se evidencia que dos (2) de los establecimientos ERON cuentan con Concepto Favorable y los restantes cinco (5) establecimientos presentan Concepto Favorable con Requerimientos. Resaltando que todos los conceptos tienen un periodo de emisión inferior a un año. Por otro lado, para el periodo del mes de diciembre 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 diciembre de 2025 y su comparativo con el periodo anterior del mes de noviembre 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.

Gafica comparativa DICIEMBRE vs NOVIEMBRE



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 4, para el período de diciembre 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%): Según resultados para esta categoría en el mes de diciembre del 2025 en el presente informe, el contratista mantiene su nivel de cumplimiento frente al obtenido en el periodo de octubre con el 100%. Para el presente mes 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 (87%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de diciembre del 2025 alcanzó un 87%, aumentando su porcentaje de cumplimiento un 2%, 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 ERON EPMSC NEIVA con 0 % y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 72%, seguido de EPMSC FLORENCIA con el 84%, ERON EPMSC GARZÓN con 87%, ERON EPMSC LA PLATA con 88% ERON EPMSC PITALITO y EPMSC EL GUAMO con 89%, siendo estos establecimientos 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 el establecimiento de ERON EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS con el 97%, el operador da un buen cumplimiento a los aspectos evaluados para estos establecimientos y cumplimiento durante el periodo evaluado gestionando mantenimientos correctivos menores.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (90%): Para esta categoría y según los resultados arrojados en comparación al mes de noviembre del 2025 mostro una disminución de 2 puntos porcentuales pasando del 92%, al 90% en el mes de diciembre; viéndose afectado por los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Los establecimientos con menor desempeño en el periodo fueron, ERON EPMSC FLORENCIA con 84%, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 85%, ERON EPMSC GARZON con 86%, 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, como también faltantes de fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados, es de resaltar que los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO Y ERON EPMSC PITALITO con 90%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con el 98% y ERON EPMSC LA PLATA con 100%,dado a que estos establecimientos han gestionado las fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados y han realizado mantenimiento áreas de almacenamiento.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (66%): En lo que respecta a esta categoría, para el presente informe del periodo en el mes de diciembre del 2025, el contratista bajo su nivel de cumplimiento frente al obtenido en el mes de noviembre

con el 72%. Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, los establecimientos que presentan el desempeño más bajo fueron PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con un 47%, ERON EPMSC FLORENCIA con 63%, seguido ERON EPMSC PITALITO con 64%, ERON EPMSC GARZON con 68%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS 71%, ERON EPMSC EL GUAMO con el 80% y ERON EPMSC LA PLATA con el 81% de cumplimiento. En lo que respecta para esta categoría los hallazgos más reiterativos están relacionados con la falta de mantenimiento de equipos estos se observan con deterioro, No se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON y se evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión, adicionalmente no cuentan con puertas o sistemas de cierre según la OTM, 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. Para el establecimiento ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS se evidencio mantenimiento correctivo a cuarto de refrigeración y el ingreso del procesador de alimentos faltante según anexo 5 de OTM.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (87%): Para el presente mes en evaluación se evidencia un comportamiento estable dado frente al mes de noviembre donde se obtuvo un 81%**,** mostrando un aumento de 6 puntos porcentuales; Los establecimientos con bajo porcentaje de cumplimiento se encuentran; ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 78%, ERON EPMSC FLORENCIA con 79%, ERON EPMSC GARZÓN con 82% y ERON EPMSC PITALITO con 84%, los hallazgos de esta categoría que afectaron los establecimientos antes mencionados se debe a que los alimentos suministrados presentaron una desviación en cuanto a cumplimiento de 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, para la distribución de alimentación en general se realiza recipientes cajas organizadoras para el servido de ensaladas EN ERON EPMSC FLORENCIA Y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS. Baldes, canastillas con bolsatina y ollas, los cuales no garantizan la temperatura e inocuidad de los componentes. ERON EPMSC NEIVA con el 90%,PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con un 95%, ERON EPMSC LA PLATA y ERON EPMSC GUAMO CON EL 100% , dan cumplimiento en lo referente a 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, es de aclarar que para el ERON EPMSC NEIVA, ERON EPMSC LA PLATA Y ERON EPMSC EL GUAMO da cumplimiento a usos de fondos permitidos garantizando la temperatura de los diferentes componentes .

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (95%): Para esta categoría y según resultados arrojados en la gráfica anterior de las variables evaluadas, en comparación del mes de noviembre del 2025 se evidencia que el porcentaje de cumplimiento aumento 1 punto. Su buen desempeño, relacionado principalmente en los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC LA PLATA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con el 100% de cumplimiento cada uno, ERON EPMSC NEIVA con el 98%, ERON EPMSC FLORENCIA con 95%, ERON EPMSC GARZÓN con el 94% ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS 93% de cumplimiento, su buen desempeño se ve 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, recipientes como baldes sin tapa y sin identificación según restricción dietaría. Para el establecimiento ERON EPMSC PITALITO con un 84% de cumplimiento viéndose afectado los hallazgos relacionados con el no cumplimiento del gramaje de las preparaciones

servidas, 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 establecimiento no fue aceptada la propuesta ofertada.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (89%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de diciembre del 2025 se observa que alcanzo un 89%, y que, en comparación al mes de noviembre aumento el porcentaje de cumplimiento alcanzado. Los establecimientos, ERON EPMSC FLORENCIA con 77%, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 82%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC PITALITO y ERON EPMSC GARZÓN con 89% respectivamente, para ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC NEIVA y, ERON EPMSC LA PLATA con 100%, 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, ni frecuencia del personal adicional, como Ingeniero de calidad, personal de mantenimiento y profesional de SST. Para ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC NEIVA y, ERON EPMSC LA PLATA con 100% de cumplimiento, respectivamente, su buen comportamiento dado al cumplimiento en términos generales con personal ofertado y adicional, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas de manipulación e higiénicas.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (91%): según resultados para esta categoría se observa un 91% de cumplimiento en el mes de diciembre se observa que; el contratista mantiene su nivel de cumplimiento frente al mes de noviembre. los establecimientos con menor desempeño durante el periodo evaluado son ERON EPMSC NEIVA con el 84%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 85%, ERON EPMSC FLORENCIA 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 PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con el 90%, ERON EPMSC PITALITO con 93%, ERON EPMSC GARZÓN con 94% y ERON EPMSC EL GUAMO con 97%, los anteriores establecimientos mostrando buen desempeño en lo que respecta a las condiciones de saneamiento, limpieza y desinfección de las diferentes áreas.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de diciembre del 2025 se observa que, en lo que corresponde a esta categoría el contratista obtiene un nivel de cumplimiento del 100%, para ERON EPMSC NEIVA, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4, ERON EPMSC EL GUAMO con 100% de cumplimiento cada uno, 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 y ERON EPMSC FLORENCIA no se evidenció arribo de vehículo durante las visitas ejecutadas por parte de la interventoría.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%): En el mes de diciembre esta categoría obtuvo un 98%, mejorando respecto al mes de noviembre donde esta categoría alcanzó el 97%. Para esta categoría los establecimientos arrojaron un porcentaje de cumplimiento estable por encima del 90%, de esta manera, ERON EPMSC PITALITO con 92%, PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 ERON con el 98%, EPMSC GARZÓN, ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC NEIVA, ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC LA PLATA y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, con un cumplimiento total del 100% de cumplimiento para los seis. La desviación de incumplimiento debido a los hallazgos que afectaron el desempeño en esta categoría se relaciona con que el operador no

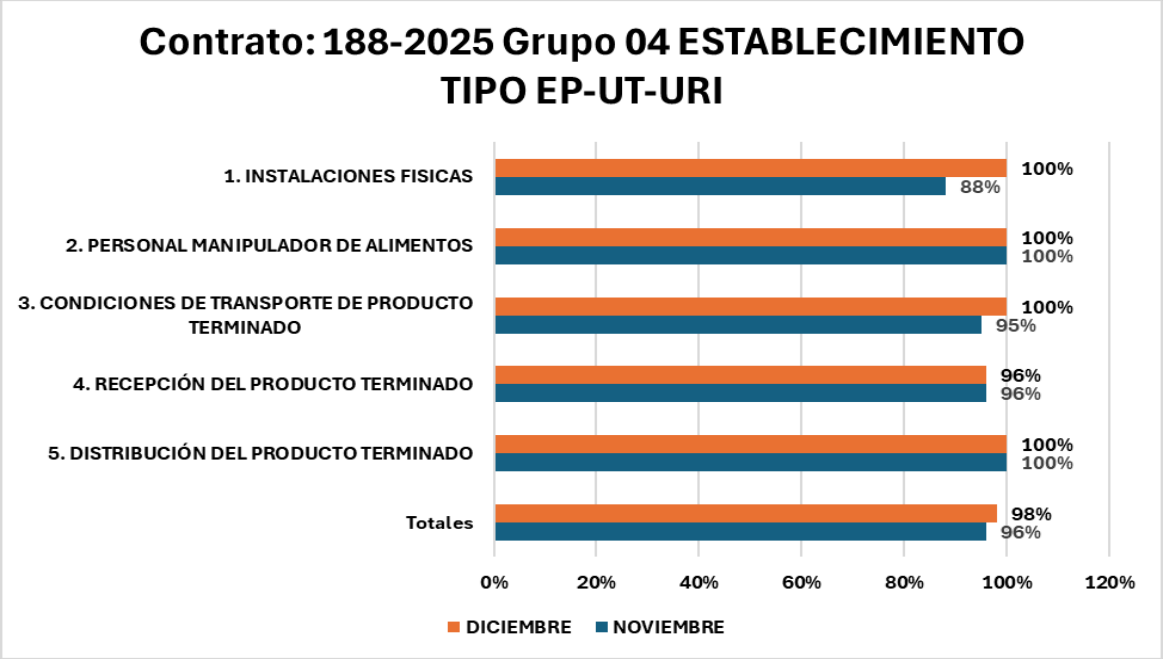
implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, y los carros transportadores no cuentan con la respectiva hoja de vida, no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido. Sin embargo, se resalta que se cumple con los demás aspectos evaluados 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 (90%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de diciembre se observa que, el contratista sigue manteniendo su porcentaje de cumplimiento frente al mes de noviembre donde alcanzo un 90%. Para esta categoría los establecimientos de más bajo cumplimiento; EPMSC PITALITO, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EPMSC GARZÓN con 88% para los cuatro establecimientos, PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con el 94%, 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 ERON EPMSC LA PLATA 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 diciembre 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.

Grafica comparativa DICIEMBRE vs NOVIEMBRE



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 4, para el período de diciembre 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 (100%): En el mes de diciembre se alcanzó un 100% de cumplimiento, por lo que, aumento significativamente 12 puntos en su porcentaje en comparación con el mes de noviembre del 2025 donde alcanzó un 88%. En lo que corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las variables evaluadas en los establecimientos EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE GUADALUPE, EP ESCTACION DE POLICIA LA PLATA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PITALITO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GUAMO y EP ESTACIÓN DE POLICÍA NEIVA. 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

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%)** Para el mes de diciembre se obtuvo un 100%, respecto al mes de noviembre el porcentaje de cumplimiento se mantiene, donde se alcanzó un 100%. Durante este periodo en los establecimientos EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE GUADALUPE, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PITALITO, EP ESCTACION DE POLICIA LA PLATA , EP ESTACIÓN DE POLICÍA GUAMO, 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.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%): Para el mes de diciembre se obtuvo un 100% de cumplimiento, se evidencio un aumento en el porcentaje, respecto al mes de noviembre del 2025 donde se alcanzó un 95% de cumplimiento. Para los establecimientos, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PITALITO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GUAMO, EP ESCTACION DE POLICIA LA PLATA y la EP ESTACIÓN DE POLICÍA NEIVA, se da cumplimiento a vehículos respecto a los documentos contractuales de la normatividad vigente y cumplimiento de los correspondientes conceptos sanitarios de los transportes usados en la distribución.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%): Para el mes de diciembre se obtuvo un 96% por lo mantiene su porcentaje de cumplimiento con respecto al mes de noviembre, donde se alcanzó un 96%. En Los establecimientos ESTACIÓN DE POLICÍA NEIVA, EP ESCTACION DE POLICIA LA PLATA 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, EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE GUADALUPE y EP ESTACIÓN DE POLICÍA PITALITO con un 89%, 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 y para EP ESTACION DE POLICIA PITALITO se evidenciaron intercambios en las preparaciones sin la respectiva notificación de solicitud ante la interventoría.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Para el mes de diciembre se obtuvo un 100%, respecto al mes de noviembre el porcentaje de cumplimiento se mantiene, donde se alcanzó un 100% Los establecimientos, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GUAMO, ESTACIÓN DE POLICÍA NEIVA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE GUADALUPE, EP ESCTACION DE POLICIA LA PLATA y EP ESTACIÓN DE POLICÍA PITALITO presentan un cumplimiento del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría, asociadas a la entrega de los alimentos en empaques individuales y entrega de utensilios para el consumo.

2.2.5	GRUPO 5
2.2.5.1	Seguimiento a concepto higiénico-sanitario

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de diciembre 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%	5 meses	Seguimiento realizado en visita del día 19/12/2025. 1.1 El diseño facilita el ingreso de plagas Seguimiento: Persiste: 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 evidencia empozamiento en pisos Seguimiento: Persiste: el diseño de los pisos del rancho no cuenta con la pendiente adecuada razón por la cual se evidencia empozamiento de agua en diferentes áreas. 1.3 Se observan techos de difícil limpieza Seguimiento: Persiste: El diseño de los techos no permite fácil acceso para realizar limpieza, no se observan gestiones para corregir debido a que el rancho oficialmente se encuentra en contingencia. 5.2 Se evidencia empozamiento en área de residuos Seguimiento: Persiste: Se evidencia piso con grietas y porosidad que facilita el empozamiento de agua.
EPMSC CHAPARRAL	04/07/2025	FAVORABLE	95,5%	6 meses	Seguimiento realizado en visita del día 04/12/2025. 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 1.3 Techos, iluminación y ventilación: se evidencia que en zona de tanque de agua hay una ventana sin

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 el operador realizó mtt correctivo a las estufas, pintando los entrepaños de todas las estufas industriales que presentaban oxidación.
EPMSC GIRARDOT	20/05/2025	FAVORABLE	92,5%	7 meses y 18 dias	Seguimiento realizado en visita del día 10-12-2025. 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					JH. Se observa cumplimiento en el rotulado del pollo de la marca Maprica, puesto que se registra la dirección del fabricante. 4.1. Alimentos conservados mediante congelación, no son descongelados gradualmente previo al uso. Seguimiento: Se evidencia adecuada descongelación de proteínas, usando el cuarto de refrigeración.
CPMS ESPINAL	14/05/2025	FAVORABLE	94%	7 meses y 24 dias	Seguimiento realizado en visita del día 10/12/2025. 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 C3 evidencia cauchos en la puerta desprendidos en la parte inferior. El operador corrigió el desprendimiento de lámina interna de la puerta, cambió la manija del cuarto de refrigeración C2 que presentaba daño. 5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Se evidencia deficiencia en limpieza de equipos y utensilios. Seguimiento: El hallazgo no precisa qué equipos presentan deficiente limpieza, Para el momento de la visita se evidencian debilidades en la limpieza de equipos y utensilios (molino, recipientes de sopas, alimentos y jarra).
CPMSMEL MELGAR	24/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71.5%	6 meses y 14 dias	Seguimiento realizado en la visita del 12-12-2025 1.1 antes de ingresar al área se evidencia un área sin garantizar su hermeticidad, para la ubicación de canecas plásticas, con el fin

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					de disponer sobras de alimentos. Seguimiento: sin seguimiento ya que el rancho fue intervenido, pasta hacer 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, pasta hacer 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, pasta hacer 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, pasta hacer 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, pasta hacer 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, pasta hacer adecuaciones de infraestructura. 3.4 no presentan evaluación de impacto del personal de la capacitación realizada en mayo de acuerdo al cronograma de capacitación Seguimiento sin seguimiento ya que el rancho fue intervenido, pasta hacer 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, pasta hacer adecuaciones de infraestructura. Seguimiento: sin seguimiento ya que el rancho fue intervenido, pasta hacer adecuaciones de infraestructura. 5.5 suciedad en extractores, presencia de grasa, suciedad en piso, debajo donde se ubican las estibas. Seguimiento sin seguimiento ya que el rancho fue intervenido, pasta hacer adecuaciones de infraestructura. 5.6 no se evidencia la fuente de captación en el programa de abastecimiento de agua, no se evidencia la disposición final de los residuos sólidos en su respectivo programa Seguimiento: sin seguimiento ya que el rancho fue intervenido, pasta hacer adecuaciones de infraestructura.
ERON CPMSFUS FUSAGASUGÁ	19/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79%	5 meses y 25 días	Seguimiento realizado en visita del día 15/12/2025:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 área de proceso y área de almacenamiento de Fruver ancladas, falta por anclaje rejillas de lavado de menaje y pre alistamiento de materia prima y falta de continuidad en paredes. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Se evidencian condensaciones de agua en techo de zona caliente, partes eléctricas sin anclaje. **Seguimiento:** En visita se evidencian partes eléctricas ancladas, 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 evidencia deterioro y óxido en bisagras de neveras, se evidencian cuchillos y cucharas en buen estado, sin embargo, se evidencian ollas con deterioro (rotas en bordes). **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Se observan discos de equipo ralladora desgastados con desprendimiento de partículas. **Seguimiento:** En visita se evidencian discos en buen estado, sin oxido.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Se evidencian alimentos fraccionados y preparados sin identificación. **Seguimiento:** En visita se evidencian alimentos fraccionados rotulados, los alimentos preparados se encuentran en cocina caliente para ensamblar. **5.3 Residuos sólidos:** Se evidencian recipientes de recolección, sin embargo, se observa que la recolección de residuos orgánicos proviene de alistamiento de verduras, se realizan canastillas con bolsa tina sin protección. **Seguimiento:** En visita se evidencia que se continúa realizando la recolección de residuos del área de alistamiento de verduras en canastilla con bolsatina.

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 evidencian áreas, equipos, utensilios y superficies en adecuadas condiciones de higiene. **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 y desinfección en todas las áreas del establecimiento, equipos y superficies del servicio de alimentación.
PLANTA DE CONTINGENCIA G5 - VILLETA	19/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79%	4 meses y 5 días	Seguimiento realizado en visita del día 24/12/2025: **1.1 Localización y diseño:** Se observa que el lugar tiene bastante humedad y su construcción del techo del 2 piso no es resistente a las condiciones ambientales. **Seguimiento:** En la visita, se evidencia que la instalación presenta humedad y el techo del segundo piso no es resistente a las condiciones ambientales. **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Se observa pisos que presentan grietas y son porosos, lo que facilita la acumulación de suciedad y dificulta su limpieza. **Seguimiento:** En visita se evidencia que el contratista realiza el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					mantenimiento a pisos de área de producción, área de ensamble y área de almacenamiento de fruver, no se observan con grietas ni porosidad, sin embargo, se observa piso del área de lavado de utensilios y menaje con grietas y porosidad, lo que dificulta su limpieza y desinfección. **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:** En visita se evidencia que el techo del primer piso está construido en bloquelón acanalado, no es de material sanitario que permita la aplicación adecuada de operaciones de limpieza y desinfección. El techo del segundo piso presenta desnivel representando un riesgo de caída del mismo. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** Se observa que algunos utensilios se encuentran averiados y un sartén sin mango. **Seguimiento:** En visita se evidencia que el operador realiza el cambio de los utensilios que presentaban deterioro y realiza el cambio del sartén. **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:** En visita se evidencia que no se disponen alimentos en contacto directo con superficies sin baldosas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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:** En la visita se evidencia selección adecuada de alimentos Fruver en bodega, no se observa sobre maduración de los mismos. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Se evidencia la bodega de Fruver con humedad. **Seguimiento:** En visita no se evidencia 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:** En visita no se evidencia recolección de agua para la operación. **5.2 Residuos líquidos:** Se evidencia que no cuentan con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando acumulo de estos y la contaminación de los alimentos. **Seguimiento:** En visita se evidencia que la instalación no cuenta con sistemas de desagüe, el operador indica que están a la espera de su implementación.
PLANTA DE ZIPAQUIRÁ	27/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	73,5%	6 meses y 25 días	Seguimiento realizado en visita del día 22/12/2025: **1.2. Condiciones de pisos y paredes:** Se observa falta de continuidad de las uniones continuas

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					piso pared del área de cocina caliente y área de porcionado de alimentos. **Seguimiento:** Persiste la falta de continuidad de las uniones piso-pared de las áreas de cocina caliente y porcionado de alimentos. **1.3. Techos, iluminación y ventilación:** Se observa rugosidad en el techo del área de acondicionamiento de alimentos, área de almacenamiento y área de equipos de refrigeración. **Seguimiento:** Persisten diseño de techos rugosos en área de acondicionamiento, de alimentos, almacenamiento de abarrotes y equipos de refrigeración. **1.4. Instalaciones sanitarias:** No cuentan con avisos alusivos a la frecuencia del lavado de manos. **Seguimiento:** El contratista dispone de avisos alusivos al lavado de manos en sanitarios, cocina caliente y pre-alistamiento. **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 menaje y utensilios en buen estado en general. **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 soportes de verificación de los manipuladores de alimentos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					3.4. Educación y capacitaciones: Cuenta con certificados y formatos de asistencia del año 2025, sin embargo, el programa es del año 2024. **Seguimiento:** Se evidencian registros y programa de capacitación del personal para el 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:** El contratista lleva registros reales de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación. **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:** Se evidencia canastillas en adecuadas condiciones higiénico- sanitarias para el almacenamiento de materias primas. **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 la empresa Raga. **Seguimiento:** El contratista cuenta con certificado de lavado de tanques de agua vigentes del 03/ junio/ 2025.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: Los mangos de los implementos de aseo son de material no sanitario (madera). **Seguimiento:** Se evidencia mangos implementos de aseo, en diseño higiénico- sanitarios. **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 registro de verificación de limpieza y desinfección de áreas, así como de pH y cloro.

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a diciembre 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.

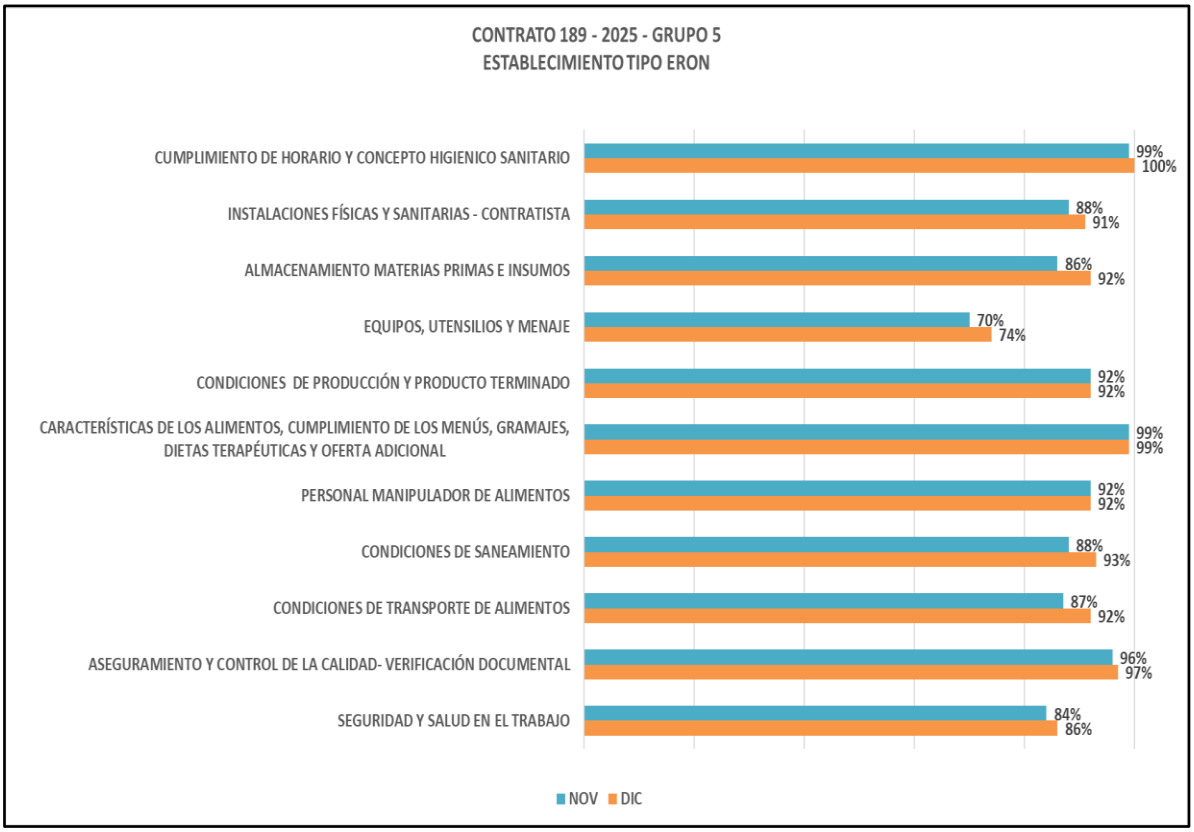
Se realiza seguimiento al CHS en (8) establecimientos del grupo 5, lo anterior, debido a que dentro del ERON EPMSC VILLETA, no se realiza la preparación de los alimentos en el ERON, ésta se realiza en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05. De los ocho establecimientos que cuentan con concepto higiénico sanitario 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. Por otro lado, 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 diciembre 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 5, para el período de diciembre 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 **92%**, aumentando un 2% respecto al promedio anterior el cual se tipifica en un nivel de conformidad y cumplimiento de las obligaciones por parte del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO: Para el corte del informe la categoría obtuvo un cumplimiento general del **100%,** crece un 1% frente al cumplimiento del mes de noviembre, 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).

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: En el periodo de diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **91%,** presentando un crecimiento del 3%, respecto al periodo del mes de noviembre. Los establecimientos de menor cumplimiento son; la planta de contingencia de ZIPAQUIRA con un 62%, la planta de contingencia de EPMSC MELGAR con 73%, CPMFUS FUSAGASUGA con 79% y PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con 82% de cumplimiento, el resto de los establecimientos del grupo promedian entre 94% al 98%. 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 él establecimiento Epmsc Guaduas, persisten hallazgos por cuanto él piso del área de marmitas no tiene completo él emboquillado, además de lo anterior los muros del área de marmitas y planchas presentan grietas y porosidad. Respecto a la protección de aberturas, se registran hallazgos en EPMSC CHAPARRAL, donde, la malla de protección del extractor del área de cocina caliente, se encuentra desprendida de un lado, lo cual puede permitir el ingreso de plagas Para este corte del informe se registran hallazgos en esta variable en los establecimientos: CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05, donde se evidencian los siguientes hallazgos: parte externa de la planta junto el área de depósito temporal de residuos, con empozamiento de agua y barro, generando focos de contaminación, así mismo, 5 baldosas de piso rotas en área de lavado de utensilios y menaje con desprendimiento de pintura en paredes y paredes sin baldosas en área de lavado de utensilios y menaje y 8 baldosas, todos corresponde a mantenimientos de menor cuantía; burlete de la puerta que da al área de residuos sólidos en mal estado, se encuentra rota con abertura, por lo tanto, no se garantiza la protección contra el ingreso de plagas.

Para el periodo del presente informe se observa que el contratista implementa planes de mejora con respecto a mantenimientos de menor cuantia: se realiza mantenimiento a 5 baldosas del piso en área de almacenamiento de Fruver.

En el establecimiento de la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA se evidencia techo de con mancha negra de difícil limpieza en área de cocina caliente; marco de la puerta de ingreso del área de cocina caliente a cocina fría con desprendimiento de pintura, diseñada en material poroso; paredes del área de pre-alistamiento de materias primas, área preparación de jugos, área de almacenamiento de abarrotes, área de limpieza y desinfección de menaje, utensilios y canastillas sin desprendimiento de pintura; techo del área de sanitarios donde se evidencia manchas negras, se encuentra pintado y limpio, se realizó resane y aplicación de pintura en la pared del cuarto de almacenamiento de productos químicos; se observa manija de la puerta del área de sanitarios pintada, sin oxido, en buen estado;

Para el periodo del presente informe se observa que el contratista implementa planes de mejora con respecto a mantenimiento en paredes de área de almacenamiento de fruver, área de ensamble, área de lavado de manos y área de producción, no se observa desprendimiento de pintura.

En el establecimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, se subsanan los hallazgos relacionados con la no gestión de los mantenimientos correctivos menores, relacionados con la puerta de ingreso al rancho y puerta de bodega de abarrotes que presentaban óxido, corrosión y falta de pintura la abertura en el área de pre alistamiento, la cual, no tenía una barrera

que impida el ingreso de plagas, para este corte de informe se registra nuevamente los hallazgos que corresponden al corte de noviembre en los establecimientos de CPMSFUS FUSAGASUGA, PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA y en la PLANTA DE CONTINGENCIA DE MELGAR, se registra cumplimiento del 0%, debido a que frente a este ítem se registra donde se evidencia la instalación de las mallas que hacían falta de forma que se evita el ingreso de vectores. Los demás establecimientos cumplen con el 100%. En este periodo se registra incidencias respecto al estado de iluminación y las lámparas en el establecimiento CPMSC ESPINAL, el cual obtuvo un cumplimiento del 75%, debido a que se observó que la, lámpara del cuarto de refrigeración #2, presenta mal funcionamiento, lo cual no garantiza una adecuada iluminación en dicha área de almacenamiento, respecto al estado de las instalaciones eléctricas hay cumplimiento total alcanzando un 100% en todos los establecimientos, debido a que en el establecimiento EPMSC GIRARDOT, se subsano el hallazgo relacionado con el desprendimiento de toma corriente en el área de cocina caliente, sobre el lavamos de producción, los sistemas de evacuación de aguas residuales presenta cumplimiento del 0% en el CPMSFUS FUSAGASUGA y la PLANTA DE CONTINGENCIA DE MELGAR, donde persiste el hallazgo del corte de octubre por cuenta de que el desagüe en el área de prealistamiento no cuenta con rejilla, que evite generación de malos olores o ingreso de plagas. En el establecimiento EPMSC GUADUAS, presenta un cumplimiento parcial del 100%, debido a que se evidencia que se subsano el hallazgo evidenciado en el mes de noviembre relacionado con él mesón del área de cocina caliente, él cual es empleado para la preparación de alimentos del personal operativo presentaba abolla miento de los entrepaños, en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA el contratista no gestiona los mantenimientos correctivos menores, debido a que persisten grietas en el borde izquierdo (10 cm x10 cm) y borde derecho (10 cm x 10 cm) a pesar de que el contratista realizó resane persiste porosidad, así mismos se observa resane de las grietas dónde se encuentra ubicada la llave de paso de agua, aunque persiste el diseño poroso, lo cual dificulta los procesos de limpieza y desinfección. Para el corte de diciembre persiste el hallazgo por cuenta de los lavamanos de accionamiento mecánico en la PLANTA DE CONTIGENCIA MELGAR puesto que los lavamanos son manuales en las áreas de proceso. En la verificación de las instalaciones sanitarias el único hallazgo se presenta en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, donde en el baño del personal masculino hacen falta baldosas en la parte baja del orinal, por lo tanto las condiciones de aunque son funcionales generan riesgo de falencias en las operaciones de limpieza y desinfección, en este mismo establecimiento se afecta al contratista por cuenta de que no se tiene espacios físicos exclusivos para el depósito de los residuos y estos se encuentra protegidos, ya que los pisos de lugar de almacenamiento temporal de residuos presentan perforaciones; en cuanto 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 diciembre obtuvo un promedio de cumplimiento del **92%,** aumentando 5% respecto al promedio del informe de noviembre. El establecimiento de menor cumplimiento LA PLANTA CONTINGENCIA G05 – MELGAR con un 80%, seguido de la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA con un 82%, seguida de EPMSC CHAPARRAL con 85%. Los demás establecimientos promedian entre 91% y 98%. 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. Durante el seguimiento se registra que la mayor incidencia corresponde con el no almacenamiento de los productos requeridos para cumplir con el ciclo de menú de acuerdo con el parte de establecimiento, en el establecimiento

de PLANTA CONTINGENCIA G05 - MELGAR, no se da cumplimiento al plan de compras para los 144 ppls atendidos incluidos los de la estación de policía, no se observa en almacenamiento los 5 kg de queso doble crema para el desayuno del menú 6, solo hay 2.5 kg. Así mismo, no se observa almacenamiento los 14.3 kg de carne de res para el almuerzo del menú 6, ni los 18.1 kg de pescado para la cena del menú 6. Por otro lado, en el establecimiento EPMSC CHAPARRAL no se da cumplimiento al plan de compras con los proveedores ofertados, se observa en almacenamiento pernil de pollo de AJC importado por anklar food, pescado basa importado por la pesquera, salchicha Verona, queso campesino de la marca Emmanuel y leche líquida entera de la marca lele, marcas que no corresponde a los ofertados. En el establecimiento CPMS ESPINAL se registra que el contratista no cumple con la proyección del plan de compras, ya que de manera reiterada en las visitas de la Interventoría se evidencia faltante de proteína y demás alimentos que componen las preparaciones del ciclo de menú. Para los establecimientos de GIRARDOT y GUADUAS LA ESPERANZA, se continúa observando que él operador, no cumple regularmente con el almacenamiento de la proteína (carne de res, pechuga de pollo, salchicha, queso) para dar cumplimiento a los ciclos de menús, tanto del ERON como de la Estaciones de policía. Para el mes de diciembre se registran incidencia en los establecimientos, FUSAGASUGA, ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, PLA PLANTA CONTINGENC IA G05 MELGAR, CONT PLANTA DE CONTINGENC IA G05 y CONT PLANTA DE CONTINGENC IA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, debido a que no cumple con el etiquetado y rotulado establecido con Resolución 5109 de 2005, debido a que en el rótulo del producto no se cuenta con la siguiente información: lote, fecha de vencimiento, fabricante, registro sanitario y dirección de fabricante; adicionalmente se ha observado que la información del producto está registrada en sticker, y en algunos, no cumple con la Resolución 810 de 2021, toda vez, que el producto no cuenta con tabla nutricional.

Específicamente para el establecimiento de CPMSFUS FUSAGASUGA se evidencia en área de almacenamiento de abarrotes el almacenamiento de leche en polvo entera, la cual no cuenta con rotulo para el empaque primario, incumpliendo con lo establecido en la resolución 5109 de 2005. En la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 se observa en almacenamiento 106 Kg de carne de cerdo con rótulo primario en adhesivo que declara la fecha de vencimiento y el lote del producto, incumpliendo lo establecidos en la resolución 5109 de 2005, la cual prohíbe el uso de adhesivos para declarar esta información. En el establecimiento PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA se almacena salsa BBQ, del proveedor fabricante Secretos del Trópico SAS y registro sanitario RSADO 716115 con fecha de vencimiento no es legible e indeleble; almacenamiento de 2 kg de pechuga de pollo del proveedor fabricante Pollos IDEMAX, registro sanitario RSA-D01I41205, el cual no reporta peso neto y lista de ingredientes, se registra fecha de vencimiento, lote en sticker y no en empaque primario, así mismo 1,6 kg de salchicha manguera La Valenciana registro sanitario RSA-0019089 - 2022 reporta fecha de vencimiento en sticker y no en empaque primario, todos los anteriores hallazgos incumplen con lo establecido en la resolución 5109 del 2005.

Para el establecimiento CPMSFUS FUSAGASUGA se evidencia riesgo de contaminación cruzada de Fruver y queso, así mismo no se garantiza las temperaturas correctas de refrigeración, ya que se emplean condiciones de congelación de carnes blancas (pescado) junto con 24,2 kg de queso campesino de marca Lácteos Emanuel y 14 kg de salchicha de marca Verona, así mismo se almacenan junto con Fruver y proteínas crudas.

Para el establecimiento de PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA se incumple con la proyección del plan de compras, toda vez que se evidencian los siguientes faltantes: 3 kg de yuca del menú No. 6 del tiempo de comida almuerzo para suministro del día 02-12-2025;

Faltante de 30 unidades de pescado, para la preparación “Pescado frito” del menú No.15 del tiempo de comida almuerzo, correspondiente al día miércoles 11 de diciembre 2025, se observa que el contratista implementa plan de mejora con debido a que se implementan modificaciones con respecto al documento del plan de compras, ajustando este al contexto de la región donde se encuentra ubicada la planta de Zipaquirá.

Respecto al almacenamiento de las materias primas, solo se registra un hallazgo y corresponde al establecimiento ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, relacionado con el no cumplimiento de las distancias perimetrales. Así mismo durante la verificación se observa que los alimentos almacenados como materias primas destinadas para él suministro, están libres de cualquier tipo de contaminación, los alimentos almacenados presentan fechas de vencimiento vigente, no se observa el uso de aditivos alimentarios, 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, el cumplimiento de estas variables corresponde al 100% en todos los establecimientos.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: en el corte del informe de diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **74%,** creciendo 4% respecto al informe del mes de noviembre. Los establecimientos de menor cumplimiento son ERON CPMSFUS FUSAGASUGA con 38%, y CONT PLANTA DE CONTINGENC IA G05 EPMSC ZIPAQUIRA con 60%, y seguidos del ERON CPMSMEL MELGAR con un 67%, los demás establecimientos promedian entre 76% al 90%. 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 y CPMS ESPINAL, donde los cuartos de congelación se encuentran fuera de servicio por daños en las unidad, los demás establecimientos promedian con 100%. Para este informe persisten los hallazgos respecto al mantenimiento de los equipos, 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, se registran 2 estufas industriales sin perillas y para este corte del informe se observa que le equipo pela papas tiene un daño eléctrico. Para el periodo de noviembre en EPMSC CHAPARRAL, persiste el hallazgo del no funcionamiento de la hidro lavadora marcar Karcher, por daño en la pistola, además se evidencian que los entre paños de las 2 estufas industriales de 2 puestos tienen deterioro en la pintura y óxido. Así mismo se presenta la falta de manija en el congelador#7, para el almacenamiento de pescado, falta de identificación de las estufas, la estufa industrial #2, presenta óxido en la cara posterior, la estufa industrial #3 de un puesto presenta corrosión debajo de las perillas y en la estufa industrial de 2 puestos, #4 presenta fisura en una de sus patas y corrosión. Se evidencia subsanación parcial del hallazgo en el sentido que los dos procesadores con capacidad de 50kg/h, están funcionando al momento de la visita, mientras que en CPMS ESPINAL, se observa que la clavija y él toma corriente del pela papas no son compatibles por tal motivo sigue sin funcionamiento, adicional lo anterior se observa, que las perillas de encendido de las 2 estufas, cada una con 2 puestos, se encuentran dañadas, frente a la verificación de esta variable no hay cumplimiento de igual manera en EPMAS GIRARDOT, donde hay registro de daño en las perillas de encendido de las estufa E5 de 3 puestos, al igual que 1 estufa de 2 puestos que no está identificada, la cual presenta 3 perillas de encendido dañadas, al igual que se registra que la estufa con plancha para asar tiene corrosión y rotos en la base donde colocan las planchas, de igual forma las rejillas de los ventiladores del difusor del cuarto de refrigeración, presentan oxidación y falta de pintura.

Con respecto al cumplimiento de los equipos mínimos requeridos de acuerdo a las particularidades de los establecimientos se registran hallazgos en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, donde se evidencia de acuerdo con lo requerido por el anexo # 5 y con los 2703 PPL atendidos y teniendo en cuenta que el procesador de alimentos y una capacidad de 200 kg/hora falta un disco de rebanado, además, falta el pelapapas. En referencia con las calderas, al momento de la visita funciona de buena manera la caldera identificada con el serial 051077106, la caldera con el serial 051077110 no funciona al momento de la visita. El operador de alimentación informa que el contratista de la USPEC gas y gas, pero no se tiene

informe de la intervención realizada a las calderas Número de calderas:2 calderas, en el establecimiento EPMSC GIRARDOT se evidencia que de acuerdo al anexo 5 y los 1078 PPL atendidos, no se cuenta con los equipos mínimos, pues el procesador de alimentos de capacidad de 200 kg /hora, no cuenta con los 5 (cinco) discos de corte requeridos, solo se evidencia 3 (tres).

Con respecto al establecimiento de CPMSFUS FUSAGASUGA deterioro en 2 refrigeradores de 357 L con deterioro con presencia de oxido en una de las bisagras de cada refrigerador; refrigerador de 192 L con las dos bisagras y parte superior de la puerta con presencia de oxido y desprendimiento de pintura. En el área de almacenamiento de Fruver se observa aire acondicionado el cual no se encuentra en funcionamiento, así mismo falla de aire acondicionado con goteo constante y deterioro, se encuentra en espera de ser cambiado; menaje deteriorado: olla de 113 L y olla de 50 L con bordes rotos y/o grieta, 1 contenedor plástico de 80 L con bordes con deterioro, roto y/o grieta; ausencia de tabla de color café o beige requerida para el porcionado de carnes cocidas, en reemplazo de la misma utilizan tabla de color morado no acorde a lo establecido a la OTM; 1 refrigerador de 325 L y un congelador de 535 L fuera de servicio, en espera de mantenimiento; aire acondicionado modelo EMF181E el cual pertenece al establecimiento, se encuentra en desuso desde el 10/10/ 2025 debido a que no funciona, se encuentra en espera de ser retirado.

Para el caso de la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA se incumple con los equipos minimos requerido en el anexo 5, para un parte de 28 PPL se requiere de 1 procesador de alimentos de mínimo 50 kg/h y 1 pelapapas de mínimo 50 kg/h, frente a lo cual el contratista no cuenta con ninguno de los equipos mencionados en el establecimiento de igual forma el oficio CRF-0709 2025 de concepto de aprobación de equipos para G5, no relaciona la exoneración de dichos equipos; 1 horno con presencia de óxido en las paredes internas de las cuatro cámaras del equipo y lámina inferior donde se disponen las flautas de encendido con corrosión; ausencia de tabla de color café para el porcionado de las carnes cocidas, emplea tabla de color morado no acorde a lo establecido con la OTM. El contratista implementa plan de mejora debido a que cuenta con 1 hidrolavadora referencia XCJ-4. Para el establecimiento de la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 Se evidencia desprendimiento de pintura por desgaste en tapa del refrigerador No.3 y en tapa de congelador No.3.

Para el corte del informe de diciembre 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, ESPINAL 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. Para el corte del informe de noviembre 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, 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 diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **92%,** mantiene el promedio respecto al informe del mes de noviembre. Los establecimientos de menor cumplimiento son CPMSMEL- MELGAR y EPMSC VILLETA cada uno con un promedio de 80%, seguido de ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 86% y PLA PLANTA CONTINGENC IA G05 MELGAR con 89%, el resto de los establecimientos promedian entre 90% y 100%. En el periodo de noviembre se registran hallazgos frente al no cumplimiento de las temperaturas de servido de los alimentos en GUADUAS LA ESPERANZA, con un promedio de cumplimiento del 62%, debido a desviaciones con respecto al cumplimiento de las temperaturas para las bebidas que acompañan los alimentos las cuales se envían a distribución. La variable con mayor afectación en noviembre corresponde; 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 el uso de recipientes no isotérmicos,

así mismo se evidencia entrega en recipientes no isotérmicos, uso de canastillas con bolsa tinas, se emplean ollas de aluminio para el suministro en fondos.

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.

Específicamente para el establecimiento de PLANTA DE CONTINGENCIA G05 se emplean recipientes isotérmicos para la entrega del suministro en tiempo de comida almuerzo, menú No.5, lo que no garantiza la temperatura del producto terminado en reemplazo se usan ollas de aluminio con bolsatina y tapas para el cierre de los recipientes, para el suministro de sopa de plátano y pernil de pollo en salsa criolla en fondos para suministro de línea. Asi mismo, para EPMSC VILLETA se emplean recipientes no isotérmicos “olla de aluminio con tapa” para la entrega del suministro en tiempo de comida desayuno, menú 5, para el suministro de linea de “caldo de pollo en fondos”; suministro en tiempo de comida almuerzo, menú No. 11 “sopa de plátano”. Para los dos establecimientos mencionados anteriormente el contratista implementa plan de mejora debido a que se observa el suministro de los componentes de las dietas, se realiza de forma individual en fiambreras.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL: en el corte del informe de diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **99%,** mantiene el promedio respecto al informe del mes de noviembre**.** El establecimiento de menor cumplimiento es EPMSC GIRARDOT con un promedio del 92% , seguido de LA PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con 94%, debido a que no registra cumplimiento frente al suministro de alimentación terapéutica a PPL, que pertenecen al régimen subsidiado, adicionales a los ya existente, los cuales fueron reportados por el área de sanidad en el mes de septiembre del presente año, para ser incluirlos en el programa de dietas, el operador no ha realizado el ajuste de la alimentación, así mismo no se evidencia la entrega de fiambreras rotuladas, ni se han incluido en la base de datos, por lo que la alimentación se envía en fondos con la ración regular para los dichos PPLs, esto debido a que el operador no cuenta con la profesional en nutrición y dietética de tiempo completo como lo establece los anexos técnicos conforme al parte de establecimiento.

Específicamente para el establecimiento de la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 el contratista presenta informe de tamizaje nutricional con fecha de junio, en el cual se evidencia que el contenido corresponde a mayo, el cual no se ajusta a la base de datos presentada por el operador, con fecha de toma 10/06/2025.

En cuanto a las demás variables de verificación de esta categoría se registra con cumplimientos del 100%, que; 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, 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 diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **92%,** manteniendo el promedio respecto al informe del mes de noviembre. Los establecimientos con menor cumplimiento son; PLA PLANTA CONTINGENC IA G05 MELGAR con 80%, CONT PLANTA DE CONTINGENC IA G05 EPMSC ZIPAQUIRA con 86%, ERON CPMSFUS FUSAGASUGA con 88% y la PLANTA DE CONTINGENCIA DEL G05 con 89%. El resto de los establecimientos promedian con cumplimiento entre el 90% y 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 los establecimientos con excepción de CPMSMEL-Melgar y PLANTA DE CONTINGENCIA MELGAR, de manera general se registraron incidencias por no contar con los perfiles y los profesionales establecidos en los documentos técnicos, el hecho de no cumplir con la frecuencias de visitas establecidas en el anexo # 9 (supervisor de mantenimiento y profesional de calidad estaciones de policía), en EPMSC GIRARDOT, persiste el hallazgo frente al no cumplimiento por no contar con el profesional en nutrición y dietética, mientras que en GUADUAS LA ESPERANZA con 86% de cumplimiento, persiste para el corte de noviembre la falta del jefe de cocina, en la PLANTAS DE CONTINGENCIA DE MELGAR, se registra falta de un (1) auxiliar de procesos.

Específicamente para el establecimiento PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, se incumple con el personal mínimo requerido para un parte de 24 PPL en estaciones de policía, debido a que acorde al anexo No. 9 se requiere 1 auxiliar administrativo, 1 auxiliar de proceso y 3 manipuladores de alimentos, sin embargo, se evidencia la ausencia del auxiliar administrativo, del auxiliar de procesos y de 1 manipulador de alimentos. El contratista implementa plan de mejora debido a que se evidencia que los profesionales de calidad de las estaciones de policía y nutricionista cumplen con la frecuencia de visita, toda vez que se evidencian registro del 11/11/2025 para el supervisor de calidad y 11 y 21 de noviembre 2025 para el nutricionista dietista.

En el establecimiento de CPMSFUS FUSAGASUGA para un parte de 238 PPL en el ERON y 102 PPL en la EP, según anexo 9, se requiere una visita cada 15 días por parte del ingeniero de alimentos y se evidencia que desde el 11/11/2025 no se realizan visitas por parte del profesional, así mismo, se requiere 1 auxiliar de proceso y no cuentan con este desde el 24/11/2025.

Para el establecimiento de PLANTA DE CONTINGENCIA G05 para un parte de 113 PPL, de acuerdo con Anexo 9, entre 101-200 PPL, se requieren 3 manipuladores de alimentos y se evidencia que hace falta 1.

En el corte de diciembre 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 persiste la incidencia en GUADUAS LA ESPERANZA con un cumplimiento del 25%, debido a que donde se reitera el hallazgo por cuenta de tres (5) 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 PLA PLANTA CONTINGENC IA G05 MELGAR 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.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; en el informe de diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **93%** aumenta el promedio respecto al informe del mes de noviembre en un 5%**.** El establecimiento de menor cumplimiento

es PLA PLANTA CONTINGENC IA G05 MELGAR con 76%, PLANTA DE PRODUCCIÓN G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ, con 80%, seguido de ERON CPMSFUS FUSAGASUGA con 87%, el resto de los establecimientos promedia entre el 92% al 100%. Para el corte de diciembre se mantiene la incidencia frente al estado de pisos, media cañas, mesones, ventanas, puertas y otros, en ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, PLA PLANTA CONTINGENC IA G05 MELGAR y CONT PLANTA DE CONTINGENC IA G05 EPMSC ZIPAQUIRA. Persiste angeos de las ventanas del área caliente con acumulación de grasa y suciedad, hallazgo que era reiterativo en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA , al igual que el de la falta de limpieza de limpieza en cortinas del cuarto frio de refrigeración, los cuales para este corte no se encuentran reportados, respecto a los pisos se registran pisos manchados en el área de calderas y tanques de agua; paredes del área de planchas y marmitas se observan sucias y percudidas, durante las verificaciones de la variable de techos se registra en GUADUAS LA ESPERANZA, que los soportes estructurales de los techos de las áreas de almacenamiento de tubérculos y cocina caliente presentan presencia de polvo y grasa, los demás establecimientos en esta variable cumplen con el 100%. Para el periodo de diciembre no se evidencia cumplimiento frente a la verificación de la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y carros transportadores en PLA PLANTA CONTINGENC IA G05 MELGAR Y GUADUAS LA ESPERANZA.

En el establecimiento de PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, se evidencia 16,8 kg de desengrasante multiusos del fabricante Cleanlab y lavaloza liquido por 19,3 kg del proveedor fabricante TEKNO LIDESMA, los cuales no cuentan con ficha técnica, por lo cual no es posible definir la concentración, dosis ni modo de empleo; en seguimiento no se observa almacenamiento de blanqueador desinfectante del fabricante INDUBRIZ.

En el establecimiento de CPMSFUS FUSAGASUGA se evidencia angeo de reja principal del ingreso al servicio de alimentación con presencia de suciedad; el área de almacenamiento temporal de residuos sólidos se observa 1 recipiente para la disposición de residuos sin tapa; presencia de moscas en área de almacenamiento de Fruver, pre alistamiento de materias primas y en área de almacenamiento de abarrotes.

De manera global los establecimientos cumplen 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, 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, 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 diciembre hubo cumplimiento en cuanto a los procesos de limpieza y desinfección de la dotación (fiambreras, vasos y cucharas) con el 100%. Así como también, se registra que se dispone de tanques de almacenamiento de agua con 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.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; en el corte del informe de diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **92%,** aumentando 5% con relación a noviembre. El establecimiento de menor cumplimiento corresponde a PLANTA DE PRODUCCIÓN G05- ZIPAQUIRA con un 67% debido a que la interventoría evidenció en visitas de los dias 15 y 22 de diciembre de 2025, se evidenció que el contratista empleó un vehículo de placa VAM706 para el transporte de los alimentos, el cual no cuenta con concepto higiénico sanitario emitido por la entidad territorial correspondiente; así mismo el vehículo de placa VAM706 carece de estibas o base de canastillas que impidan el contacto de los alimentos con el piso del transporte; no cuenta con la leyenda “Transporte de alimentos”; el distribuidor Alfonso

Rodríguez, identificado con número de cédula 11.336.409 no cuenta con examen médico de manipulación de alimentos "apto para manipular alimentos".

Los demás establecimientos verificados promedian con 100%. Así las cosas, él contratista cumple frente a la verificación del 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 transportador 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 diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 97%, aumento el promedio respecto al informe del mes de noviembre en un 1%. El establecimiento de menor cumplimiento correspondió a la PLANTA DE CONTINGENCIA DE ZIPAQUIRA con 91%, el resto de los establecimientos promedia entre 94% 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, reitera como la de mayor afectación, con (2) no cumplimientos en los establecimientos de 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, 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, así mismo no presenta soporte de mantenimiento correctivo del procesador de alimentos e hidroflow por baja presión. En GIRARDOT, él operador no presenta soportes del mantenimiento correctivo realizado al cuarto de congelación propiedad del INPEC.

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. 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 PLA PLANTA CONTINGENC IA G05 MELGAR.

Con respecto a la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA se evidencia que los equipos de medición para el control de gramaje y báscula digital de 200 kg marca TEXON número de serie 173047, y gramera digital (máximo 5000 g) marca Home produce sin número de serie visible, no cuenta con certificado de calibración anual. Para el caso del establecimiento de CPMSFUS FUSAGASUGA se evidencia que el contratista no aplica los criterios de aceptación y rechazo, debido a que se evidencian 25 kg de leche en polvo entera la cual no presenta en su empaque primario la fecha de vencimiento y lote, asimismo, en el formato de recepción de materias primas se registra fecha de vencimiento 01/01/2026 y lote 212A, información que no se evidencia en empaque primario del producto.

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 diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **86%,** aumentando 2% en el promedio respecto a los informes del mes de noviembre**.** El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo nuevamente es la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRÁ con un 73 % de cumplimiento, continua en orden de cumplimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 77%, CPMSFUS-FUSAGASUGA con 82% y GIRARDOT con él 88% de cumplimiento, los demás establecimientos cumplen con el 100%, no aplica seguimiento en CPMSMELGAR y EPMSC VILLETA.

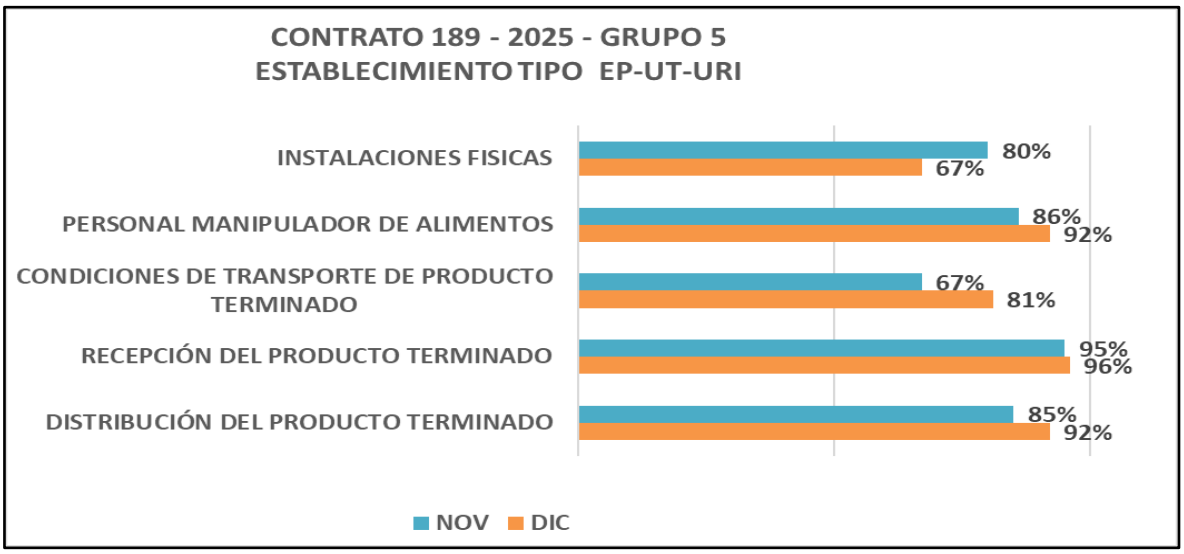
En los establecimientos EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA y EPMSC GIRARDOT, persisten las deficiencias por cuenta del estado de inoperatividad del equipo de seguridad campana extractora, las cuales se encuentra fuera de servicio, se registran deficiencias en los sistemas de ventilación, estos son insuficientes, 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.

Con respecto al establecimiento de PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA el contratista no presentó examen médico ocupacional del ingreso del distribuidor Alfonso Rodriguez, en segumiento al hallazgo del mes de noviembre 2025, no se observa a los distribuidores Fabio Diáz y Benigno Lovera toda vez que ya que no se encuentran laborando para el contratista. El contratista no cuenta con el extintor de CO2.

Por otro para el establecimiento de CPMSFUS FUSAGASUGA se evidencia al manipulador José Chavarro realizando proceso de fritura sin hacer uso de careta esmeril, así mismo, no se cuenta con soporte de entrega de la misma.

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 diciembre 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 5, para el período de noviembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un **89%** de cumplimiento, crece 4% respecto a noviembre, 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 diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 67%, decreciendo 13% en el promedio respecto al informe del mes de noviembre con 80%. Observando que el centro de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponde a EP ESTACIÓN DE POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ y el El OCR CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION con 0%, de cumplimiento debido a que en visitas realizadas el día 13-12-2025 en el CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION para el tiempo de comida almuerzo, menú n°2, se encuentran ubicadas 31 raciones con los alimentos en una canastilla con bolsa tina, directamente en contacto con el piso y ubicación de alimentos en 1 canastilla con bolsa tina en inadecuadas condiciones de higiene, con acumulación de suciedad, mientras que para el establecimiento de ESTACION DE POLICIA POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA para el tiempo de comida desayuno, menú 2, se evidenció la ubicación de los alimentos en 3 canastillas, de las cuales 2 se disponen directamente en el piso lo cual no garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado y ubicación de alimentos en 2 canastillas en inadecuadas condiciones de higiene, con acumulación de suciedad.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; en el informe de diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 92%, creciendo 6% del promedio obtenido en el mes de noviembre con 86%. El centro de detención transitoria con menor cumplimiento en este corte del informe corresponde a ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP con un 50}5 de cumplimiento, debido a que en visita realizada el 13-12-2025 se evidencia que el distribuidor de alimentos Alfonso Rodríguez no cuenta con Certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos en BPM vigente. Los demás establecimientos alcanzaron el 100% de cumplimiento.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: para el informe de diciembre registra un cumplimiento del **81%,** aumentando 14% adicional del promedio obtenido en el mes de noviembre (67%). Los centros de detención transitorios de menor cumplimiento en este periodo corresponden a EP ESTACIÓN DE POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ con 40% seguido de ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP.

Entre las incidencias registradas se encuentran para ESTACION DE POLICIA POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA para el tiempo de comida de desayuno, menú No. 2, no se presentó la planilla de registro de temperatura de los alimentos ni plan de rutas por parte del personal distribuidor del contratista.

Para la ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP se evidencia que el vehiculó para transportar los alimentos de placas VAM706 no cuenta con Concepto Higiénico Sanitario, leyenda de TRANSPORTE DE ALIMENTOS y Plan de Rutas donde se relacione el vehiculó de placas VAM706 y rango de horario para el seguimiento del punto de entrega.

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%.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el informe de diciembre se registra un cumplimiento del 96%, creciendo 1% del promedio obtenido en el mes de noviembre (95%)**.** Los centros de detención con menor cumplimiento corresponden; a EP. ESTACIÓN DE POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ y de EP. CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCIÓN, cada uno con 89%, los demás establecimientos promedian con 100%.

En el establecimiento de CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION para el tiempo de comida almuerzo, menú n°2, se presentó intercambio no notificado en el sistema k2, suministro de carne de cerdo dorada en reemplazo de carne de res dorada, mientras que en la ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA se suministra pan tipo mogolla en reemplazo del cereal arepa para el tiempo de comida de desayuno, menú No. 2

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 diciembre registra un cumplimiento del 92%, creciendo 7% del promedio obtenido en el mes de noviembre (85%). El centro de detención transitorios de menor cumplimiento es ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA con un 50%, debido a que se evidencia que el contratista no realiza entrega de los utensilios básicos (cucharas), para el consumo de la de los alimentos para un parte de 64 PPL. Los demás establecimientos alcanzaron el 100% de cumplimiento.

2.2.6 GRUPO 6

2.2.6.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de diciembre 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	03/12/2025 ACTA AS02E 809980	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	64.0 %	1 mes	1.1. Se siguen evidenciando aberturas sin protección en áreas de cocina caliente. Las ventanas en área de pre-alistamiento presentan angeos, pero se encuentran deteriorados. 1.2. Se sigue evidenciando pisos con baldosas deterioradas en todas las áreas del servicio, paredes con deterioro y sin continuidad lisa en área de almacenamiento de Fruver y cuartos de refrigeración y congelación, con medias camas deterioradas y desprendimiento de pintura. Con respecto a procesos de limpieza y desinfección se ha reforzado evitando acumulación de residuos líquidos en cuarto de congelación, se usan estibas. 1.3. Se sigue evidenciando techos en área de pre-alistamiento con desprendimiento de pintura, escasa ventilación en área de cocina caliente, cableado suelto en área de producción y cocina fría, paredes sin baldosa y deterioradas en área de cocina caliente, techo de cocina caliente deteriorado y con deficientes procesos de limpieza y desinfección. Operador realiza acción correctiva en sensor de cuarto de congelación contando con adecuada iluminación.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.4. No se cuenta con lockers; aunque se refuerzan procesos de capacitación a personal manipulador, se sigue evidenciando objetos (prendas) en áreas de producción; no se han evidenciado en cuartos fríos. Durante las visitas de interventoría no se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el servicio de alimentación. 2.1. y 2.2. Se sigue evidenciando ollas con deterioro, tablas de corte y estufas deterioradas. Se han reforzado procesos de capacitación en limpieza y desinfección a personal manipulador de alimentos. 3.1. Se cuenta con soporte documental en relación con las acciones preventivas y correctivas en salud para el personal que labora en el servicio. 3.3. Se ha evidenciado por la interventoría ocasionalmente, inadecuado uso de la dotación (tapabocas y cofia), aunque se han reforzado capacitaciones en aplicación de BPM y adecuado uso de la dotación. 3.4. Se sigue evidenciando ocasionalmente deficiencias en la aplicación de los conocimientos en buenas prácticas como adecuado uso de la dotación. 4.1. El operador del servicio de alimentación implementa registros de control de ingreso de materias primas. 4.4. Se sigue evidenciando espacios reducidos para garantizar las distancias perimetrales en el área de almacenamiento de Fruver. Operador realiza acción correctiva en sensor de cuarto de congelación contando con adecuada iluminación. 5.2. Se ha realizado acción correctiva evitando la acumulación de residuos sólidos en canaletas de desagüe. 5.3. Se ha realizado acción correctiva contando con canecas para disposición temporal de residuos con tapa y bolsa como lo establece el programa de manejo de residuos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.5. Aunque se ha reforzado capacitaciones en procesos de limpieza y desinfección, se sigue evidenciando pisos con exceso de carbono, partes del servicio con difícil acceso, paredes y techos de cocina caliente con acumulación de grasa y/o suciedad. 5.6. Se siguen evidenciando falencias en procesos de limpieza y desinfección en pisos, paredes y techos, en área de cocina caliente.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 3	22/08/2024 ACTA AS02E 773234	DESFAVORABLE	52.5%	16 meses y 15 días	1.1 El angeo de la bodega de almacenamiento de Fruver y abarrotes se cambió. En el área de tubérculos se instaló la rejilla que faltaba. 1.2 y 5.2 Instalaron rejilla en el sifón del área de tubérculos que queda a la salida de los cuartos fríos. En cuanto al rebosamiento de agua aguas residuales, el contratista ha contratado un vactor que ayuda a destapar las cajas de aguas residuales para 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. Sin embargo, en visitas de la SDS se ha mantenido la medida por evidencia de heces de roedor y de cucarachas. Se pintaron las paredes del área de cocción y del corredor del área de los cuartos. Las paredes a las que les faltaba baldosas en el área de cocción y de tubérculos, se resanaron y se pusieron baldosas. En el área de lavado de canastillas y de lavado de tubérculos se cambiaron las baldosas rotas. 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, todas las luminarias fueron reparadas. En la última visita se evidenció un tubo dañado de la lámpara de la oficina. Los tomacorrientes fueron instalados en su gran mayoría, pero al día de hoy faltan 1 tomacorriente en el área de preparación de jugos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1,4 y 3,4 La dotación para el lavado de manos en servicio sanitario se colocó dentro del baño y a este se le puso candado para evitar pérdidas de insumos. 2.1 El equipo del área de dietas se encuentra funcionando adecuadamente, el cuarto de congelación presenta avería ya que funciona en rango de refrigeración. Este 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 la limpieza y desinfección en las áreas de trabajo especialmente pisos y en área de almacenamiento. Se evidenció que se realizó lavado del techo en el área de cocción. 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. Sin embargo, en visitas de la SDS se ha mantenido la medida por evidencia de heces de roedor y de cucarachas. 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
COBOG LA PICOTA P.A.S	22/10/2025 ACTA AS02E 797081	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	73,0%	2 meses	1.1 Se sigue presentando angeos con acumulación de grasa en la parte superior de área de cocina. 1.2. Se evidencian baldosas faltantes en pared de bodega, en pisos de cocina y baldosas deterioradas en área de distribución. 1.3. Angeos de protección de ventanas y ventilador con presencia de grasa y suciedad en áreas de abarrotes, neveras y cocina caliente. La puerta de 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 lockers 2.1 se evidencian los filos y puertas del refrigerador con deterioro. Estantes deteriorados, estufas se evidencia con grasa y congelador sin manija 2.2 y 4.4 Se sigue evidenciando 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. 5.2 Se sigue evidenciando sifón en áreas de proceso y lavado de menaje sin 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 de implementos de aseo.
COBOG LA PICOTA ERE 1 y 2	17/09/2025 ACTA AS02E 796524	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74.5%	3 meses	1.2 Se sigue evidenciando que el piso del área de lavado aún presenta desprendimiento de partículas. Se realiza procesos de limpieza y desinfección. 1.3 Se realiza proceso de limpieza y desinfección de la campana

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					extractora, se encuentra sin acumulación de partículas de polvo ni de residuos. 1.4 y 3.3 Se evidencia un lavamanos de accionamiento no manual en funcionamiento cerca al área de producción y este se encuentra dotado con jabón, gel antibacterial y toallas para el secado de las manos y señalización. 2.1, 2.2 Se realiza limpieza de la campana extractora evidenciándola sin residuos ni polvo. La estantería de Fruver se evidencia con algunas láminas sumidas pero en adecuadas condiciones de limpieza, se realiza lavado a las canastillas evidenciándolas en adecuadas condiciones de limpieza al igual que el tablero de la báscula. En el mesón central y de distribución se evidencian 4 tabletas fisuradas y otras dos que se cambiaron por parte del contratista. Todas las estufas cuentan con manijas. La espátula se cambió por una nueva. No se observan espátulas averiadas. 4.3 Todos los equipos tanto de congelación como de refrigeración cuentan con el registro de control de temperaturas. 4.4 Aún se evidencia que no se garantizan las distancias perimetrales dada la restricción de espacio, sin embargo, el contratista realiza rotación de inventarios constante y garantiza la limpieza de las áreas. 5.5 y 5.6 Se evidencian equipos y áreas en adecuadas condiciones de limpieza. Los formatos se registran los procesos de limpieza y desinfección.
EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES)	17/06/2024 ACTA AS02S 067951	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84.5%	1 año y 6 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 3 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.

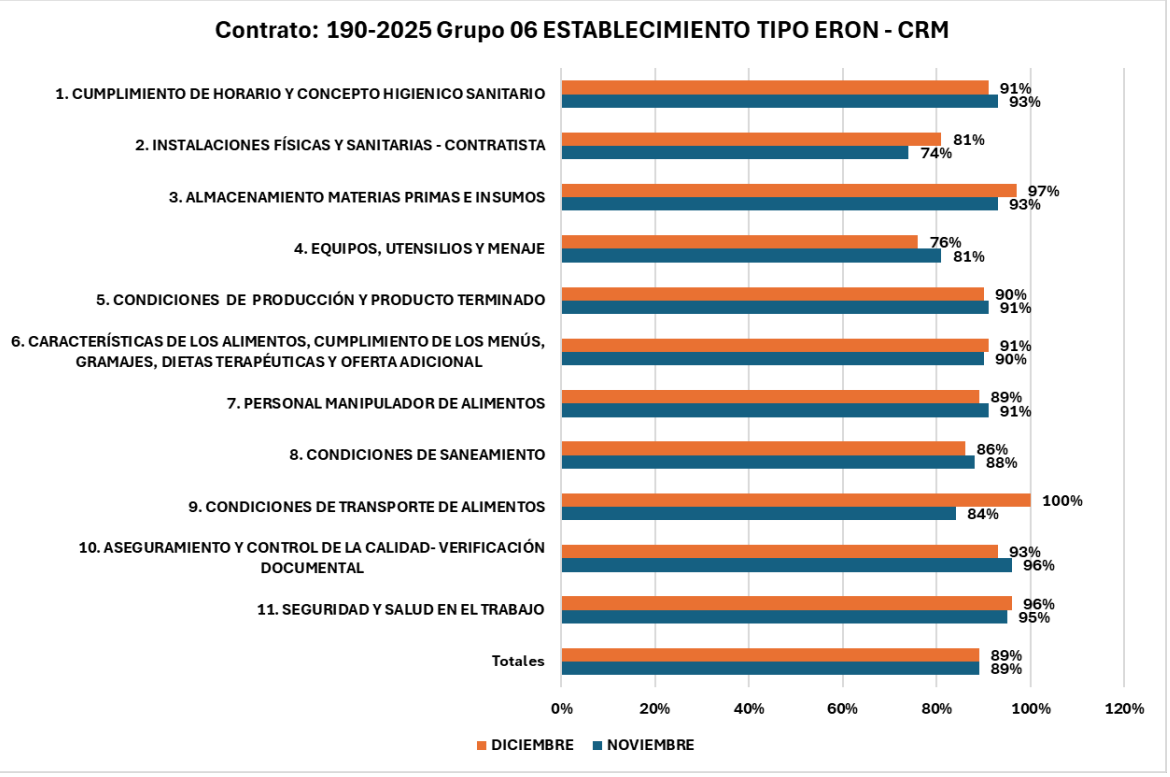
De acuerdo a la información correspondiente a la tabla anterior, se evidencia que uno (1) de los establecimientos ERON cuentan con Concepto Favorable y los restantes cuatro (4) ranchos de los establecimientos presentan Concepto Favorable con Requerimientos, por otro lado, el rancho perteneciente a la 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 los meses de enero, junio, agosto, septiembre, octubre y diciembre de 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 diciembre del 2025 a 2 de los ranchos del establecimiento COBOG BOGOTÁ LA PICOTA (ESTRUCTURA 3 ERON y ESTRUCTURA 1 PENAL.).

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

por 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.

Gafica comparativa DICIEMBRE vs NOVIEMBRE



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 6, para el período de diciembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 89% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (91%): En comparación del mes de diciembre con un 91%, se observa un leve descenso en el desempeño frente al mes de noviembre de 2025 con un 93%. 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, octubre y diciembre 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 se presentaron hallazgos en el establecimiento COBOG LA PICOTA en los ranchos ESTRUCTURA 3 y PENAL ESTRUCTURA 1, debido a fallas en la caldera, demora en el proceso de tarjeteada realizada por el INPEC retrasando el ingreso de distribuidores y por demoras en los procesos de asado y horneado del menú especial.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (81%): Realizando el comparativo entre los meses de diciembre y noviembre se evidencia un incremento en el desempeño, debido a que obtuvo un 74% en el mes de noviembre y alcanzó un 81% en el mes de diciembre. 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 79%, 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, 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. Es importante mencionar que el operador del servicio de alimentación para el mes de diciembre realizó mantenimientos locativos en las instalaciones eléctricas, pisos y paredes. 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 de cereal del desayuno y refrigerio nocturno; para la Estructura 3 ERON. Para el establecimiento ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) alcanza al 81%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: mesones, paredes en mal estado, puerta de ingreso al servicio de alimentación con presencia de oxido, por otro lado, en el ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con un 94% de cumplimiento, los aspectos que bajaron el porcentaje de cumplimiento es debido a que no se presentaron gestiones por parte del contratista para realizar mantenimientos menores a baldosas y desprendimiento de material en los muros.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (97%): Para esta categoría el desempeño en el mes de diciembre presentó un aumento debido a que paso de un 93% en el mes de noviembre del 2025 a un 97% en el mes de diciembre del 2025. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con un 100% y COBOG LA PICOTA con 98% de cumplimiento, en los cuales se evidenciaron los hallazgos que afectaron la calificación hacen referencia a incumplimiento en la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario y contaminación biológica en Fruver. Por otro lado, el establecimiento ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) alcanzando un 91% de cumplimiento la calificación se ve afectada por almacenamiento de leche en polvo azucarada cuyo aporte proteico no es el establecido en el anexo 4 y es catalogada como materia prima no permitida de acuerdo a comunicado de la USPEC N° E-2025-012985 del 5 de noviembre de 2025.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (76%): Esta categoría en el mes de diciembre disminuyó respecto al mes de noviembre pasando de un 81% a un 76% en el mes de diciembre de 2025. Los establecimientos que presentan mayor 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 73%, evidenciándose que los hallazgos principalmente están relacionados con el no cumplimiento en el mantenimiento de equipos en algunas estructuras. Los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado y presentan deterioro. El cuarto de congelación no funciona adecuadamente. 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. Se presentó fallas en el funcionamiento de equipo de medición

(báscula). 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 (90%): Al realizar el comparativo entre los meses de diciembre y noviembre se evidencia una leve disminución porcentual en el cumplimiento de esta categoría, al pasar de un 91% en noviembre a un 90% en el mes de diciembre. 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 89%, 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, se presentó incumplimiento en el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras, no se hace uso adecuado de las tablas de corte de acuerdo a la OTM. El ensamble del suministro en fondos para la alimentación de los PPL se realiza en recipientes no isotérmicos, lo que no garantiza las temperaturas seguras de los alimentos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (91%): Para esta categoría al realizar el comparativo con el mes de noviembre, se evidencia un leve incremento en su cumplimiento, para el mes de noviembre obtuvo 90% y aumento para el mes de diciembre hasta un 91%. 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 90% 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 mensual y no diaria de los refrigerios adicionales de las dietas hipoglucidas, lo cual, no está de acuerdo a lo estipulado en la OTM. Adicionalmente la entrega de dietas terapéuticas no cumple con las condiciones definidas en la OTM en cuanto a derivación y gramaje. 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 (89%): Al realizar el comparativo entre los meses de noviembre y diciembre se observa una disminución en su calificación pasando de un 91% en el mes de noviembre a un 89% en el mes de diciembre. 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% y ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) con 89% esta calificación se vio afectada por no presentar el soporte de entrega correspondiente a la renovación de la dotación a los 6 meses. Adicionalmente para el ERON COBOG LA PICOTA con el porcentaje de desempeño del 88%, 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 ESTRUCTURA 3 y por no presentar soporte de entrega de dotación al personal nuevo. 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 (86%): Al realizar el comparativo entre los meses de noviembre y diciembre se observa una disminución en su calificación pasando de un 88% en el mes de noviembre a un 86% en el mes de diciembre. 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 durante el periodo evaluado con 84%, 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, equipos con deterioro y carencia de limpieza y desinfección, no se evita el desperdicio de agua potable y no se lleva a cabo un adecuado y eficaz control de plagas. Por último, por el almacenamiento de productos químicos en condiciones no adecuadas para la estructura P.A.S.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): Esta categoría en el mes de diciembre aumento respecto al mes de noviembre pasando de un 84% a un 100%. Para el mes de diciembre presenta un desempeño del 100%, dado que en el establecimiento ERON COBOG BOGOTÁ LA PICOTA se dio cumplimiento con el recibo de materias primas el cual se realizó conforme a los lineamientos y/o los horarios establecidos, el vehículo transportador de alimentos cumplió con las condiciones físicas e higiénicas, adicionalmente contaban con la documentación requerida en la OTM, el personal transportador presentó 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 (93%): Al realizar el comparativo entre los meses de noviembre y diciembre se observa que disminuyo su calificación debido a que en el mes de noviembre obtuvo un 96% y para diciembre alcanzo una calificación de 93% .Para esta categoría, los establecimientos que presentas porcentaje de cumplimiento del 100% son el ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), y el ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) donde se evidenció cumplimiento en todas las variables evaluadas. El ERON COBOG LA PICOTA con 91% 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. Por otra parte, el contratista no presenta soportes de paz y salvos de los productos adquiridos en los proyectos productivos del establecimiento.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (96%): Al realizar el comparativo entre los meses de noviembre y diciembre se evidencia un leve incremento al pasar de un 95% en noviembre a un 96% en el mes de diciembre. 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 95% de cumplimiento debido a que la campana extractora no está en funcionamiento en la Estructura 1 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 diciembre 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 diciembre de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 7 Regional Occidente, 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%	6 meses y 1 día	Seguimiento realizado en visita del día 26/12/2025: **1.4. Instalaciones sanitarias.** Llave de pedal en el lavamanos. **Seguimiento.** Continúa la llave de acción manual en el lavamanos de personal.
CPMS BOGOTÁ LA MODELO	11/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80,5%	2 meses y 9 días	Seguimiento realizado en visita del día 20/11/2025: **1.1. Localización y diseño.** No asegura 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 se realizó mantenimiento y se selló el orificio que no contaba con protección en área de almacenamiento de abarrotes. **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se observa desprendimiento de pintura en piso de bodega de abarrotes, desprendimiento de pintura y de material en área de almacenamiento de pulpas, no cuentan con rejilla protectora

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					adecuada para sifón de área de tubérculos. **Seguimiento.** En visita se evidencia mantenimiento y pintura en área de almacenamiento de pulpas y en bodega de abarrotes, se evidencian sifones de área de tubérculos con rejillas protectoras fijas. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Se observa orificio en techo en área de bodega de abarrotes. **Seguimiento.** En visita se evidencia que se selló el orificio que no contaba con protección en 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 empozamiento de agua debido a desnivel, se evidencian mantenimientos en bordes inferiores del cuarto frío, sin presencia de óxido. **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 en buen estado sin presencia de deterioro. **3.4. Educación y Capacitación.** Cuentan con plan de capacitaciones en manipulación higiénica de alimentos, sin embargo, no se observa apropiación de conocimientos en cuanto a prácticas higiénicas en su totalidad. **Seguimiento.** En la visita se evidencia el personal manipulador aplicando prácticas higiénicas de forma adecuada.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.2. Residuos líquidos. No cuentan con rejillas protectora adecuada para el sifón de área de tubérculos **Seguimiento.** En visita se evidencia rejillas fijas en sifones de área de tubérculos. **5.3. Residuos sólidos.** No cuentan con recipientes suficientes para el almacenamiento de residuos sólidos. **Seguimiento.** En visita se evidencia cuentan con 2 puntos ecológicos, 2 canecas para residuos orgánicos y 3 canecas para residuos inorgánicos. **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 en estibas, debajo de estas y 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 limpieza y desinfección en todas las áreas del establecimiento.
CPMS CHIQUINQUIRÁ	04/12/2025	FAVORABLE	95,5%	5 días	Seguimiento realizado en visita del día 09-12-2025: A continuación, se describen los hallazgos evidenciados por la Entidad; no se realiza seguimiento, debido a que el operador está dentro de los plazos para realizar las acciones correctivas. **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Se evidencia

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					desprendimiento de pintura en pisos en el área de preparación. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Se evidencia techo con textura rugosa, de difícil limpieza (área de bodegas). **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Se evidencia menaje (ollas y tapas de fiambreras) con desgaste y deterioro.
CPMSGAC GACHETÁ	01/09/2025	FAVORABLE	98%	3 meses y 22 días	Seguimiento realizado en visita del día 23/12/2025: **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.** El servicio de alimentación presenta limitaciones de áreas para el desarrollo de las actividades, espacios estrechos. **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.** Se evidencian 3 extractores de aire, no obstante, se evidencia deficiencia de ventilación en el área de procesos. Se observa, se instaló burlete en la puerta de ingreso al área de preparación cubriendo el espacio entre piso y puerta. **5.3. Residuos sólidos.** Existen deficiencias en la disposición y retiro oportuno de los residuos sólidos. Canecas con acumulación de basura, sin tapa y cerca al área de preparación de alimentos. **Seguimiento.** No se observaron deficiencias en la disposición y retiro de residuos sólidos.
CPMSLME LA MESA	08/09/2025	FAVORABLE	97%	3 meses y 23 días	Seguimiento realizado en visita del día 31/12/2025:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.2. Condiciones de pisos y paredes. Se evidencia en pisos de área de preparación grietas (desgaste). **Seguimiento.** Se continúan evidenciando baldosas del piso con fisuras, rotas y desgastadas. **1.4. Instalaciones sanitarias.** Se evidencian baños compartidos con el pabellón. **Seguimiento:** El servicio de alimentación no cuenta con sanitarios propios.
CPMSMOQ MONIQUIRÁ	10/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87.5%	6 meses y 21 días	Seguimiento realizado en visita del día: 31/12/2025 **1.1. Localización y diseño.** El espacio de almacenamiento de utensilios y productos de aseo es muy reducido. **Seguimiento.** En visita se evidencia que en las áreas de almacenamiento de abarrotes y productos de aseo son reducidos **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Algunas zonas de la pared en zona de bodega de preparación de alimentos presentan humedad y desprendimiento de pintura, puerta de acceso al área de preparación presenta deterioro. **Seguimiento.** La interventoría evidencia que en bodega de abarrotes se realiza mantenimiento a humedad y cambio de pintura y cambio de puerta al área de preparación de alimentos. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Se observa caja eléctrica obsoleta y mal ubicada, puerta de área de producción y almacenamiento fruver con corrosión y deterioro. **Seguimiento.** Es un Ítem de la USPEC que no ha realizado ninguna acción **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Estantes presentan desprendimiento de pintura. Congeladores en área de fruver y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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.** La interventoría evidencia cambio de estufa de 2 puestos por una nueva estufa de 2 puestos en acero inoxidable. También realizan cambio de congelador por uno de 535 L capacidades neta que es de los equipos requerido **2.2. Superficies de contacto con alimentos.** Se observan tablas de picar deterioradas. **Seguimiento.** La interventoría evidencia que realizan cambio de las tablas de picar por nuevas de color amarillo, azul, roja, verde, blanca. **5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** Insuficiente limpieza de canastillas utilizadas para el almacenamiento de productos. **Seguimiento.** La interventoría evidencia en visita buena limpieza en las canastillas de almacenamiento
CPMSUBA UBATE	18/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	90.5%	5 meses y 6 días	Seguimiento realizado en visita del día 24/12/2025: **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.** No se observan obras de mantenimiento u otro tipo de actividad que ponga en riesgo la inocuidad de los procesos en los alrededores del rancho. **4.3. Manejo de temperaturas.** No se están diligenciando los formatos de control de temperatura completamente, se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidencian diligenciados los formatos y se cuenta con tres neveras. **Seguimiento.** Se evidencian formatos de control de temperaturas debidamente diligenciados para los 3 equipos de frío. **4.9. Condiciones de almacenamiento.** Se evidencia congeladores con almacenamiento de productos cárnicos que no cuentan con adecuada separación física entre especies. **Seguimiento.** Se evidencia que el contratista realiza una correcta separación de los productos cárnicos evitando así la 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.** El contratista no presenta autorización por parte de la Gobernación de Cundinamarca referente al control de plagas. No se especifica equipo de medición de pH y cloro en el programa de abastecimiento de agua potable.
EJECO	11/03/2025	FAVORABLE	91%	9 meses y 13 días	Seguimiento realizado en visita del día 24/12/2025: **1.2 Condiciones de pisos y paredes.** Falta de mantenimiento en pisos. **Seguimiento.** Se evidencia mantenimiento de pintura en pisos. **4.1 Control de materias primas e insumos.** Falta de rotulación en víveres.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento. Se evidencia correcta rotulación de materias primas almacenadas y se observa trazabilidad correspondiente. **4.4 Condiciones de almacenamiento.** Falta de rotación de materia prima. **Seguimiento.** El contratista cumple con rotación de alimentos conforme al método PEPS. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** Falta proceso de limpieza por detrás de equipos. **Seguimiento.** Se evidencian áreas limpias detrás de los equipos del servicio de alimentación.
EPMSC CÁQUEZA	15/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76.5%	3 meses y 3 días	Seguimiento realizado en visita del día: 18/12/2025 **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.** El establecimiento realiza el mantenimiento de los alrededores y realiza fumigación (12/12/2025). La condición persiste, debido a características estructurales **1.2. Condiciones de pisos y paredes.** Presentan grietas, baldosines rotos, las uniones redondeadas con falta de mantenimiento y con desprendimiento de pintura y facilita la acumulación de suciedad, toma con cables expuestos, drenaje regulares condiciones y caja hidráulica con malos olores en la parte lateral del

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					restaurante que maneja los baños del establecimiento. **Seguimiento.** La condición continúa, sin embargo, el operador cuenta con los materiales para las adecuaciones y se encuentra tramitando el ingreso de personal idóneo para el mantenimiento. Se repararon los drenajes de los lavaplatos y se está gestionando con el establecimiento el lavado de la trampa de grasa por ser un elemento compartido. **1.3. Techos, iluminación y ventilación.** Techo: acanalado en material que no es higiénico sanitario de difícil limpieza, iluminación con caja con cables expuestos, acumulación de grasa en techo. **Seguimiento.** Reparó los tomacorrientes de las paredes, las conexiones de las lámparas de techo continúan con el cableado expuesto, las conexiones para los equipos también se encuentran expuestas. 1. Techo acanalado en material no sanitario. Techo acanalado, debido a característica estructural. techo con residuos de grasa, la condición continúa, refiere que cuenta con los materiales para el mantenimiento y se encuentra gestionando el ingreso de personal idóneo para la actividad. **1.4. Instalaciones sanitarias.** Cuentan con unidad sanitaria, paredes con presencia de humedad, casilleros con presencia de óxido y muy desordenados. **Seguimiento.** Condición estructural que compete al establecimiento. No se verifica casilleros por personal durmiendo. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios.** Con la estufa con falta de limpieza y fistos dañados lo que produce que ahúma la estufa, ollas con abolladuras y rotas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento. Ollas con abolladura, continúa, refiere que solicitó al operador el cambio de elementos de proceso. en estufas, Se evidencia actividades de limpieza después de las operaciones de preparación **4.1. Control de materias primas e insumos.** Se evidencia formato de recepción de materia prima procedente de cárnicos, falta rotulación de productos preparados en el restaurante. **Seguimiento.** Continúa, no se rotula la ensalada que se refrigera. **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.** Continúa, sujeto a características estructurales. **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.** Se repararon los drenajes de los lavaplatos y se está gestionando con el establecimiento el lavado de la trampa de grasa por ser un elemento compartido. **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.** Continúa la condición, sujeto a características estructurales. **5.6. Soportes documentales de saneamiento.** Se evidencia plan

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					de saneamiento escrito general no especificó para las características del restaurante del establecimiento penitenciario, el plan de saneamiento se encuentra en aprobación. **Seguimiento.** El plan de saneamiento se encuentra aprobado.
EPMSC GUATEQUE	20/08/2025	FAVORABLE	94,5%	3 meses y 21 días	Seguimiento realizado en visita del día 11-12-2025 **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 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 realiza cambio de equipo y se subsana observación. **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 saneamiento evidenciando rotación adecuada de productos perecederos.
EPMSC LETICIA	06/05/2025	FAVORABLE	94.5%	7 meses y 6 días	Seguimiento realizado en visita del día 12/12/2025:

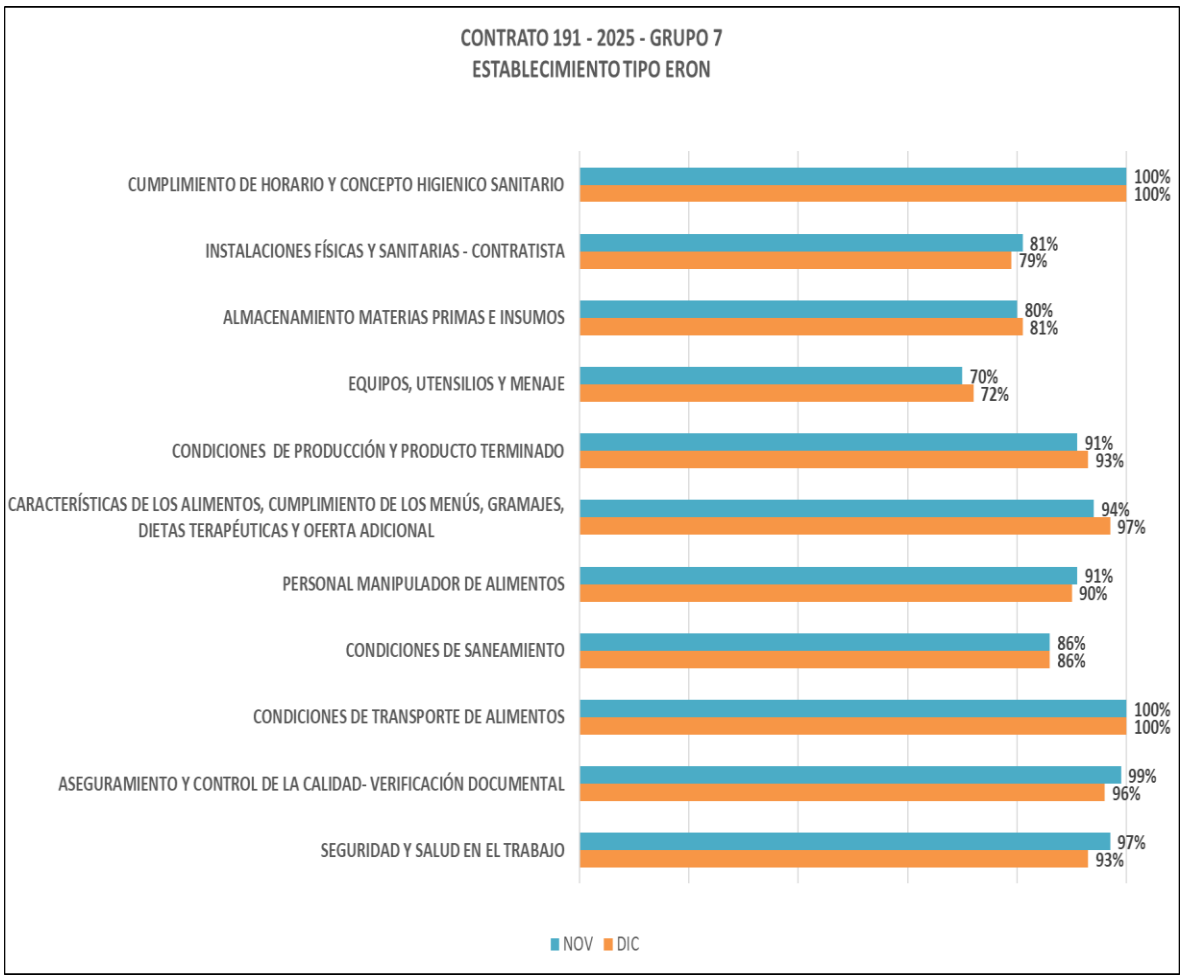
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.2 Condiciones de pisos y paredes. Se evidencian los pisos de la instalación de preparación "cocina", con baldosas partidas, puerta de ingreso en estado de corrosión y con altura que podría permitir el ingreso de plagas "roedores". **Seguimiento.** Durante la visita se evidencia reemplazo de pisos en áreas de preparación, observándose en buen estado. La puerta persiste en el deterioro y falta de burlete. **1.4 Instalaciones Sanitarias.** Se evidencia humedad en la plancha de la instalación sanitaria con presencia de hongos. **Seguimiento.** Se evidencia mantenimiento de pintura en el techo. No obstante, persiste el hongo. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios.** Se evidencian congeladores en estado de deterioro y con corrosión. **Seguimiento.** El contratista realizó mantenimiento de pintura en la parte interna del congelador.

Durante el mes de diciembre, se actualizó un (1) concepto higiénico sanitario de los once (11) establecimientos penitenciarios que conforman el Grupo 7 específicamente en CPMS CHIQUINQUIRÁ el 04/12/2025 emitiendo un concepto Favorable con un 95.5% de cumplimiento. Siete (7) establecimientos (63.6%), presentan un concepto Favorable, mientras que los cuatro restantes (36.4%) cuentan con un concepto Favorable con Requerimientos. Es importante resaltar que ninguno de los establecimientos obtuvo concepto desfavorable en las visitas realizadas por el Ente Territorial. Por otra parte, se evidenció que nueve 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 y con la razón social del operador actual. En cuanto a los establecimientos EJECO y EPMSC Leticia, estos aún registran la razón social del operador Nutriendo USPEC, para estos dos casos, la Interventoría verificó que se estuvieran adelantando las gestiones necesarias para actualizar dicha información, evidenciando que el operador ha adelantado la gestión correspondiente mediante la radicación de oficios: el 20/05/2025 para EJECO y el 23/04/2025 para EPMSC LETICIA, solicitando una nueva visita ante el Ente Territorial. No obstante, el contrato vigente inició el 16/05/2025, por lo que la situación se mantiene igual respecto del 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 del mes de diciembre 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 7, para el período de diciembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 89% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%): El operador presentó buen desempeño general en la categoría, alcanzando un porcentaje de cumplimiento global del 100%; manteniendo dicho porcentaje respecto al periodo anterior. 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 (79%): El operador alcanzó un cumplimiento parcial del 79%, evidenciando un descenso del -2%, con respecto al mes anterior (81%). Para esta categoría el establecimiento que presentó cumplimiento global del 100% en lo que respecta a los mantenimientos de las instalaciones físicas y sanitarias correspondientes a menor cuantía, fue el ERON EPMSC GUATEQUE, seguido de los establecimientos que, si bien no obtuvieron un cumplimiento global, el porcentaje arrojado está por encima del 93%, siendo el ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (96%), observándose durante visita la puerta de almacenamiento y pre-alistamiento de tubérculo con presencia de óxido; en el ERON GACHETÁ (94%), durante la visita de verificación se evidenció desprendimiento de pintura en la parte inferior de la pared del pasillo del área de almacenamiento de tubérculos al área de cocina caliente, aproximadamente medio metro; mientras que en el ERON CRM EJECO (94%), durante la visita de verificación se evidenció sifón en pared del área de disposición de nevera sin ningún tipo de protección o rejilla.

En contraste con los establecimientos que presentaron un cumplimiento parcial en esta categoría con porcentajes entre el 67 y 79%, al evidenciar en las visitas de verificación hallazgos como: ERON CPMMSFFA PONAL (70%), se evidenciaron paredes con desprendimiento de pintura de aproximadamente 1m2 en las áreas de almacenamiento de abarrotes, tubérculos, punto ecológico, productos químicos y área de lavado; en esta última también se observaron fisuras en el piso de cerca de medio metro, mientras que en el área de almacenamiento de productos químicos se identificó una ruptura en el techo de alrededor de 1m, asimismo, se evidenció la presencia de óxido y corrosión en las puertas de acceso a las áreas de producción, almacenamiento de productos químicos, área de lockers y en las puertas de los mismos, en cuanto a los servicios públicos el servicio de alimentación no cuenta con servicio de gas natural, por lo cual se utiliza pipeta de gas propano, el contratista informó que se encontraba en proceso de gestión con el establecimiento para coordinar la visita de cotización con la empresa prestadora del servicio. ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ (67%), se evidenciaron medias cañas piso-pared en el área de producción con desprendimiento de pintura que dificulta la limpieza y desinfección, al igual que en el piso de ingreso al área de pre-alistamiento y en las uniones piso-pared, adicional, el piso del área de alistamiento presenta superficie rugosa y las paredes del corredor de ingreso al área de producción se observó desprendimiento de

pintura, hallazgos inferiores a 1m2; se observaron puertas de ingreso al área administrativa, rejas de acceso a cuertos fríos, rejas de producción y del área de pre-alistamiento con presencia de óxido, así como una rejilla removible de evacuación de aguas en el área de producción con corrosión en sus dimensiones de 91cm de largo x 30.5cm de ancho y 2.5cm de alto; en lo que respecta a los mesones se evidenciaron en el área de producción con bordes desgastados, desprendimiento de cemento y medias cañas internas con desprendimiento de pintura en la parte inferior, con un área de 1m2. ERON CPMSLEME LA MESA (78%), se evidenció en la columna ubicada en la pate superior de la ventana de distribución desprendimiento de pintura y bordes con grietas, mientras que en el área de almacenamiento de materia prima y alimentos en refrigeración y congelación se observaron dos baldosas de 30x30cm, rotas; asimismo, en el área de proceso se evidenciaron dos estructuras metálicas con presencia de óxido y la reja utilizada para la distribución de alimentos, junto con el marco de la ventana de distribución, presentaron desprendimiento de pintura. ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (79%), se evidenció pared en área de producción con resanes, haciendo falta la aplicación de pintura a dicha área de aproximadamente 50cm de pared, por otra parte, se observó mesón de área de pre-alistamiento con bordes desgastados en la parte inferior. ERON CPMSUBA UBATE (70%), se evidenció en la pared del área de almacenamiento de materias primas, donde se encontraba ubicada la llave de paso de agua, en un área aproximada de 20x25cms2, construido en material poroso no higiénico-sanitario, que dificulta la limpieza; asimismo, en el área de cocina fría se observó una estantería con presencia de óxido en un área de 10x30cms2; en lo que respecta al estado de las puertas, se evidenció que la puerta de ingreso presenta óxido y corrosión en su parte inferior junto con desprendimiento de burlete, mientras que la puerta del área de distribución se observó con corrosión en la parte inferior y falta de hermeticidad; finalmente, se identificó en el mesón destinado a la entrega del producto terminado hacia los patios desprendimiento de pintura y porosidad que dificultan la limpieza. Y en ERON EPMSC CÁQUEZA (70%), se evidenció en la pared del área de cocina fría un área de 80x100cms2., construido en material poroso no liso, entretanto que debajo del mesón del área de ensamble se presentó desprendimiento de baldosas de 20x20cms2 y en la misma área las rejillas de ventilación mostraron desprendimiento de pintura en un área de 30x30cm2; en el piso de la cocina caliente se observaron baldosas rotas de 5x20cm2 y en el mesón de cocina fría baldosas quebradas elaboradas en material poroso; adicional, el angeo del área de cocina caliente no es hermético, lo que facilita el ingreso de plagas y persiste un desagüe con rejilla desprendida; en el área de pre-alistamiento se observaron tres tubos en el desagüe sin rejillas de protección, lo que facilita el posible ingreso de plagas.

Finalmente, el establecimiento que presentó más bajo puntaje fue el ERON EPMSC LETICIA con un incumplimiento del 60%, debido a los hallazgos evidenciados durante las visitas, donde se evidenció en el área de fruver desprendimiento de pintura en una pared de 60cm2 y en el cielo raso en drywall de 40x25cm, además de humedad persistente en el techo del baño de 35x45cm, pese al mantenimiento realizado, y desprendimiento de pintura en las vigas del techo del área externa; en lo que respecta a las puertas, en la puerta del área de abarrotes, se observó presencia de óxido en la manija, desprendimiento de pintura, corrosión en la parte posterior y fractura en la zona media, la puerta de ingreso a la cocina caliente mostró corrosión en la manija, la puerta del área de fruver se observó con óxido en la manija, con un orificio ubicado junto a la misma y ausencia de burlete en la parte inferior, lo que genera un espacio de aproximadamente 2cm entre puerta y piso, lo que facilita el posible ingreso de plagas; la ventana de la cocina caliente se observó con óxido y angeo desprendido en la parte superior del marco; la puerta del baño se evidenció incompleta y desprendida del marco, con espacios visibles en la parte superior e inferior; y el extractor de la cocina caliente careció de angeo de protección; por otra parte, en el área de fruver se identificó una caja eléctrica con tapa en mal estado que no cubre totalmente los interruptores, mientras que en área de pre-alistamiento, se observaron cables sueltos y desordenados en bombillo y caja eléctrica del techo, generando riesgo de accidente; cabe resaltar que el contratista ha venido realizando mantenimiento en la parte eléctrica como son: mantenimiento en el interruptor y tapa de toma eléctrica del área de ensamble de raciones, en la caja de luz del baño y el interruptor del área de almacenamiento de fruver los cuales se verificaron en condiciones

adecuadas; finalmente, se evidenció que el servicio de alimentación no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual y que el área destinada temporalmente para el depósito de residuos sólidos carece de protección, puerta y métodos de aislamiento, lo que genera riesgo de contaminación y favorece la proliferación de plagas.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (81%): El operador alcanzó un cumplimiento parcial del 81%, lo que representa un incremento de un punto porcentual frente al mes anterior (80%). Para el presente periodo de evaluación, se resalta el desempeño del establecimiento penitenciario ERON CPMSGAC GACHETÁ, el cual alcanzó un cumplimiento global del 100% en esta categoría. Igualmente se destaca el desempeño de aquellos establecimientos que obtuvieron porcentajes de cumplimiento entre el 90% y el 95%, los cuales se detallan a continuación: ERON CPMMSFFA PONAL (90%), cuya desviación se presentó debido a que se evidenció durante las visitas de verificación incumplimiento en la proyección del plan de compras, dado que se adquirió y almacenó leche en polvo azucarada marca Miramonte, con Registro Sanitario RSA-0024002-2023, lote 221025S3O11 y fecha de vencimiento 10/2026, cuyo aporte proteico fue de 17,6 gramos por cada 100 gramos, sin dar cumplimiento al anexo 4 que exige el suministro de leche de vaca entera en polvo con 26 gramos de proteína por cada 100 gramos; igualmente, no se cumplieron las cantidades establecidas en la minuta patrón al no tratarse de leche 100% entera y se incumplió lo dispuesto en el oficio emitido por la USPEC, radicado E2025-012985 del 05/11/2025, en el cual se indicó que dicho alimento no estaba permitido. ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ (91%), se evidenció en almacenamiento leche en polvo entera marca Lucerito, fabricada por Procesos Industriales y Soluciones Alimenticias, la cual no se encontró relacionada en la lista de proveedores suministrados por el operador; así leche en polvo entera de la misma marca, provista por EJE Soluciones SAS, cuyo rotulado no cumplió con los lineamientos técnicos de la Resolución 810 de 2021, ya que la tabla nutricional declaró únicamente la cantidad por porción de 25g de producto y omitió la información requerida por porción y por 100g, además de no incluir micronutrientes como el Zinc ni los gramos de azúcares añadidos o “0 g” según corresponda, lo que puede inducir a error al consumidor respecto a la composición nutricional del producto. ERON CPMSUBA UBATÉ (95%), se evidenció el almacenamiento en el área de abarrotes leche en polvo marca Latti, proveedor fabricante COOLECHES S.A.S., registro sanitario RSA-0029223-2023 el cual no se encuentra dentro del listado de proveedores ofertados de grupo 7, adicional, persiste incumplimiento por almacenamiento en el refrigerador 1 de queso campesino del proveedor fabricante Lácteos Gomelac S.A.S. registro sanitario RSA-0028366-2023, el cual no se encuentra dentro del listado de proveedores ofertados. ERON CRM EJECO (90%), se evidenció en área de almacenamiento queso campesino marca DON RIGO, con registro sanitario RSA-0013114-20251, fecha de vencimiento 15/01/26 y lote: 10/12/25, y leche en polvo entera marca LUCERITO con registro sanitario RSA-006359-2018, con lote: 26/10/17z y fecha de vencimiento 17/10/2026, productos que no se observaron dentro del listado de proveedores ofertados del Grupo 7. Y ERON EPMSC GUATEQUE (91%), se evidenció en el área de almacenamiento leche en polvo entera marca Latti, proveedor Indunilo RSA-0021328-2022, cuya ficha técnica fue presentada por el operador, pero la marca no se encontraba dentro del listado ofertado; asimismo, se observó leche en polvo entera marca Lucerito, proveedor EJE Soluciones SAS, cuyo rotulado no cumplía con los lineamientos técnicos de la Resolución 810 de 2021, ya que la tabla nutricional declaraba únicamente la cantidad por porción de 25 g y no incluía la información exigida por porción y por 100g de producto, además de omitir la declaración de micronutrientes como el zinc y los gramos de azúcares añadidos o “0 g” según correspondiera, lo que puede inducir a error al consumidor respecto a la composición nutricional del producto.

Dentro de los establecimientos que para este mes presentaron un cumplimiento parcial en la categoría se encuentran: ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (73%), debido a que en visitas de verificación de Interventoría, se evidenció, la presencia en almacenamiento de diversos productos cuyas marcas no se encontraban dentro del listado de proveedores ofertados y autorizados para el grupo 7, en diferentes cantidades, tales como queso campesino de las marcas Lácteos Gomelac y Don Rigo, así como leche en polvo entera de la marca Lucerito; asimismo, se identificó el almacenamiento de

pulpa de fruta pasteurizada de la marca SAS, la cual no cumple con las especificaciones establecidas en la OTM, que exige el uso de pulpa de fruta congelada, sin pasteurizar y sin adición de azúcar; por otra parte, se constataron inconsistencia en el rotulado de pechuga de pollo marinada de las marcas MACROPOLLO y MAXIPOLLO, así como en muslo de pollo de Carnes de Dios, en los cuales se omitió información obligatoria como el peso neto, la lista de ingredientes y el nombre del proveedor, incumpliendo con lo establecido en las resoluciones 5109 de 2005 y 402 de 2002; paralelamente, se halló avena en hojuelas marca La Perla con rotulado incompleto y duraznos almacenados en cajas de cartón reutilizadas de pescado, lo que representa un riesgo de contaminación cruzada; finalmente en el área de almacenamiento de fruver, se evidenció 1 estiba con ruptura. ERON CPMSLME LA MESA (81%), se evidenció en almacenamiento en diferentes cantidades, queso campesino marca Lácteos Gomelac con registro sanitario RSA-0028366-2023, lote 201125 y fecha de vencimiento 201225 y queso campesino marca Don Rigo con registro sanitario RSA - 0013114-2021, asimismo, leche en polvo entera marca Lucerito con RSA- 006359 - 2018, materias primas que no se encontraban dentro del listado de proveedores ofertados y autorizados para el grupo 7; asimismo, se evidenció en bodega leche en polvo azucarada marca Miramonte el día 01/12/2025, a pesar de que la autorización para su agotamiento (radicado CRF-2602-2025) había vencido el 28/11/2025, dicho producto además de no ser leche 100% entera, presentó un aporte proteico de 18g por cada 100g, incumpliendo el requisito técnico de 26g de proteína establecido en el anexo 4, adicionalmente, de ser un alimento no permitido según el oficio E-2025-012985 emitido por la USPEC. En ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (82%), se evidenció incumplimiento en la proyección del plan de compras, dado que se adquirió y almacenó leche en polvo azucarada marca Miramonte, con Registro Sanitario RSA-00240022023, cuyo aporte proteico fue de 18 g por cada 100 g, sin dar cumplimiento a lo establecido en el anexo 4 que exigía leche de vaca 100% entera con 26 g de proteína por cada 100 g, además de contravenir lo dispuesto en el oficio de la USPEC radicado E2025-012985 del 05/11/2025, donde indica que es un alimento no permitido; igualmente, no se encontró el abastecimiento completo de 8,32 kg de remolacha requeridos para el menú 5 de la cena del 16/12/2025 destinado a 104 PPL, ya que solo se contaba con 3,24 kg; por otra parte, se evidenció en almacenamiento leche en polvo entera marca Lucerito, proveedor EJE Soluciones SAS, cuyo rotulado no cumplió con la Resolución 810 de 2021 al declarar únicamente la cantidad por porción de 25 g y omitir micronutrientes como el Zinc y los gramos de azúcares añadidos o “0 g”, lo que puede inducir a error al consumidor. ERON EPMSC CÁQUEZA (85%), se evidenció en almacenamiento leche en polvo del proveedor Cosmolac SAS con registro sanitario RSA-0029571-2024, el cual no estaba reportado dentro del listado de proveedores del grupo 7; asimismo, se adquirió y almacenó leche en polvo azucarada marca Miramonte con registro sanitario RSA-0024002023, cuyo aporte proteico fue de 18 g por cada 100 g, incumpliendo lo establecido en el anexo 4 que exigía leche de vaca 100% entera con 26 g de proteína por cada 100 g, no cumpliendo con lo indicado en los oficios emitidos por la USPEC radicado E-2025-012985 del 05/11/2025, alimento no permitido y en el oficio CRF-2602-2025 Respuesta solicitud agotamiento leche en polvo azucarada. Y en ERON EPMSC LETICIA (70%), el cual fue el establecimiento con más bajo porcentaje reportado en esta categoría, donde durante las visitas, se evidenció en el área de almacenamiento salchicha marca MANA, lote 27/OCT/2025, con fecha de vencimiento 25/04/2026 y registro del Ministerio de Agricultura 0026/2193, producto que no contaba con aprobación de ficha técnica por parte de la interventoría; adicionalmente, se observó leche en polvo marca DE LA CUESTA (registro sanitario RSA-0025622-2023), queso doble crema marca LÁCTEOS JM DEL ARIARY (registro sanitario RSA-0027276-2023), filete de pechuga marca SADIA (registro del Ministerio de Agricultura 688/1, producto de origen Brasil) y pierna de pollo de la misma marca (registro del Ministerio de Agricultura 0290/1012, producto de origen Brasil), ninguno de los cuales se encontraba dentro del listado de proveedores ofertados para el grupo 7; asimismo, se constató que el contratista no cumplía con la proyección del plan de compras, ya que no se halló el abastecimiento de 4 kilos de pepino cohombro requeridos para la cena del menú 14 del 10/12/2025 destinado a 129 PPL, ni 13 kilos de papa criolla necesarios para el almuerzo del menú 1 del 12/12/2025 destinado a 127 PPL, estando programado el ingreso de materia prima para los días 11 y 12 de diciembre de 2025, respectivamente, sin conocerse la hora de llegada; finalmente,

en el área de almacenamiento de Fruver se evidenció el uso de tres canastillas en condiciones inadecuadas de limpieza, una de ellas rota, sin que el contratista realizara la acción correctiva correspondiente.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (72%): Es la categoría con más bajo porcentaje de cumplimiento durante el periodo evaluado. El operador registra un cumplimiento parcial del 72%, evidenciando un ascenso de 2%, con respecto al mes anterior (70%). Se resalta el cumplimiento global del 100% delo establecimiento penitenciario ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ. Seguido del establecimiento ERON CPMSGAC GACHETA (93%), cuya desviación presentada se debió a que en visita de verificación se evidenció estufa con falla en funcionamiento, toda vez que se produce llama de color amarillo y generación de hollín en las ollas por la mala combustión.

Los establecimientos penitenciarios que obtuvieron un cumplimiento parcial en esta categoría fueron: ERON CPMMSFFA PONAL (87%), en visitas, se evidenció estufa sin identificación con falla en el funcionamiento, toda vez que produce llama de color amarillo y genera hollín en las ollas, en los dos puestos. ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (64%), se evidenció en el cuarto de refrigeración No.1, que el sistema de apertura interna de la puerta estaba dañado y no funcionaba, además, presentaba goteo en el difusor por falta de la manguera de desagüe; asimismo, se observaron tres campanas extractoras con óxido en su parte interna y seis ductos de extracción en iguales condiciones; en los hornos se identificaron faltantes de vidrio de protección en la cámara 1 del horno No.1, en las cámaras 1 y 3 del horno No.2 y en la cámara 2 del horno No.3, así como la ausencia de manija de apertura en la cámara 1 del horno No.2; adicionalmente, se evidenció el horno No.4, fuera de servicio en espera de ser retirado del establecimiento; adicionalmente, se evidenció el uso de contenedores para bebidas en los tiempos de comida almuerzo, cena, refrigerio nocturno y desayuno, sin tapa, cerrados con bolsas tipo tina; por otra parte durante las visitas, se constató que el operador realizó mantenimiento a los hornos No.1, 2 y 3, a dos estufas y a la red de vapor en las marmitas 3, 4 y 5, así como en la tubería que conecta los manómetros a las marmitas 8, 9 y 10, además del retiro de una estufa con óxido y de la cortina plástica del cuarto de refrigeración; también se observó el cambio de bateas, el retiro de las deterioradas, el reemplazo de cinco cuchillos y el ensamble del componente arroz en recipientes con tapa. En ERON CPMSLME LA MESA (73%), se evidenció que para un parte de 110 PPL, no se dio cumplimiento con lo establecido en el oficio CRF-0874-2025 del 04/08/2025, ya que en lugar de instalar un refrigerador de 535 litros se contaba con uno de 490 litros, y en lugar de los congeladores ofertados de 508 y 387 litros, el contratista dispone de uno de 508 litros y otro de 337 litros; adicional, el congelador de 337 litros se observó que presenta desprendimiento de lámina en la puerta superior y frontal; finalmente, se observó una tabla de corte de color verde oscuro en mal estado, con desprendimiento de material y manchas oscuras en la superficie. En ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (80%), se evidenció que una (1) estufa genera hollín por exceso de combustión en 1 de sus 2 puestos; asimismo, se evidenció que el refrigerador de capacidad de 535 litros, presenta desprendimiento de pintura en la base, parte interna; asimismo, en superficie externa en la puerta del equipo y en esquina de la puerta se observó que no cuenta con cierre hermético, permitiendo fuga de frío del equipo, además, se evidenció malla de ventilación del equipo en mal estado (rota); finalmente se evidenció un organizador de utensilios (cubertero) en mal estado con desprendimiento de pintura y presencia de óxido; como medida correctiva, el contratista retiró del área de producción una estiba rota que se encontraba en el área de producción y fue reemplazada por una nueva, asimismo, se observó el cambio de 2 recipientes de almacenamiento de contramuestras, encontrándose en buen estado y reemplazo una de las estufas que generaban hollín. ERON CPMSUBA UBATE (71%), se evidenció filtro de agua sin funcionamiento, toda vez que presenta fallas en su sistema eléctrico, por lo cual, no es posible encender el purificar de agua por ozono, persiste desprendimiento de pintura en las caras externas del congelador No.2; asimismo, se observó 1 olla de 30x40cm en el área de cocina caliente, la cual se encuentra abollada, no lisa, desgastada, de difícil limpieza; finalmente, se evidenció que el carro transportador no cumple con las características estipuladas en la OTM, debido a que no cuenta con puertas o sistemas de cierres. ERON CRM EJECO (89%), durante visita de verificación, se evidenció en el servició un caldero con acumulación de carbono en su superficie interna y externa,

adicionalmente no cuenta con una manija. ERON EPMSC CÁQUEZA (65%), donde se evidenció que el contratista no dio cumplimiento con lo estipulado en el oficio CRF-2535-2025 del 25/11/2025, sobre reemplazo de equipos mínimos, ya que en lugar de un refrigerador de 535 litros, se contaba con un refrigerador horizontal de 337 litros, incluso utilizando un congelador como refrigerador, situación que no se ajusta a lo establecido; asimismo, conforme al Anexo 5, para un parte de 140 PPL, el contratista debe contar con un procesador de alimentos de 50Kg/h, se observó en visita que el equipo había sido retirado para mantenimiento sin presentar soporte de dicho retiro; asimismo, se identificaron dos básculas de plataforma de 200Kg, con número de serie PO-004122204175, la cual presentó óxido en la base y daño en el sistema eléctrico, y otra con número de serie PO-004122205152, la cual también mostró óxido en la base; se observaron tapas de los congeladores No. 1 y del refrigerador No.1, con desprendimiento de pintura en la superficie, además, de empaque de la tapa del refrigerador No.1 desgastado y en mal estado; finalmente, se constató que el carro distribuidor de producto terminado no cuenta con puertas de cierre hermético conforme a lo establecido por la OTM, aunque en seguimiento se verificó que el contratista realizó el mantenimiento referente al cambio de ruedas, encontrándose funcional y en buen estado. ERON EPMSC GUATEQUE (87%), se evidenció incumplimiento en el Anexo 5, frente a los equipos mínimos requeridos, para un parte de 115 PPL, se requiere un refrigerador de 520 litros, el servicio cuenta con 1 refrigerador marca Electrolux modelo EFC50W3HTW volumen útil 508 litros, incumpliendo con la capacidad establecida, así mismo no se encuentra referenciado en el oficio CRF-0874-2025 emitido el 04-08-2025 por la interventoría sobre propuesta de reemplazo de equipos por parte del operador; adicionalmente, se observó que los empaques de la tapa del equipo de congelación empleado para almacenamiento de contramuestra se encuentran desprendidos, desgastados y con presencia de óxido.

Para esta categoría el establecimiento que presentó un porcentaje de incumplimiento fue el ERON EPMSC LETICIA (33%), debido a que durante las visitas de verificación del servicio de alimentación para los diferentes partes de PPL, se evidenció que el contratista presentó el oficio CRF-0874-2025, proponiendo reemplazar la licuadora industrial de 10 litros por una de 20 litros, sin embargo, durante las visitas, se evidenció una licuadora sin placa ni ficha técnica que permitiera verificar su capacidad; por otra parte el equipo de refrigeración se observó con una capacidad de 337 litros, inferior a los 520 litros requeridos; adicionalmente, se observó un refrigerador marcha Challenger sin manija de cierre, marco de quemadores de estufa con óxido, horno de cinco bandejas inicialmente sin conexión de gas, báscula de 200Kg marca TECNOHOGAR sin número de identificación y con óxido en la base, pela-papa sin ruedas delanteras generando desnivel, bisagras del refrigerador y tornillo del horno con presencia de óxido; asimismo, se identificó un caldero con acumulación de carbono, una olla con hendiduras y manchas negras, tapas de calderos y de olla sin manija, tablas de corte morada y verde con desprendimiento de material y un estante con óxido en una esquina; se evidenció que e contratista no disponía de tabla de corte color café o beige para carnes cocidas ni de tabla verde oscuro para verduras y tubérculos, incumpliendo con lo establecido en la OTM; se observó que el carro transportador de alimentación carece de puertas laterales o sistema de cierre completo y presentaba desprendimiento de pintura en su estructura; y se evidenció la existencia de una trampa de grasa portátil que no había sido instalada, dejando el servicio sin el uso de dicho sistema.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (93%): El operador alcanzó un cumplimiento del 93%, evidenciando un ascenso de 2%, con respecto al mes anterior (91%). Para esta categoría se destaca el desempeño de los siguientes establecimientos: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSUBA UBATÉ y ERON CRM EJECO, 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. Seguidos de los establecimientos cuyos porcentajes están en el rango del 90% al 93%: ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (92%), se evidenció que no se garantizó el proceso de limpieza y desinfección de la fruta de línea, ya que las naranjas del desayuno menú 9, fueron enviadas en costales de malla sin higienización previa y los duraznos del menú 1, se entregaron en cajas de cartón reutilizadas, sin corresponder al empaque primario y sin proceso de higienización, lo que genera un riesgo de contaminación cruzada; asimismo, en diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), no se emplearon recipientes isotérmicos, incumpliendo lo establecido en el oficio CRF-2291-2025 del 10/11/2025, pues se utilizaron contenedores plásticos sin tapa, canastillas con bolsas tipo tina o vinipel, y bandejas para el ensamble de alimentos como café con leche, agua de panela con leche, queso campesino, jugo de mango, sopa de mute, pollo cocido, carne de cerdo en salsa o asada, pernil en salsa, papa salada, papa con hogao, yuca cocida con hogao y ensaladas de repollo, tomate, cebolla, zanahoria y remolacha, lo que no garantiza la adecuada conservación de la temperatura del producto terminado desde el ensamble hasta el servido en partes de línea que oscilaron entre 3993 y 4330 PPL. ERON EPMSC CÁQUEZA (93%), durante visitas, se evidenció que el contratista no cumple con el protocolo establecido para la toma de contramuestras, toda vez que no se evidenciaron contramuestras de línea y dietas del tiempo de comida desayuno, menú 7, correspondiente al día 3 de diciembre del 2025, para los diferentes componentes. Y ERON EPMSC LETICIA (90%), debido a que durante visitas de verificación se evidenció en la entrega del almuerzo correspondiente al menú 13, destinado a 98 PPL de patio 1 y patio 2, así como en la entrega de la cena y refrigerio nocturno del menú 15, destinada a 97 PPL de los mismos patios, el contratista no empleó recipientes isotérmicos, incumpliendo lo establecido en el oficio de aprobación CRF-2291-2025, que exige el uso de contenedores plásticos específicos (caneca plástica de 55 galones – 208 litros, cantina plástica Cantiplast y caja plástica MP-4030), en su lugar, utilizó ollas para las sopas (cazuela de garbanzos y sopa de arroz), arroz blanco, puré de papa y papa salada; bandejas para las carnes (res y cerdo a la plancha); recipientes plásticos para las ensaladas (repollo, tomate y cebolla; cebolla y tomate) y para las bebidas (jugo de maracuyá, jugo de mango y jugo de mora), lo que no garantiza la adecuada conservación de la temperatura de los alimentos desde el ensamble hasta el servido.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ (89%), en visitas realizadas, se evidenció que en la entrega del menú 6, correspondiente al tiempo de comida cena y refrigerio nocturno para un parte en línea de 397 PPL, el componente bebida (jugo de fresa y jugo de naranja), fue suministrado en caneca plástica con tapa, incumpliendo lo establecido en la OTM y en el oficio CRF-2291-2025, que exige el uso de contenedores plásticos específicos (caneca plástica de 55 galones – 208 litros, cantina plástica Cantiplast y caja plástica MP-40301); asimismo, en el menú 7, para el desayuno de un parte en línea de 393 PPL, el componente proteico huevo revuelto fue entregado en recipiente plástico vinipelado y la bebida chocolate con leche, en caneca plástica con tapa, también incumpliendo con las disposiciones técnicas establecidas en el oficio mencionado. ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (88%), se evidenció en la entrega suministro de línea correspondiente al almuerzo del menú 7 para un parte de 115 PPL y en la cena con refrigerio nocturno del menú 5, para un parte de 104 PPL, no se emplearon recipientes isotérmicos, incumpliendo lo establecido en el oficio CRF-2291-2025 del 10/11/2025 emitido por la interventoría; en su lugar se utilizaron recipientes plásticos con tapa para las bebidas, siendo limonada en el almuerzo y jugo de naranja junto con avena con leche en la cena y refrigerio nocturno, lo que no garantiza la adecuada conservación de la temperatura del producto terminado desde el ensamble hasta el servido. Y ERON EPMSC GUATEQUE (88%), se evidenció que en el suministro de línea correspondiente al almuerzo menú 9, para un parte de 109 PPL y en el menú 4 para un parte de 110 PPL, no se emplearon los recipientes plásticos especificados en el oficio CRF-2291-2025 del 10/11/2025, emitido por la Interventoría, ya que la sopa de avena y la sopa de mute fueron entregados en ollas con tapa y las bebidas jugo de mango

y limonada en canecas plásticas con tapa, lo que incumplió con lo establecido en el oficio en mención, respecto al uso de caneca plástica de 55 galones (208 litros), cantina plástica Cantiplast y caja plástica MP-4030.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (97%): El operador alcanzó un cumplimiento del 97%, evidenciándose un incremento del 3%, con respecto al mes anterior (94%). Para esta categoría los establecimientos que alcanzaron el cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CPM SUBA UBATE, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CÁQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE. Seguidos de los establecimientos ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (92%), debido a que se evidenció de manera reiterada que el contratista incumple los lineamientos de la OTM, el Anexo 4 y los oficios emitidos por la USPEC, al utilizar pulpa de fruta pasteurizada marca SAS (PSA-0002466-2020) en la preparación de diversas bebidas como jugo de mango, guayaba, tomate de árbol, frutos rojos y mora, de diferentes tiempos de comida (almuerzo, cena y refrigerio) y menús evaluados, destinadas a partes de línea, dietas y estación de policía, incumpliendo con lo establecido en la OTM que exige pulpa congelada y sin pasteurizar; asimismo, en la entrega de bebidas de dietas como sopa de fideos, sopa de mute, sopa de arroz, jugos de frutos rojos, guayaba y tomate de árbol, así como componentes sólidos como papa con hogao, se emplearon contenedores plásticos con tapa, o sin tapa cerrados con bolsas plásticas, lo que compromete la inocuidad y la temperatura del producto terminado, incumpliendo lo dispuestos en los oficios E-2025-008918 del 08/08/2025; se evidenció que el contratista implementó rotulado e identificación de las bebidas y contó con el aval técnico de la nutricionista del operador. Y ERON EPMSC LETICIA (94%), durante las visitas, se evidenciaron tres intercambios de componente para un parte de 129 PPL en el tiempo de comida del almuerzo menú 13, donde el contratista entregó carne de cerdo a la plancha, puré de papa pastusa y ensalada de repollo, tomate y cebolla en lugar de carne de res sudada, puré de papa criolla y ensalada de repollo, tomate y pepino, cambios que no fueron notificados en el sistema, incumpliendo con lo establecido en la OTM; asimismo, se evidenció un intercambio de componente para un parte de 127 PPL, en la cena del menú 15, entregándose papa salada en reemplazo de papa criolla al vapor; adicionalmente, se observó que la notificación en el sistema fue incorrecta, ya que se registró el ingreso de puré de papa pastusa en lugar de puré de papa criolla, situación que no concordó con lo entregado ni con el ciclo de menú establecido.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (90%): El operador alcanzó un cumplimiento del 90%, evidenciando un descenso en el porcentaje en -1%, con respecto al mes anterior (91%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CPMSGAC GACHETÁ, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CÁQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE. Seguido de los establecimientos que obtuvieron un porcentaje de cumplimiento del 94%, como fueron: ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ y ERON CPMSUBA UBATE, cuyas desviaciones se debieron en CPMSMOQ MONIQUIRÁ, durante visita, no se presentó soporte de la segunda entrega de dotación del personal profesional y operativo, teniendo en cuenta que para el momento de la visita 03/12/2025, ya se habían cumplido los 6 meses a partir del inicio del contrato (16 de mayo de 2025), acorde a lo establecido en la OTM; y en ERON CPMSUBA UBATE, en visita realizada el día 04/12/2025, se evidenció al manipulador Luis Alejandro Mondragón, en el área de cocina caliente, empleando como dotación 1 delantal desgastado y manchado de hollín.

Por otra parte, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (81%), se evidenció que para partes entre 4236 a 4437 PPL en el ERON y entre 431 y 441 PPL en EP, conforme el Anexo 9 y estudios previos, se requieren 53 manipuladores y se contó con cifras entre 29 y 40, faltando entre 13 y 24 manipuladores; igualmente, se requieren 28 distribuidores y se evidenció en las diferentes visitas que el servicio de

alimentación contó con 25 o 26, faltando entre 2 y 3; en cuanto al personal profesional, se requieren 2 nutricionistas y en varios momentos se contó con sólo 1, debido al retiro de la nutricionista Laura Guadir y 1 supervisor de mantenimiento, con frecuencia de vista de dos veces por semana, registrándose las últimas visitas los días 22 y 25 de noviembre de 2025; mientras que se evidenció cumplimiento de 6 auxiliares de proceso, 3 ingenieros de alimentos; adicionalmente, no se contó con el soporte de la segunda entrega de dotación del personal a los seis meses de iniciado el contrato, correspondiente a 32 manipuladores, 6 auxiliares de procesos y 2 jefes de cocina, ni con los certificados médicos de aptitud y exámenes clínicos de los manipuladores Robinson Botia y Omar Durán. Y ERON EPMSC LETICIA (71%), debido a que en las diferentes visitas, se evidenció que no se cumplió con el personal mínimo requerido según estudios previos, ya que para partes de 127 y 129 PPL, se requiere la presencia de un distribuidor, el cual no se observó durante las visitas; asimismo, el contratista no dio cumplimiento con la segunda entrega de dotación establecida en la OTM, ya que debía efectuarse el 01/12/2025 y al 09/12/2025, no se presentó soporte alguno de entrega, correspondiente a personal manipulador, auxiliares de proceso y administrativo, así como un administrador; finalmente, se constató que el auxiliar de proceso Alex Cuello portaba una bota con la suela rota.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (86%): El operador registró para este periodo un cumplimiento parcial del 86%, manteniendo el porcentaje, con respecto al mes anterior (86%). Para esta categoría los establecimientos que alcanzaron un cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA y ERON EPMSC GUATEQUE. Seguidos de los establecimientos que, aunque no alcanzaron un cumplimiento global, el porcentaje estuvo entre el 93% al 97%, como fueron: ERON CPMSLME LA MESA (93%), debido a que, en visitas de verificación de Interventoría, se evidenció que las ventanas ubicadas en la parte alta del área de proceso presentan exceso de grasa y se observaron marcos de ventanas con presencia de grasa, las cuales se encuentran ubicadas en la parte alta del servicio de alimentación. ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (97%), cuya desviación se presentó al evidenciar en visitas en el área de producción techo que cubre las estufas en inadecuadas condiciones de limpieza (hongos). ERON CPMSUBA UBATE (93%), durante las visitas de verificación de interventoría, se evidenció cárcamo y rejilla en área de cocina caliente sucio con acumulación de grasa. Y CRM EJECO (94%), donde se evidenció que el servicio de alimentación cuenta con una campana extractora, la cual presenta acumulación de grasa y suciedad.

Para el periodo evaluado, en esta categoría los establecimientos penitenciarios que registraron un porcentaje de cumplimiento parcial fueron: ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (74%), durante las visitas se evidenció estancamiento de agua en el cuarto de refrigeración No.1, presencia de grasa en el techo del área de horneo y suciedad por acumulación en los techos de las áreas de almacenamiento y pre-alistamiento de tubérculos; asimismo, en el área de horneo se identificaron tres hornos y una sartén basculante con presencia de grasa y hollín, junto con un ducto de campana extractora con acumulación de grasa; de igual manera, se observó una inadecuada separación de residuos en la zona de procesos, al hallarse canecas con mezclas de desechos orgánicos e inorgánicos; por otra parte, el operador no presentó a la interventoría las acta de entrega de kits de limpieza para PPL de los meses de noviembre y diciembre de 2025; adicionalmente, se observó la presencia de mosquitos en los techos de las áreas de abarrotes y fruver, a pesar que la última fumigación se realizó en noviembre de 2025, en visitas posteriores se evidenció acción correctiva por parte del operador, así como la limpieza del angeo del extractor, la malla de la reja principal, el techo del área de ensamble de raciones y el horno No.3. ERON PEMSC CÁQUEZA (88%), durante la visita se evidenció que los techos de las áreas de cocina caliente y de producción, presentaban acumulación de suciedad y hollín, además se observó el incumplimiento del cronograma de lavado de las trampas de grasa y la ausencia de gestión para la higienización, ya que de acuerdo a los registros entregados por el contratista los lavados se efectuaron el 23/05/2025 y posteriormente el 24/07/2025 y 24/09/2025 por la empresa Andinas de Servicio SAS., sin que se cumpliera la frecuencia bimestral estipulada en el plan de saneamiento básico, observándose que el establecimiento cuenta con dos trampas de grasa, una subterránea compartida y otra

empotrada auxiliar que se limpia diariamente. Por último el ERON EPMSC LETICIA (72%), donde se evidenció durante la visita, que el servicio de alimentación cuenta con dos estufas con presencia de grasa; asimismo, el contratista no presentó la ficha técnica del jabón sólido de color verde utilizado para la limpieza de equipos y menaje, cuyo empaque carecía de marca e información que permitiera identificar el producto, como tampoco disponía de jabón industrial y desengrasante para las labores de aseo, y tampoco presentó soportes de disposición final del aceite usado generado en las preparaciones fritas, sin que se observara un punto de recolección dentro del servicio de alimentación.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): El operador alcanzó un cumplimiento global del 100%, manteniendo el mismo nivel de cumplimiento frente al mes anterior. En esta categoría, durante las visitas de Interventoría, solo el establecimiento ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, fue objeto de evaluación del vehículo transportador de alimentos, obteniendo igualmente un cumplimiento del 100%. Se evidenció que el vehículo utilizado para el traslado interno de las raciones cuenta con concepto sanitario favorable vigente (con fecha de expedición no superior a un año), tarjeta de propiedad, SOAT y certificado de revisión tecno-mecánica y de emisiones de gases. Adicionalmente, el vehículo presenta de manera visible en su exterior el letrero de transporte de alimentos, se encuentra en adecuadas condiciones físicas, de higiene, dispone de canastillas y recipientes que evitan el contacto directo de los alimentos con el piso.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%): El operador alcanzó un cumplimiento global del 96%, evidenciando un descenso del -3%, con respecto al mes anterior (99%). Para esta categoría se resalta el desempeño de los establecimientos ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, ERON CPMSUBA UBATE, ERON EPMSC CAQUEZA, y ERON EPMSC GUATEQUE, los cuales alcanzaron un cumplimiento global del 100%. Seguidos de los establecimientos ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (91%), las desviaciones se presentaron al evidenciar en las visitas de verificación la ausencia del cronograma de mantenimiento correctivo de equipos y de los registros correspondientes al mes de noviembre de 2025, así como la falta de registro de calibración anual y de verificación semanal de los equipos de medición empleados para el control de temperatura y gramaje; igualmente, no se realizó el muestreo microbiológico en el ERON en noviembre, incumpliendo la frecuencia mensual establecida, siendo el último muestreo efectuado el 15/10/2025, cuyos resultados microbiológicos tampoco se presentaron, incluyendo los indicadores de calidad, limpieza, desinfección y ausencia de microorganismos patógenos en materias primas, agua potable, manipuladores, superficies, ambiente y producto terminado. ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ (96%), durante las visitas de verificación de Interventoría, no se evidenciaron soportes de pago correspondientes al mes de noviembre por bonificaciones a la PPL, como tampoco de servicios públicos ni de proyectos productivos. ERON CRM EJECO (95%), durante las visitas, el contratista no presentó soportes de pago del servicio público de gas natural correspondiente al periodo comprendido entre los meses de julio a diciembre, lo que refleja una falta de pago durante 6 meses consecutivos y no presenta acuerdos de pago frente a lo adeudado. Y ERON EPMSC LETICIA (93%), se evidenció que el contratista presentó un cronograma de mantenimiento del servicio de alimentación incompleto, toda vez que no se especificaron las actividades de mantenimiento a realizar en cada mes, lo que impidió verificar la planificación y cumplimiento de las acciones preventivas.

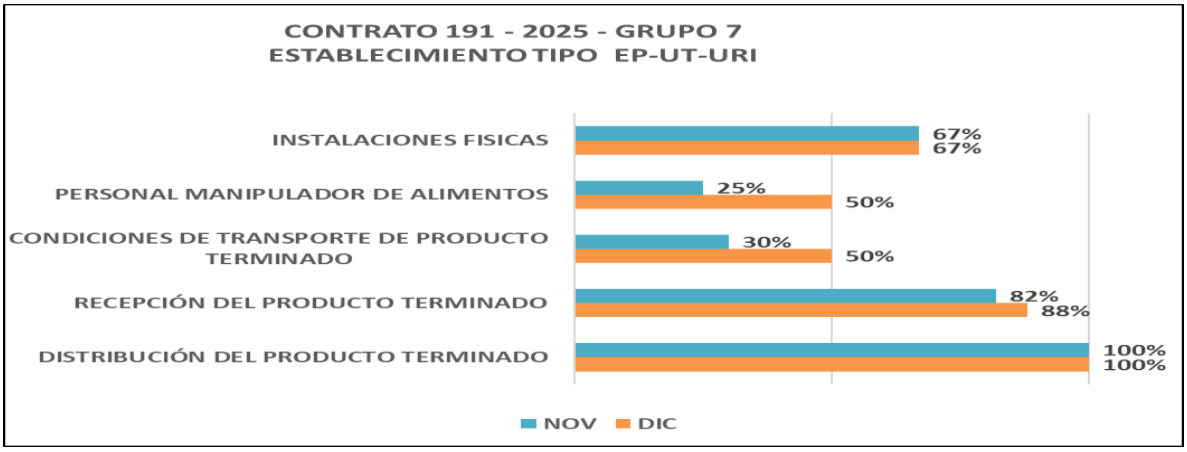
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (93%): El operador alcanzó un cumplimiento global del 93%, presentando un descenso del -4%, con respecto al mes anterior (97%). Para esta categoría se resalta el desempeño de los establecimientos ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, ERON CPMSUBA UBATE, y ERON EPMSC GUATEQUE, los cuales mantuvieron el cumplimiento global con porcentaje de 100%. Seguidos de los establecimientos que reportaron para el periodo en evaluación un porcentaje de cumplimiento parcial como fueron CRM EJECO (88%), debido a que, durante las visitas de verificación, el contratista no presentó soporte documental de entrega de mangas de protección para antebrazos, requeridas en los procesos de asados, correspondientes a los 3 manipuladores

del servicio. ERON EPMSC CÁQUEZA (80%), en visitas de verificación de Interventoría, se evidenció extintor multipropósito con óxido y corrosión en su base, no se evidenciaron acciones correctivas por parte del contratista.

En cuanto al establecimiento que presentó un porcentaje de incumplimiento en esta categoría, fue el ERON EPMSC LETICIA (50%), debido a que durante las visitas de verificación, se evidenció que el contratista no cumple con la dotación del botiquín tipo B, al no contar con una tabla espinal larga ni un collar cervical requerido según el Manual de Seguridad y Salud en el Trabajo; asimismo, aunque dispone de los tres extintores exigidos (multipropósito, acetato de potasio y CO2) con vigencia hasta 2026, éstos se observaron ubicados debajo del mesón del área de ensamble sin la señalización adecuada, persistiendo dicha situación en el caso del extintor multipropósito pese a que se realizó la correcta ubicación y señalización de los otros dos; adicionalmente, no presentó soportes documentales ni registros de entrega de elementos de protección personal como guantes de neopreno, guantes de malla de acero y gafas de seguridad, ni se evidenció su presencia física en el servicio.

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de diciembre 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 diciembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 74% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (67%): El operador presentó un cumplimiento parcial del 67%, manteniendo el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas, con respecto al periodo anterior (67%). Para esta categoría la EP ESTACIÓN DE POLICÍA 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 en visita realizada el día 13/12/2025, que no se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias del almacenamiento temporal de los alimentos (31 raciones), toda vez que estas se disponen en una mesa de manera de superficie no lisa, diseñada en material poroso, de difícil limpieza y desinfección, para el tiempo de comida desayuno del menú 2.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (50%):** El operador presentó un incumplimiento del 50%, en esta categoría, debido al aumento del cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas del 25% con respecto al periodo anterior (25%). Para esta categoría se destaca el desempeño en la EP SOACHA, ya que alcanzó un porcentaje global del 100%, al evidenciar en las visitas de verificación, que el personal manipulador de alimentos, da cumplimiento en lo que respecta al uso de la dotación, curso de manipulación de alimentos, certificado de manipulación de alimentos y exámenes médicos. Mientras que la EP ESTACÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ (0%), se evidenció durante la visita realizada el día 18/12/2025, que el distribuidor James Mejía, no hizo uso de dotación (uniforme, cubrebocas y cofia) durante la entrega de las 22 raciones del tiempo de comida almuerzo, menú 7 y no presentó certificado médico ni certificado de manipulación de alimentos, manifestando no tener dicha documentación.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (50%): El operador alcanzó un incumplimiento del 50%, el cual presentó un aumento del 20% de cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas con respecto al periodo anterior (30%). Para esta categoría se destaca el desempeño en la EP SOACHA, ya que alcanzó un porcentaje global del 100%. Entre tanto, la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ con 0% de incumplimiento, presentó los siguientes hallazgos: se evidenció que el vehículo de placas OJW070, perteneciente a la Alcaldía y encargado de transportar las 22 raciones del almuerzo menú 7, no contaba con la documentación requerida (concepto sanitario, SOAT, certificado de revisión técnico-mecánica y de gases, ni tarjeta de propiedad), tampoco presentaba la leyenda “Transporte de alimentos”; adicional, corresponde a un carro particular, sin condiciones físicas adecuadas para el transporte de alimentos; como tampoco presentó a la interventoría la planilla de control de temperatura; y por último no presentó el plan de rutas en el que se relacionara dicho vehículo.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (88%): El operador alcanzó un cumplimiento parcial del 88%, reflejando un aumento del 6% respecto al periodo anterior (82%), de las obligaciones contractualmente pactada; esto debido a que en la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ (88%), se evidenció que el contratista no cumplió con la notificación de intercambios en el sistema, para el tiempo de comida almuerzo, menú 7, el contratista realizó la entrega de 22 raciones donde se presentaron los siguientes intercambios no notificados: yuca cocida en reemplazo de plátano verde cocido y arveja guisada en reemplazo de verdura roja. Y en EP SOACHA (89%), se presentaron los siguientes hallazgos: se evidenció que no se cumple con la presentación de 1 dieta hipoglúcida suministrada, toda vez, que la proteína se observó mezclada con el cereal del desayuno (arroz blanco), generando así un mal aspecto.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): El operador alcanzó un cumplimiento global del 100%, el cual se mantuvo en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas con respecto al periodo anterior (100%), debido a que en las visitas de verificación de Interventoría a las ESTACIONES DE POLICÍA EP SOACHA Y ESTACIÓN DE POLICIA POLINAL FACATATIVÁ, 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 y 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 diciembre 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	21/10/2025 Acta IPA-687	FAVORABLE	92.5%	2 meses	1.1. y 5.2. Localización y diseño: Se evidencia malla de protección despegada en el área de preparación, situación que compromete el control de ingreso de animales al establecimiento. 1.2. Condiciones de pisos y paredes: En el área de bodega se observa piso en concreto; en el cuarto frío N° 2 se identifican pisos agrietados y con desprendimiento de baldosas. Las paredes de ambos cuartos fríos presentan oxidación, y en el área de preparación se evidencia desprendimiento de pintura. 1.3. Techo, iluminación y ventilación: Se verifica la presencia de techo elaborado en material no higiénico–sanitario (Eternit) y oxidación en el techo del cuarto frío.
CAMISACS ACACIAS RANCHO SARDINATA	21/10/2025 Acta IPA-688	FAVORABLE	92.5%	2 meses	1.1. Se evidencia riesgo de deslizamiento al río sardinata de las instalaciones donde se prepara los alimentos. 1.2. Se evidencia desprendimiento superficial en paredes. 1.3. Se evidencian techos con desprendimiento superficial. 1.4. Se evidencian baños distantes del área de preparación. 2.1. Se evidencia equipo de enfriamiento con deterioro en la parte inferior frontal y el operador cubre con papel contac.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CAMISACS ACACIAS RANCHO COLA DE PATO	21/10/2025 Acta IPA-686	FAVORABLE	95.5%	2 meses	1.2. Se evidencia pisos deteriorados y paredes con desprendimiento superficial. 1.3. Se evidencia techos sucios con desprendimiento superficial. 2.1. Se evidencia equipo de enfriamiento con desprendimiento de bisagra de la tapa.
CAMISACS ACACIAS RANCHO CENTRAL	21/10/2025 Acta IPA-640	FAVORABLE	98%	2 meses	1.2. Condiciones de pisos y paredes: Se evidencia la presencia de piso rústico en el cuarto frío, además de desprendimiento de pintura en el área de almacenamiento. 1.3. Techos, iluminación y ventilación: Se evidencia la instalación de un techo elaborado con material no higiénico–sanitario (Eternit) en todas las áreas.
CPMSACS ACACIAS RANCHO ALA A Y B	02/12/2025 ACTA IPA-724	FAVORABLE	88.0%	1 mes	1.2.Se evidencia piso desgastado y agrietado en áreas de preparación, almacenamiento, pre alistamiento y limpieza y desinfección poroso. 3.3. se evidencian cinco manipuladores con el tapabocas abajo en barbilla, en el área de preparación y almacenamiento de alimentos. 4.4. se evidenciaron dos sifones sin malla de protección que evite el ingreso de plagas al área de preparación y almacenamiento. 5.5. se evidencia poca efectividad en actividades de limpieza y desinfección en área de preparación, se encontró polvo en canastilla con bolsa y utensilios en desuso.
EPMSC VILLAVICENCIO	27/10/2025 Acta 4979	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.0%	2 meses	1.1. No se evidencia empozamiento de aguas y lodo en el área externa de las nuevas instalaciones (containers). 1.2. Se evidencio arreglo del área de shut de basura, donde se adecuo los drenajes 1.3. No cuenta con extractores, sin embargo, cuenta con campana de extracción. 2.1. Cinco carros transportadores fueron pintados, y se encuentran en buen estado 2.2. No se observan ollas deterioradas, las ollas fueron retiradas, sin embargo, no se observa que fueran reemplazadas. 4.4. Se evidencia almacenamiento de materias primas, procurando la distancia entre ellas y entre pared y piso. No es suficiente el área de alistamiento de materia prima. 5.2. El área de almacenamiento containers, lavado de canastillas cuenta con un sistema de desagüe de residuos líquido, pero sus dimensiones de desagüe son muy pequeñas y no cuenta con rejillas, sin embargo, el contratista instalo una rejilla en el desagüe principal. El Shut de basuras cuenta con sistema de drenaje con rejillas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.3. Se evidencia shut de basura adecuado con paredes, rejas con malla anti insectos, pisos en material no poroso, con rejillas y estibas. Área de almacenamiento de containers cuenta con canecas de residuos sólidos.
CPMSDA PAZ DE ARIPORO	04/07/2025 ACTA	FAVORABLE	97.5%	5 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 %	3 meses y 13 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 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 oxido. 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 área 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 seis (6) 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 el ERON EPMSC GRANADA el cual opera en rancho provisional, entregado al contratista a partir del 17 de septiembre, no se cuenta con visita de la Entidad Territorial de Salud a este rancho, adicionalmente se presentó restricción en el ingreso al establecimiento debido a la detección de casos positivos de varicela, esta directriz fue emitida por la Secretaría de Salud el 17 de octubre de 2025, en donde no se autoriza el ingreso a las áreas internas del establecimiento

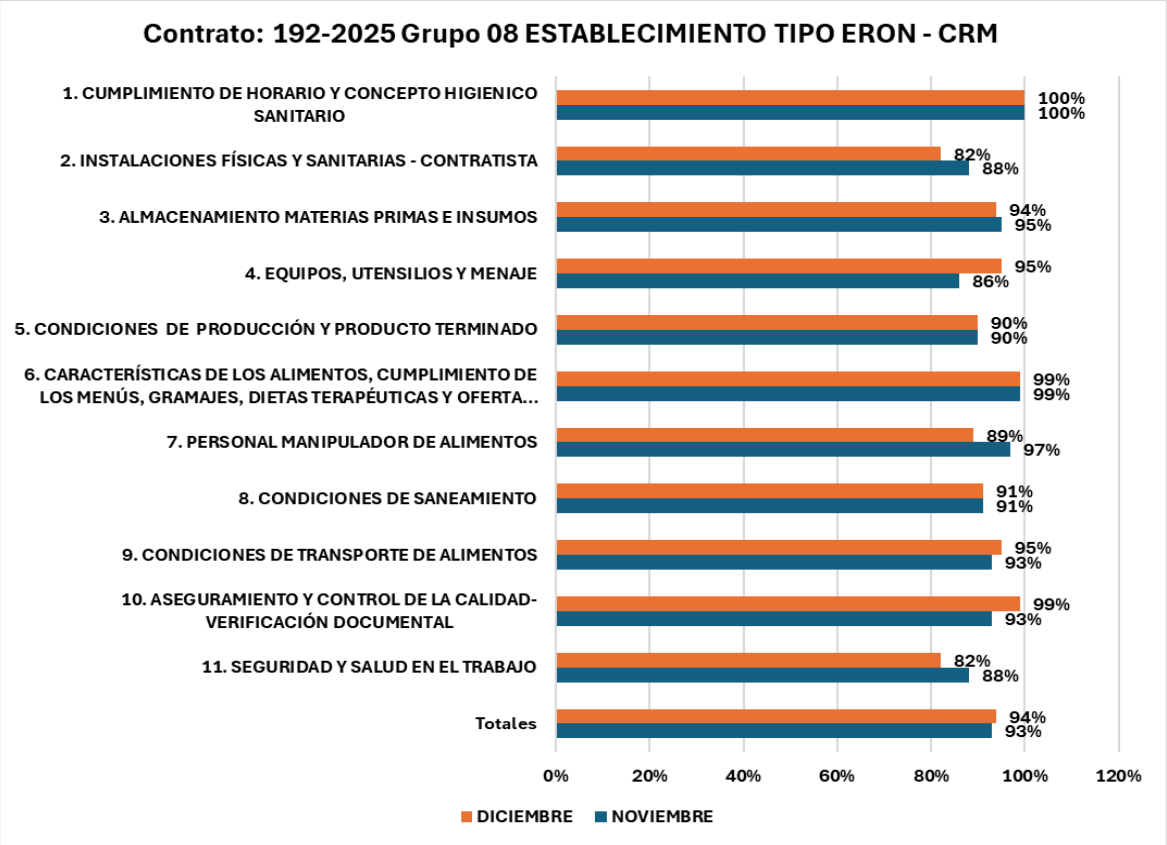
con el fin de mitigar el riesgo de propagación del brote. Por otro lado, se evidencia que por parte de las Entidades Territoriales de Salud realizaron visita durante el mes de diciembre al establecimiento CPMSACS ACACIAS RANCHO ALA A Y B.

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 diciembre 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.

Gafica comparativa DICIEMBRE vs NOVIEMBRE



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 8, para el período de diciembre 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 (100%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de diciembre y noviembre se resalta que mantuvo la calificación del 100%. 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, ERON EPMSC GRANADA 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.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (82%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de diciembre y noviembre se evidencia una disminución debido a que en el mes de noviembre se alcanzó un 88% pasando a un 82% en el mes de diciembre del 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 ERON CPMSACS ACACIAS con 76%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 82%, ERON CAMISACS ACACIAS con 85% y ERON EC YOPAL y ERON EPMSC GRANADA los dos con 88%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: El contratista, no gestiona los mantenimientos correctivos menores con respecto a mantenimiento de pisos, paredes, techos y media cañas; ventanas, rejas y puertas presentan óxido y desprendimiento de pintura; lámparas sin funcionar, sistema de rejillas de las zonas de evacuación protegidas por material no sanitario, mesones con desprendimiento de concreto y grietas, no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual y el espacio exclusivo de almacenamiento de residuos no se encuentra debidamente protegido.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (94%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de diciembre y noviembre se evidencia una disminución debido a que en el mes de noviembre se alcanzó un 95% pasando a un 94% en el mes de diciembre 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 CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL que alcanzaron un 100%, seguido de los establecimientos, ERON CAMISACS ACACIAS con 95%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con un 92% y el establecimiento ERON CPMSACS ACACIAS y ERON EPMSC GRANADA los dos con 91%, presentando cumplimiento en las condiciones de almacenamiento de materia, 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 incumplimiento de la proyección del plan de compras y por el almacenamiento de materia prima de proveedores no ofertados.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (95%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de diciembre y noviembre se evidencia un incremento debido a que en el mes de noviembre se alcanzó un 86% pasando a un 95% en el mes de diciembre de 2025. Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados en los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL, ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO obtuvieron el 100% de cumplimiento. El establecimiento que presenta el desempeño más bajo es el ERON CAMISACS ACACIAS con 82%. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con los equipos

que se encuentran en mal estado, presentan deterioro, acumulación excesiva de hielo en el panel de enfriamiento en el cuarto de refrigeración. Los carros no cumplen con lo estipulado en la OTM respecto a contar con puertas o con sistemas de cierre, se evidencia un carro fuera de servicio por mantenimiento y otro presenta rodamientos de llantas dañados, formación. Campana de extracción sin funcionamiento. Por otro lado, se resalta el cumplimiento para el establecimiento ERON CPMSACS ACACIAS con 94%, 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 y utensilios en mal estado.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (90%): Al realizar el análisis comparativo de esta categoría entre los meses de noviembre y diciembre de 2025, se evidencia estabilidad en el desempeño, dado que en noviembre se alcanzó un nivel de cumplimiento del 90%, porcentaje que se mantuvo de manera consistente en diciembre, lo cual refleja continuidad en la gestión y sostenimiento de los estándares establecidos. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo en esta categoría fueron el ERON CAMISACS ACACIAS con 94%, ERON CPMSACS ACACIAS y ERON EPMSC VILLAVICENCIO ambos con un 90%, ya que cumplen con las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura y suministro de dietas, 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 EC YOPAL, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EPMSC GRANADA los tres con 89%, donde se evidenciaron hallazgos relacionados con el suministro en fondos en recipientes no isotérmicos, lo cual, no corresponde a lo establecido en la OTM.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): En esta categoría, el análisis comparativo entre los meses de noviembre y diciembre de 2025 evidencia estabilidad en el desempeño, dado que en noviembre se alcanzó un nivel de cumplimiento del 90%, porcentaje que se mantuvo de manera consistente en diciembre, lo cual refleja sostenimiento de los estándares operativos y continuidad en la gestión de los indicadores establecidos. Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL, ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO 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 CPMSACS ACACIAS con el 98% la calificación se ve afectada por hallazgos relacionados el incumplimiento de los gramajes de las preparaciones con destinos de los PPL del ERON. Adicionalmente la entrega de dietas terapéuticas no cumple con las condiciones definidas en la OTM en cuanto a derivación, gramaje y entrega en fondos no isotérmicos.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (89%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de diciembre y noviembre se evidencia una disminución debido a que en el mes de noviembre se alcanzó un 97% pasando a un 89% en el mes de diciembre de 2025. Se evidencia en esta categoría un desempeño bueno, en cada uno de los establecimientos, resaltando los establecimientos ERON EC YOPAL y ERON EPMSC GRANADA con un 100% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 96%, los establecimientos que presentaron más bajo cumplimiento fueron ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 86%, ERON CAMISACS ACACIAS con 84% y ERON CPMSACS ACACIAS con 83%, donde se evidenciaron hallazgos relacionados con la frecuencia de visitas por parte del personal de mantenimiento, falta de soportes de entrega correspondiente a la renovación de la dotación a los 6 meses, por presentar dotación en mal estado y falencias en las BPM. Adicional, en el ERON CAMISACS ACACIAS no se presentó certificado médico anual ni exámenes clínicos de personal manipulador.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (91%): En esta categoría, el análisis comparativo entre los meses de noviembre y diciembre de 2025 evidencia estabilidad en el desempeño, dado que en noviembre se alcanzó un nivel de cumplimiento del 91%, porcentaje que se mantuvo de manera consistente en diciembre. Se resalta el cumplimiento para el establecimiento ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO que alcanzó un cumplimiento del 100%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 97% y ERON EC YOPAL 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 CAMISACS ACACIAS con 89%, ERON EPMSC GRANADA con 88% y ERON CPMSACS ACACIAS con 84%, 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 y no se hace una correcta clasificación de los residuos.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (95%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de diciembre y noviembre se evidencia un incremento debido a que en el mes de noviembre se alcanzó un 93% pasando a un 95% en el mes de diciembre de 2025. Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS, ERON EC YOPAL obtuvieron el 100% de desempeño, presentando cumplimiento en las condiciones adecuadas de recibo de las materias primas, de los vehículos transportadores y del personal transportador, así mismo, presentan la documentación establecida según la normatividad vigente para el vehículo de transporte y el personal transportador. Para el establecimiento ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 75% la calificación se vio afectada por falta del concepto sanitario emitido por ente de control para el vehículo (motocicleta), el cual, transporta el suministro a la EP.

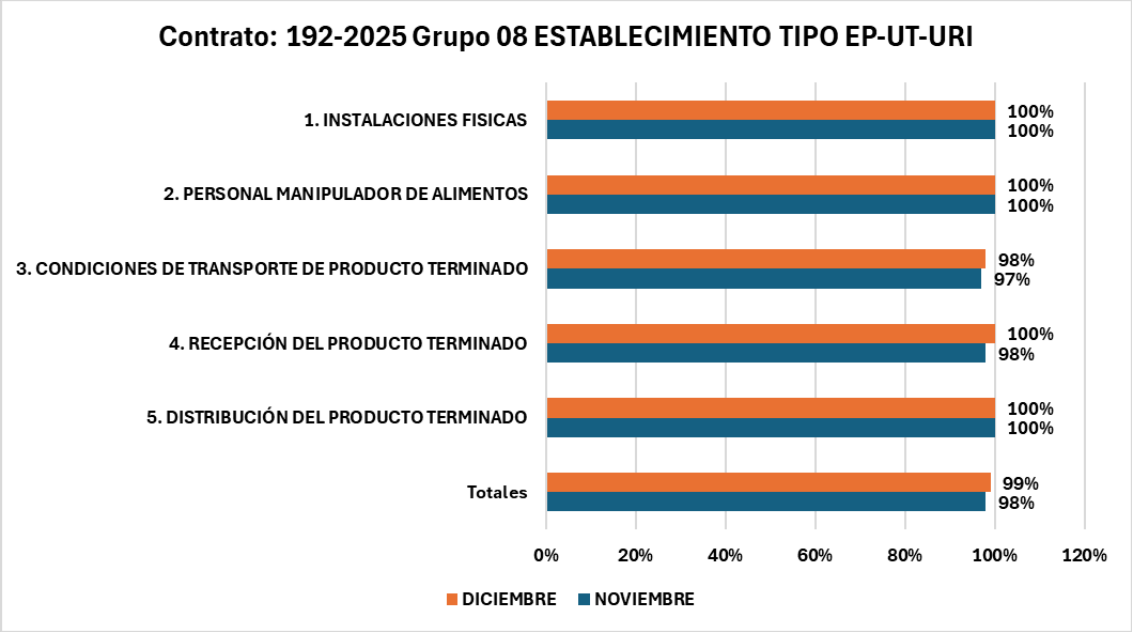
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (99%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de diciembre y noviembre se evidencia un incremento debido a que en el mes de noviembre se alcanzó un 93% pasando a un 99% en el mes de diciembre de 2025. Para esta categoría se destaca que se alcanzaron porcentajes del 98% al 100% los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL, ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO obtuvieron el 100% de desempeño, donde se evidenció cumplimiento en todas las variables evaluadas. Para el establecimiento ERON CPMSACS ACACIAS con 98%, 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 bandeja asadora.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (82%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de diciembre y noviembre se evidencia una disminución debido a que en el mes de noviembre se alcanzó un 88% pasando a un 82% en el mes de diciembre de 2025. los establecimientos con mejor desempeño en el periodo en esta categoría fueron el ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO ambos con un cumplimiento del 100%, seguido de ERON CAMISACS ACACIAS con 97%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 93% y, ya que cumplen con los registros actualizados en SST, el botiquín se encuentra dotado de conformidad con su clasificación. El personal externo empleado por el contratista, cuenta con exámenes médicos ocupacionales de ingreso. Cuentan con el registro de entrega de los EPP y disponen de los tipos de extintores establecidos y estos se encuentran vigentes. Por otro lado, para los establecimientos, ERON CPMSACS ACACIAS con 61%, ERON EC YOPAL con 69%, y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 71% y donde se evidenciaron hallazgos relacionados con la deficiente ventilación debido a que no se cuentan con campana extractora ni extractores en el área de preparación del rancho o estos son insuficientes para evitar la condensación.

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 diciembre 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.

Gafica comparativa DICIEMBRE vs NOVIEMBRE



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 8, para el período de diciembre 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 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 (100%): En esta categoría, el análisis comparativo entre los meses de noviembre y diciembre de 2025 evidencia un desempeño cabal y sostenido, dado que en noviembre se alcanzó un nivel de cumplimiento del 100%, porcentaje que se mantuvo de manera íntegra en diciembre, lo cual refleja estabilidad operativa y consolidación de las prácticas de gestión. Se resalta el cumplimiento de los establecimientos EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL donde se obtuvo un 100%. Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las 2 variables evaluadas en todos los establecimientos. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. Por otro lado, el establecimiento UT BATALLÓN DE ÁSPC NO 7 " ANTONIA SANTOS" no fue posible realizar la verificación,

debido a que por medida de acuartelamiento no se permitió el ingreso de la interventoría. Es importante mencionar que los establecimientos CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) y CRM CPMSCACOM 2, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS no hacen uso de almacenamiento temporal.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** En el comparativo de los meses de diciembre y noviembre 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), 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 (98%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de diciembre y noviembre se evidencia un aumento debido a que en el mes de noviembre se alcanzó un 97% pasando a un 98% en el mes de diciembre de 2025. Sobresalen los siguientes establecimientos UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) y CRM CPMSCACOM 2, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL, los cuales obtuvieron un cumplimiento del 100%. En el establecimiento 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, ya que no cuentan con la documentación requerida en los documentos contractuales.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En esta categoría, el análisis comparativo entre los meses de noviembre y diciembre de 2025 evidencia un incremento en el desempeño, dado que en noviembre se alcanzó un nivel de cumplimiento del 98%, el cual se elevó al 100% en diciembre. Se destaca que, en los 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 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 del horario establecido para la entrega del producto, entrega de todos los componentes, cumplimiento de calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú, entre otros. La afectación para esta categoría está asociada principalmente al comportamiento de los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2 y CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS" ambos con 88%, por falta de notificación del intercambio del menú entregado.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de diciembre y noviembre se resalta que se mantuvo el cumplimiento en el 100%. 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), 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 diciembre 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	05/11/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	69%	Cuarenta y ocho días	Seguimiento realizado en visita del día 23/12/2025 **1.1. Localización y diseño**: Se evidencia que no hay separación física del área de porción de carnes del área de descongelamiento y área de cavas de congelación y refrigeración. No hay separación física del área de lavado de menaje respecto al área de lavado de canastillas limpias. Se observa alrededor del área de recibo, maleza y escombros. **Seguimiento:** FECHA DE CUMPLIMIENTO: 1 mes y medio. **1.2. Condiciones de pisos y paredes:** Se evidencia pisos con deterioro, pérdida de continuidad, empozamiento de agua, uniones redondeadas con deterioro y pérdida de continuidad de las áreas de procesos, almacenamiento, cuartos de residuos temporales,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					áreas de lavado y área de recibo, al igual que a las paredes de todas las áreas mencionadas. **Seguimiento:** FECHA DE CUMPLIMIENTO: 1 mes y medio. **1.3. Techos, iluminación y ventilación:** Se evidencia techos con desprendimiento de material, pintura y deterioro, humedad y porosidad en áreas de procesos, almacenamiento, área de lavado y área de recibo. **Seguimiento:** FECHA DE CUMPLIMIENTO: 1 mes y medio. **1.4. Instalaciones sanitarias:** Se evidencian unidades sanitarias hombres-mujeres. Puertas con deterioro de material y con óxido, paredes-techo con deterioro, falta de mantenimiento. Se evidencia lockers con deterioro, algunos sin puerta y con óxido. **Seguimiento:** FECHA DE CUMPLIMIENTO: 1 mes y medio. **2.1. Condiciones de equipos y utensilios:** Se evidencia estufas con deterioro de material, utensilios ollas con deterioro en área de proceso se evidencia piso deteriorado, baldosas deterioradas en área de refrigeración y congelación. **Seguimiento:** FECHA DE CUMPLIMIENTO: 1 mes y medio. **2.2 Superficies de contacto con los alimentos:** Se evidencian utensilios ollas con deterioro interno y externo en área de proceso. **Seguimiento:** FECHA DE CUMPLIMIENTO: 1 mes y medio. **3.1. Estado de salud:** No hay plan de medidas preventivas y correctivas en salud.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: En visita, se evidenció el manual de sistema de gestión y seguridad y salud en el trabajo, aplicable al desarrollo de servicios de alimentación en establecimientos penitenciarios y carcelarios del orden nacional y transitorio, este manual está debidamente documentado. **3.3. Prácticas higiénicas:** Se evidencia delantales deteriorados del personal manipulador en área de proceso. **Seguimiento:** En visita, se evidenció que el contratista entregó dotación completa al personal manipulador, incluyendo delantales o petos , se evidencia registro de entrega del día 17/12/2025. **3.4. Educación y capacitación:** No implementan plan de capacitación en Buenas Prácticas de Higiene y en el programa de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** En visitas se evidenció la ejecución del plan de capacitación con los soportes de las capacitaciones realizadas. La última capacitación se realizó el día 05/12/2025 y el tema fue Buenas prácticas de manufactura (BPM). **4.1 Control de materias primas e insumos:** No implementan procedimientos de limpieza y desinfección de frutas y hortalizas. **Seguimiento:** En visita se evidenció capacitación y acompañamiento dentro del proceso por parte del profesional de calidad Alejandro Montoya al personal manipulador. **4.4. Condiciones de almacenamiento:** Se evidencia cuarto de almacenamiento de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					tubérculos con deterioro y oxidación, partes bajas y partes altas, no hay distancias perimetrales entre producto-pared en área de proceso. **Seguimiento:** En visita se evidenció que el contratista pintó el cuarto almacenamiento de tubérculos, subsanando así el incumplimiento por oxidación, sin embargo, aún se evidencia deterioro en la parte baja de una de las paredes laterales. Así mismo aún se evidencia que no hay distancia experimental entre producto-pared en áreas de almacenamiento y proceso. **5.3. Residuos sólidos:** Se evidencia cuartos de residuos de área temporal no tiene separación física-puerta. **Seguimiento:** En visitas se evidenció que el operador no ha tomado acciones correctivas frente al incumplimiento, toda vez que el área de almacenamiento temporal de los residuos aún no cuenta con separación física ni puerta. **5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos utensilios:** Se evidencia suciedad en campana extractora de vapores, buitrón-condensación de grasa, estufas paredes y pisos del área de proceso y almacenamiento de los residuos y almacenamiento, los registros de limpieza y desinfección no coinciden con lo evidenciado. **Seguimiento:** En visitas se evidenció que el contratista no ha tomado las acciones correctivas totalmente frente a este incumplimiento, toda vez que aún se evidencian campanas extractoras, estufas, buitrón, piso del área de almacenamiento temporal de los residuos y piso de las áreas de almacenamiento con acumulación de grasa y suciedad, sin embargo, se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidenció que las paredes del área de proceso fueron pintadas, por lo cual se encuentran limpias y el piso del área de procesos no presenta acumulación de suciedad. No se evidencian los registros de limpieza y desinfección. **5.6. Soportes documentales de saneamiento:** Los registros de limpieza y desinfección no coinciden con lo evidenciado. **Seguimiento:** En visita, la interventoría no evidenció los registros de limpieza y desinfección, toda vez que no fueron suministrados por el contratista.
CPMS TUNJA	04/06/2025	FAVORABLE	90.0%	6 meses y 14 días	Seguimiento realizado en visita del día 18/12/2025: **1.4 Instalaciones sanitarias:** Se hace uso de unidades sanitaria de segundo piso, los cuales son compartidas. **Seguimiento:** En visita se evidencia que no se cuenta con servicio de sanitario para el personal manipulador. **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:** En visita no se presentan soportes de mantenimiento de filtro de agua que se encuentra en el área de producción. **4.3 Manejo de temperaturas:** se observan registros de temperatura de equipos de frío, sin embargo, no sé, evidencia registro de temperaturas de sostenimiento de comida preparada. **Seguimiento:** Se evidencian registros actualizados del formato control para producción de alimentos, donde se evidencian registros de temperaturas a conformidad.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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:** En visita se evidencia ollas y canecas nuevas en bodega de almacenamiento de abarrotes, los elementos de aseos se encuentran en área de lavado. Las ollas y canecas se encuentran contra las paredes, no cumpliendo con la distancia perimetral requerida, sin embargo, se observan rincones limpios.
CPMSCHO CHOCONTÁ	09/09/2025	FAVORABLE	98%	3 meses y 9 días.	Seguimiento realizado en visita del día 18/12/2025: **1.1 Localización y diseño:** áreas del establecimiento algo reducidas. **Seguimiento:** El operador informa que las instalaciones pertenecen a la alcaldía municipal de Chocontá, en comodato vitalicio, por lo tanto, el mantenimiento y ampliación no dependen del INPEC y/o operador. **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** paredes en contorno de ventana requieren pintar. **Seguimiento:** El operador manifiesta que se realiza gestión de enchapado y pintura en esta área, encontrándose en proceso.
EPAMSCAS CÓMBITA ALTA	12/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	68%	3 meses y 7 días	Seguimiento realizado en visita del día: 19/12/2025. **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. **Seguimiento:** se evidencia que la preparación de alimentos se realiza en ares asignada por

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					parte del establecimiento, infraestructura de plan de contingencia, esta área no cumple de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en cuanto a infraestructura para preparación de alimentos ya que no cuenta con diseño adecuado, flujo de procesos y separación de áreas. **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:** se observan pisos en total deterioro, de material no sanitario, se genera empozamiento de agua en áreas de producción debido al desnivel del piso, en área de carnes se encuentran baldosas con ruptura generando empozamiento de agua, operador refiere que pisos de área de producción son arreglos de mayor cuantía; se han realizado algunos mantenimientos menores como aplicación de pintura en pared de área de lavado de utensilios; se observan espacios de pared de área de producción con aplicación de pintura; se instalaron algunas rejillas en áreas de dietas; área de lavado de manos, área de carnes área de lavado de utensilios; sin embargo falta instalar alguna rejilla en área de marmitas, aplicar pintura en algunas paredes de área de producción ya que operador ha venido que realizando arreglos de mantenimientos de menor cuantía. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** techos no facilitan la limpieza, se evidencia total deterioro y acumulación de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					grasa y suciedad – Ventilación insuficiente y algunos cables expuestos sin protección. **Seguimiento:** se observa que el techo no cumple con las características establecidas en la resolución 2674 de 2013 ya que el techo es no liso y algunos espacios expuestos, sin embargo, se observa que operador realizo limpieza de vigas de techo y aplicación de pintura, de igual forma no se cuenta con ventilación adecuada y falta de protector de toma corriente en área de dieta. **1.4 Instalaciones sanitarias:** instalaciones sanitarias se encuentran fuera de servicio, con insuficiente limpieza y desinfección y sin adecuada disposición de residuos orgánicos. **Seguimiento:** operador refiere que se radica un oficio solicitando la asignación del espacio (sanitario), interventoría observa que operador dispuso área externa para la ubicación de residuos, se observa mejoramiento en las condiciones de limpieza y desinfección. **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:** se observan equipos con falta de mantenimiento tales como 4 estufas con generación de hollín, 3 marmitas con tapas desprendidas, ozono de agua sin funcionamiento, bandejas asadoras de sobreponer con presencia de oxido, horno sin funcionamiento en 2 compartimentos de los 3, cuchillas de corte del

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					procesador de alimentos en mal estado, cuarto de refrigeración y congelación presentan goteo, plancha con flauta deteriorada; en cuanto a utensilios se observan los contenedores de arroz con desgaste y ruptura. Se observan que se retiran ollas en mal estado del servicio. Falta mantenimiento de carros transportadores de alimentos. **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 observa que se reemplazaron tablas de picar, no se observan superficies con presencia de oxido, mesón área de dieta se realiza ajuste de la base, mesón área de marmitas presenta desprendimiento de pintura. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** área de almacenamiento con zona de infraestructura deteriorada (pisos, paredes, techo). **Seguimiento:** ser observan pisos, paredes, techos en material no sanitario, el operador no realiza arreglos debido a que son procedimientos de mayor cuantía. **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 que se realizó instalación de rejillas en algunas áreas sin embargo el piso presenta desnivel esto genera empozamiento de agua, de igual forma los desagües no cuentan con el tamaño requerido acorde al servicio de alimentos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 observa que constantemente se genera residuos orgánicos en pisos y desagües producto del proceso de producción, sin embargo no se tiene precaución de eliminar residuos sólidos en desagües. No se observa maleza en alrededores. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** Se evidencia procesos de insuficiente limpieza y desinfección de áreas en general, estructura física y equipos y superficies. **Seguimiento:** se observa que operador ha enfatizado en capacitaciones sobre limpieza y desinfección de áreas en general a manipuladores de alimentos, se enfatiza en el mejoramiento de procesos de limpieza y desinfección de utensilios, equipos y superficies implementado mejora de procesos de limpieza y desinfección en las diferentes áreas.
EPAMSCAS CÓMBITA BARNE	12/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84.5%	3 meses y 3 días	Seguimiento realizado en visita del día 15/12/2025: **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 observa algunas baldosas con fisuras y áreas con material o sanitario. Baldosas partidas en paredes del área de producción **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** techos no son de fácil limpieza y desinfección, en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					algunas zonas presentan deterioro e insuficiente mantenimiento. **Seguimiento:** En visita se observa techos del área de producción en material que no facilita la limpieza y la desinfección y con deficientes condiciones de limpieza **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** estufas presentan insuficiente mantenimiento y soporte técnico, presenta fuga de gas en su funcionamiento. **Seguimiento:** Se observan estufas con generación de hollín y en mal estado. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** algunas tablas de picar presentan deterioro y desgaste. **Seguimiento:** En visitas se observan tablas de picar nuevas, incluyendo las verdes para las verduras. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** estantes y superficies con alimentos (panificables), presentan oxidación y corrosión en superficies. **Seguimiento:** En visitas se evidencia que persisten los estantes de bodega y 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:** en visitas se observan en área de porción de carnes, acumulación de residuos líquidos, se observa continuo escurrido por parte del personal del operador. **5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** insuficiencia de limpieza en zonas altas con

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					acumulación de suciedad y grasa. **Seguimiento:** sin seguimiento.
EPMS RAMIRIQUÍ	10/12/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	82%	12 días.	Seguimiento realizado en visita del día 22/12/2025: Debido a que el CHS, lleva un tiempo de 12 días de emitido y el operador está dentro de los tiempos para las mejoras, a continuación, se relacionan los hallazgos. **1.1 Localización y diseño:** Espacio de preparación y almacenamiento de alimentación es muy reducido lo cual no permite la secuencia lógica adecuada de procesos no se ubican zonas de pre alistamiento ubicadas adecuadamente **1.3 Condiciones de pisos y paredes:** zonas de techo con insuficiente limpieza, se observa acumulación de suciedad, mallas con acumulación de grasa en su estructura. **1.4 Instalaciones sanitarias:** no se observa una instalación adecuada y apta y en funcionamiento óptima. Para uso del personal manipulador de alimentos. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** Se observa utensilios (olla) en deterioro, hendiduras. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** no se observa zona específica adecuada y suficiente para almacenar productos, insumos y materia prima **5.2 Residuos líquidos.** Se observa acumulación de residuos líquidos en pisos de producción.
EPMSC DUITAMA	07/11/2025	FAVORABLE	91%	1 mes y 5 días	Seguimiento realizado en visita del día 12/12/2025: **1.1 Localización y diseño:** espacio abierto en la parte superior del pasillo de ingreso.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Espacio parte inferior puerta de ingreso, favoreciendo el ingreso de plagas. Se observa espacio abierto en área social favoreciendo ingreso de contaminación. Se evidencia cuarto inhabilitado según manifiesta administradora por INPEC sin observar, cerrado con candado, junto al área sanitaria dentro del servicio. **Seguimiento:** En visita se evidencia que persiste el hallazgo ya que se observa espacio abierto en parte superior del pasillo del ingreso de materia prima, favoreciendo el ingreso de contaminación **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Se evidencia en área de lavado y área social techo no liso dificultando de limpieza y desinfección **Seguimiento:** En visita se evidencia áreas de lavado y área social con techo, no liso dificultando la limpieza y desinfección **3.3 Personal manipulador de alimentos.** No hay área de vestier. **Seguimiento:** En visita no se observa área de Lockers ni para el personal manipulador. **4.1 Control de materias primas e insumos:** Se evidencia rótulo de pollo con especificación no clara para normatividad de gente se deduce que en fecha de sacrificio ver etiqueta en inglés **Seguimiento:** En visita se observa materia prima apoyo con rotulación adecuada a la normatividad vigente **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Se evidencia uso de bolsatina en jugo y almacenamiento de proteína no se observa ficha técnica de empaque al momento de la visita

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: En visita, se observa uso de bolsatina de jugo y almacenamiento de Proteína **5.4 Control integral de plagas:** Se evidencia registro de control preventivo de plagas en blanco. **Seguimiento:** En visita se observa formato en diligenciamiento de acuerdo al tiempo establecido. **5.6 Soportes documentales de saneamiento:** No se evidencia relación de concentración de desinfectante con el programa de limpieza y desinfección y lo evidenciado en proceso en programa de suministro de agua presenta un plan de contingencia que no es consecuente con el del establecimiento. **Seguimiento:** En visita se observa uso de productos desinfectantes y limpieza según lo registraron en el programa. El operador anexa aprobación de los programas de plan de saneamiento
EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	14/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88.5%	8 meses y 14 días	Seguimiento realizado en visita del día 12/12/25: **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:** se observan paredes con mantenimiento, aplicación de pintura y producto para humedad, áreas se encuentran en proceso de reparación, bodega fruver con pared en material no sanitario. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** Se evidencia techos en todas las áreas en mal estado, con presencia de humedad, desprendimiento de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					pintura y una pieza rota del drywall. **Seguimiento:** se observa que los techos de todas las áreas se encuentran en mal estado, presencia de humedad, deterioro y desprendimiento de techo en área de producción con riesgo de caída. **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:** se evidencia que dos estufas presentan hollín por falta de mantenimiento, se observa que se retiraron calderos en mal estado, ya no se encuentran en el servicio. **2.2 Superficies de contacto con el alimento:** Se evidencian dos tablas de picar deterioradas y ollas con abolladuras. **Seguimiento:** se observa que se realizó adquisición de tablas de picar y se retiraron ollas con abolladuras del servicio. **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:** se observan instructivos sobre uso y manejo de desinfectantes en cada área.
EPMSC SOGAMOSO	21/11/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88%	20 días	Seguimiento realizado en visita del día:10/12/25 **1.2 Condiciones de pisos y paredes:** Se observa bodegas con desprendimiento de pintura en la unión pared piso en algunos puntos. **Seguimiento:** Se observa que se realizó mantenimiento, aplicación de pintura a bordes de pared-piso. **1.3 Techos, iluminación y ventilación:** cable suelto en la segunda bodega de no

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					perecederos. Techo con perforación. Enchufes sin protección en esta misma área. Se observa algunos angeos sueltos en diferentes áreas. **Seguimiento:** Se observa que se realizó arreglo de cable suelto, se evidencio que se selló el espacio de techo de bodega con perforación, de igual forma se instaló enchufe ya que se encuentra con protección; sin embargo, se observa que algunos angeos de puertas se encuentran sueltos en esquina. **2.1 Condiciones de equipos y utensilios:** Mesón de área de preparación con presencia de óxido en parte interior y bases de sostenimiento en área de preparación. Se observan estibas rotas en bodega de almacenamiento de papa. Algunos equipos de refrigeración y congelación presentan rupturas o deterioro en el borde en área de almacenamiento. **Seguimiento**: Se observa 1 soporte de 1 mesón con presencia de oxido, 1 estiba rota en área de fruver y 1 estiba rota en área de abarrotes, 1 equipo de congelación presenta desprendimiento del borde - material plástico. **4.4 Condiciones de almacenamiento:** Se observa en bodega de no perecederos algunos residuos de alimentos en el piso. No se cuenta con área definida para almacenar empaque. **Seguimiento:** Se observa que en bodegas se encuentran espacios limpios y empaques de icopor se almacenan en área de oficina. **5.2 Residuos líquidos:** Se observa residuo líquido junto al horno donde se almacenan elementos de aseo (traperos, escobas).

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Se observan pisos limpios y secos en área de horno donde se almacenan elementos de aseo. **5.3 Residuos sólidos:** La disposición final de los residuos en almacenamiento central no es adecuada el área de residuos orgánicos está a cielo abierto. **Seguimiento:** Se verifica que el establecimiento cuenta con área de shut parte externa al servicio para la ubicación de residuos esta área no se encuentra protegida, sin embargo esta información la manifiesta contratista ya que interventoría no tiene acceso a esta área. **5.6 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** se evidencia en programa de limpieza y desinfección que se registran actividades en áreas con las que el establecimiento no cuenta. **Seguimiento:** Se observa que esta área hace referencia a existencia de área social, se encuentra espacio en oficina, sin embargo este espacio no fue aceptado por el ente territorial de salud, interventoría observa el espacio aunque es pequeño, este es de mayor cuantía en caso de ampliar.

Durante el mes de diciembre, se actualizó 1 conceptos higiénico sanitarios de los 8 establecimientos penitenciarios que conforman el Grupo 9 específicamente en EPMS RAMIRIQUI el 10-12-2025 emitiendo un concepto Favorable con un 91% de cumplimiento, EPMSC SOGAMOSO el 21-11-2025 emitiendo un concepto Favorable con Requerimientos con un 82% de cumplimiento.

Tres establecimientos cuentan con concepto Favorable: EPMSC DUITAMA, CPMS TUNJA y CPMSCHO CHOCONTA, los 5 restantes tienen concepto Favorable con Requerimientos CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, EPAMSCAS COMBITA, EPMS RAMIRIQUI, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y EPMSC SOGAMOSO, el establecimiento EPAMSCAS CÓMBITA cuenta con dos estructuras por lo tanto cuenta con dos conceptos higiénico sanitarios con concepto favorable con requerimientos.

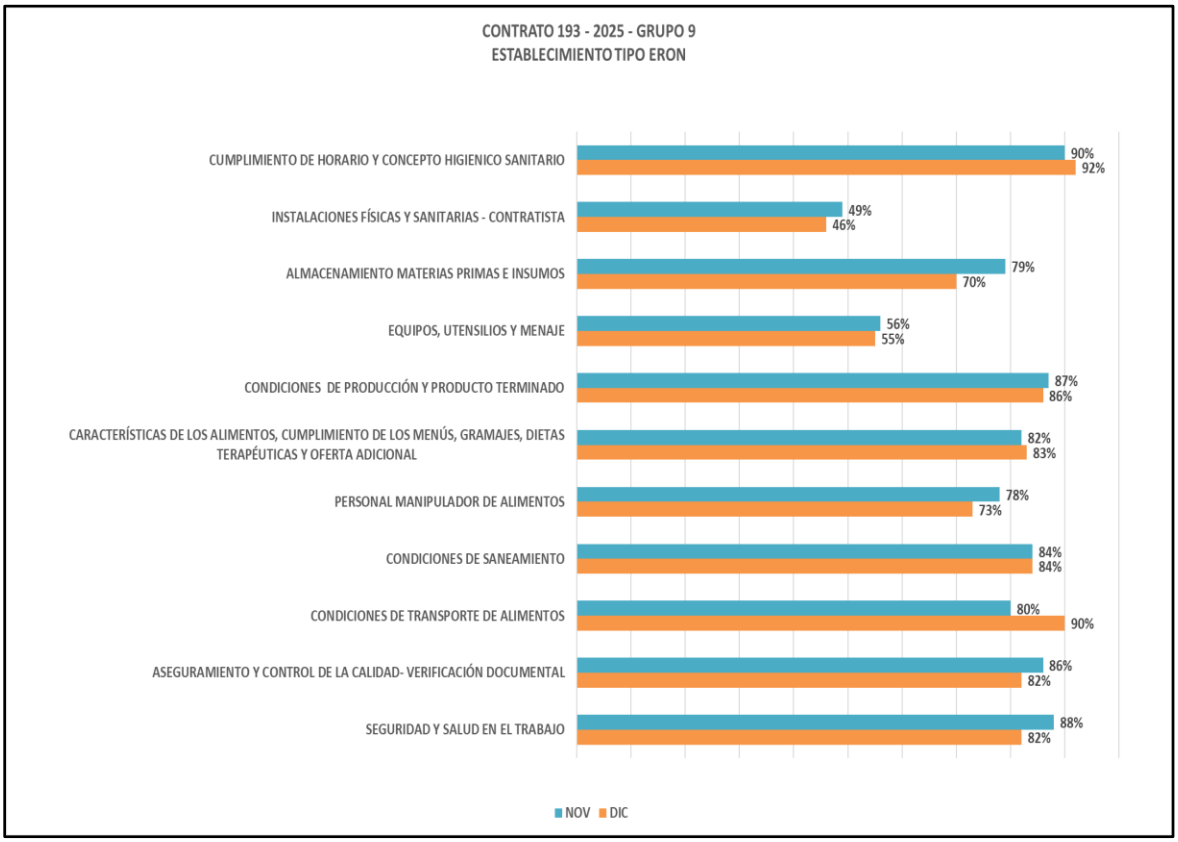
En cuanto a la información del operador, en EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, no se cuenta con la razón social actualizada del operador, ya que las visitas se realizaron antes de la firma del nuevo contrato, el concepto higiénico sanitario (CHS) se encuentra a nombre del operador actual UT SERVIR USPEC 2025.

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 diciembre 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 diciembre 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 77% 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 -1.5%, con respecto al periodo anterior 78.1%).

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 2%, con respecto al periodo anterior (90%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% fueron: CPMS TUNJA, CPMSCHO CHOCONTA, EPMS RAMIRIQUI, EPMSC SOGAMOSO y EPMSC DUITAMA, 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 para COMBITA RANCHO BARNE para el tiempo de comida desayuno menú 14, se finalizó distribución a las 12:23 p.m. observando entrega de fruta al último carro distribuidor No. 4, encontrándose fuera del horario establecido, según lo referido en la OTM, (6 a.m. a 8 a.m.), el retraso se generó debido a que no se contaba con la fruta para su suministro, así mismo para el TC desayuno, menú especial de navidad, se finaliza distribución a las 8:27 a.m., el retrasó se generó debido a que el producto tamal no fue ingresado al servicio el día anterior, sino el presente día 24-12-2025 a las 4:26 a.m.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (67%), en donde los principales hallazgos para EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO fueron: se presenta oficio de solicitud de visita para actualizar concepto higiénico sanitario con fecha del 29-05-2025, sin embargo, no se presenta soporte de radicación o de envío a la Secretaría de Salud pertinente, debido a que, el concepto sanitario presentado no corresponde al actual operador UT SERVIR USPEC si no a la UT Andino Colombiano.

Para CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR se presentaron desviaciones en el cumplimiento de horarios en visita del día 18-12-2025 se evidencia que la distribución del tiempo de comida almuerzo inició con el patio 8 a las 10:08 horas y finalizó con el suministro de dieta del patio 5 a las 12:15 horas, la desviación se presentó como medida para agilizar el proceso y cumplir con la hora de finalización, debido a la insuficiencia de personal, así mismo, en visita del día 22-12-2025 se evidencia que la distribución del tiempo de comida cena, menú 11, inició a las 03:52 pm y finalizó a las 05:18 pm, debido a la falta de personal para desplazar los alimentos a los patios. De esta forma se incumple con el horario de entrega establecido en la OTM para el tiempo de comida cena incumpliendo con lo establecido en la OTM (3 pm a 5 pm).

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (46%): En el mes de diciembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 46%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -3%, con respecto al mes anterior (49%).
Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC DUITAMA, EPMSC SOGAMOSO (89%), CPMS TUNJA (78%), EPMS RAMIRIQUI (68%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (62%), en donde los principales hallazgos fueron: en el caso de EPMSC DUITAMA se evidencia pared del área de producción y pared del área del pasillo de bodegas de abarrotes en mal estado con presentan desprendimiento de pintura (aproximadamente 30 cm2). Para el establecimiento de EPMSC SOGAMOSO se evidencia estructura interna de la base del mesón del área de preparación de

ensaladas con presencia de oxido. Para CPMS TUNJA se evidencia piso y pared del área de lavado de elementos de aseo, no liso y desgastado (poceta sin pintura) y lavamanos de accionamiento no manual en área de ingreso a producción sin funcionamiento.

En el establecimiento de EPMS RAMIRIQUI se observa abertura en puerta-piso sin protección del área de ingreso a la bodega externa que evite el posible ingreso de plagas; iluminaria averiada en cuarto de elementos químicos y en área de equipos de frío se observa faltante de 1 iluminaria, no garantizando la iluminación en estas áreas; 1 mesón con 1 lavaplatos sin grifo o llave de agua en el área de producción. En EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO se observa presencia de humedad en paredes de fruver y abarrotes con desprendimiento de pintura, desprendimiento de 5 baldosas en Pared de bodega de fruver, espacios de techo de área de producción con desprendimiento de pintura, paredes altas en proceso de reparación de humedad en área administrativa, piso del área de producción agrietado por lo cual se genera empozamiento debido a desgaste y porosidad; puerta de acceso al área de fruver con presencia de óxido y desprendimiento de pintura, desprendimiento de cemento en su marco y protector - puerta piso y orificios alrededor de marco, puerta de área de recepción de materias primas con orificios producto del desgaste del material y presencia de oxido, puerta de ingreso al servicio con desprendimiento de pintura; 1 rejilla del área de dietas sin funcionamiento debido a que no se evacuan los residuos líquidos por presunto taponamiento; en bodega de almacenamiento de fruver, mesón en mal estado, específicamente en bordes con faltante de baldosas (30 cm) y baldosas partidas (10cm²)

Los establecimientos que presentaron menor cumplimiento fueron: CPMSCHO CHOCONTA (48%), CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (27%), en donde los principales hallazgos fueron: en el establecimiento de CPMSCHO CHOCONTA se evidencian 4 baldosas rotas en marco de ventana área de producción y desprendimiento de cemento, el operador realiza mantenimiento (retiro de lámina) aplicando cemento a marco de la puerta de ingreso al área de producción sin embargo persiste presencia de óxido en la misma; presencia de óxido en tercera lámina y patas delanteras de estante almacenamiento de abarrotes; cable expuesto en techo área de producción; rejilla con presencia de óxido en sistema de desagüe en área de producto no conforme, malla externa de filtración deteriorada (rota) y sifón interno del sistema de desagüe sin rejilla de protección; lavamanos de accionamiento no manual ubicada en área de producto no conforme, el cual no cuenta con flujo de agua constante; el ensamble de fiambreras se realiza sobre equipos de congelación, ubicando las tapas y fiambreras sobre las mismas.

En el establecimiento de CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR se evidencia que, en el cuarto de congelación, persiste una media caña plástica rota de 40 cm y faltantes de tabletas de piso; en el área de cocina caliente, se identifica la ausencia de una baldosa de piso de 30 × 30 cm, baldosas faltantes en pared y un mesón con una pata incompleta, sostenido de forma improvisada con un ladrillo, generando desnivel; en el pasillo de baños y lavado de menaje, se observa desprendimiento de material en dos baldosas de 60 × 30 cm; adicionalmente, se registra una baldosa faltante en la pared del baño de hombres de 15 × 15 cm, así como corrosión en la parte inferior de su puerta; en el área de lavado de menaje se evidencia desprendimiento de pintura en pared de 80 × 15 cm, una lámpara desprendida de un extremo y un sifón con rejilla de protección rota; en el área de almacenamiento de abarrotes, se identifica presencia de humedad en una esquina del techo en un área aproximada de 40 cm²; en el área administrativa, el techo presenta desprendimiento de pintura en un tramo de 70 × 30 cm; y en el área de Fruver, se evidencian lámparas sin protección y trabajos de mantenimiento en pintura de paredes y techo; en el área de proceso, se observan dos rejillas de canaletas con faltante de tubos, sifones con rejillas dobladas y deterioradas, una lámpara con un tubo LED sin funcionamiento al lado de la marmita, y cableado expuesto entre luminarias; en el área de ingreso de materia prima, se evidencia una rejilla de canaleta sin tubos en su estructura; en cuanto a instalaciones eléctricas, se identifica que la caja eléctrica del baño presenta tapa protectora con espacios sin cobertura, así como cables visibles entre campanas en cocina caliente y entre luminarias en el área de preparación de

jugos; se evidencian dos lockers con desprendimiento de pintura, presencia de óxido y cuatro compartimentos sin puerta, además de la puerta del área de almacenamiento de elementos de aseo con oxidación en su parte inferior.

Finalmente, EPAMSCAS COMBITA (25%) en donde los principales hallazgos fueron: para EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA, deficiencias reiteradas en la gestión de mantenimientos correctivos menores, principalmente en el deterioro de medias cañas del cuarto de congelación, baldosas rotas en el área de carnes que generan empozamiento de agua, mesones con desprendimiento de pintura y puertas en mal estado por presencia de óxido, orificios y falta de protección puerta-piso), así mismo, se identifican aberturas sin protección, lo que representa riesgo sanitario y de ingreso de plagas; se detectan riesgos eléctricos por tomacorrientes con cables expuestos en varias áreas del servicio, ausencia o deterioro de rejillas y mallas de protección en sifones, y fallas en el sistema de drenaje. Aunque en los seguimientos se observan acciones correctivas puntuales (pintura, instalación de láminas, angeos, rejillas y mantenimiento de tomacorrientes y mesones), estas no han sido consistentes ni sostenidas en el tiempo.Finalmente, se evidencia una inconsistencia en el acta de empalme, ya que, aunque se reporta medidor de gas natural, el servicio de alimentación no cuenta con este suministro y opera con gas propano, sin que se evidencie gestión del operador para solicitar la conexión al servicio de gas natural.Principio del formulario

Para EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE, fallas reiteradas en la ejecución de mantenimientos correctivos menores en diferentes áreas del servicio de alimentación, se observan paredes y pisos en mal estado por ausencia y desprendimiento de baldosas y cemento, pocetas con materiales no sanitarios, puertas con presencia de óxido, marcos incompletos, ventanas con vidrios rotos y luminarias sin funcionamiento en áreas de producción y almacenamiento; se identifican riesgos eléctricos por tomacorrientes en mal estado con cables expuestos, sistemas de evacuación de aguas (rejillas y cárcamos) deteriorados y sin protección, y mesones de lavaplatos con tuberías y grifería en mal estado y sin funcionamiento en cocina fría y área de jugos; inconsistencia en el acta de empalme, ya que, aunque se reporta medidor de gas natural, el servicio no cuenta con este suministro y opera con gas propano, sin evidenciarse gestión del operador ante la entidad competente para la verificación o conexión del servicio.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (70%): En el mes de diciembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 70%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -9%, con respecto al mes anterior (79%).

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC DUITAMA (82%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (77%), CPMS TUNJA, CPMSCHO CHOCONTA, EPMS RAMIRIQUI y EPMSC SOGAMOSO (73%), EPAMSCAS COMBITA (70%), en donde los principales hallazgos fueron: almacenamiento de leche en polvo azucarada marca Miramonte con Registro Sanitario RSA-0024002-2023, alimento no permitido según lo indicado en el oficio emitido por la USPEC, con radicado E-2025-012985 del 05/11/2025; almacenamiento de 8 kg de leche en polvo 100% entera marca Latti del proveedor Indunilo, no se cuenta ficha técnica de esta materia prima.

En el establecimiento de EPMSC DUITAMA en visita del 23-12-2025 se incumple con la proyección del plan de compras, debido a que no se cuenta con 1 L de leche descremada, 1 L de leche deslactosada, para la preparación de las bebidas de las siguientes dietas: 2 dietas de sin irritantes gástricos (leche deslactosada), 1 dieta hipopurinicas (leche descremada), para el tiempo de comida desayuno, menú No. 14 para suministro del día 25 de diciembre 2025. Así mismo no se cuenta con la leche UHT para las remisiones donde se requieren 10 unidades semanales de acuerdo a la frecuencia que se presenten del tiempo de comida desayuno.

En el establecimiento de PMSC SANTA ROSA DE VITERBO de la visita del día 15-12-2025 se evidencian 2000 unidades de dulces tipo postre sin rotulo que indique lote y fecha de vencimiento de acuerdo a lo establecido en la resolución 5109 de 2005 (rotulado para alimentos) El producto bocadillo de guayaba, marca Miramar, autorizado INVIMA N° PSA 0265-

2025, Asociación agropecuaria mar caribe, Asamar no presenta la información correspondiente ni en la caja (material cartón) empaque secundario ni el empaque primario.

Para el establecimiento de CPMS TUNJA, en visita del 01-12-2025 se incumple con el plan de compras por faltante de materia prima requerida para el 2/12/25, para el TC almuerzo, menú No. 6 debido a faltante de 14.43 Kg carne de res y/o cerdo para la preparación de carne guisada y 33.93 Kg de yuca para la preparación de la yuca frita, así mismo no se cuenta con el proteico para el TC cena, correspondiente a 16.38 Kg pescado, se evidencia almacenamiento de una canastilla con 2.2 kg de plátano maduro en estado de descomposición, sobremaduración y presencia de presunto moho, frente a lo cual la interventoría solicitó medida correctiva y el contratista realizó selección del producto y dio de baja los 2.2 Kg de producto no conforme.

En el establecimiento de CPMSCHO CHOCONTA se evidencia el almacenamiento de 23 kg de queso campesino marca Ubaleg Registro Sanitario RSA-00115-02-2021 el cual no se encuentra dentro del listado de marcas presentado por el operador; incumplimiento en el plan de compras por faltante de cebolla roja para preparación de tiempo de comida almuerzo del menú No.13.

En el establecimiento de EPMS RAMIRIQUI en visita del 05-12.2025 se incumple con el plan de compras para el día 06-12-2025, TC cena, menú 10, no se cuenta con el proteico requerido carne de res, faltando 15.54 Kg de producto, para el TC almuerzo, menú 1, faltante de 15 Kg de papa criolla, así mismo, se incumple con el rotulado de los productos debido al almacenamiento postre dulce de tamarindo, 1000 unidades sin declaración de lote y fecha de vencimiento en su empaque y 172 tamales sin ningún tipo de rotulación que indique proveedor, registro sanitario, lote, fecha de vencimiento, contrario a lo establecido en Resolución 5109 del 2005, producto destinado para ser entregado en el Menú especial de Fin de año en el TC desayuno; almacenamiento de pechuga, pescado tipo basa, carne de res, carne de cerdo, sin ningún tipo de rotulación que describa proveedor, lote, fecha de vencimiento y demás datos requeridos de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. En el establecimiento de EPMSC SOGAMOSO se observan 6 estibas rotas en el área de bodega de Fruver y área de abarrotes.

Para las dos estructuras del establecimientos de EPAMSCAS COMBITA, se evidencia en almacenamiento 200 kg de leche en polvo azucarada marca Miramonte con Registro Sanitario RSA00240022023, el cual es un alimento no permitido según lo indicado en el oficio emitido por la entidad USPEC con radicado E2025-012985 del 05-11-2025; almacenamiento 437,5 kg de carne de cerdo del proveedor Soluciones Fravel SAS, LOTE 0127-04289 y fecha de vencimiento 21-02-2026, el operador no cuenta con ficha técnica de esta materia prima; ausencia de la ficha de la materia prima pulpa de fruta congelada del proveedor Indunar, así mismo, no se presenta soporte de NSA-2025052011, donde se evidencie lo corresponde a dicho producto y su vigencia; almacenamiento de pulpa pasteurizada del proveedor Alcalá de Alimentos SAS para las preparaciones de la bebida del servicio, el rótulo indica que el producto es pasteurizado, por lo tanto, se incumple con lo establecido en la OTM, ya que, esta indica pulpa de fruta congelada sin pasteurizar.;

En el establecimiento de EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA: incumplimiento en el plan de compras por faltante de 256.66 Kg de pechuga y 205.7 kg de papa criolla para el tiempo de comida cena, menú No. 7 del día 03-12-2025; faltante de 2187 unidades de pierna de pollo en TC almuerzo, para línea y dieta, se requieren 242,757 kg. de carne de res para el TC cena para 2187 PPL de línea y dieta; faltante de 254.26 Kg de pescado y 203.81 Kg de papa criolla para el menú 4 del 15 de diciembre 2025 TC almuerzo; faltante de 2.184 unidades de pierna de pollo, para TC desayuno 2.025 unidades de fruta del menú No. 14 del día 10/12/2025; para TC desayuno de línea 161 unidades de fruta; para el TC almuerzo y cena 349.440 kg de verduras para las ensaladas, así mismo para TC almuerzo y cena no se cuenta con 441.168 kg de tubérculo; faltante de 274.5 Kg de yuca y falta 220 Kg de papa para el día 16-12-2025 del menú No. 5 y TC cena, así como también, falta para el TC almuerzo 294.1 Kg de pernil de pollo; incumplimiento en el rotulo de 2 empaques de pulpa de fruta en almacenamiento del proveedor INDUNAR con rótulo super puesto (doble rótulo uno encima del otro) y con rótulo de fácil remoción, con declaración de lote y fecha de vencimiento en sticker, así mismo, para el TC desayuno, Menú especial de

navidad, producto tamal sin ningún tipo de rotulación que indique proveedor, Registro Sanitario, Lote y fecha de vencimiento, almacenamiento de alimentos como lenteja y pasta sin rotulación, incumpliendo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, durante la visita se observa subsanación.

En EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE: incumplimiento en el plan de compras por faltante de 7 L de leche descremada, 7 L de leche deslactosada, 7L de leche entera, para la preparación de las bebidas de las siguientes dietas: 71 dietas de sin irritantes gástricos (leche deslactosada), 15 dietas hipopurinicas (leche descremada), 21 dietas hipoglúcida para el tiempo de comida desayuno, menú No. 6 para suministro del día 2 de diciembre 2025; faltante de 2,5 kg de queso descremado para la preparación de las bebidas y entrega de componentes de las siguientes dietas: 71 dietas de sin irritantes gástricos (leche deslactosada y queso descremado), 15 dietas hipopurinicas (leche descremada), 21 dietas hipoglúcida para el tiempo de comida desayuno, menú No. 2 para suministro del día 28 de diciembre 2025; incumplimiento en rotulación de “mayonesa" de la marca "Del frutas línea restaurante", correspondiente al consumo del día 01-12-2025, para el tiempo de comida almuerzo, menú No. 5, con lote y fecha de vencimiento borroso e ilegible, debido a que la tinta es de fácil remoción, incumpliendo con lo establecido en la resolución 5109 del 2005; almacenamiento cuarto de frio congelación producto pescado tipo BASSA en cajas de cartón en mal estado con humedad, lo cual no garantiza la oprimas condiciones de higiene.

El establecimiento que presentó menor cumplimiento fue: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (55%) , en donde los principales hallazgos fueron: se observa el almacenamiento de queso campesino marca UBALEG, con registro sanitario RSA-0011532-2021, lote 14/12/25 y fecha de vencimiento 18/01/26, así como leche entera UHT de PROCESADORA DE LECHE BOYACÁ S.A.S., con registro sanitario RSA-0027981-2023, lote 33954 MG y fecha de vencimiento 26/01/26; dichos productos no se encuentran dentro del listado de proveedores ofertados del grupo 9; incumplimiento en la proyección del plan de compras, toda vez que, se observa en almacenamiento en la bodega de abarrotes, leche en polvo azucarada marca Miramonte del fabricante INDUNILO SAS con registro sanitario RSA-0024002-2023, cuyo aporte proteico es de 18 g por cada 100 g, no se da cumplimiento al anexo 4 en donde se indica suministro de leche de vaca en polvo entera cuyo aporte es de 26 g de proteína por 100 g de leche en polvo; por ende no se utiliza las cantidades establecidas al no ser leche 100% entera, no estando acorde a lo estipulado en el oficio E-2025-012985 del 05 de noviembre emitido por la entidad USPEC, en el cual no se da la viabilidad del uso de la leche azucarada y se indica que es un alimento no permitido; desabastecimiento de alimentos en visita del día 18/12/2025 para el tiempo de comida desayuno y almuerzo, menú No.8 no se evidencia disponibilidad de 88 kg de avena, para el tiempo de comida almuerzo faltante de 190 kg de carne de res y 1.717 unidades de muslo de pollo destinadas a la cena del menú No. 8 del 19/12/2025. De igual forma, no se evidencia 0,3 kg de leche en polvo sin azúcar para la preparación de las 25 raciones de dietas hipoglúcidas correspondientes al desayuno del mismo menú, así mismo, en visita del día 10/12/2025 para el tiempo de comida desayuno, menú No. 10 y 11 de los días 21 y 22 de diciembre de 2025, se evidencia un faltante de 56 kg de leche entera en polvo y 1 kg de leche de vaca sin azúcar para la preparación de las dietas hipoglucídas, correspondientes a 56 raciones del tiempo de comida desayuno de los menús 9, 10 y 11, correspondientes a los días 20, 21 y 22 de diciembre de 2025; se evidencia almacenamiento de pechuga marinada marca MAXI POLLO, que no declara en su empaque primario la lista de ingredientes, incumpliendo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y 402 del 2002. Así mismo, se evidencia que el almacenamiento de frutas, verduras y proteínas se realiza en canastillas y estibas que no cumplen con condiciones adecuadas de higiene; incumplimiento en las distancias perimetrales en área de almacenamiento de abarrotes, cuarto de refrigeración y cuarto de congelación, dificultando la inspección y limpieza de las áreas y no se garantizan las adecuadas condiciones de higiene.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (55%): En el mes de diciembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 55%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (56%). El establecimiento que presentó el mayor cumplimiento mayor fue: EPMSC DUITAMA

(93%) en donde el principal hallazgo obedece a que se evidencia en área del servicio 2 ollas en mal estado debido a que presentan hendiduras.

Por otro lado, el establecimiento que presentó cumplimiento parcial fue: EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (71%), en donde los principales hallazgos fueron: no se cuenta con 2 procesadores de alimentos de 70 kg/h de acuerdo a oficio CRF-1593-2025 del 08/10/25, propuesta reemplazo de equipos mínimos requeridos; 1 equipo de congelación de 535 L sin manija y 1 equipo de congelación de 535 L donde se almacenan proteínas, se encuentra con material plástico desprendido en bordes del equipo; 2 estufas de 3 puestos presentan generación de hollín, producto de la combustión; uso de 1 carro transportador de alimentos (único para el servicio) para la distribución de alimentos a patios (6) el cual no cuenta con las características estipuladas en la OTM, no cuenta con puerta y sistema de cierre.

Los establecimientos que presentaron menor cumplimiento fueron: EPAMSCAS COMBITA y EPMSC SOGAMOSO (60%), CPMSCHO CHOCONTA (59%), CPMS TUNJA (47%) y EPMS RAMIRIQUI (33%), en donde los principales hallazgos fueron: para COMBITA RANCHO ALTA: equipos en inadecuadas condiciones de funcionamiento como 4 estufas en mal estado con generación de hollín por exceso de combustión, 3 marmitas con tapas desprendidas, 2 marmitas con 1 ladrillo como soporte en su base para sostener la tubería, ozono sin funcionamiento, las 3 bandejas asadoras del servicio presentan óxido, los 2 discos del procesador de alimentos de capacidad de 300 kg/h presentan defectos en sus cuchillas de corte, se evidencia 1 horno de 3 compartimientos sin funcionamiento, 2 de sus 3 compartimientos no tienen manijas, cuarto de refrigeración y congelación presenta goteo de agua causando en el piso del cuarto de congelación formación de placa de hielo, debido a que se encuentran unas hélices sin funcionamiento, se observa 1 de las planchas en mal estado con daño en 1 de sus flautas (quemadores), ya que no realiza cocción uniforme de los alimentos, 2 congeladores con capacidad de 490 Litros volumen neto de almacenamiento presentan desprendimiento de pintura en superficie de puertas en la parte externa, así mismo, 1 de los 2 congeladores con capacidad de 490 Litros volumen neto de almacenamiento con orificio en 1 puerta y desprendimiento de borde plástico, manija suelta que se ajusta con cinta pegante, la cual indica deterioro del equipo, se evidencia pela papa de capacidad 400 kg/h sin funcionamiento; 3 estantes del área de abarrotes y 3 estantes del cuarto frío con defectos, ondulaciones por peso (latas dobladas); 8 recipientes plásticos para la distribución del arroz en mal estado (rotos y desgastados); 8 carros distribuidores de alimentos de los patios y (1) de dietas con presencia de óxido y desprendimiento de pintura, sin puertas y sin sistemas de cierre, acorde a lo establecido en la OTM.

En el estableciiere COMBITA RANCHO BARNE: inadecuado funcionamiento de los equipos como es el caso de 1 estufa con plancha con falta de 4 perillas de encendido, 3 estantes de bodega de abarrotes con presencia de óxido y 2 estufas enanas con fuga de gas y generación de hollín, así mismo a estas 2 estufas les falta 8 perillas de encendido y 1 de las 2 estufas enanas se encuentra en mal estado daño de paso de gas, sin funcionamiento; 2 estibas rotas en área de producción, 1 recipiente de almacenamiento de contramuestras con tapa rota; 1 cuarto de frío de refrigeración sin funcionamiento ya que se encuentra en mal estado el motor del mismo; 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.

Para SOGAMOSO se evidencian 2 equipos de congelación de 490 L con desprendimiento de plástico en bordes; 1 olla en mal estado con abolladuras, 2 recipientes para el almacenamiento de contramuestras rotos; aproximadamente el 50% de fiambreras de los 7 patios presentan esquinas y tapas rotas; ausencia de tabla de color beige o café para los productos cocidos, en reemplazo se cuenta con tabla morada, no acorde a lo establecido en la OTM.

Para CPMSCHO CHOCONTA, se evidencia incumplimiento de los equipos mínimos requeridos, según el anexo 5. Para un parte de 186 PPL de ERON y 16 PPL en estación de policía, se requiere un refrigerador de 520 L, servicio cuenta con 1 refrigerador marca Challenger ref 396 de 490 L; procesador de alimentos marca BBG model PV-70 de 70 kg/h con 2

discos de corte de los 5 requeridos según anexo 5, así mismo se evidencia congelador marca Challenger con presencia de óxido en la tapa, congelador marca Electrolux con ausencia de manija de cierre en la tapa y desprendimiento de pintura en la misma, se observa desprendimiento en la base de báscula de 150 kg; no se cuenta con tabla de color café o beige empleada para corte de productos cocidos, se emplea tabla de color morado, así mismo no se cuenta con tabla de corte de color amarillo, empleado para corte de pollo crudo ni tabla de corte color verde oscuro empleada para verduras y tubérculos, del mismo modo se evidencia tabla de color rojo empleada para carne de res y cerdo con desgaste (rayada) por uso, incumpliendo lo establecido en la OTM; 1 carro transportador con presencia de óxido y sin sistema de cierre incumpliendo lo establecido la OTM.

En CPMS TUNJA, se evidencia incumplimiento en el oficio CRF-1593-2025 de fecha 08-10-2025, Oficio de Reemplazo de Equipos y del Anexo N° 5, el cual refiere 2 equipos de congelación de 530 L y se cuenta con 1 congelador marca Challenger referencia CH396 de 490 L y 1 Congelador marca Electrolux modelo EFC38C3HQW de 358 L; procesador de alimentos marca BBG modelo PV70 de 70 kg/h con 3 discos de corte de los 5 requeridos, según anexo 5, faltando 2 discos; 2 recipientes plásticos en mal estado (rotos) con recubrimiento de cinta; no se cuenta con tabla de color café o beige (productos cocinados), observando tabla de color morado en su reemplazo, no acorde a lo establecido en la OTM.

En EPMS RAMIRIQUI, se evidencia que no se cumple con los equipos mínimos requeridos en el Anexo 5 y de acuerdo al oficio CRF-1593-2025 emitido por la Interventoría el día 08/10/25, de propuesta de reemplazo de equipos, en donde no se aprueba el cambio de 1 refrigerador de 226 L en vez de 1 refrigerador de 520 L y el servicio sigue contando con un refrigerador de capacidad de 226 L; los equipos de congelación del servicio refieren en sus placas capacidades de 490 L y 287 L, en donde lo requerido de acuerdo al oficio de intercambio de equipos es 2 equipos de congelación de 530 L; horno con presencia de óxido y deterioro, 1 congelador de capacidad neta de 490 L con desprendimiento de pintura en superficie de puertas, así mismo orificio en puertas del congelador, ruptura que permite ver el desgaste del equipo; 2 coladores deteriorados (rotos), 1 olleta desgastada y con abolladuras y 1 espumadera con mango partido; se evidencia tabla morada en reemplazo de la tabla café y/o beige, la cual es requerida para productos cocidos, incumpliendo con lo establecido en la OTM; no se cuenta con kit de equipos de medición disponible, ya que solo cuenta con gramera, faltando el térmometro de frío y calor.

El establecimiento que presento menor cumplimiento fue: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (23%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidencia incumplimiento con los equipos mínimos requeridos, ya que, el establecimiento cuenta con el oficio CRF-1593-2025 de concepto de interventoría sobre propuesta de reemplazo de equipos mínimos requeridos (Anexo 5), en el cual propone para un parte de 1718 PPL el reemplazo de equipos, planteando la 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 sustitución de los 14 puestos de cocción inicialmente requeridos por el anexo 5. Sin embargo, no es posible validar la capacidad de los sartenes basculantes debido a que no presentan fichas técnicas, de igual forma se evidencian 2 sartenes basculantes instalados de los 3 requeridos, faltando 1, no presentan ficha técnica de marmita para verificar la capacidad y las 2 planchas de asar no cuentan con instalación de gas. Adicionalmente se propone el remplazo de 1 licuadora industrial de 10L por 1 licuadora de 10L y 1 licuadora de 50L, sin embargo, no es posible validar la capacidad de los equipos ya que estas no cuentan con placas de identificación y no presentan fichas técnicas. Así mismo, se propone la instalación de 1 cuarto de refrigeración de 2,3 Ton, 1 cuarto de congelación de 2,3 Ton y 2 congeladores de mínimo 530 L como remplazo de los 4 refrigeradores de mínimo 520 L y 4 congeladores de mínimo 530 L, sin embargo, no es posible validar la capacidad de los equipos debido a que el contratista no presenta fichas técnicas y se evidencia los 2 congeladores no cumplen con la capacidad propuesta ya que estos son de 490 L; se evidencian 6 puestos de cocción con fistos tapados generando llama amarilla, marmita sin tapa y el tercer nivel del horno fuera de servicio por daño en la tarjeta y este no cuenta con vidrio de protección en la tapa; utensilios deteriorado: 8 ollas en mal estado con abolladuras y manchas negras de acumulación de hollín, así mismo 2 sartenes y 8 calderas con exceso de carbono de los cuales 2 no cuentan con manijas, 1 contenedor blanco para la recolección de agua

con hendiduras y 8 contenedores de sopas sin tapa, no se dispone de una tabla de corte de color café o beige requerida para el porcionado de carnes cocidas en reemplazo se utiliza tabla de corte de color morado, no se cuenta con con tabla de color verde oscuro empleada para verduras y tubérculos, incumpliendo con lo establecido en la OTM; goteo constante en tubo del evaporador del cuarto de congelación, causado por rotura del mismo. Se evidencia que el contratista implementa plan de mejora, toda vez que para el presente informe se observa que el cuarto de refrigeración se encuentra en funcionamiento; se emplean 4 carros trasportadores que no cuentan con ningún tipo de identificación visible, carecen de puertas laterales o sistema de cierre completo incumpliendo con las características requeridas en la OTM y estos presentan desprendimiento de pintura y oxido.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (86%): En el mes de diciembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 86%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (87%).

Para esta categoría el establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento fue: CPMSCHO CHOCONTA, debido a que el establecimientos garantiza la inocuidad alimentaria manteniendo las comidas calientes por encima de 60 °C y los alimentos refrigerados a 4 °C ± 2 °C, se aseguran los procesos y servicio sin riesgo de contaminación cruzada, utilizando recipientes isotérmicos, así mismo se implementan prácticas adecuadas en el prealistamiento y la preparación, incluyendo el uso correcto de utensilios y la desinfección de alimentos, además, se cumple el protocolo de la OTM para la toma de contramuestras, conservando tres por cada componente del menú y del agua, correctamente rotuladas y almacenadas por al menos 72 horas, cumpliendo los requisitos de peso, temperatura y registro.

Seguido de CPMS TUNJA (94%), en donde el principal hallazgo fue el incumplimiento del protocolo de custodia de contramuestras en su totalidad, dado que al solicitar las contramuestras de la línea correspondientes al 30/11/2025 (menú 4) se registran gramajes por debajo del valor establecido (100 g), incluso considerando el margen de desviación permitido del 5%. Los pesos obtenidos para el queso del desayuno fueron: 82 g, 81 g, 77 g, con incumplimiento en las 3 contramuestras, en contravía de lo establecido en la OTM.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMS RAMIRIQUI, EPMSC DUITAMA y EPMSC SOGAMOSO (89%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (88%), EPAMSCAS COMBITA (86%), en donde 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.

En el establecimiento de EPMS RAMIRIQUI se evidencia incumplimiento en el protocolo de custodia de contramuestras, ya que, al solicitar las contramuestras de línea y dietas de los días 25, 24 y 23 de diciembre 2025 de los menús 14, menú especial de navidad y menú 13, no se presentan debido a que no fueron recolectadas, correspondientes a TC desayuno, TC almuerzo, TC cena y TC refrigerio nocturno, incumpliendo lo establecido en la OTM. Así mismo, se observa disposición de contramuestras de línea y dietas del presente día 26-12-25, menú 15, en bolsas transparentes sin uso de contenedores de plástico con tapa, correspondientes al TC desayuno y TC almuerzo, incumpliendo lo establecido en la OTM. En seguimiento al hallazgo se observaron las contramuestras rotuladas.

En el establecimiento de EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA: uso de bolsas plásticas en la preparación de arroz en marmitas, lo cual puede incurrir en una contaminación física y cruzada para el alimento por la migración de partículas de plástico al alimento; uso de recipientes no isotérmicos para la distribución de los alimentos sopa de pasta y jugo de frutos rojos lo cual no garantiza el mantenimiento de temperaturas y la inocuidad del producto; incumplimiento en el almacenamiento de contramuestras, ya que son reservadas en canastilla para la disposición de las contramuestras y no en recipientes plásticos asépticos con tapa hermética, de acuerdo a lo establecido en la OTM.

En el establecimiento de EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE: se evidencia que no se emplean recipientes isotérmicos para la entrega del suministro de línea en fondo correspondiente al tiempo de comida del desayuno del menú No. 1, lo cual no garantiza la temperatura del producto terminado, en su lugar se emplean contenedores de plástico con tapa, canastilla con bolsatina para las preparaciones "bebida avena con leche, queso campesino" del desayuno. No acorde a lo establecido en el oficio con radicado CRF-2291-2025 del 10/11/2025 emitido por la interventoría.

El establecimiento de CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (68%) presentó el menor cumplimiento, en donde los principales hallazgos fueron: suministro de componentes de línea en fondos en recipientes no isotérmicos lo cual no garantiza la inocuidad y temperatura de los productos terminados, así mismo, suministro de canastillas con fiambreras de dietas en inadecuadas condiciones de higiene, generando riesgo de contaminación; incumplimiento en las temperaturas de entrega de alimentos en caliente (igual o mayor a 60 °C) y alimentos refrigerados (≤ 4 °C ± 2 °C), para los siguientes tiempos de comida: desayuno, menú 8 se registra temperatura de 6.8 °C para el queso campesino y de 35°C para la arepa frita; Incumplimiento en el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras, debido a que el rotulo de las contramuestras de líneas registra una hora de toma de 12:00 a. m., la cual no corresponde a los tiempos de cena ni de refrigerio nocturno, adicionalmente, no se presentan los formatos de recolección de contramuestras correspondientes al periodo del 1 al 17 de diciembre; incumplimiento en el almacenamiento de contramuestras de línea para los cuatro tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno); incumplimiento en la temperatura de almacenamiento de contramuestras de línea, tiempo de comida almuerzo, menú No. 7 del suministro del 18/12/2025, sopa de fideos, arroz con zanahoria, ensalada de repollo y zanahoria, plátano cocido, pernil de pollo guisado, agua potable y jugo de fruta almacenadas a una temperatura de 2,9 °C, la cual no corresponde con la temperatura establecida en la OTM, almacenamiento de mínimo –18 °C, así mismo, contramuestras de línea del tiempo de comida almuerzo del 22/12/2025, menú No. 11, jugo de tomate de árbol almacenado a 7.4°C, sopa de arroz a 20.8°C, carne de res en salsa de soya a 10.8°C y arroz con zanahoria a 11.1°C, contramuestras de línea del día 15 de diciembre 2025 del menú No.4, tiempo de comida almuerzo donde se reserva contramuestras de proteína a -2.2°C; incumplimiento en el gramaje de las contramuestras incumplen con el gramaje establecido por la OTM de 100 g o más, se registran gramajes por debajo de los valores establecidos, incluso considerando el margen de desviación permitido del 5 % toda vez que se observa contramuestras de la ensalada de pepino, tomate y limón fueron 79 g, 88 g y 87 g, así mismo, para la proteína de pollo guisado con gramaje 93 g y para el cereal del refrigerio nocturno con 88 g, 80 g y 96 g del tiempo de comida cena menú No.6 suministro del día 17/12/2025, así mismo para el tiempo de comida desayuno del día 21/12/2025 menú No.10 se registran gramajes de contramuestras de línea de "arepa" de 70g, 69g y 66 g y para la salchicha dorada: 80g, 91g y 92g, , para el día 24-12-2025 se reservan contramuestras de línea, del día 21/12/2025 el tiempo de comida desayuno, menú No. 7 arepa con pesos de 68 g, 65 g y 69 g, salchicha con pesos de 91 g, 91 g y 80 g. En visita del día 16-12-2025 se reservan contramuestras de línea del tiempo de comida almuerzo, menú no. 4, ensalada de repollo y zanahoria con gramaje de 75 g y sopa de verduras con gramaje de 79 g; incumplimiento en el almacenamiento de contramuestras de línea, toda vez que se observan contenedores de contramuestras sin tapas, asi mismo se almacenan contramuestras de dietas en bolsas sin cierre hermético.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (83%):

En el mes de diciembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 83%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 1%, con respecto al mes anterior (82%).

Para esta categoría el establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento fue: CPMSCHO CHOCONTA (100%), debido a que se da cumplimiento a los intercambios permitidos del menú según la OTM, con notificación previa y dentro de los límites semanales establecidos, las preparaciones se realizan con los ingredientes y gramajes definidos, y el Menú Especial Adicional se entrega en las fechas establecidas, se realiza el tamizaje nutricional y se suministran dietas

terapéuticas correctamente rotuladas, con registro diario de entrega. También se garantiza el suministro y la orientación para gestantes y lactantes, y el ciclo de menús está socializado con los actores correspondientes.

Así mismo, los establecimientos que presentaron los cumplimientos mayores fueron: EPMSC DUITAMA (93%) y EPMS RAMIRIQUI (90%), en donde los principales hallazgos fueron: incumplimiento en uso reiterado de recipientes isotérmicos para la distribución de alimentos de dieta de los tiempos de comida (desayuno y almuerzo) para la entrega de bebidas y sopas en dietas, afectando la inocuidad y el mantenimiento de temperaturas de los productos terminados, entregas en fondos sin el aval técnico por parte de la nutricionista del operador, incumpliendo con oficio E-2025-008918, que regula el uso de fondos para sopas y jugos de dietas. En el establecimiento de EPMS RAMIRIQUI se incumple con los siguientes intercambios en menú No. 9, TC almuerzo, se entregó arroz con fideos en vez de arroz con perejil, se entregó carne de cerdo al horno en vez de carne de res al horno, se presentó notificación de estos intercambios, sin embargo, no se notificó el intercambio a la Interventoría realizado a las 15 fiambreras en donde, se entregó pernil de pollo en vez del proteico requerida carne de res. Así mismo, incumplimiento de gramaje del componente yuca cocida, menú 9, tiempo de comida almuerzo con pesos: 77 g, 91 g, 91 g, 94 g. Peso requerido: 100g, superando el límite establecido para la aceptación del muestreo (3), de acuerdo a lo establecido en la NTC 2859-1, Patio único, tamaño del lote 91 a 150. Línea 135, así mismo de 8 fiambreras se observan 4 muestras no conformes del componente ensalada de pepino con tomate y limón, menú 9, tiempo de comida almuerzo, con pesos 59 g, 72 g, 70 g, 73 g. Peso requerido: 80 g, superando el límite establecido para la aceptación del muestreo (3), de acuerdo a lo establecido en la NTC 2859-1. Patio único, tamaño del lote 91 a 150. Línea 135. El operador no realiza medida correctiva. Se presentan registros de las 6 dietas desactualizados del mes de diciembre 2025, ya que, se presenta 1 registro de dieta con firma hasta el 5 de diciembre 2025 y los registros de las 5 dietas restantes se presentan con firmas hasta el 19 de diciembre 2025, teniendo en cuenta que el operador cuenta con aprobación de registros semanales, estos deberían estar con firmas hasta el 21/12/2025.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (88%), CPMS TUNJA (87%), EPAMSCAS COMBITA (85%) y EPMSC SOGAMOSO (84%), en donde los principales hallazgos fueron: Uso de recipientes no isotérmicos para la distribución de alimentos de dieta de los tiempos de comida (desayuno y cena) para la entrega de bebidas y sopas en dietas, afectando la inocuidad y el mantenimiento de temperaturas de los productos terminados, entregas en fondos sin el aval técnico por parte de la nutricionista del operador, incumpliendo con oficio E-2025-008918, que regula el uso de fondos para sopas y jugos de dietas.

En el establecimiento de CPMS TUNJA se evidencia en el TC cena, menú 5, suministro de huevo como intercambio del componente proteico "carne de cerdo" a la línea (108 PPL) y a las 22 dietas del servicio, no presentando soporte de aprobación de la entidad USPEC y/o Interventoría; uso de leche en polvo azucarada marca Miramonte, proveedor Indunilo con RSA-0024002-2023, el cual se considera alimento prohibido según oficio E-2025-012985 emitido el 05-11-2025 por la Interventoría, sobre aclaración frente a la evidencia del uso de leche azucarada, el producto se utilizó en el TC desayuno, menú 7, para la preparación del café en leche de dietas; incumplimiento en el acta de entrega de menú adicional del 21 del mes de noviembre 2025 en donde se observan firmas incompletas, faltando las firmas de la Dirección, COSAL Y Consúl de Derechos Humanos; incumplimiento en verificación de 1 dieta Hiperproteica, Hipoglúcida y Sin irritantes gástricos del PPL Orlando José Cardozo por la entrega en el TC desayuno, menú 7 de bebida tinto, en donde, al ser dieta sin irritantes gástricos, no están permitidos estimulantes como el café, de acuerdo a lo establecido en el Manual de Dietas Terapéuticas.

En EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA Y RANCHO BARNE, se presenta incumplimiento del oficio E-2025-008918 del 08/08/2025, toda vez que se suministra bebidas y sopas de dietas para el TC desayuno menú 8 “avena con leche”, para el TC desayuno menú 1 “avena con leche”, para el tiempo de comida almuerzo menú No.5 “cazuela de lentejas”, para el TC cena y refrigerio nocturno, menú No.13 “jugo de pera sin dulce y sopa cazuela de lentejas baja en sal" y para refrigerio nocturno "agua de panela, la distribución se realiza en recipientes no isotérmicos, lo cual no garantiza la inocuidad y

temperatura del producto terminado, adicionalmente no se presenta aval técnico de la nutricionista frente la entrega en fondos de dietas, por lo cual no se da cumplimiento a lo establecido en la Nota 2 del oficio; uso de leche en polvo azucarada para la preparación de la bebidas del TC desayuno, menú 2, correspondiente a marca Miramonte con RSA-0024002-2023, cuyo aporte proteico es de 18 g por 100 g de leche en polvo, no se da cumplimiento a lo establecido en la OTM y Anexo 4, donde se indica suministro de leche de vaca 100% entera (aporte 26 g de proteína por 100 g de leche en polvo), no dando tampoco cumplimiento a lo establecido en el oficio E-2025-012985 del 05/11/2025 emitido por la entidad USPEC; uso de pulpa pasteurizada para la preparación de la bebida jugo de frutos rojos del TC almuerzo, menú 6 y menú No. 7 así mismo, el uso de fruta fresca para la preparación de la bebida jugo de mora del TC almuerzo, menú especial adicional incumpliendo lo establecido en la OTM, ya que, indica pulpa de fruta congelada sin pasteurizar, incumpliendo lo establecido en la OTM, ya que, indica pulpa de fruta congelada sin pasteurizar para partes iguales o superiores a 2000 PPL.

En EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA se presentaron intercambios no autorizados en el sistema k2 para 2 tiempos de comida (almuerzo y cena) del menú No.7; uso de pulpa pasteurizada para la preparación de la bebida jugo de frutos rojos del TC almuerzo, menú 6, incumpliendo lo establecido en la OTM, ya que, indica pulpa de fruta congelada sin pasteurizar, así mismo, uso de fruta fresca para la preparación de la bebida jugo de mora del TC almuerzo, menú especial adicional, incumpliendo lo establecido en la OTM, ya que, indica pulpa de fruta congelada sin pasteurizar para partes iguales o superiores a 2000 PPL. N° de PPL: 2186; incumplimiento en las características organolépticas del TC almuerzo, menú 4, producto terminado carne de cerdo guisado a la plancha, debido a que se presentan porciones con áreas quemadas y porciones con exceso de tejido graso, la no conformidad se presentó en el Patio 4 con una línea de 293. El operador realizó subsanación, realizando el cambio de las porciones por unidades que presentaron conformidad; Incumplimiento en la derivación dietaria de dieta alta en fibra del PPL Fredy Andrés Pineda Corre para el tiempo de comida almuerzo, menú No. 7 se suministra “jugo de durazno” para las 162 dietas del servicio, sin embargo en el manual de dietas se restringe el consumo de jugo de durazno, así mismo, para la dieta hiperproteica, hipoglucida, alta en fibra se entrega fruta papaya como reemplazo del postre y 1.5 a 2 porciones de proteína; Suministro de sopa y bebida de dietas del servicio en el TC almuerzo, menú 6, en recipientes no isotérmicos, así mismo, evidenciándose en recipientes de plástico con tapa, por lo tanto, no se garantiza el mantenimiento de temperaturas del producto terminado, incumpliendo con lo establecido en el oficio E-2025-008918 del 08/08/2025, aprobación en fondos para sopas y jugos de dietas, así mismo, no se cuenta con aval técnico frente a esta práctica por parte del profesional en nutrición del operador.

En EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE se presentó incumplimiento en la derivación dietaria por preparación de bebida con leche en polvo azucarada a 71 dietas Sin Irritantes Gástricos, en donde lo requerido es uso de leche deslactosada, 15 dietas hipopurinicas, en donde lo requerido es uso de leche descremada, 21 dietas hipoglúcida, en donde lo requerido es bebidas sin dulce y suministraron bebida avena preparada con leche en polvo azucarada. Además a las 71 dietas sin irritantes gástricos se entrega queso campesino en vez de queso descremado para TC desayuno, menú 13; asi mismo, entrega de bebida con leche en polvo azucarada a - 75 dietas Sin Irritantes Gástricos, en donde lo requerido es uso de leche deslactosada, 15 dietas hipopurinicas, en donde lo requerido es uso de leche descremada, 21 dietas hipoglúcida, en donde lo requerido es bebidas sin dulce y suministraron bebida avena preparada con leche en polvo azucarada, además a las 75 dietas sin irritantes gástricos se entrega queso campesino en vez de queso descremado para TC desayuno, menú 1.

En el establecimiento de EPMSC SOGAMOSO se evidencia en visita del 05-12-2025 se observa incumplimiento para el tiempo de comida desayuno, menú No. 9 en la preparación de 1 dieta "libre de lactosa", se suministra la bebida "Chocolate sin leche, debido a que no se cuenta con la materia prima requerida, acorde a lo establecido en el manual de dietas se debe emplear leche deslactosada, bebida vegetal de soya o leche fermentada. Asimismo, para 6 dietas hipoglucidas se suministra la bebida "avena en hojuelas" empleando leche en polvo azucarada, lo cual constituye un incumplimiento al adicionar azúcar a esta dieta, así’ mismo, en visita del 24-12-2025 el uso de leche en polvo azucarada marca Miramonte RSA 0024002-2023 en la preparación de la bebida "chocolate con leche" del TC desayuno, menú No. 13, especial de

navidad de línea con 581 PPL incumpliendo con lo establecido en el oficio E2025-012985 del 05/11/25 emitido por la USPEC, debido a que es un alimento no permitido.

El establecimiento que presentó menor cumplimiento fue: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (59%) , en donde los principales hallazgos fueron: se evidencian intercambios de los componentes de menús en los 3 tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena), toda vez que para el tiempo de comida desayuno menú No.8 se entrega colada de plátano en lugar de avena con leche, en el tiempo de comida para el tiempo de comida almuerzo menú No. 12 se entrega arroz blanco en lugar de arroz con perejil para los patios 7 y 8, pescado sudado en lugar de pescado apanado y papa al vapor en lugar de papa salada, sin embargo se presentó un incumplimiento toda vez que estos fueron reportados a través del sistema K2 después de haber iniciado la entrega de los suministros a los diferentes patios, para el tiempo de comida almuerzo menú No. 3 se entregó arroz blanco en lugar de arroz con perejil, para el tiempo de comida almuerzo menú No.4 se entregó pescado frito en lugar de pescado sudado y papa al vapor en reemplazo de papa criolla al horno; para el tiempo de comida cena menú No. 5 se entrega pernil de pollo en salsa criolla en lugar de pescado guisado. El contratista no realiza notificación de los intercambios en el sistema k2.

Por otro lado, se presenta 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 menú No.7, asi mismo para el tiempo de comida cena y refrigerio menú No. 11, la distribución se realiza en recipientes no isotérmicos, lo cual no garantiza la inocuidad y temperatura del producto terminado, los recipientes no cuentan con rotulación visible para la identificación de las dietas terapéuticas; incumplimiento en la derivación dietaría de las dietas, toda vez que en la visita del día 18/12/2025 se evidencia para el tiempo de comida almuerzo del menú No. 7 se verifica la dieta "alta en fibra" de la PPL Jennifer Londoño, se entrega 66 g de plátano maduro cocido, alimento irritante según el manual de dietas, asi mismo, en visita del día 22/12/2025 se evidencia que para el tiempo de comida cena, menú 11, se verifica dieta sin irritantes gástricos, alta en fibra de la PPL, Angie Xiomara Cruz Segura del patio 3, la cual no cumple con la derivación dietaría debido a que suministran ensalada cruda con cebolla cabezona los cuales son alimentos productores de gases lo cual no es recomendado para dietas sin irritantes gástricos.

Se evidencia que en las visitas de los días 18 y 22 de diciembre de 2025, se evidencian fiambreras destinadas al suministro de dietas sin rótulo, fiambreras con rótulo ilegible a causa de filtración de agua en el rótulo y contenedores de icopor para el suministro de dietas sin rótulo, situación que imposibilita la verificación del cumplimiento de la derivación dietaría. Así mismo, en visita de los días 18 y 22 de diciembre de 2025, se evidencia que el contratista no presenta formatos de control diario de entrega de dietas terapéuticas correspondiente al mes de diciembre (1 al 22 de diciembre). El contratista presenta únicamente 179 formatos de entrega de dietas del mes de noviembre de las 278 PPL inscritas, faltando 99 formatos, en agosto se registran 175 formatos digitales frente a 304 inscritos faltando 129, en septiembre no se presentan registros para las 258 PPL inscritas, en octubre se evidencia 81 formatos frente a las 288 PPL, faltando 207. Los documentos que presentan sobre la PPL que se rehúsan a firmar de los meses de agosto, septiembre, octubre y noviembre no cuentan con firmas de representantes de derechos humanos y COSAL; incumplimiento en la entrega de refrigerios a las 23 PPL gestantes y lactantes, dado que desde el día 7 de diciembre, acumulando un faltante de 11 días hasta la fecha de la visita (18/12/2025). Durante la visita, se observa que el contratista únicamente entrega la bebida (leche UHT) y la fruta (mandarina) en reposición de los 11 días sin suministro; no obstante, no se realiza la entrega del cereal (341 unidades-doble refrigerio a 8 PPL). Asimismo, la PPL correspondiente no realiza la firma de los formatos hasta que se realice la entrega total del cereal, no se presenta soporte de capacitación en prácticas de lactancia materna, inicio de la alimentación complementaria y cuidados del menor para las siguientes PPL gestantes y lactantes: Angie Paredes, Daniela Vélez, Valery Carrero Hernández, Maryori Qenche Beltrán, Verónica Cañón, María Yuli Sánchez, Albeniz Martínez y Zaida Rosa Gabriela.

Por otro lado, no se presenta el acta de entrega del menú especial adicional correspondiente al mes de octubre, programado para el día 24/10/2025, ni el acta de entrega del menú especial adicional del mes de noviembre, previsto para

el día 21/11/2025, así mismo no se cuenta con acta de presentación de los ciclos de menú actualizados, las entregas se están realizando bajo el ciclo aprobado por la interventoría mediante oficio CRF-1515-2025. Adicionalmente el acta no incluye la fecha de inicio de la prestación ni los horarios de entrega.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (73%): En el mes de diciembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 73%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -5%, con respecto al mes anterior (78%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron los cumplimientos mayores fueron: EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, EPMSC SOGAMOSO y EPMS RAMIRIQUI (88%), en donde los principales hallazgos fueron: no se presentan soportes de entrega de la segunda dotación al personal profesional y operativo, teniendo en cuenta que ya se superó los 6 meses desde el inicio del contrato correspondiente al 16/05/2025. En EPMSC SOGAMOSO se observa que 1 manipulador de alimentos Alexander Pérez del área de parrilla tiene peto roto, así mismo, 2 distribuidores de alimentos José León y William Rincon. En EPMS RAMIRIQUI se observan 2 manipuladores de alimentos con peto roto (Esteban Chinchilla y Joselyn Daza).

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC DUITAMA (82%), CPMSCHO CHOCONTA (76%), CPMS TUNJA (71%) y EPAMSCAS COMBITA (70%), en donde los principales hallazgos fueron: no se presentan soportes de entrega de la segunda dotación al personal profesional y operativo, teniendo en cuenta que ya se superó los 6 meses desde el inicio del contrato correspondiente al 16/05/2025. En EPMSC DUITAMA, se observa 2 manipuladores de alimentos Pablo Enrique Páez y José plazas con petos en mal estado (rotos). En CPMSCHO CHOCONTA la auxiliar administrativa Yudi López emplea pantalón de color negro, blusa beige, no cumple con especificaciones de norma legal vigente, frente a uso de dotación clara. En CPMS TUNJA se incumple con el personal mínimo requerido, ya que en el mes de diciembre 2025 no se contó con visita por parte del supervisor del mantenimiento, observando última visita el 06/11/2025, en donde lo requerido es 1 visita mensual de acuerdo a lo establecido en el anexo 9. Parte 130; no se presentan los certificados médicos de aptitud para manipular alimentos de los manipuladores nuevos de Luis Fernández y Moisés Gómez.

Para EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA: no se presentan soportes de entrega de la segunda dotación requerida para el personal profesional y operativo, teniendo en cuenta que ya se cumplieron los 6 meses desde el inicio del contrato (16 de mayo 2025), así mismo se evidencia el no uso de guantes por parte del personal de aseo, en donde lo requerido es uso de guantes negros, se evidencia uso de guantes sin cumplir con la codificación requerida. Se observa personal en descargue sin gorro. Se observan 3 manipuladores de alimentos nuevos Yeferson Smith Garavito Garzón, José Armando Salamanca y José Manuel Buitrago sin la dotación correspondiente (blusa y pantalón).

Para EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE: no se presentan soportes de entrega de la segunda dotación al personal profesional y operativo, teniendo en cuenta que ya se cumplieron 6 meses a partir del inicio del contrato 16 mayo 2025, acorde a lo establecido en la OTM, asi mismo, se evidencia que 2 manipuladores de alimentos de área de marmitas y pre-alistamiento de carnes (Enrique Quintin y Jairo Cortez) cuentan con dotación de petos en mal estado (rotos).

El establecimiento que presentó menor cumplimiento fue: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (56%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidencio que para un parte de 17181 PPL, según anexo 9 entre un rango de 1501 a 2000 PPL, se requieren 18 manipuladores y cuentan con 12, faltando 6; se requiere 1 ingeniero de alimentos y no se cuenta con el profesional. Adicionalmente según estudios previos se requieren 10 distribuidores y cuentan con 6, faltando 4; se requiere 1 visita semanal por parte del supervisor de mantenimiento y no cumplen con la frecuencia establecida debido a que no se evidencian registros de asistencia del supervisor de mantenimiento Álvaro Saín en los meses de octubre, noviembre y diciembre; incumplimiento en la segunda entrega de dotación al personal manipulador de alimentos establecida en la OTM, cada seis meses desde el inicio del contrato, no se presentan los respectivos soportes de entrega

de la misma, no se cuenta con la entrega de la misma a los dos auxiliares de proceso Andrés Gonzales y Sandra Moreno, 3 manipuladores externos José Hernández, Nancy Martínez y Jesús Clemen, 2 nutricionistas Javier Avendaño y Dayana Barrera y el administrador Saul Valenzuela. En seguimiento el contratista presenta formato de entrega de dotación al personal manipulador (10 PPL) y distribuidor (6 PPL) y se evidencia en visita uniformes nuevos, se realizó la entrega el 17/12/2025; incumplimiento en el adecuado estado de la dotación del personal manipulador de la auxiliar de proceso Sandra Moreno quien presenta una bota en mal estado (rota), el nutricionista del servicio Javier Avendaño, no hace uso de la dotación correspondiente, portando vestimenta particular en incumplimiento de la norma legal vigente; incumplimiento en el certificado médico anual vigente ni los exámenes clínicos requeridos para las PPL manipuladoras: Laura Mateus Camelo, Angie Barón Rubiano, Alba Rubiano Hidrobo y Angelica Soto.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (84%): En el mes de diciembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 84%, evidenciando que se mantuvo el cumplimiento, con respecto al mes anterior (84%).

Para esta categoría el establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento fueron: CPMS TUNJA, EPMSC DUITAMA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, EPMSC SOGAMOSO (100%), debido a que las instalaciones del servicio de alimentación, incluyendo paredes, pisos, techos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección, se encuentran limpias y libres de hongos, evitando el estancamiento de agua, con registros de limpieza actualizados según lo establecido por la OTM; se garantiza la limpieza y desinfección de equipos, utensilios, carros transportadores y menaje de la PPL antes de cada tiempo de comida, suministrando los elementos e insumos necesarios, aplicando código de colores y evitando riesgos de contaminación; las instalaciones sanitarias están alejadas del área de producción, limpias y dotadas con papel higiénico, jabón, gel antibacterial y secado de manos adecuado, se dispone de recipientes suficientes para residuos sólidos, identificados y en buen estado, y se asegura la correcta recolección, clasificación y disposición final de residuos sólidos, líquidos y peligrosos.

Así mismo, el establecimiento que presentó el cumplimiento mayor fue: CPMSCHO CHOCONTA (93%) en donde el principal hallazgo obedece a que se evidencia campana extractora, empaques de la tapa del equipo de refrigeración en inadecuadas condiciones de limpieza.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMS RAMIRIQUI (89%), y EPAMSCAS COMBITA (80%), en donde los principales hallazgos fueron: Para el caso de EPMS RAMIRIQUI se evidencia que los techos de áreas en general (producción y almacenamiento) se encuentran en inadecuadas condiciones de limpieza con presencia de grasa, asi mismo, el equipo de congelación de capacidad neta 490 L se encontró en inadecuadas condiciones de limpieza en su parte interna con acumulación de suciedad.

En el caso de EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA: deficiencias recurrentes en las condiciones de limpieza e higiene en la bodega de abarrotes y fruver, principalmente en paredes con manchas y pisos del área de congeladores, asimismo, se identifican equipos y cuartos fríos de congelación con placas de hielo en el piso, así como desorden e inadecuadas condiciones de higiene asociadas al uso y ubicación de la sierra de carnes, la cual fue posteriormente retirada o trasladada al área de acopio. Persisten hallazgos relacionados con canastillas y alimentos almacenados en condiciones inadecuadas de higiene sin que se evidencien medidas correctivas efectivas en algunos casos; se observa el uso de elementos de limpieza no aptos (toallas de tela) que pueden generar contaminación cruzada, y deficiencias en el manejo de residuos sólidos, con canecas sin tapa, cantidad insuficiente de recipientes y disposición inadecuada de residuos.

En el establecimiento de EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE: continua deficiencias reiteradas en las condiciones de limpieza y desinfección del área de producción, incluyendo suciedad en partes altas de paredes, pisos del área caliente (marmitas y planchas) y del área de prealistamiento de ensaladas; techos en inadecuadas condiciones de higiene con presencia de hongos; marmitas del servicio presentan acumulación de suciedad en sus partes externas y posteriores, lo

que refleja procesos de higienización inadecuados; presencia de plagas (roedores) en un área aledaña a la oficina del operador donde se almacenan equipos en desuso, incumpliendo las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para la prestación del servicio de alimentación.

El establecimiento que presento menor cumplimiento fue: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (54%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidencian deficiencias recurrentes en la limpieza e higiene del servicio de alimentación, especialmente en áreas de proceso y cocina caliente, donde se observa suciedad, grasa, acumulación de carbono, estancamiento de agua y presencia ocasional de humedad y moho. Techos, paredes, equipos y sistemas de extracción presentan condiciones inadecuadas de aseo, con reincidencia pese a acciones de limpieza parcial y mejoras temporales. Los equipos de cocina y refrigeración muestran acumulación de grasa y suciedad; fallas en la disponibilidad continua de insumos de limpieza y bolsas para residuos, así como incumplimientos documentales relacionados con el kit de limpieza, contraviniendo lo establecido en la OTM; inadecuadas prácticas en el manejo de manejo de residuos sólidos por presencia de contenedores sin tapa ni bolsas, mala higiene, rebose de tanques y disposición de residuos en el piso, además de una clasificación deficiente.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (90%): En el mes de diciembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 90%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 10%, con respecto al mes anterior (80%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: CPMSCHO CHOCONTA y EPMSC DUITAMA (100%) principalmente debido a que los alimentos se reciben, transportan y distribuyen según su naturaleza, utilizando recipientes o implementos adecuados que eviten el contacto con el piso, garantizando el mantenimiento de sus propiedades hasta su destino. Para la distribución en motocicleta se asegura la inocuidad. El contratista mantiene registros actualizados del monitoreo de temperatura durante el transporte, carga y descarga, tanto interno como externo. La recepción de materias primas y alimentos se realiza conforme a los lineamientos y horarios del establecimiento. El personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos, vestimenta adecuada y el conductor con licencia vigente.

Así mismo, los establecimientos que presentaron los cumplimientos mayores fueron: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR y EPAMSCAS COMBITA (87%), en donde los principales hallazgos fueron: Para el caso de CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR se evidencia que el personal transportador de proteína del vehículo con placas WOU 013 el Sr. Andrés Bonilla, no cuenta con el registro actualizado de monitoreo de temperatura durante el transporte, así mismo para el vehículo con placas PSY 336, conducido por Fernando Vargas, adicionalmente para este mismo vehículo, no cuenta con estibas o canastillas para disponer los alimentos en contacto directo con el piso del vehículo. En el establecimiento de EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA se evidencia recibo de materia prima producto tamal con proveedor Doña Rosona el 24-12-2025 a las 4:46 a.m. por fuera del horario establecido, ya que, de acuerdo a lo descrito en el acta de empalme, el ingreso de materia prima faltante deben ser martes y miércoles de 8 a.m. a 12 p.m. y de 2 a 4 p.m., por otro lado, se evidencia transportador del vehículo PSY336, el manipulador Fernando Bonilla con uso de vestimenta oscura, sin uso de gorro ni tapabocas durante el descargue del producto tamal, proveedor Doña Rosana.

Los siguientes establecimientos no se realiza verificación de esta categoría, debido a que las visitas realizadas por la interventoría no coinciden con el vehículo transportador durante la recepción de materia prima: CPMS TUNJA, EPMS RAMIRIQUI, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y EPMSC SOGAMOSO.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (82%): En el mes de diciembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 82%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -4%, con respecto al mes anterior (86%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: CPMS TUNJA, EPMSC DUITAMA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y EPMSC SOGAMOSO (100%), debido a que se realiza mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y carros transportadores con registros actualizados; el personal recibe capacitación continua en buenas prácticas de alimentos y hábitos saludables, con inducción documentada, así mismo, se realiza pago de servicios y bonificaciones; los planes y programas de la OTM y contingencia están actualizados y socializados.

Por otro lado, el establecimiento que presentó el cumplimiento mayore fue: CPMSCHO CHOCONTA (96%) debido a que no se evidencian soportes de pago correspondientes al mes de noviembre por concepto de bonificaciones a PPL ni servicios públicos.

Por otro lado, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMS RAMIRIQUI (87%), CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (83%), EPAMSCAS COMBITA (64%) , en donde los principales hallazgos fueron: en EPMS RAMIRIQUI no se presentan formatos de recepción de materias primas, proteínas y abarrotes, teniendo en cuenta que el día anterior 04-12-2025 se recibieron estos alimentos, incluyendo el producto dulce de tamarindo, en donde se recibió el producto a pesar de no contar con lote y fecha de vencimiento en su empaque, por lo cual no se aplicó el criterio de aceptación y rechazo a este producto; no se presentan registros de trazabilidad de la carne de cerdo suministrada en el TC cena, menú 15, ya que, el operador no cuenta con datos de proveedor, lote, ni fecha de vencimiento de este alimento.

Para CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR se evidencia incumplimiento reiterado del contratista en la presentación de registros y soportes de mantenimiento del piso del cuarto de congelación, así como de revisión, calibración y mantenimiento de básculas, balanzas y grameras, correspondientes a los meses de octubre y noviembre, pese a estar contemplados en el cronograma de mantenimiento; ausencia de los soportes de capacitación en documentos técnicos y contractuales dirigidos al personal profesional del establecimiento (administrador, ingeniera de alimentos, jefes de cocina, profesional de calidad y nutricionistas); ausencia de los soportes de pago correspondientes al mes de noviembre por concepto de bonificaciones de PPL, servicios públicos y proyectos productivos.

En el establecimiento de EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA: se evidencia que el plan de saneamiento presentado no se encuentra adecuadamente ajustado a las condiciones específicas del servicio de alimentación de la estructura Combita Alta, ya que se maneja un solo documento para los servicios de Alta y Mediana Seguridad, adicionalmente, se identifican incumplimientos documentales, como la ausencia del formato de recepción de materias primas para el producto tamal, la falta de registros de trazabilidad de este producto y la presentación de resultados microbiológicos y físico-químicos vencidos, superando los tiempos máximos establecidos en los anexos normativos; inexistencia de registros de mantenimiento de los 8 carros transportadores de alimentos, los cuales presentan deterioro físico con desprendimiento de pintura y presencia de óxido, incumpliendo los requisitos de mantenimiento.

En el establecimiento de EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE: se evidencia que el plan de saneamiento no está ajustado a la estructura II Cómbita de mediana seguridad, ya que se utiliza un único documento para las estructuras de alta y mediana seguridad, sin especificar áreas clave como lockers ni los equipos de los cuartos de congelación y refrigeración; asimismo, aunque el operador presenta una orden de servicio para mantenimiento de perillas de la estufa-plancha con fecha del 01-12-2025, no se aportan soportes del mantenimiento correctivo y el equipo continúa con ausencia de 4 perillas de encendido; finalmente, no se presentan soportes de pago correspondientes a los meses de octubre y noviembre de 2025 por concepto de proyectos productivos, bonificaciones y servicios públicos; en seguimiento, únicamente se aportan paz y salvo de los meses de septiembre y octubre de 2025.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (82%): En el mes de diciembre, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 82%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -6%, con respecto al mes anterior (88%).

Para esta categoría el establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento fueron: CPMS TUNJA, CPMSCHO CHOCONTA, EPMS RAMIRIQUI, EPMSC DUITAMA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y EPMSC SOGAMOSO (100%), debido a que se dispone de registros de entrega de elementos de protección personal a los manipuladores de alimentos, quienes los usan según la actividad (delantales, guantes, chaquetas, caretas, gafas, mangas, etc.). Además, los equipos de ventilación, campanas y extractores de aire, así como las instalaciones con barandas, están en buen estado, en funcionamiento, correctamente ubicados y en cantidad suficiente, asegurando una ventilación adecuada.

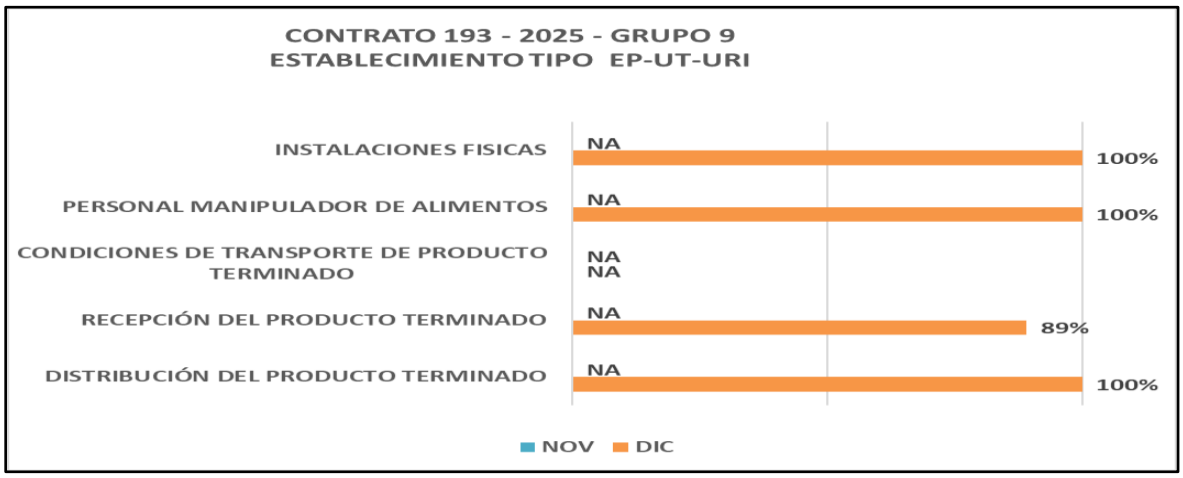
Por otro lado, el establecimiento que presentó cumplimiento parcial fue: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (81%), en donde los principales hallazgos fueron: presencia de extintor de acetato de potasio con fecha de vencimiento noviembre de 2025, encontrándose actualmente vencido; ausencia de soporte documental de entrega de guantes de neopreno para la manipulación de objetos calientes a los 12 manipuladores del servicio.

El establecimiento que presentó menor cumplimiento fue: EPAMSCAS COMBITA (55%), en donde el establecimiento de EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA se evidencia ausencia de guantes de malla de acero por parte de los manipuladores del área de pre-alistmiento de carnes Moreno Rojas Jhon Fredy, Sierra Solano Ferney, Trujillo Victor Alfonso y Villega Barrera Harold de acuerdo a lo establecido en la OTM, asi mismo, la ventilación del área caliente del servicio es deficiencia lo cual genera condensación y acumulación de vapor en el área.

En EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE: se evidencia en área de producción un extintor tipo k acetato y citrato de potasio con fecha de recarga noviembre del 2024 y fecha de vencimiento noviembre de 2025, así mismo, la campana extractora del área de marmitas-planchas no funciona adecuadamente, ya que presenta deficiente extracción, ocasionando condensación en el área de trabajo.

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

Para el periodo objeto del presente informe (diciembre 2025) se presenta un cumplimiento del 97%, mientras que para el periodo anterior (noviembre 2025), no se presenta el desempeño en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño porcentual en el único establecimiento del Grupo 9 (EP Chocontá), para el período de diciembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanzó un 100% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento global de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, como se observa en la gráfica, esto en las tres categorías, las cuales se describen a continuación: Instalaciones físicas (100%), Personal manipulador (100%) y Distribución del producto terminado (100%). La interventoría realizó visita a la EP Chocontá el día 13-12-2025, en cuanto a la categoría de Condiciones de Transporte de Producto Terminado, es de indicar que las mismas no fueron evaluadas por parte de la interventoría, toda vez que, no se observa durante visita vehículo transportador de alimentos, debido a que la entrega del suministro se realiza en morral isotérmico, el personal que realiza la entrega tiempo de comida cena y refrigerio nocturno del menú No. 2 se traslada a pie desde ERON a Estación de Policía por cercanía (2 cuadras aproximadamente).

La categoría de recepción de producto terminado tuvo un cumplimiento del 89% debido a que se presentó intercambio del componente proteico, se suministró carne de res en salsa por pernil de pollo al horno intercambio no evidenciado en K2, realizando verificación a las 3:22 p.m. para tiempo de comida cena menú k2.

Es menester indicar que no se cuenta con desempaño comparativo, toda vez que en la visita realizada e el mes de noviembre de 2025, la Estación de Policía no contó con PPL recluidos.

2.2.10 GRUPO 10

2.2.10.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de diciembre 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	2025-10-15	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	79.5 %	2 meses y 24 días.	La interventoría realiza en campo el día 29/12/2025 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 este es un arreglo de mayor cuantía para mezanine y poceta se evidencia baldosas aún desprendida en área de proceso. 1.2 Paredes presenta desprendimiento de pintura - roturas en zona de almacenamiento y preparación puesta principal desgastada. **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 mantenimiento a luminaria, angeos con deterioro en área proceso y almacenamiento. 1.4 Óxido en los desagües, sin rejillas en sifones. **Seguimiento:** se evidencia que se tiene 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:** equipo de frío ya fue retirado del rancho. 2.2 Mesón en área de preparación en mal estado agrietado y despicado utensilios como cuchillos y cucharones en mal estado. **Seguimiento:** se evidencia mesón en área de proceso deteriorado y con porosidad se evidencia compra de mensaje y utensilios 3.2 Presenta 3 exámenes de aptitud ocupacional, son 5 manipuladores de alimentos, 3 certificados de manipulación. **Seguimiento:** se evidencia que ya se cuenta con los exámenes médicos del personal manipulador 3.3 Se desconoce el uso de hipoclorito en momentos de desinfección de Fruver.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: se evidencia que se tiene procedimientos definidos para la desinfección de Fruver. 3.4 Restan por capacitar y sustentación de dos de cinco manipular. **Seguimiento:** se evidencia que se tiene capacitación de personal manipulador. 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 sin rótulo 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, presenta fotos y acta de mantenimiento14-10-25. **Seguimiento:** no se cuenta un certificado del lavado de la trampa de grasas.
EPMSC ANSERMA	2025-09-02	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79 %	4 meses y 6 días.	La interventoría realiza en campo el día 11/12/2025 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					1.3. Techos con pintura deslucida. Abertura con acumulación de grasa. **Seguimiento:** a la fecha la pintura del techo se presenta deslucida, las 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 usados, 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. 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 %	2 meses y 22 días.	La interventoría realiza en campo el día 23/12/2025 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. 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 %	2 meses y 17 días.	La interventoría realiza en campo el día 30/12/2025 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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.
EPMSC MANIZALES	2025-07-09	FAVORABLE	90,5 %	6 meses	La interventoría realiza en campo el día 1/12/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.1 Se evidencia que el establecimiento no impide el ingreso de plagas en su totalidad. El establecimiento no cuenta con flujo secuencial la bodega de materias primas está al final del proceso. **Seguimiento:** Se mantiene la problemática en el área de almacenamiento por deficiencias de infraestructura del ERON. El operador implementa procedimientos para evitar el cruce de procesos. En cuanto al ingreso de plagas ha instalado mallas; como plan de mejora, se solicitará al establecimiento la ejecución de arreglos 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 de las paredes del área de almacenamiento, el operador manifiesta que es una adecuación de mayor cuantía, sin embargo, se evidencia arreglos de menor cuantía (resane) en los techos que presentan humedad. 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 el contratista realiza arreglos de menor cuantía como el resane en los techos que presentaban desprendimiento de pintura, sin embargo, el operador manifiesta que es una adecuación de alta cuantía y realiza gestión ante la dirección del establecimiento, dentro del plan de mejora se anexa

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					oficio de solicitud de intervención de infraestructura; es de mencionar que el sistema de turbinas que hacen la función de extracción de vapores, son equipos propios del INPEC y son equipos que generan esta clase de ruidos. 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 utensilios como ollas, sartenes con alto grado de deterioro, el operador aporta cotización, el día 05 de noviembre el operador ingresa 2 ollas de 40X40 cm, sin embargo, no se ha realizado la reposición total de las ollas. 4.4 Se evidencia falta de señalización en bodega de materias primas. Se evidencia deterioro de pintura en área de almacenamientos. **Seguimiento:** Persiste el deterioro en la pintura de dicha área el operador manifiesta que es una adecuación de alta cuantía. Se evidencia área de almacenamiento señalizada.
EPMSC PACORA	2025-06-10	FAVORABLE	95 %	6 meses y 28 días.	La interventoría realiza en campo el día 23/12/2025 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 %	5 meses y 19 días.	La interventoría realiza en campo el día 1/12/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a: 1.2 No se evidencia uniones redondeadas entre pisos y paredes en el área de almacenamiento; deterioro en piso área de preparación en caliente. **Seguimiento:** se evidencia operador no ha realizado mantenimiento, paredes y pisos no cuenta con unión de forma redondeada entre ellos en área de almacenamiento. 1.3 Se evidencia techo con abertura, faltante unión de forma redondeada. **Seguimiento:** se evidencia que no se presenta ninguna abertura entre el techo y la pared del servicio. 1.4 No se cuenta con vestidores y casilleros, se utiliza baño del patio 3. **Seguimiento:** se evidencia que el servicio no cuenta con espacio para vestidores, lockers y tampoco cuenta con servicios sanitarios independientes, por eso utiliza los del patio 3. 5.3 Se evidencia recipientes de almacenamiento residuos sólidos con función manual. **Seguimiento:** Operador cuenta en el servicio con canecas de accionamiento manual (levantar la tapa) para almacenamiento de residuos sólidos.
EPMSC PEREIRA	2025-09-04		90 %	4 meses y 4 días.	La interventoría realiza en campo el día 16/12/2025 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, el servicio de alimentación está al lado de un parqueadero.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
		FAVORABLE			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, se siguen presentando pisos rotos y deteriorados en las diferentes áreas del servicio de alimentación. 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, los utensilios se encuentran deteriorados, pero se está prestando más atención a las condiciones higiénicas de utensilios como ollas y estufas. 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, el área de manejo de residuos se encuentra en el parqueadero y no es protegido y aislado según los solicitado.
					La interventoría realiza en campo el día 12/12/2025 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 1.3 Se evidencian aberturas en angeos de ventanas. **Seguimiento:** se evidencia que persisten las aberturas en los angeos de ventanas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC RIOSUCIO	2025-07-04	FAVORABLE	90 %	6 meses y 4 días.	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 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.
					La interventoría realiza en campo el día 22/12/2025 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC SALAMINA	2025-07-07	FAVORABLE	93 %	6 meses y 1 día.	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 que el operador realiza mantenimiento de pintura en las paredes de almacenamiento y producción. 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.
					La interventoría realiza en campo el día 5/12/2025 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2025-03-12	FAVORABLE	90 %	8 meses y 26 días	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 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.
					La interventoría realiza en campo el día 30/12/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS, así mismo él contratista realiza

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON MANIZALES RM	2024-06-12	FAVORABLE	90 %	1 año, 6 meses y 27 días.	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 del área de almacenamiento de abarrotes y fruver, sin embargo, el burlete de la puerta del área de los congeladores que comunica con el pasillo exterior, se encuentra en mal estado presentando aberturas que facilitan el ingreso de plagas. 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 desprendimiento de pintura, por posible problema de humedad en la viga del techo, del área de cocina caliente. 1.3 Se evidencia deterioro en cielo raso en área de cocina caliente. **Seguimiento**: Persiste deterioro y deformación en el cielo raso, en el área de cocina caliente 1.4. Se evidencia que el lavamanos de accionamiento no manual está fuera del servicio. **Seguimiento:** Se evidencia que el lavamanos de accionamiento mecánico funciona correctamente. 2.1. Se evidencia deterioro en sartenes y ollas. **Seguimiento:** Se evidencian ollas con alto grado de deterioro con presencia de abolladuras y sartenes con alto grado de hollín. 4.1. Se evidencia pérdida de trazabilidad de alimentos congelados. **Seguimiento**: el operador cuenta con 5 equipos de refrigeración y congelación, que garantizan la trazabilidad de los alimentos congelados, de los cuales 3 son nuevos, a su vez se tienen los formatos de registro de temperatura de los mismos.
					La interventoría realiza en campo el día 5/12/2025 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON PEREIRA RM	2025-08-28	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	77 %	4 meses y 11 días.	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, como en las paredes alrededor de las cavas del servicio de alimentación; sin embargo, se sigue presentando paredes con presencia de humedad en el área de canastillas, área de almacenamiento de materia prima abarrotes. 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, malla antimosquitos que se rompe fácilmente, que no evite el ingreso de plagas, ya 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, el baño se encuentra desaguando, pero está obstruido. 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 unas nuevas, se retiran las estibas y canastillas dañadas y se cambian por unas en buenas condiciones. 2.2. Se evidencia en recipientes de cocción, sartenes, recipientes plásticos, con oxidación, rotura, fisuras. **Seguimiento:** Se evidencia que el operador realiza cambio de 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).

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 durante el transcurso del año. 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 mes de diciembre 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

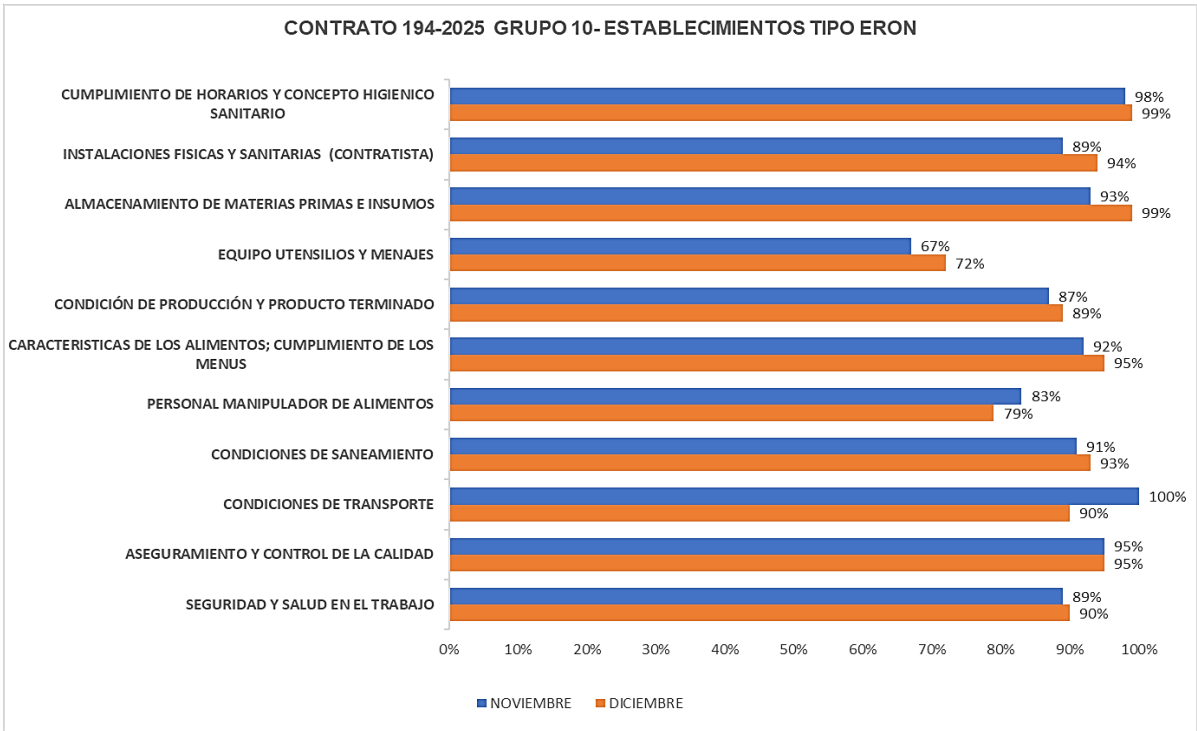
detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido, en la emisión del documento, concepto por parte de la DTS encargada de tal visita sanitaria y el Seguimiento realizado por parte de la interventoría frente a dichos hallazgos.

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 90,5% 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. Para el mes de diciembre no se realizó renovación o actualización de conceptos sanitarios.

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 diciembre 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 diciembre 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 91%, creciendo 2% respecto a noviembre, 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 **99%,** aumentando en un 1% el promedio con relación al cumplimiento del mes de noviembre, para el presente informe se registra cumplimiento del 100% frente a los horarios de entrega de los alimentos en los 13 establecimientos correspondientes a este grupo. 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 el concepto sanitario cuenta con mas de un año de expedición, siendo la última visita realizada por la entidad de salud a este establecimiento, el 12 de junio de 2024 y su última solicitud de gestión para la renovación el 25 de noviembre de 2025.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: En el periodo de diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **94%,** presentando un crecimiento del 5%, respecto al periodo del mes de noviembre. El establecimiento con menor cumplimiento es EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, con 81%, seguido de ERON PEREIRA RM con 85% y EPMSC PEREIRA con el 86%; los demás establecimientos del grupo promediaron entre 93% y 100%.

Para el corte del informe el ítem de mayor afectación y que presento un cumplimiento del 67%, en los establecimientos que fueron verificados, 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 EPMSC CALARCA, se evidencia falta de sección del techo de área de distribución; EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, se evidencian 16 (dieciséis) baldosas rotas en el piso del área de lavado, dejando a la vista piso poroso que no garantiza los procedimientos de limpieza y desinfección y en el caso de ERON PEREIRA RM, se evidencian pisos sin baldosas y rotos, en la cava de congelación #2, con presencia de porosidad, que no garantiza los procedimientos de limpieza y desinfección, igualmente se siguen presentando paredes de bodega de abarrotes, de bodega de insumos y pared de canastillas, con humedad. En EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO y EPMSC SALAMINA, se presentó cumplimiento del 100% para este ítem.

De igual manera se presenta afectación con porcentaje de cumplimiento del 78% en la variable relacionadas con que el contratista garantice que cada una de las áreas con las que cuente el servicio de alimentación establecidas en la OTM, tenga iluminación y las lámparas se encuentran funcionando y protegidas en caso de rotura, afectándose en EPMSC CALARCA, por evidenciarse lámpara desprendida en área de producción, lampara sin funcionar y sin protección en área de almacenamiento de Fruver y cuartos fríos sin iluminación; en EPMSC PEREIRA, se evidencian dos lámparas sin funcionamiento en el área de prealistamiento; en ERON MANIZALES RM, a la fecha se evidencian cuatro lámparas sin funcionamiento: una en el área de congeladores, una en el área de cocina, una en el área de entrada de prealistamiento y una en el área de elementos de aseo y en ERON PEREIRA RM, el día de la visita se evidencia que las dos lámparas del pasillo que comunica bodega de abarrotes con bodega de Fruver, que no están funcionando. Así mismo otra de las variables afectadas y que también su porcentaje de cumplimiento fue del 78%, es la relacionada con que las instalaciones eléctricas (cableado, tomacorrientes, cajas de instalación, entre otros), de cada una de las áreas del servicio de alimentación se encuentran en buen estado, funcionales y que no generan riesgo de accidente laboral, afectándose en el establecimiento EPMSC CALARCA, debido a que las instalaciones eléctricas presentan múltiples fallas: los tomacorrientes de los cuartos de congelación y refrigeración no funcionan, y dichos espacios carecen de iluminación. En el área de distribución, seis lámparas están fuera de servicio debido a daños eléctricos, en el área de producción cinco lámparas no funcionan porque en el cielo raso falso se acumula agua durante las lluvias, lo que provoca que las lámparas se llenen de agua, esta situación representa un alto riesgo de falla eléctrica general en todo el sistema; en EPMSC PEREIRA, se evidencia caja de instalaciones con presencia de oxido en su parte externa, tomacorriente sin protección con cables a la vista en área de prealistamiento, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, se evidencia tapa de caja de breakers con óxido en su interior.

Por otra parte, otra de las variables con menor porcentaje de cumplimiento y que obtuvo un 88%, es la relacionada con que el contratista, gestiona 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, obteniendo el 0% de cumplimiento en los establecimientos de EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, debido a que la puerta de ingreso al servicio de alimentación y la puerta de la bodega, presenta oxido en su estructura y en sus marcos, de la misma manera en ERON MANIZALES RM, a la fecha se evidencia que la puerta del

área de los congeladores que se comunica con el pasillo exterior, no asegura el cierre hermético ya que el burlete se encuentra deteriorado generando aberturas que facilitan la entrada de plagas.

El restante de variables de esta categoría, se encontraron con porcentajes de cumplimiento que van desde el 93% al 100%, debido a afectaciones del 0% o 50% en uno o dos establecimientos verificados.

3.ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS; Para el corte del informe de diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **99**%, con un crecimiento del 6% respecto al informe del mes de noviembre, el cual estuvo en 93%. Los establecimientos de menor cumplimiento para este informe corresponden a EPMSC ARMENIA con el 90% de cumplimiento, seguido de EPMSC PENSILVANIA con el 93% y EPMSC RIOSUCIO con el 94%; los diez (10) establecimientos restantes del grupo cumplieron con un 100%.

Para el corte del presente informe como ítem de mayor afectación y que cumple en un 94%, es el relacionado con el cumplimiento de las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o si el contratista gestiona acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área, obteniendo el 0% de cumplimiento en el establecimiento de EPMSC ARMENIA, por no cumplir con las distancias perimetrales en almacenamiento de víveres, a pesar que se evidencian adecuados procesos de limpieza y desinfección de estibas y canastillas; seguidamente y también con un cumplimiento del 94%, se encuentra el no cumplimiento con en plan de compras de acuerdo con el promedio diario establecido, debido a que en el establecimiento de EPMS PENSILVANIA, se cumple con el 33%, al evidenciarse que operador no cuenta con carne de res para cumplir lo establecido en la minuta patrón, para el tiempo de comida cena, que debe ser entregado en el menú 14, para los 90 ppl que atiende el servicio, así mismo por no cumplir con la carne de res para el tiempo de comida almuerzo, que debe ser entregado en el Menú 6, para los 90 PPL que atiende el servicio; durante ninguna de las dos visitas, se evidencio la llegada de materia prima.

De manera general durante la verificación se observa cumplimiento del 100% en todos los establecimientos restantes que fueron 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 diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **72%,** aumentando en un 5% en el promedio respecto al informe del mes de noviembre. Los establecimientos que obtuvieron el menor cumplimiento fueron ERON ARMENIA RM y EPMSC ARMENIA con el 53% cada uno, seguido de ERON MANIZALES RM con el 56%; EPMSC PEREIRA con 60%; prosiguen los establecimientos EPMSC PENSILVANIA con el 67%, EPMSC CALARCA con el 68%, EPMSC SALAMINA y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, con el 74% cada uno, EPMSC ANSERMA con el 78%, EPMSC MANIZALES con el 86% y ERON PEREIRA RM con el 89%, los dos establecimientos restantes promedia entre el 90% al 95%.

En esta categoría el ítem con el porcentaje más bajo de cumplimiento y que corresponde a 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) y los mismos se encuentran con rastros de deterioro, falta de pintura y evidencia de óxido y corrosión; se obtuvo un cumplimiento del 20%, aumentando en un 8%, respecto al mes anterior y sobre la cual se afectó con 0%, en 7 de los 8 establecimientos verificados; seguido a este ítem encontramos que la segunda calificación más baja, corresponde a la verificación de equipos mínimo requeridos de acuerdo con lo establecido en el anexo 5, la cual

pasa del 9% en el mes de noviembre al 24% en el mes de diciembre y sobre la cual se afectó con 0%, en 9 de los 13 establecimientos, en 1 con el 50 % de cumplimiento, en otro con el 75% de cumplimiento; en los 2 establecimientos restantes de este grupo se dio cumplimiento en un 100%.

El contratista para el periodo informado presenta de igual manera incumplimiento en las siguiente 2 categorías, las cuales obtuvieron un 44% y 50% de cumplimiento respectivamente frente a qué; los utensilios y menaje sean de materiales inertes, resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles, fáciles de desarmar, limpiar y desinfectar, que se encuentren en buen estado y libres de deterioro, se presentó afectación en 6 de los 13 establecimientos con el 0%, en otro con el 50% y en los 6 establecimientos restantes se cumplió con el 100%; dentro de las falencias encontradas están que en el ERON ARMENIA RM, se encuentra pendiente el cambio de la tabla de picar café, así mismo las tablas actuales son muy pequeñas y no garantizan un buen uso por el volumen de producción; en EPMSC ARMENIA, se evidencia utensilios con alto grado de 2 (dos) palines con cabos de madera, 3 (tres) espumaderas sin cabos; en EPMSC CALARCA, se evidencia 2 (dos) ollas medianas con alto grado de deterioro; en EPMSC MANIZALES, se evidencian 5 (cinco) ollas de 50X50 cm y 5 (cinco) ollas de 40X40 cm con alto grado deterioro (con fisuras y abolladuras) lo cual constituye un riesgo de corte para el manipulador. El día 05-11-2025, el operador ingresa 2 (dos) ollas de 40X40 cm y de 40X35 cm respectivamente, en EPMSC PENSILVANIA, se evidencia el soporte (base) donde se dispone la olla para servido de la sopa con presencia de corrosión y faltante de proceso de pintura, la pitadora no funciona adecuadamente, la tapa está deteriorada sin pito, se evidencia la estantería donde operador dispone menaje con presencia de corrosión y adicionalmente se evidencia 1 cucharon y 1 espumadera que se utilizan para el servido de los alimentos con cabo de madera que no es un material adecuado puesto que no se puede realizar una fácil limpieza y desinfección, en ERON MANIZALES RM, se evidencian a la fecha 4 (cuatro) ollas con dimensiones de 30 x 30 cm y 5 ollas con dimensiones 50 x 40 cm con alto grado de deterioro. El contratista adquiere el día 06/11/2025 una olla de capacidad de 170 lts, pero no cubre la necesidad de reemplazo de las ollas en deterioro y para el caso de ERON PEREIRA RM, que fue el que presento un 50% de cumplimiento, se evidencia el día de la vista el uso de utensilios que no es apto para el proceso de los alimentos ya que puede contaminar los alimentos que están dentro de él, se utiliza un recipiente negro que no es higiénico hecho de material reciclable. De igual manera con relación a la variable en la que los equipos deben ser de materiales inertes y resistentes a la corrosión, sin desprendimiento de pintura y de fácil limpieza y desinfección, presenta incidencia en 7 de los 13 establecimiento pertenecientes a este grupo, con el 0% de cumplimiento y en los establecimiento de EPMSC CALARCA, EPMSC MANIZALES, EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO, ERON MANIZALES RM y ERON PEREIRA RM, se obtuvieron cumplimientos del 100%; dentro de los equipos que presentan mayor afectación por no encontrarse en los establecimientos o por no contar con las condiciones adecuadas de acuerdo con el número de PPL atendidos, están; congelador de 1000 litros, puestos de cocción, pela papas de 50 kg, licuadora industrial de 10 lts, planchas de asar.

Así mismo se pudo verificar que en 4 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. En el establecimiento de ERON MANIZALES RM, se presentó igualmente afectación en el cumplimiento de los equipos de medición, al obtener 0% de cumplimiento, por no contar con la báscula de piso de capacidad de 200 kg y por qué 2 (dos) termómetros se encuentran fuera de funcionamiento.

Dentro de las mejoras encontradas en el mes de diciembre, se evidencia un aumento en el cumplimiento de la totalidad de los equipos de medición básicos requeridos conforme a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM), pasando del 88% de cumplimiento en el mes de noviembre al 94% en el presente mes, al cumplir en 12 de los 13 establecimientos.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; En el corte del informe de diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **89%,** creciendo en un 2% con relación al promedio obtenido en el mes de noviembre. El establecimiento de menor cumplimiento fue ERON PEREIRA RM con 76%, seguido de EPMSC CALARCA y EPMSC PENSILVANIA, con el 88%, prosiguen los establecimientos EPMSC ANSERMA, EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC SALAMINA Y ERON MANIZALES RM con el 89% cada uno, los 5 establecimientos restantes cuentan con el 90% y 95% 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 11 de los 13 establecimientos con cumplimientos del 0%, en EPMSC ARMENIA con el 50% de cumplimiento y solo en el ERON ARMENIA RM, se 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 el establecimiento que presentan una mayor afectación en esta categoría es ERON PEREIRA RM, registrándose, hallazgos debido a que no se cumple el rango de temperaturas seguras frías y calientes, ya que la salchicha frita registra 52.8°C fuera del rango de seguridad y deben estar sobre 60°C, así mismo no se cumple con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados a patios y no se cuenta con el uso de recipientes no isotérmicos para él de los alimentos, ya que se evidencia que no se cuenta con fondos que sean isotérmicos para la distribución de las bebidas y de dietas, del tiempo de comida cena y refrigerio nocturno del Menú 6 para un parte de 181 PPL los fondos utilizados no garantizan la temperatura y la inocuidad de los productos enviados; se evidencia que los componentes del desayuno son enviados a patios en fondos que no son isotérmicos y no se garantiza la temperatura y la inocuidad de los productos del Menú # 6, tiempo de comida desayuno, para un parte de 172 PPL, la proteína y bebida de dietas también se envían en fondos.

Así mismo no cumple en el ERON ARMENIA RM, se observó que se cumple con el 50%, en las temperaturas adecuadas de los alimentos, debido a que la temperatura del jugo de mango, Menú No. 5, tiempo de comida almuerzo se encuentra fuera del rango de seguridad, registra una T° de 13.3°C.

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 diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **95%,** aumentando en un 3% con respecto al informe del mes de noviembre.

El establecimiento de menor cumplimiento es la EPMSC PEREIRA con 84%, el resto de los establecimientos promedia entre el 90% y 100%. Para este informe la variable de menor cumplimiento que obtiene un 50%, es el ítem relacionado con la entrega de huevo y/o embutido en los tiempos de comida almuerzo o cena como intercambio del componente proteico, cabe mencionar que este ítem se verifico en dos establecimientos y el incumplimiento corresponde solo al establecimiento EPMSC PEREIRA, debido a que en EPMSC ARMENIA, se obtuvo un 100% de cumplimiento, la afectación que presento fue la entrega de huevo con salchicha para el tiempo de comida cena, Menú #6, donde no se cuenta con soporte de aprobación para un parte de 51 PPL de las EP y 919 PPL de ERON. Otra de las variables que se encontró con

incumplimiento general del 56% y que registra afectación con el 0% de cumplimiento en los establecimientos de EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON PEREIRA RM, al no cumplir con que las raciones terapéuticas que se entreguen 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 y no se cumple con el rotulado, especificando el tipo de dieta que contiene y los rótulos se encuentran ilegibles.

Ya para finalizar para este corte de diciembre, también se registra afectación del 0% de cumplimiento en los establecimientos de EPMSC PEREIRA y ERON PEREIRA RM; del 50% de cumplimiento en el ERON DE ARMENIA RM y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y, del 60% de cumplimiento en EPMSC CALARCA, debido a los intercambios realizados y que no cuentan con la respectiva aprobación en el sistema K2, al evidenciarse que durante la visita se entrega mazamorra en cambio de sopa de pastas, plátano cocido en cambio de papa al vapor, huevo con salchicha en cambio de pechuga en salsa estos intercambio no están en el sistema K2; intercambio en el componente energético para el menú 13, tiempo de comida almuerzo, para un parte de 1004 ppl atendidos, donde se intercambia arepa asada, por papa común con hogao, no se tiene gestión en el k2; intercambio en el componente proteico, del Menú 5, tiempo de comida desayuno, para un parte de 928 PPL, donde se entrega salchicha frita en lugar de huevo revuelto con tomate y cebolla, para 91 dietas se entre huevo cocido; se presenta intercambio para el tiempo de comida almuerzo se intercambia pernil de pollo por carne de cerdo cocida, para el Menú 5, para un parte de 1019 PPL; intercambio en el componente proteico y energético se entrega pierna de pollo en cambio de carne de cerdo, plátano cocido en cambió de papa cocida estos intercambios no están notificados en el sistema K2, solo se hace gestión hasta que la interventoría hace presencia en el establecimiento Menú # 8, tiempo de comida cena. Se evidencia intercambio en el Menú 6, tiempo de comida almuerzo, para un parte de 181 PPL, el energético yuca guisada se cambia por plátano maduro cocido y frito; intercambio de preparación en el almuerzo, Menú 6, se cambia arroz con fideos por arroz blanco. No se tiene gestión en el k2; intercambios en el Menú #6, tiempo de comida desayuno, para un parte de 150 PPL, parte general y dietas, en dietas se entregan 22 (veintidós) porciones de arepas que no consumen pan por su dieta, no se tiene gestión en el K2 del intercambio. Se realiza verificación del Menú No. 5, se suministra sopa de pasta en lugar de sopa de la huerta, papa cocida en lugar de papa chorreada, no se evidencia soporte de autorización de intercambio. Se presentan intercambios en el Menú 4, tiempo de comida almuerzo y cena, para el energético del almuerzo se intercambia papa criolla por papa común y para la proteína de la cena se intercambia res en salsa criolla por pernil de pollo en salsa, los intercambios se gestionan en k2 cuando llega la interventoría. Durante la visita se evidencia intercambio en los siguientes componentes, se entrega sopa de la huerta en cambio de cazuela de lentejas, papa cocida en cambio de plátano cocido, agua de panela en cambio de jugo de mango, Menú #5, tiempo de comida cena y Refrigerio nocturno. Él contratista no cumple con el procedimiento establecido, ya que este no realiza la socialización de los intercambios. Durante la visita se evidencia intercambio en los componentes proteicos, sopa, energéticos, se entrega pierna de pollo en cambio de pescado, plátano cocido en cambió de papa criolla, sopa de verduras en cambio de sopa de guineo, Menú #4, tiempo de comida almuerzo, estos intercambios no están notificados en el sistema K2, solo hasta que la interventoría hace presencia en el establecimiento se realiza gestión.

En los establecimientos de grupo 10 se registra cumplimiento del 100% en la entrega de la totalidad de los componentes en los menús verificados; entrega de salchicha de acuerdo con las características definidas, en los tres establecimientos auditados; cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar tanto para población regular, como para EPs, UTs y URIs; cumple con las verificaciones de los gramajes en los establecimientos verificados, se registra mediante la prueba hedónica cumplimiento con la calidad organoléptica de los menús verificados; se da cumplimiento al suministro de refrigerios nocturnos; se realiza el suministro del menú especial y menú especial adicional; se da cumplimiento a la entrega de refrigerios por remisión; la se cumple con el programa de tamizaje nutricional; se realiza la

entrega de dietas terapéuticas de acuerdo con las condiciones establecidas en la OTM, se cuenta con soportes de revaloración o ajuste o retiro de dietas donde aplique, se da cumplimiento con el suministro de las raciones a gestantes y lactantes y se garantiza la valoración y seguimiento nutricional de las mismas en los establecimientos auditados, se cuenta con los registros correspondientes de las renuncias a dietas y se socializa el ciclo de menús y las actualizaciones correspondientes a los representantes de derechos humanos de los ppl, cosal y dirección del establecimiento.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; para el corte del informe de diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **79%,** decreciendo en un 4% con respecto al informe del mes de noviembre. Los establecimientos de menor cumplimiento son EPMSC PEREIRA con el 52%, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con el 62%, EPMSC ARMENIA, con un promedio de 63%, ERON ARMENIA RM, con un 71%, ERON MANIZALES, con el 76%, EPMSC CALARCA, con 83%, ERON PEREIRA RM, con el 84%, EPMSC MANIZALES con el 86%, EPMSC PENSILVANIA con el 88% y EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO y EPMSC SALAMINA con el 89% cada uno, el establecimiento restante que es EPMSC ANSERMA, obtuvo cumplimiento del 94%. 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%, en EPMSC PENSILVANIA se cumple con el 33% y en EPMSC ANSERMA, EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO y EPMSC SALAMINA, se cumple con el 50%; en EPMSC CALARCA, con el 80%, de manera general se registraron incidencias por no contar con los perfiles y los profesionales establecidos en los documentos técnicos (auxiliares de proceso, distribuidores, manipuladores), 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 e ingeniero de alimentos, nutricionista). El segundo ítem de mayor afectación para el periodo del mes de diciembre es el relacionado con el cumplimiento a lo establecido en el código sustantivo del trabajo y la OTM en relación a la entrega de dotación completa al personal profesional y operativo (2 dotaciones), presentando cumplimiento del 0% en 8 de los 13 establecimientos del grupo y del 50% en dos más de ellos, por la no entrega de la segunda dotación, la entrega parcial de la misma o no contar con el soporte correspondiente, de acuerdo con los tiempos establecidos; solo se obtuvo un cumplimiento del 100% en los establecimientos de EPMSC ANSERMA y ERON PEREIRA RM.

De igual manera otro de los ítem que presento afectación, corresponde al del estado de la dotación, ya que en la verificaciones realizadas, se observan manipuladores con dotación rota, personal sin dotación, botas rotas, uniformes deteriorados o sucios o del contratista anterior, personal manipulador sin dotación completa (auxiliar de proceso), dotación que no es de color clara, los establecimientos con incumplimientos del 0% nuevamente son ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA, y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, los restantes 8 establecimiento cumplieron en un 100%.

Otra de las variables que presenta afectación es la relacionada a si se cuenta 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 67% al 85%, en donde los hallazgos se encontraron en EPMSC ARMENIA, y EPMSC PEREIRA, con el 0% de cumplimiento, los restantes cuatro establecimientos verificados, su cumplimiento fue del 100%.

Con relación al cumplimiento frente a, si el personal manipulador cuenta con los exámenes médicos anuales, se observa que se presenta incumplimiento del 0% en los establecimientos de EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, ERON MANIZALES RM Y ERON PEREIRA RM, al evidenciarse en las visitas realizadas que no se cuenta con los exámenes de laboratorio y certificado médico anual vigente del auxiliar de procesos Jorge Iván Sepúlveda, quien ingresó a elaborar el 01-10-2025 y del distribuidor Jeisson González, que ingresó a elaborar el 01-11-2025; no se evidencian los certificados médicos para la manipulación de alimentos ni los exámenes de las manipuladoras María Elena Soto ni Luz Adriana Díaz quienes ingresaron

a laborar en el servicio en los días 29/09/2025 y 18/10/2025; no se cuenta con los certificados médicos y exámenes médicos, de los distribuidores de patios: Angy Viviana Rubiano Yaso, María Fernanda Mora Mejía, Luz Saisa Jiménez Gañan.

En términos generales el corte de diciembre el contratista cumple al 100% con que los manipuladores cuentan con hábitos de higiene personal y prácticas higiénicas, se realiza un adecuado lavado de manos, los manipuladores se encuentran 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 diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **93%,** aumentando en un 2% en el promedio respecto al informe del mes de noviembre. Los establecimientos de menor cumplimiento son ERON MANIZALES RM, con 79%, seguido de EPMSC PEREIRA con 86%, ERON ARMENIA RM y EPMSC ARMENIA con el 88% y EPMSC CALARCA con el 89%, el resto de los establecimientos promedia entre el 91% al 100%.

Las variables de mayor desviación en esta categoría y que obtuvieron cada una el 62% de cumplimiento, son las relacionadas 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 angeos del área de producción y del área de almacenamiento deteriorados con exceso de grasa; angeos de las áreas de producción, preliminares presentan exceso de grasa, los angeos de la parte trasera del área de preliminares presentan deterioro, se encuentran rotos, desprendidos y con exceso de grasa; los cárcamos del área de producción no evacuan el agua adecuadamente, se evidencia empozamiento de agua en el shut de basuras; las paredes, medias cañas, pisos, puertas y barreras de protección de la bodega externa se encuentran altamente deteriorados; se evidencia que los cárcamos del área de proceso no están desaguando adecuadamente, se observa acumulación de grasa , las paredes presentan deterioro y las mallas acumulación de grasa en área de proceso; se evidencia que los cárcamos del área de jugos, no están desaguando adecuadamente, se evidencia empozamiento de agua, las paredes y pisos presentan deterioro y grietas con acumulación de residuos entre baldosas, las mallas de las ventanas área caliente presentan acumulación de grasa y polvo, puertas con presencia de oxido parte baja, puerta ingreso, puerta bodega, puerta baño. Así mismo la otra variable afectada y que obtuvo el mismo porcentaje 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 ARMENIA, EPMSC PEREIRA, ERON MANIZALES RM; con cumplimiento del 20% en EPMSC CALARCA y del 50% en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y el resto de establecimientos obtuvieron cumplimientos del 100%.

En los establecimientos de ERON ARMENIA RM y ERON MANIZALES RM, se presentó afectación con el 0% de cumplimientos, por no contar con la cantidad suficiente de recipientes, que se encuentren identificados de acuerdo al código de colores según establece la OTM, se evidencia que el recipiente para la recolección de residuos orgánicos se encuentra deteriorado (roto); no se cuenta con el número suficiente de recipientes para la disposición de residuos sólidos, solo se cuenta con una caneca en el área temporal de residuos; otro establecimiento presento afectación con el 67% que fue EPMSC PENSILVANIA, debido a que se evidencia que las 2 (dos) canecas de recolección de residuos sólidos que tiene el servicio, son de accionamiento manual, deben ser no manual, como especifica la normatividad vigente.

Por otra parte, se evidencio que en los establecimientos de EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA y ERON MANIZALES RM, 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.

Adicional a los hallazgos ya relacionados en el establecimiento ERON MANIZALES RM, el cual fue el que obtuvo la calificación más baja en esta categoría, para el mes de diciembre, se presentó otro incumplimiento relacionado con que no se realiza una adecuada clasificación de residuos sólidos, debido a que solo se dispone de una caneca para su recolección y clasificación.

Por parte el contratista cumple con un 100% en cuanto a que se cuenta con los procedimientos definidos para evitar la contaminación cruzada, las instalaciones sanitarias se encuentran alejadas del área de producción y se encuentran dotadas con los elementos de higiene personal, los productos químicos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se especifican concentraciones, modo de preparación, se encuentran rotulados de acuerdo a lo establecido en la OTM; se garantiza la limpieza y desinfección del menaje utilizado por la ppl; se garantiza el suministro de agua potable en el servicio de alimentación, se realizan diariamente los controles de pH y cloro residual en los diferentes puntos de agua; los residuos generados en el servicio son retirados en las frecuencias mínimas establecidas; se realizan los procesos de limpieza y desinfección de las trampas de grasa; existe un adecuado manejo, recolección y clasificación de los aceites usados y el control de plagas se realiza de acuerdo con la ficha técnica del producto empleado en los servicios de alimentación, con la periodicidad del control de acuerdo a la normatividad sanitaria legal vigente. Se cuenta con plano de ubicación de cebos y este se encuentra ubicado en un lugar visible (Si aplica). Se evidencian los soportes en relación al control de plagas, además, el servicio de alimentación se encuentra libre de huella, presencia o daño causado por plagas.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; En el corte del informe de diciembre, esta categoría disminuyo en su promedio de cumplimiento al **90%**, con respecto al mes de noviembre, encontrando una única afectación con el 05 de cumplimiento en el establecimiento de ERON MANIZALES RM, debido a que el vehículo de placas VCZ543, del proveedor de fruver de La Revueltería SAS, para el día de la verificación no contaba con el concepto higiénico sanitario del vehículo; el otro establecimiento auditado que fue EPMSC MANIZALES, el cual cumplió a cabalidad con la verificación realizada, 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 diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **95%**, manteniendo el mismo promedio respecto al informe del mes de noviembre. El establecimiento de menor cumplimiento fue ERON ARMENIA RM con el 83%, los restantes 12 establecimientos promedia entre el 92% y 100%. En este corte del informe la variable con mayores hallazgos corresponde a la verificación de la calibración de los equipos de medición y control de gramajes (termómetros y grameras), el contratista no presenta el soporte de calibración de los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y de gramaje para 5 de los 11 establecimientos que fueron verificados en el mes de diciembre, los cuales obtuvieron cumplimiento del 0%.

Seguidamente las variables que poseen mayor afectación al obtener cada una cumplimientos del 83% son las relacionadas con la obtención de resultados microbiológicos conformes de acuerdo con las normas establecidas y con los indicadores de calidad, en las muestras de alimentos, agua, superficies, manipuladores, ambiente y producto terminado, afectándose con el 0% de cumplimiento el en establecimiento de EPMSC PEREIRA y con el 33% en EPMSC CALARCA, al evidenciarse que no se cuenta con resultados microbiológicos vigentes y, por no contar con resultados microbiológicos conformes

teniendo en cuenta lo que establece la OTM, para la frecuencia de microbiológicos para un parte de 1215 ppl, debe ser cada 3 meses, ultima toma 27/08/2025

Adicionalmente tenemos la variable del cumplimiento, de los carros transportadores, si cuentan con la respectiva hoja de vida y se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros; en este ítem se afectaron 3 de los 9 establecimientos verificados con porcentajes de cumplimiento del 0% con hallazgo referentes a que no cuenta con hoja de vida, no se realiza mantenimiento preventivo y correctivo, se evidencia presencia de oxido, deterioro en las ruedas y pintura; el vehículo N° 2 todavía presenta desgaste en las llantas que requieren de un cambio; no se cuenta con certificado de mantenimiento del carro transportador que presenta oxido en su estructura, siendo EPMSC CALARCA. EPMSC MANIZALES, EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC SALAMINA Y ERON PEREIRA RM los que cumplieron a cabalidad con el 100%

En esta categoría se da cumplimiento del 100% en todos los establecimientos verificados en los ítem referentes al cumplimiento en la totalidad de los planes y programas requeridos; en el recibo de materias primas, aplicando criterios de aceptación y rechazo; en el cumplimiento del laboratorio utilizado por el contratista, que se encuentre adscrito a la rede de laboratorios; la no presentación de brotes de ETAS en los establecimientos en los cuales se presta el servicio; control en el registro de temperaturas de equipos de frio; realiza sensibilización a los representantes de cada patio, en procesos de higienización; se cuenta con programas de trazabilidad; se cuenta con plan de contingencia y emergencia requeridos; se 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. Se evidencian soportes; este ítem que pasa de un cumplimiento del 93% en el mes de noviembre al 100% para el mes de diciembre; así como no se observa el ingreso o retiro de elementos prohibidos en los establecimientos penitenciarios.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; Para el corte de diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 90%, creciendo 1% en el promedio respecto al informe del mes de noviembre. Los establecimientos de menor cumplimiento en este periodo fueron ERON MANIZALES RM con el 67% seguido de EPMSC ANSERMA, con el 75%; EPMSC PENSILVANIA, con 87% y, ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC RIOSUCIO y ERON PEREIRA RM con 88% cada uno, los demás establecimientos promedian entre el 94% 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 CALARCA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC RIOSUCIO, ERON MANIZALES RM y ERON PEREIRA RM, para el establecimiento de EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, el cumplimiento fue del 50% y, EPMSC ARMENIA, EPMSC MANIZALES, EPMSC PÁCORA, EPMSC PEREIRA y EPMSC SALAMINA obtuvieron el 100% de cumplimiento.

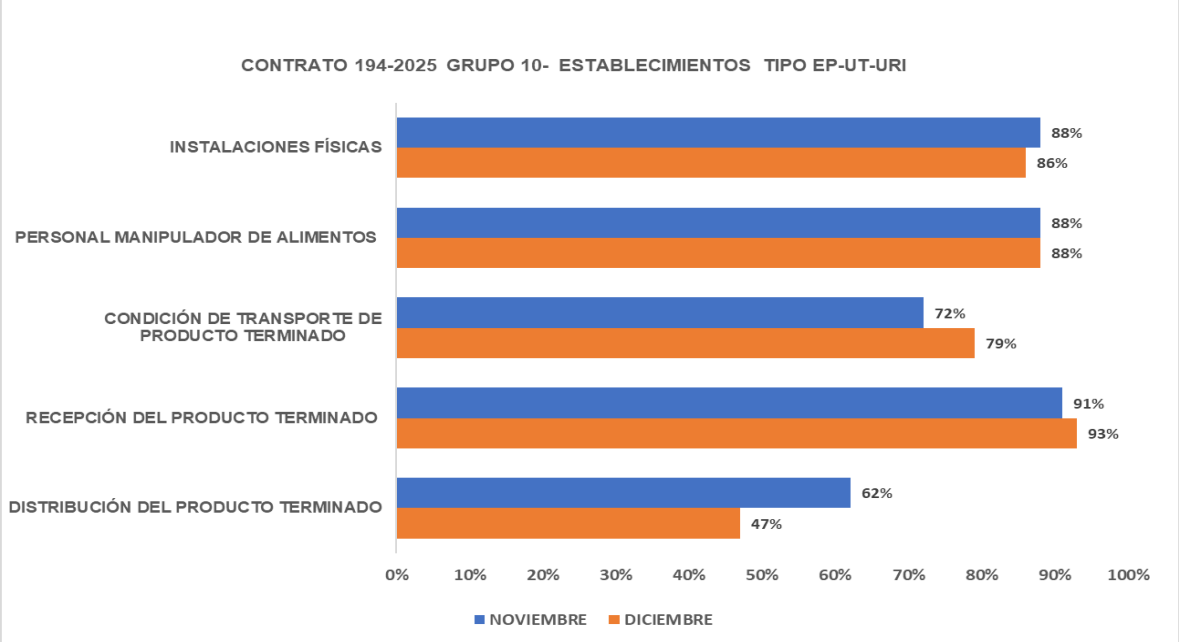
La siguiente categoría con mayor afectación es la relacionada con la existencia de equipos como campanas y extractores de aire, que se encuentren en buen estado, funcionando y en cantidad suficiente, para la adecuada ventilación del área a fin de evitar la condensación, en establecimientos como EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES RM, el porcentaje de cumplimiento fue del 0%, el resto de establecimientos pertenecientes a este grupo, alcanzaron cumplimiento del 100%.

Adicional a los incumplimientos antes mencionados en el ERON DE MANIZALES RM, se presentó incumplimiento del 0%, en la variable referente a, si los extintores se encuentran debidamente señalizados, visibles y aptos para atender emergencias, debido a que se encontró que el extintor multipropósito ubicado en el área de oficina, se encuentra con la fecha de recarga vencida: noviembre 2025.

Frente al período de noviembre, para el mes del presente informe se mantiene el cumplimiento del 100%, en los demás ítem verificados en esta categoría.

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

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

1.INSTALACIONES FISICAS; para el corte de diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **86%**, disminuyendo 2% en el promedio, respecto al informe del mes de noviembre. Se registra el 0% de cumplimiento en los centros de detención transitoria de EP. DOSQUEBRADAS y EP RISARALDA, por causa que las fiambreras son colocadas directamente en el piso no se garantizan las condiciones higiénicas, en el caso de la EP. CALARCA, la afectación con el 0% de cumplimiento, correspondió a que las canastillas utilizadas durante el transporte y almacenamiento temporal presentan deficientes condiciones de lavado y desinfección.

Es de resaltar que las otras 11 estaciones de policía visitadas cumplieron a cabalidad en esta categoría y obtuvieron 100% de cumplimiento.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS;** para el corte de diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **88%**, manteniendo con la misma calificación respecto al informe del mes de noviembre. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a**:** E.P ISABELLA, E.P. APIA, E.P CAI SANTANDER y E.P. SIJIN ARMENIA cada uno con el 50%, entre tanto los otros 12 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 3 de las 16 estaciones de policía con el 0% de cumplimiento que son E.P. ISABELLA, E.P. CAI SANTANDER y EP. SIJIN ARMENIA. 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 día de la visita, se evidencia que el manipulador de alimentos utiliza tapabocas, pero sigue sin utilizar bata y gorro para la entrega de los alimentos, 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 diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **79**%, aumentando 7% el promedio obtenido con relación al mes de noviembre. Se presenta no cumplimiento para el corte de este informe con un 33%, la E.P MARSELLA y la E.P. VITERBO, seguidas de la E.P. APIA, la cual obtuvo un 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 y que se afecta con el 0% de cumplimiento en 12 de las 16 estaciones de policía visitadas, corresponde al 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 la E.P. APIA, para el caso de las E.P. MARSELLA y E.P. VITERBO, se afectan por la entrega de los alimentos en condiciones que no garantizan la inocuidad de los mismos, ya que se realizan los traslado a pie desde los centros de producción a los centros de detención transitoria.

Por otra parte se presentan otras dos afectaciones con calificaciones del 0% de cumplimiento, en la E.P. ANSERMA, debido a que se evidencia que las raciones son transportadas en un vehículo automotor tipo moto de placa DXM 06H, en donde se utiliza una canastilla cubierta con bolsatina, que no evita la contaminación externa, como polvo, lluvia, vectores externos, que pueden alterar la inocuidad y calidad de los productos; para el caso de la E.P. APIA, la afectación se realizó

producto que el vehículo automotor, es un motocarro y no cuenta con la leyenda en su exterior de forma visible de "transporte de alimentos".

Se da cumplimiento en todas las estaciones de policía verificadas, al ítem correspondiente, con el plan de rutas, el cual contaba con las placas de los vehículos y los horarios de entrega de cada uno de los puntos de entrega.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO para el corte de diciembre en esta categoría, el promedio de cumplimiento es del **93%,** aumentando en un 2% con relación al mes de noviembre. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a; EP VIRGINIA (FUERA) con 67%, seguidos de E.P. ISABELLA, E.P. ANSERMA, E.P. APIA, E.P. DOSQUEBRADAS, E.P. CALARCA, EP. RISARALDA y E.P. SIJIN MANIZALES, con el 89% de cumplimiento cada una; mientras que la E.P. MARSELLA, E.P. CAI SANTANDER, E.P. CHINCHINA, EP SUPIA, E.P. SAN JOSE, E.P. SANTA ROSA DE CABAL, E.P SIJIN ARMENIA y E.P VITERBO promediaron cada una con el 100%.
Los hallazgos de mayor incidencia y que cumplieron en un 50% corresponden al no cumplimiento del menú verificado según lo establecido en la minuta patrón y la OTM (intercambios en ocho (8) de los 16 centros de detención transitoria verificados para el mes de diciembre, se registran intercambios no socializados para los diferentes tiempos de comida; las desviaciones corresponden con los intercambios de componentes y preparaciones proteicas, bebidas, 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 E.P ISABELLA, se realiza intercambio en los componentes proteico y energético, se entrega chorizó en cambio de carne de cerdo, se entrega papa cocida en cambio de yuca, estos intercambios no están notificados en el sistema K2. Tiempo de comida almuerzo menú #9; en E.P. ANSERMA, se presenta intercambio en la proteína del menú 4, tiempo de comida almuerzo, para un parte de 18 raciones, de pescado frito por pernil de pollo frito, y en el energético papa criolla por plátano cocido, se realiza la gestión cuando llega la interventoría; en E.P. APIA, se presenta intercambio para el tiempo de comida desayuno, menú 13, para un parte de 9 raciones, de queso cuajada por huevo revuelto. No se cuenta con la gestión correspondiente en el K2; en E.P. DOSQUEBRADAS, se presenta intercambio en el Menú 8, tiempo de comida almuerzo, para un parte de 19 raciones, donde cambia la proteína pechuga de pollo por carne de cerdo cocida y el plátano maduro frito por papa común cocida, no se tiene gestión en el k2 para los intercambios; en E.P. CALARCA, se realiza verificación de Menú 9, tiempo de comida Almuerzo, se suministra ensalada de pepino y cebolla cabezona, en reemplazo de ensalada de remolacha y zanahoria, así mismo yuca chorreada y se suministra plátano maduro cocido (no se evidencia socialización del intercambio según el procedimiento establecido); en EP. RISARALDA, se presenta intercambio para el Menú 3, tiempo de comida cena, 1 PPL, se cambia la proteína, carne de cerdo por embutido de lomo con salsa de ciruela, también se cambia la forma de preparación para la papa guisada por cascos de papa frita, no se tiene gestión en el k2 de los intercambios presentados y en E.P. SIJIN MANIZALES, se presentan intercambios para el Menú 5, tiempo de comida cena, para un parte de 120 raciones, donde se intercambia carne de cerdo por pernil de pollo cocido, cazuela de lentejas por ensalada cocida de repollo y pepino y plátano maduro cocido por papa salada. No se tienen gestión en el k2 de los intercambios.

Otras de las afectaciones presentadas se realizaron en el E.P. VIRGINIA FUERA y corresponden a que se evidencia que se cuenta con socialización del ciclo de menú, sin embargo, no se encuentra publicado en la EP. y que no se cumple con la rotación de la bebida para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, del menú #14, debido a que se entrega jugo de guayaba para los dos tiempos de comida

Por demás en las otras variables, él contratista cumple con el 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 diciembre la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 47%, decreciendo 15% del promedio, respecto al informe del mes de noviembre. Los centros de detención que presentan cumplimiento son; E.P. CHINCHINA, E.P. RISARALDA, y EP, VITERBO, con un promedio cada uno del 100%. Las de menor cumplimiento para el periodo de diciembre corresponden a la E.P. CALARCA, E.P. VIRGINIA (FUERA), E.P. SANTA ROSA DE CABAL y EP SIJIN ARMENIA cada una con el 0%, seguidas de E.P. ISABELLA, E.P. MARSELLA, E.P. ANSERMA, E.P. APIA, E.P. CAI SANTANDER, E.P. SUPIA, E.P. DOSQUEBRADAS, E.P. SAN JOSE y E.P. SIJIN MANIZALES, las cuales promediaron con 50%, en estos centros de detención transitorio se afecta la entrega de alimentos en fondos no isotérmicos, especialmente las bebidas. En las E.P. ISABELLA, E.P. CAI SANTANDER, E.P. CALARCA, E.P. VIRGINIA FUERA, E.P. SANTA ROSA DE CABAL, y E.P. SIJIN ARMENIA, 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 diciembre 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.

Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
OIBA IBAGUE Bloque No. 1	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	82 %	8 Meses, 06 días	La interventoría realiza en campo el día 02/12/2025 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. Se observa oxidación en paneles de los cuartos fríos. **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 hasta el día de funcionamiento. 4.4 Almacenamiento inadecuado en el área de víveres. **Seguimiento:** Se evidencian almacenamiento de acuerdo a 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 sin tapa.
COIBA IBAGUE Bloque No. 2	13/11/2025	FAVORABLE	94.5%	28 días	La interventoría realiza en campo el día 11/12/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a. **1.2** Pisos con acabado no liso, deteriorados en áreas y cuarto frío y área de jugos. Paredes con grietas Tomas eléctricos sin debida protección. Paredes con pintura deterioradas y desprendimiento de rejillas oxidadas. **Seguimiento:** La situación persiste. Mantenimientos de mayor cuantía. El

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					operador está dentro del tiempo para realizar el plan de mejoras **1.3** Se evidencia condensación de grasa en los ductos de techos en su parte superior los cuales se encuentran muy altos. **Seguimiento:** El operador esta dentro del tiempo para realizar el plan de mejora. La situación persiste. **5.5** Falta reforzar actividades de limpieza y desinfección en verduras. **Seguimiento:** Se observa adecuada limpieza y desinfección de verduras.
COIBA IBAGUE Bloque No. 4	26/03/25	Favorable con requerimientos	85,5%	8 Meses, 23 días	La interventoría realiza en campo el día 19/12/2025 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**: Persisten: pisos con porosidades, rejillas de piso oxidadas, paredes con pintura deteriorada y bordes desportillados. Se consideran mantenimientos de mayor cuantía. Se realiza corrección de cables expuestos en el área de preliminares. **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**: Persisten las tuberías en techo con óxido. Se evidencia que se corrigió la pintura de la base de lámpara continua a la marmita, y las tomas eléctricas están protegidos. **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 mesón sin desagüe y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					oxidado, lámina y base interna de las mesas persiste con óxido. 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. **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**: Persiste grasa en la tubería de la parte alta de la cocina. Se observa adecuada limpieza y desinfección de canastillas. 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	Seguimiento realizado en la visita del 09/12//2025. **1.1** Espacio de malla en área superior que no aísla completo el área de preparación. **Seguimiento:** Sin seguimiento por intervención en adecuaciones físicas **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:** Sin seguimiento por intervención en adecuaciones físicas

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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:** Sin seguimiento por intervención en adecuaciones físicas **5.1**. Suministro no es constante en las diferentes áreas del establecimiento **Seguimiento:** Sin seguimiento por intervención en adecuaciones físicas **5.2** pocetas de desinfección de ensalada sin desagües directamente salen los residuos al piso. **Seguimiento:** Sin seguimiento por intervención en adecuaciones físicas **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:** Sin seguimiento por intervención en adecuaciones físicas **5.6** Los formatos de limpieza y desinfección no reflejan la realidad de las actividades del establecimiento. **Seguimiento:** Sin seguimiento por intervención en adecuaciones físicas
COIBA IBAGUE Bloque No. 7	26/03/2025	FAVORABLE CON COMPROMISOS	85,5%	8 Meses, 11 Días	La interventoría realiza en campo el día 07/12/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a. **1.2**. **Condiciones de pisos y paredes.** piso con agujeros en el área de cocina caliente. -Baldosas rotas y desprendimiento de pintura en el área caliente (estufas); borde de rejilla deteriorado (piso). **Seguimiento**: No se evidencian acciones de mejora. **1.3 Techo, iluminación y ventilación.** Desprendimiento de pintura en techo y pared, área de lavado de ollas. - Tomas

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					eléctricos sin protección en el área de recepción de materia prima. -Cables sueltos de la lámpara del área del 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 corrección del óxido 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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	29/10/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63%	Un mes y cuatro días	La interventoría realiza en campo el día 03/12/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a. 1.2 Las paredes de las bodegas de almacenamiento son en material no sanitario (se evidencia desprendimiento y presentan deterioro). Se evidencia estancamiento de líquidos al interior de las cavas. Los desagües presentan rejillas en condiciones que podría permitir el ingreso de plagas (como roedores), Núm. 2. Se evidencia pared (área ensalada) que da contra la cava de fruver la cual presenta un ángulo muerto, se evidenciaban diferentes objetos permitiendo la acumulación de suciedad. **Seguimiento:** Operador no ha realizado mantenimiento a las paredes del servicio, se sigue estancando el agua en los cuartos fríos, operador no ha cambiado rejillas del servicio que pueden permitir ingreso de plagas. Se evidencia la pared del área de ensaladas al lado del cuarto de refrigeración operador organizó el ángulo de forma que no se pueda ubicar nada en el, como recipientes entre otros. 1.3 Los techos presentan fisuras y estado de deterioro aparentemente por humedad. Las ventanas que dan al exterior presentan ausencia de protección que impida el ingreso de plagas. Núm. 5. La puerta que comunica el área de preparación con el área de recepción de vehículos permanece abierta facilitando el ingreso de plagas o personal no autorizado. **Seguimiento:** Operador realizo mantenimiento parcial al techo pintó el del área de marmitas, falta el resto; operador instala malla anti-insecto con

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					aberturas más pequeñas en las ventanas del servicio, se evidencia puerta del descargue de materia prima permanece cerrada custodiada por el INPEC, solo se abre para descargar materia prima. 2.1. La campana de extracción se encuentra fuera de servicio y presentaba acumulación de suciedad y grasa. Se encontró una esponjilla de alambre en una de las aberturas de la campana generando riesgo de desprendimiento sobre los alimentos en preparación. Algunos sartenes presentan evidencias de alto uso que indican la necesidad de cambio. La puerta de la cava de carnes se evidencia dañada en la parte inferior. **Seguimiento:** Operador no ha realizado limpieza y desinfección de la campana extractora que está fuera de uso. Operador no ha cambiado sartenes, operador no ha realizado mantenimiento a la puerta del cuarto de congelación. 2.2 Los mesones en las áreas de entrega del alimento en los diferentes patios presentan grietas o irregularidades que pueden atrapar partículas de alimento o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. La rejilla que se encuentra para la entrega del alimento a los patios presenta superficie oxidada y acumulación de suciedad. **Seguimiento:** No se le realiza seguimiento hallazgo de área de entrega de los alimentos en patios. 3.3 Algunos de los manipuladores no hacen uso correcto del tapabocas. Se evidencian algunos petos manchados y con signos de deterioro **Seguimiento:** Manipuladores utilizan tapabocas de forma adecuada, se evidencia petos deteriorados y faltante de algunos. 4.1 Durante la entrevista a manipulador en zona de alistamiento de carne cruda manifestó que la carne se descongela en canecas con agua lo cual no permite

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					un descongelamiento a temperaturas seguras. **Seguimiento:** Operador mejora proceso de descongelamiento de la carne. 4.3 El registro de control de temperatura de la cava de fruver se encuentra diligenciado hasta la primera medición del 27 de Oct. Los congeladores horizontales en la bodega de víveres no cuentan con registro de temperatura **Seguimiento:** Se evidencia formatos de toma de temperatura de los equipos de frío actualizados. 4.4 Núm 6. Productos como azúcar reempacado presenta rótulos borrosos o deteriorados. Art 28. Núm 4. No se respeta la separación entre pared y productos **Seguimiento:** Se evidencia rótulos legibles de la materia prima y productos separados de la pared. 5.2 Se evidencia empozamiento en cavas. **Seguimiento:** Continúa empozamiento en cavas. 5.3 Núm 6. Los recipientes para almacenamiento de residuos en el área de preparación no son adecuados ya que son de accionamiento manual **Seguimiento:** Operador cambio recipientes de residuos utiliza de accionamiento mecánico. 5.4 Núm 6. Se evidencia presencia de plagas (cucarachas) en área de dietas, bodega donde se encuentra almacenada el azúcar. **Seguimiento:** Operador realiza proceso de fumigación 24/11/2025. 5.5 Núm 1. Se evidencia acumulación de suciedad en tuberías elevadas y campana de extracción. Se encuentran canecas de almacenamiento de agua para jugó con deficiencia de limpieza

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Operador pinto tuberías de las marmitas, pero faltan las de vapor, falta limpieza en caldera. 5.6 Núm 1. Los registros de limpieza y desinfección no especifican a qué equipo o área corresponde. La empresa con que realizan el control de plagas no cumple con la autorización para realizar la actividad en el departamento de Caldas. **Seguimiento:** Formatos diligenciados de forma adecuada, operador cambio de empresa con la que realiza proceso de fumigación. .
EPMSC FRESNO	28/05/2025	FAVORABLE	91%	6 Meses 06 días	La interventoría realiza en campo el día 04/12/2025 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:** Se evidencia operador realizó proceso de limpieza de la grasa de las vigas. 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 retiró ollas y tapas con abolladuras del servicio. 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	27/06/2025	FAVORABLE	92%	5 Meses 08 días	La interventoría realiza en campo el día 05/12/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a. 1.2 Se evidencia enchufe en la zona de preparación dañado, se evidencia paredes con presencia de fracturas en material sanitario. **Seguimiento:** Se evidencia mantenimiento correctivo realizado a instalaciones eléctricas en área de cocina caliente, se evidencia pared del marco de puerta de bodega de almacenamiento de fruver con desprendimiento de material 1.3 Se evidencia techo de difícil acceso a la limpieza. **Seguimiento:** Se evidencia techo alto en material no sanitario de difícil acceso para la limpieza. 2.1 Se evidencia congelador de la zona de la bodega con la tapa dañada. **Seguimiento:** se evidencia congelador #3 para almacenamiento de agua con deterioro en tapa y en su interior. 2.2 Se evidencia sarten y olla sin orejas, desgastados. **Seguimiento:** Operador realizó cambio de sartenes y ollas compro nuevas.
EPMSC LÍBANO PLANTA EXTERNA	03/07/2025	FAVORABLE	94.5%	5 Meses, 2 días	La interventoría realiza en campo el día 05/12/2025 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:** Se evidencian paredes con desprendimiento de pintura y presencia de humedad en áreas de cocina caliente, lavado de menaje, bodega de abarrotes y fruver, operador no ha realizado mantenimientos. 1.3 Se evidencia parte del techo corredizo con acumulación de polvo y las cuales no tienen un material resistente

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Se evidencian claraboyas del techo con faltante de limpieza y desinfección. 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 agentes químicos preparados según normatividad.
EPMSC PUERTO BOYACÁ	24/06/2025	FAVORABLE	93.5%	5 meses, 18 días	La interventoría realiza en campo el día 12/12/2025 seguimiento a las observaciones consignadas en el acta por la ETS las cuales corresponde a. 1.2 Se observa pisos con signos de corrosión y con manchas de ácido en el área de preparación. **Seguimiento:** se evidencian pisos con presencia de manchas en el área de preparación. 1.3 Techo con asperezas y rugosidades que impide fácil limpieza y desinfección en el área de bodega. **Seguimiento:** continúa 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:** continua 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, y retiro de equipos en estado de deterioro.

Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

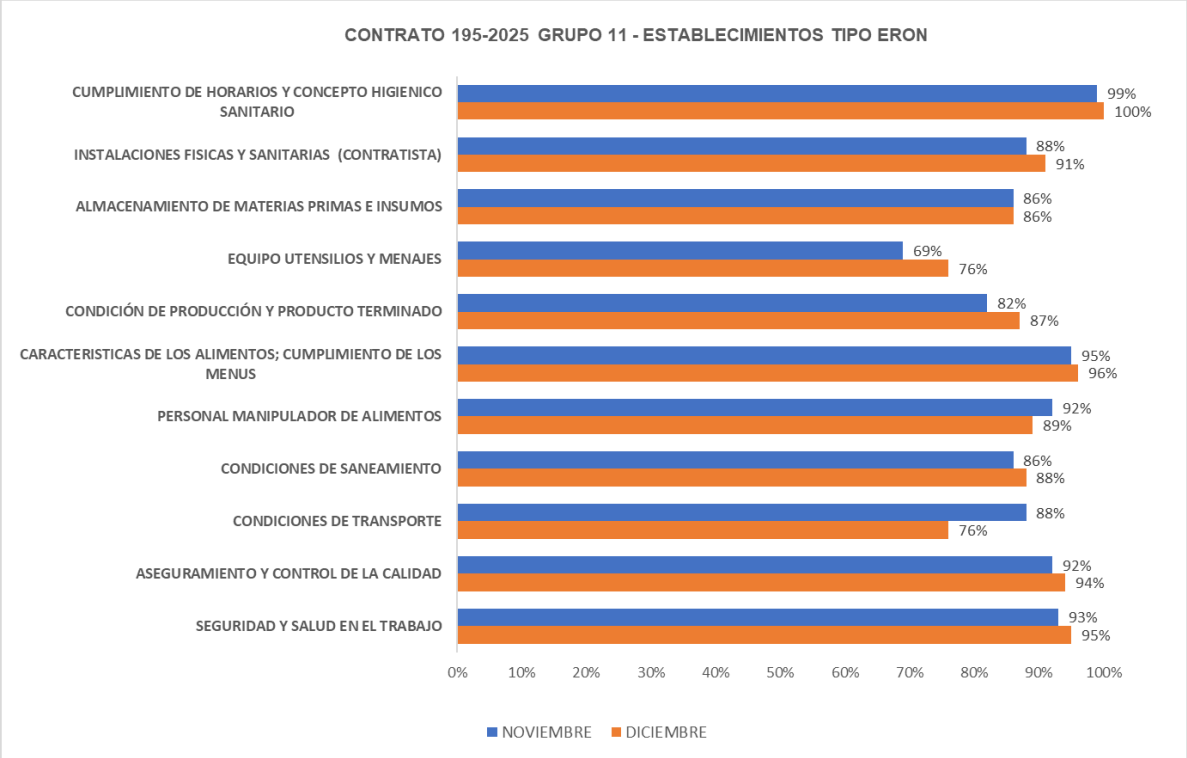
Durante el periodo del presente informe, correspondiente diciembre de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC - 2025, correspondiente al Grupo No.11 de 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 (3) de los establecimientos le fue emitido concepto sanitario favorable con puntajes de cumplimiento entre el 91% y 94.5%, para el caso del ERON LA DORADA se presenta una desmejora pasando a un porcentaje del 63% . 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 82 % al 94.5%. 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 hubo renovación de CHS en el ERON LA DORADA y ERON COIBA IBAGUE BLOQUE 2, 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 diciembre 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 11, para el período de diciembre 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, creciendo 1%, 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 **100%,** aumentando en un 1% con respecto al cumplimiento del mes de noviembre, para el presente informe se registra cumplimiento frente a lo establecido en la OTM, los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente (CHS) se evidencia acción de mejora en la EPMAS LA DORADA donde el contratista empieza a ejecutar las acciones correctivas dejadas por el Ente de control en la visita del 29/10/2025; los establecimientos del grupo 11, 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 100%; 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, frente a la fecha de visita para renovación del concepto.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA; Para diciembre la categoría obtuvo un promedio general del **91%,** con un crecimiento frente al mes de noviembre de 3%. El menor cumplimiento corresponde al EPSC Honda con (83%),seguido de EPMSC Fresno con (85%), EPMSC La Dorada con (92%) , COIBA IBAGUE con (93%), EPMSC Puerto

Boyacá con promedio de (94%), Planta de Contingencia G11 (100%) respecto a los ponderados del mes de noviembre, se evidencia que hubo crecimiento en el establecimiento de EPMSC Fresno, el cual pasa de su 79% a 85%,mientras que EPAMS La Dorada crece del 88% a 92% ; la planta de contingencia G11, crece en su promedio de cumplimiento frente al informe anterior pasó del 75% a un 100%, así mismo se registra que se mantiene igual en Puerto Boyacá, con un 94% tanto para noviembre como diciembre. En EPMSC LIBANO no aplica verificación para este corte del informe, (debido a que el seguimiento se registra en la planta de contingencia). En esta categoría persiste como ítem de mayor afectación, el que corresponde a falta de gestión del contratista ante la necesidad de mantenimientos correctivos menores (pisos, techos, pintura y resanes en puertas, ventanas, marcos, estanterías y luminarias), así mismos de registran pendientes adecuadas que deriven hacia los drenajes para evitar el empozamiento del agua, al igual que se evidencian medias cañas fuera de especificación acorde a la norma. Para el corte del presente informe no se registra cumplimiento en EPMSC HONDA, teniendo como hallazgos el incumplimientos de los mantenimientos correctivos de menor cuantía en pisos, paredes, techos y media cañas, el contratista no garantiza una adecuada iluminación y el funcionamiento de las lámparas, en visita del 16/12/2025, se logra evidenciar el mal funcionamiento en una lampara en el área de producción al igual que 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 84% en variables transversales: protección de evacuación de aguas residuales, sanitarios funcionales, mientras que los ítems: 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 del informe de diciembre, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **86%**, se mantiene igual frente al mes de noviembre (86%). El establecimiento con menor cumplimiento es EPMSC FRESNO (70%,) disminuye un 10% frente al corte del mes de noviembre, seguido de EPAMSC LA DORADA (78%) y EPMSC HONDA (85%.); en contraste, EPMSC Líbano cumple con el 100%, mantiene el mismo promedio del mes anterior. Mientras que EPMSC Puerto Boyacá alcanza 100%, se mantiene igual respecto a noviembre, COIBA Ibagué 90%, crece 2%, frente al periodo de noviembre y la planta de contingencia G11 (100%). El ítem de mayor afectación continúa siendo las fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados, que en diciembre promedia 56%, los establecimientos de EPMSC HONDA obtiene cumplimiento del 50%, mientras que, en EPMSC FRESNO el cumplimiento es del 0%, y EPMSC COIBA - IBAGUE obtiene 50%. Se registran hallazgos por cuenta del suministro del cereal refrigerio nocturno (pan mogolla blanca) que será entregado en el menú # 8 para los 108 PPL en visita del 04/12/2025 al igual que el 30/12/2025 cereal del refrigerio nocturno (galleta negra) entregada en el menú #4 para los 110 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 2005, puesto que su rotulado no contiene la información establecida en norma sanitaria, entre las incidencias encontramos rotulado de fechas de vencimiento con marcador, respecto a los demás establecimientos se evidencia que Puerto Boyacá promedia con 100%. Para este informe, 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 68% de promedio general de cumplimiento y desempeños individuales

de 44% en COIBA IBAGUE, 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 los bloque 1, 2 y 4, se presenta incumplimiento en plan de compras en EPAMS LA DORADA donde reiterativamente se encuentra el almacenamiento leche en polvo azucarada valle lindo, no cumpliendo el plan de compras para el suministro de la leche entera, para las preparaciones establecidas con un desempeño del 60%. Mientras que los demás establecimientos cumplen al 100% en esta variable de verificación. De manera general, se registra cumplimiento con promedios del 100%, en los otros 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. Los hallazgos para este corte del informe se registran por cuenta de la falta de fichas técnicas acorde al listado de proveedores ofertados, así como también por las incidencias en rotulado/etiquetado, cumplimiento del plan de compras y almacenamiento de productos no autorizados como es el caso que sucede en EPMSC FRESNO, donde se evidencia 25 kg de leche azucarada marca Valle Lindo en área de almacenamiento bodega de abarrotes, para ser utilizada en la preparación de las bebidas del tiempo de comida desayuno en todos los menús que deben ser suministrados al parte del establecimiento 105 PPL, así mismo se registra el hallazgo en EPAMS LA DORADA, donde se registra en visita del 12/12/2025 almacenamiento 500 kg de leche azucarada de la misma marca (Valle Lindo) en área de almacenamiento bodega de abarrotes y en visita del 17/12/2025 y 18/12/2025 se registran 475kg de leche azucarada de la misma marca (Valle Lindo) para ser utilizada en la preparación de las bebidas del tiempo de comida desayuno en todos los menús que deben ser suministrados al parte del establecimiento, incluyendo Estación de Policía, esta es una materia prima prohibida (leche azucarada) estipulada por la USPEC en oficio con fecha del 05/11/2025 número E-2025-012985.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: Para el corte de diciembre, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **76%,** con un crecimiento de un 7% frente al mes de noviembre (69%). Los establecimientos con menor cumplimiento fueron COIBA Ibagué (63%), EPAMSC HONDA (74%), seguidos del EPMSC LA DORADA (80%) y los demás establecimientos con un cumplimiento del (100)%. Los ítems con menores resultados fueron: donde dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON, del cual obtiene 14% de cumplimiento, debido a las características estipuladas en la OTM. Seguido está el incumplimiento de los equipos que no son de materia inerte con un 35% respecto a los materiales de construcción de los equipos se registran incidencias en los establecimientos de LA EPMSC HONDA (0%), COIBA IBAGUE (8%), DORADA (40%), de manera general se observan utensilios no inertes o con desgaste (pinturas desprendibles, corrosión) y déficit de inventario frente a la población atendida, debido 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 42%, 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, faltan 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 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 hallazgos por cuanto él equipo trampa de grasa portátil fue desinstalado del área de cocina, por no encontrarse funcional, por tanto, este establecimiento no cuenta con trampa de grasa. Para el corte

del diciembre 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 87%, con un crecimiento en 5% frente al corte anterior. De manera particular se registran las siguientes novedades por establecimiento: EPAMSC LIBANO obtiene 75% siendo los establecimientos con menor cumplimiento, seguido de EPMSC FRESNO con 75%, la Planta de Contingencia del grupo 11 obtiene 75% manteniendo el mismo promedió del mes de noviembre, EPMSC LA DORADA con 88%, creciendo el promedio de cumplimiento él 12%, mientras que COIBA IBAGUE un 88% de cumplimiento, creciendo en este periodo 2% con respecto al mes anterior, EPMSC HONDA obtiene cumplimiento del 90% creciendo un 11% y el establecimiento EPMSC Puerto Boyacá promedia con 100%, manteniendo el mismo porcentaje del mes de noviembre. El ítem de mayor afectación corresponde; a que él contratista garantice el servido del producto terminado y las dietas, bajo condiciones que evite el cruce de flujos, evitando el riesgo de la contaminación cruzada. él promedio global de cumplimiento es del 15%, en los ponderados individuales los establecimientos de; COIBA IBAGUE, LA DORADA, EPMSC FRESNO, EPMSC LÍBANO Y LA PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA DEL LÍBANO obtienen 0% de cumplimiento en esta variable. Se evidencia que persiste 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 distribución no garantizan la temperatura como estipula OTM, además de generar el riesgo de cruce de flujos y contaminación cruzada, los únicos establecimientos que cumplen en esta variable corresponden a EPMSC HONDA Y EPMSC PUERTO BOYACA, con un promedio del 100% manteniendo el mismo porcentaje del mes de noviembre. 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, por tanto no se minimiza el riesgo de contaminación cruzada, en las verificaciones en campo se observa cruce de flujos en las áreas, se encuentran desviaciones como por ejemplo; por la misma puerta por donde ingresa la materia prima es la misma por donde sale él producto terminado y los residuos sólidos, además las áreas donde están ubicados los residuos sólidos no cuenta con protección, ni aislamiento y se encuentran ubicada cerca de las área de lavado de canastillas y ollas, esto para él establecimiento de 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 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 y/o falencias, debido a condiciones o alteraciones. Las anteriores variables tienen cumplimiento del 100% en todos los establecimientos objetos del seguimiento.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS; CUMPLIMIENTO DE MENÚS: para el periodo del informe, la categoría promedió con **96%,** cediendo 1% del promedio del corte anterior. De acuerdo con la particularidad de los establecimientos, se mantiene EPAMS LA DORADA con el menor promedio de cumplimiento con 87%, mientras que el establecimiento, EPMSC LIBANO decrece 12% pasando de un promedio del 100% en el mes de noviembre a un 88% en el mes de diciembre, EPMSC HONDA crece 3% pasando de un promedio del 97% en el mes de noviembre a un 100% en el mes de diciembre, COIBA IBAGUE aumenta el porcentaje respecto al mes de noviembre en 3%, puesto que pasa

del 95% al 97%, mientras que EPMSC FRESNO crece 1% con 97%, EPMSC PUERTO BOYACÁ y LA PLANTA DE CONTINGENCIA G11 registran 100% de cumplimiento manteniendo el porcentaje con respecto al mes de noviembre. En el caso de COIBA IBAGUE se evidencia un cumplimiento bajo del 50% en los intercambios proteicos en los tiempos de comida almuerzo y cena, cambiando la proteína cerdo por huevo en el BLOQUE 1 y BLOQUE 4, los días 09 y 22 de diciembre 2025. Para el corte de diciembre se presentan hallazgos por cuenta del no uso de recipientes isotérmicos, entregas en fondos/bolsas sin rotulado en EPMSC LIBANO, 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 conforme a la obligatoriedad descrita en la OTM, incidencia similar se registra para el establecimiento de EPAMS LA DORADA con un incumplimiento del 0%. En la variable que corresponde con las revaloraciones para seguimiento se registra en el establecimiento EPMSC HONDA que para el mes de diciembre se realiza la valoración requerida a el PPL Jaime Arturo Rodas, con diagnóstico de VIH, se encuentra en el régimen contributivo y cuenta con una valoración nutricional realizada el 11-11-2025, se evidencia en campo el 01-12-2025.Se registran cumplimientos del 100% 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, se destacan fortalezas significativas para el periodo de diciembre 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 la 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 de diciembre, la categoría promedió con **89%,** decreciendo un 3% frente a noviembre donde obtuvo (92%). De manera particular los decrecimiento de promedio se evidencian en: EPMAS LA DORADA que pasa de 95% a 76% (decreciendo 19%); EPMSC HONDA disminuye de 83% a 78% (decrece 5% EPMSC); los crecimientos corresponden a; EPMSC FRESNO aumenta de en 94 a 96%; COIBA IBAGUE aumenta de 91% a 92% (aumenta 1%), EPMSC PUERTO BOYACA aumenta de 94% a 100% (crece 6 %); PLANTA DE CONTINGENCIA DE G11, mantuvo el mismo porcentaje del mes de noviembre un 89%, el establecimiento EPMSC LIBANO permaneció con un cumplimiento del 100%, ambos establecimientos mantienen el promedio del periodo anterior. Persisten para este informe los hallazgos evidenciados en octubre respecto al faltantes de los perfiles y frecuencias de visita exigidas por la OTM (ingeniería de alimentos, nutrición, SST, supervisión de mantenimiento, jefa de cocina y distribuidores), persisten los hallazgos en los establecimientos de; COIBA IBAGUE 46%, CPAMS LA DORADA 20%, EPMSC HONDA 50%, PLANTA DE CONTINGENCIA G11 0%, los cuales presentan un incumplimiento general del 52% para el hallazgo. Respecto a la entrega de dotación se registra incidencia en EPAMS LA DORADA, FRESNO y HONDA 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 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%, en la variable que verifica la entrega de dotación, se registra cumplimiento en los hábitos de higiene y prácticas higiénico sanitarias seguras, el personal manipulador de alimentos mantiene buena presentación personal y uso de la dotación completa, registra cumplimiento del 100% en EPMSC FRESNO, EPMSC LIBANO, EPMSC PUERTO BOYACA y PLANTA DE CONTINGENCIA G11, frente a esta variable se registra incumplimiento en EPAMS LA DORADA, EPMSC FRESNO Y EPMSC HONDA los tres establecimientos con un porcentaje del 50% , donde se evidencia petos rotos y en mal estado. Se cuenta con los exámenes de aptitud médica/exámenes, el personal manipulador 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 con el cronograma socializado por el contratista.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; para el corte el informe la categoría promedió **88%,** crece 2% frente a noviembre con (86%). De manera particular el cumplimiento por establecimiento se detalla así: CPAMS LA DORADA, pasa de 82% a 86% (crece 4%), EPMSC FRESNO crece 8%, alcanzado en noviembre 78% y durante el mes de diciembre aun porcentaje del 86%, EPMSC HONDA , pasa de 68% a 74% (crece 6%), COIBA IBAGUE pasa de 90% al 91% , crece (1%) alcanzando el mismo porcentaje del mes de octubre, mientras tanto, la PLANTA DE CONTINGENCIA DE G11 para este corte del informe mantiene el mismo porcentaje del mes de noviembre del 81%, por otro lado, EPMSC PUERTO BOYACA en este corte decrece 3%, pasando del 97% al 94%. El principal incumplimiento para el mes de diciembre corresponden a los ítem 2 y 3, los cuales obtiene 50% y 54% de cumplimiento, estos corresponden a EPMSC HONDA, PLANTA DE CONTINGENCIA G11, EPAMS LA DORADA 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 noviembre 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), se evidencia estancamiento de agua en las áreas de lavado de menaje (Puerto 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 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 pre-alistamiento 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, durante este periodo en EPMSC FRESNO se dio un incumplimiento del 0% frente a este ítem, ya que el filtro de purificación de agua ubicado en el área de cocina se encuentra fuera de servicio, no garantiza el abastecimiento de agua potable para la preparación de jugos, alimentos y lavado de verduras. 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 periodicidad establecida.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; para el corte del informe en esta categoría decrece 12% en el promedio de cumplimiento del mes de diciembre, pasando de un **88%** a un **76%.** 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 vehículos el establecimiento obtuvo un incumplimiento del 0%, ya que el auditado de placa WHW- 133,

no posee CHS al igual en el EPMSC FRESNO se adita el vehículo de placa GTM 443 de abarrotes. Frente a los otros establecimientos EPMSC Líbano y EPAMSC LA DORADA , 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.

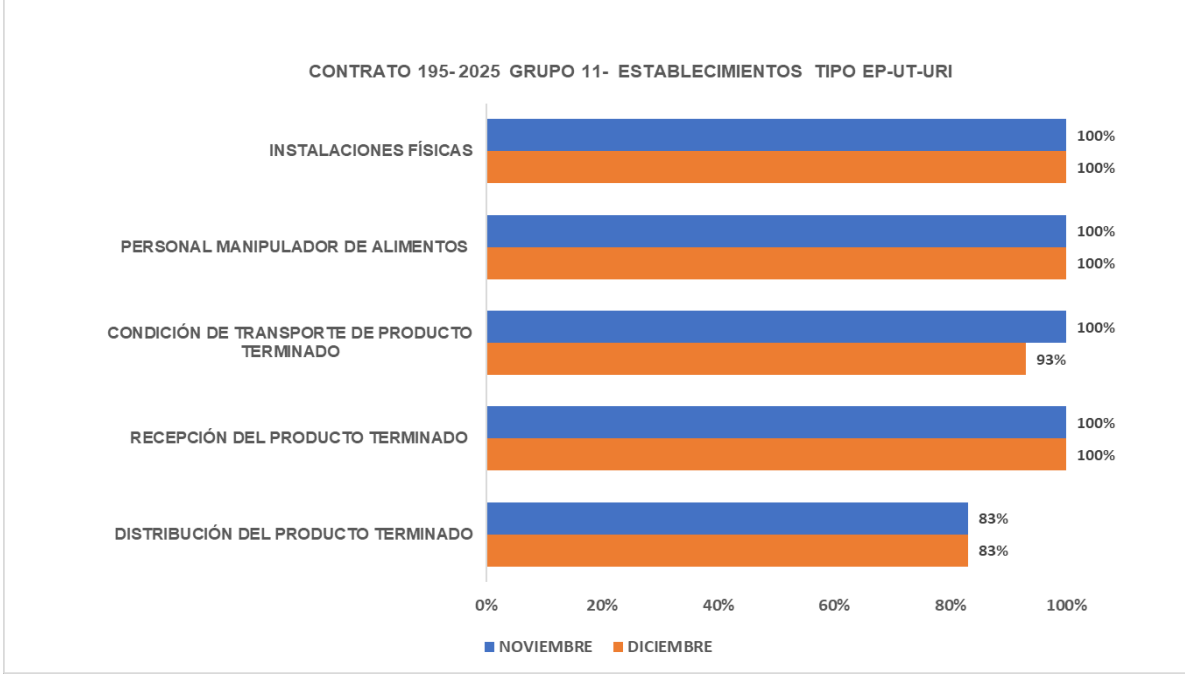
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD; para el corte del informe la categoría promedió **94%,** teniendo un aumento del (2%) con respecto al mes de noviembre. Los establecimientos en diciembre muestran resultados heterogéneos: en EPAMS LA DORADA el cumplimiento es del 98% manteniendo el mismo promedio del mes anterior, el EPMSC Honda con un 92% aumenta 8 puntos y EPMSC Puerto Boyacá aumenta se mantiene este periodo con el mismo porcentaje del mes anterior con un 97%, COIBA Ibagué promedia con 92% creciendo un 2%, ERON EPMSC Fresno 92% tuvo mejoras y ERON EPMSC Líbano mantiene el mayor promedio de cumplimiento con 100% permaneciendo con este promedio desde el me de octubre. El patrón de no conformidades mantiene continuidad con lo identificado en noviembre: la calibración de equipos de medición para control de temperatura y gramajes (ítem 5) sigue siendo el hallazgo más crítico, con 0% de cumplimiento se registran hallazgos en; COIBA IBAGUÉ, LA DORADA, FRESNO, EPMSC HONDA, PUERTO BOYACÁ Y PLANTA DE CONTINGENCIA DEL G1, los hallazgos evidenciados persisten desde noviembre, los establecimientos promediaron con él 0% de cumplimiento, se registra falta de soportes de calibración (termómetros y grameras). Asimismo, se registra incidencia frente al resultados microbiológicos, los promedios de cumplimiento oscilan entre el 0% en los establecimientos de CIOBA IBAGUE,EPMSC HONDA y EPMSC FRESNO, y LA PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11, así mismo persisten los atrasos en la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo, hojas de vida y cronograma de mantenimientos que en diciembre promedia 61% con una disminución del 10%, se observan desempeños bajos en EPAMSC LA DORADA 0%, COIBA IBAGUE 33%. Para el mes de diciembre 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 diciembre, se registra subsanación frente a los hallazgo reportado en noviembre, los cuales correspondieron a; falta de soportes de pago de servicios públicos y bonificación de PPL en los establecimientos alcanzando todos los establecimientos un cumplimiento del 100%.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; para el corte del informe la categoría promedió **95%,** subió un 2% respecto al mes anterior, frente a los establecimientos se registra que en EPMSC HONDA, decrece un 6% respecto a noviembre, alcanzando un promedio del 94%, en EPMSC LA DORADA el cumplimiento es del 88% aumentando un 4%, COIBA IBAGUÉ obtiene 96% con una mejora de 2%, EPMSC FRESNO , EPMSC LÍBANO, EPMSC PUERTO BOYACÁ mantienen un 100% de cumplimiento, LA PLANTA DE CONTINGENCIA G11 promedia un 100%, para el mes de diciembre con un aumento del 11%. Frente al ítem de mayor incidencia se registra él que corresponde con el estado y buen funcionamiento de campanas y/o extractores de aire, para el mes de diciembre registra 62%: En los establecimientos de EPMSC 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 en COIBA PICALEÑA con 77% de cumplimiento se evidencia campana extractora fuera de servicio, por daño en los motores, el operador argumenta que este arreglo es de mayor cuantía, para EPMSC LA DORADA la cual registra en este corte del informe un promedio del 0% al igual que LA PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11, en el EPAMSC LA DORADA se evidencia que el área de dietas no cuenta con la ventilación adecuada, por lo tanto la temperatura es elevada a causa de los procesos de preparación y el vapor generado por las marmitas. Durante el mes de diciembre no aplica la verificación para el EPMSC LÍBANO, los demás establecimientos

EPMSC FRESNO Y EPMSC PUERTO BOYACA cumplen con 100%. En contraste al periodo de diciembre se registra cumplimiento del 95% en las capacitaciones SST, dotación del botiquín dotado, existencia de la manta anti fuego 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 diciembre 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se observa el desempeño porcentual de los establecimientos del Grupo 11 (EP–UT–URI) correspondiente al mes de diciembre de 2025, comparado con los resultados obtenidos en el mes de noviembre de 2025. El análisis evidencia un promedio general de cumplimiento del 95.2% decreciendo 1.4% con respecto al mes de noviembre. Las categorías de instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos y condición de transporte 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 recepción del 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 mantiene dentro de la línea del tiempo 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 obtuvo **93%,** con un decrecimiento en el promedio del 7% con respecto al corte del mes anterior. Los centros de detención transitorias; EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE DISTRITO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA DORADA promediaron un 100%, mientras la EP ESTACIÓN DE POLICÍA PERMANENTE CENTRAL promedio un 80%. Se registra incumplimiento en el diligenciamiento del control y registro de temperaturas durante el transporte obteniendo la EP PERMANENTE CENTRAL 0%, los vehículos cuenta con la documentación vigente (CHS, SOAT, RTM y demás soportes), así mismo cuentan con la identificación exterior "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", las condiciones físico-higiénicas de los vehículos son adecuadas, se evidencia el uso de contenedores, canastillas/recipientes, los cuales no están en contacto con el piso, se cuenta con él 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 **100%** manteniendo el porcentaje de cumplimiento alcanzado en el mes de noviembre. En los establecimientos evaluados; EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE DISTRITO Y LA EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA DORADA, se registró él cumplimiento en; cumplimiento 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.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte del informe la categoría promedió en **83%,** mantuvo el promedio del corte anterior. Los centros de detención transitorios; EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE DISTRITO Y EP

ESTACIÓN DE POLICÍA LA DORADA mantienen el promedio de cumplimiento del 100%, mientras que; la EP ESTACIÓN DE POLICÍA PERMANENTE CENTRAL, persiste el hallazgo por la no entrega de utensilios básicos para el consumo por parte de la PPL por tanto promedia con 50%. El resto de las variables conservan el promedio de cumplimiento del mes de noviembre: Se registra que los alimentos son entregados en empaque individual, ensamblado y sellado, la no conformidad aplica únicamente para la EP ESTACIÓN DE POLICÍA PERMANENTE CENTRAL, frente a la entrega de los utensilios de consumo, él resto de establecimiento promedian con 100%.

2.2.12 GRUPO 12

2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de diciembre 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%	5 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 abertura de Techo – pared en parte superior que facilita el ingreso de plagas, área de cocción no tiene separación física y se comunica con todas las áreas, se presentan contraflujos en los procedimientos. **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					ensaladas se observa un tramo de la pared en rústico. (sin baldosas). **Seguimiento:** se evidencia en cavas de refrigeración y congelación Unión piso-pared no redondeadas, pisos deteriorados y porosos. pared porosa en ingreso a área de ensaladas. **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 techo alto con acabado sanitario que no facilita la limpieza y desinfección. se tienen aberturas entre pared- techo en diferentes áreas. hay cajas eléctricas sin tapa, con tapas flojas. **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:** ingreso a unidades sanitarias sin puerta, techo superior sin protección y se comunica con área de preparación, caneca del baño en buen estado, puerta de la unidad sanitaria en buen estado, no hay vestier y lockers. **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:** Aún se encuentra palín de mezcla con soldadura no lisa. **Hallazgo 2.2:** No cuentan con documentación que certifique la aptitud del material para estar en contacto con el alimento de los recipientes (canecas azules) donde se transportan las sopas, jugos, entre otros alimentos desde el servicio hasta los pabellones. **Seguimiento:** no se cuenta con certificación para tanques de transportes de jugos y sopas a patios. **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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: se diligencia formato de actitud, estado de salud del personal manipulador. **Hallazgo 3.3:** Los manipuladores llegan desde sus celdas con uniforme ya que no poseen Vestier. **Seguimiento:** Los manipuladores llegan con la dotación desde las celdas, no hay vestier. **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 cuenta con soporte de capacitación en limpieza y desinfección con fecha de los días 20/08/ 2025 y 30/07/2025. **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:** se almacenan frutas y verduras En cava Sin previa limpieza. **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 evidenció entrega de ensalada de repollo y pepino del almuerzo menú 13, la cual no cumplió con la temperatura de ensamble o liberación. **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:** Las verduras dentro de la cava son almacenadas sin previa limpieza y desinfección **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:** No se lleva formato de registro de control de PH y cloro a los tanques de almacenamiento de agua. **Hallazgo 5.3:** Se observa canecas de basura azules sin tapa y dispuestas en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					patio a campo abierto sin tapa, lo que favorece aparición de plagas y anidamiento. **Seguimiento:** Aún se observan canecas azules sin tapa y dispuestas en patio a la intemperie, lo que favorece la aparición de plagas y aves. **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 techos con estructura metálica con acumulación de suciedad. Se evidencian tubos limpios en área de jugos. Se observa desinfectante preparado con rotulado. **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 resultados de muestreo microbiológico del 20 de octubre del 2025 de superficies, ambiente, manipuladores, del laboratorio Analtec. El plan de saneamiento es el mismo para todos los establecimientos.
EPMSC BOLIVAR	07/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74%	14 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:** Este hallazgo persiste, ya que el servicio cuenta con una sola entrada por donde ingresa la materia prima y sale el producto terminado ensamblado. **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 que se realizó mantenimiento a las juntas del área de cocina; sin embargo, el material de las mismas comienza nuevamente a desprenderse. La canaleta no se encuentra completa hasta finalizar el enchapado;

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					aunque presenta terminación redondeada, se observan asperezas en el empate con la canaleta. **Hallazgo 1.3:** Las puertas de bodega de granos, bodega de frutas, verduras y bodega de insumos químicos con presencia de oxido y deterioro de tal forma que no impide el posible ingreso a plagas. **Seguimiento:** Se evidencia que el contratista realizó mantenimiento y pintura a las puertas del servicio, además de reforzar la parte inferior con lámina metálica, corrigiendo el deterioro señalado por la Secretaría de Salud. **Hallazgo 1.4:** No posee vestidores y casilleros para personal que labora en el área de preparación. **Seguimiento:** Este hallazgo persiste debido a la limitación de espacios físicos, lo que imposibilita su instalación. **Hallazgo 2.1:** Se evidencio refrigerador donde se almacenan queso y verduras como; cebolla de rama, tomate aliño, pimentón habichuelas en otros, con puertas y uniones internas defectuosas. **Seguimiento:** Este hallazgo se corrige, dado que el contratista reemplazó los equipos por congeladores horizontales nuevos y en buen estado. **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:** Durante la visita se evidencia que la licuadora industrial es volcable, lo que permite su fácil acceso y limpieza, y que el pelapapas es desmontable, facilitando las operaciones de limpieza y desinfección. **Hallazgo 3.2:** Uno de los manipuladores no cuenta con certificación médica. **Seguimiento:** Durante la visita se evidencian certificados médicos de tres manipuladores y del auxiliar administrativo; sin embargo, faltan los exámenes de un manipulador que ingresó recientemente al servicio el 27 de noviembre de 2025. El contratista informa que aún no se ha autorizado la salida del PPL del establecimiento, ya que se requiere su traslado a una IPS para la realización de dichos exámenes. **Hallazgo 3.3:** En 2 de los manipuladores la dotación no es completa, pantalón y zapatos (no impermeables) no cumplen con la norma. **Seguimiento:** Durante la visita de verificación se evidencia que todos los manipuladores cuentan con dotación

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					completa y adecuada para el desarrollo de sus actividades, incluyendo botas blancas y delantales. **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 stiker de calibración en el dispositivo asociado al certificado. res 2674/2013 cap 2 art 10. **Seguimiento:** Durante la visita se evidencian seis termómetros en el servicio, cada uno con su respectivo certificado y sticker de calibración, lo que permite garantizar la medición adecuada de la temperatura **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:** De acuerdo con los recibos del servicio, el consumo aproximado es de 120 metros cúbicos al mes. No obstante, no fue posible acceder al tanque de almacenamiento de agua, ya que se encuentra en un área del establecimiento donde no está permitido el ingreso de personal civil. **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 durante la visita se publicaron las dosificaciones correspondientes para la correcta preparación de los desinfectantes, conforme a las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor, facilitando su consulta y aplicación adecuada.
EPMSC JERICÓ	10/12/2025	FAVORABLE	90%	26 DÍAS	**Hallazgo 1.1:** El establecimiento carece de todas las áres requeridas para que los procesos sean secuenciales y continuos. No se cuenta con area de recepción de materias primas. Esta actividad se realiza en patio al lado de cuarto de residuos y areas de implementos de aseo. Tambien carece de area de preliminares al ingreso de la zona. Actividades preliminares tales como pelado, lavado picado son realizadas dentro de área de preparación y servido. Tambien carecen de un área de lavado de menaje y utensilios. **Seguimiento:** Persiste halalzgo, el establecimiento carece de áreas requeridas para que el proceso sea secuencial y continuo. No se cuenta con área de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					recepción de materia prima, preliminar y lavado de menaje y utensilios **Hallazgo1.4:** No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas. **Seguimiento:** Persiste hallazgo, el establecimiento no cuenta con lavamanos de accionamiento no manuel en áreas de preparación de alimentos **Hallazgo 4.1:** El rotulado del pollo incumple normatividad de etiqueta y rotulado (Resolución 5109 de 2005) al declarar pollo marinado y método de conservación a -0,2 a 2°C . (ResoluciÓN 242 de 213) Cuando la temperatura de conservación de este debe ser -18°C. Sin embargo, la ficha técnica y temperaturas de recepción indican temperaturas de congelación. **Seguimiento:** Persiste hallazgo, se evidencia almacenamiento de pernil de pollo y pechuga con identificación por rótulo de colores. No se observa rótulo de empaque primario, los dos productos se encuentran en bolsatina **Hallazgo 5.5:** El menaje donde sirven los alimentos del personal privado de la libertad está incuido en el programa de limpieza y desinfección, pero quienes realizan la limpieza son los PPL en los patios donde consumen los alimentos. Este menaje ingresa al área de preparación de alimentos sin desinfectar y se realiza una desinfección por aspersión en un sitio no adecuado (sobre los congeladores) ya que no se cuenta con un área específica para este proceso de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Persiste hallazgo, el menaje donde sirven los alimentos es lavado por los mismos ppl en los patios. El contratista no garantiza limpieza y desinfección ya que no se cuenta con esta área
EPMSC MEDELLIN	04/12/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	86.5%	1 MES	**Hallazgo 1.1:** El establecimiento tiene deficiencias con el piso, que facilitan el encharcamiento de líquidos. **Seguimiento:** Persiste, se evidencia pisos porosos y agrietados en toda el área del servicio, no se cuenta con las pendientes adecuadas, esto ayuda al empozamiento de agua en las áreas. **Hallazgo 1.2:** Pisos con grietas, perforaciones en paredes con inicio de tratamiento para control de humedad. **Seguimiento:** Persiste, pisos con grietas, paredes agrietadas, baldosas partidas. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia techo con inicio de tratamiento de biopelícula y condensación. **Seguimiento:** Persiste, techo de todas las áreas del servicio presentan manchas oscuras con inicio de formación de hongo, ocasionando contaminación cruzada.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 2.1: Mesones fijos en material no sanitario, con porosidad y grietas, piso de cavas con porosidad y grietas **Seguimiento:** Persiste, se evidencian mesones del área de prealistamiento, jugo, dietas porosos y partidos. **Hallazgo 2.2:** Se evidencian mesones de áreas de prealistamiento con superficies deterioradas. **Seguimiento:** Persiste, se evidencian mesones del área de prealistamiento, jugo, dietas porosos y partidos. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia estancamiento de líquidos en pisos por grietas y porosidad **Seguimiento:** Persiste, se evidencia estancamiento de aguas en las áreas de prealistamiento, marmitas, pasillos de cava. **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, se evidencia área temporal de lavado de equipo y utensilios, a la entrada del servicio de alimentación.
EPMSC PUERTO BERRÍO	06/11/2025	FAVORABLE	94,5%	1 MES	**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:** Localización y diseño: Barreras para impedir ingreso de animales domésticos. Se evidencia contratista subsana hallazgo; se evidencia en las rejas de ingreso malla protectora en buen estado y correcto funcionamiento. **Hallazgo 1.2:** Se evidencio que los pisos no cuentan con las pendientes necesarias para la evacuación de las aguas servidas. Se observó humedad en las paredes entrada puerta principal zona de servido de alimentos. Se evidencia pared a la entrada del establecimiento con desprendimiento de material (cemento y arena) materiales no sanitarios para el servicio de alimentación. Se observa desprendimientos de baldosas en la zona de lavado de menaje. **Seguimiento:** Condiciones de pisos y paredes: Se evidencia hallazgo persiste; el servicio de alimentación no cuenta con las pendientes para la adecuada evacuación de agua; persiste humedad en las paredes, desprendimiento de material (cemento y arena), materiales no sanitarios en las áreas de producción. **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					agujero que permite la entrada y anidamiento de plagas. **Seguimiento:** Techos, iluminación y ventilación: Persiste hallazgo. Bodega 1 área de almacenamiento de tubérculos y área de almacenamiento presentan pisos con suciedad y óxido; plafón de iluminación de las dos áreas sin protección; humedad en el techo del área de abarrotes subsanado. **Hallazgo 1.4:** Se observo que los servicios sanitarios son mixtos, no cuentan con vestier para los manipuladores. No cuentan con implementos para la higiene personal, estos son entregados al momento de utilizar el servicio sanitario. Además, no se cuenta con aviso que indique la importancia del lavado de las manos, no se cuenta con dispensador de jabón desinfectante y toallas desechables o equipos automáticos para el secado de las manos. **Seguimiento:** Instalaciones sanitarias: Persiste hallazgo. Instalaciones sanitarias mixtas; no se cuenta con la dotación de elementos como jabón antimaterial, toallas y papel higiénicos; no se cuenta con equipo de secado automático ni avisos alusivos al correcto lavado de manos. **Hallazgo 5.2**: La trampa grasa está ubicada en la zona de preparación pero existe un documento de limpieza y desinfección del mismo. **Seguimiento**:: Residuos sólidos: Trampa de grasa ubicada en área de preparación de alimentos; se subsana al contratista contar con certificado de trampa de grasa. **Hallazgo 5.3:** Se observó recipientes plásticos para la recolección de las sobras y basuras sin tapas. **Seguimiento:** Residuos sólidos: Persiste hallazgo; no se cuenta con recipiente clasificación de color acorde a residuos orgánicos; no se observa tapa.
EPMSC SANTA BARBARA	10-12-2025	FAVORABLE	96%	26 DÍAS	**Hallazgo 4.4**: El espacio de almacenamiento de la materia prima (frutas y verduras, es compartido con la zona de refrigeración y congelación, espacios reducidos para la cantidad de materia que manejan **Seguimiento:** se evidencia que bodega de almacenamiento de frutas y verduras No es proporcional a los volúmenes manejados, debido a que se comparte con equipos de congelación Y refrigeración que no se **tiene espacio para ubicar en otro sitio** **Hallazgo 5.3:** En la zona de cocción de alimentos se evidencia las tres canecas en las cuales en la blanca se observa inservibles la cual debería ser reciclables, en la negra inservibles correcto y en la verde orgánico correcto

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: se evidencia que se hace buen manejo de residuos (recolección, clasificación y disposición final), se tiene punto ecológico
EPMSC TÁMESIS	24/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84.5%	4 MESES	**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:** aún no se cuenta con puerta de ingreso al área de producción, la malla de protección del área de bodega y/o entrada no tiene sellamiento adecuado(esquinas las puntas levantadas), las escalas del área de producción no cuentan con pasamanos, con respecto a los biseles en mal estado, el contratista realiza mantenimiento. **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 baldosines en área de procesos presentan orificios, por caída del lechado, generando riesgo de alojamiento de plagas y deficiente proceso de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** **T**echos del área de producción, Fruver y abarrotes(bodega), sin manchas 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 procesos; el techo de procesos es a gran altura lo que genera dificultad para la limpieza y desinfección. **Seguimiento:** El contratista realiza cambio de bombillas en área de producción y bodega de Fruver y abarrotes. Se evidencia procesos de limpieza y desinfección en todo el servicio. Cámara de seguridad en bodega de Fruver y abarrotes limpia, sin grasa, se evidencia cables por dentro de canaletas, techos limpios. **Hallazgo 2.1:** El refrigerador #1 presenta deterioro (el empaque esta suelto en la parte baja, generando pérdida de frío y aumento en el consumo de energía eléctrica) la tapa del motor esta desajustada, lo sellaron con cinta transparente; los extractores presentan suciedad, la campana no

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					funciona (el extractor de esta, esta dañado) adicional sólo cubre 3 parrillas y tienen 4 parrillas; la llave para el lavado de manos presenta fuga de agua potable; la estufa de gas presenta inicios de oxidación. **Seguimiento:** El congelador de refrigeración #1(color rojo-INPEC), se videncia empaque suelto en la parte de baja, la tapa del motor esta 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. **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 lavamanos de accionamiento dentro de área de producción. **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 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:** Techos de áreas de proceso, Fruver y bodega de abarrotes limpios, extractores limpios, elementos de aseo se encuentran con separación física, en estantería. **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:** Realizan el ajuste al programa de limpieza y desinfección.
EPMSC ISTMINA	09/07/2025	FAVORABLE	99%	5 MESES	**Hallazgo 1.1:** Entorno con elementos propicios para el albergue de plagas (ratas, cucarachas). **Seguimiento:** En el momento de la visita, se evidencian en los a los rededores del servicio de alimentación elementos de construcción, cajas vacías y otros propicios para el anidamiento de plagas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC QUIBDÓ	29/06/2023	FAVORABLE	98%	2 AÑOS Y 6 MESES	**Hallazgo 1.2:** No se evidencia suficiente limpieza y desinfección en paredes, se evidencia suciedad ocasionada por humo. **Seguimiento:** En el momento de la visita no se evidenció suciedad ocasionada por humo en las paredes **Hallazgo 1.3:** No se evidencia suficiente ventilación en el área de preparación de alimentos. **Seguimiento:** En el momento de la visita se evidencia instalación de extractores de calor que generan suficiente ventilación en el área de preparación de alimentos.
CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGÜÍ) ESTACIONES DE POLICÍA DEL SUR	29-08-2025	FAVORABLE	94%	3 MESES	**Hallazgo 1.2:** Se observa deficiencia de pintura en paredes área de empaque. **Seguimiento**: Se evidencia que el contratista realizó proceso de pintura en todo el servicio **Hallazgo 6.5:** Se observa deficiencia de limpieza en ventiladores y extractores. **Seguimiento:**: Se evidencia que el extractor y los ventiladores están limpios
PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICÍA)	08/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84%	2 MESES	**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 establecida, última

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 con la tabla anterior, seis (6) de los establecimientos del grupo 12 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable, estos son: EPMSC SANTA BARBARA, EPMSC ISTMINA, EPMSC JERICO, EPMSC PUERTO BERRIO, EPMSC QUIBDO, PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGUI) EP DEL SUR y cuatro (5) presentan concepto Favorable con Requerimientos, los cuales se mencionan a continuación: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, EPMSC MEDELLIN, EPMSC BOLIVAR, EPMSC TAMESIS y PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICÍA).

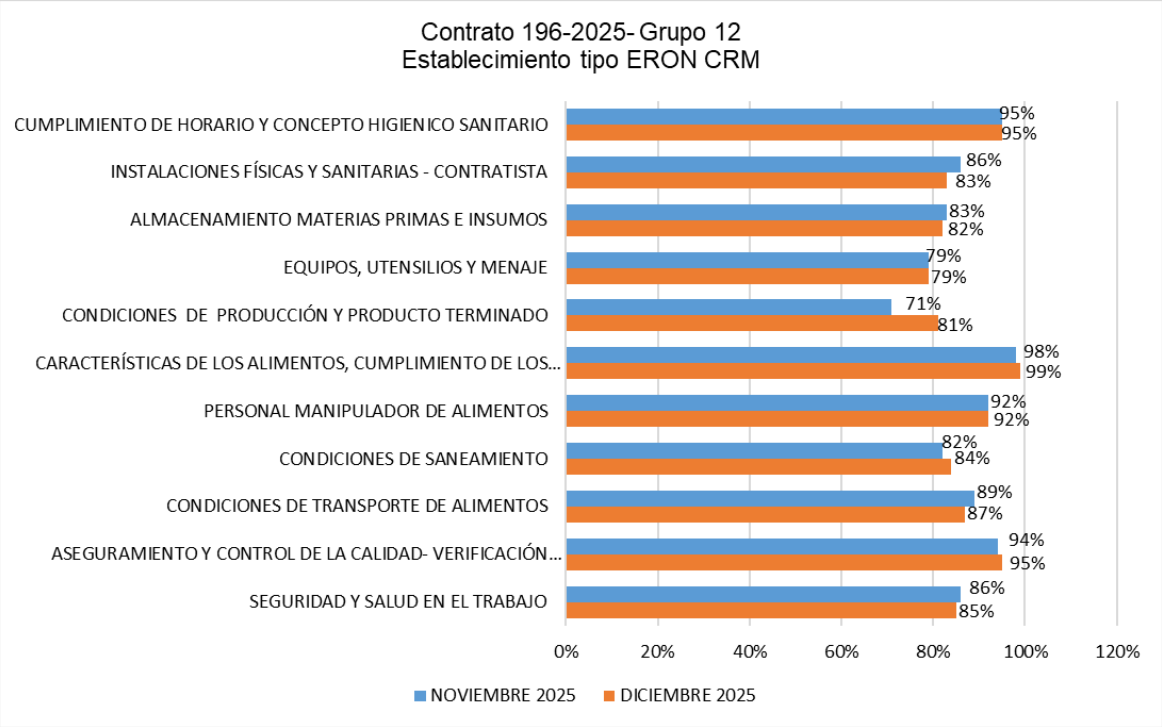
Es importante resaltar para el caso del establecimiento EPMSC QUIBDÓ, es importante precisar que el concepto sanitario se encuentra vencido, con fecha del 29/06/2023. El contratista cuenta con solicitud de visita con número de radicado 560323232001 con fecha del 6 de mayo de 2025.

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

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (95%): Esta categoría se mantuvo en el mismo porcentaje en comparación con el período anterior (noviembre); no obtuvo el 100% debido a que presentó en el establecimiento PLANTA DE CONTINGENCI A G12 (ITAGUI) con un porcentaje del 67%, novedad del CHS con fecha del 29/08/2025, sin embargo, el acta se encuentra a nombre de la panadería ENRIPAN-Producción y no a nombre del contratista UT Caminando Juntos 2025 y ERON EPMSC MEDELLÍN con un 96%, afectado por incumplimiento del horario para la entrega del tiempo de comida desayuno, debido a que no se contaba con todo el personal requerido para la logística de entrega. 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 JERICO, ERON EPMSC PUERTO BERRIO, ERON EPMSC QUIBDO, ERON EPMSC SANTA BARBARA, ERON EPMSC TAMESIS y PLANTA DE CONTINGENCI A G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) ESTACIONES DE POLICÍA

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (83%): Se presenta una disminución del 3%, pasando de 86% a 83%, según lo evidenciado en la gráfica anterior, manteniendo el concepto de cumple parcialmente. Entre los hallazgos más relevantes, se destaca la ausencia de un espacio exclusivo, cerrado y adecuado para el depósito temporal de residuos sólidos, con disposición inadecuada de estos en áreas cercanas a la producción, lo que genera un alto riesgo sanitario. La infraestructura presenta deterioro significativo en pisos, paredes, techos, mesones y cavas, evidenciando falta de mantenimientos correctivos y condiciones no aptas para la manipulación de alimentos. Asimismo, se identifican deficiencias en la disponibilidad y funcionamiento de lavamanos de accionamiento no manual en áreas de producción, limitando la correcta higiene de manos del personal. Adicionalmente, se observa iluminación insuficiente en áreas críticas y ausencia de demarcación y control de flujos, generando riesgo de contaminación cruzada. Finalmente, se evidencian falencias en el control de plagas y en las barreras físicas de protección, lo cual incrementa el riesgo de ingreso de agentes contaminantes al proceso productivo. Como parte de las acciones de mejora implementadas, se evidencia solicitud de orden de mantenimiento para paredes de la bodega de frutas y verduras. Los establecimientos con mayor porcentaje de cumplimiento (≥ 90%), tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, fueron: ERON EPMSC SANTA BARBARA (100%), ERON EPMSC BOLIVAR (94%) y ERON EPMSC Quibdó (90%). Por su parte, los establecimientos con porcentajes más bajos (≥ 60%), tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo con la escala establecida por la USPEC, correspondieron a: ERON EPMSC TAMESIS (89%), ERON EPMSC JERICO (88%), ERON EPMSC MEDELLIN (86%), ERON EPMSC ISTMINA (81%), CONT PLANTA DE CONTINGENCI A G12 (ITAGUI) (76%), ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (71%), CONT PLANTA DE CONTINGENCI A G12 COPACABAN A (NO AUTORIZADO) (70%) y ERON EPMSC PUERTO BERRIO (62%)

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (82%): Para el mes de diciembre de 2025, la variable presenta un cumplimiento parcial del 83%, evidenciando una disminución del 1% respecto al mes inmediatamente anterior. Los hallazgos relevantes como Incumplimiento generalizado de las condiciones de almacenamiento, caracterizado principalmente por la falta de distancias perimetrales en bodegas de fruver, abarrotes, panificados, no perecederos y en cavas de refrigeración y congelación, con materias primas dispuestas contra paredes, en arrumes excesivos y sin separación del piso, lo que dificulta la limpieza, limita la circulación de aire, impide la inspección y aumenta el riesgo de contaminación cruzada. Almacenamiento inadecuado de materias primas en empaques no sanitarios, tales como costales de segundo uso, bolsas plásticas y cajas de cartón reutilizadas, incluso con rotulación de alimento para animales, incumpliendo lo establecido en la OTM. Asimismo, se evidenciaron deficiencias críticas en el rotulado, la trazabilidad y la aplicación del método PEPS, con productos sin identificación, rótulos incompletos o inconsistentes y ausencia del código de colores, lo que afecta la rotación y el control de vencimientos. Se constató además el incumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 en carnes y pescado, al encontrarse productos sin etiquetado obligatorio y con compras locales sin soporte documental del proveedor, impidiendo la verificación del origen. Adicionalmente, manejo inadecuado de productos no conformes, con presencia de alimentos con afectación biológica no identificados ni segregados oportunamente, así como fallas en el control de temperaturas y en el almacenamiento en frío, incluyendo cavas saturadas, temperaturas fuera de rango y almacenamiento conjunto de alimentos incompatibles. Finalmente, se identificaron debilidades en la planeación y control de inventarios, reflejadas en el incumplimiento del plan de compras, registros desactualizados y falta de materias primas para garantizar el cumplimiento de los menús establecidos. En cuanto a las acciones de mejora implementadas se realiza retiro, selección y disposición de productos con afectación biológica (zanahoria, ahuyama, cebolla, frutas) hacia el área correspondiente, con limpieza del espacio intervenido, rotulación de leche deslactosada no conforme durante la visita, cambio inmediato de costales no sanitarios por sacos de primer uso en casos puntuales (papa), reubicación de pacas de fríjol desde el piso hacia estibas y canastillas. Frente al desempeño por establecimiento, se evidenció que los establecimientos con mejor desempeño fueron: ERON EPMSC TAMESIS (100%), ERON EPMSC JERICO (91%), ERON EPMSC SANTA BARBARA (90%) y ERON EPMSC BOLIVAR (90%), lo de cumplimiento parcial: ERON EPMSC ISTMINA (86%), ERON EPMSC MEDELLIN (84%), ERON EPMSC PUERTO BERRIO (82%), PLANTA DE CONTINGENCI A G12

(ITAGUI) (79%), PLANTA DE CONTINGENCI A G12 COPACABAN A (NO AUTORIZADO) (76%) y ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (74%), y *por último* ERON EPMSC Quibdó (57%) con Incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (79%): Esta categoría se mantuvo en el mismo porcentaje en comparación con el período anterior (noviembre). El establecimiento con menor calificación en esta categoría corresponde a PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGÜÍ) – ESTACIONES DE POLICÍA DEL SUR, con un 50%, lo que se tipifica como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala definida por la USPEC. Entre los hallazgos más relevantes se identificó no cuenta con varios equipos mínimos exigidos por la OTM, entre ellos hidrolavadora, procesador de alimentos, refrigeradores y tanque de almacenamiento de agua de 500 L, el cual, aunque se encuentra en la planta, no está instalado ni en operación, afectando la disponibilidad continua de agua potable y el cumplimiento de las condiciones sanitarias. Adicionalmente, se observan equipos en mal estado (estufas con óxido, pintura desprendida y parrillas deterioradas), ausencia de la tabla de corte color café requerida para alimentos cocidos, falta de soporte documental de la entrega y control del menaje a los PPL, presencia de equipos fuera de uso sin identificación como obsoletos y ausencia de trampas de grasa, situaciones que comprometen la inocuidad, la seguridad del personal y el cumplimiento de los requisitos técnicos y sanitarios establecidos en la OTM. Entre los establecimientos que obtuvieron un desempeño tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC, se encuentran ERON EPMSC SANTA BARBARA (88%), PLANTA DE CONTINGENCI A G12 COPACABAN A (NO AUTORIZADO) (85%), ERON EPMSC PUERTO BERRIO (81%), ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (71%) y ERON EPMSC MEDELLIN (69%), y con mejor desempeño > del 90% están: ERON EPMSC BOLIVAR (100%), ERON EPMSC ISTMINA (100%), ERON EPMSC JERICO (100%), ERON EPMSC TAMESIS (100%) y ERON EPMSC QUIBDO (95%)

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (81%): Se presenta para el mes diciembre un aumento del 10% en el indicador de cumplimiento con respecto al periodo anterior 71%. Como acciones de mejoran han implementado capacitar y supervisar al personal manipulador en buenas prácticas de higiene y manipulación (uso de guantes, descongelación controlada, desinfección y segregación de procesos); asegurar la correcta gestión de contramuestras (toma oportuna, rotulado, conservación a -18 °C y descarte en tiempos establecidos). No obstante, aún persisten hallazgos relevantes. incumplimiento reiterado del control de temperatura en alimentos calientes y refrigerados (jugos, ensaladas, arepas, purés y proteínas), liberados y distribuidos fuera de los rangos establecidos por la OTM, sin aplicación de acciones correctivas. Asimismo, se identificó la ausencia de un protocolo efectivo de control de temperatura desde el ensamble hasta la distribución final. De manera transversal, se observó la entrega sistemática de alimentos en recipientes no isotérmicos (fondos, canastillas con bolsatina, ollas, baldes y bolsas plásticas), lo cual no garantiza la conservación térmica ni la inocuidad. En cuanto a los niveles de cumplimiento de los establecimientos monitoreados, según la escala definida por la USPEC se tiene que el mejor desempeño se obtuvo en ERON EPMSC BOLIVAR (100%), ERON EPMSC ISTMINA (100%), ERON EPMSC JERICO (100%), ERON EPMSC TAMESIS (100%), ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (97%) y ERON EPMSC QUIBDO (95%). Seguidamente, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial durante las verificaciones fueron: CONT PLANTA DE CONTINGENCI A G12 (ITAGUI) (76%), ERON EPMSC MEDELLIN (73%), PLANTA DE CONTINGENCI A G12 COPACABAN A (NO AUTORIZADO) (72%) y ERON EPMSC PUERTO BERRIO (67%) y por último, el establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento fue ERON EPMSC SANTA BARBARA (50%), los incumplimientos están relacionados con temperatura de liberación y distribución de componentes fuera de los rangos establecidos por la OTM sin acciones correctivas, así como descongelación inadecuada de carnes por inmersión en agua, ausencia de protocolo efectivo de control térmico, uso sistemático de recipientes no isotérmicos para el transporte y entrega de alimentos y bebidas, y falta de soporte documental del procedimiento de condiciones de operación, situaciones que representan un alto riesgo para la inocuidad y el cumplimiento normativo del servicio.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): para el mes de diciembre se presentó un incremento del 1% con respecto al mes anterior 98%, manteniendo un cumplimiento en los establecimientos visitados durante el periodo; sin embargo, se evidenció incumplimiento en la selección, rotulación, manipulación y presentación de alimentos, al encontrarse en congelación una salchicha que no corresponde a la ficha técnica aprobada y raciones terapéuticas con rótulos no legibles; adicionalmente, el componente proteico del desayuno menú 13 (salchicha) fue cocido y distribuido dentro de su empaque primario, contrariando lo establecido en la OTM y afectando la manipulación, presentación, control de porciones y aceptación organoléptica. Así mismo, se identificó desconocimiento en el manejo de dietas especiales, evidenciado por el suministro de menú normal sin los ajustes requeridos, incumplimiento en la rotación del componente energético y cambio no autorizado del componente proteico, sin soporte de radicación, situaciones que afectan el cumplimiento del menú aprobado y los lineamientos técnicos establecidos. Se resalta el desempeño con calificación superior al 94% para todos los establecimientos, tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%): esta categoría para el mes de diciembre no presentó variación en el porcentaje de cumplimiento 92%. El establecimiento con menor desempeño y que no cumple las obligaciones contractuales es ERON EPMSC PUERTO BERRIO (60%). Seguido de los que cumplen parcialmente: ERON EPMSC BOLIVAR (88%) y ERON EPMSC SANTA BARBARA (88%). Lo anterior se debe a incumplimientos en el personal mínimo y en la frecuencia de visitas obligatorias, al no contar con soportes de visitas del profesional de mantenimiento ni del ingeniero de alimentos rotativo conforme al Anexo 9; adicionalmente, se identificaron falencias en condiciones de higiene y bioseguridad del personal, como dotación deteriorada y sucia, uso inadecuado de tapabocas, manipulación de alimentos sin guantes, personal con uñas pintadas y ausencia de exámenes médicos y certificados de aptitud para manipuladores, así como incumplimiento en la entrega oportuna de la segunda dotación, lo que afecta el cumplimiento de los requisitos sanitarios y contractuales. Se destaca el cumplimiento a cabalidad para ERON EPMSC ISTMINA (100%), ERON EPMSC JERICO (100%), ERON EPMSC QUIBDO (100%), ERON EPMSC TAMESIS (100%), ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (97%), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGUI) (93%), PLANTA DE CONTINGENCI A G12 COPACABAN A (NO AUTORIZADO) (93%) y ERON EPMSC MEDELLIN (90%).

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (84%): esta categoría para el mes de diciembre presentó un aumento del 2% en el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes de noviembre (82%). Se identifican acciones de mejora parciales, tales como, limpieza puntual de algunas puertas, organización de productos químicos sobre estibas y remoción manual del agua estancada. No obstante, no se evidencian acciones correctivas estructurales efectivas, presencia recurrente de plagas (moscas, cucarachas y roedores) en áreas de producción, fruver, dietas, conteo y almacenamiento, a pesar de fumigaciones realizadas; acumulación generalizada de humedad, moho y manchas negras en techos y paredes por deficiencias de ventilación y extracción de vapores; empozamiento persistente de agua en pisos de marmitas, pasillos, cavas y áreas de proceso debido a desniveles y drenajes inadecuados; deficiencias en limpieza y mantenimiento de extractores, campana, utensilios y canastillas con hollín, grasa y suciedad; clasificación incorrecta de residuos y recipientes deteriorados sin tapa; instalaciones sanitarias inadecuadas, cercanas a producción, sin agua ni elementos básicos de higiene; y ausencia de demarcación física y señalización de áreas, generando riesgo elevado de contaminación cruzada. Los establecimientos que tienen cumplimiento de las obligaciones >90% son: ERON EPMSC BOLIVAR (100%), ERON EPMSC TAMESIS (100%), ERON EPMSC SANTA BARBARA (97%), ERON EPMSC ISTMINA (97%), ERON EPMSC JERICO (97%) y ERON EPMSC QUIBDO (91%); por otra parte, Los establecimientos con menor desempeño para la categoría son ERON EPMSC MEDELLIN (82%), PLANTA DE CONTINGENCI A G12 (ITAGUI) (80%), ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (77%), PLANTA DE CONTINGENCI A G12 COPACABAN A (NO AUTORIZADO) (73%) y ERON EPMSC PUERTO BERRIO (70%).

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (87%): Durante el presente período se evidenció una disminución del 2% en la calificación global del servicio, pasando del 89% al 87%, reflejando un pequeño retroceso frente al periodo anterior. Los dos establecimientos con porcentajes más bajos son: ERON EPMSC MEDELLIN (77%) y ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (60%). Dentro de los hallazgos más relevantes destacan: incumplimientos en el transporte de materias primas por parte de diferentes proveedores. Los vehículos identificados con placas LLQ 523, TID 515, SIR 140 y ESQ 018 no cuentan, total o parcialmente, con la documentación exigida por la OTM (SOAT, revisión técnico-mecánica, tarjeta de propiedad, concepto higiénico-sanitario y CHS), ni con la leyenda visible "Transporte de Alimentos". Asimismo, se observa la ausencia de estibas, disponiéndose fruver y abarrotes directamente sobre el piso de los vehículos, algunos en condiciones de suciedad, lo que compromete la inocuidad de los alimentos. Adicionalmente, se evidencia incumplimiento en la dotación del personal transportador, incluyendo falta de vestimenta adecuada, gorro, tapabocas, uso de ropa clara y ausencia de certificado de manipulación de alimentos por parte de conductores, lo cual contraviene la normatividad sanitaria vigente. Finalmente, en cuanto a los niveles de cumplimiento de los establecimientos monitoreados, según la escala definida por la USPEC se tiene que el mejor desempeño se obtuvo en ERON EPMSC BOLIVAR (100%), ERON EPMSC ISTMINA (100%), ERON EPMSC PUERTO BERRIO (100%), ERON EPMSC QUIBDO (100%), ERON EPMSC SANTA BARBARA (100%), PLANTA DE CONTINGENCI A G12 (ITAGUI) (100%) y PLANTA DE CONTINGENCI A G12 COPACABAN A (NO AUTORIZADO) (100%). Para los establecimientos ERON EPMSC JERICO y ERON EPMSC TAMESIS no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos ni recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%): se presentó un aumentó del 1% con respecto al mes de noviembre. Algunas de las acciones de mejoras identificadas fueron: mantenimiento correctivo a algunos carros transportadores y la presentación de órdenes de compra para materiales, sin embargo persisten hallazgos en esta categoría como: falta de cumplimiento en la frecuencia y disponibilidad de los análisis microbiológicos y físico-químicos del agua, ya que no se cuentan con todos los resultados ni actas de toma de muestras exigidas desde el inicio del contrato, afectando la trazabilidad y el control sanitario del servicio. Asimismo, se identifican deficiencias en la gestión documental, al no evidenciarse formatos actualizados de recepción, registros de producción, control de temperaturas, capacitación continua del personal, planes de contingencia ni socialización de planes de emergencia, conforme a lo establecido en la OTM. Se evidencian además fallas en la trazabilidad y rotulación de materias primas, incluyendo carnes, pollo y pescado almacenados sin identificación, así como la recepción de proteínas sin rótulo que permita verificar fechas de vencimiento, sin aplicación de criterios de rechazo. En cuanto a equipos, se observan carros transportadores con óxido y desprendimiento de pintura, utilizados tanto para materia prima como para producto terminado, lo que representa un riesgo sanitario. Finalmente, se evidencia la ausencia de certificados de calibración vigentes de básculas y grameras en uso, comprometiendo la confiabilidad de los pesos, el control de porciones y la precisión del proceso productivo. En relación con el cumplimiento del servicio, se observa que los siguientes establecimientos destacaron por un desempeño superior al 90%: ERON EPMSC JERICO (100%), PLANTA DE CONTINGENCI A G12 COPACABAN A (NO AUTORIZADO) (100%), ERON EPMSC MEDELLIN (98%), ERON EPMSC ISTMINA (98%), ERON EPMSC TAMESIS (96%), ERON EPMSC PUERTO BERRIO (96%), ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (95%) y ERON EPMSC BOLIVAR (91%), mientras que los establecimientos con cumplimiento parcial fueron: ERON EPMSC SANTA BARBARA (88%), ERON EPMSC QUIBDO (85%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGUI) (84%)

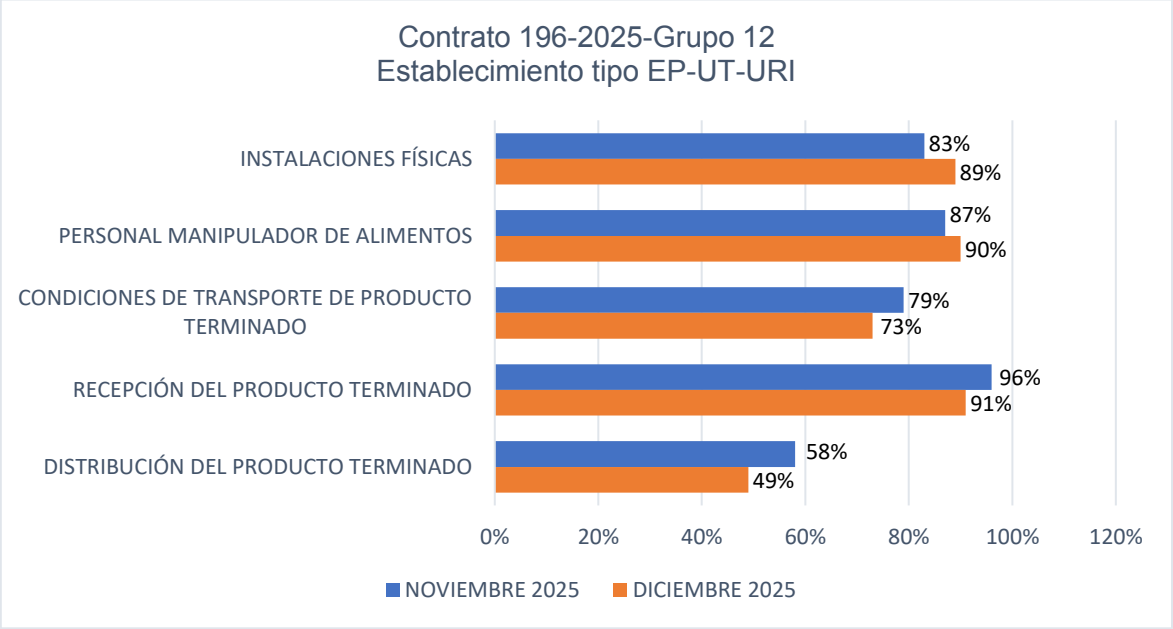
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (85%): presentó una disminución del 1% respecto al periodo de noviembre (86%). Se evidencian incumplimientos críticos en seguridad del personal y en las condiciones ambientales del área de producción. El personal manipulador no cuenta ni hace uso de elementos de protección personal adecuados, como guantes

de neopreno para la manipulación de objetos calientes, guantes de malla de acero para el porcionado de proteínas y careta para frituras, lo que incrementa el riesgo de accidentes laborales y afecta el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura. Adicionalmente, se identifica un funcionamiento deficiente de la campana extractora, cuya capacidad resulta insuficiente para evacuar el vapor generado por las marmitas durante los procesos de cocción. Esta situación ocasiona condensación constante de vapor en techos y paredes, acumulación de humedad y favorece la formación de moho, deterioro de superficies y aumento del riesgo de contaminación de los alimentos. Se evidencia además presencia de óxido, deterioro y roturas en ductos de la campana, lo que reduce la eficiencia del sistema de extracción y evidencia la necesidad de una intervención técnica inmediata para garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en el servicio. Se tiene que ERON EPMSC MEDELLIN 58%, ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (67%), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) (79%) presentaron menor porcentaje de cumplimiento en las obligaciones contractuales, mientras que se destacan los establecimientos ERON EPMSC BOLIVAR(100%), ERON EPMSC ISTMINA (100%), ERON EPMSC JERICO (100%), ERON EPMSC PUERTO BERRIO (100%), ERON EPMSC QUIBDO (100%), ERON EPMSC SANTA BARBARA (100%), ERON EPMSC TAMESIS (100%) y PLANTA DE CONTINGENCI A G12 (ITAGUI) (94%).

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 está 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 diciembre 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 diciembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 83% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo 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 (89%): se presentó variación en la calificación con respecto al periodo del mes de noviembre (83%), aumentando en un 6% con un cumplimiento parcial. Los establecimientos con cumplimiento (100%): EP BUENOS AIRES MEDELLIN, EP BELEN MEDELLIN, EP LOS GOMEZ ITAGUI 2, EP BOLIVAR, EP MINAS DE AMAGA, EP MONTEBELLO, EP PUERTO BERRIO, EP SANTA BARBARA, EP VENECIA, EP VERSALLES, EP LAURELES, EP LOS GOME Z ITAGUI, EP POPULAR, EP SAN JAVIER MEDELLIN, EP SIJIN MEVAL, EP VILLA HERMOSA MEDELLIN. La categoría se ve afectada por las EP CANDELARIA MEDELLÍN (0%), EP CALDAS ANTIOQUIA (50%) Y EP MANRIQUE (50%). Durante la verificación se evidencian deficiencias significativas en el almacenamiento temporal y transporte de los alimentos, las cuales comprometen las condiciones higiénico-sanitarias y la inocuidad del servicio. Se observa el uso de fiambreras, canastillas, cavas de icopor, mesas y sillas metálicas con presencia de suciedad (polvo, tierra, grasa, restos de alimentos) y malos olores, sin aplicación adecuada de procesos de limpieza y desinfección. Asimismo, se evidencia contacto directo de los alimentos y recipientes con el piso, muros y superficies no sanitizadas, sin uso de estibas o bases protectoras. Adicionalmente, el almacenamiento temporal se realiza en áreas abiertas y no controladas, ubicadas en la entrada del parqueadero, expuestas al ambiente externo y a presencia de plagas y vectores como ratones, palomas, moscas, abejas y hormigas, incluso durante el ensamble y la distribución de los alimentos. Estas condiciones representan un alto riesgo de contaminación biológica, especialmente al evidenciarse el tránsito de roedores y la cercanía de residuos y zonas verdes, incumpliendo lo establecido en la OTM y las Buenas Prácticas de Manufactura. En cuanto a las EP ALTA VISTA MEDELLIN, UT BATALLON CUARTA BRIGADA, UT BATALLÓN DE INFANTERÍA N° 10 CR ATANASIO

GIRARDOT, EP LOS GOMEZ ITAGUI 3, EP BOLOMBOLO no se cuenta con porcentaje de evaluación, dando una calificación de NO OBSERVADO.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (90%): presentó aumento del 3%, para el mes de diciembre comparado con el periodo anterior (87%). Para esta categoría se destaca el cumplimiento del 100% en las siguientes estaciones: Se encuentran en cumplimiento con el 100% de la verificación los siguientes establecimientos: EP ALTAVISTA MEDELLIN, EP BUENOS AIRES MEDELLIN, EP CANDELARIA MEDELLIN, EP BELEN MEDELLIN, EP LOS GOMEZ ITAGUI 2, EP LOS GOMEZ ITAGUI 3, EP BOLIVAR, EP CALDAS ANTIOQUIA, EP MONTEBELLO, EP PUERTO BERRIO, EP SANTA BARBARA, EP VENECIA, EP VERSALLES, EP LAURELES, EP LOS GOMEZ ITAGUI, EP MANRIQUE, EP POPULAR, EP SAN JAVIER MEDELLIN y EP VILLA HERMOSA MEDELLIN, como aspectos positivos para estas estaciones se tiene que el personal emplea dotación acorde a normatividad. Por otra parte, la categoría se vio afectada debido a que las EP BOLOMBOLO (0%), EP SIJIN MEVAL (0%) y EP MINAS DE AMAGA (33%), debido a Se evidencian incumplimientos reiterados en la dotación y condiciones del personal encargado del transporte, ensamble y distribución de los alimentos, quienes no utilizan uniforme completo y limpio, gorro, tapabocas ni delantal, y hacen uso de accesorios personales (reloj, manillas, anillos), contraviniendo la normatividad vigente. Así mismo, varios transportadores y manipuladores (Fernando López, Edwin Molina, Manuel Ortiz, Sebastián Usme y Brian Montoya) no cuentan con certificados médicos de aptitud ni con certificación vigente en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM); en un caso puntual (Brian Montoya), el hallazgo fue subsanado al finalizar la visita con la presentación de los soportes. Adicionalmente, en algunos servicios no se dispone de manipulador externo para la distribución, siendo esta realizada por PPL o custodios sin dotación ni certificación, lo que incrementa el riesgo sanitario y evidencia deficiencias en el cumplimiento de los requisitos legales para la manipulación segura de alimentos.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (73%): presentó una disminución para el periodo de diciembre de un 6% respecto al mes de noviembre (79%). 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 VENECIA 0%, EP MINAS DE AMAGÁ 0%, EP CALDAS ANTIOQUIA 40%, EP PUERTO BERRÍO 40%, EP MONTEBELLO 60%, EP VERSALLES 60%. Los hallazgos mas relevantes son: Se evidencian múltiples incumplimientos críticos en el transporte y entrega de alimentos, relacionados con el uso de medios no autorizados (traslado a pie, en transporte público y motocicletas), vehículos sin concepto higiénico sanitario, sin leyenda de “Transporte de Alimentos”, sin plan de rutas, ni documentación obligatoria (SOAT vigente, revisión técnico-mecánica). De manera reiterada no se realiza control ni registro de temperatura, no se dispone de termómetro de punzón ni de sistemas de monitoreo térmico. Asimismo, se observan deficientes condiciones higiénicas en vehículos y cavas de icopor (suciedad, polvo, grasa, mal olor, orificios, deterioro), exposición de alimentos a la intemperie, presencia de vectores (cucarachas) y almacenamiento inadecuado sin estibas o protección. Estas situaciones comprometen la inocuidad, trazabilidad y calidad de los alimentos y evidencian el incumplimiento de la OTM y las BPM. los Establecimientos en 80% con cumplimiento parcial: UT BATALLÓN CUARTA BRIGADA, EP BELÉN MEDELLÍN, EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ 2, EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ 3, EP SANTA BÁRBARA, EP LAURELES, EP SAN JAVIER MEDELLÍN y seguido de establecimientos con calificación 100% Cumplimiento del contratista: EP ALTAVISTA MEDELLÍN, UT BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT, EP BUENOS AIRES MEDELLÍN, EP BOLÍVAR, EP MANRIQUE, EP VILLA HERMOSA MEDELLÍN. Cabe resaltar que para las EP CANDELARIA MEDELLÍN, EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ, EP SIJIN MEVAL, no se observó esta variable en las visitas

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (91%): la cual obtuvo un cumplimiento de 91% presentando una disminución del 5% con respecto al periodo anterior (96%). Las estaciones que tuvieron menor desempeño y que afectan

esta categoría son: EP BOLOMBOLO (56%), EP MINAS DE AMAGÁ (67%), EP VENECIA (67%), EP MONTEBELLO (80%), EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ (80%), EP SAN JAVIER MEDELLÍN (89%), EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ 2 (89%) y UT BATALLÓN CUARTA BRIGADA (89%). Se evidencian múltiples incumplimientos en la entrega del servicio de alimentación, relacionados con faltantes de componentes del menú, intercambios no autorizados ni soportados, y suministro de alimentos diferentes a los establecidos en la OTM y en los menús aprobados por la USPEC. Se identifican deficiencias en el empaque y rotulado de productos como el pan, lo que impide verificar gramajes, marca y condiciones de inocuidad. Asimismo, se presentan incumplimientos reiterados en los horarios de entrega de los diferentes tiempos de comida, incluyendo entregas anticipadas o fuera de los rangos establecidos. Adicionalmente, se evidencian bebidas suministradas sin leche cuando esta es obligatoria, frutas en estado de sobremaduración o descomposición, uso de envases reutilizados no permitidos y ausencia de soportes de socialización del ciclo de menú y notificación de intercambios. Estas situaciones afectan la trazabilidad, la calidad, la inocuidad y el cumplimiento contractual del servicio de alimentación. Se destaca el cumplimiento de las obligaciones del contrato a las EP ALTAVISTA MEDELLÍN (100%), UT BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT (100%), EP BUENOS AIRES MEDELLÍN (100%), EP BELÉN MEDELLÍN (100%), EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ 3 (100%), EP BOLÍVAR(100%), EP PUERTO BERRÍO (100%), EP SANTA BÁRBARA (100%), EP VERSALLES (100%), EP LAURELES (100%), EP MANRIQUE (100%), EP POPULAR (100%), EP VILLA HERMOSA MEDELLÍN (100%), EP CANDELARIA MEDELLÍN (90%), EP CALDAS ANTIOQUIA (90%) y EP SIJIN MEVAL (90%), todos ellos reflejan un adecuado cumplimiento normativo según los parámetros evaluados.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (49%): presentó una disminución del 9%, no alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial. Los establecimientos que presentaron porcentajes por debajo del 60% fueron: EP ALTAVISTA MEDELLÍN (0%), EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ 2 (0%), EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ 3 (0%), EP BOLÍVAR (0%), EP BOLOMBOLO (0%), EP MINAS DE AMAGÁ (0%), EP PUERTO BERRÍO (0%), EP MANRIQUE (0%), UT BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT (50%), EP BUENOS AIRES MEDELLÍN (50%), EP BELÉN MEDELLÍN (50%), EP CALDAS ANTIOQUIA (50%), EP VENECIA (50%), EP LAURELES (50%), EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ (50%), EP POPULAR (50%), EP SIJIN MEVAL (50%), EP VILLA HERMOSA MEDELLÍN (50%). Incumplimiento generalizado en la entrega individual de los alimentos, los cuales son suministrados en fondos, canastillas o recipientes plásticos no isotérmicos, sin autorización ni protocolos de limpieza y desinfección aprobados por la USPEC, lo que compromete la inocuidad. De manera reiterada no se entregan utensilios básicos (vasos, cucharas, fiambreras) ni utensilios estandarizados para el servido, y las bebidas y jugos se suministran en envases plásticos reutilizados o tanques no aptos. Asimismo, se presentan entregas sin empaques individuales sellados desde planta, uso de recipientes deteriorados, y falta de estrategias autorizadas para la distribución de líquidos y alimentos a PPL, incluyendo casos especiales como PPL en cuarentena. En conjunto, estas situaciones representan incumplimiento de los lineamientos operativos establecidos para la correcta prestación del servicio, afectando la calidad, seguridad y trazabilidad de los alimentos entregados a la PPL. Por otro lado, están los establecimientos con 100% de cumplimiento UT BATALLÓN CUARTA BRIGADA, EP CANDELARIA MEDELLÍN, EP MONTEBELLO, EP SANTA BÁRBARA, EP VERSALLES, EP SAN JAVIER MEDELLÍN.

2.2.13	GRUPO 13
2.2.13.1	Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de diciembre 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	20/11/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	67%	1 MES	**Hallazgo 1.1:** Se evidencian alrededores y via de acceso a patio de maniobras de ingreso de materias primas e insumos con estancamiento de agua y residuos sólidos. **Seguimiento:** Subsana hallazgo, se evidencia alrededores y vía de acceso a maniobras sin estancamiento de agua y residuos sólidos **Hallazgo 1.2**: Se corrigen humedades y presencia de hongos, pero se siguen evidenciando pisos y paredes con deterioro estructural, como también en puertas. **Seguimiento:** Persiste hallazgo, se evidencia pared del área de lockers de hombres y lavado de canastillas con presencia de humedad y hongo **Hallazgo 1.3:** (Techos, iluminación y ventilación) Se realiza mantenimiento a ductos y sistema de extracción, pero su correcto funcionamiento estará sujeto a verificación en proceso, se observan líneas de estufas que no abarca el sistema de extracción. **Seguimiento 1.3:** Persiste hallazgo, se evidencia que la línea de marmas continúa sin el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					sistema de extracción que elimine de forma adecuada de humedad y calor, no se han instalado extractores de aire por parte del contratista **Hallazgo 1.3:** (Instalaciones sanitarias) Unidades sanitarias para el personal con deterioro en batería sanitaria y sin recipientes para residuos. **Seguimiento:** Persiste hallazgo, se evidencia instalación sanitaria en deterioro, batería sanitaria sin tapa. Se cuenta con canecas con pedal y tapa pare depositar residuos no aprovechables **Hallazgo 2.1:** (Condiciones de equipos y utensilios) No se garantiza que los dispositivos de apertura de cavas sean internos y externos. Se evidencia la puesta en funcionamiento de las cavas nuevas, subsanando el tema de capacidad instalada para el almacenamiento. **Seguimiento:** Subsana hallazgo, se evidencia instalación y óptimo funcionamiento de cava 2,3 y 4, corrigiendo la capacidad de almacenamiento que faltaba en el establecimiento **Hallazgo 2.1:** (Superficies de contacto con el alimento) Se evidencia adquisición de menaje y recipientes nuevos. No se cuenta con documento por parte del fabricante que avale o certifique el contacto directo de alimentos con equipos, superficies y menaje. **Seguimiento:** Subsana hallazgo, se evidencia ficha técnica de fiambreras que describe el material con las que se encuentran elaboradas, la tapa esta elaborada con material de resina polietileno de alta densidad y fiambrera

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					elaborada con resina polipropileno, los dos materiales aptos para tener contacto directo con los alimentos **Hallazgo 3.3:** No se evidencian avisos alusivos a las buenas prácticas higiénicas en diferentes áreas, que refuercen y recuerden las buenas prácticas y hábitos por parte del personal, su cumplimiento estará sujeto a verificación. **Seguimiento:** Persiste hallazgo, se evidencia que no se cuenta con suficientes letreros alusivos a las buenas prácticas de manufactura para cada una de las áreas de producción del establecimiento. **Hallazgo 3.4:** Pendiente por verificar en proceso, el control y manejo de los puntos críticos de control por parte del personal. **Seguimiento:** Persiste hallazgo, se evidencia falta de socialización por parte del contratista hacia el personal para mitigar los puntos de control críticos del proceso **Hallazgo 4.1:** Se cuenta con formatos para el registro del ingreso de materias primas e insumos con criterios de aceptación o rechazo, pero estos están sujetos a implementación y verificación. No se cuenta con criterios y parámetros establecidos para el cambio de aceite usado. **Seguimiento:** Persiste hallazgo, se evidencia que no se cuenta con formato para el cambio de aceite usado, en donde se especifique las características que debe tener para su respectivo cambio **Hallazgo 4.3:** No presentan registros de temperatura para el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					control y verificación de productos en almacenamiento y proceso, para su liberación. Pendiente el control del manejo escalonado de temperatura en proceso de descongelación. **Seguimiento:** Subsana hallazgo, se evidencia cavas con formatos de registro de temperatura escalonada(3 toma de temperatura), cada formato se encuentra actualizado lo que permite verificar óptimo almacenamiento de materia prima **Hallazgo 4.4:** Se evidencia espacio físico reducido para el almacenamiento y recepción de materias primas e insumos. **Seguimiento:** Persiste hallazgo: se evidencia espacio reducido para almacenamiento de abarrotes y tubérculos, Se observa un mismo espacio lo cual impide óptimo almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia mantenimiento a sistema hidrosanitario de drenaje y alcantarillado que se encontraba obstruido realizado por Servisepticos S.A.S. Se usa vactor, pero se perciben olores ofensivos retornando por rejillas de drenaje. El sistema y evacuación deberá ser evaluado en proceso. **Seguimiento:** Persiste hallazgo, se evidencia que aún se perciben malos olores que retornan por la rejilla de drenaje del alcantarillado **Hallazgo 5.3:** Recipiente sin tapa en unidades sanitarias. No se evidencian soportes de reinducción o capacitación del personal en el manejo de separación y clasificación de los residuos generados en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					proceso y que el personal debe implementar. **Seguimiento:** Persiste hallazgo, se evidencia batería sanitaria sin su respectiva tapa, no se cuenta con soportes de capacitación al personal en el correcto manejo de residuos sólidos **Hallazgo 5.5**: Se evidencia limpieza y desinfección profunda en equipos, menajes, utensilios y superficies, pero se evidencian cavas con aspas y rejillas con suciedad las cuales el operador inhabilita para hacer uso de las cavas nuevas, mientras realiza su mantenimiento y limpieza profunda. **Seguimiento:** Persiste hallazgo, se evidencia aspas de cavas 2,3 y 4 limpias, rejillas de ingreso sucias incumpliendo con la norma legal vigente para la estructura de pisos en un establecimiento de alimentos **Hallazgo 5.6:** Se cuenta con plan de saneamiento documentado pero en proceso de implementación. **Seguimiento:** Persiste hallazgo, se evidencia plan de saneamiento básico para el establecimiento en proceso de implementación para el personal ppl
COPED PEDREGAL MEDIANA	12/11/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	68 %	1 MES	**Hallazgo 1.1:** no se cuenta con flujo secuencial del proceso, en área de preliminar se observó pared con hueco desprotegido, donde se ubica tubería para Pelas papas **Seguimiento:** Instalaciones: NO CUMPLE: Se evidencia que no hay flujo lógico para la secuencia de procesos. Se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidencia que aun hay abertura en tubería y no está protegida **Hallazgo 1.2:** piso con presencia de óxido, cárcamo con pérdida de pintura y pérdida de cemento. Paredes con presencia de humedad y desprendimiento de pintura. Drenaje sin rejillas. Pisos de bodega en material no sanitario. **Seguimiento**: Pisos y paredes: NO CUMPLE: Se evidencia piso de cavas con desprendimiento de pintura. Presencia de humedad en paredes de área de almacenamiento de Fruver, y área de lavado **Hallazgo 1.3:** techos, iluminación y ventilación: presencia importante de desprendimiento de pintura en techo del área de dietas y área antigua. Se percibe saturación de calor en bodega de secos, lo cual no cuenta con ventilación y también saturación de calor en zona de Marmitas. Puertas de residuos con óxido, deterioro y pérdida de pintura. **Seguimiento:** Instalaciones sanitarias: SUBSANA: Se evidencia que se cuenta con sistema automático para secado de manos. **Hallazgo 1.3.** Instalaciones sanitarias: no se cuenta con implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos. **Seguimiento:** Techos, iluminación y ventilación: NO CUMPLE: Se evidencia techos

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					del área de procesos con desprendimiento de pintura. Se evidencia contenedor de abarrotes que no cuenta con iluminación y ventilación. **Hallazgo 2.1:** condiciones de equipo y utensilios: se encontró casilleros con pérdida de pintura y óxido. Se observa ollas abolladas sin manija. Lámpara extractora con acumulación-ura Sion de grasa. Cava de refrigeración y la de congelación con piso, con gran desgastado y pérdida de pintura en el piso también. La acaba de refrigeración. Presenta condensación que indica inadecuado funcionamiento. **Seguimiento:** Condiciones de equipos y utensilios: SUBSANA PARCIALMENTE: Se evidencia que se está realizando pintura de casilleros los cuales presentaban oxidación. Se evidencia que se han reemplazado las ollas por nuevas. Se evidencia piso de cavas con deterioro y perdida de pintura **Hallazgo 2.1.** Superficies en contacto con el alimento: las tablas de picado presentan fisura y desgaste. **Seguimiento:** Superficie en contacto con los alimentos: SUBASANA PARCIALMENTE: Se evidencia que se cuentan con tablas nuevas sin embargo aun se siguen utilizando tablas de picar con presencia de desgaste **Hallazgo 3.2:** no se cuenta con la totalidad de los certificados

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					médicos de aptitud para manipulación de alimentos **Seguimiento:** Aptitud del personal: SUBSANA: Se evidencia que se cuenta con los certificados médicos de aptitud de todo el personal manipulador. **Hallazgo 3.3** se observa manipulador con uñas muy largas. La dotación es en su totalidad para todo el personal no es de color claro. **Seguimiento:** Personal manipulador: SUBSANA: Se evidencia que el personal manipulador cuenta con las uñas cortadas y cuentan con dotación de color claro **Hallazgo 4.1:** los registros de materia prima reportan calidad, órgano eléctrica como sabor a productos que realmente no se les verifica, se debe registrar la información de manera consciente según la actividad verificada **Seguimiento:** Registros de materia prima: SUBSANA: Se evidencia que se cuentan con los registros de materia prima donde se realiza adecuada selección o rechazo. **Hallazgo 4.3:** en área de conteo y ensamble, no se protege la temperatura de los alimentos según su naturaleza, se ensamblan productos fríos y calientes, lo que no permite mantener cada temperatura dentro de los rangos establecidos. No se realiza control y registro de temperaturas de alimentos que

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					se encuentran en almacenamiento. **Seguimiento:** NO CUMPLE: Se evidencia que no se cuentan con recipientes isotérmicos para garantizar la temperatura de los alimentos. **Hallazgo 4.4:** se encuentran productos para limpieza y desinfección en piso directamente. Se usan estibas que no están acorde al almacenamiento en bodega, estas son de poca altura. se observan canastillas sucias para Productos **Seguimiento:** Productos de Limpieza: SUBSANA: Se evidencia que los productos de limpieza están ubicados en repisa metálica. **Hallazgo 5.2:** el sistema para evacuación de aguas en áreas de proceso. No cuenta con pendiente que direcciones a los sifones el agua servida **Seguimiento:** Evacuación de Aguas: NO CUMPLE: Se evidencia que los pisos no cuentan con la pendiente requerida para evitar el empozamiento de agua. **Hallazgos 5.3:** el lugar para almacenamiento de residuos orgánicos, no cuenta con sifones ni con ventilación que permita airear el área **Seguimiento:** Área de almacenamiento de residuos: NO CUMPLE: Se evidencia que el área de almacenamiento de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					residuos temporales no cuenta con sistema de ventilación. **Hallazgo 5.5:** se observa acumulación en rincones de difícil acceso, especialmente en bodega. No se cuenta con un cronograma de limpieza y desinfección de áreas y equipos. **Seguimiento:** NO CUMPLE: Se evidencia en área de almacenamiento de Fruver que hay rincones de difícil acceso para realizar labores de limpieza. No se cuenta con formato de cronograma de limpieza y desinfección de equipos. **Hallazgo 5.6:** el plan de saneamiento básico no está implementado completamente **Seguimiento:** Plan de Saneamiento: SUBSANA: Se evidencia que el operador está tomando acciones para mejorar las condiciones de limpieza del servicio de alimentación.
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%	7 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: se** evidenció que el contratista instaló Maya nueva en la puerta de ingreso al servicio, sin embargo, se mantiene el espacio entre el piso y la reja

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.2: Área de almacenamiento de frutas se evidencia deterioro en paredes con desprendimiento de pintura. **Seguimiento:** se evidenció que el contratista realizó la acción correctiva ya que pintó la pared que presentaba desprendimiento de pintura en el área de almacenamiento de frutas y verduras **Hallazgo 1.4**: Servicios sanitarios se evidencia papelera de accionamiento manual, almacenamiento de indumentaria en recipientes plásticos no ce cuenta con lockers. **Seguimiento:** se evidenció que el sanitario cuenta con papelera de accionamiento con pedal subsanando el hallazgo generado, se sigue evidenciando almacenamiento de indumentaria en recipientes plásticos, no se cuenta con locker **Hallazgo 2.1:** Equipos de conservación 1,2 y 3 sin dispositivo para el monitoreo de las temperaturas. **Seguimiento:** se evidenció equipos de frío funcionando correctamente, el contratista realiza monitoreo de temperatura tres veces al día. **Hallazgo 2.2:** En área de servido en parte inferior del mesón superficie con rugosidades que facilitan el desprendimiento de partículas. **Seguimiento:** persiste el hallazgo dado que se mantiene superficie rugosa que facilita el desprendimiento de material en la parte inferior del mesón de servido

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 5.2: Trampa grasas ubicado al interior del área de proceso. **Seguimiento:** persiste algo que se evidenció que la trampa de grasas sigue al interior del área de proceso.
EPMSC ANDES	07/11/2024	FAVORABLE	96,0%	1 AÑO Y UN MES	**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**: Solo se cuenta con una puerta de ingreso y salida del servicio de alimentos, por donde se realizan todos los procesos, desde la recepción de materia prima hasta la salida de producto terminado para entrega a las PPL. **Hallazgo 1.2:** En el area de lavado de utencilios 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 contaminacion de los alimentos, se observa que se realizaron labores de pintura pero aun asi su deterioro es evidente, los pisos del area de preparacion presentan grietas. **Seguimiento**: Se evidencia parte inferior de las puertas del servicio de alimentos con presencia de oxido y corrosión, los pisos del área de producción son porosos y presentan grietas, el mesón del área de lavado presenta espacio entre base y la lámina.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.3: Los techos en general presentan pintura deteriorada y ,la ventilacio es deficiente los extractores son insuficientes se presentan altas tempaeraturas en todas las areas del establecimiento. **Seguimiento**: A pesar de que se cuenta con 2 extractores funcionando, la campana extractora no funciona y se presenta altas temperaturas debido a que no hay suficiente extracción de aire caliente. Se observa techos de todas las áreas pintados. **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 contaminacion, el establecimiento no cuenta con lockers, los vestiers no cuentan con puertas. **Seguimiento**: La puerta del baño de los hombres no cubre completamente el marco, hay espacios entre puerta piso y puerta techo. No se cuenta con lockers, los vestiers no cuentan con puertas. **Hallazgo 2.1:** Uno de los congeladores y las estufas presentan oxidacion, extractores de vapores son insuficientes. **Seguimiento**: Se cuenta con 2 extractores que no son suficientes para la extracción de vapor, la campana extractora no funciona. Se cuenta con 4 congeladores, ninguno presenta oxido. Las estufas no tienen oxido.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC APARTADÓ	10/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	No especifica puntaje	6 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 mantenimiento 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: : Se evidencia mantenimiento de posible riesgo eléctrico en áreas superior de cava, se adecuo tomacorrientes **Hallazgo 3.11:** Para ventilación en área de Fruver, no facilita la circulación del aire **Seguimiento:** se sigue evidenciando que no hay sistema de ventilación en área de Fruver, no facilita la circulación del aire, equipos fuera de servicio **Hallazgo 4.3:** Algunas ollas, con con presencia de hollín **Seguimiento:** Se evidencian 8 ollas, con presencia de hollín **Hallazgo 4.7:** Mesón o estufa con presencia de hollín y deteriorada **Seguimiento:** se evidencian 2 estufa con presencia de hollín y deterioradas **Hallazgo 5.2:** No tienen área definida, lo realiza en orden. Recepción de materia prima **Seguimiento:** No se cuenta con secuencia lógica de procesos , se realiza recepción a través del área de procesos, solo se cuenta con una puerta de ingreso **Hallazgo 6.1:** No poseen Shut **Seguimiento:** se evidencia que se cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 6.2: No se observa control del uso de agua en área trasera **Seguimiento:** Se evidencian registros de control del uso de agua en área **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 evidencia soporte de verificación del vehículo de Transporte de estación **Hallazgo 10.5:** Vehículo cuenta con concepto sanitario de la entidad territorial de salud

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 **Seguimiento:** Se evidencian extintores con fecha de vencimiento vigente. Se subsana el hallazgo.
EPMSC CAUCASIA	16/06/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89,5%	6 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 **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 procesos y el estado de las

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 evidencian planes de saneamiento con aprobación. Se subsana el hallazgo.
EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	15/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	72,5%	7 MESES	**Hallazgo 1.1:** La salida del producto terminado se realiza por el pasillo donde sencuentran ubicados las unidad sanitaria, el cuarto de lavado de implementos de aseo y deposito temporal de los residuos; no se cuenta con el protocolo con su respectiva lista de chequeo para la salida del producto terminado por este pasillo.La puerta por donde ingresa la materia prima tiene espacios sin proteccion que permite el ingreso de plagas.Dentro del area de proceso se evidencia camilla para atención de emergencias. **Seguimiento:** La puerta de ingreso de materia prima tiene espacios sin protección que permite el ingreso de plagas. Este hallazgo persiste. **Hallazgo 1.2:** Se observan paredes rugosas en la parte inferior del lavamanos de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					accionamiento no manual del area de proceso. Se observa desprendimiento de pintura en diferentes sectores del establecimiento. Se evidecian pisos manchados por oxido bajo la estufa del area de proceso.El piso del area de proceso carece de pendiente, lo cual permite el encharcamiento del agua. **Seguimiento:** Se evidencia techo y paredes con desprendimiento de pintura en el área de producción. Así mismo se evidencia que la pared donde está sujeta a la puerta del área de almacenamiento de materia prima tiene espacios donde pueden anidar plagas. Por otro lado, se observan baldosas con grietas. Por último, se evidencia pisos en el área de producción con porosidad. Este hallazgo persiste. **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, corroidas y ahuecadas en su parte interna (debiso al deterioro).En la bodega del frio se encuentran cabels expuestos y cajas electricas sin proteccion y caja electrica al ingreso del area de proceso desportegida. **Seguimiento:** Se observa que el techo del pasillo que conecta hacia el área de almacenamiento del Fruver tiene manchas negras y humedad, factores que son precursores del crecimiento de hongos. Este hallazgo persiste, sin embargo, el área donde se encuentran los congeladores no tiene que haber expuestos ni se observan cajas eléctricas sin protección. Este hallazgo está subsanado. **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					automatico de manos en la unidad sanitaria de las manipuladoras. Pozuelo del area de proceso sin rejilla.Conexión de tuberia de desague de los pozuelos se encuentran desprendidas y amarradas con plasticos (presenta fuga).No cuenta con casilleros para los manipuladores. No se tienen fijado avisos de lavado de manos que haga alusión al lavado despues de usar los servicos sanitarios, despues de cada cambio de actividad y antes de iniciar labores. **Seguimiento:** No se observa fuga de agua potable en la conexión de las manos. Estacionamiento de pedal. Por otro lado, se observa toallas de papel en la unidad sanitaria de los manipuladores. Además de lo anterior. El pozuelo del área de producción tiene rejilla. En cuanto a la conexión de la tubería de desagüe, se observa que está amarrada con plásticos. Este hallazgo persiste. **Hallazgo 2.1:** Los refrigeradores tiene presencia e oxido 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 desprendimiento de pintura y abolladsuras. **Seguimiento:** No se evidencia que los refrigeradores no tienen presencia de óxido, no se observa congelador en mal estado, además se evidencia. Olla con bordes irregulares y con asas que facilitan su agarre. Asimismo, se observa licuadora en buen estado, sin manchas en el fondo. Por otro

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					lado, se puede evidenciar que el carro donde se transportan los alimentos para ser distribuidos presenta desprendimiento de pintura. Y Abolladuras. Este último hallazgo no está subsanado. **Hallazgo 2.2:** Se observan dos tablas de picado con ranuras, dos cuchillos con mango en mal estado y fiambreras manchadas; todos deterioradas por el uso, no permiten una correcta limpieza y desinfeccion. Las tablas de picar o fraccionar alimentos están colgadas en la pared. **Seguimiento:** Se evidenció. Tablas de corte y cuchillos en buen estado. Permiten una correcta limpieza y desinfección. En cuanto a las fiambreras, están en buen estado y sin manchas. Las tablas de picar se encuentran almacenadas en los mesones. Este hallazgo está subsanado. **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:** En la visita técnica se observa lavado de manos por parte de los manipuladores para realizar cambio de actividades. Este hallazgo subsanado. **Hallazgo 3.4:** En entrevista con uno de la manipuladores se obervo que no manejan conceptos adecuados y conocimiento al respecto de procesos de limpieza y deseinfección. **Seguimiento:** En conversación con 2 manipuladores se puede constatar que manejan conceptos de lavado de manos, separación de residuos, limpieza, desinfección, inocuidad y correcta manipulación de los alimentos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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). **Seguimiento:** se evidencia cumplimiento en la temperatura de entrega de los componentes del tiempo de la cena. Hallazgo subsanado. **Hallazgo 4.4:** La parte adminsitrativa 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 platicas para la toma de muestras) tambien se almacenan los productos de lipoieza y desinfección; este sitio se encuentra anexo a la unidad sanitaria de las manipuladoras. En el area de proceso se observan bolas plasticas para la recoleccion de muestras y empaque de alimentos preparados almacenadas con guantes sucios e implementos de aseo en regular estado. **Seguimiento:** la oficina se encuentra en una zona diferente a la bodega. Almacenamiento. De los abarrotes, hallazgo subsanado. Ahora bien, los envases que se encuentran en contacto directo con los alimentos están almacenados en una estantería. Este Hallazgo esta subsanado por otro lado, se evidencian los guantes amarillos de manipulación limpios y en buen estado. **Hallazgo 5.3:** Los recipientes para los residuos se encuentran deteriorados y sucios, no estan de acuerdo al codigo de colores establecido y sin de bolsa.Se observan recipientes en unidades sanitarias no solidarias con el color del recipiente (bolsas rojas). El deposito temporal se encuentra ubicado en el pasillo de salida

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					del producto terminado **Seguimiento:** Los recipientes de los residuos sólidos se encuentran en buen estado y se puede evidenciar la separación de los residuos de acuerdo con el código de colores. En cuanto al depósito shut de basuras, si bien es cierto que se encuentra ubicada en el pasillo de salida del producto terminado, este se encuentra con puerta cerrada. Que evitan la contaminación de los productos que pasan por el pasillo. **Hallazgo 5.5:** Se encontraron fiambreras con suciedad acumulada y residuos de preparcuiones anteriores.Implementos de aseo (traperas sucias) se encontraban en el area de proceso.Se evidencia acumulacion de residuos en la parte posterior de los equipos de frio.El sector donde se realiza la recepción de la matería prima se encontro con acumulación de tierra proveniente de los productos del fruver. **Seguimiento:** Las fiambreras se encuentran en buen estado y limpieza. Los implementos de aseo se encuentran almacenadas en un área exclusiva propia de ellos, diferentes al área de proceso. No se evidencia como la acción de residuos en la parte posterior. De los equipos de frío. En cuanto al sector donde se realiza la recepción de materia prima, Fruver se encuentra limpia y organizada. Este hallazgo está subsanado.
EPMSC SONSÓN	04/07/2024	FAVORABLE	93,5%	1 AÑO Y 5 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Se evidencia que las ventanas ubicadas en área de almacenamiento de materia prima, cuentan con protección, la cual impide el ingreso de plagas, se evidencia que se cuenta con flujo secuencial en las diferentes áreas del servicio/ Hallazgo subsanado **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 area de preparación, se observan algunas fisuras. **Seguimiento:** Se evidencia que las uniones pared- pared son de forma redondeada en las diferentes áreas del servicio/ Hallazgo subsanado **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 las ventanas ubicadas en el área de producción cuentan con protección, malla anti insectos para evitar el ingreso de plagas **Hallazgo 2.1:** Se observa equipo de frio para almacenamiento preliminar y almacenamiento de muestras de alimentos, que presenta corrosion y estanteria en área de almacenamiento (abarrotes) que también presenta corrosion. **Seguimiento:** Se observa que los equipos de congelación y refrigeración se encuentran en buenas condiciones/ Hallazgo subsanado **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 **Seguimiento:** Se evidencia que el programas de saneamiento especifica la frecuencia de la recolección de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					residuos sólidos, se evidencia que los formatos de temperatura se encuentran diligenciados en su totalidad/ Hallazgo subsanado
EPMSC YARUMAL	02/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71,0%	1 AÑO Y 7 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 ajustan totalmente. Las mallas de las puertas de ingreso están desajustadas y no están instaladas de forma técnica. Reja que comunica con patio en segundo nivel no cuenta con protección. 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 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:** Persiste área de prealistamiento de fruver desprotegida contra ingreso de plagas, tiene aberturas en techo y paredes en parte superior. Los drenajes persisten con mallas rotas, sifón sin rejilla, las mallas de las puertas no ajustan herméticamente. La reja que comunica al segundo piso no cuenta con protección en parte de arriba. Persiste acceso compartido con PPL en el segundo piso. No se cuenta con áreas separadas físicamente en producción y se evidencia contraflujo. **Hallazgo 1.2:** Las paredes de del área de preliminares en parte superior no es completa

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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:** Persisten paredes del área de preliminar incompletas hasta el techo y no tienen diseño sanitario, no cuenta con puerta esta área. Se evidencia tramo del piso con deterioro junto a mesas e ingreso al área de preliminar. **Hallazgo 1.3:** El techo de 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 camapana 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**: Techo del área de preliminar presenta abertura y diseño no sanitario, con desprotección hacia el exterior. La campana extractora no cuenta con protección contra plagas, el extractor no tiene malla. No se observa funcionamiento deficiente de esta. **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:** No se puede realizar seguimiento a este ítem por no tener acceso al lugar.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 2.1: Los equipos de frio ubicados en el área de preparación presentan empaques deteriorado 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 evidencian congeladores horizontales #1 y #3 con empaques deteriorados, las ollas están en buen estado, mesa de servido presenta deterioro, desnivel y grietas, las bandejas están en buen estado. El procesador persiste con la secuencia no lógica ubicado en área de preliminares, lugar no adecuado. Los certificados de calibración de termómetros están vigentes. **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 observan ollas, bandejas, tablas de picar y planchas para asado en buen estado. **Hallazgo 3.3**: El pantalón de la manipuladora de alimentos es de color oscuro.. Los manipuladores de alimento no cuentan con protección total de cabello, ya que usan es gorra. **Seguimiento:** Se evidencia personal manipulador con uniformes de color claro, usan protección de gorro cubriendo todo el cabello. **Hallazgo 4.1:** en las especificaciones de aceptación

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					y rechazo del programa de materia prima. No se encuentran establecidos los parámetros de la temperatura para la carne de res y cerdo. Se observa algunos panes que no se encuentran totalmente rotulados, tienen nombre, fecha de vencimiento, lote y peso neto **Seguimiento:** Se evidencia programa y formatos de recibo de materias primas cumpliendo parámetros de temperatura. Se observa panificado cumpliendo de acuerdo a OTM debido a que es de consumo de proyectos productivos. **Hallazgo 4.4:** Se observa almacenamiento de materia prima al interior de las áreas de preparación, en varias partes de la misma. Hay almacenamiento de productos químicos de limpieza en esta misma área. Hay almacenamiento de materia prima pegada a la pared. **Seguimiento:** No se observa almacenamiento de materia prima al interior de las áreas de preparación. No se observan productos químicos dentro de las áreas de proceso. Se evidencia almacenamiento de materias primas pegadas a la pared. **Hallazgo 5.1:** En el establecimiento se cuenta con agua de acueducto municipal, no obstante, no cuenta con análisis de laboratorio que garantice su potabilidad. No cuenta con instrumento adecuado para la medición de cloro residual al interior del área de corporación. **Seguimiento:** Se cuenta con kit de análisis de cloro residual y pH. Se cuenta con resultados de análisis de laboratorio para el agua potable del servicio. **Hallazgo 5.3:** en el área para el almacenamiento de residuos sólidos, se encuentra desprotegido, no cuenta con

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					recipientes suficientes e identificados, no tiene tapa **Seguimiento:** Se cuenta con área de residuos sólidos desprotegida, cuenta con recipientes identificados y con tapas. **Hallazgo 5.5:** se observa sociedad debajo de estibas ubicadas junto a equipos de frío, donde se ubica escritorio al interior del área de preparación. Se observa que no cuenta con sitio definido y adecuado para almacenamiento de productos de limpieza y desinfección, además, los mangos de escobas y Traperos no son de material sanitario. **Seguimiento:** No se observa suciedad debajo de estibas junto a equipos de frío. No se cuenta con sitio definido e identificado, no adecuado, con productos en el suelo directo. Los mangos de escobas y traperos cumplen con mango metálico. **Hallazgo 5.6:** en el programa de agua potable no se encuentra descrito el funcionamiento del tanque de almacenamiento de agua, además según las cantidades empleadas, su capacidad no es suficiente para un día de producción en caso de contingencia. En el registro de cloro residual. Hay datos de 1.2 el cual no está en el instrumento de medida utilizado. El programa de control integrado de plagas se encuentra descrito, sin embargo no se implementa de manera adecuada lo concerniente a las protecciones, ya que estos anjeos están desajustados. **Seguimiento:** El programa de agua potable cumple con procedimientos descritos en el programa de abastecimiento de agua. Se cuenta con 1 tanque de agua con la capacidad de 500 litros y se encuentra

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					descrito en el programa de abastecimiento de agua. En el registro de cloro residual se digita correctamente de acuerdo al instrumento. No se implementa correctamente el programa de plagas, no se detalla en formatos el desprendimiento de las mallas de puertas de ingreso al servicio.
EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina)	30/07/2025	FAVORABLE	98%	5 MESES	**Hallazgo 1.2:** Piso en cava de congelación con deterioro, pared con desprendimiento de enlucido, techo con desprendimiento de enlucido en area de preparación y almacenamiento de verduras**.** **Seguimiento:** Se evidencia que continúa el deterioro del piso de la cava de congelación; aunque en el servicio ya se cuentan con los materiales para realizar el mantenimiento por parte del contratista, no se ha permitido el ingreso de personal externo debido a la temporada de visitas. Persisten paredes con desprendimiento de pintura y pérdida de revoque por presencia de humedad, siendo más evidente que en visitas anteriores, específicamente en la pared del pasillo de cavas, en la pared del pasillo entre el almacenamiento de fruver y la unidad sanitaria, y en la pared del área de preparación de jugos. **Hallazgo 1.3:** desprendimiento de enlucido, luminaria con vela fuera de servicio en área de almacenamiento de verduras **Seguimiento:** Se evidencia que persisten la humedad y el desprendimiento de pintura y revoque en los techos del área de servicios sanitarios, del pasillo de cavas, del área sobre la campana extractora y del área de almacenamiento de fruver. Se evidencia que el contratista realizó el reemplazo de la luminaria que no se encontraba en funcionamiento.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
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%	4 MES	**Hallazgo 1.1:** En la entrada disponen de manera inadecuada los residuos solidos. desagüe de canaleta del ingreso obstruida y con acumulacion de agua. se observa la puerta de ingreso al area de lavado del menaje que presenta deterioro **Hallazgo 1.1:** No se evidencian disposición inadecuada de residuos sólidos en la entrada del servicio de alimentación, se evidencia canaleta al ingreso del servicio en buen estado, no se evidencia obstrucción de la misma ni acumulación de agua/ Hallazgo subsanado **Hallazgo 1.3:** presencia de cables expuestos sin proteccion **Seguimiento:** No se evidencia cables expuestos sin protección en las diferentes áreas del servicio/Hallazgo subsanado **Hallazgo 1.4:** el servicio sanitario no tiene dotacion de papel higiénico ni jabon desinfectante de manos ni toallas de mano desechables para secado de manos. solo hay 1 baño de uso mixto **Seguimiento:** Se evidencia que el servicio sanitario cuenta con dotación correspondiente: Jabón desinfectante, toallas para el secado de manos, papel higiénico/ Hallazgo subsanado **Hallazgo 2.1:** meson de area de lavado en acero inoxidable con deterioro en los laterales. refrigerador metalico presenta oxido en parte exterior y una puerta en mal estado **Seguimiento:** Se evidencian mesones de acero inoxidable en buen estado, en área de lavado de utensilios, se evidencia que los equipos de refrigeración y congelación se encuentran en buen estado/ Hallazgo subsanado

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 3.4: se observa capacitación continua a 10 manipuladores. con fecha del 06/08/2025 **Seguimiento:** Se evidencia que se cumple con las capacitaciones al personal manipulador, ultima fecha de capacitación: 15/12/2025, tema: Sensibilización en prevención de consumo de alcohol y otras sustancias psico activas/ Hallazgo subsanado **Hallazgo 4.4:** la capacidad almacenada supera la capacidad instalada, por lo que se observan altos volumenes de materia prima. la rotacion del producto almacenado es diaria segun informa la persona encargada **Seguimiento:** Se evidencia que las áreas de almacenamiento son proporcionales al volumen de insumos requeridos/ 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 contendores y/o canecas. el piso no es de materia sanitario **Seguimiento:** Se evidencia que no se cuenta con la capacidad suficiente para el almacenamiento de residuos sólidos en el servicio de alimentación, estos son almacenados en la parte externa del servicio, sin protección/ Hallazgo persiste **Hallazgo 5.5:** se observa durante la visita el lavado de trapera en el piso en el area de lavado de menaje, cuentan con lavatraperas el cual es distante del area de produccion **Seguimiento:** Se evidencia área de lavado de elementos de aseo, ubicado en la entrada al

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					servicio de alimentación, la cual se encentra alejada del área del servicio/ Hallazgo persiste
PLANTA EXTERNA LA ESTRELLA G13	17/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63%	5 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. **Seguimiento:** El servicio de alimentación no se encuentra alejado de focos de contaminación, debido a que en el área externa se evidencia acumulación de basura. El área temporal de almacenamiento de residuos no cuenta con puerta, se perciben malos olores y se evidencia presencia de moscas y cucarachas vivas dentro del servicio de alimentación. **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					áreas, superficies y equipos y se encuentran atrasados. **Seguimiento:** Se evidencian zócalos deteriorados con aberturas hacia el piso, con acumulación de suciedad. Las paredes, en su parte superior, no son lisas (son porosas), son altas y de difícil acceso para la limpieza; además, se observa desprendimiento de pintura en la pared del área de producción. Se evidencia empozamiento de agua en las áreas de producción, prealistamiento de Fruver, porcionado de carnes y elaboración de jugos. Se cuenta con un sifón con rejilla partida en el área de producción y otro con rejilla no fija en el área de prealistamiento de Fruver. **Hallazgo 1.3:** Techos: superficies irregulares de difícil, acceso y limpieza **Seguimiento:** Los techos presentan superficies irregulares, son altos y de difícil acceso para las labores de limpieza. **Hallazgo 1.4**: Recipientes de residuos sólidos, no son de acción de pedal, lo anterior 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:** Los recipientes para residuos sólidos del punto ecológico no son de pedal. **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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Es realizada a través de una manguera de agua: no se cuenta con procedimientos estandarizados. **Seguimiento:** Se evidencia una tabla de corte color verde deteriorada y dos cuchillos con la lámina partida. Se observa suciedad en equipos, específicamente en el congelador de pulpa, en la tapa exterior, y presencia de cucaracha en su parte interior. El suministro de agua para la preparación de alimentos se realiza a través de manguera. **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 bio películas **Seguimiento:** Las superficies en contacto con los alimentos no son previamente higienizadas antes de la preparación. **Hallazgo 3.2:** No se presenta evidencia de reconocimiento médico del señor Luis Ivan Duarte Duarte **Seguimiento**: Todos los manipuladores de alimentos cuentan con reconocimiento médico. **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 servicio de alimentación no cuenta con un área definida para la ingesta de alimentos por parte del personal manipulador. No se exigen prácticas higiénicas y de manipulación a los visitantes. El

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					formato de prácticas higiénicas se encuentra actualizado. **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 personal manipulador ha recibido capacitación por parte del ingeniero del servicio de alimentación; sin embargo, no aplica adecuadamente las buenas prácticas higiénicas. No se realizan lavados de manos durante los procesos de producción, no se utilizan guantes para la manipulación de alimentos, y no se conocen las dosificaciones correctas para la preparación de productos de limpieza y desinfección de materias primas, ambiente y superficies en contacto con alimentos . **Hallazgo 4.1:** No se evidencia rotulación idónea para el flujo adecuado de productos bajo criterio de ingreso y consumo. Se observa que descongelamiento de la carne no se hace en refrigeración: se encuentra carne, descongelándose a temperatura ambiente. No se evidencia almacenamiento en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					equipos limpios, recipientes y equipos, superficie, contacto directo con alimentos, no limpios, con señales de bio película y suciedad. Se evidencia alimentos vegetales, sin criterio de aceptación y en inadecuadas condiciones visuales o sensoriales: señales de descomposición. **Seguimiento:** No se evidencia un flujo secuencial de los procesos; se cuenta con una sola puerta para el ingreso y salida de materias primas. Se observa descongelación de carne a temperatura ambiente. Las ollas presentan hollín en el fondo y son utilizadas en la producción de alimentos. Se evidencia zanahoria con signos de hongo, la cual se encuentra rotulada como producto no conforme. **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, bio películas. 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 malas condiciones sanitarias. Se encuentran alimentos que son despachados en recipientes, no isotérmicos y a temperatura ambiente. **Seguimiento:** El personal presenta indumentaria sucia, con exceso de hollín. Se evidencia personal sin

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					indumentaria completa y sin uso de guantes durante el proceso de prealistamiento de Fruver y el conteo de carne de res cocida. Se observa disposición de alimentos en ollas con abolladuras, superficies irregulares y con hollín en el fondo. Se evidencia liberación de alimentos en recipientes no isotérmicos. **Hallazgo 4.3:** Formatos, no actualizados, se observa carne, descongelándose a temperatura ambiente, se evidencia que productos: carnes son descongeladas a temperatura ambiente **Seguimiento**: Se evidencia descongelación de 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:** Se evidencia estantería y estibas con presencia de suciedad. No se cuentan con registros actualizados de temperatura de los cuatro congeladores destinados al almacenamiento de materias primas. Se evidencia empozamiento de agua en los pisos de las áreas de producción, prealistamiento de Fruver, porcionado de carnes y preparación de jugos. **Hallazgo 5.1:** Se observa aguas recogida con características sensoriales como color: amarillosa. Formato de cloro y pH. No son presentados en el ejercicio de IVC **Seguimiento:** Se evidencia recolección de agua en una olla de color amarillo. El formato de control de cloro y pH se encuentra desactualizado, con

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					última fecha de registro del 18-12-25. **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:** Se evidencia empozamiento de agua en las diferentes áreas del servicio de alimentación, rejilla no fija en el área de prealistamiento de Fruver y rejilla partida en el área de producción. **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 área de almacenamiento temporal de residuos sólidos se encuentra en inadecuadas condiciones de higiene, con falta de orden. Los recipientes para residuos sólidos no son de pedal. **Hallazgo 5.4:** Se observa presencia de plagas: mosca y zancudos en área de proceso y almacenamiento. También señales de cucaracha plagas no vivas en equipo de refrigeración.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: Se evidencia presencia de moscas en todo el servicio de alimentación, cucaracha viva en el piso del área de jugos y cucaracha dentro del congelador de pulpas. **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 bio películas, señales de bio películas, en utensilios, entre otros. Se evidencia que no falta de limpieza, aseo y orden del baño. La vosas no líquido, detergente en polvo, lávalos en pasta, hipoclorito, se encuentran sin tapa **Seguimiento:** El servicio de alimentación se encuentra en inadecuadas condiciones de higiene; se evidencian restos de alimentos en el piso, formatos de limpieza y desinfección desactualizados con fecha 18-12-25, congelador de pulpa con suciedad en la tapa exterior y ollas con exceso de hollín. **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 evidencia de auditorías interna,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 formato de verificación de limpieza y desinfección se encuentra desactualizado, con fecha 18-12-25.

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.

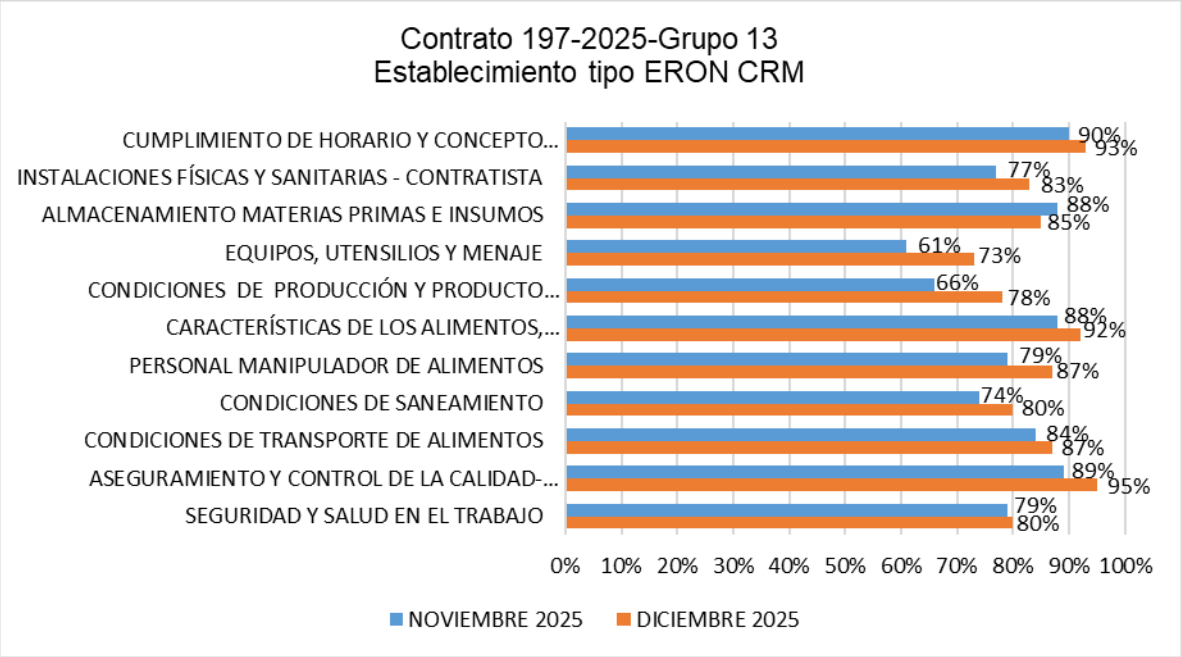
Para el caso del establecimiento EPMSC YARUMAL el cual cuenta con concepto sanitario con vigencia superior a un año, se evidencia que el contratista no ha realizado la gestión de visita ante la Secretaría de Salud Departamental. Por otro lado, EPMSC SONSÓN el cual cuenta con concepto sanitario con vigencia 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 G13, 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 diciembre 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 diciembre 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 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. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (93%): obtuvo un cumplimiento total del 93%, presentó un aumento del 3% para el mes de diciembre respecto al mes anterior de noviembre, la categoría presenta un cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. El incremento presentado se ve reflejado a factores como: en varias jornadas, los componentes de los menús se encontraban listos con antelación (desde horas tempranas como 5:40 a. m.), dispuestos en el área de entrega de fondos, lo que evidencia planeación previa en la preparación. El operador realiza la distribución completa de las raciones, incluyendo dietas especiales, garantizando la cobertura total de la población privada de la libertad (PPL). En algunos casos, el contratista presenta soportes de gestión para la renovación del concepto sanitario, lo que indica intención de subsanar el incumplimiento normativo. Se identifican causas claras y documentadas de los retrasos, lo cual permite analizar oportunidades de mejora y acciones correctivas. Por otro lado, la mejora se ve afectada por

1.Incumplimiento reiterado de horarios (OTM): se evidencia incumplimiento sistemático de los horarios establecidos en la OTM para los tiempos de comida de desayuno (6:00–8:00 a. m.), almuerzo (11:00 a. m.–1:30 p. m.) y cena/refrigerio nocturno (3:00–5:00 p. m.). La mayoría de los desayunos finalizan después de las 8:00 a. m., algunos incluso hasta las 9:23 a. m. Almuerzos entregados fuera del rango horario, alcanzando 2:20 p. m. y 2:30 p. m. Cenas y refrigerios nocturnos con entregas tardías, en algunos casos hasta 7:00 p. m.

2. Falta y retrasos del personal: ausentismo y llegadas tardías del personal operativo y auxiliares de reparto, afectando directamente el flujo de distribución. Insuficiencia de personal en áreas críticas, especialmente en el área de dietas y en el primer turno del día. Dependencia de un solo auxiliar para la entrega de dietas, generando cuellos de botella.
3. Fallas logísticas y operativas: llegadas tardías de vehículos al establecimiento (ej. ingreso posterior a las 8:00 a. m.), retrasando el inicio de la distribución. Salida de vehículos sin la totalidad de los componentes (dietas y bebidas), obligando a reingresos y entregas fragmentadas. Fallas de infraestructura, como el daño del ascensor, que impactaron directamente los tiempos de entrega.
4. Deficiencias en planeación y ensamble: errores en el cálculo de cantidades (ej. chicharrón), generando reprocesos y retrasos. Demoras en el ensamble de sándwiches por falta de personal suficiente. Retrasos en la entrega de componentes críticos (ej. pan), afectando el cierre oportuno del servicio.
5. Incumplimiento sanitario-administrativo: concepto sanitario vencido (fecha 5-02-2024), con más de un año de vigencia expirada. Soportes de gestión presentados a nombre de un contratista anterior, lo cual no cumple con la formalidad exigida para el contratista actual UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025.
Los Establecimiento que presentaron cumplimiento de las obligaciones del contratista con un 100% fueron ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ, ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC ANDES, ERON EPMSC APARTADO, ERON EPMSC CAUCASIA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS, ERON EPMSC SONSON, PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA y PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA), los Establecimientos que tuvieron un cumplimiento parcial de las obligaciones fueron ERON COPED PEDREGAL (87%) y ERON EPMSC YARUMAL (67%).

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (83%): la categoría presenta un incremento del 6%**,** pasando del 77% al 83**%**, tal como se observa en la gráfica anterior, ubicándose en el concepto de **"**Cumple Parcialmente"**.**
Las mejoras implementadas por el contratista que contribuyen a este avance son las siguientes: Se evidencia el cambio de uno de los sifones fijos, lo cual indica una acción puntual de mantenimiento correctivo. Algunas superficies, como el mesón del área de distribución, se encuentran limpias al momento de la visita, a pesar de presentar deterioro estructural. Las cavas de refrigeración y congelación N°3 y N°4 corresponden a instalaciones nuevas, lo que representa una mejora en la capacidad de almacenamiento en frío, aunque requieren ajustes correctivos. En general, el servicio continúa operando con funcionalidad básica de las áreas, permitiendo la continuidad del proceso productivo, pese a las deficiencias estructurales. Sin embargo, la categoría se ve afectada por los siguiente: 1. Infraestructura física (pisos, paredes, techos y mesones): Pisos porosos, con grietas, desprendimiento de pintura y baldosas sueltas o faltantes en múltiples áreas (producción, lavado, ensaladas, jugos, congeladores, despacho, químicos, lockers y prealistamiento), lo cual dificulta la limpieza y favorece la contaminación. Paredes con humedad, manchas negras, grietas, bordes irregulares y desprendimiento de pintura en áreas críticas como lavado de menaje, jugos, fruver, pasillos, cavas y servicios sanitarios. Techos con desprendimiento de pintura, manchas oscuras y amarillentas, y humedad, incluyendo área de producción, ensamble, bodega de abarrotes y oficinas. Mesones en mal estado, con grietas, abolladuras, óxido, desprendimiento de láminas y ausencia de juntas, comprometiendo la inocuidad de los alimentos y utensilios. 2. Iluminación y sistemas eléctricos: Múltiples luminarias fuera de servicio o con tubos dañados en áreas de producción, ensaladas, marmitas, lavado, bodegas y residuos. Áreas sin iluminación instalada, como servicios sanitarios. Tomacorrientes sin tapa, con ennegrecimiento, desprendidos de la pared o sin protección, ubicados en zonas húmedas y de manipulación de alimentos, generando riesgo eléctrico y laboral. Caja de circuitos sin tapa de protección en pasillo de ingreso. 3. Drenajes, sifones y evacuación de aguas: Sifones sin rejilla o con rejillas oxidadas, incumpliendo las condiciones sanitarias y favoreciendo el ingreso de plagas, malos olores y acumulación de residuos. Rejillas deterioradas y sistemas de evacuación con porosidad, que facilitan la retención de residuos sólidos. 4. Puertas, ventanas y control de plagas: Puertas y marcos con oxidación, perforaciones, grietas y desprendimiento de pintura, incluyendo puertas descolgadas o sujetas por una sola bisagra. Ventanas sin protección ante ruptura, con marcos oxidados. Aberturas en techos y paredes sin malla o angeo, así como mallas desprendidas en puertas, facilitando el ingreso de vectores. Ausencia de barreras físicas en puertas de ingreso al servicio. 5. Lavamanos e higiene del personal: Ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en áreas de proceso. Único lavamanos disponible con pedal dañado y desprendido, incumpliendo requisitos de higiene. 6. Manejo de residuos

sólidos: Área de almacenamiento temporal de residuos en condiciones inadecuadas, con pisos deteriorados, paredes sucias y oxidadas, puertas en mal estado, residuos dispuestos directamente sobre el piso, canecas sin tapa y rebosadas. Iluminación deficiente en el área de residuos.

El Establecimiento que cumplió con el 100% solo fue ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ debido a que no se le está evaluando la infraestructura por estar en construcción, seguido de los Establecimientos ERON EPMSC APARTADO (97%), ERON EPMSC SONSON, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina) y ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO los 3 con (94%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS con (90%), por ultimo los Establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON EPMSC ANDES y PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) ambos con (83%), ERON COPED PEDREGAL (76%), PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (73%), ERON EPMSC CAUCASIA (70%) y ERON EPMSC YARUMAL (67%).

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (85%**)**: durante el mes de noviembre, se registra un cumplimiento parcial del 85%**,** evidenciando una disminución del 3% frente al registrado el mes anterior del 88%. Esta disminución se ve afectada por lo siguiente: Incumplimiento reiterado de la Resolución 5109 de 2005 (Cap. IV, Art. 13) en productos cárnicos y abarrotes (pernil de pollo, pan, sal, azúcar, arroz), al no declarar lote y fecha de vencimiento en español, afectando la trazabilidad. Ausencia o incorrecta aplicación del rotulado PEPS y rótulo por colores en fruver, abarrotes y proteínas, lo que impide una adecuada rotación de inventarios y control de fechas. Errores en la información de rotulado, como fechas de vencimiento incorrectas en productos panificados. Reempaque de azúcar sin información mínima obligatoria, sin responsable, fecha de reenvasado, lote ni fecha de vencimiento. Uso de proveedores no aprobados y ausencia de fichas técnicas. Uso generalizado de costales de segundo uso, bolsas plásticas, cajas de cartón y guacales de madera, materiales no sanitarios, para el almacenamiento de frutas y verduras, en contravención a la OTM. Costales reutilizados con rótulos de otros productos (maíz, harina de arroz), generando riesgo de contaminación cruzada y confusión en la identificación. Almacenamiento directo contra paredes y pisos, sin respetar distancias perimetrales en bodegas, contenedores y cavas, dificultando limpieza, inspección y control de plagas. Incumplimiento reiterado del método PEPS, con productos de ingreso reciente ubicados delante de los más antiguos. Quesos almacenados a temperaturas de congelación (-3.5 °C, -6.5 °C, -11.9 °C) cuando su ficha técnica indica refrigeración (+4 °C), afectando su inocuidad, manipulación y porcionado. Almacenamiento conjunto de alimentos incompatibles (queso con pescado, salchicha), propiciando contaminación cruzada. Incumplimiento de distancias perimetrales dentro de cavas de refrigeración y congelación. Alta recurrencia de frutas y verduras con moho y descomposición (zanahoria, yuca, pepino, lechuga, banano, plátano, repollo, naranja), almacenadas junto a producto apto. En múltiples casos, ausencia de identificación, segregación y disposición oportuna de producto no conforme. Carne de cerdo con coloración verde (contaminación biológica) almacenada en condiciones inadecuadas, junto a otros alimentos, bajo poceta de lavado. Subsanaciones realizadas de forma tardía o parcial, manteniendo riesgo de contaminación cruzada. Productos no avalados en el ciclo de menús (leche deslactosada y semidescremada) almacenados sin acciones correctivas efectivas. Incumplimiento del plan de compras, evidenciado por ausencia de insumos requeridos (maíz para menú #14), obligando a ajustes no autorizados del menú. Productos abiertos (arroz, azúcar) sin rótulo de apertura, corregidos solo durante la visita.

Los Establecimientos que presentaron cumplimiento parcial de las obligaciones fueron: PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) (82%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (80%), ERON COPED PEDREGAL (78%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (76%), los Establecimientos con cumplimiento de las obligaciones fueron: ERON EPMSC YARUMAL y ERON EPMSC CAUCASIA ambos con (91%) y el resto de Establecimientos con el 100% de cumplimiento de las obligaciones del contratista.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (73%**)**: presentó un aumento del 10% respecto al periodo anterior, pasando del 61% al 73% dando un porcentaje de cumplimiento parcial a las obligaciones del contratista. La categoría presenta aumento del 12% debido a, reposición de Equipos: se registró el cambio de hidro lavadoras, pelapapas y básculas que presentaban

mal funcionamiento en sectores específicos. Mantenimiento Correctivo: Intervención técnica inmediata en estufas para recuperar las perillas de control y asegurar el cierre de llamas. Reparación de la cava de Fruver tras la presencia del técnico de mantenimiento. Mantenimiento a congeladores de contramuestras que presentaban corrosión. Retiro de Elementos No Aptos: se procedió al descarte y retiro de canecas rotas, calderos agrietados y utensilios con superficies porosas que representaban un riesgo de contaminación física. La categoría se afectó por lo siguiente: Hidrolavadoras: En múltiples sedes (desde 1100 hasta 2700 PPL) se reporta la existencia de solo una (1) hidrolavadora cuando el Anexo 5 exige dos (2), esto compromete la desinfección profunda de las áreas. Equipos de Frío: Se observa un déficit de refrigeradores y congeladores de 520 L. En varios casos, solo se cuenta con 1 o 3 equipos de los 4 o 5 requeridos. Equipos Específicos: Falta de pelapapas operativos para poblaciones cercanas a 400 PPL. Cavas de Refrigeración/Fruver: Se reportan constantemente fuera de servicio o con fallas en el compresor, obligando al almacenamiento inadecuado de frutas y verduras. Corrosión y Óxido: Hallazgo generalizado en difusores de aire de cavas, estufas, quemadores y bases de equipos de refrigeración. Sistemas de Extracción: Campanas extractoras que no funcionan o tienen evacuación deficiente, generando condensación, humedad y riesgo de hongos en techos. Fugas: Presencia de fugas de vapor en marmitas y fugas de gas en perillas de estufas (llama amarilla/combustión incompleta). Ollas: Numerosas unidades sin manijas o soportes de agarre (riesgo de quemaduras), con abolladuras y bordes irregulares. Cuchillos y Tablas: Cuchillos con láminas partidas o mangos recubiertos con materiales no sanitarios (cabuya); tablas de picar con desgaste excesivo. Carros Transportadores: Incumplimiento de la OTM al no poseer sistemas de cierre (puertas), falta de identificación y presencia de óxido/desprendimiento de pintura. Riesgo Eléctrico: Licuadoras conectadas con cables expuestos o recubiertas con cinta adhesiva para evitar fugas. Falta de Documentación: Ausencia de certificados de calibración de equipos de frío y falta de actas de entrega de menaje según la OTM.

Se evidencia que 2 establecimientos presentaron cumplimiento mayor a los 90% los cuales fueron ERON EPMSC SONSON (93%), CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina) y ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO con (100%), cumplieron parcialmente los Establecimientos ERON EPMSC APARTADO (84%), ERON EPMSC ANDES (83%), ERON EPMSC YARUMAL (80%), ERON EPMSC CAUCASIA y PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) con (79%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (72%) y ERON COPED PEDREGAL (62%), por ultimo se evidencia un incumplimiento para el ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ con (50%) reflejado debido a que el ERON se encuentra en contingencia por infraestructura.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (78%): Presentando un aumento del 12% en el periodo evaluado, alcanzando un cumplimiento del 78% en diciembre, en comparación con el 66% registrado en el periodo anterior, a pesar de los hallazgos, se han observado avances significativos en varios aspectos operativos, tales como: Ante la detección de temperaturas fuera de rango antes de la salida a patios, en ocasiones el contratista realizó un nuevo ensamblaje de los componentes para intentar corregir la desviación antes de la entrega final. Se evidenció que, ante la falta de personal, el servicio realizó la reposición total del equipo de trabajo en turnos específicos para cumplir con la operación. Se evidencia que en algunas sedes se cambiaron termos que no garantizaban la temperatura por unos nuevos con tapa hermética para la sopa y el jugo. Sin embargo, hubo hallazgos que afectaron la categoría, los cuales fueron: Se evidencian múltiples desviaciones en alimentos calientes distribuidos por debajo de ≥ 60 °C (proteínas, acompañamientos, bebidas calientes). Se presentan incumplimientos en alimentos fríos o refrigerados, superando el rango permitido (≤ 4 °C ± 2 °C o según aplique), especialmente en: quesos, ensaladas, jugos y bebidas frías Las temperaturas son tomadas en diferentes momentos críticos (ensamble, pesaje, liberación y salida a patios), sin implementación de acciones correctivas por parte del contratista (no recalentamiento, no enfriamiento, no adición de hielo, no retención del producto). Uso inadecuado de recipientes para transporte y distribución. Se evidencia de forma sistemática el uso de canastillas con bolsatinas, canecas, bidones, ollas y recipientes plásticos no isotérmicos para: Almuerzo, Cena, Desayuno y Refrigerio nocturno. Esta práctica contraviene lo establecido en la OTM, ya que: No garantiza el mantenimiento de la temperatura. Compromete la inocuidad y calidad del producto terminado. Afecta tanto la distribución interna a patios como el envío a Estaciones de Policía. Fallas en la implementación del protocolo de producto terminado, se liberan alimentos fuera de

rango térmico. No se documentan ni ejecutan acciones correctivas inmediatas. Se repiten las desviaciones en distintos menús y tiempos de comida, evidenciando una falla estructural en el control operacional. Malas prácticas de manufactura, descongelación de proteínas: A temperatura ambiente, por inmersión en agua, sobre estibas o en áreas no controladas. Uso incorrecto o ausencia de guantes: uso de guantes negros o rojos en procesos de producción. Falta de guantes amarillos para manipulación de alimentos. Ausencia de guante de malla en porcionado de carnes. Estas prácticas incrementan el riesgo de contaminación cruzada y afectan la inocuidad del servicio.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento por encima del 90% fueron: ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina) y ERON EPMSC SONSON presentaron un (100%), ERON EPMSC YARUMAL (95%), ERON EPMSC ANDES (90%), Los Establecimiento con cumplimiento parcial dentro de la categoría fueron: ERON EPMSC APARTADO (84%), ERON EPMSC CAUCASIA (83%), PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) (73%), ERON COPED PEDREGAL (71%), PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (70%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (67%) y ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (50%) con incumplimiento de las obligaciones.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (92%): presentó aumento para el mes de diciembre en un 4%, obteniendo cumplimiento con un 92%, tal como se observa en la gráfica anterior, dicha categoría presenta aumento significativo debido a entrega posterior del componente faltante en el tiempo de comida donde se presentó la novedad. Evidencia parcial de soportes de intercambio en algunos casos (aunque sin radicado formal). Inicio del proceso de recolección de información para la elaboración del tamizaje nutricional por parte de la nutricionista. Ensamble tardío del postre coco–guayaba para dietas, posterior al ingreso de abarrotes. En algunos casos, rotulación básica de recipientes para dietas (patio y tipo), aunque aún insuficiente. La categoría no alcanzó el 100% debido a los hallazgos presentados: Faltantes de componentes (fruta mango, banano, azúcar) en distintos menús. Incumplimiento reiterado en gramajes de fruta (mandarina) y proteína (carne de cerdo en dieta). Repetición de componentes (papa) en diferentes tiempos de comida del mismo menú. Entrega incompleta de postres por desabastecimiento. Cambios no autorizados en proteínas (bagre por pollo, queso por huevo, cereal por arepa). Sustitución de preparaciones y componentes (tubérculos, ensaladas) sin radicación ni soporte. Incumplimiento del menú especial y del menú aprobado (Navidad y fin de año). Falta de actas de socialización del ciclo de menú con DD. HH., COSAL y Dirección. Bebidas tipo jugo entregadas sin azúcar, enviada por separado en bolsas (práctica no autorizada por OTM). Preparaciones con mala calidad organoléptica (papa sobrecocida, arepa sin asar). Entrega de bebidas con elementos no permitidos (limón con cáscara). Sándwiches no ensamblados y entrega de componentes por separado. Incorrecta derivación de dietas (alta en fibra, sin irritantes gástricos, vegana). Entrega de alimentos contraindicados (granos, repollo, huevo en dieta vegana). Fiambreras con rótulos ilegibles, incompletos o sin identificación del PPL. Falta de soporte de tamizaje nutricional, valoración inicial y ajustes de dieta. Ausencia de registros de entrega firmados de dietas en múltiples periodos. Falta de remisiones de diciembre y de PPL que salieron durante la visita. Contra muestras incompletas (fruta no conservada). Registros sanitarios de productos cárnicos no disponibles. Formatos de renuncia incompletos o con encabezados incorrectos. Falta de soportes de entrega de refrigerios y bebidas adicionales. Registros sin firmas actualizadas o incompletas.

Los establecimientos que cumplieron con las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC con porcentajes por encima de 90% fueron todos a excepción del Establecimiento ERON COPED PEDREGAL que tuvo un cumplimiento parcial con un porcentaje de (83%).

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (87%): presenta un aumento del 8% respecto al mes anterior de 79%, obteniendo un cumplimiento parcial, el aumento se ve reflejado en mejoras realizadas por el contratista en: Durante una visita, el operador entrega guantes amarillos a un manipulador que utilizaba guantes de bolsa, subsanando el hallazgo de manera inmediata. Ingreso reciente de una nutricionista (inicio de labores 06/12/2025); sin embargo, la medida no es

suficiente para cubrir otros cargos faltantes. En algunos casos puntuales se observa uso parcial de dotación (bata o gorro), aunque sin cumplimiento integral ni sostenido. Se evidencian soportes de visita de algunos profesionales rotativos (SST, nutricionista, ingeniero rotativo), no así del personal de mantenimiento y calidad. Sin embargo, la categoría presentó incumplimiento en: Ausencia reiterada de Ingeniero de Alimentos, pese a partes entre 394 y 423 PPL, incumpliendo lo exigido por el Anexo 9. Falta de Jefe de Cocina en múltiples verificaciones, para partes que oscilan entre 1.000 y más de 2.700 PPL, cargo obligatorio según la OTM. En varios casos, aunque se menciona una profesional como encargada del cargo, no se presentan soportes contractuales ni evidencia del perfil requerido. Faltante de nutricionista en algunos servicios donde este profesional es exigido. Déficit de manipuladores, distribuidores y auxiliares, evidenciándose ingresos escalonados por turnos y no simultáneos, lo que no garantiza la operación continua. Incumplimiento en la frecuencia de visitas de personal rotativo (supervisor de mantenimiento, supervisor de calidad y Estaciones de Policía), sin registros desde junio hasta noviembre. No se evidencia soporte documental de entrega de dotación inicial, ni de renovación o reposición semestral, contraviniendo la normativa y la OTM. Manipuladores, distribuidores y conductores laboran: sin gorro, tapabocas o bata. Con ropa particular o de color oscuro. Con calzado inadecuado (tenis negros o particulares). Personal PPL manifiesta no haber recibido dotación, observándose uso de prendas diferentes entre ellos. Dotación en mal estado o visiblemente sucia (petos con hollín, manchas y deterioro). Uso inadecuado o ausencia de tapabocas, ubicado en barbilla o sin cubrir nariz y boca. Uso de accesorios personales (anillos, cadenas, manillas, relojes), maquillaje y uñas largas durante la manipulación de alimentos. No ejecución del lavado de manos: al ingreso a labores, en cambios de actividad, después del uso de celulares Uso de celulares en áreas de producción y dietas, sin posterior lavado de manos. Ausencia de gel antibacterial en puntos críticos. Manipuladores con botas sucias de tierra dentro del área de producción. No uso de guantes amarillos para manipulación directa de alimentos. Uso de guantes negros o de bolsa, no permitidos por la normativa. Falta de guantes de neopreno para manipulación de objetos calientes. Personal realizando prealistamiento, ensamble y porcionado sin guantes. Conductores y transportadores: sin dotación reglamentaria, con accesorios personales, con calzado inadecuado. Ausencia de certificados médicos y de manipulación de alimentos en varios transportadores.

Los establecimientos que presentaron un cumplimiento del 100% fueron: ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina) y ERON EPMSC SONSON, Seguido de los Establecimientos ERON EPMSC APARTADO y ERON EPMSC CAUCASIA con 94%, ERON EPMSC YARUMAL y PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) con 93%. Los Establecimientos que cumplieron parcialmente fueron: ERON EPMSC ANDES (89%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (88%) y ERON COPED PEDREGAL (87%). Solo se presentó un Establecimiento con incumplimiento de las obligaciones el cual fue ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ con un 50%.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (80%): con un cumplimiento parcial del 80% y un aumento para el mes de diciembre del 6%, viéndose reflejado en las acciones correctivas por el contratista en: Limpieza puntual de angeos, canastillas, contenedores y algunas áreas de fruver y abarrotes durante las visitas. Lavado y desinfección de congeladores tras hallazgos de plagas. Corrección inmediata de clasificación de residuos en algunos puntos durante la visita (retiro de plásticos de canecas verdes). Instalación de tapas en canecas que inicialmente se encontraban sin ellas. Limpieza de pisos y retiro de residuos acumulados en horas posteriores a la visita. Remoción parcial de manchas en techos y paredes, aunque persisten problemas estructurales. Hervido del agua como acción correctiva temporal ante turbiedad. Presentación de comunicaciones al USPEC relacionadas con afectaciones estructurales del techo. El cumplimiento parcial fue debido a: Mallas antiinsectos (angeos) deterioradas, incompletas u oxidadas, especialmente en el techo del área de producción y en puertas de ingreso, permitiendo el ingreso de plagas y suciedad. Presencia generalizada de óxido en: angeos del techo, carros transportadores, puertas, bisagras y estructuras metálicas. Pisos porosos, agrietados y con desprendimiento de pintura, que dificultan la limpieza y desinfección. Empozamiento constante de agua en múltiples áreas (producción, marmitas, jugos, ensaladas, Fruver, porcionado, dietas, pasillos y rieles de puertas), evidenciando fallas en drenaje, pendientes y manejo del agua, generando riesgo sanitario y de accidentalidad. Techos y paredes con humedad, manchas

negras, moho, hongos y desprendimiento de pintura en prácticamente todas las áreas del servicio (producción, Fruver, abarrotes, locker, baños, conteo, dietas, marmitas, porcionado, distribución y áreas de químicos), constituyéndose en focos de contaminación física y biológica. Filtraciones de aceite y condensación desde la campana extractora hacia los techos. Pérdida de revoque y deterioro estructural asociado a humedad persistente. Presencia reiterada de plagas vivas y muertas: moscas en todas las áreas del servicio, incluidas áreas de producción, Fruver, abarrotes, conteo, distribución y área social, cucarachas vivas en producción, Fruver, abarrotes, congeladores, equipos y zonas de almacenamiento, evidencia de roedor en área de porcionado de carnes. Persistencia de vectores pese a fumigaciones recientes, lo que evidencia deficiencias en la efectividad del programa de control de plagas y en las barreras físicas. Ingreso facilitado por aberturas en puertas, mallas incompletas y deterioro estructural. Acumulación excesiva de hollín en: calderos, ollas, planchas de asar, sartenes y equipos térmicos, congeladores (externa e internamente). Utensilios y equipos sin identificación, con suciedad persistente. Canastillas sucias, con polvo, restos de detergente, tierra y residuos. Deficiencias reiteradas en la frecuencia y efectividad de los programas de limpieza y desinfección. Agua con turbiedad utilizada en el servicio. Falta de soportes actualizados de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento. Registros incompletos o desactualizados de cloro residual y pH. Clasificación inadecuada de residuos: mezcla de residuos orgánicos, plásticos y no aprovechables, incumpliendo el código de colores. Canecas partidas, sin tapa o sin bolsa, afectando la disposición sanitaria. Acumulación excesiva de residuos y retiro no oportuno. Falta de soportes de recolección y disposición final. Ausencia total de soportes y procedimientos para el manejo y disposición final del aceite vegetal usado, incumpliendo la gestión de residuos especiales. Falta de plan de rutas visible para evacuación de residuos. Productos químicos almacenados en baños, pasillos o áreas no autorizadas, sin señalización, ventilación ni protección. Envases sin rotular y almacenamiento directo sobre el piso. Ausencia de insumos básicos (papel higiénico, toallas desechables). Canecas sin pedal, sin tapa o en mal estado. Puertas con óxido, aberturas y falta de burletes, favoreciendo ingreso de plagas.

Solo dos Establecimientos presentaron cumplimiento del 100% los cuales fueron: ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ y ERON EPMSC SONSON. Los establecimientos que presentaron cumplimiento por encima del 90% fueron: ERON EPMSC ANDES y ERON EPMSC APARTADO con 97%, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina) (94%) y ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO (90%), los de cumplimiento parcial fueron: ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (88%), ERON EPMSC CAUCASIA (82%), PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) (81%), ERON EPMSC YARUMAL (77%) y ERON COPED PEDREGAL (73%), PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (60%).

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (87%): con un cumplimiento parcial del 87% y un aumento para el mes de diciembre del 3%, respecto al periodo anterior 84% para el mes de noviembre. La variable obtuvo un cumplimiento parcial, considerada por los siguientes hallazgos: Ausencia de registros de monitoreo de temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos en el tiempo de comida cena, menú #5, incumpliendo los lineamientos de control térmico exigidos por la OTM. Vehículo de placas SNZ 198 presenta piso oxidado, condición que: dificulta la limpieza y desinfección, favorece la acumulación de suciedad, representa riesgo de contaminación física y microbiológica durante el transporte de alimentos. Dicho vehículo es utilizado para el transporte de alimentos correspondientes a desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno, ampliando el impacto del riesgo sanitario. Incumplimiento en dotación y prácticas del personal de transporte, conductor del vehículo SNZ 198: porta ropa particular, sin dotación institucional, usa accesorios personales (anillo, pulseras) durante el cargue de alimentos. Distribuidores utilizan prendas no autorizadas (jeans azules), incumpliendo la exigencia de dotación de color claro para el manejo y distribución de alimentos. Transporte interno de alimentos y materias primas (vehículo THS 518), se evidencian incumplimientos críticos y reiterados, entre ellos: falta de documentación obligatoria: no cuenta con SOAT, no cuenta con revisión tecno mecánica, no cuenta con Concepto Higiénico Sanitario (CHS). El vehículo no presenta la leyenda “Transporte de Alimentos”, requerida para su uso. No se evidencian exámenes médicos ocupacionales. El vehículo es utilizado para transporte interno de alimentos y materias primas, incrementando el riesgo sanitario al no cumplir requisitos mínimos legales.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% fueron: ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, ERON EPMSC ANDES, ERON EPMSC APARTADO, ERON EPMSC CAUCASIA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS y PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA). Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON COPED PEDREGAL (83%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (70%). Para el Establecimiento ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ no se cumplió con las obligaciones del contratista debido a que presentó un porcentaje de 50%. Por último, para los Establecimientos CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC SONSON y ERON EPMSC YARUMAL no se observa transporte durante las visitas realizadas por la interventoría para el mes de diciembre de 2025.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%): con un cumplimiento de las obligaciones del 95% aumentando un 6% respecto al periodo anterior (89%), la calificación presenta mejoría en los aspectos corregidos por el contratista los cuales fueron: No se cuenta con formatos de recepción de materias primas, ni registros diligenciados que permitan verificar condiciones de transporte, empaque, fechas, lote, temperatura y aceptación o rechazo del producto, lo cual impide garantizar la trazabilidad y control sanitario exigidos por la OTM. Incumplimiento reiterado en la frecuencia de muestreos microbiológicos, según lo establecido en el Anexo 6 (cada 3 o 4 meses según parte), evidenciándose: últimos muestreos realizados en fechas fuera del periodo permitido (06/06/2025, 12/07/2025, 29/07/2025), ausencia total de soportes de resultados desde el inicio del contrato en algunos servicios. Incumplimiento en la frecuencia de muestreo físico-químico del agua, cuyo último registro corresponde a junio de 2025. No se evidencia soporte de análisis microbiológicos ni fisicoquímicos del agua a la fecha de la visita. Los equipos de congelación no se encuentran identificados y presentan registros de control de temperatura desactualizados, con último diligenciamiento el 18-12-25. Registros de temperatura de cavas de refrigeración y congelación desactualizados, incumpliendo el control continúo exigido. No se evidencia mantenimiento correctivo ni cronograma para: dos estufas con presencia de óxido, hollín en bases y quemadores, congeladores N°1 y 3, con deterioro en fondo y empaques. Se evidencian varios carros transportadores sin hoja de vida, documento indispensable para verificar historial de mantenimiento y uso. No se cuenta con soporte de mantenimiento para al menos tres carros transportadores en mal estado. El contratista no presenta certificados de calibración vigentes para: Cuatro (4) termómetros y dos (2) balanzas. Incumpliendo la frecuencia anual establecida en la OTM. No se evidencia soporte de sensibilización a representantes de patios para la limpieza y desinfección del menaje. El plan de contingencia y el plan de emergencias no se encuentran ajustados a las condiciones y características específicas de la planta G13 La Estrella.

Los establecimientos ERON COPED PEDREGAL, ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ, ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC ANDES, ERON EPMSC APARTADO, ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS, ERON EPMSC SONSON, ERON EPMSC YARUMAL y PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) presentaron cumplimiento con porcentajes por encima de 90%. Dos establecimientos presentaron cumplimiento parcial ERON EPMSC CAUCASIA (87%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (79%).

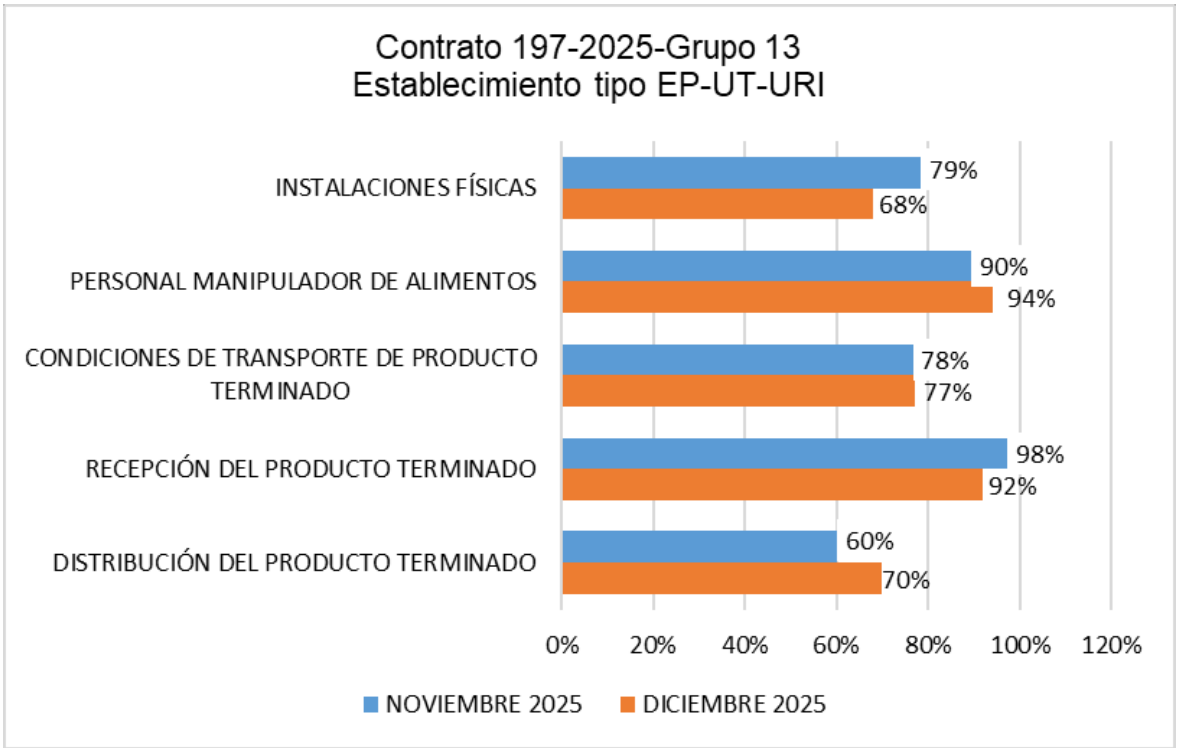
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (80%): presentó cumplimiento parcial con un porcentaje del 80%, aumentando en 1% respecto al periodo anterior (79%), no se presenta un aumento significativo en la categoría debido a la continuación de las siguientes falencias: Se evidencia que la campana extractora no se encuentra en adecuado funcionamiento, presentando deficiencias en la extracción de vapores, humo, olores y calor generados durante los procesos de cocción. Durante la operación se observa condensación de vapores en techos y paredes, acumulación de humedad y grasas, lo cual afecta las condiciones higiénico-sanitarias del área de producción. A pesar de haberse realizado mantenimiento en los ductos (24-11-25), persisten fallas en su capacidad operativa. Se evidencian ductos con grietas, corrosión y goteo de grasa, lo que limita la eficiencia del sistema. El sistema de extracción no tiene la capacidad suficiente para evacuar el vapor generado por marmitas y planchas. Como acción parcial, se evidencia la instalación de uno de los extractores contemplados en el plan de mejora y los soportes para los restantes; sin embargo, la solución aún no es

efectiva. Se evidencia que no se cuenta con guantes de malla de acero para el porcionado de carnes. El personal manipulador realiza el porcionado sin este elemento de protección, incumpliendo lo establecido en la OTM y generando riesgo de accidente laboral. Elementos de protección personal – Área de marmitas. Se evidencia que el personal del área de marmitas no utiliza guantes de neopreno para la manipulación de objetos y superficies calientes durante los diferentes tiempos de comida. En algunos casos, aunque se dispone de guantes de neopreno, estos se encuentran en mal estado (rotos), lo que impide su uso seguro. La ausencia o deterioro de estos elementos representa un riesgo para la seguridad del trabajador y un incumplimiento de las medidas de seguridad y salud en el trabajo establecidas en la OTM. Se evidencia que no se cuenta con otros EPP requeridos, tales como: careta de esmeril para frituras y gafas de seguridad para actividades de limpieza y desinfección. Se evidencia que el botiquín no cuenta con esparadrapo de tela, incumpliendo lo exigido según su clasificación en la OTM.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% fueron CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC APARTADO, ERON EPMSC CAUCASIA, ERON EPMSC SONSON, ERON EPMSC YARUMAL y PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA. Los Establecimientos que cumplieron parcialmente fueron: ERON EPMSC ANDES (88%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (87%), ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO (80%) y PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) (71%). Por ultimo se evidencia que el Establecimiento ERON COPED PEDREGAL no cumplió con las obligaciones del contratista registrando un porcentaje de 50%. Para el Establecimiento ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ no se evidenciaron condiciones de Seguridad y Salud en el Trabajo por estar en contingencia por infraestructura el servicio.

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 diciembre 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 diciembre 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, 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 (68%): presentó una disminución del 11% pasando de un 79% a un 68%, con un cumplimiento parcial de la categoría, esto debido a que se evidencia que no se garantizan condiciones higiénico-sanitarias adecuadas durante el almacenamiento temporal de los alimentos, al disponerse canastillas y alimentos en contacto directo con el piso, situación observada en diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) y en varios menús. Durante la visita se evidencian canastillas sucias, con presencia de polvo y suciedad externa, utilizadas para la entrega de los alimentos, lo cual representa un riesgo de contaminación física y microbiológica. Se observa la disposición directa sobre el piso de bebidas y alimentos, incluyendo agua panela con leche, canastillas de frutas (naranja) y alimentos preparados, incumpliendo las buenas prácticas de manufactura. Las mesas destinadas al almacenamiento temporal presentan desgaste en la superficie y manchas oscuras, lo que dificulta su limpieza y desinfección y no garantiza superficies sanitarias adecuadas. Se evidencia que los alimentos correspondientes a menús especiales y a diferentes componentes del servicio son almacenados directamente sobre el piso, sin el uso de canastillas base o superficies elevadas. Las canastillas que contienen fiambreras presentan suciedad en su parte externa durante el tiempo de comida almuerzo, lo cual evidencia deficiencias en los procedimientos de limpieza y desinfección de estos elementos.

El Establecimiento EP ARANJUEZ (0%) no cuenta con un área temporal exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos, presentando falencias como las mencionadas anteriormente. Los Establecimientos EP CASTILLA, EP ESTACION DE POLICIA ANDES, EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS y EP GIRARDOTA presentaron un incumplimiento de las obligaciones con un 50%. Por último, el resto de los establecimientos presentaron un cumplimiento del 100%, cumplen a cabalidad con las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%):** presentó un aumento del 4% pasando de un 90% a un 94%, con un cumplimiento en la categoría, solo se presentaron inconsistencias en incumplimiento en la dotación y presentación personal del personal manipulador y transportador de alimentos, observándose uso de ropa particular, pantalón oscuro, calzado no correspondiente al uniforme y ausencia de elementos obligatorios como bata, gorro/cofia y tapabocas. Se evidencia personal manipulador que porta accesorios tales como cadenas, anillos y aretes, así como uñas largas, prácticas no permitidas por las buenas prácticas de manufactura, al representar riesgo de contaminación. Se evidencia que varios transportadores y manipuladores no cuentan con certificados médicos de aptitud ni con certificado de manipulación de alimentos, incumpliendo los requisitos legales y lo establecido en la OTM. Se identifican casos específicos de personal que no cuenta con ningún elemento de dotación, ni documentación que lo acredite para la manipulación de alimentos durante la entrega del servicio.

Solo el Establecimiento EP BELLO (50%) presentó un incumplimiento de las obligaciones del contratista. En la EP ARANJUEZ no se observó condiciones del personal manipulador de alimentos para el mes de diciembre 2025. El resto de Establecimientos presentaron un cumplimiento del 100% de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (77%): obtuvo para el periodo de diciembre un 77% con una disminución del 1% respecto al periodo anterior 78%, para un cumplimiento parcial debido a: Se evidencia el uso de vehículos particulares y tipo taxi (placas TOE-623, FAU-574, MMF-528) para el transporte de alimentos, los cuales: no cuentan con concepto higiénico-sanitario emitido por la Secretaría de Salud, no están adecuados estructuralmente para el transporte de alimentos, no cuentan con la leyenda visible “Transporte de Alimentos”. Se evidencia transporte de alimentos en cajuela o baúl de vehículos particulares, condición no permitida por la OTM. Se evidencia suciedad en pisos y superficies internas de los vehículos (placas TOE-623, ESP-680 y MMF-528), con presencia de polvo, tierra y residuos de alimentos. Se identifican superficies internas no lisas (hendiduras) que dificultan la limpieza y desinfección, incumpliendo las condiciones sanitarias exigidas. No se evidencia planilla o formato de registro de temperatura durante el transporte de los alimentos en diferentes tiempos de comida. El contratista no cuenta con termómetro de punzón para el monitoreo de la temperatura de los alimentos, ni soportes escritos del control térmico durante el transporte. Se evidencia la ausencia de plan de rutas, incluyendo rutas con rangos horarios definidos, para los diferentes vehículos y tiempos de comida (almuerzo, cena y refrigerio nocturno), lo que impide el seguimiento y control del transporte. Se evidencia que, en algunos servicios, los alimentos son trasladados caminando, en bolsas, por personal del contratista, sin el uso de un medio de transporte adecuado, lo cual no garantiza condiciones higiénico-sanitarias ni de inocuidad.

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 la EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (40%) y EP ESTACION DE POLICIA ANDES (60%). Presentaron un cumplimiento parcial con 80% los Establecimientos EP BELLO, EP DOCE DE OCTUBRE y EP GIRARDOTA. Solo dos Establecimientos cumplieron al 100% UT BATALLÓN DE ASPC NO 17 " CLARA ELISA NARVAEZ" y EP CTI BUNKER DE LA FISCALIA. No se observó condiciones de transporte de producto terminado para los establecimientos EP ARANJUEZ, EP CASTILLA y EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (92%): obtuvo un cumplimiento total del 92% presentando una disminución del 6% con respecto al periodo anterior, debido a que se evidencia entrega del desayuno por fuera del horario

establecido en la OTM (06:00 a.m. a 08:00 a.m.), registrándose entregas anticipadas (05:30 a.m.) y tardías (08:30 a.m.). Los alimentos son suministrados a los PPL antes o después del rango permitido, incumpliendo los lineamientos operativos definidos. Se evidencia modificación del menú sin soporte de intercambio autorizado, suministrando papa cocida en lugar de yuca frita (almuerzo menú 09). No se realiza la entrega completa del menú, evidenciándose ausencia de postre en el almuerzo menú 09. En el refrigerio nocturno del menú 03 no se suministra la bebida, entregándose únicamente pan mogolla, sin evidencia de medida correctiva. Se evidencia que el menú aprobado no ha sido socializado con los responsables de la estación, lo cual dificulta el control del servicio. Se evidencia olor ácido no característico en queso campesino, transportado a temperatura ambiente y sin garantizar la cadena de frío requerida (4 °C). Se evidencia olor a humo en arroz con leche del refrigerio nocturno menú 15, con temperatura de 48 °C, fuera del rango esperado. Estas condiciones evidencian fallas en el control de calidad y temperatura de los alimentos. No es posible verificar el gramaje del pan en diferentes tiempos de comida (desayuno y refrigerio nocturno), debido a que no cumple con los requisitos de empaque y rotulado establecidos en la OTM. Se evidencia entrega de panificados sin rótulo, sin especificaciones y en bolsas plásticas simples, incumpliendo las normas de identificación y trazabilidad. Se evidencia entrega de bebidas: en botellas plásticas reutilizables, en bolsas plásticas no resellables o tipo ziploc, incluso para bebidas calientes. Estas prácticas no garantizan condiciones adecuadas de inocuidad ni seguridad del alimento durante el suministro.

Para esta categoría los Establecimientos que cumplieron parcialmente con las obligaciones del contratista fueron: EP BELLO y EP ESTACION DE POLICIA ANDES con (89%), EP CTI BUNKER DE LA FISCALIA (88%), EP ARANJUEZ (86%) y EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL (78%), el resto de los Establecimientos presentaron cumplimiento por encima de 90%.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (70%): presentó un aumento del 10% con respecto al periodo anterior 60%, resultando un cumplimiento parcial de la categoría, se evidenciaron los hallazgos: Se evidencia que el contratista no cuenta con autorización para el suministro de bebidas en fondo; sin embargo, se suministran jugos y bebidas en tanques, bidones y bolsas plásticas, incumpliendo la OTM. Las bebidas son entregadas en recipientes no isotérmicos, lo cual no garantiza la conservación de la temperatura ni la inocuidad de los alimentos. Se observa suministro de alimentos sólidos y líquidos en fondo mediante canastillas con bolsatinas, sin estrategias de distribución acordes a las condiciones operativas del servicio. Se evidencia uso de bolsas plásticas sin sello hermético, bolsatinas, bidones y recipientes plásticos comunes para el transporte y entrega de alimentos, materiales que no son aptos para garantizar la seguridad e inocuidad. Se evidencian fiambreras sin tapa y cubiertas únicamente con bolsatinas. Se evidencia entrega de bebidas calientes y frías en recipientes plásticos no isotérmicos, incumpliendo las condiciones técnicas establecidas. No se evidencia protocolo de limpieza y desinfección de fiambreras, lo cual compromete la seguridad sanitaria del servicio. No se evidencian estrategias de distribución que aseguren el mantenimiento de la temperatura y la calidad de los alimentos durante el suministro. No se evidencia la entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos (vasos, cucharas) en varios tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena). En algunos casos, los alimentos son entregados en material desechable sin garantizar los utensilios requeridos para el consumo adecuado.

Los establecimientos que presentaron porcentajes de 100% fueron UT BATALLÓN DE ASPC NO 17 " CLARA ELISA NARVAEZ", EP CTI BUNKER DE LA FISCALIA, EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL y EP GIRARDOTA. Solo hubo un Establecimiento con cumplimiento parcial el cual fue EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (67%). Por ultimo los Establecimientos que no cumplieron con las obligaciones del contratista con un porcentaje de 50% fueron EP BELLO, EP CASTILLA, EP DOCE DE OCTUBRE y EP ESTACION DE POLICIA ANDES, EP ARANJUEZ (0%).

2.2.14 GRUPO 14

2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de noviembre 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%	Seis meses.	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente: 1.2. Pisos 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 que el techo presenta acumulación de grasa y falta de pintura; por otro lado, la Interventoría evidencia el no funcionamiento de las campanas 5 y 6, las cuales son de mantenimiento de mayor cuantía, el contratista no ha realizado gestión ante el INPEC para su retiro o mantenimiento. 2.1. Se observa óxido en las manijas y bisagras del cuarto frio. Seguimiento: se evidencia

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					nuevamente bisagras y manijas con oxido 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 no suficientes para la recolección adecuada.
ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA	28/07/2025	FAVORABLE	98%	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: 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%	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: 2.1 Se evidencia piso rugoso en cuartos fríos. Seguimiento: se evidencia que el piso de los 3 cuartos (congelación y refrigeración), presentan alto grado de deterioro, rugoso, desprendimiento de pintura, dificultando las operaciones de limpieza. 4.1 Falta rotulado de algunos productos. Seguimiento: Se observa alimentos almacenados con

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					adecuado rotulado desde su fabricación y con rótulos del contratista para manejo de PEPS.
ERON EPAMS GIRON: MEDIANA	23/10/2025	FAVORABLE	95%	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: 2.1 Se evidencia piso rugoso en cuartos fríos. Seguimiento: se evidencia que el piso de los 3 cuartos (congelación y refrigeración), presentan alto grado de deterioro, rugoso, desprendimiento de pintura, dificultando las operaciones de limpieza. 4.1 Falta rotulado de algunos productos. Seguimiento: Se observa alimentos almacenados con adecuado rotulado desde su fabricación y con rótulos del contratista para manejo de PEPS.
ERON EPMS SAN GIL	18/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	68,5%	Tres meses.	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente: 1.1. 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 andén de ingreso al sector no es continuo y está 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 encuentra en intervención el área. 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 congelado 6 en buen estado, adicional, el congelador 4 presenta desprendimiento de la tapa y no cierra

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					adecuadamente, además, el techo es de material no sanitario. Se evidencian tablas de picar en buen estado, a excepción de la tabla color verde oscura, se evidencia ollas en mal estado. 2.2. Tablas de picado ya cumplieron su vida útil. Seguimiento: se evidencian tablas de picar en buen estado a excepción de la tabla de color verde oscuro, la cual presenta desgaste. 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 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 continúa estando amarrado con cabuya lo cual no permite un adecuado uso de agua. 5.4. No se observa diagnóstico de presencia de plagas, grado de infestación para poder definir el

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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	21/10/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	73,5%	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. El diseño del servicio de alimentación no se ajusta a los volúmenes de producción y/o preparación. Seguimiento: El diseño no se ajusta a la producción. 1.2. Se evidencia falta de continuidad en algunas secciones de los pisos del área de preparación de alimentos. Se evidencia falta de continuidad en paredes del área de preparación de alimentos. 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. Los techos del área de preparación no presentan continuidad. Seguimiento: techos en área de cocina caliente y FRUVER no son de material sanitario, no superficie totalmente lisa, es mantenimiento de mayor cuantía. 1.4. Se cuenta con un lavamanos para el personal ubicado en un área donde puede afectar el proceso de higienización de manos. Seguimiento: el lavamanos se encuentra en el mismo lugar al lado del área de almacén de Fruver, canecas de residuos sólidos y pasillo de tránsito

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					de todo el personal, no garantizando la asepsia. 2.1. Se evidencia equipo para almacenamiento de carne con condiciones externas inadecuadas (presencia de oxido). Seguimiento: se observan equipos de refrigeración en buen estado. 2.2. Se evidencia parrillas en nevera de refrigeración con señas de deterioro – desgaste del recubrimiento. Seguimiento: Se evidencian en buen estado. 3.4. En algunas áreas no se evidencian avisos alusivos a las buenas prácticas de manufactura por motivos de espacio. Seguimiento: 4.1. Se evidencia algunas materias primas por parte del proveedor sin rotulado en gramaje. Seguimiento: 4.4. No se cuenta con espacio suficiente para para la 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 residuos líquidos en áreas adyacentes a la ubicación de los alimentos preparados. Seguimiento: durante la visita no se observan residuos líquidos en el área donde se disponen los alimentos. 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. Se evidencia limpieza no adecuada debido a la presencia de señas deterioradas en congelador de pollo y carne de aves. Seguimiento: se observan congeladores organizados y limpios.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON EPMSC MALAGA	02/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83,5%	Tres meses.	La interventoría realiza seguimiento a las observaciones reportadas por la entidad de sanidad y las acciones de mejora realizadas por el contratista evidenciando lo siguiente: 1.1. Almacenamiento de producto dentro del área de preparación. Seguimiento: se evidencia alimentos almacenado al lado del área de producción debido a que los espacios son reducidos. 1.2. Se evidencia pared detrás de estufa que no es completamente lisa. Seguimiento: se evidencia que la pared continua sin mantenimiento. 1.3. Área de preparación con ventilación deficiente. Seguimiento: en el área de preparación se evidencia con 2 extractores en funcionamiento, y se percibe temperatura ambiente promedio normal. 1.4. No se observa filtro sanitario ni gel para manipuladores. Seguimiento: aún no hay instalado un filtro sanitario. 2.1. Se evidencian láminas de mesas en mal estado, con acumulación de residuos, marco de mesas con desprendimiento de pintura y presencia de oxido. Seguimiento: no se ha realizado ninguna acción correctiva por el contratista. 2.2. Parte externa de refrigeradores con desprendimiento de pintura y presencia de oxido. Canastillas y tablas con deficiente limpieza. Seguimiento: no se ha realizado ninguna acción correctiva por el contratista, sin embargo, las tablas de picado se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza. 4.4. Se evidencia almacenamiento de alimentos en el área de preparación y no conserva distancias requeridas de la pared. Seguimiento: se observa que

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					los espacios de las áreas son reducidos y no se cuenta con área especifica y aislada de almacenamiento de materias primas. 5.5. Deficiente limpieza de tablas de picar y mesones. Seguimiento: las tablas de picado se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza, sin embargo, los mesones sin presentan condiciones deficientes de limpieza.
ERON EPMSC SOCORRO	03/06/2025	FAVORABLE	90%	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: 1.1 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. 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 y en el techo del área de fruver, sin embargo, el techo al ingreso del rancho fue intervenido por el INPEC y está en excelente estado.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 a excepción de ollas con bordes deteriorados.. 5.1 El suministro proviene de acueducto veredal, el establecimiento penitenciario cuenta con un sistema de tratamiento de agua. El operador del servicio de alimentación cuenta con un filtro, se evidencia control pH y cloro, pero no se evidencia registros de mantenimiento. Seguimiento: 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%	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: 1.3 Las rejillas de ventilación ubicadas en la parte superior de los muros no cuentan con un mecanismo del impida el ingreso de plagas al interior del área de preparación de los alimentos. Seguimiento: el establecimiento continuo sin instalación de ningún tipo de mecanismo que impida el ingreso de plagas al interior del rancho por las rejillas de ventilación. 1.4 El diseño solo tuvo en cuenta la construcción de una unidad sanitaria, la cual debe ser compartida por el personal de ambos sexos, No cuenta con un sistema de extracción de olores. No se cuenta con vestidores para el cambio de ropa ni casilleros

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. Seguimiento: el operador ya cuenta con los planes y programas

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					actualizados y contempla todas las áreas existentes.
PLANTA DE CONTINGENCIA G14 SAN VICENTE DE CHUCURI	02/04/2025	FAVORABLE	93,5%	Ocho 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 y pisos 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%	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 Casa antigua habilitada para planta de producción. Seguimiento: Se evidencia aún funcionamiento en una casa antigua acondicionada para la preparación de alimentos. 1.2 Pintura en regular estado, desprendimiento de pintura piso con desgaste. Seguimiento: se observa mejoría en las paredes

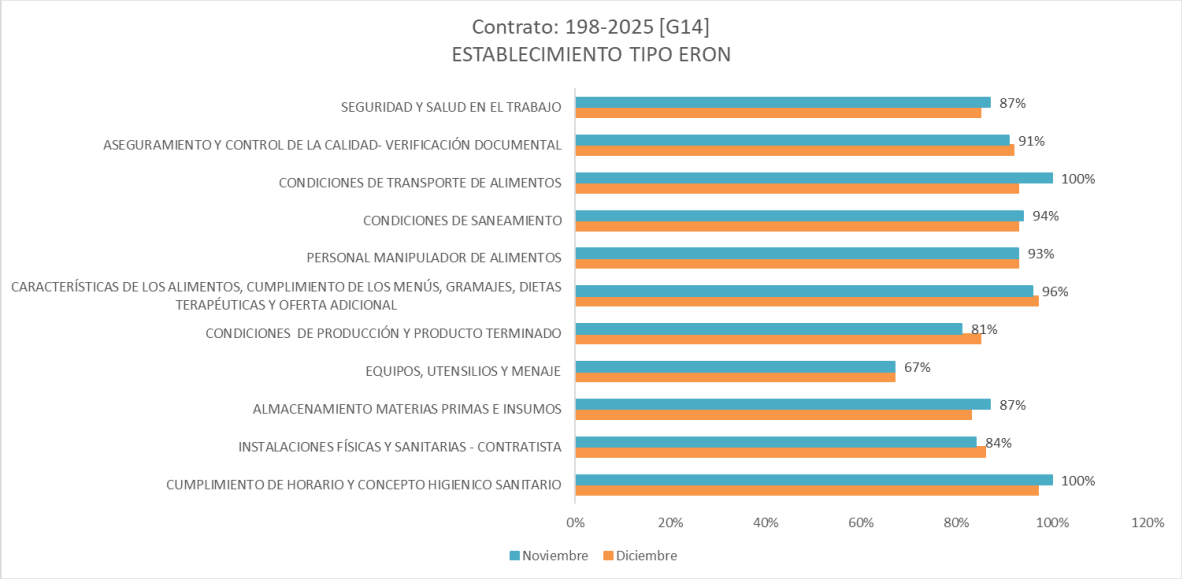
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					del área de ingreso, del área de lavado de menaje y del área de almacenamiento, sin embargo persiste desprendimiento de pintura en áreas de proceso y los pisos con deterioro. 1.3 Aseo deficiente en techos. Seguimiento: se observa techos con presencia de grasa en el área de procesos y techos sucios en área de lavado de menaje. 2.1 Se evidencia algunos utensilios de cocina en mal estado. Seguimiento: se evidencia utensilios en buen estado. 5.2 En el momento de la visita se presentan vertimientos de agua al exterior del establecimiento. Seguimiento: se evidencia que aún el contratista no ha realizado acción correctiva.

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 noviembre 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 diciembre 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 diciembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 89% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC, como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (97%): Para el periodo evaluado se evidencia el contratista da cumplimiento a los horarios establecidos en 8 establecimientos visitados por la interventoría, asegurando la entrega de la alimentación de manera oportuna como lo establece la OTM en los diferentes tiempos de comida, sin embargo, en 2 establecimientos se presenta porcentaje de cumplimiento parcial de 83% y 1 en incumplimiento con 0%; los establecimiento se describe a continuación:

ERON EPMS SAN GIL (83%): Cuentan con concepto higiénico sanitario (servicio de alimentación antiguo y en remodelación), pero no se cuentan con inspección higiénico sanitaria del área de producción y áreas de contingencia.

ERON EPMSC BARRANCEBERMEJA (83%): El operador no cuenta con el acta de IVC de la Secretaría de salud que esté vigente. Se recibe el acta de la entidad con fecha de emisión del 04-09-2024.

ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI (0%): Se evidencia el tiempo de comida desayuno del menú 13, que la entrega del suministro se inicia a las 8:29 a.m., incumpliendo la franja horaria establecida en la OTM de 6:00am a 8:00am.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (86%): 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 positiva de 2% con respecto al mes de noviembre, tipificado nuevamente como cumplimiento parcial en el periodo del presente informe; los establecimientos con cumplimiento mayor al 90% son ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPMSC SAN

VICENTE DE CHUCURI, y ERON EPMSC SOCORRO, mientras que los demás establecimientos presentaron desviaciones presentando cumplimientos por debajo de 90% relacionados a continuación:

ERON CPMS BUCARAMANGA (88%): Se evidencia que en el área de cocina se presentaron afectaciones en las paredes, incluyendo baldosas desprendidas y partidas, así como la ausencia de una baldosa detrás de las estufas de cocción en la cocina caliente; no obstante, en seguimiento al hallazgo, durante la visita se constató el reemplazo de las baldosas afectadas, evidenciándose la realización del mantenimiento correctivo correspondiente.

ERON EPAMS GIRON (88%): Se evidencian múltiples deficiencias en la infraestructura y el mantenimiento del área de producción, incluyendo desprendimiento de pintura en distintos puntos, baldosas de piso partidas y deterioradas en áreas operativas y de lavado, así como la instalación de una malla no apta como sistema antiinsectos y la presencia de óxido en el marco de la puerta del área de tubérculos, lo que requiere mantenimiento correctivo; adicionalmente, se identifican 18 luminarias fuera de funcionamiento en diferentes zonas del rancho, desde la recepción de materia prima hasta el despacho de alimentos, y una rejilla sin malla de protección en el área de tubérculos, situación que incrementa el riesgo de ingreso de vectores y evidencia la necesidad de acciones correctivas integrales e inmediatas.

ERON EPMS SAN GIL (87%): Se evidencia la ausencia de un lavamanos de accionamiento no manual ubicado cerca del área de proceso nuevo (contingencia) y, aunque se dispone de un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de residuos, este se encuentra a la intemperie, lo que constituye un incumplimiento de las condiciones sanitarias y de manejo adecuado de residuos exigidas para el servicio.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (72%): Se evidencia que los techos del área de producción y de fruver no son de material sanitario y que, si bien este hallazgo se encuentra dentro del plazo establecido para la ejecución del plan de mejora del contratista, el operador aún no ha realizado acciones correctivas para subsanar el desprendimiento de pintura en la pared ni la presencia de óxido en la puerta del área de almacenamiento de abarrotes; adicionalmente, se constata que el rancho no cuenta con instalaciones sanitarias, lo cual representa un incumplimiento relevante de las condiciones higiénico-sanitarias exigidas para el servicio.

ERON EPMSC MALAGA (82%): Se evidencia desprendimiento de pintura en una pared cercana a un tomacorriente en el área de producción, la presencia de un mesón de acero con un orificio, la ausencia de soportes de calibración de los medidores de servicios públicos y el uso de gas mediante pipeta, lo cual refleja deficiencias en las condiciones de infraestructura, mantenimiento y control del servicio.

ERON EPMSC VELEZ (88%): Se evidencian manchas de óxido en los pisos del área de refrigeradores, así como deficiencias en las condiciones sanitarias y de manejo de residuos y no se dispone de un espacio exclusivo para residuos sólidos, observándose la recolección de basuras en el área de menaje, lo cual incumple las condiciones higiénico-sanitarias exigidas para el servicio.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (0%): Se evidencia que el techo del área de bodegas continúa siendo de material no sanitario y presenta huecos, sin que el operador haya gestionado acciones para su reparación o sustitución por un material adecuado; adicionalmente, persisten aberturas por corrosión en la parte inferior de la puerta principal y presencia de óxido en la puerta de salida de la cocina hacia el área de residuos, así como un tomacorriente destapado y deteriorado en el

área de ingreso, lo que refleja deficiencias en el mantenimiento, la seguridad y las condiciones sanitarias del establecimiento.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (79%): Se evidencia que los pisos y paredes se encuentran en regular estado, con desgaste de material, desprendimiento y deterioro generalizado, debido a la ausencia de mantenimiento en pisos, techos y paredes en todas las áreas; adicionalmente, se observa un mesón de ensamble con presencia de óxido y desgaste de pintura, lo que refleja deficiencias en el mantenimiento de la infraestructura y de los equipos del servicio.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (83%): 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, para el periodo evaluado, el ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SOCORRO y la PLANTA DE CONTINGENCIA G14 de San Vicente de chucuri, presentan cumplimiento por encima del 90%, mientras que los 6 establecimientos restantes presentaron desviaciones tales que obtuvieron cumplimiento parcial (por debajo del 90%), entre el 58% y 89%, principalmente relacionado con los siguientes incumplimientos: Se evidencia un incumplimiento grave, reiterado y sistemático en la gestión de proveedores, rotulado, trazabilidad, calidad nutricional y condiciones de almacenamiento de alimentos, con afectación directa a la seguridad alimentaria, al cumplimiento contractual y a la normatividad sanitaria vigente. Durante la visita se constató que el operador no dispone de la ficha técnica del queso mozzarella especial para pizza marca Los Pinos, incumpliendo los requisitos contractuales y sanitarios que exigen la disponibilidad de fichas técnicas para todos los insumos utilizados, lo cual impide verificar composición, características nutricionales, condiciones de conservación y trazabilidad del producto. Así mismo, en algunos establecimientos se ha evidenciado proveedores que no se encuentran ofertados por el contratista en la lista aprobada por la interventoría, dado que se observan en almacenamiento múltiples alimentos de dichos proveedores, relacionados a continuación: Carne de res y carne de cerdo marca Comercialimentos Santa Fe S.A.S., con volúmenes verificados entre 60 kg y 109 kg, proveedor que no se encuentra registrado ni aprobado para el grupo contractual correspondiente, carne de cerdo marca Comercializadora de Carnes y Cárnicos del Otún, carne de cerdo marca Cárnicos Especializados S.A.S., carne de res marca M&C, carne de cerdo marca Multicarnes Guarín, chorizo Santarrosano marca Andrés Ortiz, salchicha marca Carnes Dedicar, sal marca Mayisal y arroz marca Milenio, lo cual constituye incumplimiento contractual del plan de abastecimiento aprobado.

En cuanto al rotulado y etiquetado, se identifican múltiples incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 810 de 2021, el Decreto 1500 de 2007 y el Comunicado INVIMA 4200-1357-19, entre los cuales se destacan: rótulos de carnes que no identifican la parte anatómica del corte, limitándose a denominaciones genéricas como “carne de res”, “carne de cerdo” o “pulpa”, sin indicar uso culinario recomendado ni peso neto exacto, incumpliendo lo establecido en la Resolución 810 de 2021 y el Decreto 1500 de 2007. Rótulos con información contradictoria de conservación (refrigeración y congelación simultánea), generando ambigüedad sobre las condiciones reales del producto. Huevos marca El Rey David, con registros de hasta 50 cartones, que no incluyen dirección de procedencia ni información completa del fabricante en su etiqueta primaria, incumpliendo la Resolución 5109 de 2005. Fríjoles marca Granos Nutridor, en presentaciones de 500 g, con lotes y fechas de vencimiento ilegibles o ausentes, impidiendo la trazabilidad del producto. Pan marca QUEEPAN (NSA-0020588-2025) en sus variedades coco, leche y mantequilla, cuyos ingredientes no corresponden a la denominación

del producto, omitiendo coco, leche o mantequilla, y declarando esencia de vainilla, lo cual induce a error al consumidor y contraviene la normativa de rotulado. Cuajada marca Las Camelias, con lote y fecha de vencimiento ilegibles.
Se evidencia además el almacenamiento y uso de alimentos clasificados como prohibidos, específicamente leche entera en polvo azucarada marca Vallelindo, encontrándose entre 8 kg y 4 bultos de 25 kg cada uno, producto que no cumple con el aporte proteico mínimo exigido contractualmente (16,6 g/100 g vs. 26 g/100 g requeridos) conforme al Anexo 4 de la OTM, se encuentra expresamente prohibido según radicado E-2025-012985 del 05/11/2025, constituyendo un incumplimiento grave a los lineamientos nutricionales y contractuales del servicio. Adicionalmente, se observa almacenamiento inadecuado de frutas, verduras y tubérculos a la intemperie, en sacos y canastillas expuestos al sol y a la lluvia, incumpliendo las buenas prácticas de almacenamiento establecidas en la normativa sanitaria, incrementando el riesgo de contaminación física, química y biológica.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (67%): La Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los documentos que hagan sus veces, así como el estado de estos; en el presente periodo de evaluación se evidencia que se mantiene el porcentaje de cumplimiento respecto al periodo de noviembre, 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; el establecimiento con cumplimiento del 94% es ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, mientras que las desviaciones presentadas con mayor impacto son debido principalmente a que 9 de los 10 establecimientos verificados presentan cumplimiento parcial entre 44% y 83%, los cuales se relacionan a continuación:

ERON CPMS BUCARAMANGA (68%): En el servicio de alimentación se evidencian incumplimientos en la dotación, estado y control técnico de equipos y utensilios, ya que la capacidad instalada de licuadoras no alcanza el volumen mínimo exigido según el Anexo 5, el menaje de cocción presenta deterioro generalizado con ollas y calderos con abolladuras, bordes irregulares y partidos tanto en producción como en lavado, y persiste el uso de utensilios en mal estado. Adicionalmente, aunque se dispone de cuartos fríos y equipos de refrigeración y congelación en funcionamiento, ninguno cuenta con calibración a escala, incumpliendo lo establecido en la OTM, situación que no ha sido gestionada por el operador. De igual manera, los carros transportadores no cumplen con las especificaciones técnicas requeridas, al no ser de material sanitario, carecer de sistemas de cierre y presentar desprendimiento de pintura y oxidación. Finalmente, pese a contar con la cantidad total de equipos de medición exigidos, estos no disponen de certificados anuales de calibración, lo que compromete la confiabilidad de los controles operativos y de calidad del servicio.

ERON EPAMS GIRON (63%): En el servicio de alimentación se evidencian deficiencias en la dotación, mantenimiento, condiciones locativas y control técnico de los equipos, dado que no se dispone de hidrolavadora requerida según el Anexo 5; varios equipos de cocción presentan fallas operativas y de seguridad, como marmitas con llaves de vapor averiadas, manómetros fracturados y estufas incompletas por ausencia de hornillas, quemadores y manijas, sin que el contratista haya ejecutado acciones de mantenimiento. Asimismo, se observan cuartos fríos con desprendimiento de pintura y cemento en los pisos, lo que evidencia deterioro de la infraestructura. Aunque los equipos de refrigeración y congelación se encuentran en funcionamiento, ninguno cuenta con soporte de calibración a escala, incluida la unidad destinada a contramuestras, incumpliendo de manera reiterada lo establecido en la OTM. Adicionalmente, se identifica el uso de utensilios no sanitarios, como espumaderas con mango de madera, la presencia de un lavavajilla en desuso sin gestión formal para su retiro y el uso generalizado de carros transportadores que no cumplen con las especificaciones técnicas exigidas, al carecer de sistemas de cierre o puertas, lo que compromete las condiciones higiénico-sanitarias y de control del servicio.

ERON EPMS SAN GIL (44%): Se evidencia incumplimiento en la capacidad, estado y control técnico de los equipos y utensilios del servicio, dado que únicamente se dispone de un refrigerador vertical de aproximadamente 210 litros, sin registro visible de su capacidad, cuando conforme al Anexo 5 se requieren dos refrigeradores con capacidad mínima de 520 litros cada uno; así mismo, aunque se cuenta con seis congeladores, estos no cumplen totalmente con la capacidad exigida ni con las condiciones físicas adecuadas, ya que presentan tapas deterioradas, desprendimiento de pintura y, en al menos un caso, fallas de cierre que comprometen la conservación de la temperatura. Adicionalmente, ninguno de los equipos fríos (seis congeladores y un refrigerador) cuenta con soporte de calibración a escala, evidenciándose la ausencia de acciones correctivas frente a este hallazgo. En cuanto a utensilios, se observan ollas con bordes irregulares y cortantes que representan riesgo para el personal manipulador, así como tablas de picar de diferentes colores con desgaste evidente. Finalmente, se identifica un carro transportador que no cumple con material sanitario ni dispone de sistema de cierre, y seis termómetros identificados (TER-GIL-001 al TER-GIL-006) que no cuentan con certificado anual de calibración, lo cual afecta el control y la trazabilidad de las condiciones de almacenamiento y conservación de los alimentos.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (46%): Se evidencia incumplimiento frente a los requisitos establecidos en el Anexo 5, dado que el operador únicamente dispone de un refrigerador de 520 litros, cuando se requieren tres refrigeradores de capacidad mínima de 520 litros, situación que no ha sido gestionada a la fecha; adicionalmente, no se cuenta con las dos hidrolavadoras exigidas para el servicio y se continúa operando con una sola licuadora doméstica de 1,25 litros, siendo requerida una de 2 litros de capacidad. En cuanto a equipos y utensilios, se observa el pela papas fuera de servicio, con deterioro interno que impide su funcionamiento adecuado, así como ollas y recipientes plásticos con bordes partidos, lo que representa riesgo para el personal y para la inocuidad de los alimentos. También se identifica la ausencia de la tabla de picar color verde claro destinada al corte de frutas, requerida según lineamientos técnicos. Finalmente, se evidencia que los equipos de frío (cinco congeladores y un refrigerador) continúan sin soporte de calibración a escala, pese a encontrarse en funcionamiento, lo cual afecta el control y la verificación de las condiciones de conservación de los alimentos.

ERON EPMSC MALAGA (73%): Se evidencia incumplimiento de los requisitos establecidos en el Anexo 5 en cuanto a dotación y control de equipos, dado que el servicio cuenta con dos licuadoras domésticas de 1,25 litros, de las cuales solo una se encuentra operativa, cuando se requiere una licuadora con capacidad mínima de 2 litros; adicionalmente, no se dispone de procesador de alimentos, el cual permanece fuera de servicio por mantenimiento desde el 15 de octubre. En relación con los equipos de frío, se observa que el equipo de refrigeración presenta una capacidad aproximada de 512 L y el de congelación de 490 L, capacidades que no cumplen con lo exigido, ya que se requiere un equipo de refrigeración de 520 L y uno de congelación de 530 L, sin que se haya gestionado su reemplazo. Finalmente, se constata que tanto el equipo de refrigeración como el de congelación no cuentan con soporte de calibración a escala, lo cual limita la verificación adecuada de las condiciones de conservación de los alimentos, pese a encontrarse en funcionamiento.

ERON EPMSC SOCORRO (69%): Se evidencia que el operador continúa utilizando una olla en uso con bordes filosos, sin que se haya gestionado la adquisición de menaje nuevo que subsane este riesgo, pese a que una tapa con bordes irregulares fue dada de baja. Así mismo, el servicio mantiene dos refrigeradores horizontales y cuatro congeladores horizontales en funcionamiento, los cuales no cuentan con soporte de calibración a escala, situación que persiste sin gestión correctiva para garantizar el control adecuado de temperaturas. Adicionalmente, se observa que los cinco carros transportadores no cumplen con las especificaciones técnicas, al no disponer de sistema de cierre ni puertas, incumpliendo lo establecido en la OTM y representando un riesgo para la protección e inocuidad de los alimentos durante su transporte.

ERON EPMSC VELEZ (70%): Se evidencia que el servicio no cuenta con la hidrolavadora requerida, incumpliendo lo establecido en el Anexo 5, el cual exige una (1) hidrolavadora para la capacidad poblacional del establecimiento. Adicionalmente, se observa que los equipos de refrigeración y congelación disponibles no cuentan con soporte de calibración a escala, lo que impide la verificación formal del control de temperaturas, pese a encontrarse en funcionamiento. Así mismo, los cuatro carros transportadores no cumplen con las especificaciones de la OTM, al no disponer de sistema de cierre o puertas, presentando además signos de óxido y desgaste de pintura, situación que compromete las condiciones sanitarias y la adecuada protección de los alimentos durante su transporte.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14, San Vicente de Chucuri (83%): Durante la visita se evidenció que el operador no cumple con varios requisitos establecidos en el Anexo 5, dado que cuenta únicamente con una licuadora doméstica de 1,25 litros, cuando se exige una de 2 litros de capacidad, y dispone de dos básculas de plataforma de 150 kg, de las cuales una se encuentra descalibrada, situación confirmada al realizar una prueba de pesaje sobre un producto comercial de 500 g que registró erróneamente 250 g; adicionalmente, la normativa exige una báscula de plataforma de 200 kg. Así mismo, se identificó que los equipos de refrigeración y congelación (tres congeladores y un refrigerador) no cuentan con soporte de calibración a escala, y que uno de los congeladores presenta desprendimiento de la tapa, la cual está sujeta de forma improvisada con una cabuya, dejando expuesto el aislante térmico de poliuretano, lo que compromete la eficiencia del equipo. En cuanto a la infraestructura, se observó que los techos de las áreas de congelación, fruver y abarrotes no son de material sanitario, los pisos del área de congelación presentan manchas, la puerta de ingreso tiene perforaciones en su parte inferior y presencia de óxido, la ventana de acceso a la planta externa cuenta con un vidrio partido, los pisos de los baños presentan deterioro, y en el área de producción (cocina caliente) se evidencian manchas amarillas tanto en el techo como en las paredes, reflejando un estado general de mantenimiento deficiente que requiere acciones correctivas.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (62%): Durante la visita se evidenció que el servicio no cumple con lo establecido en el Anexo 5 de la OTM, dado que únicamente cuenta con una licuadora doméstica de 1,25 litros, cuando se requiere una licuadora doméstica de 2 litros. Adicionalmente, se observó deterioro significativo en los equipos de cocción, identificándose estufas industriales con presencia de óxido, hollín, desprendimiento de material y orificios en las latas frontales, incluyendo una estufa de dos puestos y una de tres puestos en condiciones inadecuadas. Así mismo, se evidenciaron cuatro mesas bajas (burritos) con óxido y desgaste de pintura, lo cual no cumple con las condiciones sanitarias exigidas. En cuanto a los equipos de frío, el servicio dispone de cuatro congeladores horizontales y tres refrigeradores (horizontales y vertical), los cuales no cuentan con soporte de calibración a escala, situación que persiste y representa incumplimiento normativo, pese a encontrarse los equipos en funcionamiento.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (85%): 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 positiva de 4 punto por encima con relación al periodo de noviembre, evidenciando que en 9 de los 11 establecimientos evaluados (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ y PLANTA DE CONTINGENCIA G14) presentan incumplimientos reiterativos, que durante las diferentes visitas y verificaciones a los tiempos de comida evaluados, se evidenció de manera reiterada el incumplimiento de la OTM en la distribución de los alimentos, al realizarse el suministro

de raciones regulares, especiales y dietas en fondos, ollas, canastillas y recipientes plásticos no isotérmicos, cubiertos en algunos casos con bolsatina, lo cual no garantiza el mantenimiento adecuado de la temperatura, generándose incumplimientos tanto en alimentos calientes como refrigerados, con registros fuera de los rangos establecidos, e igual forma, se evidenció un incumplimiento consecuente en la recolección, desinfección y almacenamiento de contramuestras, al no aplicar el procedimiento aprobado mediante el oficio CRF-2498-2025, empleandose bolsas no estériles, no resellables o sin desinfección previa, aplicando protocolos distintos a los autorizados, omitiendo pasos como el enjuague y secado, desinfectar únicamente el empaque secundario y no el primario (en casos donde el contratista hizo uso de dol bolsas para el almacenamiento de cada contramuestra), y no contarse con los análisis microbiológicos requeridos para verificar la efectividad del proceso. Asimismo, se observó almacenamiento inadecuado del producto terminado, incluyendo disposición directa sobre el piso por ausencia de estibas, lo cual representa riesgo de contaminación cruzada. En conjunto, estas situaciones reflejan fallas operativas reiteradas en el manejo higiénico, control de temperatura y cumplimiento de los procedimientos aprobados, comprometiendo la inocuidad y calidad del servicio de alimentación. Por otro lado, los establecimientos ERON EPMSC MALAGA y PLANTA DE CONTINGENCI A G14 BUCARAMANGA obtuvieron 100% y 93% de cumplimiento respectivamente, 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 encima del resultado obtenido en el mes de noviembre, en donde se observa que los 11 establecimientos verificados presentan cumplimiento entre el 86% y 100%, sin embargo, se presentan incumplimientos reiterados a la OTM y a las disposiciones emitidas por la USPEC, relacionados con la selección de insumos, la estandarización del menú, el control documental y las condiciones de distribución de las raciones. Se observó el uso de leche entera en polvo azucarada marca Vallelindo para la preparación de chocolate con leche, insumo clasificado como alimento prohibido según lo establecido en el radicado E-2025-01285, así como la realización de intercambios de componentes del menú (agua de panela con leche por avena con leche; papa cocida por chips de plátano verde) sin la debida notificación ni registro en K2, contraviniendo los procedimientos de control y validación por parte de la interventoría. De igual manera, se evidenció el incumplimiento en la entrega del menú especial concertado, suministrándose en su lugar el menú regular programado. Adicionalmente, se constató de forma reiterada la distribución de bebidas, sopas y jugos correspondientes a dietas terapéuticas, (con volúmenes que oscilan entre 45 y 400 raciones por tiempo de comida) en recipientes plásticos no isotérmicos, pese a lo autorizado por la USPEC mediante el oficio E-2025-008918 del 8 de agosto de 2025, el cual permite el uso de fondos únicamente bajo el cumplimiento estricto de parámetros técnicos de conservación térmica, condición que no se garantiza con los recipientes utilizados. Estas falencias se presentaron en los tiempos de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno, afectando múltiples menús (3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 13, 14 y 15), comprometiendo la conservación de la temperatura y la inocuidad de los alimentos. Asimismo, se evidenció la entrega de productos cárnicos no conformes, específicamente salchicha marca CAFRISAL del proveedor Alimentos Premium S.A.S., lote S48P7E1-4, con fecha de vencimiento 30/01/2026, cuya ficha técnica no cumple con las especificaciones establecidas en la OTM. Finalmente, se identificaron fallas en la rotulación de dietas terapéuticas, observándose rótulos borrosos e ilegibles en dietas hipoglucidas e hiperproteicas, lo cual impide la correcta identificación del tipo de dieta prescrita y representa un riesgo directo para la seguridad alimentaria de la población beneficiaria. En

conjunto, estos hallazgos evidencian deficiencias sistemáticas en el control operativo, documental y técnico del servicio de alimentación, con impacto directo sobre la calidad, trazabilidad e inocuidad de los alimentos suministrados.

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 el mismo cumplimiento con relación al periodo evaluado de noviembre, en este periodo se observa que de los 11 establecimientos verificados, 8 (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 y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA) presentan cumplimiento por encima del 90%, mientras que se presentan desviaciones en los siguientes establecimientos:

ERON CPMS BUCARAMANGA (87%): Se evidencia un incumplimiento en la disponibilidad del personal requerido, dado que durante las visitas se observa entre 26 y 29 manipuladores de alimentos, cuando según lo establecido en el Anexo 9 de la OTM se requieren 30 manipuladores para una población entre 2.073 y 2.111 PPL; adicionalmente, el operador no ha realizado la segunda entrega de dotación a todo el personal administrativo y manipulador conforme a las condiciones contractuales, siendo la última entrega registrada el 04/07/2025 y manteniéndose el incumplimiento a la fecha del 11/12/2025; asimismo, se observa que varios manipuladores presentan la dotación en deficiente estado de limpieza, con uniformes visiblemente sucios, y con el jefe de cocina portando dotación de color oscuro, específicamente negro, lo cual no cumple con las condiciones de higiene y presentación exigidas para el servicio de alimentación.

ERON EPAMS GIRON (82%): Se evidencia el incumplimiento del personal mínimo requerido para el servicio, dado que durante las visitas se constata la disponibilidad entre 27 y 29 manipuladores de alimentos, cuando el Anexo 9 de la OTM establece la obligación de contar con 30 manipuladores, así como la ausencia permanente de un calderista, cargo obligatorio según dicho anexo, pese a que el establecimiento dispone de calderas operativas en dos ranchos; no obstante, se precisa que el ingeniero Jeovanny García retomó la administración del rancho y cumple con el perfil exigido en el Anexo 10, al ser ingeniero de alimentos con experiencia certificada; finalmente, no se entrega soporte que evidencie la realización de la segunda dotación al personal, la cual debe efectuarse con una frecuencia semestral, configurándose un incumplimiento adicional a las condiciones contractuales vigentes.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (86%): Se evidencia que, al momento de la visita, el operador no ha realizado la segunda entrega de dotación, la cual debía efectuarse seis meses después de la primera, siendo esta última exigible como máximo hasta el 31 de mayo de 2025; adicionalmente, se observa a la jefe de cocina portando un pantalón de color oscuro, incumpliendo lo establecido respecto al uso de uniformes en tonos claros, conforme a las condiciones de higiene y presentación exigidas para el servicio.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (93%): La Interventoría verifica que el operador ejecute y lleve registros de los programas del plan de saneamiento básico en cuanto a las condiciones de limpieza y desinfección, de abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos y control y prevención de plagas, en base a lo

contemplado en resolución 2674 /2013); para el presente periodo evaluado se evidencia que el cumplimiento se incrementa en 1% con respecto al mes de noviembre, donde se evidencia cumplimiento por encima del 90% en 9 establecimientos (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMSC MALAGA , ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ, PLANTA DE CONTINGENCIA G14 SAN VICENTE DE CHUCURI y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA) de los 11 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 EPMS SAN GIL (87%): Se evidencia presencia de moho en los techos del área de prealistamiento de fruver y preparación de jugos, además el operador no cuenta con el certificado de disposición del aceite vegetal usado, emitido por la empresa recolectora.

ERON CPMS BARRANCABERMEJA (69%): Se observan los techos del área de producción , frúver, cocina caliente y congelación, con manchas negras, en el servicio de alimentación, no cuentan con un área específica de almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección, además presenta algunos elementos de aseos dispuestos en un costal ubicado en el área donde está ubicado el pelapapas, también se observa que el operador continúa sin contar con un soporte de registro de la actividad de limpieza y desinfección de la trampa de grasa, donde el contratista manifiesta que no ha retirado la tapa de la trampa grasa subterránea, por tanto la limpieza se hace es al piso y a la tapa externa de la trampa grasa pero no al interior de la misma y por último no cuenta con el certificado de la empresa recolectora del aceite vegetal usado, como lo establece la resolución 3967 de 2009 y la resolución 316 de 2018.

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 4 (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA) de los 11 establecimientos del G14 verificados en el periodo de diciembre, donde se obtuvo cumplimiento del 93%, presentando 7 unidades porcentuales por debajo con respecto al periodo de noviembre dado a lo evidenciado en el siguiente establecimiento:

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (87%): Se observa que el conductor Duber Alexander Reyes, no cuenta con examen de coprocultivo, requerido en el certificado médico para manipular alimentos, cuenta solo con análisis de coprológico.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (92%): 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 diciembre del 2025, se observa que la categoría presentando un desempeño global con 1 punto por encima en comparación al mes de noviembre, tipificándose como cumplimiento, en donde los establecimientos ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC SOCORRO, PLANTA DE CONTINGENCIA G14 y la PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA, presentan desempeño por encima del 90%, en contraste 3 establecimientos presentaron cumplimiento parcial al obtener

puntaje de 82% y 88% (ERON CPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC MALAGA y ERON EPMSC VELEZ), afectación en los establecimientos relacionada con que el operador no presenta los certificados de calibración anual ni los soportes de verificación semanal de los kits básico y adicional de medición de temperatura y gramaje, los cuales continúan sin calibración pese a estar conformados por termómetros, grameras y báscula de plataforma empleados para garantizar la calidad de los procesos ejecutados en los establecimientos, algunos de ellos sin codificación interna; adicionalmente, los equipos de medición identificados (termómetros y grameras) carecen del respectivo soporte de calibración vigente, situación que persiste en el tiempo. En cuanto a los análisis microbiológicos, se identifican múltiples inconsistencias, dado que los reportes de leche en polvo, leche y queso no indican el nombre del producto, proveedor, fabricante, dirección ni marca, y en general se analiza una sola muestra por tipo de alimento cuando el procedimiento exige cinco; si bien el reporte de la salchicha cocida no requiere marca ni proveedor por tratarse de alimento preparado, se evidencia que el análisis microbiológico M-2523154 no identifica el nombre del producto ni el fabricante y no se observa acción correctiva asociada. Asimismo, las fechas de toma de muestras (30/09/2025 y 16/10/2025), con frecuencia cuatrimestral, presentan reiteración de las mismas inconsistencias documentales. Finalmente, se observan dos carros transportadores con presencia de óxido y desgaste de pintura, lo cual evidencia deficiencias adicionales en el mantenimiento de los equipos utilizados en el servicio.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (85%): 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 diciembre, se evidencia un desempeño global de 85% bajando 2 puntos porcentuales con respecto al mes de noviembre, en donde 6 de los 11 establecimientos evaluados por la interventoría, presentan cumplimiento por encima del 90%, sin embargo, se presentan desviaciones en 5 establecimientos que afectaron claramente el desempeño global de la categoría, relacionados a continuación:

ERON CPMS BUCARAMANGA (73%): Se evidencia un funcionamiento deficiente y discontinuo del sistema de campanas extractoras en el área de cocina caliente, dado que durante las visitas se constató que las campanas con códigos 005 y 006 se encuentran fuera de servicio o sin funcionamiento, así como la inoperatividad de las campanas N.° 3, 4 y 5, mientras que la campana N.° 2 opera de manera parcial y solo algunas unidades funcionan adecuadamente; esta situación ha derivado en condiciones ambientales inadecuadas, registrándose una temperatura de hasta 51 °C en la cocina caliente, lo cual representa un riesgo significativo de golpe de calor para el personal y evidencia la necesidad de acciones correctivas inmediatas.

ERON EPAMS GIRON (83%): Se evidencia que el contratista no cuenta con extintor de CO_2 en el rancho y que la campana extractora principal del área de cocina, especialmente en cocina caliente, se encuentra fuera de servicio, situación que evidencia deficiencias en las condiciones de seguridad y ventilación del establecimiento.

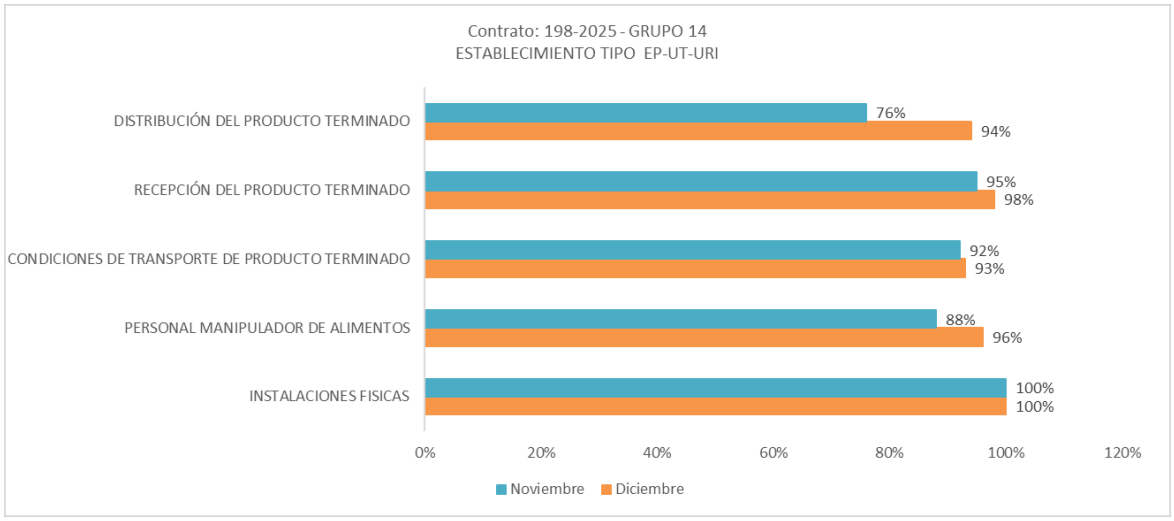
ERON EPMS SAN GIL (70%): Se evidencia que el servicio no cuenta con extintor de CO_2 ni con guantes de neopreno, lo que refleja incumplimientos en las condiciones mínimas de seguridad y protección requeridas para la adecuada operación del establecimiento.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (80%): Se evidencia que en el servicio de alimentación no se cuenta con guantes de neopreno y que, al momento de la visita, el operador no ha realizado la gestión necesaria para su adquisición, lo cual constituye un incumplimiento de las medidas básicas de protección y seguridad requeridas para la operación del servicio.

ERON CPMS PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (75%): Se evidencia que, aunque el contratista dispone de guantes de neopreno, estos no cumplen con las especificaciones establecidas en la OTM para la manipulación de objetos calientes, al no ser aptos para altas temperaturas y carecer de mangas de protección, lo que representa un incumplimiento de las condiciones de seguridad requeridas para el personal del servicio.

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 diciembre 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, mientras que la EP URI Bucaramanga, EP Lebrija, EP San Vicente de Chucuri y Batallón de infantería No 41 CR Rafael reyes, 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, durante el periodo de diciembre no se realizaron visita debido a que han presentado reiterativamente visitas fallidas y el ultimo seguimiento se realizó en el mes de noviembre.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 14, para el período de diciembre 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 presenta un 96% de cumplimiento, 5 unidades porcentuales por encima con respecto al mes de noviembre, 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 9 de 13 estaciones de policía donde se pudo ingresar y validar las condiciones del área de almacenamiento temporal (EP ESTACION DE POLICIA ESTACION CENTRO, EP ESTACION DE POLICIA CUMBRE, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION SUR, EP ESTACION DE POLICIA GIRON, EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES, EP ESTACION DE POLICIA SAN GIL, EP ESTACION DE POLICIA SOCORRO Y EP ESTACION FLORIDA), se aclara que en las demás estaciones de policía verificadas, no se realiza verificación del área de almacenamiento temporal dentro del establecimiento ya que no se permite ingreso.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (96%):** En este periodo de evaluación se continúa observando que el contratista presenta un cumplimiento parcial, incrementando en 8 unidades porcentuales con respecto al mes de noviembre, en esta categoría el establecimiento donde se evidencia incumplimiento del 50% del personal manipulador/conductor es EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES; mientras que 12 estaciones restantes presentan cumplimiento del 100%, a continuación se detalla lo observado en la EP Estación de Policía Puerto Wilches.

ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (50%): En visitas de interventoría realizadas el 09, 19 y 22/12/2025, se evidencia que la manipuladora Yuris Campos Martínez no tiene certificado médico ni certificado de BPM, es de aclarar que este suministro es tercerizado, más sin embargo el contratista debe garantizar el cumplimiento de las condiciones contractuales establecidas y la normatividad legal vigente.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (93%): Durante el periodo evaluado de diciembre, se realiza la verificación en 11 estaciones de policía, presentando un aumento de 1 unidades porcentuales de cumplimiento con respecto al mes de noviembre, tipificado como cumplimiento, en este periodo 11 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, sin embargo, se presentan desviaciones en las siguientes estaciones de policía:

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (20%): En visita del 09, 19 y 22 de diciembre de 2025, se evidencia que el vehículo utilizado para el transporte, una motocicleta de placa QWP99C, no cumple con los requisitos higiénico-sanitarios exigidos para el transporte de alimentos, ya que únicamente dispone de SOAT y revisión técnico-mecánica, sin contar con concepto sanitario, aviso ni emblema que lo identifique como vehículo apto para esta actividad; adicionalmente, no se dispone de planilla de control de temperatura ni de termómetro, y el contratista tampoco cuenta con un plan de rutas establecido, documento que no está disponible ni en el vehículo ni en poder de la manipuladora, evidenciando deficiencias en el control, la trazabilidad y la gestión del transporte de alimentos.

EP ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI (80%): en visita del 04 y 26 de diciembre, se evidencia que el contratista realizó un cambio en el medio de transporte, utilizando una motocicleta de placas TBJ-35F que no cuenta con concepto higiénico-sanitario para el transporte de alimentos y, adicionalmente, durante la visita efectuada en el horario correspondiente a la cena del menú 15, no se presentó el soporte del plan de rutas, lo que refleja incumplimientos en los requisitos sanitarios y en la documentación operativa del servicio.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%): Durante el periodo evaluado de diciembre, se realiza la verificación en 13 estaciones de policía, observando que presenta 3 puntos porcentuales por encima del cumplimiento obtenido en noviembre, manteniéndose en cumplimiento, en este periodo 11 de las 13 estaciones de policía verificadas presentan cumplimiento del 100%, resaltando ejecución del plan de mejora en la estación de policía Barbosa y estación

de policía Estación Sur, cumpliendo el horario en el tiempo de comida, sin embargo, a continuación se relacionan las desviaciones presentadas en 2 establecimientos así:

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION SUR (0%): en visita realizada el 17/11/2025 se evidencia la entrega de las raciones por fuera del horario en el tiempo de comida correspondiente a cena y refrigerio nocturno del menú 6m donde el horario establecido para el suministro de la ración de cena corresponde al rango de 3:00 p.m. a 5:00 p.m., y para el refrigerio nocturno, entre 3:00 p.m. y 5:30 p.m, por lo anterior la Interventoría hace presencia en la Estación de Policía a las 2:46 p.m., sin embargo, el comandante de guardia, Intendente Jefe Anderson Camargo, informa que las raciones de cena y refrigerio nocturno ya habían sido recibidas aproximadamente a las 2:30 p.m., situación que incumple el horario establecido en la OTM, al haberse entregado por fuera del rango autorizado, por lo cual no fue posible realizar las verificaciones de entrega de los alimentos y validación de las demás condiciones contractuales y de normatividad legal vigente.

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA (89%): en visita del 05/12/2025 se evidencia que para el tiempo de comida desayuno del menú 9, el contratista entrega en EP Piedecuesta a las 9:10 AM, estando por fuera del horario establecido en la OTM.

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (78%): El día 09/12/2025, durante el tiempo de comida correspondiente a la cena del menú 13, se evidenció la sustitución de pepino cocido por ensalada de tomate, repollo y cebolla, modificación que no fue reportada en la plataforma K2; asimismo, se entregó pan tipo mogolla para el refrigerio nocturno sin empaque primario ni información sobre su procedencia, lo que constituye un incumplimiento en los procesos de control, trazabilidad e información del servicio alimentario.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%): Durante el periodo evaluado de diciembre, se realiza la verificación en 13 estaciones de policía, aumentando en 18 puntos porcentuales con respecto al periodo de noviembre, presentando cumplimiento, se aclara que en la estación de policía. A continuación, se relacionan las desviaciones presentadas en 2 estaciones de policía las cuales presenta incumplimiento general (50%):

EP ESTACION DE POLICIA BARRANCA LAS GRANJAS (50%):.En visita del 05, 09 y 23/12/2025, Se evidencia la no entrega de utensilios básicos, tales como cucharas y vasos, a la PPL para el consumo de los alimentos en diferentes tiempos de comida, específicamente en el desayuno del menú #9, la cena y el refrigerio nocturno del menú 3, así como en el almuerzo del menú 12, suministrándose las bebidas directamente en fondo, lo que evidencia deficiencias en la dotación mínima necesaria para el adecuado consumo de los alimentos.

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (50%): En visita del 09/12/2025, no se evidencia la entrega de utensilios básicos (cucharas) para el consumo de los alimentos del menú 13 en el almuerzo.

2.2.15	GRUPO 15
2.2.15.1	Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de diciembre 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%	Cuatro 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 la edificación no cumple con una adecuada separación física de las diferentes áreas de proceso. 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 no son antideslizantes y presentan desprendimiento de baldosas en el área de producción. 1.3 Se evidencia acumulación de grasa en área de preparación. Seguimiento: la Interventoría evidencia acumulación de grasa en techo y angeo de área de producción. 1.4 Se evidencia desprendimiento de pintura en instalaciones sanitarias. Seguimiento: la Interventoría evidencia instalaciones sanitarias con desprendimiento de pintura en paredes y puerta con oxidación y desgastes. 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 ollas con desprendimiento de material, desprendimiento de óxido y pintura en congelador Nº 3, y tapa del congelador del área de fruver con tapa en mal estado. 4.4 Se evidencian pisos porosos de difícil limpieza y desinfección. Seguimiento: la Interventoría evidencia que los pisos no son antideslizantes y presentan desprendimiento de baldosas en el área de producción. 5.3 Se evidencian canecas inadecuadas. No cuentan con punto ecológico. Seguimiento: la Interventoría evidencia recipientes para la disposición de residuos sólidos en área de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					producción con ruptura y tapa partida (dos recipientes plásticos).
PLANTA DE CONTINGENCIA ARAUCA	12/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	91.5%	Diez 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. Seguimiento: la Interventoría evidencia faltante de tapa en uno de los recipientes empleados para la disposición de residuos sólidos. 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%	Nueve meses y tres días	1.2. Enchapes y paredes en algunas áreas deteriorados. Seguimiento: la Interventoría evidenció que las paredes del servicio no están construidas en material resistente ni impermeable, presentan deterioro y desprendimiento de material, lo que favorece el crecimiento de moho y dificulta las labores de limpieza y desinfección. Si bien se evidencian uniones redondeadas entre pared-piso, estas presentan condiciones que facilitan la acumulación de suciedad y el crecimiento de moho. 2.1. Utensilios para cambio por cumplir vida útil. Seguimiento: la Interventoría continúa evidenciando recipientes plásticos sin asas de agarre, para algunos adecuan pita para el agarre y manipulación de los mismos.
EPMSC OCAÑA	25/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87.5%	Cinco meses y cinco días	1.2. Uniones no conformes piso – pared. Seguimiento: la Interventoría evidencia que persisten pisos con porosidades y desgastes, uniones entre pared y techo con desprendimiento de material. 2.1. Utensilios en área de cocina presentan deterioro estructural. Seguimiento: la Interventoría no evidencia hallazgos relacionados.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					4.4. Mejorar almacenamiento en el refrigerador de carnes. Seguimiento: la Interventoría observa almacenamiento de proteína pollo y carne de res en bolsas sin rotulado en empaque primario. 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 ya se encuentra funcionando. 5.5. Deficiente limpieza de equipos y utensilios. Seguimiento: la Interventoría adecuadas condiciones de limpieza en equipos y utensilios.
EPMSC PAMPLONA	17/07/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76.5%	Cinco 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 evidencia que el servicio de alimentación no cuenta con secuencia lógica de los procesos, la materia prima ingresa por una única puerta, por la cual también se realiza salida de residuos. Adicionalmente, se observan cables eléctricos expuestos en el área de producción de jugos y en la parte externa del área de preliminado, utilizados para la conexión del procesador de alimentos. 11.2. Se evidencia desprendimiento de pintura, desgaste de material de recubrimiento en paredes y pisos (estuco, pintura y baldosas). Seguimiento: la Interventoría evidencia que el piso es de material no resistente, se encuentra poroso y desgastado, facilitando el empozamiento de agua y dificultando las labores de limpieza y desinfección. Las paredes del servicio están construidas en material no resistente y presentan desprendimiento de pintura y cemento. 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 funcionamiento y con acumulación de grasa y hollín. Se observa techo construido en material no resistente, presenta desprendimiento y favorece el crecimiento de moho. 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: la Interventoría evidencia que no se cuenta con refrigeradores. Se evidencian ollas deterioradas, con abolladuras y borde cortopunzante que genera riesgo de accidente laboral y de contaminación física. 2.2. Se evidencian algunas tablas de picado deterioradas. Seguimiento: la Interventoría evidencia tablas de picar deterioradas. 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 durante el período ingreso de personal ajeno al servicio de alimentación, sin embargo, sí observa personal manipulador laborando en ropa particular, en dotación de reclusión, y personal manipulador con dotación delantal con suciedad. 4.3. Los equipos de control de temperaturas son no adecuados, cada equipo de refrigeración debe contar con su respectivo equipo de control de temperatura. Las tablas donde se lleva el control no son muy dicientes. Seguimiento: la Interventoría evidencia que no se realiza calibración a escala de los 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 servicio no cuenta con refrigeradores, también observa carne de res, carne de cerdo y arepas almacenadas en un congelador en desuso sin separación física; se observa pescado, basa, carne de res, pechuga de pollo y arepas en congelador número dos sin separación física, 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 deficiencia en la limpieza de rejillas y cuatro lavaplatos con la grifería y desagües desconectados. En el área de preparación de jugos se evidencia que un sifón no tiene protección. 5.5. Se evidencia deficiencia de limpieza en todas las áreas a causa del deterioro del establecimiento. Seguimiento: la Interventoría evidencia paredes y ventanas del área de producción con grasa y hollín, paredes y ventanas del área de almacenamiento de abarrotes y congeladores con presencia de hollín.

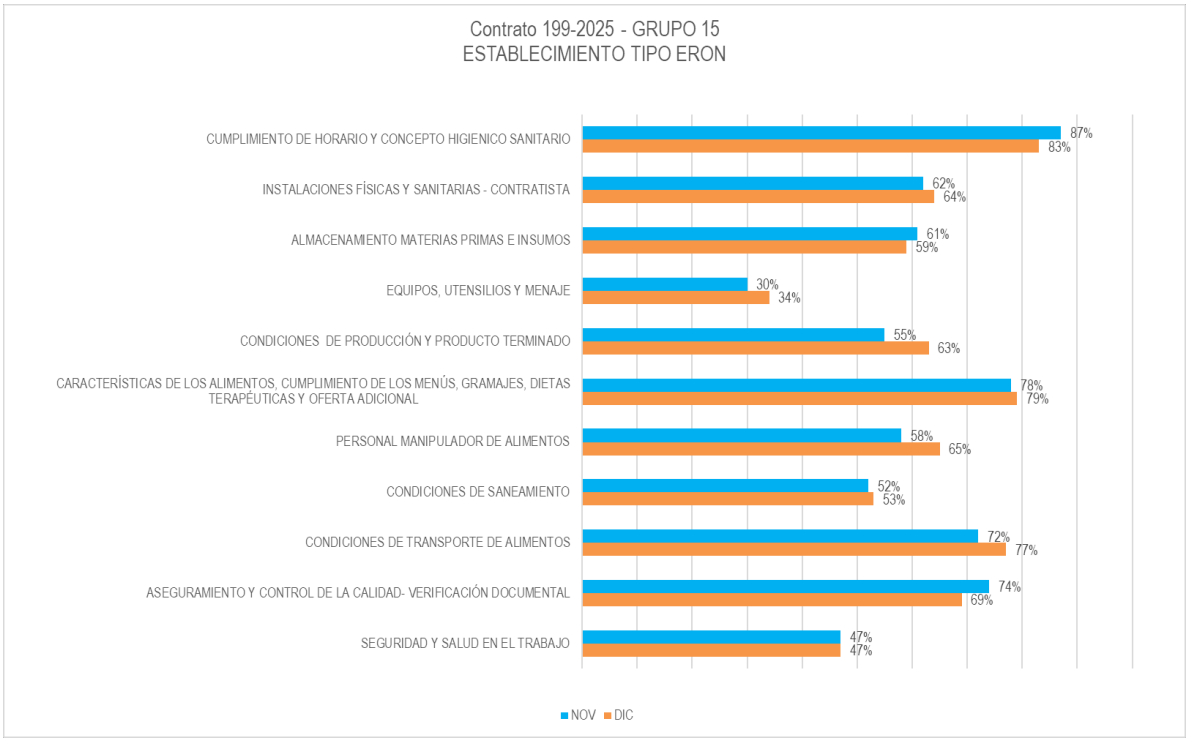
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA	16/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87.5%	Siete meses y catorce días.	1.1. Se evidencia que la protección de la ventana del área de preparación presenta acumulación de suciedad. Seguimiento: la Interventoría evidencia abertura sin protección en área de cocina caliente, el angeo instalado puede permitir el ingreso de plagas, ya que no cubre la totalidad de la abertura. 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 paredes y puertas de área de producción en inadecuadas condiciones de limpieza, presentan grasa y hollín. Se evidencia suciedad en tubería amarilla de desagüe, ubicada en área de lavado de menaje, también presenta acumulación de grasa al igual en superficie de tubería de PVC blanca de flujo de agua en misma área de lavado menaje. Las uniones entre paredes y pisos, y paredes y techos no tienen bordes redondeados, favoreciendo acumulación de suciedad. 1.3. Se evidencia que el techo en general presenta acumulación de suciedad (hollín). Seguimiento: la Interventoría evidencia techos del servicio de alimentación en adecuadas condiciones de limpieza. 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 para el cambio de indumentaria del personal manipulador y personal visitante. 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 no evidencia hallazgos relacionados. 3.2. Faltan 2 empleados manipuladores por actualizar el reconocimiento médico. Seguimiento: la Interventoría evidencia documentación conforme para todo el personal vinculado actualmente al servicio de alimentación. 3.4. Faltan 2 empleados manipuladores de alimentos por actualizar certificación en manipulación higiénica de alimentos: Seguimiento: la Interventoría evidencia documentación conforme para todo el personal vinculado actualmente al servicio de alimentación.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.2. Se evidencia que la rejilla del sifón del cuarto frío no está bien sellada. Seguimiento: la Interventoría evidencia sistema de evacuación de agua residual en área de prealistamiento de tubérculos sin sifón o rejilla que evite el ingreso de plagas.

Como se puede evidenciar en la tabla anterior, de los seis establecimientos verificados en el período de diciembre 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.

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 diciembre 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 diciembre 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 63% 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 (83%): 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 83%, 4% menos de lo obtenido en el período anterior, aunque consolidándose nuevamente como la categoría con mejor desempeño de las once evaluadas. Se evidencia que persiste el incumplimiento de horarios en la entrega de los diferentes tiempos de comida en el establecimiento COCUC CÚCUTA y para este período en EPMSC PAMPLONA, además, 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, y no acondicionamiento de vestieres o cambiadores para el personal manipulador. Como aspectos positivos se destaca que ERON EPMSC AGUACHICA, PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 – ARAUCA y ERON EPMSC OCAÑA obtuvieron el 100% de cumplimiento en la categoría.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (64%): 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 64%, 2% más que el período anterior. A continuación, se presentan los desempeños por establecimiento: ERON COCUC CUCUTA (51%) afectado por acumulación de malezas y escombros en los alrededores del servicio, pisos con deterioro, paredes con desprendimiento de pintura y baldosas desprendidas, angeos con acumulación de grasa y mal estado, sistemas de evacuación de agua con taponamiento o con faltante de rejillas de protección y área de disposición de residuos a la intemperie, no protegida y no señalizada. ERON EPMSC OCAÑA (70%) afectado por estancamiento de agua en la zona de ingreso al rancho, humedad y desprendimiento de pintura en la pared de ingreso a la bodega de almacenamiento, desprendimiento de pintura en los techos del área de producción y puertas de ingreso a las bodegas de almacenamiento y producción con óxido. ERON EPMSC PAMPLONA (71%) afectado por desgaste, baldosas partidas y desprendimiento de material en paredes, techos y medias cañas, lámparas sin funcionamiento y sin protección, desagües de los lavaplatos desconectados, mesones con parte inferior en tablas de aglomerado, con deterioro y presencia de hongos, y ausencia de lavamanos en áreas de proceso. PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA (72%) afectado por área de lavado de elementos de aseo sin protección para evitar el ingreso de plagas y faltante de lavamanos en área de proceso. PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 (72%) afectada por abertura sin protección en área de cocina caliente, sistema de evacuación de agua residual en área de prealistamiento de tubérculos sin sifón o rejilla que evite el ingreso de plagas, deterioro por oxidación en parte inferior de mesones y estanterías, no cuentan con lavamanos de accionamiento mecánico en el área de procesos y no cuentan con espacio exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos. ERON EPMSC AGUACHICA (73%) afectado por tomacorriente al ingreso de producción y en área de congeladores sin protección, lavamanos fuera de funcionamiento y área de disposición de residuos no protegida.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (59%): en esta categoría la Interventoría verifica cantidades y parámetros de calidad de los insumos alimentarios con los que cuenta el operador para la preparación y suministro de alimentación a la PPL, entre otros aspectos que hacen parte de lo contemplado en los documentos contractuales. El operador alcanza un puntaje del 59%, 2% 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 OCAÑA con 83%, ERON EPMSC AGUACHICA con 81% y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 73%, afectados principalmente por almacenamiento de materias primas sin rotulado de trazabilidad en empaques primarios, almacenamiento de materias primas de proveedores no reportados a la Interventoría o de los cuales no se dispone de fichas técnicas, así como riesgo de contaminación cruzada durante la etapa de almacenamiento.

Por su parte, la calificación de ERON COCUC CUCUTA continúa viéndose notablemente afectada al continuar descendiendo, pasa de 39% a 38%, por numerosos eventos de no suministro de fichas técnicas de materias primas evidenciadas en almacenamiento, especialmente la del queso tipo costeño proveedor Yenny Sánchez, del cual no se pudo verificar la vida útil de 6 meses reportada por el rotulado del producto y que no es acorde a la naturaleza del mismo; no cumplimiento del plan de compras por faltante de fruver y proteicos; carne de res del proveedor Carnes en su punto en almacenamiento sin rotulado primario o reporte de información de trazabilidad en sticker de fácil remoción o empacada en bolsatina, siendo lo establecido en ficha técnica al vacío; almacenamiento de huevos y panificado de proveedor externo (no de proyecto productivo) sin rotulado de trazabilidad; áreas de almacenamiento, contenedores de alimentos y estibas en malas condiciones físicas y de higiene; materia prima dispuesta directamente en el piso o a la intemperie; riesgo de contaminación cruzada al almacenar proteicos crudos junto a hielo; no implementación del rotulado PEPS; producto reenvasado sin el rotulado establecido en la OTM; producto no conforme dispuesto en áreas de almacenamiento y almacenamiento de producto no permitido: pulpa de fruta pasteurizada con conservantes y leche en polvo azucarada. Como aspectos positivos, en este período no se presentaron eventos de incumplimiento en temperaturas de conservación requeridas por los productos.

Por otro lado, la calificación de ERON EPMSC PAMPLONA también presenta una afectación importante al pasar de 76% a 57%, esto debido a que no se suministran fichas técnicas de diferentes productos evidenciados en almacenamiento, cárnicos crudos y procesados en almacenamiento sin rotulado de trazabilidad, almacenamiento de materia prima en congelador en desuso, promoviendo riesgo de contaminación cruzada al disponer diferentes tipos de cárnicos crudos sin separación física y sin garantizar la temperatura de conservación requerida.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (34%): 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 34% en la categoría, 4% más que el período anterior, y continúa como el desempeño más bajo de las 11 categorías evaluadas, esto relacionado con que todos los establecimientos alcanzan la categorización de no cumplimiento de las obligaciones:

- **ERON EPMSC PAMPLONA (58%):** no cuentan con licuadora no industrial de capacidad de 2 L, falta el pela papa de 50 kg/h, al procesador de alimentos le falta una cuchilla en el disco de corte y falta otro procesador de alimentos; ollas con abolladuras, bordes filosos y desprendimiento de material; tablas de corte desgastadas, los congeladores disponibles en el servicio no cuentan con calibración a escala, no se dispone de refrigeradores en el servicio, carros transportadores sin sistemas de cierre y con desprendimiento de pintura, uno de los cuatro termómetros empleados se encontró fuera de servicio por falta de batería.

- **ERON EPMSC OCAÑA (50%):** cuentan con una licuadora no industrial de 1.25 L, debe ser de 2 L según anexo 5; faltante de una bandeja de sobreponer, cuentan con 2 refrigeradores de 490 litros y se requieren 2 de 520 litros, cuentan con 2 congeladores de 508 litros y se requieren 2 de 530 litros, equipos de frío sin calibración a escala; carros transportadores de alimentos presentan deterioro en la lámina con presencia de óxido, material poroso en su estructura, no identificados y no cumplen con el sistema de cierre requerido según lo establecido en la OTM, y uno de ellos no cuenta con el eje central en las llantas; solo se cuenta con dos termómetros de los cuatro requeridos, y no disponen del kit de equipos de medición adicional requerido para las entidades que lo soliciten. Como aspectos positivos, no se evidenció en el período uso de utensilios deteriorados y el horno fuera de servicio fue retirado del servicio de alimentación.

- **PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 (43%):** 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 del equipo de congelación, no se cuenta con trampa de grasa, no se cuenta con kit de equipos de medición adicional.

- **PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA (31%):** 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, acumulación de menaje en desuso en el servicio de alimentación; 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 gramera en el kit de equipos de medición adicional, aunque como aspecto positivo, ya cuentan con los termómetros requeridos. Por otro lado, en cuanto al EPMSC ARAUCA, se observa que el contratista no dispone báscula de plataforma digital, teniendo en cuenta que el contratista se comprometió en reunión del 28/10/2025, a dejar este equipo (báscula) para la verificación del gramaje/peso servido de los componentes de los tiempos de comida suministrados a las PPL.

- **ERON COCUC CUCUTA (26%):** faltante de 3 hidrolavadoras, marmas sin anclaje de seguridad al piso; recipientes plásticos sin asas de agarre, se adecuan con pita para su manipulación; no se cuenta con tabla color café o beige para producto terminado cocinado, no se cuenta con soporte de calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación, los carros transportadores presentan corrosión y no cuentan con puertas o sistemas de cierre, faltante de una gramera para completar el kit de medición adicional. Como aspectos positivos, se puso en funcionamiento el container de refrigeración que presentaba daño, se cambiaron las válvulas de desahogo de las marmas y se encuentran funcionales la totalidad de termómetros empleados en el servicio.

- **ERON EPMSC AGUACHICA (25%):** el pelapapa no está funcional, la licuadora doméstica es de 1,25 L, no funciona y además debe ser de 2 litros de acuerdo a lo estipulado en el anexo 5; se cuenta con 1 refrigerador de 490 L, se requieren 2 refrigeradores de mínimo 520 L; el congelador 3 presenta desprendimiento de pintura y oxido, ollas con presencia de hollín y desprendimiento de material, equipos de frío sin calibración a escala, se cuenta solo con 1 de los 4 termómetros requeridos y no cuentan con ninguno de los equipos que conforman el kit adicional.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (63%): 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 63%, 8% más que el período anterior, sobresaliendo PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 90% como el mejor posicionado de la categoría, seguida de ERON EPMSC AGUACHICA con 85%, PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA con 82% y ERON EPMSC OCAÑA con 80%, desempeños afectados principalmente por desviación en temperaturas de distribución y entrega de producto terminado en recipientes no isotérmicos.

Por otro lado, EPMSC PAMPLONA con 56%, ve su desempeño afectado por ejecución de procesos de pre alistamiento de materia prima tubérculos en área descubierta, expuestos al medio ambiente, además de realizarse estas actividades junto a áreas sanitarias utilizadas por personal de área de panadería; desviación en temperaturas de distribución, no entrega de utensilios estandarizados para la entrega de componentes, suministro de producto terminado en recipientes no isotérmicos, y almacenamiento de contra muestras en bolsas, no se cuenta con recipientes plásticos con tapa.

ERON COCUC CUCUTA por su parte, con 46% de cumplimiento, corresponde al establecimiento más afectado de la categoría, debido al uso de tablas de corte sin aplicar el código de colores establecido en la OTM, disposición de proteico cocido durante el porcionado en contacto directo con la pared del área; no se garantiza la potabilidad del agua con la que se preparan dichas bebidas, ya que se emplea las de los patios y no es suministrada por el operador desde el servicio de alimentación; descongelación de cárnicos crudos bajo temperaturas no controladas, en inmersión de agua; 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 raciones de PPL con diagnóstico de inmunosupresión o infectocontagioso en empaques sin rotulado, y reproceso de alimentos devueltos por la PPL. Como aspectos positivos, durante el período no se evidenciaron incumplimientos en el protocolo de toma de contramuestras.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (79%) : 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 79%, 1% más que el período anterior, destacándose ERON EPMSC AGUACHICA con 98% como el establecimiento de mejor desempeño, seguido de ERON EPMSC OCAÑA con 96%, PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA, ERON EPMSC PAMPLONA con 91% y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 88%, calificaciones afectadas principalmente por ejecución de intercambios no reportados y entrega de dietas en fondos o en fiambreras sin rotulado, así como incumplimiento en las derivaciones dietarias.

ERON COCUC CUCUTA por su parte, corresponde al establecimiento con el peor desempeño del grupo al alcanzar una calificación de apenas 66%, debido a incumplimiento en la rotación del componente energético entre almuerzo y cena, ejecución de intercambios no reportados, uso de cantidades de pulpa inferiores a las establecidas para la preparación de los jugos de fruta; uso de pulpa de fruta pasteurizada y con conservantes y de leche en polvo azucarada, materias primas no permitidas; desviación de gramajes de componentes suministrados, entrega de dietas terapéuticas en fondos o en fiambreras sin rotulado, no cumplimiento de las derivaciones dietarias y no disponibilidad de registros de control diario de entrega de dietas.

Como aspectos positivos, el contratista ejecuta acción correctiva ante las desviaciones de gramaje reportadas por la Interventoría.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (65%): 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 obtiene una calificación de 65%, 7% más que el período anterior, destacándose EPMSC OCAÑA con la calificación máxima de 100%, seguido de ERON EPMSC AGUACHICA con 86%, PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 73% y ERON EPMSC PAMPLONA con 72%, afectados principalmente por faltante de personal mínimo y adicional, manipuladores con faltante de dotación y personal manipulador sin documentación. Por otro lado, ERON COCUC CUCUTA por su parte, obtiene 51% de cumplimiento, al evidenciar durante el período faltante de manipuladores y una de las dos nutricionistas, no entrega de dotación al personal posterior a transcurridos los 6 meses de inicio de contrato, manipuladores sin elementos de protección personal y 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%, 1% más que el período anterior. El establecimiento que presenta el mejor desempeño en la categoría corresponde a PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA con 86%, seguido de y ERON EPMSC OCAÑA con 74% y ERON EPMSC PAMPLONA con 61%, calificaciones afectadas principalmente por inadecuadas condiciones de limpieza de áreas, equipos y utensilios, instalaciones sanitarias con faltante de elementos de higiene, uso de jabones aromatizados, recipientes de recolección de residuos sólidos en mal estado y no disponibilidad de certificados de disposición final del aceite vegetal usado. Por otro lado, a continuación, se presentan los que obtuvieron desempeños categorizados con no cumplimiento de las obligaciones:

- **PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 (60%):** suciedad y acumulación de grasa en tuberías de desagüe, acumulación de grasa y hollín en paredes y puertas, campana extractora en inadecuadas condiciones de limpieza, elementos de aseo sin identificación por código de colores, uso de lavaloza con fragancia, no disponibilidad de registros de análisis de cloro residual y pH en el agua del servicio, faltante de área para almacenamiento temporal de residuos sólidos y ausencia de registros de disposición final de aceite vegetal usado.

- **ERON EPMSC AGUACHICA (59%):** angeo de área de producción presenta acumulación de grasa, techo con presencia de grasa en área de cocina caliente, uso de jabón líquido de manos y detergente en polvo con aroma,

recipientes para la disposición de residuos sólidos en área de producción con ruptura y tapa partida, y no disponibilidad de certificado de recolección o disposición final del aceite vegetal usado.

- **ERON COCUC CUCUTA (40%):** suciedad en muro de separación de marmitas, muro de área de planchas de asado, superficie de lavamanos de área producción y superficie de caja de breakers, estancamiento de agua en áreas sanitarias, angeos con acumulación de suciedad en el servicio en general, área de almacenamiento de tubérculos en inadecuadas condiciones de limpieza y desorden, techos del servicio en general con acumulación de suciedad, incrustaciones de grasas en las bandejas asadoras, marmitas y campana extractora, áreas sanitarias con faltante de elementos de higiene, elementos de aseo que no cuentan con rótulo de acuerdo al código de colores establecido en la OTM, recipientes para disposición de residuos sólidos sin tapa y sin identificación ubicados en áreas de producción, no se realiza limpieza de la trampa de grasas con frecuencia trimestral, no presentan registros actualizados sobre disposición final de residuos sólidos aprovechables (reciclaje y orgánicos), no se presentan soportes de recolección de aceite vegetal usado, evidencia de palomas, moscas y cucarachas en las áreas de proceso del servicio de alimentación.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (77%): 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 77%, 5% más que el período anterior, evidenciando para ERON EPMSC OCAÑA, ERON EPMSC PAMPLONA y PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA 100% de cumplimiento. Por otro lado, ERON COCUC CUCUTA obtiene 81% por faltante de estibas en el vehículo de transporte interno; PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 obtiene 74% debido a que se evidencia distribución en motocicleta de 35 raciones entregadas a las estaciones de policía Bochalema y Chinácota, excediendo el máximo de 20 raciones para este tipo de vehículo, y personal de transporte con dotación de color oscuro; y ERON EPMSC AGUACHICA con 25% por uso de vehículo transportador que no cuenta con Concepto Higiénico Sanitario ni leyenda de Transporte de alimentos, tampoco cuenta con estibas que eviten disponer los alimentos sobre el piso del vehículo y no se encuentra en adecuadas condiciones físicas para transportar del alimento (no es hermético), además, la carrocería presenta oxido y desprendimiento de pintura.

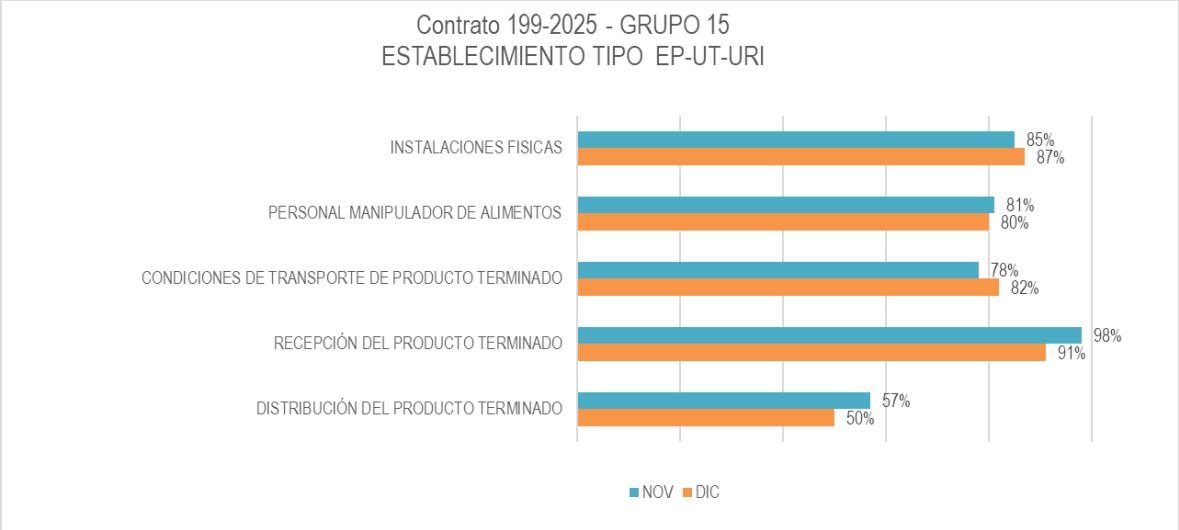
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (69%): la Interventoría verifica que la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos cumplan con las características del Establecimiento Penitenciario y Carcelario, y se ejecuten y registren oportunamente. En el período del presente informe, se evidencia un desempeño de 69%, 5% menos que el período anterior, destacándose ERON EPMSC AGUACHICA con 97% como el establecimiento de más alta calificación, seguido de ERON EPMSC OCAÑA con 87%, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 con 78%, PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA con 75% y ERON EPMSC PAMPLONA con 71%, afectados principalmente por no disponibilidad de resultados microbiológicos, faltante de soportes de calibración de equipos de medición, carros transportadores sin hoja de vida y no ejecución del programa de capacitación. ERON COCUC CUCUTA por su parte, con una calificación de 57% se consolida como el establecimiento de más bajo desempeño en el período, esto debido a faltante de registros de ingreso de materia prima, diligenciamiento incompleto de registro de producción de alimentos al no incluir

los alimentos diferenciales suministrados en las dietas ni su correspondiente trazabilidad, no presentan registros actualizados de mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos, los equipos de medición no cuentan con certificado de calibración, no se realiza verificación semanal de los termómetros, no presentan soportes de muestreos y resultados microbiológicos realizados en el mes de septiembre, octubre y noviembre de 2025, no cuentan con hojas de vida de los carros transportadores, no presentan soportes de ejecución de capacitaciones, no presentan registro de control de la ración estándar, no presentan paz y salvo por concepto de pago de los servicios públicos, bonificación de manipuladores y pago de proyectos productivos del mes de octubre y noviembre de 2025.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (47%): 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 47%, la misma obtenida para el período anterior, con los siguientes desempeños puntuales de los establecimientos: ERON EPMSC PAMPLONA con 71% (faltante de elementos en el botiquín, no cuentan con extintor de acetato de potasio, extintores multipropósito y de CO2 vencidos, la campana extractora del servicio se encuentra fuera de funcionamiento), PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA con 50% (no se cuenta con manta antifuego, no cuentan con extintores de CO2 y acetato de potasio, no se ha realizado exámenes ocupacionales a dos manipuladores y no se han entregado guantes de neopreno para manipulación de objetos calientes), ERON EPMSC OCAÑA con 46% (faltante de extintor de CO2, manta anti-fuego, guantes de malla y de neopreno; campana extractora fuera de funcionamiento), ERON COCUC CUCUTA con 45% (no disponibilidad de soporte de capacitación 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 41% (botiquín incompleto, faltante de manta anti-fuego, no se cuenta con soporte de entrega de guantes de neopreno ni delantales industriales y campana extractora fuera de servicio), y EPMSC AGUACHICA con 25% (faltante de guantes de neopreno y de ventilación en área de cocina caliente). Como aspectos positivos, en ERON EPMSC PAMPLONA ya se dispone de la manta anti-fuego, en PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA ya se publicó la política SST, en ERON EPMSC OCAÑA se completaron los elementos faltantes del botiquín, en PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 se reemplazó el extintor multipropósito vencido y se evidencian disponibles los extintores CO2 y acetato de potasio, y en EPMSC AGUACHICA ya se dispone de soportes de capacitación en SST, botiquín completo, extintor de CO2 y manta anti-fuego.

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de diciembre 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 diciembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 78% de cumplimiento, 1.8% menos 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 (87%): 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 87%, con 2% más que el período anterior, esto relacionado con que en EP AGUACHICA los recipientes de los alimentos tuvieron contacto directo con el piso, y en EP LIBERTAD ESCOBAL y EP TRIGAL SIJIN se evidencian contenedores de recipientes con los alimentos en inadecuadas condiciones de limpieza. Los 14 establecimientos restantes obtuvieron calificaciones de 100%.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (80%): 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 80% de cumplimiento, 1% menos que el período anterior, afectado por personal manipulador sin dotación en EP AGUACHICA, EP CHINACOTA, EP OCAÑA, EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER y EP BOCHALEMA, manipulador con dotación en inadecuadas condiciones de limpieza en EP LOS PATIOS, personal manipulador haciendo uso de accesorios en EP OCAÑA, y manipuladores sin documentación para manipular alimentos en EP OCAÑA y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER. Los 11 establecimientos restantes obtuvieron calificaciones de 100%.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (82%): 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 82% de cumplimiento, 4% más que el período anterior, afectada por vehículos transportadores de alimentos sin concepto higiénico sanitario en EP AGUACHICA y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, traslado de más de 20 raciones en motocicleta en EP BOCHALEMA, vehículo transportador sin leyenda Transporte de alimentos en EP AGUACHICA y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, vehículo con unidad de carga que no garantiza protección de los alimentos en EP AGUACHICA, cava isotérmica de transporte de alimentos con suciedad externa en EP LIBERTAD ESCOBAL, vehículo con suciedad externa en EP CAI KENNEDY CIUDAD ATALAYA, EP LOS PATIOS y EP TRIGAL SIJIN, transporte de los contenedores de alimentos con riesgo de daño 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, EP AGUACHICA y EP LOS PATIOS. Como aspectos positivos, en EP OCAÑA el personal transportador ya dispone de planilla de registro de temperaturas y de plan de rutas. Los 10 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 (91%): 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 91%, 7% menos que en el período anterior y consolidándose como la de mejor desempeño en el período, aunque se ve afectada por el no cumplimiento de horarios de entrega en EP CHINACOTA y EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, no entrega de componentes en EP SIJIN ARAUCA, EP ARAUCA, EP GAULA- SAN RAFAEL y EP OCAÑA, ejecución de intercambios sin soporte de notificación en EP CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA, EP CHINACOTA, EP CAI ALFONSO LOPEZ, EP CENTRO, EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP TRIGAL SIJIN, EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, EP LIBERTAD ESCOBAL y EP LOS PATIOS, entrega de ensalada cruda en EP CAI VILLA DEL ROSARIO. Los 5 establecimientos restantes visitados obtuvieron el 100% de cumplimiento.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (50%): 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 50%, 7% menos que el período anterior y persiste como la más afectada del instrumento de verificación. Se observó no entrega individual de los alimentos en EP AGUACHICA, EP SIJIN ARAUCA y EP ARAUCA, entrega de alimentos en fiambreras sin contar con el protocolo de limpieza y desinfección de menaje de raciones entregadas en estaciones de policía para EP ARAUCA, EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP GAULA – SAN RAFAEL, EP LIBERTAD ESCOBAL, EP TRIGAL SIJIN, EP SARAVENA y EP TAME, y no entrega de utensilios para el consumo de alimentos en EP AGUACHICA, EP SIJIN ARAUCA, EP ARAUCA, EP LIBERTAD ESCOBAL, EP OCAÑA, EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER y EP SARAVENA. Para esta categoría solo 6 de los 18 establecimientos visitados obtuvieron el 100% de cumplimiento.

2.2.16 GRUPO 16

2.2.16.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de diciembre 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%	6 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%	3 meses 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento evidenciado en visitas de campo: Se evidencia superficie de pisos con porosidad y grietas en área de 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, 7 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento evidenciado en visitas de campo: No se presentan afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia pisos con grietas y rugosidad, no hay medias cañas y faltan rejillas en sistema de drenaje, se acumula grasa y suciedad. **Seguimiento evidenciado en visita de campo:** No se presentan afectaciones por este motivo. **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%	6 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**: Se observa alrededor con maleza y acumulación de basuras en el área de depósito temporal. **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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.3: Se evidencia en área de almacenamiento cielo raso en material acrílico con presencia de humedad y en la bodega de utensilios el techo presenta un orificio. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Los techos del área de preparación de jugos y lavado de menaje 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**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Manipulación de alimentos** **Hallazgo 3.2:** Se encuentra el personal repartidor sin certificado de aptitud para manipulación de alimentos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento evidenciado en visitas de campo: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Requisitos higiénicos** **Hallazgo 4.1:** No se encuentran actualizados los registros. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 4.4:** No se encuentran actualizados los registros. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría**: **Saneamiento** **Hallazgo 5.1:** Se evidencia agua turbia en tanque de almacenamiento para preparación de jugos. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia que el sistema de drenaje para la disposición de residuos líquidos es insuficiente, el proceso se hace hacia el exterior del área.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento evidenciado en visitas de campo: No se presentaron afectaciones por este motivo.
EPMSC CARTAGENA	22/09/2025	Favorable con requerimiento	75,5%	3 meses 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 **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencia alrededores con presencia de malezas, 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**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Equipos y utensilios.**

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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. **Categoría: Personal manipulador** **Hallazgo 3.4:** En entrevista al personal se encontraron falencias en temas de BPM. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Requisitos higiénicos** **Hallazgo 4.1:** se encontró al proveedor Distribuidora de alimentos pesca pollo S.A.S., el cual no se encuentra en listado del establecimiento autorizados. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 4.3:** Cuarto de congelación no alcanza las temperaturas normativas, **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencia que cuarto de congelación, no cumple con la temperatura acorde la naturaleza del alimento

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					almacenado en este, como son la proteína pollo, y cerdo este debe estar a -18*C. **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. **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**: El operador construyó un área para la disposición temporal de residuos sólidos. **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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	08/06/2024	Favorable	99,0%	1 año, 6 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 y desgastadas.
EPMSC BARRANQUILLA-EL BOSQUE	25/06/2025	Favorable con requerimiento	86,0%	6 meses y 5 días.	**Categoría: Edificación e Instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Se evidencia estado de paredes y pisos en mal estado, muy deteriorados. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Sin seguimiento, el servicio de alimentación se trasladó a una planta externa por contingencia. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia techos en mal estado con filtraciones de agua y con deterioro total. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Sin seguimiento, el servicio de alimentación se trasladó a una planta externa por contingencia. **Categoría: Requisitos higiénicos** **Hallazgo 4.4:** Se evidencia techos, paredes y pisos en condiciones inaceptables, con mucho deterioro. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Sin seguimiento, el servicio de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					alimentación se trasladó a una planta externa por contingencia.
EPMSC SAN ANDRES	03/04/2025	Favorable	90, 0%	8 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. **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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento evidenciado en visitas de campo: El operador ha realizado constantes mantenimientos al congelador.

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.

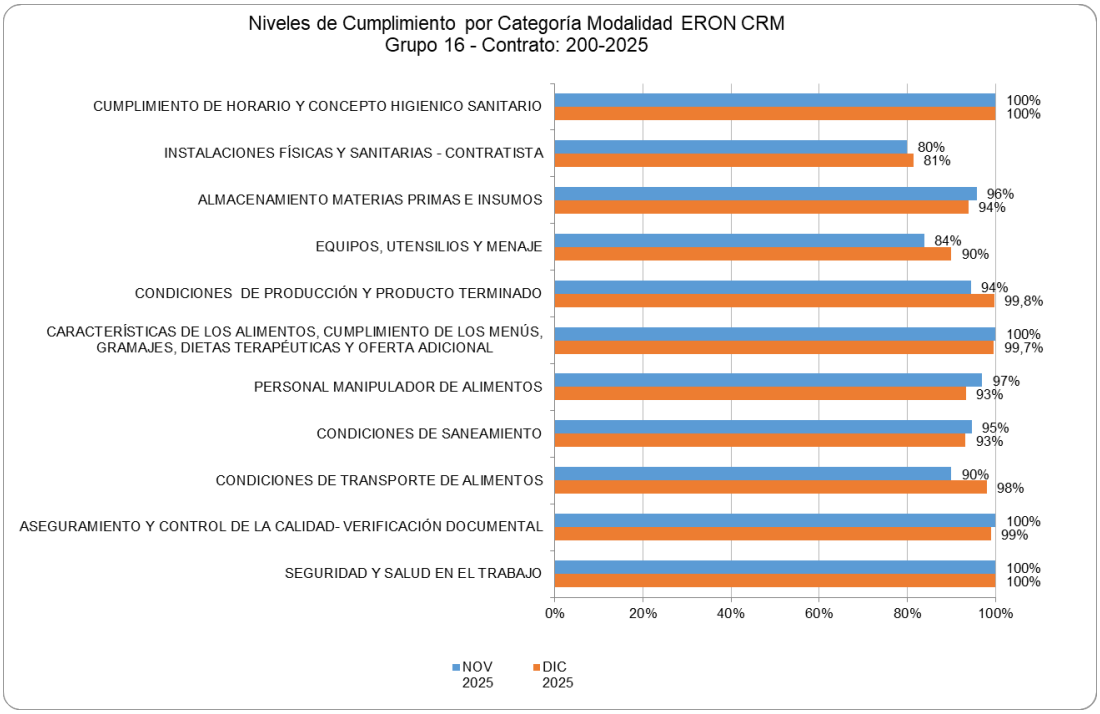
Por su parte, cinco (5) establecimientos presentan concepto favorable con requerimientos, con niveles de cumplimiento que oscilan entre el 75.5% y el 89%. Estos son: EPMSC Tierra Alta, EPMSC Barranquilla – El Bosque, EPMSC Cartagena, EPMSC Magangué (cuyo concepto sanitario tiene una fecha de expedición 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 diciembre 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 diciembre 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 **95,3%** 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%):

Durante el mes de diciembre, el resultado de la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 16; manteniendo el porcentaje de desempeño con respecto al mes anterior. 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 (81%):

Durante el mes de diciembre, se evidenció que el porcentaje de desempeño aumentó con respecto al mes anterior, en un 1%; a pesar de ello, 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 y material de reciclaje dispuesto de manera inadecuada; así mismo, el porcentaje de desempeño de la categoría se ve afectado por las desviaciones presentadas además, en los establecimientos: EPMSC SINCELEJO, en

el cual se observa que: Se encontró puerta de entrada al servicio con corrosión en su estructura; Persisten mesones de pre alistamiento de verduras con porosidad y presencia de corrosión; No cuentan con instalaciones sanitarias; El área dispuesta no está encerrada, techada ni cumple condiciones de acuerdo con la OTM; de igual forma en el EPMSC TIERRALTA, Durante la visita se evidenciaron alrededores con maleza.

En área de preparación se hallaron medias cañas con porosidad, ocasionando acumulación de grasas; además, rejilla de agua partida al ingreso del cuarto frío. En cuarto frío se observan cables expuestos en las conexiones de salida de aire (Aspas). En área de ingreso a cuarto frío se encontraron rejillas de agua partidas. No cuentan con instalaciones sanitarias.

Por otro lado, los establecimientos, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC SAN ANDRES, y la PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE, presentan desempeño de cumplimiento parcial de las obligaciones, en virtud de los hallazgos de infraestructura que de manera general son de competencia directa del operador de alimentación.

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

Durante el mes evaluado, se evidencia un descenso en el porcentaje de desempeño equivalente al 2%, con respecto al mes anterior; sin embargo, los erones con mayor porcentaje en esta categoría son los establecimientos: ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC CARTAGENA y PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE; además de ERON EPMSC MAGANGUE y ERON EPMSC TIERRALTA; mientras que en el ERON EPMSC SAN ANDRES, se evidenciaron los siguientes hallazgos: Durante visita realizada el día 02 de diciembre, tiempo comida desayuno, se evidencia suministro de salchichón el cual no cuenta con ficha técnica, este suministro se realiza a dos patios y se distribuye antes de la llegada de la administradora al servicio de alimentación, posterior a la llegada de la administradora se procede a realizar el intercambio por huevo para todos los patios. No se evidencia cumplimiento en la proyección del plan de compras, para el día 02 de diciembre, tiempo de comida desayuno, no se cuenta con queso, el operador contaba en almacenamiento con huevo como materia prima de intercambio y con salchichón almacenado, se evidencia suministro de salchichón a dos patios, este no contaba con registro sanitario, al momento de llegada de la administradora se le solicita la ficha técnica del producto, a lo cual la administradora manifiesta no contar con ella y que ese salchichón almacenado no es para el suministro a la PPL, la administradora toma la decisión de detener el suministro del salchichón y preparar huevo para todos los patios nuevamente y distribuir huevo en tiempo desayuno. Es decir, los patios que ya habían recibido salchichón recibieron huevo de manera conjunta. Se evidencia en almacenamiento yuca y guayaba con presencia de hongo, este es retirado inmediatamente por el operador, en concordancia a lo solicitado por interventoría: De igual forma, se evidencia que no se da cumplimiento a la proyección del plan de compras, dado que no se sujeta a la logística de aprovisionamiento que evite en incurrir en intercambios y dar cumplimiento al ciclo de menú establecido. Se evidencia en almacenamiento tomate con presencia de hongo que afectaría su consumo, este es retirado inmediatamente por el operador. En almacenamiento, productos (abarrotes) no se encuentran rotulados de acuerdo a lo establecido en la OTM, estos son rotulados inmediatamente por el operador, respondiendo a la solicitud de Interventoría; del mismo modo, las materias primas re envasadas a otro recipiente (leche en polvo y arroz), no se encuentra identificada de acuerdo a lo establecido en la OTM, estos son rotulados inmediatamente por el operador.

Por su parte en el ERON EPMSC SINCELEJO, durante el periodo evaluado, en tres visitas realizadas al servicio de alimentación, se evidencia falencias en el aprovisionamiento de materias primas en línea con el ciclo de menú, en virtud de lo cual el operador incurre en intercambios al no disponer de proteína para la entrega de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menú aprobado.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (90%):

En el presente periodo se evidencia que el porcentaje de desempeño presenta incremento del 6%, con respecto al mes anterior; lo cual se ve reflejado en las acciones correctivas acatadas por el operador durante las visitas en campo; sin embargo, se presentan desviaciones que afectan el desempeño promedio de la categoría los establecimientos corresponden a: **EPMSC CARTAGENA** (73%), durante el periodo evaluado se evidencia congelador de pulpas con presencia de oxido en las puertas; durante las dos primeras semanas del mes, se evidencia que el cuarto de congelación no cumple con las temperaturas requeridas (-18°C); no obstante, el operador realiza acciones correctivas frente a lo observado, por lo que al finalizar la segunda semana del mes de diciembre de 2025, garantiza cumplimiento de la temperatura de conservación en el equipo de congelación. Por otro lado, se evidencia carro transportador fuera de servicio (en desuso) a la entrada del servicio, no cuenta con llantas, generando riesgos de contaminación, al ser posible nido de plagas; a lo que el operador da subsanación frente a lo requerido. Sin embargo, a lo largo del mes evaluado, persiste el hallazgo con respecto a que se evidencia una licuadora fuera de servicio, toda vez que el operador manifiesta que se está a la espera del cambio de cuchillas, para su funcionamiento.

Por otro lado, en los establecimientos **PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE y EPMSC MAGANGUÉ,** el operador realiza las acciones correctivas pertinentes a reparaciones a equipo de congelación por presencia de óxido y adecuaciones en carros transportadores respectivamente en estos servicios de alimentación.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (99,8%):

Durante el periodo del presente informe, se evidencia que el porcentaje de desempeño presentó una mejora representada en un 5%, con respecto al mes anterior; es de anotar que los establecimientos ERON EPMSC MAGANGUÉ, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRÉS, ERON EPMSC SINCELEJO, ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC TIERRA ALTA, y PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE, obtuvieron un cumplimiento del 100%, en la categoría evaluada. Sin embargo, en el EPMSC CARTAGENA, Se evidencia incumplimiento en la temperatura de reparto del componente proteico del menú 15 y el menú 5 en el tiempo de comida desayuno; toda vez que el huevo cocido debe estar a una temperatura de +60°C y al momento de la distribución se encontraba de 45°C a 50°C.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99,7%):

Se resalta el cumplimiento de esta categoría en cada uno de los establecimientos, del grupo 16, en el ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC CARTAGENA, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SINCELEJO, ERON EPMSC TIERRALTA y CONT PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE; a excepción del ERON EPMSC SAN ANDRES, en el cual se realiza entrega de salchichón a dos patios, el cual no cuenta con características definidas en la OTM, ni ficha técnica aprobada, este fue entregado antes de la llegada de la administradora; no obstante, el operador es receptivo a lo requerido por la Interventoría y realiza cambio del producto, suministrando huevo.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (93%):

Durante el periodo se evidencia que el desempeño obtenido, se presenta recaída del 4%, con respecto al mes anterior; los establecimientos ERON EPMSC MONTERIA. ERON EPMSC SINCELEJO y ERON EPMSC TIERRALTA, alcanzaron el 100% de cumplimiento.

Por otro lado, la categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC CARTAGENA (86%)**, 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; no obstante, en visita del 29 de diciembre el operador da cumplimiento al número de distribuidores exigidos, dando cierre al seguimiento del hallazgo.

En el **ERON EPMSC BARRANQUILLA,** Durante la visita se observó un distribuidor sin la dotación completa y algunos distribuidores haciendo uso inadecuado del tapabocas. No se observa personal distribuidor realizar lavado de manos durante el recibo de alimentos.

En cuanto al **EPMSC SAN ANDRES,** se evidencia que al momento de la visita, los manipuladores no cuentan con la dotación completa (guantes, tapabocas y gorro) posterior a la llegada de la interventoría, los manipuladores completan la dotación. Durante visita se observa a un PPL con accesorios (reloj y pulsera) inmediatamente son retirados por el PPL.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (93%):

Durante el periodo evaluado, el porcentaje de desempeño disminuyó en un 1% con respecto al mes anterior. No obstante, se evidencia cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas, y a la luz de la normativa sanitaria en el establecimiento: ERON EPMSC BARRANQUILLA; mientras que los establecimientos que se mencionan a continuación, presentaron un buen desempeño en la categoría evaluada, implementando acciones correctivas inmediatas, durante las visitas de verificación y monitoreo de la Interventoría: ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO (90%), ERON EPMSC CARTAGENA (98%), ERON EPMSC MAGANGUE (96%), ERON EPMSC MONTERIA (98%) ERON EPMSC SAN ANDRES (94%), y ERON EPMSC SINCELEJO (96%).

Las desviaciones se presentan en: PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE (97%); Se observa estancamiento de aguas en zona de cocina caliente debido a que el sistema de evacuación de agua se encuentra obstruido. No se tiene publicado plano de ruta de evacuación de residuos. Se evidencia en la disposición final bolsas por fuera de los contenedores de recolección de residuos; así mismo en el EPMSC TIERRALTA, Pisos en cocina caliente, área de alistamiento y lavado de menaje presentan empozamientos de agua. Área de lavado de menaje, elaboración de jugo y bodega de abarrotes se evidencian techos con humedad, láminas perforadas y desprendimiento de superficie.

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

Con respecto al mes anterior, la categoría presenta un aumento en el porcentaje de desempeño, en un 8%; así mismo, se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría, manteniendo estabilidad en el porcentaje de cumplimiento en los establecimientos ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC TIERRALTA**,** Y en la PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE. Mientras que en el ERON EPMSC CARTAGENA, El vehículo de placa TOQ 626 del proveedor Rubomar que transporta huevos y Fruver no cuenta con concepto higiénico sanitario. Placa del vehículo auditado: TOQ 626 Fecha del CHS y concepto: No cuenta con CHS Proveedor: Rubomar Alimento: Fruver y huevo. Vehículo de placa GQU 261 no cuenta con concepto higiénico sanitario para transportar alimentos. Placa del vehículo auditado: GQU 261 Fecha del CHS y concepto: VEHICULO NO CUENTA CON CHS. Proveedor: Disalpe Alimento: Pernil de pollo; pescado. Se evidencia que el conductor

del vehículo GQU 261 del proveedor Disalpe, no cuenta con certificado de manipulación de alimentos; hallazgos que influyen en el desempeño de la categoría.

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

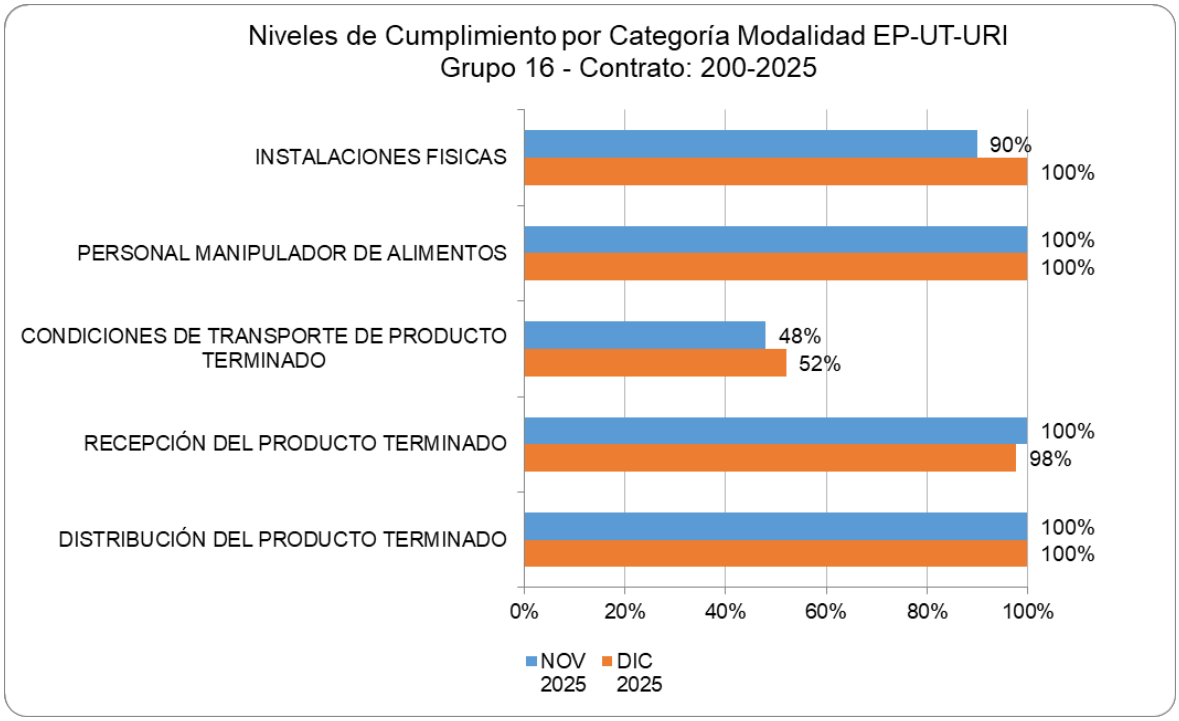
Con respecto al mes anterior, esta categoría presentó una disminución representada en un 1%; sin embargo, obtuvieron cumplimiento del 100% los establecimientos ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRÉS, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC TIERRALTA, ERON EPMSC SINCELEJO y CONT PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE y ERON EPMSC CARTAGENA.

Por otro lado, la categoría se ve afectada por los hallazgos presentados en el establecimiento ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, Se evidencia carro transportador del patio 1 con ruedas en mal estado. Se evidencia que el Cuarto de conservación de Fruver, no cuenta con registro de temperaturas; el contratista toma acciones para reemplazar el registro faltante.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (100%):
En cuanto al seguimiento de la categoría con respecto al mes anterior, se mantiene el porcentaje de desempeño el 100% de cumplimiento, en todos los establecimientos ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC CARTAGENA, ERON EPMSC MAGANGUÉ, ERON EPMSC MONTERÍA, ERON EPMSC TIERRALTA, ERON EPMSC SAN ANDRÉS 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 diciembre 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 diciembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un **90%** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%):

Con respecto al mes anterior, la categoría evaluada presentó aumento del 10%. Así mismo, se destaca que, en la evaluación de las Instalaciones Físicas, se constató un cumplimiento del 100% en los siguientes establecimientos, UT ARCAR, UT ARCOR - BACAIM 1, CRM EJEMA (BIVER MALAMBO), EP BARRANCO DE LOBA y la EP ESTACION DE POLICIA EP ESMERALDA.

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 (52%):

De acuerdo a la evaluación del mes anterior, es preciso indicar que el operador instaura acciones correctivas de manera parcial de modo que aumenta su desempeño en un 4%; es así que lo que afecta el porcentaje de desempeño de la categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en:
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).
ARCOR - BACAIM 1: Se observa que concepto sanitario del vehículo tiene una fecha de expedición superior a un año, fue expedido el 26 -09 -2025 con un concepto favorable.
EJEMA (BIVER MALAMBO): No se tiene leyenda transporte de alimento en el vehículo. Motocicleta UJM 32G con maletín isotérmico cerrado color negro, tipo rappi.
EP BARRANCO DE LOBA: El servicio de alimentación no cuenta con vehículo de transporte que realice el envío de los componentes desde el punto de producción hasta la estación de policía; la entrega se efectúa a pie desde el restaurante hasta la EP.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%):

Durante el periodo se evidencia que el operador disminución en el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior, representado en un 2%; con lo cual se evidencia, que el operador instaura acciones correctivas de manera parcial frente al cumplimiento de la categoría más específicamente con respecto a los intercambios, notificando a través de los canales establecidos; lo anterior presentado en la ESTACION DE POLICIA EP ESMERALDA, en donde se evidencia que el ciclo de menú no está informado, y/o socializado en la EP ESMERALDA.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):

Durante el mes de diciembre, 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 diciembre 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	12/11/2025	Favorable	93%	1 mes y 18 días	**Categoría**: **Edificación e instalaciones** **Hallazgo 1.1:** Se evidencia que el establecimiento se encuentra rodeado de maleza lo cual puede facilitar la producción de plaga. Puede permitir el ingreso de plaga, puerta principal permanece abierta durante su función. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidenció maleza en áreas aledañas al servicio de alimentación. **Hallazgo 1.2:** Se evidencian paredes con desprendimiento de pintura, se evidencian pisos con porosidad, uniones entre pisos y paredes con desprendimiento, grietas y desgaste. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: En el servicio de alimentación los pisos son porosos y presentan desgastes. **Hallazgo 1.3:** Se evidencian techos con desprendimiento en área de preparación, se evidencia en área de lavado desprendimiento de malla protectora. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia instalaciones sanitarias son de accionamiento manual. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Categoría: Requisitos higiénicos **Hallazgo 4.4:** Se evidencia poco espacio en área de almacenamiento, no cuentan con una separación entre pared y productos. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se cumple con las distancias perimetrales, sin embargo, el operador adopta medidas para garantizar la limpieza y desinfección del área.
EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL	13/08/2025	Favorable con requerimiento	88%	4 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. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: Se evidencia desprendimiento de pintura en las paredes del área de dietas, pisos con porosidad en cocina caliente, además de techos con corrosión. **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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%	6 meses y 23 días	**Categoría: Edificación e instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Pisos no absorbentes que no permitan ningún tipo de líquido y de fácil eliminación de eliminación de residuos en el área de cocina. Paredes agrietadas. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo:** Pisos porosos en área de producción y con grietas profundas. **Hallazgo 1.3:** En el área de alimentos perecederos (refrigeración) techos con humedad. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo:** Se evidencian techos con humedad en cuarto de almacenamiento de Fruver.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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.
PLANTA DE PRODUCCION EXTERNA - EL BANCO	05/08/2025	Favorable con requerimientos	75,5%	4 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, 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento evidenciado en visitas de campo: Se subsanó durante el mes de agosto. **Hallazgo 2.2:** Falta realizar mantenimiento de estantería con deterioro en no perecederos. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Personal manipulador de alimentos.** **Hallazgo 3.3:** Se observa desconocimiento de las BPM en lo que respecta a limpieza y desinfección en uso y preparación de desinfectantes, así mismo, en actividades de descongelación de materias primas, salsas sin refrigerar después de abiertas. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Hallazgo 3.4:** Falta fortalecer la capacitación en el proceso de producción. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **Categoría: Requisitos Higiénicos.** **Hallazgo 4.1:** Se deben fortalecer las condiciones de manejo de alimentos en

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC SANTA MARTA	27/11/2025	Favorable	97,0%	1 mes y 3 días	**Categoría: Edificación e instalaciones.** **Hallazgo 1.2:** Se evidencia pisos deteriorados en área de almacenamiento, cuarto de congelación y área de preparación. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. Se evidencia que pisos del ingreso al servicio de alimentación son de material poroso. **Categoría: Saneamiento.** **Hallazgo 5.3:** Se evidencia no utilizan adecuadamente 1 caneca para recolección de residuos, es (verde – orgánico) se evidencian bolsas plásticas. **Seguimiento evidenciado en campo:** No se presentaron afectaciones por este motivo.
PLANTA EXTERNA VALLEDUPAR	13/08/2025	Favorable	93%	4 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento evidenciado en visitas de campo: los pisos en cocina caliente son de tablón rojo y no son continuos. **Hallazgo 1.3:** Se evidencian techos rústicos (estucados) lo que dificulta la limpieza. **Seguimiento evidenciado en visitas de campo**: No se presentaron afectaciones por este motivo. **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.

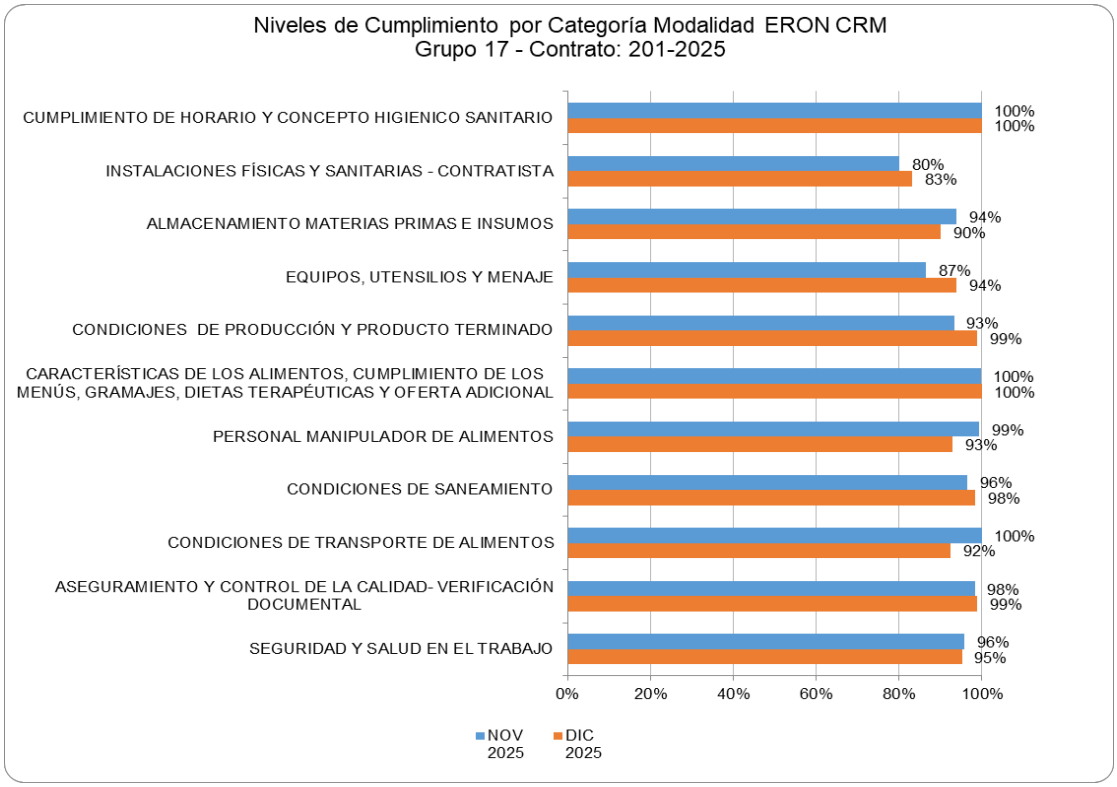
En el grupo 17, conformado por seis (6) establecimientos donde se lleva a cabo la producción de los tiempos de comida, cuatro (4) cuentan con concepto sanitario favorable, con niveles de cumplimiento superiores al 90%. Estos corresponden a EPMSC Riohacha, EPMSC Valledupar – La Tramacúa, Planta Externa Valledupar y EPMSC Santa Marta.

Por su parte, dos (2) establecimientos presentan concepto favorable con requerimientos, con niveles de cumplimiento que oscilan entre el 75.5% y el 88%. Estos son: EPAMSCAS Valledupar y Planta De Producción Externa - El Banco. 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 diciembre 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 diciembre 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%** 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 mantiene su porcentaje de cumplimiento en un 100%; 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 (83%):

Durante el periodo evaluado, el operador presenta un aumento en el porcentaje de desempeño representado en un 3,1%; los establecimientos afectados, los cuales presentaron mayores falencias y que afectaron el desempeño de la categoría son: ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC RIOHACHA, ERON EPMSC SANTA MARTA, ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA, PLANTA DE CONTINGENCIA G17, y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17; en el mismo sentido, los que menor desempeño presentaron son los establecimientos ERON EPMSC SANTA MARTA (75%) y el ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA (72%); en cuyo caso en el **EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA**, Se evidencia marco de entrada en el área de limpieza y desinfección de utensilios y menaje presenta baldosa partida y necesita resane. Además, reja frente a área de abarrotes presenta corrosión en la parte inferior y marco en ventana en área de producción necesita resane. Se evidencia área de ensamble de dietas contigua al área de producción, no siendo exclusiva para esta actividad. Se evidencia área de ensamble de dietas contigua a cocina caliente, no siendo exclusiva para esta actividad; mientras que en el **ERON EPMSC SANTA MARTA,** el operador dio subsanación a los hallazgos que se describen, los pisos del área de recepción de materias primas, pisos de puerta de ingreso y pisos del área de lavado de menaje son porosos con superficies no lisas. Las puertas son en reja metálica con malla deteriorada y sucia. Se evidencian cables en caja de controles sin protección y expuestos lo que puede ocasionar accidentes laborales. Se evidencia bases de concreto de mesones con grietas. No se cuenta con certificado de calibración de medidor de gas; no obstante persiste, que se evidencian pisos en zona de ingreso al servicio, con material poroso.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (90%):

Durante el periodo evaluado, el operador disminuye el porcentaje de desempeño en un 4%, con respecto al mes anterior, con lo cual se observa que el operador instaura acciones correctivas de manera parcial, a fin de dar cumplimiento contractual. En tal sentido, el ERON EPMSC RIOHACHA (50%), es el establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento de la variable evaluada, toda vez que, durante el mes evaluado, se presenta incumplimiento con la proyección del plan de compras, debido a que no se evidencia materia prima en almacenamiento para abastecimiento continuo, frente a los hallazgos, el operador respalda la causa, atribuible al espacio de almacenamiento.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (94%):

Durante el mes de diciembre se evidenció comportamiento de mejora en el porcentaje de cumplimiento de la categoría, dado que aumentó en un 7%, 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 Valledupar LA TRAMACÚA**, (88%), en tres visitas de inspección, se evidencia de manera reincidente con respecto al mes anterior, que los carros transportadores de patios 4,5,7 y 8 con presencia de corrosión, desprendimiento de soldadura, llantas en

mal estado. De igual manera, en la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17, se evidencian mesones ubicados en área de empaque los cuales tienen óxido y desprendimiento de pintura en la parte inferior.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (99%):

Durante el periodo evaluado se evidencia un aumento del 6%, con respecto al mes anterior, mejorando el porcentaje promedio de cumplimiento. El operador mejora sustancialmente la implementación de acciones correctivas, dado que al operador se le avaló uso de contenedores plásticos para la ración en fondos, mediante el CRF-1508-2025. Por lo cual, no se da trámite a los hallazgos, relacionados con el especto de entrega en fondos, en recipientes no isotérmicos; no obstante a lo anterior, aún se encuentra pendiente el aval de la entidad, frente al particular.

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 (93%):

Durante el periodo evaluado, el operador instaura acciones de mejora que le permiten mejorar su desempeño; no obstante, a pesar de ello, se presenta una disminución del porcentaje de cumplimiento en un 6%, con respecto al mes anterior; así las cosas, el establecimiento, ERON EPMSC EL BANCO presentó un cumplimiento total de los aspectos evaluados en la categoría; mientras que los establecimientos, ERON EPMSC RIOHACHA, ERON EPMSC SANTA MARTA, ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 alcanzaron un porcentaje de cumplimiento superior al 90% de desempeño; con lo cual se evidencia cumplimiento del operador frente al personal mínimo requerido y cumplimiento normativo y contractual con respecto a la categoría evaluada; el establecimiento, ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA, presenta afectación del cumplimiento de la categoría, debido a que, Persiste evidencia de un manipulador con botas de color negro, incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, donde se indica que la dotación debe ser de colores claros. Se evidencian 17 de 18 manipuladores al momento de la visita y según el anexo 9 "estándar de talento humano" para un parte de 1726 PPL se requieren 18 manipuladores en el servicio de alimentación.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (98%):

Con respecto al mes anterior, el operador presenta mejora en el porcentaje de desempeño representada en un 2%, para la categoría evaluada; no obstante, se presentaron falencias en los siguientes establecimientos por los hallazgos que se registran: ERON EPMSC RIOHACHA, Se evidencia humedad en techos y paredes del área de almacenamiento de Fruver. Se evidencia presencia de humedad en el área de almacenamiento de Fruver; y ERON EPMSC SANTA MARTA, Se evidencia puerta de ingreso al servicio con energía deteriorado y suciedad. El angeo de la puerta de entrada al servicio de

alimentación se encuentra con suciedad y deterioro. Durante la visita se observa que, la puerta de entrada del servicio de alimentación, se encuentra en inadecuadas condiciones de limpieza.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (92%):

Durante el periodo del presente informe, el operador disminuye su cumplimiento de la categoría evaluada con respecto al mes anterior, representado en un 8%; con lo cual, se evidencia que el operador instaura de manera parcial, acciones correctivas en los establecimientos que hacen parte del grupo 17; de igual forma, la categoría se afectada debido a falencias presentadas en el ERON EPMSC SANTA MARTA, dado que, se evidencia el no cumplimiento de la vestimenta adecuada, de acuerdo con la normatividad vigente, ya que se evidencia manipulador sin vestimenta de color clara (pantalón jean azul, camiseta de color oscuro).

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

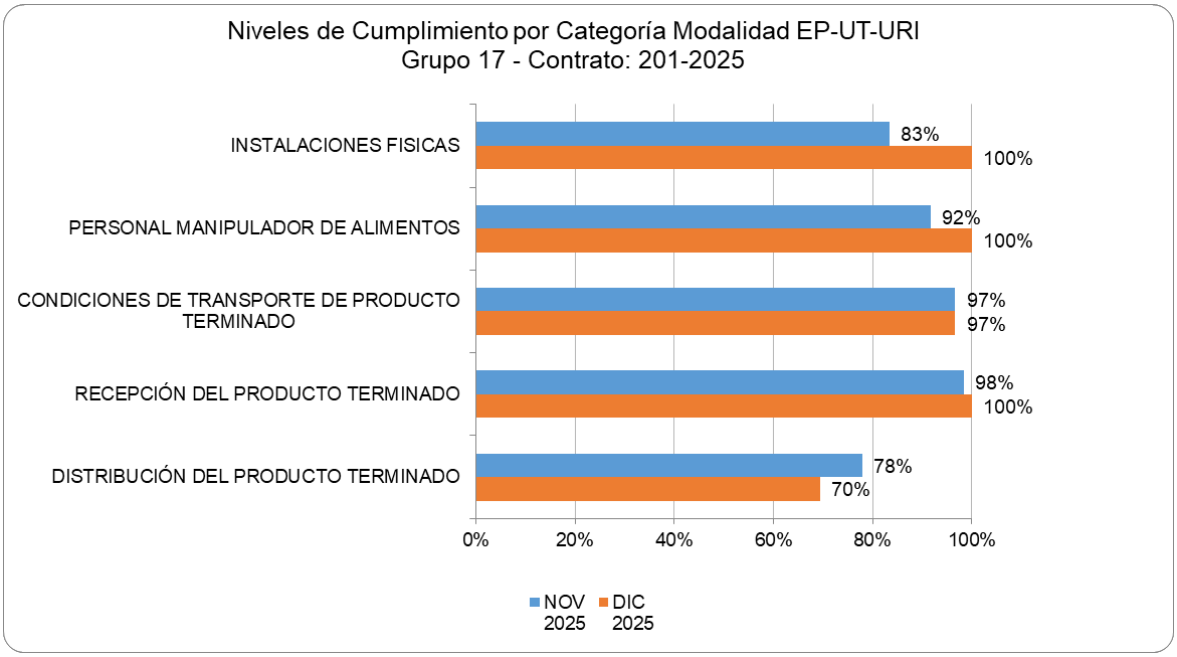
En el periodo del presente informe, la categoría presenta una leve mejora en el porcentaje de desempeño representado en un 1%, con respecto al mes anterior; los establecimientos, que obtuvieron cumplimiento del 100% ERON EPMSC EL BANCO, PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17. La categoría se afecta por incumplimientos evidenciados en el EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA (92%), toda vez que no se cuenta con Frecuencia: 3 meses. Fecha de última toma de muestras: 28/08/2025. No se evidencia cumplimiento en la frecuencia de muestreos microbiológicos para un parte de 1694 PPL, siendo cada 3 meses y la última toma de muestras fue realizada el 28/08/2025. No se observan resultados microbiológicos vigentes puesto que la última toma de muestras fue realizada el 28/08/2025 y para un parte de 1694 PPL la frecuencia debe ser de cada 3 meses, cumpliéndose estos el día 28/11/2025. No se observan resultados microbiológicos vigentes para indicadores de calidad, limpieza y desinfección, puesto que la última toma de muestras fue realizada el 28/08/2025 y para un parte de 1694 PPL la frecuencia debe ser de cada 3 meses, cumpliéndose estos el día 28/11/2025.

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

Con respecto al mes anterior, el operador presenta un descenso del 1%, en el porcentaje de desempeño, con lo cual se evidencia acciones de mejora instauradas de manera parcial por parte del operador; los establecimientos que obtuvieron un cumplimiento del 100%, son ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA, PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO; ERON EPMSC SANTA MARTA y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17; no obstante, la categoría se afecta por incumplimientos evidenciados en el EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA, durante el periodo evaluado, se evidencia la persistencia del hallazgo, de la falta un extractor en la zona de producción.

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de diciembre 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 diciembre de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un **93%** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%):

En la evaluación de las Instalaciones Físicas, se constató un cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales, aumentando el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior, representado en un 17%. Es así que de acuerdo a lo evidenciado, se garantiza durante el almacenamiento temporal de las raciones, las condiciones higiénicas del producto terminado (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso); así mismo, que los elementos, canastillas y/o estibas, usados durante el almacenamiento temporal se encuentran limpias y en buen estado.

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, mejorando su desempeño con respecto al mes anterior en un 8%; 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; lo anterior, evidenciado en los puntos, CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10), EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA, EP ESTACION DE POLICIA, DPTO POLICIA SIJIN, EP ESTACION

DE POLICIA EL BANCO, y ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR y en la EP ESTACION DE POLICIA MAICAO.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (97%):
Si bien durante el periodo evaluado, el operador mantiene el porcentaje de desempeño con respecto al mes anterior; la desviación del puntaje obtenido se debe a, que se evidencia No se cuenta con planillas de registro de temperatura disponible durante la visita; lo anterior presentado en el EP ESTACION DE POLICIA MAICAO EP.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):
El contratista cumplió con la totalidad de los aspectos evaluados manteniendo el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior; es así que el operador entrega 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 documentación necesaria y realizó la entrega directa al responsable designado, cumpliendo todos los procedimientos establecidos para garantizar la trazabilidad y calidad del servicio.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (70%):

Con respecto al mes anterior, el operador aumentó el porcentaje de desempeño, representado en un 8%; sin embargo, la afectación del porcentaje de cumplimiento se evidencia en que el operador, no realiza entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos (cucharas), en los establecimientos: EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA; EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN; EP ESTACION DE POLICIA MAICAO; y EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR.

2.2.18 SEGUIMIENTO PLAN DE MEJORA – HALLAZGOS CONTRALORIA

INFORME AUDITORÍA DE CUMPLIMIENTO - junio de 2025
En atención a solicitud remitida por la entidad USPEC a la Interventoría ejercida por el Consorcio Interventoría Integral RF, en virtud del contrato USPEC-CTO-206-2025, frente a los seguimientos puntuales requeridos por la CGR en algunos establecimientos del país, donde la entidad USPEC a través de oficio requerimiento con radicado E-2025-012823 solicita soportes para la radicación del Plan de Mejora de la Contraloría, planes de acción, control interno y entes de control. Y en seguimiento a lo señalado por esta Interventoría mediante oficio CRF-2340-2025, del 04 de noviembre de 2025, nos permitimos remitir a continuación informe detallo del seguimiento mensual realizado por esta interventoría:

2.2.18.1 GRUPO 1 - EPMSC IPIALES

HALLAZGO 73. COH_2102_2025-1-AU-CU: Mantenimiento correctivo y preventivo de equipos e instalaciones del rancho del EPMSC IPIALES.
HALLAZGO 74. COH_2109_2025-1-AU-CU: Transporte a nivel interno en el servicio se alimentación del EPMSC Ipiales. (D)

MANTENIMIENTO DE MENOR CUANTÍA - CAMPANA EXTRACTORA Y CALDERA

En visita de verificación realizada por la Interventoría el día 10 y 23 de diciembre de 2025 con ID 25110865 y 25111420, se evidencia que la caldera #2, no se encuentra en funcionamiento, ya que presenta daño en la motobomba y no se ha instalado la bomba de agua; así mismo, se evidencia que los manómetros de las calderas a vapor, tres en total, no se encuentran funcionales, encontrándose en estado dañado. Cabe resaltar que no se presentaron retrasos en la producción por el funcionamiento de la misma, debido a que en el servicio de alimentos cuentan con dos calderas.

Adicionalmente, es preciso indicar que en las verificaciones realizadas por la Interventoría en visitas regulares y de seguimiento los días 03, 05, 10, 15, 23 y 30 de diciembre de 2025, con ID 25110111, 25110431, 25110865, 25111278, 25111420 y 25112055, respectivamente; no se evidencian hallazgos relacionados con el mal funcionamiento de la campana extractora, que generaran algún tipo de riesgo y/o deterioro de las instalaciones físicas.

A continuación, se anexa el registro fotográfico correspondiente a los equipos caldera y campana extractora:

 Caldera 2 del servicio de alimentación	 Caldera 2 del servicio de alimentación

 Caldera 2 del servicio de alimentación	 Caldera 2 del servicio de alimentación
 Campana extractora área de producción	 Campana extractora área de producción

Teniendo en cuenta que la campana extractora se encontró en adecuado funcionamiento no se generaron hallazgos que generaran la notificación de plan de mejora, y por ende no se genera respuesta por parte del Contratista. Para los hallazgos de la caldera se notificaron los oficios de planes de mejora con consecutivo **CRF-K2-5440-2025** los días 16 de diciembre de 2025, en el cual el contratista refiere en la respuesta "*La UT SERVIR USPEC se permite manifestar que se realizara el debido proceso con el área de mantenimiento y contabilidad, donde se evaluara si compete a mantenimientos de menor o mayor cantidad junto con los debidos soportes.*".

De acuerdo con lo anterior, la interventoría se encuentra realizando seguimiento en cada visita, verificando el cumplimiento de la obligación.

SISTEMA DE CIERRE DE CARROS TRANSPORTADORES

En visita realizada por la Interventoría el día 23 de diciembre de 2025 con ID 25111420 se evidencia que 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. Los carros se encuentran identificados del 1 al 6. El contratista presenta informe relacionado con la prohibición del uso de

carros en el INPEC, el cual fue radicado ante la interventoría, pero no se encuentra aprobado. El hallazgo fue requerido mediante oficio **CRF-K2-5690-2025** el día 28 de diciembre de 2025, en el cual el contratista refiere en la respuesta "*La UT SERVIR USPEC se permite manifestar que se encuentra a la espera de la aprobación por parte de las instancias pertinentes. Así mismo, se adjunta el informe en el cual se comunica que, por parte del INPEC, se prohíbe el uso de los carros transportadores con las características estipuladas en la OTM, por motivos de seguridad"*.

A continuación, se anexa el registro fotográfico correspondiente a los carros transportadores:

 Carros transportadores del servicio de alimentación	 Carros transportadores del servicio de alimentación
 Carros transportadores del servicio de alimentación	 Carros transportadores del servicio de alimentación

De acuerdo con lo anterior, la interventoría se encuentra realizando seguimiento en cada visita, verificando el cumplimiento de la obligación

2.2.18.2 GRUPO 2 - EPMSC CALI

*HALLAZGO 72. COH_2108_2025-1-AU-CU: Proceso de distribución y transporte interno en el servicio de alimentación en EPMSC Cali (D)*2.1

SISTEMA DE CIERRE DE CARROS TRANSPORTADORES

En visitas realizadas por la Interventoría los días 01, 12, 16 y 20 de diciembre de 2025 con ID 25110058, 25110820, 25111236 y 25111217, respectivamente; se evidencia el reporte de los

siguientes hallazgos: *"Se evidencian 3 carros transportadores identificados con el número 12,10,6, con desgaste de pintura (oxidación), asimismo, no cuentan con puertas ni sistema de cierre como lo establece la OTM. En lo que lleva del mes diciembre se ha realizado pintura de carros transportadores No. 13,16 y 17. Se evidencian 3 carros transportadores (identificados con el No. 13, 16 y 17) con presencia de óxido en su lámina, en el servicio de alimentación. El contratista realizó pintura de estructura y lamina, sin embargo la lamina continúa presentando oxidación."*

Hallazgos requeridos mediante oficios CRF-K2-4888-2025 y CRF-K2-5648-2025 los días 04 y 24 de diciembre de 2025 respectivamente, frente a lo cual el Contratista emite repuesta mencionando lo siguiente: "*LA UT CUENTA CON OFICIO EMITIDO POR EL ESTABLECIMIENTO DONDE MENCIONA QUE NO AUTORIZA EL CIERRE DE LOS CARROS y La UT realizara gestión de adecuación de los carros transportadores".*

De acuerdo con lo anterior, la interventoría se encuentra realizando seguimiento en cada visita, verificando el cumplimiento de la obligación.

A continuación, se anexa el registro fotográfico correspondiente a los carros transportadores:

 Carros transportadores del servicio de alimentación	 Carros transportadores del servicio de alimentación
 Carros transportadores del servicio de alimentación	 Carros transportadores del servicio de alimentación

 Carros transportadores del servicio de alimentación	 Carros transportadores del servicio de alimentación

2.2.18.3 GRUPO 5 - CPMS ESPINAL

HALLAZGO 81. COH_4307_2025-1-AU-CU: Transporte a nivel interno en el servicio de alimentación de la CPMS Espinal. (D)

SISTEMA DE CIERRE DE CARROS TRANSPORTADORES

Durante, él seguimiento realizado a los carros transportadores del establecimiento **EPMSC ESPINAL**, se evidencia que el servicio de alimentación tiene en servicio 11 carros para el transporte interno de alimentos, de los cuales 7 son del operador UT FOOD PRO, estos elaborados en ángulo metálico y de estos cinco (5) son en acero inoxidable, dos (2) en hierro, y cuatro (4) carros de transporte restantes son de propiedad del INPEC, 3 de ellos pequeños con planchón y elaborados en acero inoxidable y por último un (1) carro grande con 2 puertas elaborado en acero inoxidable. Así mismo no todos se encuentran identificados, así como tampoco poseen sistemas de puertas y cierres. (ver registro fotográfico).

Carros propiedad del contratista UT-FOOD PRO





Carros propiedad del INPEC.





La interventoría ha implementado acciones de modo que él contratista, realice las acciones correctivas de los medios de transporte de fondos a patios de los cuales dispone como lo son; los requerimientos realizado al contratista mediante él oficio **CRF-2193-2025** del 22 de octubre de 2025, en donde por primera vez se le conmina al operador a realizar el mantenimiento y las acciones correctivas a las que haya lugar para la implementación de los sistemas de cierres y puertas en los carros transportadores internos de modo que se garantice conforme a lo que establece la OTM, las condiciones de inocuidad. Frente al anterior requerimiento el dia, 04- 11- 2025 él contratista de suministro UT FOOD PRO, da respuesta mediante oficio con asunto de respuesta **CRF- 2193-2025**, en el cual refiere que: los carros se disponen para suministro de alimentación en fiambrera, pero por la dinámica en el establecimiento la distribucción de los componentes se realiza en fondos. Ante los requerimientos de sistemas de cierres él contratista realiza petición a la dirección del establecimiento para que se autorice las modificaciones a los carros destinados al transporte de alimentos, para que estos sean cubiertos en su totalidad con material metálico, con el fin de evitar la posible contaminación, de la cual reciben respuesta de la dirección donde se notifica que; *"una vez realizado el estudio de seguridad de la propuesta y teniendo en cuenta las características de la infraestructura y procedimientos de requisa, se concluye que no es viable autorizar las modificaciones, por lo tanto se deja consignado en el oficio de respuesta que es importante que los alimentos sean transportados en contenedores debidamente cerrados y herméticos tapados, medida que resulta suficiente para prevenir su posible contaminación, sin afectar las condiciones de seguridad del establecimiento.* Razón por la cual el contratista traslada el oficio a la interventoría para su conocimiento y fines pertinentes, por cuanto en atención a los anterior se emite, nuevo requerimiento al contratista mediante él oficio **CRF-2516-2025** del 21 de noviembre de los corrientes, para que;

- ✓ Presente un procedimiento que se ajuste a las operaciones de distribucción del establecimiento, de modo que se evite cualquier tipo de contaminación, así mismo establezca un protocolo de tiempos y movimiento con registro fotográfico que garantice la inocuidad y temperatura de los alimentos durante el traslado en los carros abiertos.

- ✓ Aporte las hojas de vida y programa de mantenimiento preventivo de los carros transportadores de manera que se evite la presencia de oxido y los daños mecánicos.

Ante el requerimiento **CRF-2516-2025,** él dia 25 de noviembre, se da respuesta parcial por parte del contratista UT FOOD PRO, la cual fue objeto de nuevas solicitudes aún sin respuesta por él contratista, frente a las anteriores consideraciones el dia 18 de diciembre de los corrientes la USPEC mediante el oficio **E-2025-014760** realiza traslado a la subdirectora de Atención en salud del INPEC, doctora LUZ DARY ESTUPIÑAN BAUTISTA, mediante el cual da traslado de la solicitud realizada por el contratista UT FOOD PRO con el oficio de radicado R-2025-018389, mediante el cual, él contratista *"solicita mantener el sistema actual de transporte interno de alimentos pertenecientes a los grupos 2 y 5, argumentando restricciones de seguridad institucional para el uso de carros completamente cerrados y señalando que actualmente la inocuidad se garantiza mediante contenedores herméticos".* Por lo tanto, desde la USPEC se dio traslado al INPEC del requerimiento para lo de su competencia. En el mismo oficio de referencia **E-2025-014760,** se solicita al INPEC *"emitir pronunciamiento correspondiente frente a las condiciones de seguridad aplicables al sistema de transporte interno, indicando si es procedente mantener la modalidad actual o adoptar una alternativa compatible con los lineamientos técnicos de inocuidad exigidos contractualmente, con el fin de garantizar uniformidad de criterio para la operación penitenciaria".* El oficio de traslado lleva la firma del doctor RAFAEL ALFONSO SANGUINO CANEVA – director de logística de la USPEC. El dia 23-12-2025 él INPEC, mediante el oficio de referencia **2025EE0327133** emitido al señor URIEL BARRAGAN ALARCON representante legal del contratista UT FOOD PROD cuyo asunto es; respuesta a solicitud autorización carros transportadores de alimentos para los establecimientos del grupo 2 y 5 – 2025ER0151057 el INPEC ,mediante el cual se establece; *"la importancia de cumplir con las solicitudes de los diferentes establecimientos, cada vez que los niveles de seguridad de cada uno de ellos, varia conforme a la dinámica de distribucción de alimentos (……..), con lo cual es medida se dejará a discrecionalidad de los establecimientos que lo requieran, toda vez que los vehiculos abiertos facilitan las actividades de inspección y control de seguridad en el proceso de alimentación*". (ver captura).



INPEC

8310-DIRAT-SUBAS-GRUAL

2025EE0327133

Bogotá, D.C

Señor
URIEL BARRAGAR ALARCON
REPRESENTANTE LEGAL
UT FOODPRO
gerenciacomercial@sarupetrol.com
info@sarupetrol.com
Bogotá

Asunto: Respuesta a solicitud autorización carros transportadores de alimentos para los establecimientos del grupo 2 y 5 – 2025ER0151057.

Cordial saludo:

Frente al cerramiento de carros transportadores en proceso de distribución de alimentos, me permito comunicarle, que es importante que se cumplan las solicitudes de los diferentes establecimientos en donde se necesite esta medida toda vez que los niveles de seguridad de cada uno de ellos, varia conforme a la dinámica de distribución de alimentos y el hecho de poder tener una mejor visibilidad de los carros transportadores, reduce la necesidad de tener que hacer inspecciones más intrusivas.

Con lo cual es medida se dejará a discrecionalidad de los establecimientos que lo requieran, toda vez que los vehículos abiertos facilitan las actividades de inspección y control de seguridad en el proceso de alimentación.

Agradezco la atención prestada.

Atentamente,

LUZ DARY ESTUPIÑAN BAUTISTA

Ante lo anterior, la interventoría se encuentra a la espera de que él contratista; presente para su revisión él procedimiento referente a las operaciones de distribución de los alimentos en él establecimiento, de modo que se evite cualquier tipo de contaminación, estableciendo él protocolo de tiempos y movimiento con registro fotográfico que garantice la inocuidad y temperatura de los alimentos durante el traslado en los carros abiertos y aporte las hojas de vida y programa de mantenimiento preventivo de los carros transportadores de manera que se evite la presencia de oxido y los daños mecánicos.

2.2.18.4 GRUPO 5 - EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA

HALLAZGO 90. COH_3769_2025-1-AU-CU Condiciones físicas del rancho CPMS La Esperanza – Guaduas (D) (OI)
HALLAZGO 92. COH_4568_2025-1-AU-CU Distribución Transporte Interno en servicio de alimentación en CPMS La Esperanza-Guaduas (D)

MANTENIMIENTO DE MENOR CUANTÍA - CAMPANA EXTRACTORA Y CALDERA.

Frente al funcionamiento intermitente de caldera #1 identificada con serial No 051077110, y ante el no funcionamiento del equipo caldera #2 de serial N° 051077106, el cual se encuentra fuera de servicio, la interventoría ante las incidencias reiteradas del estado de los equipos de generación de vapor como calderas y marmitas de cocción ha solicitado se implementen las acciones correctivas, con el fin de normalizar el estado de los equipos indispensables para la producción de los alimentos, por tanto el dia 28 de noviembre de 2025, se requiere al contratista mediante el oficio **CRF-2635-2025**, que con base en el contrato de Interventoría No. USPEC-CTO-206-2024, celebrado entre el Consorcio Interventoría Integral RF y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC remita;

- ✓ Explicaciones frente a las situaciones reportadas, esto es, a la falta de mantenimiento de los equipos de vapor (calderas), en él establecimiento **EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA**. Se requiere adjuntar los registros que den cuenta del mantenimiento, soporte de calibración de manómetros y válvulas de seguridad, mantenimiento de tuberías y líneas de vapor, registros de control de adición de aditivos antiincrustantes, adjuntar un informe técnico del estado de los equipos.
- ✓ Explicaciones, frente a la falta de mantenimiento y por ende mal funcionamiento de la campana y/o extractores de aire, de modo que no se garantice que la ventilación es adecuada para prevenir la condensación.

- ✓ En caso, de que se haya emitido concepto técnico frente al estado de deterioro de los equipos de generación de vapor (calderas y marmitas) o líneas de vapor, o equipos de congelación o que, en su defecto, su vida útil ya este finalizando o finalizada, adjuntar soporte mediante el cual se hubiese informado a la USPEC, de modo que se puedan ejecutar planes de contingencia o acciones al interior de la entidad para el cambio de los equipos que así lo requieran.

- ✓ Implementar de manera inmediata una acción correctiva, frente a de los equipos y utensilios en desuso que reposan en el servicio de alimentación, de modo que se logren retirar estos de las áreas circundantes al servicio, en todo caso se debe adjuntar los soportes correspondientes a las actividades de limpieza y desinfección del área de almacenamiento de los equipos y utensilios de modo que se logre verificar que se ha cumplido con las actividades de limpieza y desinfección para evitar la contaminación cruzada, conforme lo establece la OTM.

Ante el requerimiento **CRF-2635-2025,** del dia 28 de noviembre, se da respuesta él día 01-12-2025 por parte del contratista UT FOOD PRO, donde informa; las caderas corresponden a bienes cuya intervención requieren mantenimiento especializados de mayor cuantía, que por su naturaleza técnica y por constituir activos propiedad de la USPEC, deben ser atendidos directamente por esta entidad, a través de los Contratistas designados para tal fin (ver captura de oficio de respuesta).

FOODPRO

Bogotá D.C., 01 de diciembre del 2025.

Doctora
María Victoria Morales
Directora
CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF

CC: Sra. SANDY ROSA STEER LARA
CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF

Asunto: Respuesta CRF-2635-2025.

Cordial saludo, en atención al requerimiento CRF-2635-2025 mediante visita del 26 de noviembre de 2025 en el EPMSC Guaduas La Esperanza, nos permitimos informar lo siguiente:
Las calderas corresponden a bienes cuya intervención requiere mantenimientos especializados de mayor cuantía, que por su naturaleza técnica y por constituir activos propiedad de la USPEC, deben ser atendidos directamente por esta entidad a través de los contratistas designados para tal fin.
En ese sentido, el rancho del establecimiento reportó que desde el 22 de noviembre de 2025 funcionarios de la empresa Gas y Gas, contratados por la USPEC, se encuentran ejecutando actividades de mantenimiento y verificación de funcionamiento de las calderas.
Frente al funcionamiento de la campana extractora: Se aclara que el extractor se encuentra en buen funcionamiento. No obstante, se ha realizado el diagnóstico del equipo en el cual se ha identificado que el inyector no se encuentra funcionando y se debe realizar cambio de empaques del ducto del extractor, mantenimiento correctivo al motor del inyector y realizar cambio del tablero eléctrico de mando del inyector. Se continuará haciendo seguimiento para la implementación de las acciones correctivas

Frente a lo anterior se pudo verificar que para el dia 26-11-2025, se realiza mantenimiento correctivo a las calderas # 1 y #2 por parte de la empresa contratista del se evidencia a la empresa contratista del operadore UT FOOD PRO (GAS Y GAS SAS), la cual realizo el mantenimiento correctivo a las calderas #1 y #2 para contar con un adecuado funcionamiento de estos equipos.

Registro fotográfico del mantenimiento de Calderas GUADUAS LA ESPERANZA (26-11-2025).



Respecto a la respuesta del contratista, esta fue objeto de nuevas solicitudes al contratista, y del cual, a la fecha de presentación de este informe, no se ha obtenido una respuesta con el fin de realizar la verificación de los soportes fotográficos del mantenimiento correctivo de los equipos de vapor. Aunado a lo anterior, el contratista en el mismo oficio de respuesta del dia 01-12-2025, manifiesta que "*el extractor, se encuentra en buen funcionamiento. No obstante, se ha realizado el diagnóstico del equipo en el cual se ha identificado que el inyector no se encuentra funcionando y se debe realizar cambio de empaques del ducto del extractor, mantenimiento correctivo al motor del inyector y realizar cambio del tablero eléctrico, de mando del inyector. Se continuará haciendo seguimiento para la implementación de las acciones correctivas".* Acciones que serán objeto del seguimiento en campo por parte de la interventoría en cada uno de los tiempos regulares de visita al establecimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA.

Para el periodo de diciembre la interventoría realiza seguimiento el dia 19-12-2025 con el fin de corroborar el estado de funcionalidad y mantenimiento de los equipos objetos del hallazgo, se evidencia que las calderas numero 1 y numero 2, se encuentran funcionando, sin embargo el dia 30 -12-2025, él contratista UT FOOD PRO, manifiesta a la USPEC mediante correo electrónico que a pesar del mantenimiento realizado por la USPEC el dia 26-11-2025, se reporta fuga en el funcionamiento de los equipos y que su desempeño general no es óptimo, por lo tanto la entidad solicita la revisión técnica correspondiente para evitar el riesgo de la suspensión de la operación en cualquier momento ante la falla del equipo. Él equipo extractor no presenta novedad en su funcionamiento.



SISTEMA DE CIERRE DE CARROS TRANSPORTADORES

Durante, él seguimiento realizado a los carros transportadores del establecimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, se ha registrado que los carros transportadores internos, que llevan los fondos con alimentos hacia los patios, no poseen sistemas de puertas y cierres. Frente a lo cual se requiere al contratista mediante el oficio **CRF-2193-2025** del dia 22-10-2025. En el cual, se solicita al contratista, explicaciones frente al estado y falta de mantenimiento de los carros transportadores, implementar las acciones correctivas de modo que se garantice las acciones correctivas, ante la falta de puertas o sistemas de cierres, en los carros transportadores internos de nodo que se garantice conforme a lo que establece la OTM, las condiciones de inocuidad (ver registro fotográfico).

Carros de transporte del establecimiento EPMSC GUADUAS.





La interventoría ha implementado acciones de modo que él contratista, realice las mejoras frente a los hallazgos en los medios de transporte para los fondos a patios de los cuales dispone como son; los requerimientos realizado al contratista mediante él oficio **CRF-2193-2025** del 22 de octubre de 2025, en donde por primera vez se le conmina al operador a realizar el mantenimiento y las acciones correctivas a las que haya lugar para la implementación de los sistemas de cierres y puertas en los carros transportadores internos de modo que se garantice conforme a lo que establece la OTM, las condiciones de inocuidad. Ante él anterior requerimiento el día, 04- 11- 2025 él contratista de suministro UT FOOD PRO, da respuesta mediante oficio con asunto de respuesta **CRF- 2193-2025**, en el cual refiere que: Para él establecimiento EPMSC GUADUAS, por parte de la empresa se realizó adquisición de un vehículo tipo chana para el transporte de alimentos a cada uno de los pabellones de la penitenciaria. Así mismo ante los requerimientos de implementación de los sistemas de cierres él contratista realiza petición a la dirección del establecimiento para que se autorice las modificaciones a los carros destinados al transporte de alimentos, para que estos sean cubiertos en su totalidad con material metálico, con el fin de evitar la posible contaminación, de la cual reciben respuesta de la dirección del establecimiento el día 18-11-2025 donde se notifica que; *" considerando las características intrínseca de la infraestructura de este establecimiento y del sistema de seguridad implementado en la verificación de los carros transportadores de alimentos en los puntos de control, nos vemos en la necesidad de no autorizar, la modificación propuesta de los vehículos manuales donde transportan en la parte interna de los alimentos ya preparados, ya que no se permite el registro pertinente de los mismos, viéndose vulnerada la seguridad, va en contra de las condiciones higiénicas y produce contaminación auditiva; Se autoriza el transporte interno de los alimentos en el vehículo tipo camioneta color balco luna, marca Chevrolet Placa EQZ733 de propiedad de la empresa UT FOOD PRO, aparte se autoriza, 4 carros de balineras para el transporte de alimentos liquido caliente".* Razón por la cual el contratista traslada el oficio a la interventoría para su conocimiento y fines pertinentes, por cuanto en atención a los anterior se emite, nuevo requerimiento al contratista mediante él oficio **CRF-2516-2025** del 21 de noviembre de los corrientes, para que;

- ✓ Presentar un procedimiento que se ajuste a las operaciones de distribución de cada establecimiento donde se especifique detalladamente las operaciones a realizar durante los procesos de servido en fondos y distribución de modo que se evite cualquier tipo de contaminación física o microbiológica de los alimentos, (tener en cuenta, la distribución de manera particularizada desde el vehículo tipo camioneta en cada pabellón de EPMSC GUADUAS).
- ✓ Establecer un protocolo de tiempos y movimientos que garantice la inocuidad y temperatura de los alimentos, incluir la capacidad adecuada de los carros transportadores para dar cumplimiento en tiempo de entrega, temperatura e inocuidad del alimento. (Adjuntar registro fotográfico con fecha y hora de la toma estampada).

- ✓ Para el establecimiento EPMSC GUADUAS, presentar con motivo de la autorización del uso del vehículo tipo camioneta color blanco luna, de marca Chevrolet placa EQZ733 , los documentos reglamentarios que establece el anexo técnico (Concepto sanitario de la Dirección Territorial de Salud. Este concepto deberá ser Favorable y una fecha de expedición no mayor a un año, Certificado de manipulación del transportista y del auxiliar (si hay auxiliar), Tarjeta de Propiedad del Vehículo, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Certificado de Revisión Técnico-mecánica y de gases (Si aplica). Además de los anteriores, allegar la autorización específica del uso del vehículo dentro de las instalaciones del establecimiento con destinación propia a distribución de los alimentos en los tiempos de comida.

- ✓ Adjuntar las fichas técnicas de los recipientes que serán usados para la distribución de los componentes, de igual manera en atención a la observación realizada desde la dirección del establecimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, en cuanto a que la distribución se realice desde el vehículo a cada o pabellón, adjuntar las fichas técnicas y registro fotográfico de los utensilios estandarizados para el servido.

- ✓ Aporte las hojas de vida y programa de mantenimiento preventivo de los carros transportadores de manera que se evite la presencia de oxido y los daños mecánicos.

Ante el requerimiento **CRF-2516-2025,** él día 25 de noviembre, se da respuesta por parte del contratista UT FOOD PRO, la cual fue objeto de nuevas solicitudes al contratista, y del cual, a la fecha de presentación de este informe, no se ha obtenido una respuesta , frente a las anteriores consideraciones el día 18 de diciembre de los corrientes la USPEC mediante el oficio **E-2025-014760** realiza traslado a la subdirectora de Atención en salud del INPEC, doctora LUZ DARY ESTUPIÑAN BAUTISTA, mediante el cual da traslado de la solicitud realizada por el contratista UT FOOD PRO con el oficio de radicado R-2025-018389, mediante el cual, él contratista *"solicita mantener el sistema actual de transporte interno de alimentos pertenecientes a los grupos 2 y 5, argumentando restricciones de seguridad institucional para el uso de carros completamente cerrados y señalando que actualmente la inocuidad se garantiza mediante contenedores herméticos".* Por lo tanto, desde la USPEC se dio traslado al INPEC del requerimiento para lo de su competencia. En el mismo oficio de referencia **E-2025-014760,** se solicita al INPEC *"emitir pronunciamiento correspondiente frente a las condiciones de seguridad aplicables al sistema de transporte interno, indicando si es procedente*

mantener la modalidad actual o adoptar una alternativa compatible con los lineamientos técnicos de inocuidad exigidos contractualmente, con el fin de garantizar uniformidad de criterio para la operación penitenciaria". El oficio de traslado lleva la firma del doctor RAFAEL ALFONSO SANGUINO CANEVA – director de logística de la USPEC. El día 23-12-2025 él INPEC, mediante el oficio de referencia **2025EE0327133** emitido al señor URIEL BARRAGAN ALARCON representante legal del contratista UT FOOD PROD cuyo asunto es; respuesta a solicitud autorización carros transportadores de alimentos para los establecimientos del grupo 2 y 5 – 2025ER0151057 el INPEC ,mediante el cual se establece; *"la importancia de cumplir con las solicitudes de los diferentes establecimientos, cada vez que los niveles de seguridad de cada uno de ellos, varia conforme a la dinámica de distribución de alimentos (……..), con lo cual es medida se dejará a discrecionalidad de los establecimientos que lo requieran, toda vez que los vehículos abiertos facilitan las actividades de inspección y control de seguridad en el proceso de alimentación*". (ver captura).



INPEC

8310-DIRAT-SUBAS-GRUAL

2025EE0327133

Bogotá, D.C

Señor
URIEL BARRAGAR ALARCON
REPRESENTANTE LEGAL
UT FOODPRO
gerenciacomercial@sarupetrol.com
info@sarupetrol.com
Bogotá

Asunto: Respuesta a solicitud autorización carros transportadores de alimentos para los establecimientos del grupo 2 y 5 – 2025ER0151057.

Cordial saludo:

Frente al cerramiento de carros transportadores en proceso de distribución de alimentos, me permito comunicarle, que es importante que se cumplan las solicitudes de los diferentes establecimientos en donde se necesite esta medida toda vez que los niveles de seguridad de cada uno de ellos, varia conforme a la dinámica de distribución de alimentos y el hecho de poder tener una mejor visibilidad de los carros transportadores, reduce la necesidad de tener que hacer inspecciones más intrusivas.

Con lo cual es medida se dejará a discrecionalidad de los establecimientos que lo requieran, toda vez que los vehículos abiertos facilitan las actividades de inspección y control de seguridad en el proceso de alimentación.

Agradezco la atención prestada.

Atentamente,

LUZ DARY ESTUPIÑAN BAUTISTA

Anexo: N/A
Copia: Rafael Sanguino Caneva – correspondencia@uspec.gov.co
María Victoria Morales – directorgeneral@inpec.co
Revisado por: Liliana Socha Gracia – Coordinadora Grupo de Alimentación
Elaborado por: Leydy Muñoz Díaz/Grupo de Alimentación
Fecha de Elaboración: 22-12-2025
Archivo: 8310\114 - 2025ER0151057

Ante lo anterior, la interventoría se encuentra a la espera de que él contratista; presente para su revisión él procedimiento referente a las operaciones de distribución de los alimentos en él establecimiento, de modo que se evite cualquier tipo de contaminación, estableciendo él protocolo de tiempos y movimiento con registro fotográfico que garantice la inocuidad y temperatura de los alimentos durante el traslado en los carros abiertos y aporte las hojas de vida y programa de mantenimiento preventivo de los carros transportadores de manera que se evite la presencia de oxido y los daños mecánicos, así mismo los demás requerimientos que se relacionan con el uso de vehículo tipo camioneta color blanco luna, de marca Chevrolet placa EQZ733, autorizado por parte de la dirección del establecimiento para realizar la distribución de los fondos desde el rancho a los patios o pabellones.

2.2.18.5 GRUPO 6 - COBOG BOGOTA LA PICOTA

HALLAZGO 66. COH_731_2025-1-AU-CU: Proceso de distribución y transporte interno en el servicio de alimentación en COBOG – Picota. (D)

SISTEMA DE CIERRE DE CARROS TRANSPORTADORES

Por parte de la Interventoría se emitió el requerimiento contractual CRF-2225-2025 al contratista del Grupo 6 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025, en el cual, se solicitaba que por parte del contratista se debía presentar la alternativa a los carros transportadores y así dar cumplimiento a lo establecido en la OTM, respecto a contar con puertas o sistema de cierre que se garantice que se evite cualquier tipo de contaminación en la alimentación destinada a ser entregada a la PPL.

Por otro lado, bajo numero de radicado CRF-2291-2025, la Interventoría ejercida por el Consorcio Interventoría Integral RF emitió el concepto técnico de **VIABLIDAD para el uso de fondos no isotérmicos para la distribución a los patios de las preparaciones pertenecientes al menú general (exceptuando dietas) y reportadas en el estudio de tiempos y movimientos** emitido por el contratista UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 para la ejecución del Contrato No.190-2025 establecimiento ERON COBOG LA PICOTA del grupo 6, teniendo en cuenta los siguientes puntos:

- **No se permite** el uso de fondos como ollas, baldes, canastillas con perforaciones u otro recipiente plástico que no tengan tapa y que no garanticen la hermeticidad.
- Se deben garantizar los rangos de temperaturas de cocción establecidos en la normatividad sanitaria vigente, garantizando que las preparaciones se encuentren dentro de la zona segura en cada una de las etapas hasta la distribución que corresponde a calientes > 60°C y fríos no mayores de 4ºC +/- 2ºC.
- **Este concepto aplica únicamente para el menú general**, las bebidas y sopas del menú de dietas se deben entregar en fondos isotérmicos como lo establece la USPEC en el documento con radicado E-2025-008918 asunto: APROBACIÓN DEL USO DE FONDOS PARA EL SUMINISTRO DE SOPAS Y JUGOS EN LOS ERON

Adicionalmente, por parte del contratista se han llevado a cabo mantenimiento de los carros transportadores:



HALLAZGO 62. COH_727_2025-1-AU-CU: Condiciones de Suministro de Alimentación en CPMSBOG "La Modelo" Bogotá (D)
HALLAZGO 63. COH_728_2025-1-AU-CU: Dietas terapéuticas del servicio de alimentación en CPMSBOG "La Modelo" Bogotá. (D)
HALLAZGO 64. COH_729_2025-1-AU-CU: Condiciones entrega de producto final CPMSBOG "La Modelo" Bogotá. (D)

HALLAZGO 62. COH_727_2025-1-AU-CU: Condiciones de Suministro de Alimentación en CPMSBOG "La Modelo" Bogotá (D) "malas prácticas higiénicas y falencias en la implementación del sistema de almacenamiento e identificación y rotulado de los alimentos, pisos agrietados y presencia de palomas en el área externa del rancho junto con materiales en desuso y escombros."

CONDICIONES DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION

De acuerdo a la periodicidad establecida para las visitas en el establecimiento ERON CPMSBOG LA MODELO BOGOTÁ, que corresponde a tres (3) visitas semanales con aplicación del Instrumento de visita Regular y una visita semanal con aplicación del Instrumento de Seguimiento, al encontrarse clasificado en la categoría AAAA, sin embargo, debido a la solicitud de la USPEC, para el periodo en mención, se aumentaron las visitas de seguimiento a los establecimientos, para un mayor seguimiento y mejora del proceso en el servicio de alimentación del total de las dieciséis (16) visitas mensuales, por ende, se evidencia que durante el mes de diciembre de 2025 se realizaron veinte (20) visitas, es decir, cuatro (4) visitas adicionales.

Dentro de la Categoría 3 de los instrumentos de verificación, correspondiente a Almacenamiento de Materias Primas e Insumos, en doce (12) visitas realizadas por la Interventoría, se generaron hallazgos relacionados con el etiquetado y rotulado establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente, evidenciando en las verificaciones al cuarto de congelación, el almacenamiento de diferentes lotes de pechuga de pollo marinada marca MacroPollo, en distintas cantidades, todos con rótulo del empaque primario incompleto al no declarar el peso neto por empaque del producto, lo que constituye un incumplimiento de lo establecido en las Resoluciones 5109 de 2005 y 402 de 2002. De igual forma, se evidenció en el cuarto de congelación el almacenamiento de diferentes lotes de pechuga de pollo marinada marca MaxiPollo, con rótulo primario incompleto que no declara información obligatoria como el peso neto y la lista de ingredientes, lo que dificulta la trazabilidad y constituye incumplimiento de la normatividad vigente. Asimismo, se evidenció el almacenamiento de muslo de pollo del proveedor Carnes de Dios, con rótulo primario incompleto que no declara el nombre del proveedor ni el peso neto, incumpliendo igualmente con lo establecido en las Resoluciones 5109 de 2005 y 402 de 2022. Adicionalmente, en el área de almacenamiento de abarrotes se evidenció avena en hojuelas de diferentes proveedores, con rótulo primario en adhesivo que declara lote y fecha de vencimiento, incumpliendo lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, la cual prohíbe el uso de adhesivos para esta información.









no corresponden al empaque primario del alimento, ya que se trataba de cajas previamente utilizada para producto pescado basa, lo que genera un posible riesgo de contaminación cruzada. Asimismo, se evidenció en el área de almacenamiento de fruver una estiba con ruptura, y en el área de producción dos estibas rotas, aunque en ambos casos las estibas se encontraban en adecuadas condiciones higiénicas. De igual forma se evidenció el almacenamiento de mango y mandarina en cajas de cartón que no eran de primer uso, correspondiendo a empaques de banano y granadilla; y también el almacenamiento de mango, mandarina y naranja en cajas de cartón reutilizadas, correspondientes a empaques de banano y manzana, lo que constituye incumplimiento frente a las condiciones exigidas para el empaque de primer uso, Resolución 683 de 2012.









Dentro de la Categoría 2 del Instrumento de Verificación de visita regular, correspondiente a Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista, el cual hace referencia al mantenimiento de infraestructura por parte del operador en arreglos de menor cuantía, que no sobrepase un área de 1m2, en relación a pisos agrietados, materiales en desuso y escombros en el área externa e interna, durante el periodo de evaluación, no se presentaron hallazgos relacionados.

Dentro de la Categoría 8 de los Instrumentos de Verificación de visitas regulares y de seguimiento, correspondiente a Condiciones de Saneamiento, en relación a presencia de palomas en el área externa del rancho, durante el periodo de evaluación, no se presentaron hallazgos relacionados.

Las acciones realizadas por la Interventoría frente a los hallazgos identificados se desarrollan de la siguiente manera: en primer lugar, se registra la calificación y los hallazgos, junto con sus respectivas observaciones, en los instrumentos de supervisión Formato de Supervisión del Servicio de Alimentación de los ERON – CRM y Plantas de Producción, aplicados en cada una de las visitas efectuadas al establecimiento, tanto regulares como de seguimiento.

En segundo lugar, dichos hallazgos son socializados con el operador, con el fin de promover la implementación de acciones preventivas y correctivas, las cuales pueden ejecutarse de manera inmediata o ser verificadas en la siguiente visita.

En tercer lugar, cuando las acciones correctivas no se generan de forma inmediata, se procede a emitir un Requerimiento de Plan de Mejora, con el objetivo de otorgar al operador un plazo para la adopción de medidas que permitan el cierre de los hallazgos.

Finalmente, dado que los hallazgos evidenciados no han sido cerrados de manera definitiva y presentan reiteración, el proceso deriva en la aplicación de descuentos al operador.

A continuación, se presenta la notificación de Planes de Mejora Derivado de los hallazgos identificados en visitas presentados para el periodo del mes de diciembre de 2025 de acuerdo a los hallazgos objeto de seguimiento del Ente de Control y en cumplimiento de las obligaciones generales del contratista estipuladas en el contrato, está interventoría ha solicitado al contratista, la remisión de planes de mejora a instaurar, para garantizar la adecuada prestación del servicio, así:

ESTABLECIMIENTO	CONSECUTIVO NOTIFICACIÓN	FECHA DE NOTIFICACIÓN	ESTADO
CPMS BOGOTA LA MODELO	CRF-K2-5222-2025	11/12/2025	En Seguimiento
CPMS BOGOTA LA MODELO	CRF-K2-5635-2025	24/12/2025	En Seguimiento
CPMS BOGOTA LA MODELO	CRF-K2-5696-2025	28/12/2025	En Seguimiento

Fuente: Sistema de información Interventoría K2

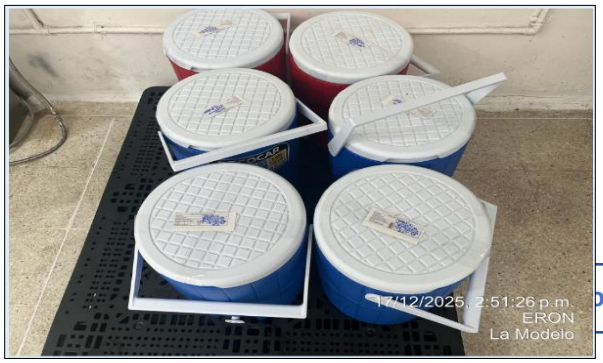
HALLAZGO 63. COH_728_2025-1-AU-CU: Dietas terapéuticas del servicio de alimentación en CPMSBOG "La Modelo" Bogotá. (D) "incumplimientos en gramajes de componentes y sistema de identificación por rotulado de las dietas terapéuticas a la PPL con condiciones médicas especiales."

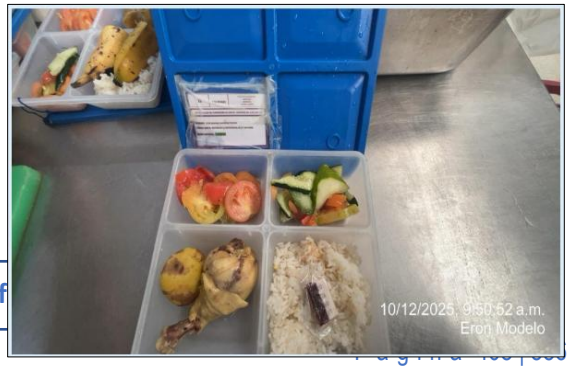
DIETAS TERAPEUTICAS

Dentro de la Categoría 6 de los instrumentos de verificación, correspondiente a Características de los Alimentos, Cumplimiento de los Menús, Gramajes, Dietas Terapéuticas y Oferta Adicional, no se generaron hallazgos relacionados con incumplimientos en gramajes de componentes y sistema de identificación por rotulado de las dietas terapéuticas a la PPL con condiciones médicas especiales; en las visitas se evidenció que el contratista ha implementado rótulos para la identificación de las dietas entregadas tanto en fiambrera como en fondos (conforme a lo autorizado en el oficio E-2025008918 del 08/08/2025).









HALLAZGO 64. COH_729_2025-1-AU-CU: Condiciones entrega de producto final CPMSBOG "La Modelo" Bogotá. (D) "proceso de recepción de producto terminado en zona de reparto, fase de distribución y en las condiciones del transporte a nivel interno de los alimentos preparados..."

CONDICIONES ENTREGA PRODUCTO FINAL

Dentro de la Categoría 6 de los instrumentos de verificación, correspondiente a Características de los Alimentos, Cumplimiento de los Menús, Gramajes, Dietas Terapéuticas y Oferta Adicional, no se generaron hallazgos relacionados con el proceso de recepción de producto terminado, ni se reportaron quejas en la fase de distribución. Se aclara que, conforme a las obligaciones contractuales de la Interventoría, su alcance se limita a las actividades realizadas dentro de los ranchos, es decir, únicamente hasta la prestación del servicio de alimentación; por lo tanto, la distribución de los alimentos en los patios no corresponde al ámbito de responsabilidad de verificación de la Interventoría. Sin embargo, en ocho (8) visitas realizadas por la Interventoría, se evidenció que para la preparación de diversas bebidas correspondientes a los tiempos de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno, tales como jugos de mango, guayaba, tomate de árbol, frutos rojos y mora, tanto para el suministro en línea, como para dietas, el contratista utilizó pulpa de fruta pasteurizada marca SAS con permiso sanitario PSA-0002465-2020; según la ficha técnica del producto, la pulpa era pasteurizada, lo cual no dio cumplimiento a lo establecido en la OTM, donde se exige que la pulpa de fruta utilizada en la preparación de bebidas sea congelada y sin pasteurizar, constituyendo así un incumplimiento reiterado.





En cuanto a las condiciones del transporte a nivel interno de los alimentos preparados, en la Categoría 9 Condiciones de Transporte de Alimentos, se evidenció que el establecimiento cuenta con el vehículo de placas LZR 611, con concepto higiénico sanitario Favorable 97% de fecha 17/01/2025, el cual cumple con la

documentación requerida en la Oferta Técnica Mínima – OTM, al igual que el personal transportador y cumple con condiciones que aseguran y garantizan la inocuidad de los alimentos hasta su destino final.





Y en lo que respecta a la Categoría 5 de los Instrumentos de verificación, correspondiente a Condiciones de Producción y Producto Terminado, en cuatro (4) visitas realizadas por la Interventoría se generaron hallazgos relacionados con falencias en los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas que eviten el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada, al evidenciar que no se garantizó el proceso de limpieza y desinfección de diferentes frutas suministradas en los tiempos de comida desayuno y almuerzo, ya que la naranja fue enviada en costales de malla en su empaque original sin higienización previa, el banano se entregó en guacales de madera sin operaciones de limpieza y desinfección, y el durazno se distribuyó en cajas de cartón reutilizadas que no correspondían al empaque primario del producto, lo cual además, representó un posible riesgo de contaminación cruzada; estas situaciones reflejaron incumplimiento en los procedimientos de higienización exigidos para garantizar la inocuidad de los alimentos.









Las acciones realizadas por la Interventoría frente a los hallazgos identificados se desarrollan de la siguiente manera: en primer lugar, se registra la calificación y los hallazgos, junto con sus respectivas observaciones, en los instrumentos de supervisión Formato de Supervisión del Servicio de Alimentación de los ERON – CRM y Plantas de Producción, aplicados en cada una de las visitas efectuadas al establecimiento, tanto regulares como de seguimiento.

En segundo lugar, dichos hallazgos son socializados con el operador, con el fin de promover la implementación de acciones preventivas y correctivas, las cuales pueden ejecutarse de manera inmediata o ser verificadas en la siguiente visita.

En tercer lugar, cuando las acciones correctivas no se generan de forma inmediata, se procede a emitir un Requerimiento de Plan de Mejora, con el objetivo de otorgar al operador un plazo para la adopción de medidas que permitan el cierre de los hallazgos.

Finalmente, dado que los hallazgos evidenciados no han sido cerrados de manera definitiva y presentan reiteración, el proceso deriva en la aplicación de descuentos al operador.

A continuación, se relacionan los planes de mejora requeridos al operador en relación con el ERON CPMSBOG LA MODELO BOGOTÁ, durante el mes de diciembre:

ESTABLECIMIENTO	CONSECUTIVO NOTIFICACIÓN	FECHA DE NOTIFICACIÓN	ESTADO
CPMS BOGOTA LA MODELO	CRF-K2-4927-2025	08/12/2025	En Seguimiento

Fuente: Sistema de información Interventoría K2

Una vez culmine la fase de seguimiento, se podrá determinar si procede determinar si hubo cumplimiento del plan de mejora o se realiza la notificación del descuento.

Es oportuno indicar que, las notificaciones de los planes de mejora enlistados en el cuadro anterior, corresponden a los hallazgos evidenciados en visitas realizadas en el establecimiento CPMSBOG LA MODELO BOGOTÁ al contratista UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 acorde a las visitas realizadas, de tal manera que, esta interventoría dentro del marco de sus obligaciones tiene como

propósito principal hacer seguimiento constante y oportuno para que el contratista atienda estas solicitudes de manera diligente, con el propósito de corregir las deficiencias detectadas y asegurar la prestación de un servicio conforme a los términos pactados.

2.2.18.7 GRUPO 9 - EPAMSCAS COMBITA

HALLAZGO 75. COH_4301_2025-1-AU-CU: Condiciones físicas de los Ranchos de la CPAMSEB El Barne (D) (OI)
HALLAZGO 76. COH_4302_2025-1-AU-CU: Proceso operativo del servicio de alimentación en el rancho de la estructura uno de la CPAMSEB El Barne (D)
HALLAZGO 77. COH_4303_2025-1-AU-CU: Transporte a nivel interno en el servicio de alimentación en la CPAMSEB El Barne. (D)

HALLAZGO 75. COH_4301_2025-1-AU-CU: Condiciones físicas de los Ranchos de la CPAMSEB El Barne (D) (OI) "En visita técnica a los dos ranchos del CPAMSEB EL BARNE, distribuidos en la estructura uno y dos, se identificó que el estado físico y de mantenimiento, principalmente del rancho de la estructura uno, condiciones de salubridad deficientes que generan focos de contaminación debido a las condiciones generales de techos, paredes, puertas, pisos, estancamiento de aguas, estado general de equipos, ausencia de barreras físicas de ingreso contra plagas, ausencia de instalaciones sanitarias y ausencia de un espacio para el almacenamiento temporal de residuos sólidos.
… se evidenció la ausencia de control de plagas mediante barreras físicas de prevención contra el ingreso de plagas, equipos de refrigeración y congelación en condiciones deficientes, pisos rústicos en materiales no sanitarios los cuales pueden generar contaminación microbiana y física por la presencia de grietas y huecos, así mismo, dificultad para la limpieza y desinfección y riesgos laborales."

CONDICIONES FISICAS – RANCHO ALTA (ESTRUCTURA 1)

Teniendo en cuenta la periodicidad establecida para las visitas en el establecimiento ERON EPAMSCAS COMBITA ESTRUCTURA ALTA SEGURIDAD, que corresponde a tres (3) visitas semanales, (1) visita con aplicación del Instrumento de visita Regular y (2) visitas en la semana con aplicación del Instrumento de Seguimiento, al encontrarse clasificado en la categoría AAAA , sin embargo, debido a la solicitud de la USPEC, para el periodo en mención, se aumentaron las visitas de seguimiento a los establecimientos, para un mayor seguimiento y mejora del proceso en el servicio de alimentación, se evidencia que durante el mes de diciembre de 2025 se realizaron veinticuatro (13) visitas en total.

Dentro de la Categoría 2 de los instrumentos de verificación, correspondiente a Instalaciones físicas y sanitarias- Contratista, correspondiente a mantenimiento de infraestructura por parte del operador en arreglos de menor cuantía, que no sobrepase un área de 1m2, , en donde se generaron hallazgos relacionados a "condiciones generales de techos, paredes, puertas, pisos, estancamiento de aguas", principalmente: inadecuadas condiciones generales de infraestructura en el servicio de alimentación principalmente: medias cañas deterioradas en el cuarto de congelación, baldosas rotas en áreas de carnes y porcionado que generan empozamiento de agua, puertas con desprendimiento de pintura, presencia de óxido, orificios y falta de protección puerta-piso, así como aberturas sin protección en las diferentes áreas, deterioro de mesones por desprendimiento de pintura dificulta los correctos procesos de limpieza y desinfección de las áreas, mantenimientos de menor cuantía que competen

al contratista y afectan las condiciones de salubridad generando posibles focos de contaminación en la preparación de los alimentos.














En seguimiento a los hallazgos, se constata la ejecución de algunas acciones correctivas, como mantenimiento y pintura de paredes y puertas, instalación de láminas y angeo, adecuación de tomacorrientes, instalación de rejillas en sifones y ajustes en mesones; sin embargo, estas intervenciones han sido parciales y reiterativas, lo que evidencia una gestión de mantenimiento insuficiente y no sostenida.





Con respecto a la ausencia de barreras físicas de ingreso contra plagas y ausencia de control de las mismas, la interventoría evidencia aberturas sin protección en la puerta de ingreso al servicio, la puerta-piso del área de ingreso de materias primas y en aberturas del área de hornos, lo que representa riesgo de ingreso de plagas y contaminación. Asimismo, se identifica la falta de rejillas

en sifones del área de marmitas y deterioro del sistema de drenaje, representando riesgo sanitario y de ingreso de plagas.

En seguimiento a los hallazgos, se observa la ejecución de acciones correctivas parciales, tales como instalación de lámina y angeo en las puertas del área de carnes, en las aberturas del área de hornos y en separaciones internas del servicio, como medida correctiva para el control de plagas y protección de las áreas. Es menester indicar que para el mes de diciembre no se generaron hallazgos relacionados con la presencia de plagas en el servicio de alimentación. Así mismo, en visitas realizadas por la interventoría los días 02, 13 y 15 de diciembre de 2025, se evidencia el mantenimiento y aplicación de pintura a las puertas del área de dietas, puerta del área de carnes con instalación de lámina y angeo y en abertura que separa el servicio del rancho previsto para uso se dispuso lámina y angeo en el área de hornos.



Dentro de la Categoría 8 de los instrumentos de verificación, correspondiente a Condiciones de saneamiento, el cual hace referencia al garantizar las condiciones higiénico sanitarias de las instalaciones, áreas, equipos, superficies y manejo adecuado de residuos sólidos, frente a lo cual durante el periodo de evaluación, se presentaron los hallazgos relacionados a continuación: Se evidencia en la bodega de abarrotes y Fruver paredes en inadecuadas condiciones de limpieza, con manchas recurrentes, así mismo, los pisos presentan inadecuada limpieza, especialmente en las áreas de congeladores, donde se observa acumulación de residuos y placa de hielo.

En las visitas posteriores al día 10-12-2025 se evidencia el traslado de equipo sierra para acopio, por lo cual no se observa acumulación de objetos no propios de la actividad en área de pre-alistamiento de carnes, mejorando la higiene en el área de carnes. Se identifican canastillas con residuos de alimentos y tierra en algunos productos, uso de toallas de tela para limpieza en lugar de toallas desechables lo cual puede ser un riesgo de contaminación en las superficies de contacto de los alimentos y equipos, persisten problemas significativos de higiene en paredes, higiene de alimentos almacenados.





La interventoría verifica acciones de mejora por parte del contratista, frente a lo cual evidencia lo siguiente: en visita del 03-12-2025 se observan piso del área de congeladores en adecuadas condiciones de higiene, en visita del 02-1-2025 se observa equipo de refrigeración de 490 Litros ubicado en acopio en adecuadas condiciones de limpieza y no se encuentra el equipo sierra, por lo tanto el área de carnes se encuentra en condiciones de orden e higiene. En la visita del día 03-12-2025 se observa piso del área de congeladores se encuentra limpio, en visita del 09-12-2025 se evidencia que el contratista realizó limpieza en pisos y estibas del área de congeladores, en visita del 10-12-2025 se observa que el angeo de la puerta de carnes se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza, en visita del 18-12-2025 se observa que se realizó limpieza en pisos área de congeladores de almacenamiento de contramuestras.

Con respecto a la novedad reportada relacionada con la “ausencia de una espacio para el almacenamiento temporal de residuos sólidos”, dentro de la Categoría 8 del Instrumento de Verificación de visita regular, correspondiente a condiciones de saneamiento, se evalúa las condiciones adecuadas para realizar la disposición de residuos sólidos y líquidos, verificando que se cuente con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica, así mismo, que los residuos sólidos generados en el servicio de alimentación se retiren mínimo tres veces al día del área de proceso, y que se cuente con registros que lo soporten, frente a lo cual se generaron los siguientes hallazgos para el mes de diciembre de 2025:

Deficiencias en la disposición de residuos, con canecas sin tapa y cantidad insuficiente de recipientes para la recolección de residuos sólidos. Aunque se han realizado algunas medidas correctivas en pisos, estibas y traslado de equipos, persisten problemas con el control de residuos sólidos, se identifican 6 canecas sin tapa y en cantidad insuficiente de recipientes para la recolección de los mismos, lo que ha llevado a que algunos desechos se encuentren en bolsas sin contenedor adecuado. Esta situación representa un riesgo de contaminación en las áreas de almacenamiento y procesamiento de alimentos. Aunque se han implementado algunas mejoras en limpieza de pisos y traslado de equipos, el control y la disposición adecuada de los residuos sólidos sigue siendo un aspecto crítico que requiere atención inmediata para garantizar higiene y seguridad en el servicio



Dentro de la Categoría 4 Equipos, utensilios y menaje de los instrumentos de verificación, se generaron hallazgos relacionados a “equipos de refrigeración y congelación, frente al inadecuado funcionamiento de equipos, se evidencia que cuarto de refrigeración y congelación presenta goteo de agua causando en el piso del cuarto de congelación formación de placa de hielo, debido a que se encuentran unas hélices sin funcionamiento, 2 congeladores con capacidad de 490 Litros volumen neto de almacenamiento presentan desprendimiento de pintura en superficie de puertas en la parte externa, así mismo, 1 de los 2 congeladores con capacidad de 490 Litros volumen neto de almacenamiento con orificio en 1 puerta y desprendimiento de borde plástico, manija suelta que se ajusta con cinta pegante.







Frente a lo cual el contratista UT SERVIR USPEC en el compromiso indicado en el requerimiento se permite indicar que se realizará la solicitud al área correspondiente de verificar los mantenimientos y realizar las cotizaciones pertinentes. Por otro lado se verificará con el contador si no se han realizado inversiones de cuantía menor para este mes. Durante las visitas realizadas por la interventoría en el mes de diciembre, no se evidencia acción correctiva implementada frente a estas novedades.

Dentro de las acciones realizadas por la interventoría es de vital importancia mencionar que el día 17 de noviembre de 2025 se emite oficio CRF-2458-2025, de informe de seguimiento por hallazgos generados por el Ente Territorial de Salud tras la visita realizada el día 12 de septiembre de 2025 en el servicio de alimentación, en donde se emite un concepto higiénico sanitario Favorable con requerimientos con un 68% de cumplimiento, en donde la interventoría realiza visita de seguimiento a los siguientes hallazgos evidenciados el día observando lo siguiente:

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. En visita de seguimiento realizada el 12-11-2025 se evidencian pisos en general de todas las áreas en material no sanitario y paredes en mal estado en área de preparación.
1.3 Techos, iluminación y ventilación: techos no facilitan la limpieza, se evidencia total deterioro y acumulación de grasa y suciedad. En visita de seguimiento realizada el 12-11-2025 se observan techos en general en material no sanitario, en área caliente se observa techo y vigas en deficientes condiciones de limpieza con exceso de grasa.
1.4 Instalaciones sanitarias: instalaciones sanitarias se encuentran fuera de servicio, con insuficiente limpieza y desinfección y sin adecuada disposición de residuos orgánicos. En visita de seguimiento realizada el 12-11-2025 se evidencia que no se cuenta con sanitarios disponibles para el personal manipulador y administrativo debido a que a pesar de contar con las instalaciones no se ha realizado la entrega formal del área sanitaria al establecimiento. Se observa el sanitario en adecuadas condiciones de higiene y se observa disposición de residuos orgánicos en área temporal ubicada en el área de recepción de materias primas sin la debida protección.
2.1 Condiciones de equipos y utensilios: se encuentran equipos con deterioro y estufas, hornos y utensilios sin mantenimiento ni soporte técnico. En visita de seguimiento realizada el 12-11-2025 se evidencian cuarto de refrigeración y congelación presenta goteo de agua, cuartos fríos presentan condensación, estantes en cuartos fríos presentan ondulaciones y en mal estado.
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. En visita de seguimiento realizada el 12-11-2025 no se evidencian superficies con presencia de óxido.
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. En visita de seguimiento realizada el 12-11-2025 se observa empozamiento de agua en áreas de producción, los sifones del servicio son pequeños lo que no permite el adecuado drenaje de residuos líquidos del servicio, ya que, el servicio se encuentra en área provisional debido a la contingencia por infraestructura.
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. En visita de seguimiento realizada el 12-11-2025 se evidencian residuos orgánicos en pisos, no se evidencia en los alrededores maleza y sin residuos en área contigua al servicio.
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: Se evidencia procesos de insuficiente limpieza y desinfección de áreas en general, estructura física y equipos y superficies. En visita de seguimiento realizada el 12-11-2025 se evidencia que las áreas de estructura física del servicio no son en material sanitario, lo cual dificulta los procesos de limpieza y desinfección. Se evidencia en

área de pre – alistamiento de carnes angeo en inadecuadas condiciones de higiene, el cual resguarda suciedad y residuos, así mismo, se observan paredes de bodega en inadecuadas condiciones de higiene, ya que, se observan manchadas y finalmente se evidencian equipos y superficies limpias.

Por otro lado, las acciones realizadas por la Interventoría frente a los hallazgos identificados se desarrollan de la siguiente manera: en primer lugar, se registra la calificación y los hallazgos, junto con sus respectivas observaciones, en los instrumentos de supervisión Formato de Supervisión del Servicio de Alimentación de los ERON – CRM y Plantas de Producción, aplicados en cada una de las visitas efectuadas al establecimiento, tanto regulares como de seguimiento.

En segundo lugar, dichos hallazgos son socializados con el operador, con el fin de promover la implementación de planes de mejora y acciones correctivas, las cuales pueden ejecutarse de manera inmediata o ser verificadas en seguimiento de próximas visitas realizadas en campo.

En tercer lugar, cuando las acciones correctivas no se generan de forma inmediata, se procede a emitir un Requerimiento de Plan de Mejora, con el objetivo de otorgar al operador un plazo para la adopción de medidas que permitan el cierre de los hallazgos.

Finalmente, dado que los hallazgos evidenciados no han sido cerrados de manera definitiva y presentan reiteración, el proceso deriva en la aplicación de descuentos al operador.

A continuación, se relacionan los planes de mejora requeridos al operador en relación con el ERON EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA, durante el mes de diciembre:

ESTABLECIMIENTO	CONSECUTIVO NOTIFICACIÓN	FECHA DE NOTIFICACIÓN	ESTADO
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-5090-2025	2025-12-09	En Seguimiento
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-5400-2025	2025-12-15	En Seguimiento
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-5547-2025	2025-12-22	En Seguimiento
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-5636-2025	2025-12-24	En Seguimiento
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-5697-2025	2025-12-28	En Seguimiento
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-5724-2025	2025-12-29	En Seguimiento

Fuente: Sistema de información Interventoría K2

Una vez culmine la fase de seguimiento, se podrá determinar si procede determinar si hubo cumplimiento del plan de mejora o se realiza la notificación del descuento.

HALLAZGO 76. COH_4302_2025-1-AU-CU: Proceso operativo del servicio de alimentación en el rancho de la estructura uno de la CPAMSEB El Barne (D)
"incumplimiento a las condiciones higiénico sanitarias y estándares de calidad exigidos en el contrato, al identificar fallas operacionales, frente a condiciones higiénicas del proceso, prevención de la contaminación cruzada, implementación de sistema PEPS, condiciones de almacenamiento de materias primas e insumos y almacenamiento temporal de residuos sólidos, entro otros"

PROCESO OPERATIVO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – RANCHO ALTA (ESTRUCTURA 1)

Dentro de la Categoría 3. Almacenamiento de materias primas, se verifica que las materias primas se almacenan según sus características naturales por medio de separación física (evitando contaminación cruzada- temperatura óptimas de almacenamiento) y son conservadas en empaques de primer uso (Resolución 683 del 2012) recipientes y/o canastillas de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones físicas y de higiene, Así mismo dentro de la misma categoría se verifica el cumplimiento de registro de control e lleva del formato de control de entradas y salidas (PEPS), alimentos con fechas de vencimiento vigentes, cumplimiento con el etiquetado y rotulo establecido en la normatividad vigente, así mismo, los alimentos almacenados se encuentran libres de cualquier tipo de contaminación biológica, física o química, frente a lo cual para el mes de diciembre no se generaron hallazgos relacionados a ninguna de estas variables.

Sin embargo, en visitas realizadas los días 02 y 24 de diciembre 2025 se evidencia que el contratista no presenta ficha técnica de la materia prima pulpa de fruta congelada del proveedor Indunar, así mismo, no se presenta soporte de NSA-2025052011, donde se evidencie lo corresponde a dicho producto y su vigencia. Así mismo se da incumplimiento en la proyección del plan de compras, toda vez que se evidencia adquisición y almacenamiento leche en polvo azucarada marca Miramonte con Registro Sanitario RSA-0024002-2023, cuyo aporte proteico es de 18 g por 100 g de leche en polvo, no se da cumplimiento a lo establecido en la OTM y Anexo 4, donde se indica suministro de leche de vaca 100% entera (aporte 26 g de proteína por 100 g de leche en polvo), no dando tampoco cumplimiento a lo establecido en el oficio E-2025-012985 del 05/11/2025 emitido por la entidad USPEC donde se indica que no es un alimento permitido.

Por otro lado, se evidencia en almacenamiento pulpa pasteurizada del proveedor Alcalá de Alimentos SAS para las preparaciones de la bebida del servicio, el rótulo indica que el producto es pasteurizado, por lo tanto, se incumple con lo establecido en la OTM, ya que, esta indica pulpa de fruta congelada sin pasteurizar. Se evidencia incumplimiento en el rotulado del empaque primario de la pulpa de fruta del proveedor INDUNAR, debido a que el rótulo de fácil remoción con declaración de lote y fecha de vencimiento en sticker, así mismo, en visita del 13-12-2025 se observan 2 empaques de pulpa de fruta de 5 Kg con proveedor INDUNAR con rótulo super puesto (doble rótulo uno encima del otro) y con rótulo de fácil remoción, con declaración de lote y fecha de vencimiento en sticker, contrario a lo establecido en Resolución 5109 del 2005, así mismo se evidencia en el TC desayuno, Menú especial de navidad, producto tamal sin ningún tipo de rotulación que indique proveedor, Registro Sanitario, Lote y fecha de vencimiento en contravía de lo establecido en Resolución 5109 del 2005.









Frente a lo cual la interventoría no evidencia acciones de mejora por parte del contratista en las visitas realizadas los días 02, 03, 05, 09, 10, 13, 15, 18, 19, 22, 23, 24, y 31 de diciembre de 2025, con respecto a las condiciones higiénicas del proceso es importante enunciar que además de la categoría anteriormente enunciada, dentro de la categoría 7. Personal manipulador se verifica que los manipuladores de alimentos cumplan con los hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, no uso de perfume ni maquillaje, utilización de tapabocas) para manipular los alimentos, con respecto a las buenas prácticas de manipulación se generan los siguientes hallazgos relacionados a continuación:

En visitas realizadas los días 03, 05, 13, 15, 18, 22 y 31 de diciembre 2025, se observan manipuladores de alimentos nuevo sin entrega la dotación correspondiente (blusa, pantalón y botas), corresponde a Yeferson Smith Garavito Garzón, José Armando Salamanca y José Manuel Buitrago. Por otro lado se observa que el personal no realiza uso de guantes en las diferentes áreas del servicio sin cumplir con la codificación requerida de acuerdo a lo referido en la OTM donde se establece guantes color amarillo en áreas de producción de alimentos, guantes negros área de aseo, guantes verdes producto terminado y guantes rojos limpieza de sanitarios y residuos peligrosos., se observa a manipulador preparar jugo sin emplear guantes para manipular alimentos de color amarillo en áreas de producción de alimentos acorde a lo establecido en la OTM, lo anterior puede ocasionar contaminación cruzada de los alimentos. En visita del día 24-12-2025 se observa que el personal de descargue no usa gorro, así mismo, 3 manipuladores de alimentos nuevos Yeferson Smith Garavito Garzón, José Armando Salamanca y José Manuel Buitrago, sin la dotación correspondiente (blusa y pantalón). En visitas de los días 3, 5 9 y 10 de diciembre 2025, se observa personal manipulador de alimentos sin el uso de tapabocas en desarrollo de las actividades del servicio de alimentación, debido a que no cuentan con tapabocas en el servicio.

Dentro de la categoría 9. Condiciones de transporte de alimentos, se verifica que Los vehículos transportadores de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones físicas y de higiene, frente a lo cual se evidencia hallazgo en visita del día 24-12-2025 donde se evidencia transportador del vehículo PSY336, el manipulador Fernando Bonilla con uso de vestimenta oscura, sin uso de gorro ni tapabocas durante el descargue del producto tamal, proveedor Doña Rosana.







Con respecto al almacenamiento temporal de residuos sólidos, se evidencian los siguientes hallazgos relacionados para el periodo del mes de diciembre de 2025: deficiencias en la disposición de residuos, con canecas sin tapa y cantidad insuficiente de recipientes para la recolección de residuos sólidos, se identifican 6 canecas sin tapa y en cantidad insuficiente de recipientes para la recolección de los mismos, lo que ha llevado a que algunos desechos se encuentren en bolsas sin contenedor adecuado. Esta situación representa un riesgo de contaminación en las áreas de almacenamiento y procesamiento de alimentos.

Por otro lado, las acciones realizadas por la Interventoría frente a los hallazgos identificados se desarrollan de la siguiente manera: en primer lugar, se registra la calificación y los hallazgos, junto con sus respectivas observaciones, en los instrumentos de supervisión Formato de Supervisión del Servicio de Alimentación de los ERON – CRM y Plantas de Producción, aplicados en cada una de las visitas efectuadas al establecimiento, tanto regulares como de seguimiento.

En segundo lugar, dichos hallazgos son socializados con el operador, con el fin de promover la implementación de planes de mejora y acciones correctivas, las cuales pueden ejecutarse de manera inmediata o ser verificadas en seguimiento de próximas visitas realizadas en campo.

En tercer lugar, cuando las acciones correctivas no se generan de forma inmediata, se procede a emitir un Requerimiento de Plan de Mejora, con el objetivo de otorgar al operador un plazo para la adopción de medidas que permitan el cierre de los hallazgos.
Finalmente, dado que los hallazgos evidenciados no han sido cerrados de manera definitiva y presentan reiteración, el proceso deriva en la aplicación de descuentos al operador.

A continuación, se relacionan los planes de mejora requeridos al operador en relación con el ERON EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA, durante el mes de diciembre:

ESTABLECIMIENTO	CONSECUTIVO NOTIFICACIÓN	FECHA DE NOTIFICACIÓN	ESTADO
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-5090-2025	2025-12-09	En Seguimiento

ESTABLECIMIENTO	CONSECUTIVO NOTIFICACIÓN	FECHA DE NOTIFICACIÓN	ESTADO
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-5519-2025	2025-12-18	En Seguimiento
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-5547-2025	2025-12-22	En Seguimiento
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-5636-2025	2025-12-24	En Seguimiento
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-5724-2025	2025-12-29	En Seguimiento

Fuente: Sistema de información Interventoría K2

Una vez culmine la fase de seguimiento, se podrá determinar si procede determinar si hubo cumplimiento del plan de mejora o se realiza la notificación del descuento.

HALLAZGO 77. COH_4303_2025-1-AU-CU: Transporte a nivel interno en el servicio de alimentación en la CPAMSEB El Barne. (D) "En la Cárcel y Penitenciaría con Alta y Mediana Seguridad EL BARNE, se identificaron incumplimientos de las condiciones del transporte a nivel interno de los alimentos preparados". "…El transporte a nivel interno de los alimentos preparados para fase de distribución no cumple con las condiciones estipuladas en el anexo 20 de la oferta técnica mínima para garantizar la conservación de la temperatura e inocuidad de los alimentos dado que no cuenta con sistemas de cierre o puertas para evitar o minimizar cualquier tipo de contaminación. Sumando a esto, se evidenció la presencia de óxido en la superficies y agarres desprendimiento de pintura y deficiente estado de mantenimiento".

SISTEMA DE CIERRE DE CARROS TRANSPORTADORES

Dentro de la Categoría 4 de los instrumentos de verificación, correspondiente a Equipos, utensilios y menaje, en donde se verifica que el contratista dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON, donde se encuentren inventariados e identificados de manera visible para facilitar su ubicación, además de cumplir con las características estipuladas en la OTM, con puertas o sistema de cierre, elaborados con materiales no porosos, recubiertos con pintura anticorrosiva, de arrastre, funcional y capacidad adecuada y que se encuentren en buen estado. Frente a lo cual en las visitas realizadas los días 02, 03, 09, 13, 15, 18, 22, 24 de diciembre 2025 en el establecimiento de Combita Estructura Alta Seguridad se genera el siguiente hallazgo, en donde se identificaron 8 carros distribuidores de alimentos de los patios y 1 carro de dietas en mal estado, todos con presencia de óxido, desprendimiento de pintura y sin puertas ni sistemas de cierre, incumpliendo lo establecido en la OTM.



Así mismo en las visitas realizadas los días 01, 09, 19 y 27 de diciembre de 2025 en el establecimiento de Combita Estructura Mediana Seguridad, se observan 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.



Por otro lado, dentro de la categoría 8. de los instrumentos de verificación, correspondiente a Condiciones de saneamiento, en donde se verifica que el contratista garantice la limpieza y desinfección de los transportadores con que cuenta el servicio de alimentación, frente a lo cual para el mes de diciembre no se generaron hallazgos relacionados en el establecimiento de Combita Estructura Alta Seguridad y Combita Estructura Mediana Seguridad.

Dentro de la Categoría 10 de los instrumentos de verificación, correspondiente a Aseguramiento y control de la calidad- Verificación documental, en donde se verifica que los carros transportadores cuenten con la respectiva hoja de vida y se le realice mantenimiento correctivo trimestral que evite la presencia de óxido daños mecánicos falta de ruedas entre otros, frente a lo cual en visitas de los días 2, 3, 9, 13, 15, 18, 22 y 24 de diciembre 2025, en el establecimiento de Combita Estructura Alta Seguridad, se evidenció que el contratista no cuenta con registro de mantenimiento de los 8 carros transportadores de alimentos, los cuales presentan desprendimiento de pintura y presencia se óxido.
Frente a lo cual el contratista dentro del plan de mejora propuesto refiere como compromiso que la UT SERVIR USPEC se permite indicar que se realizará la solicitud al área correspondiente de verificar los mantenimientos, sin embargo, se realizará cotizaciones para proceder a validar si es competencia de la UT, por otro lado, se verificará con el contador si no se han realizado inversiones de cuantía menor para este mes.

Para el establecimiento de Combita Estructura Mediana Seguridad se evidencia que el contratista implementa plan de mejora debido a que en las visitas realizadas los días 1,9 y 19 de diciembre 2025 se observa en seguimiento que se realiza el mantenimiento correctivo de pintura de dos carros transportadores.
Las acciones realizadas por la Interventoría frente a los hallazgos identificados se desarrollan de la siguiente manera: en primer lugar, se registra la calificación y los hallazgos, junto con sus respectivas observaciones, en los instrumentos de supervisión Formato de Supervisión del Servicio de Alimentación de los ERON – CRM y Plantas de Producción, aplicados en cada una de las visitas efectuadas al establecimiento, tanto regulares como de seguimiento.

En segundo lugar, dichos hallazgos son socializados con el operador, con el fin de promover la implementación de acciones preventivas y correctivas, las cuales pueden ejecutarse de manera inmediata o ser verificadas en la siguiente visita.

En tercer lugar, cuando las acciones correctivas no se generan de forma inmediata, se procede a emitir un Requerimiento de Plan de Mejora, con el objetivo de otorgar al operador un plazo para la adopción de medidas que permitan el cierre de los hallazgos.

Finalmente, dado que los hallazgos evidenciados no han sido cerrados de manera definitiva y presentan reiteración, el proceso deriva en la aplicación de descuentos al operador.

A continuación, se relacionan los planes de mejora requeridos al operador en relación con el ERON EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA, durante el mes de diciembre:

ESTABLECIMIENTO	CONSECUTIVO NOTIFICACIÓN	FECHA DE NOTIFICACIÓN	ESTADO
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-5090-2025	2025-12-09	En Seguimiento
EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA	CRF-K2-5547-2025	2025-12-22	En Seguimiento

Fuente: Sistema de información Interventoría K2

Una vez culmine la fase de seguimiento, se podrá determinar si procede determinar si hubo cumplimiento del plan de mejora o se realiza la notificación del descuento.

Es oportuno indicar que, las notificaciones de los planes de mejora en listados en el cuadro anterior, corresponden a los hallazgos evidenciados en visitas realizadas en el establecimiento EPAMSCAS COMBITA al contratista UNION TEMPORAL SERVIR USPEC acorde a las visitas realizadas, de tal manera que, esta interventoría dentro del marco de sus obligaciones tiene como propósito principal hacer seguimiento constante y oportuno para que el contratista atienda estas solicitudes de manera diligente, con el propósito de corregir las deficiencias detectadas y asegurar la prestación de un servicio conforme a los términos pactados.

2.2.18.8 GRUPO 11 - EPAMS LA DORADA

HALLAZGO 86. COH_3751_2025-1-AU-CU Proceso de distribución y transporte interno en el servicio de alimentación en CPMS La Dorada. (D)
HALLAZGO 87. COH_3756_2025-1-AU-CU Rotulado dietas terapéuticas del servicio de alimentación en CPAMS La Dorada. (D)

SISTEMA DE CIERRE DE CARROS TRANSPORTADORES

Durante los seguimientos efectuados por el Consorcio Interventoría integral RF, en el establecimiento CPAMS LA DORADA, se ha registrado que los carros transportadores internos, que llevan los fondos con alimentos hacia los patios, no poseen sistemas de puertas y cierres. Frente a lo cual se requiere al contratista mediante el oficio **CRF-2194-2025** del día 22-10-2025. Mediante el requerimiento se solicita al contratista:

- Explicaciones frente a las situaciones reportadas, esto es, a la falta de mantenimiento de los carros transportadores del establecimiento CPAMS LA DORADA y adjunto de los registros que den cuenta del mantenimiento de los medios para distribución anteriormente mencionados.

- Implementar de manera inmediata una acción correctiva, frente a la falta de puertas o sistemas de cierres en los carros transportadores internos de nodo que se garantice conforme a lo que establece la OTM, las condiciones de inocuidad y temperatura de los alimentos de acuerdo con las características de estos mismos.

Ante el requerimiento **CRF-2194-2025,** él día 24 de octubre, se da respuesta por parte del contratista Frente al requerimiento CRF- 2194-2025 el día, 24- 10- 2025 él contratista de suministro UT MACSOL USOEC -2025, da respuesta mediante oficio CEGER- 599, cuyo asunto es CRF- 2194-2025, en el cual refiere que: *la empresa adquirió nuevos carros transportadores , los cuales ingresaron en dia de hoy 24 de octubre.*



UT MACSOL

Nit. 901.942.429-6

CEGER- 599

Santiago de Cali, 24 de octubre de **2025**

Doctora
MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN
Directora de Interventoria
Consorcio Interventoria Integral
Bogotá

Asunto: CRF-2194-2025

En atención al asunto de la referencia, uso de carros transportadores internos que no cumplen con las condiciones establecidas en la OTM, le manifiesto:

La empresa adquirió nuevos carros transportadores, los cuales ingresaron en dia de hoy, 24 de octubre.

Ante la novedad, de ingreso de carros transportadores con sistemas de cierres y puertas la interventoría ha realizado permanente seguimiento en el establecimiento penitenciario EPAMS LA DORARA, con el fin de verificar el cumplimiento de los compromisos adquiridos por él contratista UT MACSOL USPEC 2025, dando como resultado la compra de tres unidades de carros transportadores nuevos, tipos cajón con puertas, adicionalmente presentan un compartimiento para cargar jugos en la parte externa, se ha evidenciado en campo que los carros no están siendo usados para la distribución, puesto que el peso con los alimentos en fondos no lo hace fáciles de maniobrar por lo tanto el operador sigue usando los carros de transporte originales (4 carros tipos planchas propiedad del operador y 5 carros tipo cajón, propiedad del INPEC). Se ha evidenciado el mantenimiento consistente con cambios de llantas, entre otros, pero de acuerdo con el seguimiento en campo los carros tipo cajón propiedad del INPEC, presentan deficiencias estructurales debido a la falta de mantenimiento (laminas deterioradas, bordes cortantes), por lo cual la interventoría sigue conminando al contratista para que se implementen las acciones de mejoras requeridas, las cuales son objeto del seguimiento en campo por parte de la interventoría el día 22-12-2025, evidenciándose que; se usa en la distribución de los alimentos hacia los patios 3 carros tipo cajón, 2 carros con soportes de hierro laterales, 4 carros tipo planchas y 3 carros grandes cerrados con puertas en acero inoxidable. Sin embargo, los 3 carros tipo cajón presentan esquinas filosas, huecos y acabados irregulares, los 2 carros con soportes laterales y los 4 carros tipo plancha se evidencian que están siendo sometidos a labores de mantenimiento (pintura y cambio de ruedas) como se realiza mensualmente, se evidencian 2 recientemente pintados y 2 pendientes por pintura. Se reitera que los tres (3) carros cerrados que adquirió el operador no son funcionales, ya que son de gran tamaño y al momento de movilizar los componentes quedan muy pesados, adicionalmente dificultan la visibilidad. Debido a las razones anteriores el operador continúa empleando los carros antiguos que no cuentan con puertas y/o sistemas de cierre, por lo tanto, se mantienen los requerimientos por parte de la interventoría frente a las incidencias registradas en los sistemas de transporte de fondos a los patios.

Registro fotográfico de los carros transportadores.









ROTULADO DIETAS TERAPEUTICAS

Durante el seguimiento en campo frente al rotulado de las dietas terapéuticas, realizado él día 22-12-2025 al servicio de alimentación del establecimiento, se pudo constatar que el contratista UT MACSOL- USPEC 2025, realiza rotulado de las dietas a los PPL del programa de dietas con diagnostico VIH e inmunosuprimidos, las cuales son entregados en empaques de material desechables (icopor) y para el caso de las terapéuticas regulares en fiambreras, las cuales al igual que las suministrada en icopor, presentan rotulo donde se especifica; nombre del PPL, TD, Tipo de dieta y características que debe cumplir la dieta.









2.2.18.9 GRUPO 12 CPMSPTR PUERTO TRIUNFO

HALLAZGO 84. COH_3781_2025-1-AU-CU Condiciones físicas del techo del rancho CPMS Puerto Triunfo. (D) (OI)

CONDICIONES FISICAS – RANCHO ALTA (ESTRUCTURA 1)

En visitas realizadas por el CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF al Establecimiento **CPMSPTR PUERTO TRIUNFO - GRUPO 12** para el mes de diciembre de 2025, frente a las novedades reportadas, en torno a las condiciones del techo del rancho por gran acumulación de partículas, suciedad, manchas, presencia de hongos y falta de procedimientos de limpieza y desinfección, lo que representa un grave riesgo sanitario, focos de insalubridad que pueden contaminar los alimentos, generar contaminación cruzada y afectar el flujo de proceso de producción, se han realizado los siguientes seguimientos:

• **ID 25110121 – 04/12/2025:** Se evidencian techos con manchas negras y suciedad en todas las áreas del servicio de alimentación.

• **ID 25110122 – 03/12/2025:** Se observa presencia de manchas negras y suciedad en los techos de todas las áreas; debido a la gran altura no es posible realizar limpieza.

• **ID 25110125 – 05/12/2025:** Los techos de todas las áreas del servicio presentan acumulación de suciedad y manchas negras.

• **ID 25110632 – 09/12/2025:** Se evidencian techos del servicio con presencia de óxido y moho.

• **ID 25110633 – 10/12/2025:** Se identifican techos con presencia de óxido y polvo en todas las áreas del servicio.

• **ID 25110634 – 11/12/2025:** Se evidencian techos con acumulación de suciedad, manchas negras y formación de moho en todas las áreas del servicio.

• **ID 25110635 – 12/12/2025:** Se observan techos con acumulación de suciedad y presencia de óxido y moho en todas las áreas del servicio.

• **ID 25111541 – 18/12/2025:** Se evidencia presencia de suciedad en los techos del servicio.

• **ID 25111540 – 19/12/2025:** Se evidencian techos del servicio de alimentación con presencia de suciedad (polvo y manchas oscuras).

• **ID 25111680 – 22/12/2025:** Se evidencia presencia de suciedad en los techos del servicio.

• **ID 25111681 – 23/12/2025:** Se observa suciedad en los techos del servicio de alimentación, incluyendo manchas oscuras y polvo.

• **ID 25111603 – 26/12/2025:** Se evidencian techos del servicio con manchas y acumulación de suciedad, correspondientes a techos de gran altura.

• **ID 25111604 – 27/12/2025:** Se evidencia que el techo del área de proceso presenta suciedad acumulada y manchas negras.

• **ID 25111699 – 29/12/2025:** Se evidencia que los techos de todo el servicio presentan manchas negras y acumulación de polvo y suciedad.

• **ID 25111702 – 30/12/2025:** Se evidencian techos sucios con presencia de manchas negras en todas las áreas del servicio.

En resumen, durante el mes de diciembre se evidenció de manera reiterada que los techos del servicio de alimentación presentan acumulación persistente de suciedad, polvo, manchas negras, así como presencia de óxido y moho en todas las áreas. Estas condiciones se ven agravadas por la gran altura de los techos, lo que dificulta o impide la realización de actividades adecuadas de limpieza y desinfección, representando un riesgo para las condiciones higiénico-sanitarias del servicio.





Con base en los hallazgos reiterados identificados durante el periodo evaluado, la interventoría ha formulado de manera continua los correspondientes requerimientos de planes de mejora, orientados a que el contratista adopte acciones correctivas que permitan subsanar las no conformidades detectadas y reducir los riesgos asociados a condiciones de insalubridad dentro del servicio de alimentación. No obstante, se evidencia que las medidas adoptadas hasta la fecha no han sido eficaces ni suficientes para dar cumplimiento integral a las exigencias contractuales y normativas vigentes, particularmente en lo relacionado con la persistente falta de limpieza y mantenimiento de los techos del servicio, los cuales continúan presentando acumulación de suciedad, manchas negras, humedad, óxido y formación de moho. Esta situación refleja deficiencias en los mecanismos de control, seguimiento y verificación por parte del contratista frente a los estándares de higiene y seguridad alimentaria exigidos. En consecuencia, se hace necesaria la adopción inmediata de un plan de acciones correctivas de carácter integral, que contemple la intervención y limpieza profunda de los techos, el seguimiento sistemático de las condiciones higiénico-sanitarias y la verificación documentada de las actividades ejecutadas, con el fin de minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos, salvaguardar la salud de la población privada de la libertad y garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas.

2.2.18.10 GRUPO 12 - EP CANDELARIA MEDELLIN

HALLAZGO 109.COH_3782_2025-1-AU-CU Condiciones de entrega de alimentos preparados en el CDT La Candelaria – Medellín (D)

CONDICIONES DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION

La interventoría remite oficio con radicado CRF-1687-2025 donde solicita al contratista UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 donde se requiere al contratista la siguiente

información, dado que la solicitud remitida el 25 de agosto de 2025 no cuenta con la información completa para poder entregar un concepto:
1. Ficha técnica del Fondo (recipiente isotérmico) a utilizar en las diferentes preparaciones que contenga las características técnicas de: dimensiones, capacidad y el material en el que es fabricado. Tener en cuenta que para las bebidas el fondo a utilizar cuente con dispensador para facilitar el servido y no manipular la bebida con el fin de garantizar la inocuidad del alimento.
2. Ficha Técnica de la fiambrera en la que se están entregando los alimentos a la PPL.
3. Procedimiento de distribución, servido (como se va a realizar el servido a las PPL de los alimentos de forma que se garanticen los gramajes establecidos en la OTM, calidad y adecuada manipulación de los alimentos) y entrega de los fondos y menaje a las PPL en las Estaciones de Policía.
4. Procedimiento para la recolección en la Estaciones de Policía y retorno de estos fondos al Centros de Producción.
5. Protocolo de limpieza y desinfección de los fondos realizando énfasis en las boquillas o dispensadores.
6. Protocolo de limpieza y desinfección de las fiambreras, vasos y cucharas que contemple los movimientos de entrega y recogida de los recipientes, donde se evite el riesgo de contaminación, entre el cambro usado (recolección) y las raciones pendientes por entrega (suministro) en el vehículo.

7. Descripción detallada acerca del cómo se realizaría la identificación de los componentes para cada estación de policía (rotulado y/o identificación) y la distribución de los mismos, garantizando la entrega a la PPL que lo requiere.
El contratista remite respuesta a este oficio el 11 de noviembre, el cual se encuentra en proceso de validación por parte de la interventoría.

2.2.18.11 GRUPO 13 - CPAMSPA ITAGUI LA PAZ

HALLAZGO 89. COH_3765_2025-1-AU-CU Proceso de distribución y transporte interno en el servicio de alimentación en CPAMS Itagüí. (D)

SISTEMA DE CIERRE Y MANTENIMIENTO DE CARROS TRANSPORTADORES

En visitas realizadas por el CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF al Establecimiento **CPAMSPA ITAGUI LA PAZ - GRUPO 13** para el mes de diciembre de 2025, frente a las novedades reportadas, en torno a incumplimientos de temperaturas de distribución, sistema de transporte interno de los alimentos y carros transportadores en mal estado, se han realizado los siguientes seguimientos:
Durante las diferentes visitas generadas se evidenció de manera reiterada el incumplimiento en el manejo, transporte y entrega del producto terminado, en todos los tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) y en varios menús evaluados, incluidos menús regulares y especiales. De forma general, se observó que los alimentos son transportados y suministrados en

canastillas plásticas con bolsatinas, fondos y canecas plásticas, en lugar de recipientes isotérmicos, tal como lo establece la OTM. Esta práctica no garantiza el mantenimiento de la temperatura adecuada ni la inocuidad de los alimentos, representando un riesgo sanitario. Esto compromete las temperaturas de conservación, lo que explica los repetidos incumplimientos descritos a continuación: múltiples casos en los que los componentes no cumplen las temperaturas exigidas por la OTM y la normatividad legal vigente: **por ejemplo, para el día 5-12-2025 se presentó** que no se cumplió con la temperatura de entrega de los componentes del tiempo de comida almuerzo menú 9, se entrega jugo de mango a 14.3°C, papa cocida a 50°C y carne de res cocida a 40°C. Las temperaturas fueron tomadas durante el proceso de entrega y envío de los alimentos a patios, no se garantiza el rango menor a 4°C para alimentos refrigerados y mayores a 60°C para alimentos cocidos. El contratista no realiza acciones correctivas, no adiciona hielo al jugo. Sumado a esto, el transporte usado por el contratista para el traslado de los alimentos a patios no es el adecuado ni establecido por OTM (con puertas o sistemas de cierre, elaborados con materiales no porosos, recubiertos con pintura anticorrosiva, de arrastre, funcional y capacidad adecuada), se evidenciaron 4 carros transportadores de alimentos para los patios sin identificación que permita su fácil ubicación, con desprendimiento de pintura y óxido en las llantas que dificulta desplazamiento.

Uso de recipientes no isotérmicos.









Incumplimiento de temperaturas.

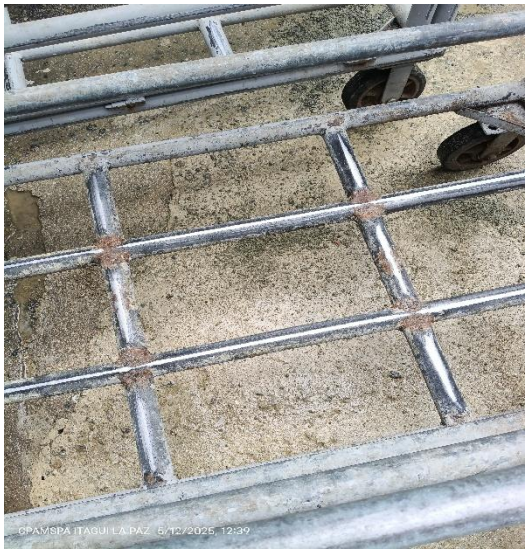






Carros transportadores.











Por lo anterior, la interventoría ha realizado los respetivos requerimientos de plan de mejora a fin de que el contratista subsane los hallazgos evidenciados y así mismo evitar la contaminación de los alimentos, sin embargo, las acciones realizadas no han sido suficientes para dar cumplimiento cabal. De igual manera, se logró identificar que el contratista no ha garantizado durante la ejecución del contrato la entrega en adecuadas condiciones, que evite la contaminación cruzada, no ha suministrado soporte de mantenimientos ni fechas estipuladas para el caso de carros transportadores, por lo que se realizaron los requerimientos respectivos, a fin de promover el mejoramiento.

2.2.18.12 GRUPO 13 – COPED PEDREGAL

HALLAZGO 91. COH_3777_2025-1-AU-CU Proceso de distribución y transporte interno en el servicio de alimentación en CPAMS Pedregal (D)

SISTEMA DE CIERRE Y MANTENIMIENTO DE CARROS TRANSPORTADORES

En visitas realizadas por el CONSORCIO INTERVENTORIA INTEGRAL RF al Establecimiento **COPED PEDREGAL - GRUPO 13** para el mes de diciembre de 2025, frente a las novedades reportadas, en torno a incumplimientos de temperaturas de distribución, falta de equipos para distribución, sistema de transporte interno de los alimentos y carros transportadores en mal estado, se han realizado los siguientes seguimientos:

- Se evidencia que no se cumple con la temperatura de entrega de los componentes ensalada de repollo zanahoria y pepino a 21.6°C, jugo de tomate de árbol a 16°C, las temperaturas se toman antes del cargue de los alimentos al vehiculo, no se garantiza la temperatura menor a 4°C para alimentos refrigerados. El contratista no realiza acción correctiva, no adiciona hielo al jugo ni coloca capa de hielo a la ensalada. Tiempo de comida almuerzo menú 6.

- Se evidencia que no se cumple con la temperatura de entrega de los componentes del tiempo de comida almuerzo menú 1 ensalada de repollo y zanahoria a 8.7°C, jugo de guayaba a 8.3°C, no se garantiza la temperatura de refrigeración menor a 4°C, las temperaturas se toman durante el pesaje y antes de la entrega a

patios, el contratista no realiza acción correctiva colocando capa de hielo al jugo y tampoco capa de hielo a la ensalada.

- Se evidencia entrega de alimentos del tiempo de comida almuerzo, cena y refrigerio nocturno menú 6 en fondo canastillas con bolsas, jugos y sopas en canecas algunas sin tapas cubiertas con bolsas, no se usan recipientes isotérmicos que garanticen la conservación de la temperatura e inocuidad de los alimentos entregados.

- Se evidencia entrega de alimentos del tiempo de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno menú 1 en canastillas con bolsas, bebidas jugos y sopas en canecas con tapas algunas cubiertas con bolsas plásticas, no se usan recipientes isotermicos que garanticen la conservación de la temperatura e inocuidad de los alimentos.

- Se evidencia 2 carros transportadores, que no cuentan con puertas y sistemas de cierre, no están identificados.
- Se evidencia que dos carros transportadores no cuentan con identificación que permita su trazabilidad dentro del área. Adicionalmente, ninguno dispone de puertas ni sistemas de cierre, incumpliendo los requisitos establecidos en la OTM para garantizar la protección del alimento durante el transporte interno.
- Se evidencia que el servicio de alimentación cuenta con dos carros transportadores de alimentos sin identificación, los cuales no cumplen con las características establecidas en la OTM, dado que no disponen de puertas ni de sistemas de cierre que permitan proteger los alimentos durante su transporte. Esta condición no garantiza la inocuidad ni la protección de los alimentos frente a contaminación física, biológica o ambiental, y además incumple los lineamientos técnicos para el transporte interno de alimentos, afectando la adecuada conservación y seguridad de los productos suministrados.

Incumplimiento de temperaturas.









Entrega en fondos.











Carros transportadores.









Por lo anterior, la interventoría ha realizado los respetivos requerimientos de plan de mejora a fin de que el contratista subsane los hallazgos evidenciados y así mismo evitar la contaminación de los alimentos, sin embargo, las acciones realizadas no han sido suficientes para dar cumplimiento cabal. De igual manera, se logró identificar que el contratista no ha garantizado durante la ejecución del contrato la entrega en adecuadas condiciones, que evite la contaminación cruzada de la alimentación, no ha suministrado soporte de mantenimientos ni fechas estipuladas para el caso de carros transportadores, por lo que se realizaron los requerimientos respectivos, a fin de promover el mejoramiento.

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 diciembre del año 2025. En consecuencia, 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 causa de los hallazgos identificados en cada establecimiento.

En este periodo, la interventoría notificó 242 requerimientos de solicitud de planes de mejora, los cuales corresponden a 636 visitas técnicas efectivas realizadas en los Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios, Estaciones de Policía, Unidades de Reacción Inmediata y Unidades Tácticas; estos representan a 2440 hallazgos los cuales fueron objeto de solicitud de plan de mejora, en el periodo comprendido desde el 1 al 31 de diciembre del año 2025.

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

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
G01	CRF-K2-4887-2025	14
	CRF-K2-4913-2025	
	CRF-K2-4923-2025	
	CRF-K2-5142-2025	
	CRF-K2-5345-2025	
	CRF-K2-5395-2025	
	CRF-K2-5440-2025	
	CRF-K2-5480-2025	
	CRF-K2-5514-2025	
	CRF-K2-5573-2025	
	CRF-K2-5677-2025	
	CRF-K2-5690-2025	
	CRF-K2-5721-2025	
	CRF-K2-5811-2026	
G02	CRF-K2-4888-2025	10
	CRF-K2-4914-2025	
	CRF-K2-5086-2025	
	CRF-K2-5346-2025	
	CRF-K2-5441-2025	
	CRF-K2-5515-2025	
	CRF-K2-5648-2025	
	CRF-K2-5691-2025	
	CRF-K2-5789-2025	
	CRF-K2-5825-2026	
G03	CRF-K2-4889-2025	11
	CRF-K2-5087-2025	
	CRF-K2-5219-2025	
	CRF-K2-5347-2025	
	CRF-K2-5351-2025	
	CRF-K2-5442-2025	

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
	CRF-K2-5516-2025	
	CRF-K2-5597-2025	
	CRF-K2-5649-2025	
	CRF-K2-5692-2025	
	CRF-K2-5826-2026	
G04	CRF-K2-4924-2025	11
	CRF-K2-5143-2025	
	CRF-K2-5220-2025	
	CRF-K2-5352-2025	
	CRF-K2-5396-2025	
	CRF-K2-5551-2025	
	CRF-K2-5593-2025	
	CRF-K2-5655-2025	
	CRF-K2-5693-2025	
	CRF-K2-5754-2025	
	CRF-K2-5827-2026	
G05	CRF-K2-4915-2025	18
	CRF-K2-4925-2025	
	CRF-K2-5088-2025	
	CRF-K2-5353-2025	
	CRF-K2-5397-2025	
	CRF-K2-5443-2025	
	CRF-K2-5481-2025	
	CRF-K2-5517-2025	
	CRF-K2-5545-2025	
	CRF-K2-5598-2025	
	CRF-K2-5620-2025	
	CRF-K2-5657-2025	
	CRF-K2-5694-2025	
	CRF-K2-5722-2025	

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
	CRF-K2-5755-2025	
	CRF-K2-5790-2025	
	CRF-K2-5802-2026	
	CRF-K2-5828-2026	
G06	CRF-K2-4926-2025	11
	CRF-K2-5144-2025	
	CRF-K2-5221-2025	
	CRF-K2-5354-2025	
	CRF-K2-5444-2025	
	CRF-K2-5552-2025	
	CRF-K2-5594-2025	
	CRF-K2-5656-2025	
	CRF-K2-5695-2025	
	CRF-K2-5756-2025	
	CRF-K2-5829-2026	
G07	CRF-K2-4927-2025	14
	CRF-K2-5089-2025	
	CRF-K2-5145-2025	
	CRF-K2-5222-2025	
	CRF-K2-5398-2025	
	CRF-K2-5445-2025	
	CRF-K2-5518-2025	
	CRF-K2-5546-2025	
	CRF-K2-5553-2025	
	CRF-K2-5635-2025	
	CRF-K2-5696-2025	
	CRF-K2-5723-2025	
	CRF-K2-5791-2025	
	CRF-K2-5840-2026	
G08	CRF-K2-4928-2025	8

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
	CRF-K2-5146-2025	
	CRF-K2-5223-2025	
	CRF-K2-5355-2025	
	CRF-K2-5399-2025	
	CRF-K2-5554-2025	
	CRF-K2-5757-2025	
	CRF-K2-5830-2026	
G09	CRF-K2-4929-2025	16
	CRF-K2-5090-2025	
	CRF-K2-5224-2025	
	CRF-K2-5400-2025	
	CRF-K2-5446-2025	
	CRF-K2-5519-2025	
	CRF-K2-5541-2025	
	CRF-K2-5547-2025	
	CRF-K2-5574-2025	
	CRF-K2-5621-2025	
	CRF-K2-5636-2025	
	CRF-K2-5697-2025	
	CRF-K2-5724-2025	
	CRF-K2-5758-2025	
	CRF-K2-5792-2025	
	CRF-K2-5841-2026	
G10	CRF-K2-4890-2025	20
	CRF-K2-4916-2025	
	CRF-K2-4930-2025	
	CRF-K2-5091-2025	
	CRF-K2-5147-2025	
	CRF-K2-5356-2025	
	CRF-K2-5542-2025	

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
	CRF-K2-5548-2025	
	CRF-K2-5575-2025	
	CRF-K2-5622-2025	
	CRF-K2-5658-2025	
	CRF-K2-5678-2025	
	CRF-K2-5698-2025	
	CRF-K2-5725-2025	
	CRF-K2-5759-2025	
	CRF-K2-5793-2025	
	CRF-K2-5803-2026	
	CRF-K2-5831-2026	
	CRF-K2-5842-2026	
	CRF-K2-5862-2026	
G11	CRF-K2-4917-2025	16
	CRF-K2-4931-2025	
	CRF-K2-5092-2025	
	CRF-K2-5148-2025	
	CRF-K2-5357-2025	
	CRF-K2-5447-2025	
	CRF-K2-5482-2025	
	CRF-K2-5543-2025	
	CRF-K2-5549-2025	
	CRF-K2-5623-2025	
	CRF-K2-5659-2025	
	CRF-K2-5699-2025	
	CRF-K2-5760-2025	
	CRF-K2-5794-2025	
	CRF-K2-5832-2026	
	CRF-K2-5863-2026	
G12	CRF-K2-4891-2025	20

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
	CRF-K2-4932-2025	
	CRF-K2-5093-2025	
	CRF-K2-5149-2025	
	CRF-K2-5225-2025	
	CRF-K2-5348-2025	
	CRF-K2-5448-2025	
	CRF-K2-5483-2025	
	CRF-K2-5550-2025	
	CRF-K2-5576-2025	
	CRF-K2-5624-2025	
	CRF-K2-5637-2025	
	CRF-K2-5650-2025	
	CRF-K2-5660-2025	
	CRF-K2-5700-2025	
	CRF-K2-5726-2025	
	CRF-K2-5795-2025	
	CRF-K2-5800-2026	
	CRF-K2-5812-2026	
	CRF-K2-5833-2026	
G13	CRF-K2-4892-2025	18
	CRF-K2-4933-2025	
	CRF-K2-5094-2025	
	CRF-K2-5150-2025	
	CRF-K2-5226-2025	
	CRF-K2-5349-2025	
	CRF-K2-5358-2025	
	CRF-K2-5449-2025	
	CRF-K2-5484-2025	
	CRF-K2-5577-2025	
	CRF-K2-5625-2025	

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
	CRF-K2-5661-2025	
	CRF-K2-5679-2025	
	CRF-K2-5701-2025	
	CRF-K2-5727-2025	
	CRF-K2-5796-2025	
	CRF-K2-5801-2026	
	CRF-K2-5834-2026	
G14	CRF-K2-4918-2025	15
	CRF-K2-5095-2025	
	CRF-K2-5151-2025	
	CRF-K2-5178-2025	
	CRF-K2-5359-2025	
	CRF-K2-5401-2025	
	CRF-K2-5450-2025	
	CRF-K2-5578-2025	
	CRF-K2-5626-2025	
	CRF-K2-5680-2025	
	CRF-K2-5728-2025	
	CRF-K2-5761-2025	
	CRF-K2-5797-2025	
	CRF-K2-5835-2026	
	CRF-K2-5843-2026	
G15	CRF-K2-4867-2025	18
	CRF-K2-4893-2025	
	CRF-K2-4919-2025	
	CRF-K2-5096-2025	
	CRF-K2-5227-2025	
	CRF-K2-5360-2025	
	CRF-K2-5402-2025	
	CRF-K2-5451-2025	

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
	CRF-K2-5485-2025	
	CRF-K2-5520-2025	
	CRF-K2-5579-2025	
	CRF-K2-5627-2025	
	CRF-K2-5651-2025	
	CRF-K2-5729-2025	
	CRF-K2-5762-2025	
	CRF-K2-5798-2025	
	CRF-K2-5836-2026	
	CRF-K2-5845-2026	
G16	CRF-K2-4934-2025	12
	CRF-K2-5097-2025	
	CRF-K2-5152-2025	
	CRF-K2-5228-2025	
	CRF-K2-5403-2025	
	CRF-K2-5486-2025	
	CRF-K2-5544-2025	
	CRF-K2-5681-2025	
	CRF-K2-5730-2025	
	CRF-K2-5799-2025	
	CRF-K2-5837-2026	
	CRF-K2-5866-2026	
G17	CRF-K2-4935-2025	10
	CRF-K2-5098-2025	
	CRF-K2-5153-2025	
	CRF-K2-5361-2025	
	CRF-K2-5487-2025	
	CRF-K2-5521-2025	
	CRF-K2-5628-2025	
	CRF-K2-5731-2025	

CONTRATO	CONSECUTIVO NOTIFICACION	CANTIDAD NOTIFICADO
	CRF-K2-5763-2025	
	CRF-K2-5867-2026	
Total general		242

Es preciso señalar que, para el periodo de ejecución del presente informe, se muestran además los seguimientos realizados a la ejecución de acciones de mejora frente a los 2496 hallazgos evidenciados durante el mes de noviembre, y los ya relacionados del periodo de este informe. Evidenciando que, para los 4896 hallazgos, 1782 se cerraron con subsanación, 1053 se cerraron sin subsanación y 31 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 2030 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 octubre y noviembre, para cada grupo se muestra a continuación.

CONTRATO	TIPO CIERRE	CANTIDAD
G01	TOTAL	222
	EN SEGUIMIENTO	84
	CON SUBSANACION	83
	SIN SUBSANACION	55
G02	TOTAL	160
	EN SEGUIMIENTO	63
	CON SUBSANACION	81
	SIN SUBSANACION	16
G03	TOTAL	170
	EN SEGUIMIENTO	49
	CON SUBSANACION	83
	SIN SUBSANACION	38
G04	TOTAL	279
	EN SEGUIMIENTO	105
	CON SUBSANACION	100
	SIN SUBSANACION	74

CONTRATO	TIPO CIERRE	CANTIDAD
G05	TOTAL	226
	EN SEGUIMIENTO	93
	CON SUBSANACION	78
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	1
	SIN SUBSANACION	54
G06	TOTAL	172
	EN SEGUIMIENTO	52
	CON SUBSANACION	88
	SIN SUBSANACION	32
G07	TOTAL	232
	EN SEGUIMIENTO	93
	CON SUBSANACION	90
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	6
	SIN SUBSANACION	43
G08	TOTAL	138
	EN SEGUIMIENTO	49
	CON SUBSANACION	67
	SIN SUBSANACION	22
G09	TOTAL	449
	EN SEGUIMIENTO	206
	CON SUBSANACION	118
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	7
	SIN SUBSANACION	118
G10	TOTAL	463
	EN SEGUIMIENTO	211
	CON SUBSANACION	134
	SIN SUBSANACION	118
G11	TOTAL	313
	EN SEGUIMIENTO	106
	CON SUBSANACION	126

CONTRATO	TIPO CIERRE	CANTIDAD
	SIN SUBSANACION	81
G12	TOTAL	425
	EN SEGUIMIENTO	191
	CON SUBSANACION	160
	SIN SUBSANACION	74
G13	TOTAL	481
	EN SEGUIMIENTO	207
	CON SUBSANACION	178
	SIN SUBSANACION	96
G14	TOTAL	337
	EN SEGUIMIENTO	132
	CON SUBSANACION	132
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	1
	SIN SUBSANACION	72
G15	TOTAL	675
	EN SEGUIMIENTO	339
	CON SUBSANACION	179
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	10
	SIN SUBSANACION	147
G16	TOTAL	86
	EN SEGUIMIENTO	31
	CON SUBSANACION	46
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	5
	SIN SUBSANACION	4
G17	TOTAL	68
	EN SEGUIMIENTO	19
	CON SUBSANACION	39
	REMITIR PARA LEVANTAMIENTO	1
	SIN SUBSANACION	9
Total general		4896

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

FECHA	AREA	ASUNTO	CONSECUTIVOS
2/12/2025	TECNICA	Requerimiento por rebose cárcamos aguas residuales COIBA PICALEÑA bloque 4- g11	CRF-2659-2025
5/12/2025	TECNICA	Requerimiento frente a las condiciones de la contingencia aprobada para el establecimiento COCUC CÚCUTA	CRF-2704-2025
5/12/2025	TECNICA	Requerimiento por incumplimiento del contratista en la disponibilidad de la báscula en el ERON ante la contingencia en planta externa	CRF-2708-2025
6/12/2025	TECNICA	Requerimiento por inadecuadas condiciones higiénico-sanitarias en el CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR grupo 9 - contrato no 193-2025	CRF-2714-2025
8/12/2025	TECNICA	Requerimiento por no suministro de postre en el tiempo de comida almuerzo del menú 12 el día 08 de diciembre de 2025 en el CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR grupo 9 - contrato no 193-2025	CRF-2715-2025
9/12/2025	TECNICA	Requerimiento de mantenimiento de los equipos bascula y equipos de refrigeración y congelación Establecimiento CPMS FLORENCIA CUNDUY. Grupo 4 – Contrato 188-2023.	CRF-2721-2025
10/12/2025	TECNICA	Requerimiento por presencia de plagas (cucarachas) en el ERON de grupo 15, COCUC CÚCUTA.	CRF-2727-2025
10/12/2025	TECNICA	Requerimiento Por mal estado de utensilios y menajes en los establecimientos del G05	CRF-2729-2025
10/12/2025	TECNICA	Requerimiento ante mal estado de utensilio y menaje del g10	CRF-2730-2025
10/12/2025	TECNICA	Requerimiento ante mal estado de utensilio y menajes G11	CRF-2731-2025
10/12/2025	TECNICA	Requerimiento solicitud de informe estado del equipo caldera de 25 hp, en el EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA.	CRF-2738-2025
11/12/2025	TECNICA	Requerimiento Solicitud de aprobación ajustes requeridos para el suministro de alimentación a las EP, URI, Fiscalía, SIGIN entre otros, en los establecimientos que conforman el grupo 15.	CRF-2758-2025
11/12/2025	TECNICA	Requerimiento información respecto a la solicitud de intercambio de la bebida	CRF-2760-2025

FECHA	AREA	ASUNTO	CONSECUTIVOS
		refrigerio por una panela por escuadra de trabajo (04 PPL) por día laborado Grupo 8. – Contrato 192-2025.	
11/12/2025	TECNICA	Requerimiento de la interventoría a la respuesta dada por el contratista al Requerimiento presentación Plan de Trabajo para ensamble en fiambrera en establecimiento COPED PEDREGAL RANCHO ALTA. Grupo 13 – Contrato 197-2025.	CRF-2762-2025
12/12/2025	TECNICA	Requerimiento Solicitud entrega de fruta doble, en los establecimientos que conforman el grupo 15 EPMSC ARAUCA y EPMSC AGUACHICA	CRF-2769-2025
12/12/2025	TECNICA	Requerimiento frente a los informes de limitaciones de áreas para los establecimientos EPMSC ARAUCA, COCUC CUCUTA, EPMSC PAMPLONA, EPMSC AGUACHICA y EPMSC OCAÑA	CRF-2770-2025
12/12/2025	TECNICA	Requerimiento de Cumplimiento de Equipos según Oferta Técnica Mínima y Anexo N° 5 EPMSC PAMPLONA	CRF-2774-2025
12/12/2025	TECNICA	Requerimiento por incumplimiento del personal mínimo requerido por no evidenciarse Profesional en Nutrición en el establecimiento EPMSC BUGA acorde a lo que establece la OTM en el Anexo 9. Grupo 2 – Contrato 186-2025.	CRF-2779-2025
13/12/2025	TECNICA	Segundo Requerimiento por presencia de plagas Planta externa de Copacabana, EPMSC Medellín, EPMSC Puerto Berrio G12	CRF-2781-2025
13/12/2025	TECNICA	Requerimiento por presencia de plagas: Planta Externa La Estrella, EPMSC Caucasia, COPED Pedregal G13	CRF-2782-2025
13/12/2025	TECNICA	Requerimiento por uso de proveedores no informados ni registrados en la Lista de Proveedores. Grupo 12 – Contrato 196-2025.	CRF-2783-2025
13/12/2025	TECNICA	Requerimiento por uso de proveedores no informados ni registrados en la Lista de Proveedores. Grupo 13 – Contrato 197-2025.	CRF-2784-2025
15/12/2025	TECNICA	Requerimiento frente a solicitud de garantías en intervenciones de infraestructura y novedades en el servicio de alimentación de alta seguridad CPAMSPY POPAYAN	CRF-2788-2025
15/12/2025	TECNICA	Requerimiento de información sobre la intensidad horaria en jornada laboral de la ppl, de acuerdo a la ley 2101 de 2021.	CRF-2801-2025

FECHA	AREA	ASUNTO	CONSECUTIVOS
15/12/2025	TECNICA	Requerimiento por condiciones del techo EPMSC Medellín G12	CRF-2808-2025
17/12/2025	TECNICA	Requerimiento de información sobre la intensidad horaria en jornada laboral de la ppl, de acuerdo a la ley 2101 de 2021, en los establecimientos del grupo 2.	CRF-2837-2025
17/12/2025	TECNICA	Requerimiento de información sobre la intensidad horaria en jornada laboral de la ppl, de acuerdo a la ley 2101 de 2021, en los establecimientos del grupo 3.	CRF-2838-2025
17/12/2025	TECNICA	Requerimiento cotizaciones mantenimiento amarres del equipo en desuso Campana Extractora Establecimiento EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS. Grupo 4 – Contrato 188-2023.	CRF-2844-2025
22/12/2025	TECNICA	Requerimiento por no cumplimiento a los compromisos establecidos en la mesa de seguimiento llevada a cabo el día 10 de diciembre de 2025 en el CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR grupo 9 - contrato no 193-2025	CRF-2859-2025
22/12/2025	TECNICA	Requerimiento por presencia de plagas (roedores) en el ERON de grupo 9, EPAMSCAS COMBITA – RANCHO MEDIANA - contrato No 193-2025.	CRF-2863-2025
26/12/2025	TECNICA	Requerimiento de información en la garantía de calidad de la distribución y entrega de raciones en la UT ARCOR BACAIM. Cto 200-2025	CRF-2886-2025
30/12/2025	TECNICA	Requerimiento por incumplimiento al plan de mejora frente al concepto higiénico sanitario DESFAVORABLE y por suspensión parcial de trabajos en las áreas de dietas, servido, lavado y cuarto frio No. 2 del establecimiento EPMSC BUGA. Grupo 2 – Contrato 186-2025.	CRF-2901-2025

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

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 87 PQRD recibidas en el periodo del presente.

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.

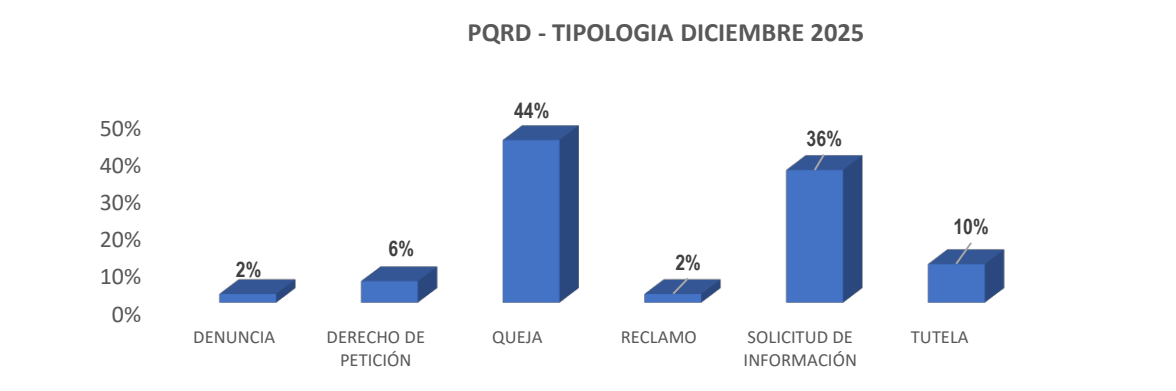
Es importante señalar que al corte del presente informe se dio seguimiento con respuesta al 95% de las PQRD recibidas con cierre. el 5 % se encuentra en trámite dentro del tiempo de respuesta.

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
1	G1 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	1	16	16	14	21	18	9	9	104
2	G2 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1	2	5	5	4	4	1	2	24
3	G3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	0	6	3	6	3	3	2	1	24
4	G4 UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	1	4	3	4	10	2	9	1	34
5	G5 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	0	3	0	2	3	1	1	0	10
6	G6 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1	14	36	9	15	12	4	11	102
7	G7 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	3	7	10	3	11	11	4	8	57
8	68 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	1	2	2	3	4	1	4	2	19
9	G9 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6	14	11	12	11	11	4	11	80
10	G10 UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	2	7	11	5	5	10	5	15	60
11	G11 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2	7	14	6	6	6	2	4	47
12	G12 UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	1	5	6	5	6	4	2	2	31
13	G13 UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	4	7	31	29	23	13	3	1	111
13	G13 UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	0	0	0	0	0	14	19	3	36
14	G14 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	0	5	8	4	6	13	6	7	49
15	G15 UNION TEMPORAL DIESTRA	1	25	16	13	13	18	2	4	92
16	G16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	4	4	1	1	2	1	2	15
17	G17 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	5	1	0	1	3	0	1	11
TODOS	TODOS	1	4	0	2	7	0	4	3	21

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
NA	No Aplica - No competencia	0	1	2	2	2	1	3	0	11
TOTAL - PQRD		25	138	179	125	152	147	85	87	938

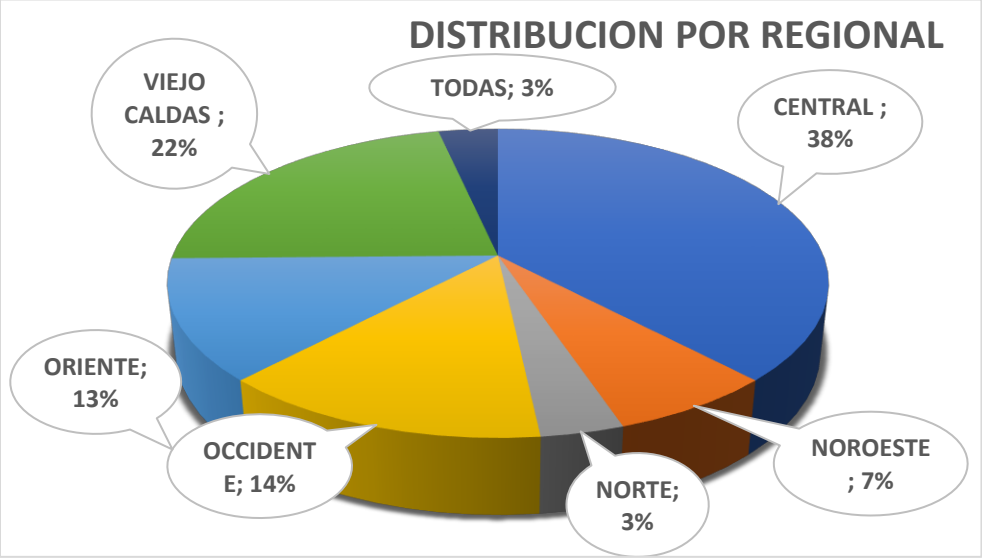
Distribución por tipología

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, clasificadas por tipo. Se evidencia que el 44% corresponden a Quejas, 36% a Solicitudes de información, el 10% a Tutelas, el 6% a Derechos de petición, el 2% a Denuncia, y otro 2% a reclamos, tal como se muestra en la siguiente gráfica:



Distribución por regional

A continuación, se presenta el análisis y la distribución porcentual de las PQRD recibidas por regional durante el periodo del presente informe. Se observa que la regional Central concentra el 38% de las PQRD, seguida por la regional Viejo Caldas el 22%, el 14% Occidente, 13% de la regional Oriente, Noroeste el 7%, y el 3% de la regional Norte, como se ve reflejada en la siguiente gráfica:



Es importante señalar que se recibió tres (3) PQRD, asociadas a todas las regionales correspondientes a solicitudes de información.

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

Para este periodo se presenta 206 alertas que fueron notificadas a la entidad USPEC

CATEGORIA/ REGIONAL	NUMERO DE ALERTAS
ALIMENTOS VENCIDOS	**3**
CENTRAL	3
DAÑO DE EQUIPOS QUE AFECTAN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	**8**
CENTRAL	4
OCCIDENTE	2
ORIENTE	1
VIEJO CALDAS	1
DESABASTECIMIENTO MP	**21**
CENTRAL	18
OCCIDENTE	2
ORIENTE	1
ENTREGA DE ALIMENTOS ADELANTADA - ACUMULADA	**2**
CENTRAL	1
ORIENTE	1

CATEGORIA/ REGIONAL	NUMERO DE ALERTAS
HORARIOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA	**9**
CENTRAL	4
NOROESTE	1
OCCIDENTE	2
ORIENTE	2
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	**6**
CENTRAL	3
ORIENTE	3
OTROS	**45**
CENTRAL	19
NOROESTE	8
OCCIDENTE	14
ORIENTE	3
VIEJO CALDAS	1
SERVICIOS PÚBLICOS	**4**
CENTRAL	2
OCCIDENTE	2
SUMINISTRO - ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS PROHIBIDOS	**90**
CENTRAL	69
OCCIDENTE	19
ORIENTE	1
VIEJO CALDAS	1
TERCERIZACIONES	**4**
CENTRAL	2
NOROESTE	2
TRASLADO DE RACIONES POR PARTE DE LA EP (POLICÍA)	**9**
CENTRAL	6
OCCIDENTE	1
VIEJO CALDAS	2
VISITA ENTES DE CONTROL	**2**
CENTRAL	2
VISITA SDS - MEDIDA SANITARIA	**3**
OCCIDENTE	3
Total general	**206**

En la categoría de otros se presenta las siguientes situaciones: equipos en desuso, presencia de vectores, como cucarachas y roedores, raciones se redistribuyen hacia otros establecimientos que

no se encuentran en documentos contractuales, materia prima vencida y se evidencia almacenamiento de leche en polvo azucarada.

2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas.

2.7.1 Cambios de menús

En el marco de la Circular E-2025-011051 expedida por la USPEC el 22 de septiembre de 2025, mediante la cual se definieron lineamientos y metodología aplicable al procedimiento para la gestión de cambios de menú, y 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, en el mes de diciembre, 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 diciembre se presenta el estado actual de los trámites:

CAMBIOS PERMANENTES DEL CICLO DE MENÚS		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**ESTADO AL 31 DE DICIEMBRE 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

CAMBIOS PERMANENTES DEL CICLO DE MENÚS		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**ESTADO AL 31 DE DICIEMBRE 2025**
		del 20 de octubre de 2025 y aprobación para EPMSC GARZÓN con oficio CRF-2488-2025 del 19 de noviembre 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	**Aprobación con oficio CRF-2866-2025 del 23 de diciembre de 2025**.
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Aprobación con oficio CRF-2407-2025 del 12 de noviembre de 2025.
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	**Aprobación con oficio CRF-2872-2025 del 23 de diciembre de 2025.**
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	**Aprobación con oficio CRF-2642-2025 del 1 de diciembre de 2025**
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Aprobación con oficio CRF-2167-2025 del 21 de octubre de 2025
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Aprobación con oficio CRF-2491-2025 del 19 de noviembre de 2025.
13	UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	Aprobación con oficio CRF-2482-2025 del 19 de noviembre de 2025.
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Aprobación con oficio CRF-2176-2025 del 21 de octubre de 2025 y aprobación para EPMSC MÁLAGA con oficio CRF-2486-2025 del 19 de noviembre de 2025.
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Aprobación con oficio CRF-2591-2025 del 26 de noviembre de 2025.
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	No se ha recibido solicites de cambios de menú.
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	Aprobación con oficio CRF-2425-2025 del 18 de noviembre de 2025.

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 diciembre de 2025. A continuación, se presenta el consolidado de los 1798 intercambios registrados en la plataforma, discriminados por grupo y establecimiento:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN DICIEMBRE DEL 2025
G01	BRIGADA DE INFANTERIA No 4	2
	CPAMSPY POPAYAN	21
	CPMSTUL TULUA	4
	DE POPAYAN	1
	EPMSC EL BORDO	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN DICIEMBRE DEL 2025
	EPMSC IPIALES	11
	EPMSC PASTO	2
	EPMSC TUMACO	4
	EPMSC TUQUERRES	2
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE	5
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2	5
	ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS	2
	ESTACION DE POLICIA TUMACO	2
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01	8
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**71**
G02	EP FRAY DAMIAN SAN NICOLAS	7
	EPMSC BUGA	16
	EPMSC CALI	13
	EPMSC LA UNION	2
	EPMSC SEVILLA	2
	ESTACION DE POLICIA AGUABLANCA	7
	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	11
	ESTACION DE POLICIA EL DIAMANTE	11
	ESTACION DE POLICIA EP BUGA	8
	ESTACION DE POLICIA FLORA	11
	ESTACION DE POLICIA FLORESTA	11
	ESTACION DE POLICIA FRAY DAMIAN	12
	ESTACION DE POLICIA GUABAL	11
	ESTACION DE POLICIA JUNIN	7
	ESTACION DE POLICIA LIDO	11
	ESTACION DE POLICIA LIMONAR	11
	ESTACION DE POLICIA LO MANGOS	11
	ESTACION DE POLICIA LOPEZ	12

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN DICIEMBRE DEL 2025
	ESTACION DE POLICIA MARIANO	11
	ESTACION DE POLICIA MELENDEZ	11
	ESTACION DE POLICIA MUNICIPAL	11
	ESTACION DE POLICIA RIVERA	11
	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO	11
	ESTACION DE POLICIA SULTANA	1
	ESTACION DE POLICIA TERMINAL	11
	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	7
	ESTACION DE POLICIA YUMBO	12
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G02 - ALAMEDA	12
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**272**
G03	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 1	12
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	17
	CPAMSPAL PALMIRA	2
	CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción	5
	CPAMSPAL PALMIRA - PAS	2
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	8
	EPMSC SILVIA	2
	ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR	7
	ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO - CENTRO	7
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03	8
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**71**
G04	EPMSC FLORENCIA	15
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	30
	EPMSC GARZON	6
	EPMSC LA PLATA	2
	EPMSC NEIVA	8

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN DICIEMBRE DEL 2025
	EPMSC PITALITO	13
	ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA	2
	ESTACION DE POLICIA NEIVA	1
	ESTACION DE POLICIA PITALITO	11
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	3
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**91**
G05	CHAPARRAL	1
	CPMS ESPINAL	12
	CPMSFUS FUSAGASUGA	4
	CPMSMEL MELGAR	6
	EPMSC CHAPARRAL	2
	EPMSC GIRARDOT	6
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	19
	EPMSC VILLETA	3
	ESTACION DE POLICIA MELGAR	3
	ESTACION DE POLICIA POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA	24
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**80**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERE 1 Y 2	16
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3	43
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - P.A.S.	18
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1	36
	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)	1
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**114**
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	31
	CPMSLME LA MESA	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
	EJECO	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN DICIEMBRE DEL 2025
	EPMSC CAQUEZA	2
	EPMSC GUATEQUE	1
	EPMSC LETICIA	3
	SOACHA	3
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**43**
G08	CPMSACS ACACIAS	13
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	4
	EC YOPAL	5
	EPMSC VILLAVICENCIO	7
	ESTACION DE POLICIA ACACIAS	1
	ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO	1
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**31**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	46
	CPMS TUNJA	3
	CPMSCHO CHOCONTA	7
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO ALTA	21
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO BARNE	16
	EPMS RAMIRIQUI	13
	EPMSC DUITAMA	3
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	3
	EPMSC SOGAMOSO	4
	ESTACION DE POLICIA CHOCONTA	6
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**122**
G10	CAI LA UNION ARMENIA	3
	DE ARMENIA	4
	EPMSC ANSERMA	3
	EPMSC ARMENIA	5
	EPMSC CALARCA	16

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN DICIEMBRE DEL 2025
	EPMSC MANIZALES	2
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC PENSILVANIA	7
	EPMSC PEREIRA	7
	EPMSC RIOSUCIO	1
	EPMSC SALAMINA	8
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	7
	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	1
	ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE CABAL	1
	ESTACION DE POLICIA SIJIN ARMENIA	2
	MANIZALES	5
	PEREIRA	7
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**80**
G11	COIBA IBAGUE	1
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 1	2
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 2	1
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 4	1
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 5	1
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 7	2
	EPAMS LA DORADA	12
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**20**
G12	ALTAVISTA MEDELLIN	31
	BATALLO DE ASPC NO 4 "YARIGUIES"	8
	BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ RODRIGUEZ	31
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT	31
	BUENOS AIRES MEDELLIN	31
	CANDELARIA MEDELLIN	31

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN DICIEMBRE DEL 2025
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	11
	EP BELEN MEDELLIN	29
	EP LOS GOMEZ ITAGUI 2	7
	EP LOS GOMEZ ITAGUI 3	7
	EPMSC ISTMINA	1
	EPMSC JERICO	1
	EPMSC MEDELLIN	8
	EPMSC PUERTO BERRIO	8
	EPMSC TAMESIS	4
	ESTACION DE POLICIA BOLOMBOLO	1
	ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA	8
	ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO	7
	ESTACION DE POLICIA VENECIA	1
	LAURELES	31
	LOS GOMEZ ITAGUI	8
	MANRIQUE	31
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGUI)	11
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO)	31
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G12	3
	POPULAR	31
	SAN JAVIER MEDELLIN	31
	SIJIN MEVAL	31
	VILLA HERMOSA MEDELLIN	31
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**495**
G13	COPED PEDREGAL	2
	COPED PEDREGAL - ALTA	7
	COPED PEDREGAL - MEDIANA	3
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	7

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN DICIEMBRE DEL 2025
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	3
	EPMSC ANDES	3
	EPMSC APARTADO	1
	EPMSC CAUCASIA	2
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	3
	PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA)	3
Total G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**34**
G14	CPMS BUCARAMANGA	8
	EPAMS GIRON - RANCHO DE ALTA ANTIGUA	7
	EPAMS GIRON - RANCHO MEDIANA	2
	EPMSC MALAGA	1
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	1
	EPMSC SOCORRO	5
	ESTACION DE POLICIA SOCORRO	2
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	12
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**38**
G15	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 2	16
	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	12
	EP SIJIN ARAUCA	2
	EPMSC AGUACHICA	13
	EPMSC ARAUCA	11
	EPMSC OCAÑA	11
	EPMSC PAMPLONA	19
	ESTACION DE POLICIA AGUACHICA	14
	ESTACION DE POLICIA ARAUCA	10
	ESTACION DE POLICIA EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER	3
	ESTACION DE POLICIA OCANA	8

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN DICIEMBRE DEL 2025
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	32
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**151**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	4
	EP BARRANCO DE LOBA	1
	EPMSC CARTAGENA	6
	EPMSC MONTERIA	2
	EPMSC SAN ANDRES	2
	EPMSC SINCELEJO	5
	EPMSC TIERRALTA	6
	PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE	8
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**34**
G17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	5
	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1
	EPMSC EL BANCO	6
	EPMSC RIOHACHA	4
	EPMSC SANTA MARTA	3
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	8
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA	8
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN	8
	ESTACION DE POLICIA MAICAO	3
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	5
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**51**
	TOTAL GENERAL	**1798**

Durante la revisión de las notificaciones de intercambios remitidas por los contratistas en el mes de diciembre del 2025, la Interventoría emitió los respectivos conceptos de evaluación, según se detalla a continuación:

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
G01	Evaluado con Concepto Favorable	70
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**71**
G02	Evaluado con Concepto Favorable	261
	Evaluado con Concepto No Favorable	11
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**272**
G03	Evaluado con Concepto Favorable	68
	Evaluado con Concepto No Favorable	3
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**71**
G04	Evaluado con Concepto Favorable	84
	Evaluado con Concepto No Favorable	7
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**91**
G05	Evaluado con Concepto Favorable	78
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**80**
G06	Evaluado con Concepto Favorable	106
	Evaluado con Concepto No Favorable	8
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**114**
G07	Evaluado con Concepto Favorable	41
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**43**
G08	Evaluado con Concepto Favorable	29
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**31**
G09	Evaluado con Concepto Favorable	113
	Evaluado con Concepto No Favorable	9
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**122**
G10	Evaluado con Concepto Favorable	70
	Evaluado con Concepto No Favorable	10
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**80**

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
G11	Evaluado con Concepto Favorable	18
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**20**
G12	Evaluado con Concepto Favorable	467
	Evaluado con Concepto No Favorable	28
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**495**
G13	Evaluado con Concepto Favorable	32
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**34**
G14	Evaluado con Concepto Favorable	37
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**38**
G15	Evaluado con Concepto Favorable	142
	Evaluado con Concepto No Favorable	9
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**151**
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	48
	Evaluado con Concepto No Favorable	3
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**51**
	TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO FAVORABLE	**1696**
	TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO NO FAVORABLE	**102**
	TOTAL GENERAL	**1798**

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

- A la semana se excede la frecuencia máxima establecida en el ciclo de menús aprobado, para la inclusión de huevo y chorizo conforme a lo dispuesto en la Circular E-2025-011051.
- En el componente de tubérculo, raíz y/o plátano en los tiempos de comida de almuerzo y cena se presentó repetición de la misma preparación en un mismo día.

- No se adjunta el aval del nutricionista del contratista en la notificación reportada en la plataforma informática K2.
- La información registrada en la plataforma informática K2 (establecimiento, intercambio) no corresponde con lo reportado en el aval del nutricionista del contratista cargado en dicha plataforma.
- 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 la entrega del Menús Especiales para el mes de diciembre no se garantiza el suministro de preparaciones concertadas entre el establecimiento, PPL y contratista.
- El aval del nutricionista del contratista cargado en la plataforma informática K2 no registra el nombre del establecimiento.
- Proponen intercambios de verduras crudas para estaciones de policía y la OTM indica que las verduras se suministran cocidas.
- La preparación propuesta de intercambio corresponde a Carnes en gulasch o similares que implican carne en cubos o pedazos de la misma están prohibidas según circular E-2025-011051 de la USPEC.

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 DICIEMBRE**.

Respecto al seguimiento específico con requerimientos asociados a los intercambios notificados que pudieran exceder el máximo permitido en los documentos contractuales, para el mes de diciembre de 2025 no se registraron solicitudes de implementación de acciones de mejora, toda vez que no se superó el límite semanal de intercambios establecido.

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 diciembre del presente año, periodo en el cual se muestrearon un total de 59 ERON, de acuerdo con lo establecido en el plan de muestreo aprobado por la entidad.

Por otra parte, para el presente informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos del 23 de noviembre al 19 de diciembre; 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.

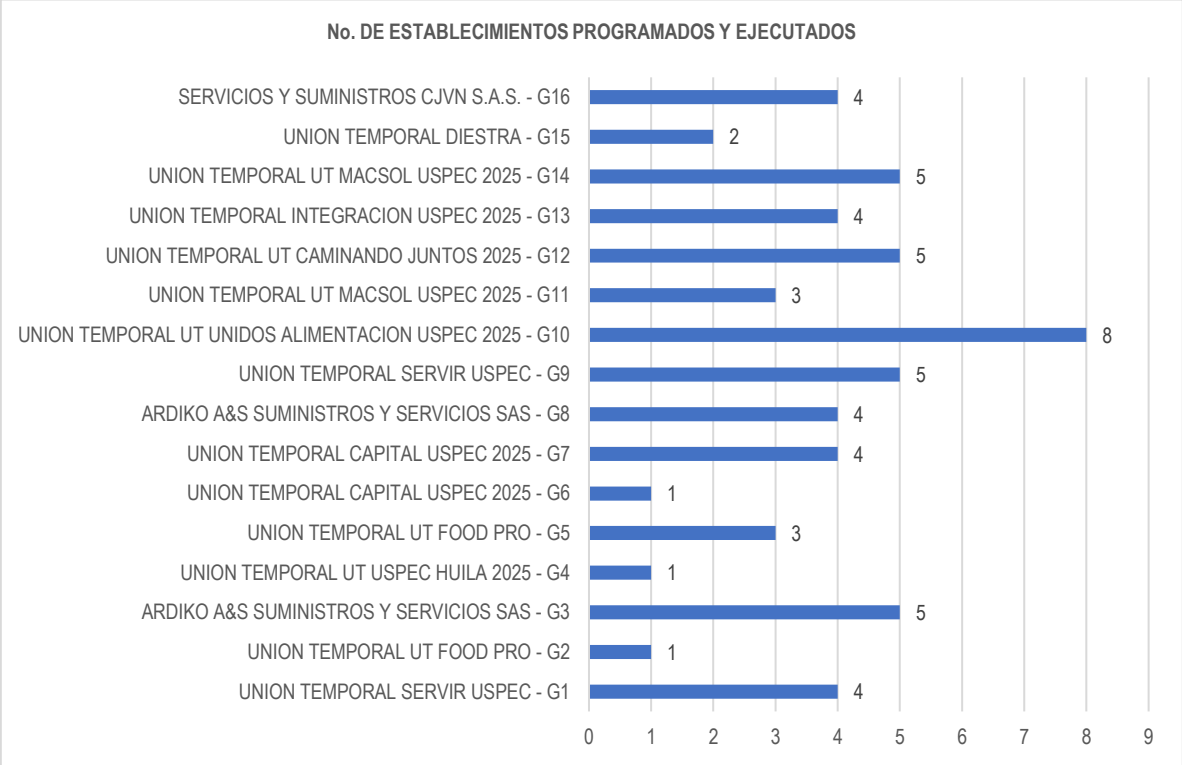
Para el mes de diciembre del 2025, se programaron inicialmente análisis microbiológicos a 59 ERON, en los cuales se tomaron 11 muestras teniendo en cuenta lo anterior, se dio cumplimiento al 100%. Así mismo, se tomaron 5 muestras de condiciones higiénico-sanitarias (frotis de manos, ambientes, superficies y agua potable para análisis microbiológico y fisicoquímico), de igual forma

se tomaron 6 muestras de alimentos (pollo, carne, huevo y verdura cocida las cuales hacen parte del mismo grupo, derivado cárnico, ensalada cruda, jugo de fruta, leche UHT y queso fresco, tal como se relacionan en la siguiente tabla, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico de la Interventoría.

GRUPO	CONTRATISTA	No DE ESTABLECIMIENTOS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC - G1	4
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO - G2	1
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS - G3	5
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 - G4	1
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO - G5	3
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 - G6	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 - G7	4
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS - G8	4
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC - G9	5
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025 - G10	8
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 - G11	3
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 - G12	5
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025 - G13	4
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 - G14	5
15	UNION TEMPORAL DIESTRA - G15	2
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S. - G16	4
Total		59

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de diciembre del 2025, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo en 59 establecimientos, como se mencionó anteriormente se logró cumplir con el 100% muestreo programado, es importante tener en cuenta que durante el periodo se evaluaron la totalidad de los grupos.

A continuación, se presenta la relación de los establecimientos visitados por cada uno de los contratistas, a los cuales se les realizó los respectivos muestreos.



Ejecución Muestras de Alimentos del 01 al 31 de diciembre

Para el periodo de ejecución del 01 al 31 de diciembre se realizó muestreo, a 59 ERON, distribuidos en los 17 grupos de contratistas.

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
2		Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	8
		Derivados Cárnicos	8
		Ensalada cruda	8
		Jugos de fruta	8
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	8
		Queso fresco	8

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 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
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
TOTAL			354

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

Para el periodo de ejecución del 01 al 31 de diciembre, se realizó muestreo a 59 ERON, distribuidos en los 17 grupos de contratistas.

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Agua potable FQ	4
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	8
		Frotis de Manos	8
		Ambiente	8
		Agua potable MB	8
		Agua potable FQ	8
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
TOTAL			295

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 23 de noviembre al 19 de diciembre, 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 23 de noviembre al 19 de diciembre, el detalle se puede evidenciar en el anexo denominado consolidado de muestras de alimentos.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	18
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	6
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	24
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	18
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	6
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	24
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	24
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	30
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	48
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	18

12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	24
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	18
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	42
15	U UNION TEMPORAL DIESTRA	12
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	18
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	6
Total		**336**

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 23 de noviembre al 19 de diciembre.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 23 de noviembre al 19 de diciembre, 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	15
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	5
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	20
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	15
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	5
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	20
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	20
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	25
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	40
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	15
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	20

13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	15
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	35
15	U UNION TEMPORAL DIESTRA	10
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	15
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	5
Total		280

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 23 de noviembre al 19 de diciembre.

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 23 de noviembre al 19 de diciembre:

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	97
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	100
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	100
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	91
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	100
7	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	100
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S	86.5
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	100
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	89.3
11	UNIÒN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	94
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	97
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACION USPEC 2025	83.8
14	UNION TEMPORAL- UT MACSOL USPEC 2025	95.5
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	100
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	95.5
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	91

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 23 de noviembre al 19 de diciembre, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 1, UNION TEMPORAL UT FOOD PRO Grupo 5, UNIÒN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 Grupo 11, UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 grupo 12, UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025 Grupo 14, SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S Grupo 16, SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S Grupo 17, Se mantuvieron con una calificación por encima del 90% , por otro lado los grupos que “CUMPLEN PARCIALMENTE” son: ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S Grupo 8, UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025 Grupo 10, UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025 Grupo 13.

Los grupos que alcanzaron un porcentaje del 100% son, UNION TEMPORAL UT FOOD PRO Grupo 2, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS Grupo 3, UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 Grupo 6, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 7, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 9, UNION TEMPORAL DIESTRA Grupo 15.

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 23 de noviembre al 19 de diciembre

Para el periodo comprendido entre el 23 de noviembre al 19 de diciembre, se presenta un total de 24 muestras no conformes, lo que indica que, de los 616 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 4.0% representan 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 23 de noviembre al 19 de diciembre

Dentro de los resultados obtenidos durante el período comprendido entre el 23 de noviembre y el 19 de diciembre, se identificaron ocho muestras con presencia de microorganismos patógenos, en lugar de indicadores de calidad. La categoría de alimentos con mayor incidencia correspondió a la materia prima, específicamente el queso, en el cual los microorganismos predominantes fueron *Escherichia coli* y *Listeria monocytogenes*. Asimismo, se detectó la presencia de *E. coli* en ensaladas, jugos y alimentos proteicos. Durante este período no se evidenció la presencia de microorganismos indicadores ni patógenos en los derivados cárnicos; sin embargo, sí se confirmó la presencia de microorganismos patógenos en los alimentos anteriormente mencionados.

Los quesos suelen ser afectados por microorganismos patógenos debido a sus características fisicoquímicas y a las condiciones de su proceso de elaboración. Factores como el alto contenido de humedad, la actividad de agua favorable, el pH cercano a la neutralidad en algunos tipos de queso y la presencia de nutrientes como proteínas y grasas crean un ambiente propicio para el crecimiento microbiano. Además, el uso de leche cruda o insuficientemente pasteurizada, las fallas en la higiene durante el ordeño, procesamiento, maduración y manipulación, así como la contaminación cruzada por equipos, superficies o personal, favorecen la presencia de patógenos como *Listeria monocytogenes* y *Escherichia coli*. Estas condiciones hacen que los quesos representen un riesgo potencial para la inocuidad alimentaria si no se aplican adecuadas prácticas de manufactura y controles sanitarios.

Los jugos, ensaladas y proteicos se caracterizan por ser alimentos de alta susceptibilidad microbiológica debido a su elevado contenido de agua, pH favorable y, en muchos casos, a la ausencia de tratamientos térmicos durante su elaboración. Estas condiciones favorecen el crecimiento de microorganismos de deterioro y patógenos como *Escherichia coli* y *Listeria monocytogenes*, los cuales pueden contaminar el producto a través de materias primas mal higienizadas, manipulación inadecuada, equipos contaminados o almacenamiento deficiente. La presencia de estos microorganismos puede ocasionar alteraciones en las características sensoriales del alimento y representar un riesgo para la salud del consumidor, pudiendo causar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Por lo anterior, este tipo de productos debe elaborarse bajo estrictas condiciones de higiene, utilizar materias primas seguras, mantenerse en refrigeración y, en el caso de los jugos no pasteurizados, aplicar tratamientos como la pasteurización para garantizar su inocuidad.

Microorganismos patógenos del periodo del 23 de noviembre al 19 de diciembre

Durante el periodo del 23 de noviembre al 19 de diciembre se reportaron por parte del laboratorio un total de 8 muestras con una presencia de los patógenos como *E. coli* y *Listeria monocytogenes.* La relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Tabla. Relación resultados de microorganismo patógenos en el periodo del 23 de noviembre al 19 de diciembre del 2025

GRUPO	CONTRATISTA	FECHA DE TOMA DE MUESTRAS	ESTABLECIMIENTO	MUESTRA	PARAMETRO MICROBIOLOGICO
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	2025-11-24	ERON - COJAM JAMUNDI	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	*E. coli y Listeria monocytogenes*
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	2025-11-26	RON - CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	*E. coli*
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC	2025-12-02	ERON EPMSC PEREIRA	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE GUAYABA DULCE	*E. coli*
13	UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	2025-12-03	ERON PLANTA-CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	PRODUCTO TERMINADO: POLLO SUDADO	*E. coli*
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	2025-12-10	ERON - EPMSC PACORA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA: COCIDA DE HABICHUELA Y ZANAHORIA	*E. coli*
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	2025-12-11	ERON MANIZALES	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA ZANAHORIA, CEBOLLA, PEPINO Y BATAVIA	*E. coli*
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	2025-12-16	ERON - CPMSACS ACACIAS	MATERIA PRIMA: QUESO DOBLE CREMA	*Listeria monocytogenes*
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2025-12-19	ERON - COIBA IBAGUE	MATERIA PRIMA: QUESO	*E. coli*

Relación de muestras con E*scherichia coli*

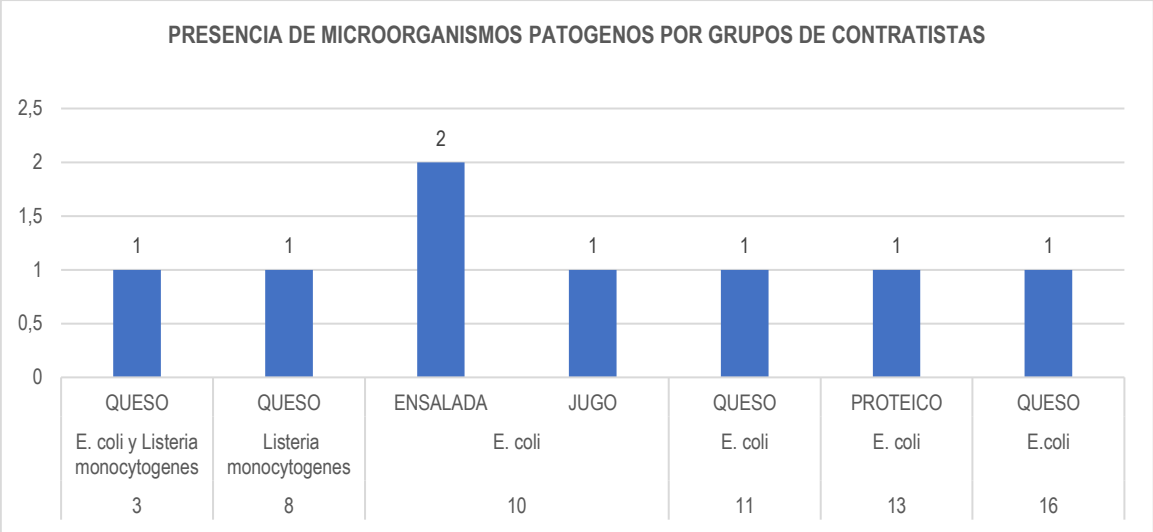
Para este periodo se reportaron por parte del laboratorio un total de 8 muestras con presencia de patógenos, el microorganismo con mayor frecuencia fue Escherichia coli detectado en 7 de las siguientes muestras y contratistas, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS grupo 3, en una materia prima: QUESO, no solo se obtuvo resultado con *E. coli* si no también con *Listeria monocytogenes*. UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC grupo 10 con dos muestras de ensaladas y una muestra de jugo. UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 Grupo 11, con una muestra de materia prima: QUESO. UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 grupo

13, producto terminado, pollo sudado. Finalmente, Grupo 16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A. con una muestra de materia prima: QUESO.

Relación de muestras con *Listeria monocyotogenes*

En este periodo se presentaron un total 2 muestras con presencia de *Listeria monocytogenes* las cuales se relacionan a continuación ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS Grupo 3, materia prima: QUESO, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS Grupo 8, presento una muestra de materia prima: QUESO.

Ilustración. Relación resultados de microorganismo patógenos en el periodo del 23 de noviembre al 19 de diciembre del 2025.



Es importante mencionar que de las 7 muestras con el patógeno E.coli ocupa un porcentaje de 2.0 %, Listeria monocytogenes 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.

La presencia de este microorganismo en queso es un hallazgo grave desde el punto de vista de inocuidad alimentario, así mismo, es el agente causante de la listeriosis, una enfermedad que puede ser muy grave, especialmente en mujeres embarazadas (riesgo de aborto o complicaciones fetales, personas inmunocomprometidas, adultos mayores y recién nacidos. Su presencia sugiere fallas en higiene de instalaciones, superficies y equipos, procesos de pasteurización o cocción (insuficientes

o inexistentes), contaminación cruzada posterior al tratamiento térmico, manipulación inadecuada, control deficiente de temperaturas de refrigeración.

Seguimiento de microrganismos patógenos durante el mes de diciembre

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

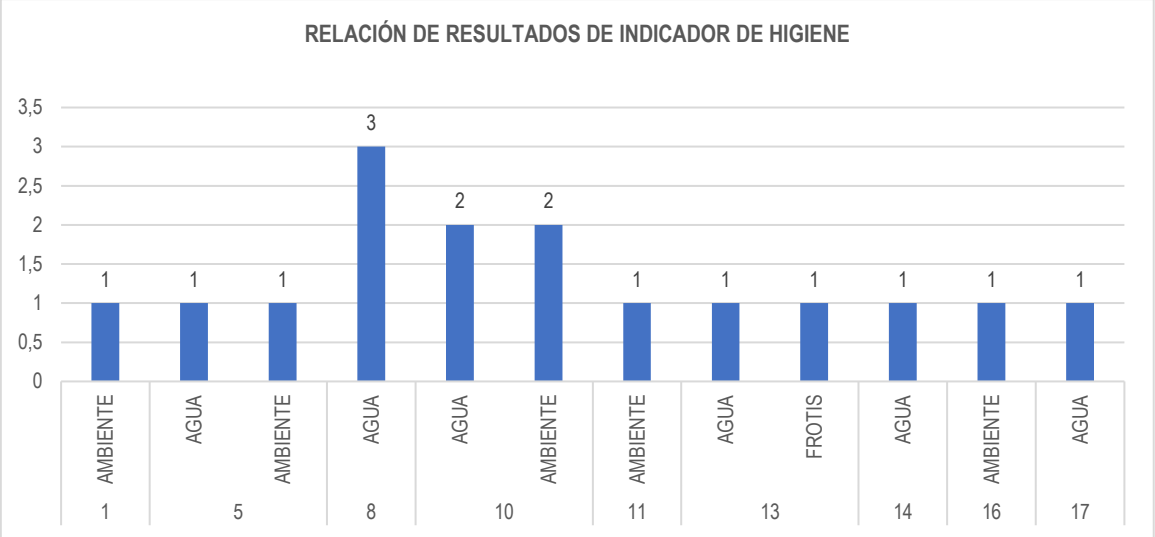
NOVIEMBRE			DICIEMBRE
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
14	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA VERDURAS SALTEADAS COCIDAS	E. coli	No evidenciado
6	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA (LECHUGA - TOMATE - CEBOLLA)	*E. coli*	No Evidenciado
6	MATERIA PRIMA: SALCHICHA	*Listeria monocytogenes*	No Evidenciado
10	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE GUAYABA DULCE	*E.coli*	Evidenciado
16	PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE CERDO ASADA EN SALSA CRIOLLA	*E.coli*	No Evidenciado
13	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO COCIDO	*E.coli*	No Evidenciado
11	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA COMPUESTA DE ZANAHORIA, LECHUGA	*E.coli*	No Evidenciado
11	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA (TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA)	*E.coli*	No Evidenciado
8	PRODUCTO TERMINADO: GUISO DE AHUYAMA	*Bacillus cereus*	No Evidenciado
16	PRODUCTO TERMINADO: CARNE GUISADA (RES)	*E.coli* y *Bacillus cereus*	No Evidenciado
14	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA VERDURAS SALTEADAS COCIDAS	*Bacillus cereus*	No Evidenciado

Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de diciembre al grupo de muestras que presentaron patógenos, se evidenció que, de las 11 muestras analizadas, en 10 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 10, donde se detectó nuevamente *E. coli*, siendo este el microorganismo patógeno recurrente en las muestras de jugos. 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 23 de noviembre al 19 de diciembre.

Durante los muestreos realizados en los establecimientos de cada uno de los contratistas, correspondientes al periodo evaluado, se identificaron un total de 16 resultados no conformes de 280 muestras, lo que representa el 5.7% del total de muestras analizadas. Estos hallazgos se detallan en la siguiente ilustración, la cual muestra los resultados no conformes obtenidos en las muestras asociadas a las condiciones higiénico-sanitarias (CHS) evaluadas.

Ilustración. Consolidado de resultados no conformes en las muestras de CHS presentados durante el periodo del 23 noviembre al 19 de diciembre de 2025.



Como se evidencia, en la ilustración anterior, fueron los grupos 10, 8, 5 y 13, los cuales presentaron el mayor número de muestras no conformes, distribuidas así: dos muestras de ambiente con aerobios mesófilos y mohos y levaduras y una muestra de agua con coliformes totales y otra con desviación en el parámetro turbiedad.

Por otro lado, el grupo 8 presento 3 muestras de agua, de las cuales dos presentaron desviación en el parámetro pH y otra muestra con pH y Turbiedad.

En cuanto al grupo 5, presento una muestra de agua con coliformes totales y *E. coli* y otra muestra ambiental con recuento de aerobios mesófilos y mohos y levaduras.

Para el grupo 13 se evidencio muestra de frotis de manos con recuento de Staphylococcus coagulasa positiva y una muestra de agua con coliformes totales.

Para el grupo 1, este presento una muestra de ambiente con aerobios mesófilos.

Con respecto al grupo 11 presento una muestra de ambiente con aerobios mesófilos y mohos y levaduras

Por otro lado, el grupo 14, presento una muestra de agua con recuento de coliformes totales. Finalmente, el grupo 16 presento recuento de mohos y levaduras, y el grupo 17 un agua con coliformes totales.

Con respecto a los incumplimientos antes mencionados del agua potable, es el caso del parámetro físico químico, pH es un parámetro fundamental en la evaluación de la calidad del agua potable, ya que influye directamente en sus características químicas, organolépticas y en la eficacia de los procesos de tratamiento. La alteración del pH en el agua potable puede deberse a múltiples factores, tanto naturales como antrópicos, y sus efectos pueden comprometer la potabilidad y la infraestructura de distribución.

Los resultados observados en la alteración del pH indican la necesidad de un control continuo durante las etapas de captación, tratamiento y distribución del agua potable. El ajuste adecuado del pH no solo garantiza el cumplimiento de la normativa vigente, sino que también contribuye a la protección de la salud pública y a la conservación de los sistemas de abastecimiento.

Así mismo, se evidenció una desviación en el parámetro de turbiedad, la cual está asociada a la presencia de partículas en suspensión como sedimentos, materia orgánica, arcillas y microorganismos. El incremento de la turbiedad puede originarse por una deficiente filtración, arrastre de sólidos debido a lluvias, o por un inadecuado mantenimiento de los sistemas de almacenamiento y distribución. Una turbiedad elevada representa un riesgo sanitario, ya que puede interferir con la acción de los desinfectantes y favorecer la supervivencia de microorganismos patógenos. Los resultados observados en la alteración del pH y la turbiedad indican la necesidad de un control continuo durante las etapas de captación, tratamiento y distribución del agua potable. El ajuste adecuado del pH y la reducción de la turbiedad no solo garantizan el cumplimiento de la normativa vigente, sino que también contribuyen a la protección de la salud pública y a la conservación de los sistemas de abastecimiento de agua.

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.

Enfermedad Transmitida por Alimentos:

Para el presente periodo, del 16 al 31 de diciembre se notificaron una posible ETA a la Interventoría del establecimiento EPMSC Ipiales el día 22 de diciembre de 2025. Durante la visita de interventoría desarrollada en el establecimiento EPMSC Ipiales el día 22 de diciembre de 2025, la interventoría fue informada sobre una visita realizada en la misma fecha por la Secretaría de Salud de Ipiales y el

Instituto Departamental de Salud de Nariño, en atención a un reporte de presunta intoxicación alimentaria asociada al consumo de los menús comprendidos entre el menú 10 y el menú 14, suministrados a la población privada de la libertad durante el periodo comprendido entre el 05-12-2025 y el 10-12-2025.

Acciones de la Interventoría

En el marco de la visita de Interventoría realizada el 22 de diciembre de 2025, se tuvo conocimiento de la intervención efectuada ese mismo día por profesionales de Salud Pública de la Secretaría de Salud de Ipiales y del Instituto Departamental de Salud de Nariño, la cual fue anunciada previamente por la Dirección del establecimiento el día 21 de diciembre de 2025, vía telefónica, en atención a un reporte de presunto brote de Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) notificado por el Hospital Civil de Ipiales.

Como resultado de dicha intervención, fue allegado a la Interventoría el concepto higiénico-sanitario emitido por la autoridad sanitaria competente, con un cumplimiento del 90% y concepto FAVORABLE, en el cual se consignan observaciones de carácter general relacionadas con condiciones de infraestructura y saneamiento básico del servicio de alimentación, tales como presencia de grietas en pisos, deficiencias en la limpieza de luminarias y equipos, falencias en los procesos de limpieza y desinfección de utensilios y superficies, así como debilidades en los procedimientos de recepción y manipulación de materias primas que podrían generar riesgos de contaminación y alteración de los alimentos.

Es de precisar que en el concepto higiénico-sanitario emitido no se consignan hallazgos técnicos asociados directamente a la confirmación de un evento de ETA, ni se relaciona la toma de contramuestras de alimentos correspondientes al periodo señalado como posible fecha de ocurrencia del evento. Así mismo, el operador del servicio manifestó durante la visita que procedería a la subsanación de los hallazgos sanitarios identificados en el menor tiempo posible.

De igual manera, se deja constancia que la Interventoría fue informada del presunto evento y de la intervención de la autoridad sanitaria el día 21 de diciembre de 2025, motivo por el cual se programó y realizó la visita de verificación el día 22 de diciembre de 2025, en el marco de sus competencias y conforme al alcance de las obligaciones contractuales.

Por lo anterior y conforme al alcance del objeto contractual y en ejercicio de las obligaciones de interventoría, se realizó visita de seguimiento el 22 de diciembre de 2025, durante la cual se indagó a la administradora del servicio de alimentación, ingeniera Karina Rosero, sobre la novedad reportada. La profesional manifestó que el día 21 de diciembre de 2025 fue informada sobre la presunta ocurrencia de dos casos de Salmonella en dos personas privadas de la libertad del establecimiento, quienes se encontraban remitidas al Hospital Civil de Ipiales, indicando que dicha información fue la única comunicada y que no se le suministraron mayores detalles previos al desarrollo de la visita.

De igual manera, se realizaron consultas con el área de Tratamiento, el área de Sanidad del establecimiento y con el Director del EPMSC Ipiales, Dr. Javier Darío Guerrero, quienes refieren la presencia de sintomatología gastrointestinal compatible con ETA (vómito y diarrea) en dos personas privadas de la libertad del Patio 6 RM, las cuales se encuentran bajo seguimiento por parte del área

de Sanidad, siendo la primera PPL remitida al Hospital Civil de Ipiales el día 12-12-2025 y la segunda el día 17-12-2025. Según lo informado, el periodo aproximado de la presunta intoxicación se ubica entre el 05 y el 10 de diciembre de 2025. Durante dicho periodo, la interventoría realizó inspecciones presenciales el día 05-12-2025, en el tiempo de comida almuerzo, y el día 10-12-2025, en el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, sin evidenciar novedades asociadas a la preparación o entrega de alimentos.

Durante la visita de seguimiento, la Interventoría realizó verificación en sitio de las condiciones operativas, higiénico-sanitarias y de infraestructura del servicio de alimentación, revisando los procesos de recepción, almacenamiento, preparación, ensamble y distribución de alimentos, así como las prácticas de manipulación, limpieza y desinfección de utensilios, equipos y superficies, dejando registro de los hallazgos evidenciados.

Adicionalmente, la Interventoría efectuó revisión documental relacionada con las minutas implementadas, registros de control de limpieza y desinfección, formatos de recepción de materias primas, control de temperaturas y manejo de contramuestras, con el fin de identificar posibles desviaciones frente a los lineamientos contractuales y normativos vigentes.

Con base en la información recopilada en campo, la revisión documental y los conceptos emitidos por la autoridad sanitaria, la Interventoría procedió a dejar las observaciones correspondientes al operador del servicio de alimentación, orientadas al fortalecimiento de las prácticas higiénico-sanitarias, el control de procesos y las condiciones de infraestructura, con el objetivo de mitigar riesgos sanitarios y prevenir la ocurrencia de eventos similares en el establecimiento.

Finalmente, la Interventoría dejó constancia de que continuará realizando seguimiento al cumplimiento de las acciones de mejora anunciadas por el operador, así como a las recomendaciones emitidas por la autoridad sanitaria, en el marco de las obligaciones contractuales y conforme a las competencias asignadas.

- ✓ **Identificación de los afectados:**

La Interventoría obtiene información de la sintomatología presentada el 22 de diciembre de 2025 con cierre de esta misma el 22/12/2025, de un total de dos (02) beneficiarias afectadas, según lo reportado por el informe de secretaría de salud una vez finalizada la intervención en EPMSC IPIALES. A continuación, se presenta listado entregado por el área de sanidad, de los PPL que presentaron la afectación:

NOMBRE Y APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN
CHINCHAJOA SE FREGA	1085248016
ELSY VILLOTA	1010042771

- ✓ **Menú suministrado:**

De acuerdo con la información disponible, el periodo del presunto evento se ubica de manera estimada entre el 05-12-2025 y el 10-12-2025, correspondiente a los menús comprendidos entre el menú 10 y el menú 14; no obstante, no se cuenta con información precisa que permita identificar

el tiempo de comida ni los componentes específicos consumidos, razón por la cual no es posible establecer trazabilidad ni asociación directa con un menú determinado.

Toma de muestras para análisis Microbiológico

De acuerdo con lo reportado y la información suministrada por el área de sanidad de establecimiento, en la cual relacionan posible consumo entre las fechas del 05 al 10 de diciembre de 2025, la Interventoría realiza seguimiento como parte de las actividades a las condiciones de entrega de los alimentos, estableciendo que se realizó muestreo en el ERON-EPMSC IPIALES por el laboratorio Biotrends y comprendió la toma de las muestras de alimentos preparados y entregados el día 09 de diciembre de 2025 en el tiempo de comida almuerzo. A continuación, se relacionan las muestras tomadas por el laboratorio contratado por la Interventoría y su resultado:

RESULTADOS DE MUESTREO DEL ERON – EPMSC IPIALES

FECHA	ESTABLECIMIENTO	MUESTRAS EVALUADAS	RESULTADOS
09/12/2025	ERON - EPMSC IPIALES	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE LIMÓN	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: ARROZ COCIDO	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA (TOMATE, CEBOLLA, REPOLLO)	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: POLLO COCIDO	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: HUEVO COCIDO CON CÁSCARA	CONFORME
		MATERIA PRIMA: LECHE ENTERA EN POLVO	CONFORME
		FROTIS DE MANOS LIMPIASGUILLERMO CASTILLO - PPL - DESINFECTANTE UTILIZADO: GEL DESINFECTANTE – ASC QUIMICOS	CONFORME
		FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: MESON SERVIDO DIETAS DESINFECTANTE UTILIZADO: HIPOCLORITO 5.25 DESINFECTANTE – ASC QUIMICOS	CONFORME
		AMBIENTE: MESÓN SERVIDO DE DIETAS - DESINFECTANTE UTILIZADO: HIPOCLORITO 5.25 DESINFECTANTE – ASC QUIMICOS	CONFORME
		AGUA POTABLE – GRIFO COCINA	CONFORME
		AGUA POTABLE FQ	CONFORME

De acuerdo con los resultados emitidos por el laboratorio de la interventoría, las muestras tomadas durante las fechas en las que se reportó la presunta Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) no presentan desviaciones frente a los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente. Los análisis realizados no evidencian contaminación ni incumplimiento de los criterios de calidad e inocuidad evaluados.

En consecuencia, con base en los resultados de laboratorio, no es posible confirmar la ocurrencia de una ETA asociada directamente a los alimentos suministrados por el establecimiento carcelario durante el periodo evaluado.

2.9 Consolidados casos de atención de ETAS.

Enfermedad Transmitida por Alimentos

Teniendo en cuenta que el periodo aproximado de ocurrencia del evento se ubica entre el 05 y el 10 de diciembre de 2025, y que la visita de seguimiento por parte de la Interventoría y la autoridad sanitaria se realizó el día 22 de diciembre de 2025, no fue posible la toma de contramuestras correspondientes a los alimentos presuntamente implicados en el momento del evento, toda vez que estos ya no se encontraban disponibles. En consecuencia, la verificación efectuada se limitó a la evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias y operativas del servicio de alimentación, así como al muestreo de alimentos preparados el día de la visita (menú 11 tiempo de comida almuerzo (componente cárnico albóndiga de res en salsa de soya, componente ensalada ensalada de cebolla, tomate y limón)), lo cual resulta insuficiente para establecer una relación directa entre un agente etiológico específico y la sintomatología presentada por las personas privadas de la Libertad.

Finalmente, esta interventoría se mantendrá al tanto haciendo seguimiento continuo a cada uno de los aspectos objetos de evaluación del contratista UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC, para continuar con la verificación de sus obligaciones contractuales en la materia que nos ocupa y adoptando las medidas pertinentes en caso de reiteración de incumplimiento a sus obligaciones contractuales.

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

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

Conforme a lo dispuesto en la OTM: *“De acuerdo con el procedimiento establecido para la realización de la valoración nutricional, el contratista a través del profesional en nutrición contratado deberá realizar, en caso de que así se requiera, valoración de la PPL remitida, así como supervisión de asignación y entrega de las dietas.”,* para el presente informe se tienen en cuenta las valoraciones y/o seguimientos nutricionales realizadas durante el mes noviembre 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 diciembre 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	ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS EN FORMATO N-N012
G01	CPAMSPY POPAYAN	01
G02	EJECA	01
G03	EPMSC CARTAGO	24
G04	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	02
	EPMSC EL GUAMO	10
	EPMSC FLORENCIA	08
	EPMSC NEIVA	16
	EPMSC PITALITO	49
G05	CPMS ESPINAL	01
	EP GUADUAS LA ESPERANZA	03
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	24
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	19
	CPMS CHIQUINQUIRA	20
	CPMSLME LA MESA	09
	CPMSMOQ MONIQUIRA	08
	CPMSUBA UBATE	02
	EPMSC CAQUEZA	02
	EPMSC GUATEQUE	02
G09	CPMSCHO CHOCONTA	01
G10	RM PEREIRA	02
	EPMSC SALAMINA	01
G11	EPAMS LA DORADA	03
	COIBA IBAGUE	03
G12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	61

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS EN FORMATO N-N012
	EPMSC MEDELLIN (BELLO BELLAVISTA)	23
G13	COPED PEDREGAL	04
	EPMSC APARTADO	01
	EPMSC SONSON	01
G14	CPMS BUCARAMANGA	06
G16	EPMSC BARRANQUILLA	01
G17	EPMSC SANTA MARTA	01
	TOTAL GENERAL	**309**

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 diciembre 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 diciembre del 2025, se llevaron a cabo 184 verificaciones de entrega de dietas terapéuticas en 132 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
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01	1
	CPMSTUL TULUA	2
	EPMSC TUMACO	1
	EPMSC TUQUERRES	1
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**11**
G02	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC BUGA	1
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC CALI	2
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G02 - ALAMEDA	1
	EPMSC LA UNION	1
	EPMSC SEVILLA	1
	EJECA	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 BUENAVENTURA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**10**
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
	EPMSC GIRARDOT	2
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	2
	PLANTA CONTINGENCIA G05 - MELGAR	1
	EPMSC VILLETA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA	1
	CPMSFUS FUSAGASUGA	1
	CPMSMEL MELGAR	1
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**12**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	6
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**6**
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	2
	EPMSC CAQUEZA	1
	CPMSGAC GACHETA	1
	EPMSC GUATEQUE	1
	EPMSC LETICIA	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	CPMS CHIQUINQUIRA	1
	CPMMSFFA PONAL	1
	CPMSLME LA MESA	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	2
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**9**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3
	EPAMSCAS COMBITA	3
	EPMS RAMIRIQUI	1
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
	CPMS TUNJA	1
	EPMSC SOGAMOSO	1
	CPMSCHO CHOCONTA	1
	EPMSC DUITAMA	1
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**12**
G10	DE ARMENIA	1
	EPMSC ARMENIA	1
	EPMSC CALARCA	2
	EPMSC MANIZALES	2
	MANIZALES	1
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC PEREIRA	2
	PEREIRA	1
	EPMSC SALAMINA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	1
	EPMSC ANSERMA	1
	EPMSC PENSILVANIA	1
	EPMSC RIOSUCIO	1
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**16**
G11	EPMSC FRESNO	1
	COIBA IBAGUE	8
	EPAMS LA DORADA	2
	EPMSC HONDA	1
	EPMSC LIBANO	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	1
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**14**
G12	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC ISTMINA	1
	EPMSC JERICO	1
	EPMSC MEDELLIN	2
	EPMSC PUERTO BERRIO	1
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	2
	EPMSC SANTA BARBARA	1
	EPMSC TAMESIS	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO)	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGUI)	1
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**12**
G13	EPMSC CAUCASIA	1
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	2
	COPED PEDREGAL	4
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC SONSON	1
	EPMSC YARUMAL	1
	PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA)	1
	EPMSC ANDES	1
	EPMSC APARTADO	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA	1
Total G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**15**
G14	EPMSC BARRANCABERMEJA	1
	CPMS BUCARAMANGA	2
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	1
	EPAMS GIRON	4
	EPMS SAN GIL	1
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	1
	EPMSC SOCORRO	1
	EPMSC VELEZ	1
	EPMSC MALAGA	1
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**14**
G15	EPMSC AGUACHICA	1
	COCUC CUCUTA	2
	EPMSC OCAÑA	1
	EPMSC PAMPLONA	1
	EPMSC ARAUCA	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	1
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**7**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	1
	EPMSC CARTAGENA	2
	EPMSC MONTERIA	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE	1
	EPMSC BARRANQUILLA	1
	EPMSC MAGANGUE	1
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**8**
G17	EPMSC EL BANCO	1
	EPMSC RIOHACHA	1
	EPMSC SANTA MARTA	2
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	2
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G17	1
	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**9**
	TOTAL GENERAL	**184**

Debido a que en el mes de diciembre los contratistas realizaron la entrega del Menú Especial de Navidad y Fin de Año, 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: COBOG BOGOTA LA PICOTA: ERON ESTRUCTURA 3 (BOGOTA D.C.), PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (SAN VICENTE DE CHUCURÍ) y PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA, EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA (ARAUCA).

A continuación, se relacionan los establecimientos en los cuales no se evidencia población privada de la libertad que requiera DIETA TERAPÉUTICA: PLANTA DE CONTINGENCIA G05 - EPMSC ZIPAQUIRA (ZIPAQUIRÁ), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (COPACABANA), CPMSLME LA MESA (LA MESA), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGUI), PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) (COPACABANA) Y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 (CÚCUTA).

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

Para el periodo del mes de diciembre del 2025, se presenta el detalle de los establecimientos que cuentan con población privada de la libertad con DIETA TERAPÉUTICA, indicando el respectivo parte (mayor) identificado:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
G01	CPAMSPY POPAYAN		172
	CPMSTUL TULUA		47
	DE POPAYAN		21
	EPMSC EL BORDO		6
	EPMSC IPIALES		68
	EPMSC PASTO		56
	EPMSC TUMACO		16
	EPMSC TUQUERRES		16
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01		5
G02	EJECA		10
	EPMSC BOLIVAR		10
	EPMSC BUGA		140
	EPMSC CAICEDONIA		2
	EPMSC CALI		307
	EPMSC LA UNION		6
	EPMSC SEVILLA		6
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G02 - ALAMEDA		2
G03	COJAM JAMUNDI	BLOQUE 1	265
	COJAM JAMUNDI	BLOQUE 4	115
	CPAMSPAL PALMIRA	Centro de Producción	105
	CPAMSPAL PALMIRA	PAS	15
	EPMSC BUENAVENTURA		56
	EPMSC CARTAGO		106
	EPMSC PUERTO TEJADA		2
	EPMSC SILVIA		8

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03		10
G04	EPMSC EL GUAMO		10
	EPMSC FLORENCIA		61
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS		85
	EPMSC GARZON		7
	EPMSC LA PLATA		20
	EPMSC NEIVA		117
	EPMSC PITALITO		89
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04		117
G05	CPMS ESPINAL		79
	CPMSFUS FUSAGASUGA		40
	CPMSMEL MELGAR		4
	EPMSC CHAPARRAL		19
	EPMSC GIRARDOT		83
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA		179
	EPMSC VILLETA		25
	PLANTA CONTINGENCIA G05 - MELGAR		2
	PLANTA DE CONTINGENCIA G05		25
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	ERON ESTRUCTURA 3	250
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	PENAL ESTRUCTURA 1	230
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	P.A.S.	22
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	ERE 1 Y 2	41
	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)		7
	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)		5
G07	CPMMSFFA PONAL		8
	CPMS BOGOTA LA MODELO		332
	CPMS CHIQUINQUIRA		10

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	CPMSGAC GACHETA		2
	CPMSMOQ MONIQUIRA		11
	CPMSUBA UBATE		7
	EJECO		3
	EPMSC CAQUEZA		12
	EPMSC GUATEQUE		8
	EPMSC LETICIA		7
G08	CAMISACS ACACIAS	RANCHO SARDINATA	2
	CAMISACS ACACIAS	RANCHO ALCARAVAN	13
	CAMISACS ACACIAS	RANCHO COLA DE PATO	17
	CAMISACS ACACIAS	RANCHO CENTRAL	3
	CPMSACS ACACIAS	RANCHO ALA A Y B	316
	CPMSPDA PAZ ARIPORO		6
	EC YOPAL		154
	EPMSC GRANADA		22
	EPMSC VILLAVICENCIO		115
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		252
	CPMS TUNJA		22
	CPMSCHO CHOCONTA		11
	EPAMSCAS COMBITA	RANCHO ALTA	162
	EPAMSCAS COMBITA	RANCHO BARNE	182
	EPMS RAMIRIQUI		6
	EPMSC DUITAMA		26
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO		33
	EPMSC SOGAMOSO		82
G10	DE ARMENIA		36

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMSC ANSERMA		18
	EPMSC ARMENIA		34
	EPMSC CALARCA		107
	EPMSC MANIZALES		94
	EPMSC PACORA		10
	EPMSC PENSILVANIA		4
	EPMSC PEREIRA		97
	EPMSC RIOSUCIO		8
	EPMSC SALAMINA		16
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL		19
	MANIZALES		18
	PEREIRA		50
G11	COIBA IBAGUE	BLOQUE 1	99
	COIBA IBAGUE	BLOQUE 2	151
	COIBA IBAGUE	BLOQUE 7	113
	COIBA IBAGUE	BLOQUE 4	62
	EPAMS LA DORADA		227
	EPMSC FRESNO		15
	EPMSC HONDA		48
	EPMSC LIBANO		15
	EPMSC PUERTO BOYACA		16
	PLANTA DE CONTINGENCIA G11		15
G12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO		209
	EPMSC ISTMINA		3
	EPMSC JERICO		16
	EPMSC MEDELLIN		203
	EPMSC PUERTO BERRIO		37
	EPMSC QUIBDO		12
	EPMSC SANTA BARBARA		4

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMSC TAMESIS		6
G13	COPED PEDREGAL	ALTA	267
	COPED PEDREGAL	MEDIANA	153
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ		78
	CPMSSDO SANTO DOMINGO		6
	EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 Gneral Pedro Nel Ospina)		5
	EPMSC ANDES		37
	EPMSC APARTADO		57
	EPMSC CAUCASIA		27
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS		8
	EPMSC SONSON		8
	EPMSC YARUMAL		29
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA		68
G14	CPMS BUCARAMANGA		400
	CPMSMBUC BUCARAMANGA		19
	EPAMS GIRON	RANCHO DE ALTA ANTIGUA	278
	EPAMS GIRON	RANCHO MEDIANA	65
	EPMS SAN GIL		45
	EPMSC BARRANCABERMEJA		84
	EPMSC MALAGA		16
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI		4
	EPMSC SOCORRO		46
	EPMSC VELEZ		16
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14		4
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA		768
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA		7
G15	COCUC CUCUTA	ESTRUCTURA 3	334
	EPMSC AGUACHICA		37

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMSC ARAUCA		13
	EPMSC OCAÑA		18
	EPMSC PAMPLONA		47
	PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA		15
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO		106
	EPMSC BARRANQUILLA		199
	EPMSC CARTAGENA		133
	EPMSC MAGANGUE		12
	EPMSC MONTERIA		112
	EPMSC SAN ANDRES		11
	EPMSC SINCELEJO		41
	EPMSC TIERRALTA		19
	PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE		199
G17	EPAMSCAS VALLEDUPAR		106
	EPMSC EL BANCO		19
	EPMSC RIOHACHA		63
	EPMSC SANTA MARTA		114
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA		199
	PLANTA DE CONTINGENCIA G17		23
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17		3

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 diciembre, se identificaron hallazgos relacionados con esta variable en los establecimientos que se detallan a continuación:

GRUPO	OPERADOR	ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	HALLAZGO EN EL NUMERAL 6.23
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2025-12-02	Durante la visita se evidencia incumplimiento en la entrega de refrigerios a las 29 PPL gestantes y lactantes, dado que desde el 26 de noviembre no se ha realizado la entrega correspondiente, acumulando a la fecha de la visita (02/12/2025) seis días sin suministro.
G13	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	COPED PEDREGAL - MEDIANA	2025-12-06	No se cuenta con soporte de entrega de refrigerios y bebidas adicionales a las 6 lactantes y gestantes el día de la visita.
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2025-12-10	Durante la visita se evidencia incumplimiento en la entrega de refrigerios a las 27 gestantes y lactantes, dado que desde el 7 de diciembre no se ha efectuado la entrega correspondiente a la totalidad de las 27 PPL, acumulando a la fecha de la visita (10/12/2025) 3 días sin suministro; el contratista manifiesta que la entrega obedece a la falta de disponibilidad de bebida láctea.
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2025-12-18	Se evidencia al inicio de la visita que el contratista no realiza la entrega del refrigerio correspondiente a las 23 PPL gestantes y lactantes desde el día 7 de diciembre, acumulando un faltante de 11 días hasta la fecha de hoy (18/12/2025). Durante la visita, se observa que el contratista únicamente entrega la bebida (leche UHT) y la fruta (mandarina) en reposición de los 11 días sin suministro; no obstante, no se realiza la entrega del cereal (341 unidades- doble refrigerio a 8 PPL). Asimismo, la PPL correspondiente no realiza la firma de los formatos hasta que se realice la entrega total del cereal.
G13	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	COPED PEDREGAL - MEDIANA	2025-12-23	Durante visita se evidencia soporte de entrega de refrigerios para las 7 lactantes y gestantes. Sin embargo, se observa que no cuenta con las firmas

GRUPO	OPERADOR	ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	HALLAZGO EN EL NUMERAL 6.23
				actualizadas a la fecha de la verificación, 23 de Diciembre. Refrigerio entregado: avena y melón

A continuación, se presenta el detalle de los establecimientos que cuentan población privada de la libertad en condición de GESTACIÓN o LACTANCIA con el respectivo parte (mayor) identificado:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE GESTANTES Y LACTANTES
G01	DE POPAYAN		1
G03	COJAM JAMUNDI	BLOQUE 4	12
G04	EPMSC FLORENCIA		1
G07	EPMSC LETICIA		1
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		29
G10	DE ARMENIA		1
G11	COIBA IBAGUE	BLOQUE 4	2
G13	COPED PEDREGAL	MEDIANA	7
G14	CPMSMBUC BUCARAMANGA		2
G15	COCUC CUCUTA	ESTRUCTURA 3	2
G16	EPMSC MONTERIA		1
G17	EPMSC SANTA MARTA		2

Adicionalmente, dentro del proceso de revisión aleatoria de dietas terapéuticas, se efectuó la siguiente verificación relacionada con la entrega de ración a gestantes y lactantes:

GRUPO / ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	DESCRIPCIÓN
G01 DE POPAYAN	13/12/2025	Dieta 1 - Hipercalórica e hiperproteica (dieta 2 - Gestante y lactante): se evidencia cumplimiento en el suministro de la dieta con en el incremento en proteína, energético y cereal.

GRUPO / ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	DESCRIPCIÓN
G14 CPMSMBUC BUCARAMANGA	20/12/2025	Gestantes: Cumple ya que se entregan 1.5 porciones de pernil de pollo, de arroz y papa.
G17 EPMSC SANTA MARTA	12/12/2025	La entrega está acorde a lo establecido en el manual de dietas.
	29/12/2025	Gestante: Preparaciones con doble proteína, Fruta y Derivados del cereal.

El detalle por cada establecimiento se puede evidenciar en el **ANEXO 3_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPÉUTICAS DICIEMBRE** y **ANEXO 4_HALLAZGOS COMPONENTE NUTRICIONAL DICIEMBRE.**

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.

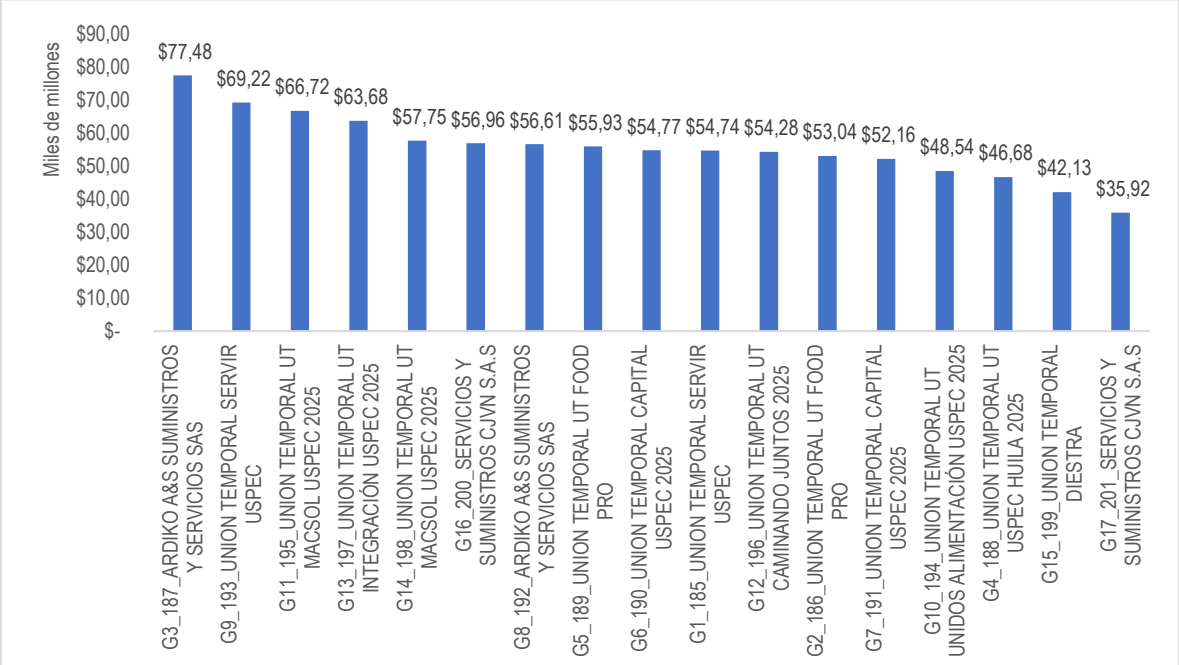
Respaldo presupuestal por vigencia USPEC-LP-002-2025		
Detalle	**Vigencia**	**Valor**
Alimentación para internos	**May – Dic 2025**	$522.088.883.590,41
Alimentación para internos	**Ene -Jul 2026**	$424.571.631.004,87
Total		$946.660.514.595,28

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 referente a adiciones, para el mes de diciembre de 2025, fue necesario realizar este proceso, lo anterior, debido a que por agotamiento presupuestal y por la dinámica del programa donde se tuvo que atender a PPL en establecimientos transitorios. Teniendo en cuenta lo anterior, y realizando el análisis de la información presupuestal de los procesos de certificación adelantados por la interventoría hasta el periodo de noviembre de 2025 y las proyecciones allegadas por los contratistas hasta el periodo de diciembre de 2025, esta interventoría realizó el análisis financiero y el valor que se solicita adicionar para los grupos 2, 12 y 17 es de **$ 4.306.904.275**. Esta información se puede validar mediante el concepto emitido por esta interventoría mediante oficio No. CRF-2814-2025 con fecha del 15 de diciembre de 2025.

Así las cosas, el valor total del contrato asciende a **$ 950.934.741.877 (**NOVECIENTOS CINCUENTA MIL NOVECIENTOS TREINTA Y CUATRO MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS M/CTE).

Por otro lado, en lo que obedece a la ejecución presupuestal, al cierre de la fecha del presente informe, los siguientes grupos son los que han 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	$ 22.889.294.668	mayo a noviembre
2	186 - 2025	$ 53.041.136.124	$ 27.498.397.510	mayo a noviembre
3	187 - 2025	$ 77.483.568.128	$ 33.658.677.681	mayo a noviembre
4	188 - 2025	$ 46.682.884.448	$ 18.428.314.416	mayo a noviembre
5	189 - 2025	$ 55.931.415.419	$ 21.926.195.030	mayo a noviembre
6	190 - 2025	$ 54.765.997.690	$ 23.620.261.414	mayo a noviembre
7	191 - 2025	$ 52.163.689.452	$ 25.564.759.675	mayo a noviembre

GRUPO	No CONTRATO	Valor total del contrato	Valor ejecutado	Meses certificados
8	192 - 2025	$ 56.609.480.844	$ 23.455.939.056	mayo a noviembre
9	193 - 2025	$ 69.224.988.859	$ 28.292.280.153	mayo a noviembre
10	194 - 2025	$ 48.538.599.820	$ 20.632.241.794	mayo a noviembre
11	195 - 2025	$ 66.723.785.813	$ 26.737.641.976	mayo a noviembre
12	196 - 2025	$ 54.280.466.163	$ 24.869.905.105	mayo a noviembre
13	197 - 2025	$ 63.682.517.381	$ 16.884.107.385	mayo a septiembre
14	198 - 2025	$ 57.749.611.939	$ 26.673.732.977	mayo a noviembre
15	199 - 2025	$ 42.132.296.516	$ 17.663.716.425	mayo a noviembre
16	200 - 2025	$ 56.959.739.500	$ 23.717.632.612	mayo a noviembre
17	201 - 2025	$ 35.921.118.110	$ 17.373.245.622	mayo a noviembre

De la anterior tabla se puede apreciar que, se ha certificado en total el valor de $ 399.886.343.499 (TRESCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y NUEVE 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. Máximo de establecimientos certificados
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	20
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	32
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	40
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	16
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	24

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 (noviembre de 2025) fue el 15 de diciembre de 2025, razón por la cual, después de validar que documentos se cargaron por parte de los contratistas no fue necesario remitir oficios de requerimiento.

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. Es importante precisar que, para este mes debido a cierre de año fiscal, no se remite proyección debido a que secretaría de hacienda vuelve a realizar pagos hasta febrero de 2026, razón por la se verá reflejado este ejercicio en el siguiente informe.

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	$ 26.809.764.827	$ 0	29/01/2026
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$ 29.987.362.469	$ 31.490.129.942	$ 2.087.569.695	16/12/2025
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$ 42.427.155.894	$ 43.619.840.033	$ 0	9/01/2026
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$ 25.354.249.591	$ 21.451.027.823	$ 0	11/02/2026
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$ 30.171.832.275	$ 26.610.550.776	$ 0	2/02/2026
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$ 29.415.797.886	$ 27.470.978.041	$ 0	18/01/2026
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	$ 30.951.599.675	$ 28.806.664.762	$ 0	20/01/2026
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	$ 30.796.772.016	$ 28.791.343.090	$ 0	24/01/2026
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	$ 37.188.903.822	$ 33.486.649.037	$ 0	27/01/2026
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	$ 27.095.691.179	$ 24.076.964.888	$ 0	26/01/2026
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$ 36.247.097.947	$ 31.054.215.253	$ 0	7/02/2026
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$ 30.901.974.231	$ 32.993.456.090	$ 2.132.130.525	16/12/2025
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	$ 35.008.320.200	$ 30.029.421.197	$ 0	7/02/2026
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	$ 32.111.417.762	$ 30.724.578.118	$ 0	8/01/2026
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	$ 23.448.954.207	$ 20.668.209.477	$ 0	31/01/2026
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	$ 30.666.979.089	$ 28.730.610.022	$ 0	17/01/2026
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	$ 20.187.680.852	$ 20.224.144.100	$ 87.204.055	30/12/2025

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 16 de diciembre de 2025, 3 grupos no alcanzarían a llegar a terminar la presente vigencia, siendo estos (grupo 2, grupo 12 y grupo 17), razón por la cual, es de alerta para a entidad que se necesita aproximadamente $ 4.306.904.275. 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	1.296.583
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	1.527.026
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	1.955.800
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	1.164.110
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	1.147.708
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	2.152.554
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	1.484.408
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	1.314.140
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	1.562.794
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	1.169.299
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	1.528.832
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	1.439.671
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	1.006.929
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	1.485.905
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	1.291.134
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	977.596
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	1.098.521

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 diciembre 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 diciembre los descuentos directos, previo plan de mejora y microbiología con corte del mes de julio, agosto, septiembre, octubre, noviembre y diciembre, tal como se puede verificar en la siguiente relación que contiene los procesos notificados:

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1032	DD	2025-12-02	2025-12-11
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1033	PPM	2025-12-02	2025-12-11
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1048	DD	2025-12-04	2025-12-15

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1060	DD	2025-12-09	2025-12-17
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1091	DD	2025-12-11	2025-12-19
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1092	PPM	2025-12-12	2025-12-22
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1109	DD	2025-12-15	2025-12-23
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1120	DD	2025-12-16	2025-12-24
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1125	DD	2025-12-17	2025-12-31
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1147	DD	2025-12-19	2025-12-30
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1148	PPM	2025-12-19	2025-12-30
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1042	PPM	2025-12-03	2025-12-18
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1059	DD	2025-12-09	2025-12-24
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1043	PPM	2025-12-03	2025-12-18
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1045	MB	2025-12-03	2025-12-17
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1063	MB	2025-12-09	2025-12-22
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1084	PPM	2025-12-11	2025-12-26
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1113	DD	2025-12-16	2025-12-31
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1025	DD	2025-12-02	2025-12-17
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1041	MB	2025-12-03	2025-12-10
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1056	PPM	2025-12-05	2025-12-22
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1072	DD	2025-12-09	2025-12-23
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1090	DD	2025-12-11	2025-12-26
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1106	DD	2025-12-15	2025-12-30
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1118	DD	2025-12-16	2025-12-31
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1015	MB	2025-12-01	2025-12-19
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1022	DD	2025-12-01	2025-12-16
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1023	PPM	2025-12-01	2025-12-19
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1068	PPM	2025-12-09	2025-12-29
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1117	PPM	2025-12-16	2025-12-31
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1008	PPM	2025-12-01	2025-12-16
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1019	DD	2025-12-01	2025-12-16
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1073	DD	2025-12-09	2025-12-29
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1107	DD	2025-12-15	2025-12-30
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1119	PPM	2025-12-16	2025-12-31
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1020	DD	2025-12-01	2025-12-10
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1034	PPM	2025-12-02	2025-12-11
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1051	DD	2025-12-05	2025-12-16
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1054	PPM	2025-12-05	2025-12-16
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1067	DD	2025-12-09	2025-12-17
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1069	PPM	2025-12-09	2025-12-17
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1080	DD	2025-12-10	2025-12-18
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1093	DD	2025-12-12	2025-12-22
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1126	DD	2025-12-17	2025-12-26
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1127	PPM	2025-12-17	2025-12-26
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1141	DD	2025-12-19	2025-12-30
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1024	DD	2025-12-01	2025-12-18
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1037	PPM	2025-12-02	2025-12-22
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1074	DD	2025-12-09	2025-12-23
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1075	PPM	2025-12-09	2025-12-29
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1082	DD	2025-12-10	2025-12-30

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1115	DD	2025-12-16	2025-12-31
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1116	PPM	2025-12-16	2025-12-31
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1039	DD	2025-12-02	2025-12-16
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1040	PPM	2025-12-02	2025-12-16
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1058	DD	2025-12-05	2025-12-16
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1070	DD	2025-12-09	2025-12-22
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1079	PPM	2025-12-10	2025-12-23
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1094	PPM	2025-12-12	2025-12-22
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1095	MB	2025-12-12	2025-12-29
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1104	DD	2025-12-15	2025-12-23
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1128	PPM	2025-12-17	2025-12-31
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1018	DD	2025-12-01	2025-12-15
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1021	PPM	2025-12-01	2025-12-15
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1049	DD	2025-12-04	2025-12-15
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1061	PPM	2025-12-09	2025-12-17
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1071	DD	2025-12-09	2025-12-17
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1105	DD	2025-12-15	2025-12-23
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1129	DD	2025-12-17	2025-12-26
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1130	PPM	2025-12-17	2025-12-26
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1138	DD	2025-12-18	2025-12-29
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1156	DD	2025-12-22	2025-12-31
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1157	PPM	2025-12-22	2025-12-31
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1038	DD	2025-12-03	2025-12-18
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1044	PPM	2025-12-03	2025-12-18
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1047	PPM	2025-12-04	2025-12-30
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1064	DD	2025-12-09	2025-12-23
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1076	PPM	2025-12-09	2025-12-29
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1089	PPM	2025-12-11	2025-12-31
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1016	PPM	2025-12-01	2025-12-24
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1026	DD	2025-12-02	2025-12-22
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1046	PPM	2025-12-03	2025-12-23
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1057	DD	2025-12-05	2025-12-22
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1085	DD	2025-12-11	2025-12-26
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1086	PPM	2025-12-11	2025-12-27
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1098	MB	2025-12-12	2025-12-29
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1017	DD	2025-12-01	2025-12-15
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1027	DD	2025-12-02	2025-12-11
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1030	DD	2025-12-02	2025-12-11
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1031	PPM	2025-12-02	2025-12-11
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1050	DD	2025-12-04	2025-12-15
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1062	DD	2025-12-09	2025-12-17

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1066	PPM	2025-12-09	2025-12-17
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1078	DD	2025-12-10	2025-12-18
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1087	DD	2025-12-11	2025-12-19
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1088	PPM	2025-12-11	2025-12-19
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1100	DD	2025-12-15	2025-12-23
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1110	PPM	2025-12-15	2025-12-23
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1114	DD	2025-12-16	2025-12-24
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1136	DD	2025-12-18	2025-12-29
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1145	PPM	2025-12-19	2025-12-30
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1028	DD	2025-12-02	2025-12-11
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1029	PPM	2025-12-02	2025-12-11
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1035	DD	2025-12-02	2025-12-16
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1036	PPM	2025-12-02	2025-12-16
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1052	DD	2025-12-05	2025-12-16
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1053	DD	2025-12-05	2025-12-16
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1055	DD	2025-12-05	2025-12-19
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1065	DD	2025-12-09	2025-12-17
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1077	DD	2025-12-10	2025-12-18
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1081	PPM	2025-12-10	2025-12-18
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1101	PPM	2025-12-15	2025-12-23
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1111	DD	2025-12-15	2025-12-23
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1112	PPM	2025-12-15	2025-12-29
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1131	DD	2025-12-17	2025-12-26
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1132	PPM	2025-12-17	2025-12-26
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1142	DD	2025-12-19	2025-12-30
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_1083	MB	2025-12-10	2025-12-23

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	$ 22.889.294.668	$ 7.219.923.616
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	48025	$29.987.362.469	1	$ 27.498.397.510	$ 2.488.964.959
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	48125	$42.427.155.894	1	$ 33.658.677.681	$ 8.768.478.213
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	48225	$25.354.249.591	1	$ 18.428.314.416	$ 6.925.935.175
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	48325	$30.171.832.275	1	$ 21.926.195.030	$ 8.245.637.245
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	48425	$29.415.797.886	1	$ 23.620.261.414	$ 5.795.536.472
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	48525	$30.951.599.675	1	$ 25.564.759.675	$ 5.386.840.000
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	48625	$30.796.772.016	1	$ 23.455.939.056	$ 7.340.832.960
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	48725	$37.188.903.822	1	$ 28.292.280.153	$ 8.896.623.669
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	48825	$27.095.691.179	1	$ 20.632.241.794	$ 6.463.449.385
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	48925	$36.247.097.947	1	$ 26.737.641.976	$ 9.509.455.971
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	49025	$30.901.974.231	1	$ 24.869.905.105	$ 6.032.069.126

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	NO RP	VALOR RP	Número RP	Ejecución	Saldo
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	49125	$35.008.320.200	1	$ 16.884.107.385	$ 18.124.212.815
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	49225	$32.111.417.762	1	$ 26.673.732.977	$ 5.437.684.785
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	49325	$23.448.954.207	1	$ 17.663.716.425	$ 5.785.237.782
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	49425	$30.666.979.089	1	$ 23.717.632.612	$ 6.949.346.477
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	49525	$20.187.680.852	1	$ 17.373.245.622	$ 2.814.435.230
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		$ 399.886.343.499	$ 546.741.494.103

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 87 PQRD, durante el periodo del presente informe.

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_852	9	EPMS RAMIRIQUI	1/12/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-026588	CERRADO	4/12/2025	CRF-2685-2025
PQR_853	1	CPAMSPY POPAYAN	1/12/2025	Solicitud Insumo R-2025-018596	CERRADO	09/10/2025	CRF-2726-2025
PQR_854	10	DE ARMENIA	1/12/2025	Solicitud insumo R-2025-017771	CERRADO	10/12/2025	CRF-2724-2025
PQR_855	10	EPMSC ARMENIA	1/12/2025	Solicitud insumo R-2025-017904	CERRADO	09/12/2025	CRF-2723-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_856	10	EPMSC CALARCA	1/12/2025	Solicitud insumo R-2025-018384 Calarcá	CERRADO	04/12/2025	CRF-2690-2025
PQR_857	9	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1/12/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-026586	CERRADO	04/12/2025	CFR-2689-2025
PQR_858	14	EPMSC BARRANCABERMEJA	1/12/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-026695	CERRADO	04/12/2025	CRF-2697-2025
PQR_859	3	EP GINEBRA	1/12/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-026477	CERRADO	04/12/2025	CRF-2698-2025
PQR_860	9	EPMSC DUITAMA	1/12/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-026579	CERRADO	4/12/2025	CRF-2684-2025
PQR_861	10	CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA MUNICIPIO DE MANIZALES.	1/12/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-026513	CERRADO	04/12/2025	CRF-2693-2025
PQR_862	10	ESTACION DE POLICIA SALGAR	2/12/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-026296	CERRADO	09/12/2025	CRF-2718-2025
PQR_863	13C	COPED PEDREGAL	2/12/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-026662	CERRADO	16/12/2025	CRF-2810-2025
PQR_864	12	EPMSC PUERTO BERRIO	2/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-026683	CERRADO	12/12/2025	CRF-2768-2025
PQR_865	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-026502	CERRADO	09/12/2025	CRF-2719-2025
PQR_866	11	COIBA IBAGUE	2/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-026260	CERRADO	16/12/2025	CRF-2811-2025
PQR_867	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-026511	CERRADO	10/12/2025	CRF-2741-2025
PQR_868	14	CPMS BUCARAMANGA	2/12/2025	VINCULA- ACCION DE TUTELA RAD . 68001-34-03-002-2025-00203-00	CERRADO	04/11/2025	CRF-2695-2025
PQR_869	8	EPMSC VILLAVICENCIO	2/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-026882	CERRADO	15/12/2025	CRF-2785-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_870	1	CPAMSPY POPAYAN	3/12/2025	OFICIO 6987-2 NOTIFICA AUTO 120 ADMISON TUTELA 2025-20170-00 JONATHA ALEXANDER VARGAS HENAO	CERRADO	05/12/2025	CRF-2712-2025
PQR_871	1	CPAMSPY POPAYAN	3/12/2025	solicitud Insumo R-2025-018138	CERRADO	11/12/2025	CRF-2752-2025
PQR_872	10	EPMSC PEREIRA	3/12/2025	Solicitud Insumo R-2025-018529	CERRADO	10/12/2025	CRF-2745-2025
PQR_873	13	ESTACION DE POLICIA APARTADO	3/12/2025	Dairo Alexander Buitrago Medina	CERRADO	11/12/2025	CRF-2756-2025
PQR_874	1	CPAMSPY POPAYAN	3/12/2025	Solicitud Insumo R-2025-018482	CERRADO	04/12/2025	CRF-2692-2025
PQR_875	16	SAN JOSE	3/12/2025	Solicitud Insumo R-2025-017495 Barranquilla	CERRADO	09/12/2025	CRF-2716-2025
PQR_876	13C	COPED PEDREGAL	3/12/2025	Notificación auto requiere Radicado No. 05001311001420230041800	CERRADO	05/12/2025	NA
PQR_877	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3/12/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-026927	CERRADO	05/12/2025	CRF-2709-2025
PQR_878	10	ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS	3/12/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-026888	CERRADO	09/12/2025	CRF-2720-2025
PQR_879	8	Tex. Libre	3/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-026890	CERRADO	15/12/2025	CRF-2787-2025
PQR_880	14	CPMS BUCARAMANGA	4/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-026998.	CERRADO	20/12/2025	CRF-2854-2025
PQR_881	2	EPMSC BUGA	4/12/2025	Solicitud de insumos – Radicado R-2025-026952	CERRADO	17/12/2025	CRF-2841-2025
PQR_882	1	CPAMSPY POPAYAN	4/12/2025	Solicitud de insumos – Radicado R-2025-026952	CERRADO	17/12/2025	CRF-2846-2025
PQR_883	1	CPAMSPY POPAYAN	10/12/2025	Notificación auto requiere Radicado No. 05001311001420230041800	CERRADO	10/12/2025	CRF-2744-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_884	TODOS	TODOS	4/12/2025	Temas Comité de Corodinación de Funciones y Competencias INPEC - USPEC	CERRADO	10/12/2025	CRF-2733-2025
PQR_885	11	COIBA IBAGUE	5/12/2025	Solicitud de insumos- Radicado R-2025-026929	CERRADO	5/12/2025	CRF-2711-2025
PQR_886	10	ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS	5/12/2025	SOLICITUD INSUMOS PQRSD R-2025-027154	CERRADO	15/12/2025	CRF-2786-2025
PQR_887	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5/12/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-027094	CERRADO	12/12/2025	CRF-2773-2025
PQR_888	TODOS	TODOS	5/12/2025	SOLICITUD INSUMOS PQRSD R-2025-027201	CERRADO	11/12/2025	CRF-2757-2025
PQR_889	2	BUGA Y CALI	5/12/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-027126	CERRADO	11/12/2025	CRF-2761-2025
PQR_890	14	EPMSC BARRANCABERMEJA	9/12/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-027259 DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	10/12/2025	CRF-2732-2025
PQR_891	15	COCUC CUCUTA	9/12/2025	SOLICITUD INSUMOS PQRSD R-2025-027348	CERRADO	22/12/2025	CRF-2858-2025
PQR_892	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	9/12/2025	Solicitud de insumos – Radicado R-2025-026863	CERRADO	17/12/2025	CRF-2847-2025
PQR_893	10	EPMSC CALARCA	9/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-027335.	CERRADO	23/12/2025	CRF-2868-2025
PQR_894	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	10/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-027148	CERRADO	15/12/2025	CRF-2790-2025
PQR_895	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	10/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-027161	CERRADO	15/12/2025	CRF-2791-2025
PQR_896	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	10/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-027344	CERRADO	17/12/2025	CRF-2845-2025
PQR_897	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	10/12/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-027342	CERRADO	18/12/2025	CRF-2850-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_898	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	10/12/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-027423	CERRADO	16/12/2025	CRF-2823-2025
PQR_899	10	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	10/12/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-027393	CERRADO	15/12/2025	CRF-2792-2025
PQR_900	14	EPAMS GIRON	11/12/2025	NOTIFICACIÓN AUTO VÍNCULA ACCIÓN DE TUTELA PRIMERA INSTANCIA Rad. 68001310901320250012400	CERRADO	16/12/2025	CRF-2822-2025
PQR_901	11	COIBA IBAGUE	15/12/2025	Oficio Penal No.1500C3-CSADJPEIBA COMUNICA VINCULACIÓN ACCIÓN DE TUTELA RAD No. 73001-31-07-003-2025-00141-00	CERRADO	18/12/2025	CRF-2851-2025
PQR_902	1	CPAMSPY POPAYAN	15/12/2025	OFICIO 1705 NOTIFICA AUTO DE VINVULACION EN ACCION DE TUTELA RAD. 2025-00321-00	CERRADO	17/12/2025	CRF-2842-2025
PQR_903	11	COIBA IBAGUE	15/12/2025	URGENTE!!!! NOTIFICACION VINCULACION ADMISION TUTELA 2025-00484 - CUATRO (4) HORAS PARA CONTESTAR	CERRADO	17/12/2025	CRF-2827-2025
PQR_904	15	COCUC CUCUTA	16/12/2025	SOLICITUD INSUMOS PQRSD R-2025-027817	CERRADO	26/12/2025	CRF-2881-2025
PQR_905	1	CDT	16/12/2025	Solicitud de insumo R-2025-018407	CERRADO	24/12/2025	CRF-2878-2025
PQR_906	TODOS	TODOS	17/12/2025	Asunto RespuestaRadicadoSuperiorMbConfig	CERRADO	24/12/2025	CRF-2880-2025
PQR_907	17	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	17/12/2025	Solicitud de entrega de protocolo de muestreo del laboratorio del Consorcio Interventoría Integral RF	CERRADO	23/12/2025	CRF-2871-2025
PQR_908	10	ESTACION DE POLICIA PEREIRA	17/12/2025	Solicitud suministro alimentación para PPL en instalaciones SIJIN MEPER	CERRADO	22/12/2025	CRF-2882-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_909	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	17/12/2025	SOLICITUD INSUMOS PQRSD R-2025-028242	CERRADO	26/12/2025	CRF-2888-2025
PQR_910	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	17/12/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-028305 del 16 de diciembre de 2025	CERRADO	26/12/2025	CRF-2887-2025
PQR_911	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	17/12/2025	solicitud de insumos R-2025-028309	CERRADO	26/12/2025	CRF-2889-2025
PQR_912	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	17/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-028234	CERRADO	26/12/2025	CRF-2890-2025
PQR_913	10	ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS	18/12/2025	solicitud	CERRADO	30/12/2025	CRF-2904-2025
PQR_914	15	COCUC CUCUTA	19/12/2025	RESPUESTA RADICADO R-2025-016096	CERRADO	30/12/2025	CRF-2899-2025
PQR_915	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	19/12/2025	SOLICITUD INSUMOS PQRSD R-2025-028397	CERRADO	30/12/2025	CRF-2906-2025
PQR_916	4	EPMSC NEIVA	19/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-028425	CERRADO	29/12/2025	CRF-2893-2025
PQR_917	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	19/12/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-028421	CERRADO	29/12/2025	CRF-2897-2025
PQR_918	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	19/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-028429	CERRADO	29/12/2025	CRF-2896-2025
PQR_919	12	EPMSC MEDELLIN	22/12/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-028391	CERRADO	27/12/2025	CRF-2891-2025
PQR_920	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	22/12/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-028537	CERRADO	30/12/2025	CRF-2897-2025
PQR_921	13C	COPED PEDREGAL	22/12/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-028464	CERRADO	02/01/2026	CRF-2911-2026
PQR_922	10	PEREIRA	22/12/2025	SENTENCIA BATERIA SANITARIAS CPMSMPEI	CERRADO	- 24/12/2025	CRF-2879-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_923	1	CPAMSPY POPAYAN	22/12/2025	Oficio No. 066 - Solicitud información sobre el protocolo PPL Juan Carlos Pino Chito.	CERRADO	26/12/2025	CRF-2884-2925
PQR_924	10	EPMSC MANIZALES	22/12/2025	queja de ppl a interventor Manizales por abuso	CERRADO	30/12/2025	CRF-2903-2025
PQR_925	7	CPMSMOQ MONIQUIRA	26/12/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-028689	CERRADO	29/12/2025	CRF-2894-2025
PQR_926	10	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	26/12/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-028644 DEFENSORIA Alcance Respuesta Radicado No. R-2025-027393 del 10 de diciembre de 2025 / Radicado: 20250040300679079 1.	CERRADO	29/12/2025	CRF-2900-2025
PQR_927	14	EPAMS GIRON	26/12/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-028647 PROCURADURIA	CERRADO	30/12/2025	CRF-2907-2025
PQR_928	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	26/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-028694 y R-2026-000041	CERRADO	08/01/2026	CRF-2924-2026
PQR_929	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	26/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-028539	CERRADO	08/01/2026	CRF-2925-2026
PQR_930	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	26/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-028558	CERRADO	05/01/2026	CRF-2919-2026
PQR_931	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	26/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-028559	CERRADO	05/01/2026	CRF-2916-2026
PQR_932	15	COCUC CUCUTA	26/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-028716	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_933	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	26/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-028711	CERRADO	05/01/2026	CRF-2918-2026
PQR_934	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	26/12/2025	Solicitud de insumos R-2025-028708	CERRADO	05/01/2026	CRF-2917-2026
PQR_935	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	26/12/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-028673	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_936	7	COBOG BOGOTA LA PICOTA	26/12/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-028631	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_937	7	COBOG BOGOTA LA PICOTA	26/12/2025	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-028588	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_938	14	CPMS BUCARAMANGA	30/12/2025	QUEJA – IRREGULARIDADES EN LA ALIMENTACIÓN - RAD N° 2025ER0152080	CERRADO	05/01/2026	CRF-2921-2025

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

En el periodo del presente informe, se recibieron 9 peticiones relacionadas con acciones constitucionales (tutelas), como se indican a continuación.

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD.	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_868	14	CPMS BUCARAMANGA	2/12/2025	TUTELA	68001-34-03-002-2025-00203-00	VINCULA- ACCION DE TUTELA RAD . 68001-34-03-002-2025-00203-00	CERRADO	4/11/2025	CRF-2695-2025
PQR_870	1	CPAMSPY POPAYAN	3/12/2025	TUTELA	2025-20170-00	OFICIO 6987-2 NOTIFICA AUTO 120 ADMISON TUTELA 2025-20170-00 JONATHA ALEXANDER VARGAS HENAO	CERRADO	5/12/2025	CRF-2712-2025
PQR_876	13C	COPED PEDREGAL	3/12/2025	TUTELA	FUV	Notificación auto requiere Radicado No. 05001311001420230041800	CERRADO	5/12/2025	NA
PQR_883	1	CPAMSPY POPAYAN	10/12/2025	TUTELA	5,00131E+21	Notificación auto requiere Radicado No. 05001311001420230041800	CERRADO	10/12/2025	CRF-2744-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD.	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_900	14	EPAMS GIRON	11/12/2025	TUTELA	68001310901320 2500124 00	NOTIFICACIÓN AUTO VÍNCULA ACCIÓN DE TUTELA PRIMERA INSTANCIA Rad. 680013109013202 500124 00	CERRADO	16/12/2025	CRF-2822-2025
PQR_901	11	COIBA IBAGUE	15/12/2025	TUTELA	2025-00141-	Oficio Penal No.1500C3-CSADJPEIBA COMUNICA VINCULACIÓN ACCIÓN DE TUTELA RAD No. 73001-31-07-003-2025-00141-00	CERRADO	18/12/2025	CRF-2851-2025
PQR_902	1	CPAMSPY POPAYAN	15/12/2025	TUTELA	2025-00321-00	OFICIO 1705 NOTIFICA AUTO DE VINVULACION EN ACCION DE TUTELA RAD. 2025-00321-00	CERRADO	17/12/2025	CRF-2842-2025
PQR_903	11	COIBA IBAGUE	15/12/2025	TUTELA	2025-00484	URGENTE!!!! NOTIFICACION VINCULACION ADMISION TUTELA 2025-00484 - CUATRO (4) HORAS PARA CONTESTAR	CERRADO	17/12/2025	CRF-2827-2025
PQR_922	10	PEREIRA	22/12/2025	TUTELA	2024-00358-01	SENTENCIA BATERIA SANITARIAS CPMSMPEI	CERRADO	-0,00098765	CRF-2879-2025

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 21 PQRD relacionadas con solicitudes trasladadas por entes de control con respuesta a la entidad USPEC, de acuerdo con la siguiente distribución:



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

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_852	9	EPMS RAMIRIQUI	1/12/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-026588	Defensoría del Pueblo	CERRADO	4/12/2025	CRF-2685-2025
PQR_857	9	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1/12/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-026586	Defensoría del Pueblo	CERRADO	4/12/2025	CFR-2689-2025
PQR_859	3	EP GINEBRA	1/12/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-026477	Defensoría del Pueblo	CERRADO	4/12/2025	CRF-2698-2025
PQR_860	9	EPMSC DUITAMA	1/12/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-026579	Defensoría del Pueblo	CERRADO	4/12/2025	CRF-2684-2025
PQR_861	10	CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA MUNICIPIO DE MANIZALES.	1/12/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-026513	Defensoría del Pueblo	CERRADO	4/12/2025	CRF-2693-2025
PQR_877	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3/12/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-026927	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	5/12/2025	CRF-2709-2025
PQR_878	10	ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS	3/12/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-026888	Personería	CERRADO	9/12/2025	CRF-2720-2025
PQR_885	11	COIBA IBAGUE	5/12/2025	Solicitud de insumos-Radicado R-2025-026929	Procuraduría General	CERRADO	5/12/2025	CRF-2711-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
					de la Nación			
PQR_887	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5/12/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-027094	Defensoría del Pueblo	CERRADO	12/12/2025	CRF-2773-2025
PQR_889	2	BUGA Y CALI	5/12/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-027126	Defensoría del Pueblo	CERRADO	11/12/2025	CRF-2761-2025
PQR_890	14	EPMSC BARRANCABERMEJA	9/12/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-027259 DEFENSORIA DEL PUEBLO	Defensoría del Pueblo	CERRADO	10/12/2025	CRF-2732-2025
PQR_892	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	9/12/2025	Solicitud de insumos – Radicado R-2025-026863	Contraloría General de la República	CERRADO	17/12/2025	CRF-2847-2025
PQR_898	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	10/12/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-027423	Defensoría del Pueblo	CERRADO	16/12/2025	CRF-2823-2025
PQR_899	10	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	10/12/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-027393	Defensoría del Pueblo	CERRADO	15/12/2025	CRF-2792-2025
PQR_905	1	CDT	16/12/2025	Solicitud de insumo R-2025-018407	Personería	CERRADO	24/12/2025	CRF-2878-2025
PQR_906	TODOS	TODOS	17/12/2025	Asunto RespuestaRadicadoSuperior MbConfig	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	24/12/2025	CRF-2880-2025
PQR_915	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	19/12/2025	SOLICITUD INSUMOS PQRSD R-2025-028397	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	30/12/2025	CRF-2906-2025
PQR_919	12	EPMSC MEDELLIN	22/12/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-028391	Personería	CERRADO	27/12/2025	CRF-2891-2025
PQR_925	7	CPMSMOQ MONIQUIRA	26/12/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-028689	Defensoría del Pueblo	CERRADO	29/12/2025	CRF-2894-2025
PQR_926	10	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	26/12/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-028644 DEFENSORIA Alcance Respuesta Radicado No. R-2025-027393 del 10 de diciembre de 2025 / Radicado: 20250040300679O791.	Defensoría del Pueblo	CERRADO	29/12/2025	CRF-2900-2025
PQR_927	14	EPAMS GIRON	26/12/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-028647 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	30/12/2025	CRF-2907-2025

4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo

En este periodo se realiza el proceso del COSAL correspondiente al mes de agosto 2025.

Así mismo a la interventoría realiza seguimiento a las variables del instrumento de verificación del Estado de Cosas Institucionales (ECI).

Categoría	Variables / Establecimientos
1 - CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO	1. Se cumple con los horarios de entrega acorde con lo establecido por la OTM o lo aprobado por parte de USPEC. Detallar las causas que generan las desviaciones en los horarios atribuibles al contratista (si aplica)
5 - CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO	3. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	1. Existe cumplimiento del ciclo de menús en cuanto a la rotación y las concertaciones establecidas entre el establecimiento y la COSAL. Se cuenta con oficio de AVAL por parte de la USPEC y/o Interventoría para el cambio evidenciado.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	3. El contratista cumple con el menú verificado según lo establecido al menú aprobado, a la minuta patrón y la OTM. (Intercambios) Nota 2: Se permitirán intercambios previa información por correo electrónico de este al supervisor y/o interventoría (según el procedimiento establecido), no se requiere aprobación de la USPEC y/o interventoría de estos intercambios, así: -Hasta cuatro intercambios de fruta en la semana, entre fruta de entera y fruta de jugo. -Hasta cuatro intercambios de verduras a la semana. -Hasta cuatro intercambios de proteico a la semana (no se podrá reemplazar por proteínas de origen vegetal). -Hasta cuatro intercambios de tubérculo a la semana. Nota 5: Se permitirá el intercambio en el tipo de preparación en algunos de los componentes del ciclo de menú diario, con máximo cuatro veces por semana para cualquiera de los siguientes componentes: proteína, verdura, tubérculo, siempre y cuando este corresponda únicamente a la forma de preparación y no al intercambio en su variedad, para lo cual, se requiere que la notificación se remita un correo electrónico a la USPEC y/o interventoría (según el procedimiento establecido) informando tal situación.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	8. El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado. (Ver Anexo 12) del Eron
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	10. El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado en el ERON de acuerdo a lo contemplado en la prueba hedónica. ANEXO 12.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	12. Se da cumplimiento al suministro de los refrigerios nocturnos, en rotación de los componentes y frecuencia, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima, garantizando que la bebida y el derivado cereal no se repitan durante tres (3) días seguidos.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	13. Se da cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) relacionado con el suministro de alimentación diferencial a grupo poblacional Étnico (Comunidades Indígenas) y convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica)
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS	16. Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido en la Oferta

Categoría	Variables / Establecimientos
MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	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.

2. Adicionalmente, para el grupo 13 se realizó CESIÓN del contrato de alimentación denominada **" CESIÓN No. 1 DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. USPEC-CTO-197-2025."** que en su resuelve decidió:

CLÁUSULA PRIMERA: CEDER los derechos y obligaciones del Contrato de Prestación de Servicios No. USPEC-CTO-197-2025, suscrito con la UNIÓN TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC 2025, identificada con NIT. No 901943079-6 a favor de la UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025, integrada por: FUNDACION COLOMBIA UNA NACION CIVICA FUNDACION CONCIVICA, identificado con NIT. 801.004.709-7, la FUNDACIÓN UNIDOS NUTRIENDO SUEÑOS, identificado con NIT. 901.410.596-5, la FUNDACIÓN ÉTNICA UNIDOS POR EL BIENESTAR SOCIAL Y NUTRICIONAL FEBSAN COLOMBIA, identificado con NIT. 901.808.114-9, y NUTRIR GROUP SAS, identificado con NIT. 901.639.461-4 a partir del día VEINTISEIS (26) DE SEPTIEMBRE DE 2025.

CLÁUSULA SEGUNDA: La Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC pagará a la UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 - CESIONARIO el valor restante del Contrato de Prestación de Servicios No. 197-2025 de acuerdo con lo contemplado en la cláusula "Quinta: Forma de pago". Para amparar el pago al cesionario se deberá liberar el saldo restante del Registro Presupuestal No.49125, equivalente a la suma de CUARENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS DOS MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS CON OCHENTA Y OCHO CENTAVOS ($46.449.402.476,88) M/CTE.y expedir un nuevo registró presupuestal con la información de la la UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 - CESIONARIO.

Al margen de lo anterior esta interventoría aclara que, al encontrarse frente a una modificación que consideró la adición se cuentan con las debidas pólizas, las cuales no tienen novedad alguna y se considera que 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.

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

Sea lo primero señalar que para el periodo del presente informe DICIEMBRE 2025, no se rinde nuevo informe frente al cumplimiento de la presente obligación toda vez que, las dos modificaciones contractuales realizadas a los 17 grupos de operadores publicada y aprobada por la USPEC, al no decidir sobre una adición y prórroga al plazo inicial del contrato no se hace necesario una actualización a las pólizas iniciales publicadas y aprobadas por la entidad USPEC en la plataforma SECOP ii. En razón a ello, no se eleva ningúna solicitud a los operadores y tampoco se alerta de alguna irregularidad en cuanto a esta obligación contractual. Se resalta que como anexo se cargó un excel donde se puede evidenciar la información anteriormente mencionada. No obstante, se suministra la información del informe del mes de mayo frente a las primeras pólizas.

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

Los 17 grupos de alimentación cuentan con la aprobación por la entidad contratante, esto es, la USPEC para cada una de las pólizas iniciales, toda vez que, las garantías son visibles en la plataforma transaccional SECOP II, sin embargo, la

novedad existente a la fecha del presente informe, obedece a que los grupos 1,4,6,7,9,10,12,13 y 15 no contienen el acta de aprobación emitida por la entidad.

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

Ahora bien, se realizó **CESIÓN No. 1 DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. USPEC-CTO-197-2025." para grupo 13,** la cual sí contempló la adición por lo cual la interventoría realizó la solicitud al nuevo operador UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 de las debidas pólizas requeridas, las cuales fueron remitidas el 19 de noviembre. Se procedió con la revisión de las mismas y no se encontró novedad en cuanto a su inicio y ejecución; Por lo cual se considera 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 el periodo de informe actual no se presentaron solicitudes de cesiones de derechos económicos, en cumplimiento de lo establecido en el Manual de Contratación de la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC, Versión 05, adoptado con la Resolución N° 000047 del 29 de enero de 2025, por la cual se actualiza y adopta el "Manual de Contratación de la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC - versión 05", la Resolución N° 000091 del 19 de febrero de 2025, "Por la cual se hace una delegación de funciones" y el procedimiento "Cesión de Derechos Económicos" Código GF-PR-009, Versión 02 del 27 de febrero de 2025.

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 (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. 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 (95%) 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 CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con él con el 100%, de cumplimiento siendo las de mejor desempeño en el periodo de corte informado, con un 98 % la categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, con el 95%, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, con un 93% de cumplimiento CONDICIONES DE SANEAMIENTO, con el 92% SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, con el 91% de cumplimiento INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA y con el 90% CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO. Ahora bien, en la tipificación de cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC se encuentran PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con el 89% de cumplimiento, con el 84% de cumplimiento ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, y con el 79% de cumplimiento EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, siendo la categoría de peor desempeño en el periodo de corte informado. 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 la categoría RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 98% de cumplimiento es la de mejor desempeño en el periodo de corte informado, continua PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con el 97% de cumplimiento, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con el 96% de cumplimiento e INSTALACIONES FISICAS con el 91% de cumplimiento, se tipifican como cumplimiento de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. Por otra parte, se tiene que la categoría DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 85% de cumplimiento (la de peor desempeño en el periodo de corte informado), se tipifica 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, seis de 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 92% y el 98% de cumplimiento, siendo el ERON DE POPAYAN el de mejor comportamiento con el 98% de cumplimiento. Por otra parte, con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en un rango entre el 85% y el 89% de cumplimiento, se tiene que ERON CPAMSPY POPAYÁN con un 85%, fue el de menor desempeño en el periodo de corte informado.

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 95% y el 100% de cumplimiento, siendo los de mejor comportamiento: EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO y EP ESTACION DE POLICIA TUMACO con el 100% de cumplimiento. Finalmente, con un porcentaje tipificado como cumplimiento parcial de las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con un porcentaje del 74% de cumplimiento la EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN, es el establecimiento con menor 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 diciembre de 2025 se alcanzó un 92% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento de las Obligaciones de los Contratistas, presentando una disminución del 2% 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 diciembre de 2025 un 99% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, manteniendo la calificación con 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%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (97%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (94%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (93%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (91%), 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 constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (88%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (88%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (84%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (79%).

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 INSTALACIONES FÍSICAS (100%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (99%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%) y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%), tras obtener un cumplimiento igual o superior al 96%, 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 La Unión, EPMSC Sevilla, presentaron un desempeño favorable, con porcentajes de cumplimiento comprendidos entre el 91% y el 99%, tipificados como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. Por otra parte, los establecimientos con mayor afectación fueron Planta Externa Obligatoria G02 – Alameda con el 84% y EPMSC Buga con el 85%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño Fray Damián San Nicolás, Aguablanca, Desepaz, El Diamante, Dagua, Flora, Fray Damián, Guabal, Junín, Lido, Limonar, Los Mangos, López, Mariano, Meléndez, Municipal, Rivera, San Francisco, Sevilla, Terminal, Terrón Colorado, Yumbo, todos con 100% de cumplimiento, seguido de EP Caicedonia con 87%, Buga CAI Divino Niño con 95% y Floresta con 95%, 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 diciembre 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 diciembre de 2025 un 98% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (100%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD - VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (94%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (93%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (93%) y CONDICIONES DE SANEAMIENTO (90%), 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 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (82%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (86%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (89%) y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (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%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%) y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%), 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%), PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 (98%), EPMSC SILVIA (97%), EPMSC CARTAGO (97%), EPMSC PUERTO TEJADA (94%) y CPAMSPAL PALMIRA (91%), tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. En contraste, el establecimiento con el desempeño más bajo fue COJAM JAMUNDI con 87%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño UT ARBUE, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, y EP MARTE BUENAVENTURA todos con 100% de cumplimiento y seguido de EP CARTAGO y EP PUERTO TEJADA con 95% de porcentaje de desempeño cada uno es 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 en el presente mes de diciembre, manteniendo su comportamiento de cumplimiento frente al mes de noviembre de 2025 con un 90% , 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..

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, condiciones de transporte de alimentos con un 100% debido a que no se presentó ningún 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 con un 66%, mostrando una disminución en cuanto a porcentaje de cumplimiento, se siguen evidenciando hallazgos reiterados relacionados con el mal estado de los equipos debido a la falta de mantenimientos correctivos y preventivos, los utensilios y menaje se encuentran en mal estado, los cuales, presentan deterioro.

Para este el presente mes, los establecimientos con mayor desempeño en la modalidad ERON EPMSC LA PLATA con un 98%, ERON EPMSC EL GUAMO con un 96%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS y ERON EPMSC NEIVA con 91%, 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 PITALITO y ERON EPMSC FLORENCIA con un 87% ,ERON EPMSC GARZÓN Y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 con el 89% de cumplimiento, viéndose afectado principalmente por las categorías EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y CONDICIONES

DE PRODUCCIÓN,CONDICIONES DE PRODUCTO TERMINADO y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; lo que muestra que es necesario que el contratista aplique las acciones correctivas en cuando a mantenimiento de equipos, cambio de utensilios y menaje, el cambio de recipientes por fondos que se ajusten a los aprobados en el oficio de aprobación y que garanticen la temperatura e inocuidad de los componentes para la distribución de la alimentación, gestionar la adecuación del sistema de ventilación, cumplir con la frecuencia de visitas por parte del personal adicional, como profesional de mantenimiento, profesional de SST e ingeniero de calidad.

Respecto a la modalidad EP, el contratista mejora el cumplimiento en las categorías, con un porcentaje de 98% para el mes de diciembre del 2025, frente al mes de noviembre con un cumplimiento del 96% debido a que se mantiene el cumplimiento en las categorías de Instalaciones físicas, personal manipulador, condiciones de transporte y distribución de producto terminado.

Para la modalidad EP las categorías presentaron un desempeño considerable en general en las diferentes categorías con un porcentaje de cumplimiento del 100% y para la categoría de recepción de producto terminado con 96%. Reflejando que el personal manipulador de los alimentos cumple con la documentación establecida en la normatividad vigente, las condiciones de la dotación son las adecuadas, 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 recepción de producto terminado.

Respecto a la modalidad de EP los establecimientos que presentaron un mayor cumplimiento fue EP ESTACIÓN DE POLICÍA GUAMO, ERON EPMSC LA PLATA, 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 ESTACION DE POLICIA NEIVA con el 98%, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con el 95% y EP GUADALUPE con el 93% respectivamente, dado a que los alimentos no dan cumplimiento al menú establecido, realizan intercambio sin previa notificación a la interventora.

Regional Central - Grupo 5 - Operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO.

Durante el mes de diciembre de 2025, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del **92%**, creciendo **2%**, respecto al promedio del corte de noviembre. En este corte de informe la evaluación de los aspectos generales de los establecimientos tipo ERON cumple con los niveles de conformidad requeridos en las obligaciones contractuales y de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Respecto al informe de diciembre se resalta que no se presentaron categorías que decrecieran en su porcentaje de cumplimiento, así mismo crece respecto al informe del periodo anterior; almacenamiento materias primas e insumos, condiciones de saneamiento, condiciones de transporte de alimentos, equipos, utensilios y menajes, instalaciones físicas, seguridad y salud en el trabajo, cumplimiento de horarios, y aseguramiento y control de la calidad, mientras que las categoría característica de los alimentos cumplimiento de los menús y gramajes, personal manipulador de alimentos y condiciones de producto terminado mantienen los promedios del mes anterior. La categoría cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario presenta cumplimiento del 100%, como la categoría de mejor desempeño; seguida de característica de los alimentos y cumplimiento de los menús y gramajes con 99%. 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 CHAPARRAL con (97%) seguida de EPMSC VILLETA (96%) y CPMS ESPINAL con (96%), CPMSMELGAR (95%), EPMSC GIRARDOT obtienen (95%), EPMSC GUADUAS (93%) y PLANTA DE CONTINGENCIA DE GO5 (93%), los de menor cumplimiento fueron; CPMSFUS-FUSAGASUGA (88%) y PLANTA DE CONTINGENCIA DE MELGAR con (87%), seguido de PLANTA DE CONTINGENCIA DE ZIPAQUIRA con (83%). 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.

Con respecto a de PLANTA DE CONTINGENCIA DE ZIPAQUIRA con (83%), las categorías que más afectaron el porcentaje de cumplimiento del establecimiento para el mes de diciembre corresponden a: Equipos utensilios y menaje (60%), Instalaciones físicas y sanitarias (62%) y Condiciones de transporte de alimentos (67%).

En cuanto a los establecimientos tipo EP, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento de 89%, siendo la categoría con mejor registro de recepción de producto terminado con 96%, seguida de personal manipulador de alimentos y distribución de producto terminado con 92%. La Estación de Policía de MELGAR, EP. ESPINAL y EP CHAPARRAL son los establecimientos de mejor cumplimiento con 100%, los establecimientos que presentaron menor cumplimiento y cumplimiento parcial fueron: EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA con un 70%, seguido de EP ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP (80%) y OCR CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION (85%), los cuales presentaron un cumplimiento parcial.

Con respecto a EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA con un (70%), las categorías que más afectaron el porcentaje de cumplimiento del establecimiento para el mes de diciembre corresponden a: Instalaciones físicas (0%), Distribución del producto terminado (50%) y Condiciones de transporte de producto terminado (60%).

Regional Central - Grupo 6 - Operador UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025

El operador alcanza un 89% de cumplimiento general para la modalidad ERON, manteniendo su desempeño respecto al mes de noviembre de 2025, se evidenció aumento del cumplimiento de las categorías condiciones de transporte de alimentos, instalaciones físicas y sanitarias – contratista, almacenamiento materias primas e insumos, 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 presentó un mayor porcentaje de cumplimiento en la modalidad ERON fue la relacionada con condiciones de transporte de alimentos con un 100% debido a que se dio cumplimiento con el recibo de materias primas el cual se realizó conforme a los lineamientos y/o los horarios establecidos, el vehículo transportador de alimentos cumplió con las condiciones físicas e higiénicas, adicionalmente contaban con la documentación requerida en la OTM y el personal transportador presentó la documentación y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente; por otro lado, la categoría que presento un menor desempeño para esta modalidad fue equipos, utensilios y menaje con un 76%, manteniendo el desempeño del mes de anterior, se siguen evidenciando hallazgos reiterados debido al no cumplimiento en el mantenimiento de equipos en algunas estructuras. Los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado y presentan deterioro. El cuarto de congelación no funciona adecuadamente. 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. Se presentó fallas en el funcionamiento de equipo de medición (báscula).

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 88% 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 89% de cumplimiento general en los establecimientos tipo ERON – CRM, lo que se tipifica como cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales, resaltando el desempeño del Grupo 7 en las categorías de Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario y la categoría de Condiciones de transporte de alimentos, donde todos los servicios de alimentación de los establecimientos penitenciarios alcanzaron un cumplimiento global del 100%; en contraste con las categorías Equipos, utensilios y menaje y la categoría Instalaciones físicas y sanitarias – contratista, que si bien no llegaron a reportar un porcentaje de incumplimiento, si reportaron cumplimientos parciales de 72% y 79% respectivamente.

En cuanto al servicio de alimentación de los establecimientos tipo ERON, se destaca el desempeño de los siguientes: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CPMSGAC GACHETÁ, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CPMSUBA UBATE, ERON CRME EJECO y ERON EPMSC GUATEQUE, que, si bien no alcanzaron un porcentaje global del 100%, reportaron un cumplimiento entre el 92% al 99%. El establecimiento que continúa presentando más bajo porcentaje, con incumplimientos en varias categorías es el ERON EPMSC LETICIA.

En cuanto a los establecimientos tipo EP – UT – URI, el operador alcanzó un porcentaje de 74%, lo que también se tipifica como cumplimiento parcial, siendo la categoría con porcentaje global de 100%, la de distribución del producto terminado. En contraste con las categorías de personal manipulador de alimentos y condiciones de transporte de producto terminado, las cuales reportaron un incumplimiento del 50%.

Regional Central - Grupo 8 - Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS

El operador alcanza un 94% de cumplimiento general para la modalidad ERON, evidenciando un leve incremento del mes de diciembre pasando de un 93% en el mes de noviembre a un 94%. Se encuentra en un buen desempeño general, lo que se puede ver reflejada en el aumento del cumplimiento de las categorías equipos, utensilios y menaje, aseguramiento y control de la calidad- verificación documental y condiciones de transporte de alimentos 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 en el cumplimiento del mes de diciembre pasando de un 98% en el mes de noviembre a un 99%, debido a la mejora en el cumplimiento de las categorías recepción del producto terminado, condiciones de transporte de producto terminado y continuar con el cumplimiento cabal en cuanto a instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos y distribución de producto terminado.

Las categorías que presentaron un mayor porcentaje de cumplimiento en la modalidad ERON fueron las relacionadas con cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario con el 100%, lo que refleja el cumplimiento en la entrega de las preparaciones en los tiempos establecidos 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, las categorías que presentaron un menor desempeño para esta

modalidad fueron instalaciones físicas y sanitarias – contratista y seguridad y salud en el trabajo las dos con 82%, debido a que el contratista, no gestiona los mantenimientos correctivos menores con respecto a mantenimiento de pisos, paredes, techos y media cañas; ventanas, rejas y puertas y campana de extracción sin funcionamiento; para la modalidad EP las categorías que presentaron mayor desempeño fueron instalaciones físicas, personal manipulador, recepción del producto terminado y distribución del producto terminado, cada una con un 100%, reflejando que el lugar de almacenamiento temporal garantiza las condiciones higiénicas del producto, las canastillas y estibas se encuentran limpias y en buen estado, los alimentos son entregados en empaques individuales, previamente ensamblados y sellados, el contratista hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL y son de material apto para tal fin, el personal manipulador cuenta con la dotación y documentación establecida en la normatividad vigente, el contratista cumple con el horario establecido, entrega los alimentos de acuerdo al ciclo de menú, suministra la totalidad de los componentes y estos se encuentran libres de contaminación. Por último, la categoría con un desempeño más bajo en esta modalidad fue condiciones de transporte, donde se vio afectada por la falta de concepto sanitario de un vehículo.

El establecimiento con mayor desempeño en la modalidad ERON fue ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con un 96%, lo que refleja un adecuado funcionamiento en cada una de las etapas que involucran las operaciones de recepción de materia prima, almacenamiento, producción, ensamble y distribución de la alimentación por parte del contratista, garantizando de esta manera un cumplimiento adecuado de los documentos contractuales, por otro lado, el establecimiento que presentó un menor desempeño fue ERON CPMSACS ACACIAS con un 91% de cumplimiento, viéndose afectado principalmente por las categorías seguridad y salud en el trabajo, instalaciones físicas y sanitarias – contratista, personal manipulador de alimentos y condiciones de saneamiento, lo que muestra que es necesario que el contratista aplique las acciones correctivas en cuanto a mantenimiento de equipos, cambio de utensilios y menaje, limpieza en las paredes y techos, disponer de recipientes en buen estado para la recolección de los residuos sólidos y llevar a cabo una correcta clasificación de los residuos. Respecto a la modalidad de EP los establecimientos que presentaron un mayor cumplimiento fueron UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", CRM CPMSCACOM 2, CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL 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 ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO con un 95%, debido a que el vehículo transportador no cuenta con concepto sanitario..

Regional Central - Grupo 9 - Operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC

El operador alcanzó un 77% de cumplimiento general en los establecimientos tipo ERON – CRM, lo que se tipifica como cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales.

- Ninguna categoría tuvo un cumplimiento del 100% para el periodo del presente informe

- Peor desempeño por Categoría: La categoría con el porcentaje de cumplimiento más bajo fue Instalaciones físicas y sanitarias con 46%.

- Establecimiento con Menor Desempeño General: **ERON CPAMSMBOGBOGOTA EL BUEN PASTOR (57%)** mostró el menor cumplimiento en varias categorías, incluyendo un cumplimiento del 23% en Equipos, Utensilios y Menaje y del 27% en Instalaciones físicas y sanitarias- Contratista.

- Incumplimientos Clave: Se observaron incumplimientos recurrentes en la categoría de Almacenamiento de Materias Primas e Insumos (70%), debido principalmente al almacenamiento de leche en polvo azucarada no permitida (con menor aporte proteico), almacenamiento de leche en polvo 100% entera marca Latti del proveedor Indunilo, la cual no se cuenta

ficha técnica de esta materia prima, almacenamiento de materias primas que no se encuentran en el listado de marcas ofertados por el contratista como: queso campesino marca Ubaleg Registro Sanitario RSA-00115-02-2021 y leche entera UHT de PROCESADORA DE LECHE BOYACÁ S.A.S., con registro sanitario RSA-0027981-2023.

-En Condiciones de Producción y Producto Terminado (86%), el incumplimiento reiterado fue el uso de recipientes plásticos no isotérmicos para la distribución de alimentos, afectando la conservación de la temperatura.

El operador alcanzó un 97% de cumplimiento general en los establecimientos tipo EP – UT – URI, lo que se tipifica como un cumplimiento bueno, frente a lo cual las siguientes categorías presentaron cumplimiento del 100%: Instalaciones físicas, personal manipulador y distribución del producto terminado.

La categoría de menor cumplimiento fue: Recepción de producto terminado (89%), debido a intercambio de los alimentos suministrados sin notificación previa en el sistema K2.

Regional Central - Grupo 10 - Operador UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025

Para el mes de diciembre de 2025, el operador **UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025,** alcanzó un porcentaje de cumplimiento del **91%,** aumentando en un 2% en la evaluación de los aspectos generales de los establecimientos tipo ERON, por tanto, se evidencia un nivel de cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales en concordancia con la escala de valoración establecida por la USPEC. Frente a la valoración técnica se puede establecer que el contratista cumple con los estándares sanitarios y operativos mínimos requeridos para las actividades y procesos necesarios en la obtención de los tiempos de comida que se suministran en los establecimientos del grupo 10. Durante el desarrollo de las actividades se siguen presentando categorías que requieren de mayor atención para el mejoramiento frente al cumplimiento de las variables de verificación en campo como, por ejemplo; Equipos, utensilios y menajes, que, aunque presenta una leve mejoría en su calificación respecto al mes anterior al obtener el 72% de cumplimiento y otras categorías que deben mantener los promedios de cumplimiento asegurando el ponderado favorable de este corte del informe.

Las categorías con mejor desempeño en el mes de diciembre, fueron el cumplimiento del horarios y concepto sanitario y el almacenamiento de materias primas e insumos con un 99% cada una, seguidas de las características de los alimentos y cumplimiento de los menús y aseguramiento y control de la calidad con el 95% cada una.

Para el mes del presente informe no se realizan renovaciones o actualizaciones de los conceptos higiénico sanitarios.

En el análisis por establecimiento, los mejores desempeños para el corte de diciembre corresponden a EPMSC MANIZALES y EPMSC PÁCORA con el 97% de cumplimiento, seguido de; EPMSC RIOSUCIO y EPMSC SALAMINA con el 96% de cumplimiento cada uno, por tanto, refleja operaciones y suministro de los alimentos acorde con las variables de verificación ajustadas a los documentos técnicos (OTM); en contraposición con el nivel de cumplimiento de los anteriores establecimientos se registra que el menor desempeño les correspondió a EPMSC PEREIRA con el 85%, seguida de ERON MANIZALES RM con 86% Y EPMSC ARMENIA con 87% y los cuales son afectados por incidencias en varias categorías, como son; equipos y menaje, personal manipulador y condiciones de saneamiento.

En cuanto a los establecimientos tipo Estaciones de Policía, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial de 84%, presentando un aumento del 1% con relación al mes de noviembre. La categoría con mejor registro de cumplimiento

es la de RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO con 93% y la categoría de menor cumplimiento es DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO con el 47% la cual presenta una disminución considerable de 15% con relación al mes de noviembre.

En cuanto al desempeño particular las Estaciones de Policía de menor cumplimiento son; E.P. VIRGINIA (FUERA) con 68%, seguida de E.P APIA con 70%, la cual aumenta considerablemente en 25%, respecto al mes anterior y, las de mayor cumplimiento para el corte del presente informe son de E.P: SAN JOSÉ con el 95%, seguida de E.P. CHINCHINA, con el 94% y E.P. SIJIN MANIZALES con el 90%.

Regional Viejo Caldas - Grupo 11 - Operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025

Para diciembre de 2025, el operador UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC - 2025 mantiene un desempeño general que, aunque cumple parcialmente, presenta desafíos operativos significativos. En los establecimientos tipo ERON, el resultado global se ubica en **89%,** se destacan categorías sólidas con cumplimiento superior al 90% como: Cumplimiento de Horarios y CHS (100%), Características de los Alimentos y Menús (96%), Seguridad y Salud en el Trabajo (95%) , Aseguramiento de la Calidad (94%), Instalaciones físicas (91%) . Sin embargo, persisten hallazgos críticos que afectan el promedio: Equipos, utensilios y menaje (76%), Producción y producto terminado (87%), Almacenamiento (86%), Saneamiento (88%) y Personal manipulador (89%). Las reincidencias en los hallazgos están definidas y son concordante con los anteriores periodos, así las cosas, persisten los hallazgos por cuenta de: Faltantes de equipos mínimos, según la OTM, necesidad de mantenimientos correctivos en la Infraestructura, se registran incidencias frente a; (humedades, desprendimiento de pintura, pisos porosos y falta de rejillas en sifones) en establecimientos como La Dorada y Coiba. Para este corte nuevamente se suma los no cumplimientos por cuenta del almacenamiento de productos no autorizados o prohibidos (leche azucarada marca "Valle Lindo" en Fresno y La Dorada) y deficiencias en fichas técnicas frente al listado de proveedores.

Para los establecimientos tipo EP–UT–URI (Grupo 11), el promedio registrado es del **96%**; las categorías de Instalaciones Físicas, Personal Manipulador, Transporte y Recepción del Producto Terminado alcanzaron un cumplimiento total con 100%. La única incidencia que afecta el cumplimiento integral proviene de las categorías Condiciones de transporte del producto terminado (93%) y Distribución del Producto Terminado (83%). Estas desviaciones se focalizan exclusivamente en la EP Estación de Policía Permanente Central, la cual obtuvo un 80% en la categoría de condiciones de transporte de productos terminados y 50% en la categoría debido a la no entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos por parte de la PPL. En síntesis, el esquema operativo asegura la inocuidad y la prestación del servicio, pero requiere subsanar inmediatamente las condiciones del transporte del producto terminado en el ítem del diligenciamiento de las planillas y la dotación de menaje en la EP Central para alcanzar el 100% integral.

De manera particular, en diciembre, los centros de detención transitorios EP. DISTRITO y EP. LA DORADA cumplen al 100% presenta fortalezas durante su verificación las cuales corresponden a; hubo control total en las condiciones de almacenamiento temporal, se evidencio operaciones de transporte de los alimentos de manera higiénica, así mismo hubo un cumplimiento estricto de los ciclos de menú y gramajes. Las debilidades se concentran únicamente en la EP. PERMANENTE CENTRAL, con un promedio de cumplimiento del 90%, se sigue afectando por el no cumplimiento en la variable de entrega de utensilios

Regional Oriente - 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) (88%) y EP-URI-UT (83%) de la Regional Noroeste durante el mes de diciembre, se observa que el Grupo 12 en comparación del periodo anterior noviembre mantiene su calificación de cumplimiento parcial, en Eron la categoría más alta con un porcentaje del 99% fue; CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL. Respecto a las EP-URI-UT para el periodo evaluado disminuyo su porcentaje de cumplimiento debido a qué la categoría de RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO disminuyó en un 5%, la categoría CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO disminuye en 6%.

Para ERON las categorías que presentaron mayores falencias durante el periodo evaluado fueron: EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con un porcentaje del 79%, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO 81% y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS 82% con un concepto de cumple 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 49% obteniendo un porcentaje se tipifica como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC

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). Los establecimientos con mayores falencias a nivel global ERON EPMSC PUERTO BERRIO y PLANTA DE CONTINGENCI A G12 (ITAGUI) con un 82%, mientras que las estaciones de policía que presentaron mayores falencias fueron: EP BOLOMBOLO (28%) y EP MINAS DE AMAGÁ (47%)

Regional Oriente - 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) (85%) y EP-URI-UT (84%) de la Regional Noroeste durante el mes de diciembre, se observa que el Grupo13 en comparación del periodo anterior noviembre aumentó su calificación total en un 5% de cumplimiento para ERONES debido principalmente a que todas las categorías evaluadas presentaron mejoría en su porcentaje de cumplimiento, siendo las categorías más relevantes EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO con 12%, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con 8% y las categorías INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA, CONDICIONES DE SANEAMIENTO y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD - VERIFICACIÓN DOCUMENTAL con un porcentaje de aumento del 6%. Solo se presentó una categoría ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS con una disminución significativa de -3%.

Respecto a las EP-URI-UT para el periodo evaluado disminuyó su porcentaje de cumplimiento en un -3% considerando que la categoría más afectada fue INSTALACIONES FÍSICAS con una disminución del -11%. Por otro lado, solo las categorías DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentaron una mejoría en porcentajes del 10% y 4% respectivamente.

Se concluye que el Contratista presenta mayores falencias en los Establecimientos EP-URI-UT que en los de Reclusión de Orden Nacional (ERON), siendo el establecimiento con mayores falencias a nivel global EP ARANJUEZ con un 60% y para los ERONES PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA con 73%.

Regional Oriente - Grupo 14 - Operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025

El grupo 14 de la Regional Oriente, operado por el contratista UT MASCOL USPEC 2025, obtiene un desempeño general de 89% manteniéndose una tipificación de cumplimiento parcial, mismo resultado presentado en el mes de noviembre con respecto a los establecimientos evaluados durante diciembre tipo ERON y PLANTAS DE CONTINGENCIA; mientras que en los establecimientos donde se presta el servicio extramural, para el mes de diciembre se presenta 96% de cumplimiento, 5 puntos por encima del mes de noviembre.

El grupo 14 de la Regional Oriente, servicio ejecutado por el contratista UT MASCOL USPEC 2025, expone que se destaca ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (San Vicente de Chucuri), al mantener el desempeño global por encima del 90% con las categorías de cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario, características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, personal manipulador de alimentos, condiciones de saneamiento y seguridad y salud en el trabajo, así mismo se destaca el mejoramiento del ERON EPMSC MALAGA (el cual paso de 88% de cumplimiento en noviembre a 93% de cumplimiento en el periodo de diciembre) al presentar mejoras parciales en las categorías de almacenamiento materias primas e insumos y condiciones de producción y producto terminado; mientras que los establecimientos ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA, presentan oportunidades de mejora en mayor volumen ya que sus cumplimientos globales oscilan entre el 84 y 88%, afectados por las categorías de instalaciones físicas y sanitarias – contratista, almacenamiento materias primas e insumos, equipos, utensilios y menaje, condiciones de producción y producto terminado y seguridad y salud en el trabajo. Con respecto a las estaciones de policía evaluadas en el periodo de diciembre se presenta que, de los 13 establecimientos visitados, la ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES, al presentar un desempeño global de 63% (incrementando 5 puntos con respecto al mes de noviembre), afectada por incumplimientos relacionados en las categorías de personal manipulador de alimentos, condiciones de transporte de producto terminado y recepción del producto terminado, se resalta el compromiso y ejecución de planes de mejora propuestos en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA BARANCA LAS GRANJAS, EP ESTACION DE POLICIA BARBOSA SANTANDER, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE y EP ESTACION DE POLICIA ESTACION SUR, debido a que pasaron de una tipificación de cumplimiento parcial a cumplimiento

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 en instalaciones del servicio de alimentación, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS por no cumplimiento de la proyección de compras, almacenamiento de materias primas contempladas por la entidad como 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 color café para porcionado de elementos cocidos, 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, y en contenedores no isotérmicos o que no garantizan la protección de los alimentos, CARACTERÍSTICAS DE LOS

ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL por no rotación de componentes en los diferentes tiempos de comida, ejecución de intercambios no reportados o superando los máximos establecidos, no entrega de componentes, entrega de dietas terapéuticas en fondos, sin dar cumplimiento a derivaciones dietarias, sin rotulado o sin registro de entrega, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS por faltante de personal mínimo y adicional, no uso de dotación, faltante de documentación y ejecución de inadecuadas prácticas de manipulación, CONDICIONES DE SANEAMIENTO por desviaciones en limpieza y desinfección de áreas, equipos y superficies, 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 estibas o en inadecuadas condiciones para el transporte de alimentos, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL por no diligenciamiento de registros, no disponibilidad de resultados de los muestreos microbiológicos ejecutados, no ejecución de 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, faltante de extintores, mantas antifuego y elementos del botiquín, y no funcionamiento de sistemas de extracción, como principales causantes de afectación en los establecimientos tipo ERON. En cuanto a los establecimientos tipo EP – UT – URI, se obtiene un desempeño de 78%, categorizado como cumplimiento parcial de las obligaciones, con afectación de INSTALACIONES FISICAS contenedores de recipientes con alimentos en inadecuadas condiciones de limpieza, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS sin dotación y sin documentación, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO por vehículos sin concepto higiénico sanitario, 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 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 (83%), al obtener para 4 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 (34%), continúa consolidándose como la categoría más afectada, encontrando para todos los establecimientos 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 y carros transportadores de alimentos. En cuanto a los establecimientos tipo EP – UT – URI, RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (91%) corresponde a la categoría con mejor desempeño, ya que se presentaron unos pocos eventos de ejecución de intercambios no reportados, caso contrario de DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (50%), la cual presenta una cantidad considerable de hallazgos por entrega no individualizada de componentes, uso de 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 OCAÑA con 80% y PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA con 79%, 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 CENTRO corresponde al único que alcanza el 100% de cumplimiento. Por otro lado, los establecimientos con desempeños más bajos corresponden a ERON COCUC CUCUTA con 50% 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 47% 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 del presente informe, correspondiente al mes de diciembre de 2025, se alcanzó un desempeño promedio de **95,3%,** 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, CONDICIONES DE SANEAMIENTO y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Presentaron un **Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista**, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA. 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 diciembre de 2025, se alcanzó un **90%** de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría condiciones de transporte de producto terminado con un 52% de cumplimiento tipificándose como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista en esa categoría; resaltando que mejoró su desempeño con respecto al mes anterior, en las categorías de: INSTALACIONES FISICAS y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO. Adicional se resalta que las categorías de personal manipulador de alimentos y distribución del producto terminado, presentaron un cumplimiento adecuado, manteniendo el desempeño total de los aspectos evaluado; de acuerdo, a las condiciones evaluadas en los documentos contractuales, según lo evidenciado por la interventoría en campo.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 16 Regional Norte, para los Tipo ERON, destacan los siguientes establecimientos con calificación del 99%, ERON EPMSC MONTERIA, con el 97% ERON EPMSC MAGANGUE, con 96%, ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO y ERON EPMSC BARRANQUILLA; con 95%, ERON EPMSC SAN ANDRÉS, ERON EPMSC SINCELEJO, ERON EPMSC TIERRALTA y con 94% ERON EPMSC CARTAGENA y PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE.

Por su parte, para los establecimientos EP-UT-URI del Grupo No. 16 Regional Norte, el establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento correspondió a CRM EJEMA (BIVER MALAMBO) 95%, seguido por la EP BARRANCO DE LOBA y UT ARCAR, los cuales presentaron un porcentaje de cumplimiento del 94%; tipificándose como un cumplimiento parcial de las obligaciones. En contraste a este resultado, se resalta el cumplimiento de los establecimientos con un

cumplimento de 95%, UT ARCOR - BACAIM 1 y ESTACIÓN DE POLICÍA EP ESMERALDA, 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 diciembre de 2025, se alcanzó un desempeño promedio de **95%,** 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, 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 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 ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, 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 diciembre de 2025, se alcanzó un 89,6% de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría distribución del producto terminado con un 78% de cumplimiento. Adicional se resalta que las categorías de instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos y recepción del producto terminado, presentaron un desempeño parcial de las obligaciones y un menor porcentaje de cumplimiento de acuerdo con lo evidenciado por la interventoría en campo, en comparación con el mes anterior.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 17 Regional Norte, para los Tipo ERON, destaca el ERON EPMSC EL BANCO, el cual obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 100%, correspondiente al desempeño del establecimiento, en concordancia a las obligaciones contractuales; con un 97%, la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17, ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR y PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO; con un desempeño del 95%, por su parte el ERON EPMSC RIOHACHA y el ERON EPMSC SANTA MARTA; así mismo, presentó un cumplimiento del 93%; mientras que el ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA, obtuvo un desempeño inferior o parcial de las obligaciones contractuales, 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 MAICAO, con 90% de desempeño, es importante precisar que el operador aumentó su desempeño en este punto con respecto al periodo anterior; por su parte, los establecimientos, EP ESTACION DE POLICIA EL BANCO y CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10),

cumplen con la totalidad de los aspectos evaluados; por otro lado, los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA, EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN y EP ESTACION 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, de los establecimientos con cumplimiento total de las verificaciones, tipificada como cumplimiento de las obligaciones, con lo cual el operador instaura acciones de mejora evidenciadas.

Microbiología:

- Durante el periodo comprendido entre el 01 y el 31 de diciembre, 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 en alimentos listos para el consumo. Este hallazgo evidencia deficiencias en el cumplimiento de los requisitos básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), particularmente en el grupo 10. Por otro lado, los grupos 6, 8, 11, 13, 14 y 16 no presentaron patógenos durante el seguimiento de los alimentos reincidentes.

- En cuanto a los indicadores de calidad no se reportaron para el mes de diciembre, los derivados cárnicos en el mes en mención no presentaron microorganismos como aerobios mesófilos ni coliformes fecales.

- En cuanto a los muestreos realizados a los establecimientos de cada uno de los contratistas correspondiente al periodo del 23 de noviembre y 19 de diciembre, se presentaron 8 resultados con presencia de microorganismos patógenos, en el que tuvo la mayor incidencia la presencia de E. coli en muestras de ensalada, queso y proteico y también se evidencia Listeria monocytogenes en muestras de queso.

- Respecto a las condiciones higiénico-sanitarias, se identificaron 16 muestras con microorganismos, tales como; aerobios mesófilos, mohos y levaduras en muestras ambientales, Así mismo, se detectaron coliformes totales en muestras de agua potable y desviaciones en el pH y turbiedad, lo cual indica incumplimientos tanto microbiológicos como fisicoquímicos en los parámetros de calidad del agua.

PQR

Para el periodo del presente informe, el área de PQRD de esta Interventoría gestionó 87 PQRD, dando respuesta al 95% de las solicitudes recibidas por la entidad USPEC, al corte del presente informe.

Durante el periodo del 1 al 31 de diciembre de 2025, se recibieron 9 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 pide 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.

6 6. RECOMENDACIONES

6.1 Recomendaciones a los Contratistas

Implementar un programa de mantenimiento periódico para reparar y mantener en buen estado las instalaciones físicas y sanitarias, priorizando áreas con humedad, corrosión y desprendimiento de pintura, y mejorando el drenaje para evitar estancamiento de agua. Instalar protección contra plagas en las puertas de ingreso y reemplazar utensilios deteriorados, asegurando que todos los equipos estén en buen estado y funcionando correctamente, gestionando la aprobación de la entidad competente para cualquier equipo faltante o alternativas propuestas. Lo anterior contemplado dentro de los mantenimientos de menor cuantía establecidos por la OTM y demás documentos contractuales.

Asimismo, Implementar un control riguroso de proveedores y materias primas, asegurando que estos cumplan con lo establecido en la norma sanitaria vigente, de igual forma, control de inventarios para evitar productos vencidos, garantizando fichas técnicas y etiquetado adecuado, y aplicar el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para una rotación adecuada de productos. Asegurar el cumplimiento de las temperaturas adecuadas durante la preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos, manteniendo una buena organización en las áreas de producción y procesos. Implementar procedimientos claros para evitar la contaminación cruzada, especialmente en áreas de preparación de alimentos, y asegurar que el personal manipulador de alimentos reciba la capacitación necesaria y cuente con la dotación completa, incluyendo petos y calzado adecuado. Cumplir con los perfiles y número de personal requerido según la OTM, incluyendo ingenieros de alimentos, supervisores de mantenimiento y profesionales SST, y asegurar la rotación adecuada de jugos, frutas y otros alimentos según el ciclo de menús establecido, garantizando la entrega de gramajes correctos y la variedad en los menús, evitando intercambios no autorizados de proteínas. Implementar un programa de limpieza y saneamiento riguroso para todas las áreas, incluyendo campanas extractoras, estufas y áreas de lavado y desinfección de utensilios, manteniendo la organización y rotulación adecuada para un manejo higiénico de alimentos y utensilios, realizando auditorías internas periódicas para identificar y corregir deficiencias de manera oportuna, y estableciendo un sistema de seguimiento para asegurar la corrección de hallazgos y la implementación efectiva de recomendaciones.

Es crucial para garantizar inocuidad e higiene en las diferentes etapas de la cadena productiva, mantener instalaciones físicas adecuadas en los servicios de alimentación y la ejecución eficiente del programa de mantenimiento preventivo y correctivo tanto de equipos como carros transportadores y así mantener el buen funcionamiento de los diferentes implementos requerido y utilizados en el servicio de alimentación.

Es esencial capacitar continuamente tanto al personal operativo como al administrativo en aspectos relacionados con la limpieza y desinfección, rotulado y etiquetado alimentos, conservación y almacenamiento de materia prima, con miras a orientar las actividades hacia la optimización continua de los procesos. Asimismo, garantizar la presencia del personal mínimo requerido en cada establecimiento. En caso contrario, gestionar de manera efectiva la incorporación del personal necesario para garantizar un funcionamiento óptimo. Enfocar esfuerzos del personal profesional de los establecimientos en el mejoramiento de los procesos en el servicio de alimentación, capacitar y brindar las herramientas necesarias a los rancheros encargados del ensamble de dietas. Diferenciar la entrega, socializar el tipo de dietas y realizar la marcación de fiambreras de acuerdo con lo establecido en la OTM. Mantener actualizado el listado real de entrega de dietas para mejor verificación y suministrar el menú de derivación de dietas como lo establece la OTM. Actualizando mes a mes el listado de estas, para una verificación más eficaz en el suministro de dietas para la población que lo requiere. Realizar las valoraciones correspondientes y los seguimientos en los tiempos que están definidos en la OTM.

Evaluar constantemente a los proveedores y verificar el cumplimiento de los respectivos estándares y requisitos establecidos para el desarrollo y ejecución de actividades de transporte y distribución de alimentos.

Es fundamental garantizar una implementación eficiente del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, con el fin de promover ambientes laborales seguros y minimizar los riesgos asociados a las actividades operativas. El cumplimiento de este programa no solo protege la integridad del personal, sino que también contribuye al adecuado funcionamiento del servicio y al cumplimiento de la normativa vigente.

Llevar a cabo los planes de mejora dentro de los plazos establecidos con el objetivo de gestionar la mejora continua en los procesos. Realizar el pago de bonificaciones a la PPL, servicios públicos y proyectos productivos, proyectar las compras tanto en alimentos programados como en cantidades para dar cumplimiento a los menús establecidos. Gestionar y ejecutar los planes de mejoramiento, dentro de los tiempos establecidos en los documentos contractuales, que conlleven al cierre de los hallazgos en un plazo no superior a los cinco días posteriores a la notificación del hallazgo para del plan de mejora, con el fin de garantizar una mejora continua en los procesos, realizando esta labor de manera crítica y eficiente, en pro de mejorar los procesos implementados, minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos y garantizar el cumplimiento de lo establecido en la Oferta Técnica Mínima. proyectar las compras tanto en alimentos programados como en cantidades para dar cumplimiento a los menús establecidos, mejorar los procesos de pre-alistamientos de materias primas, entre otros.

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.

Implementar las estrategias que fueron aprobadas mediante la circular CRF-2137-2025 para carros transportadores cerrados y la circular CRF-2002-2025 para la entrega en fondos no isotérmicos.

Notificar de forma oportuna en el sistema de información, los intercambios a presentarse en los diferentes tiempos de comida y/o preparaciones. Realizar los trámites requeridos para los cambios de menú permanente o menús especiales luego de las concertaciones con los PPL, dado que en varios establecimientos se han hecho las respectivas concertaciones más no la solicitud pertinente para las aprobaciones. En los establecimientos dónde ya se han aprobado cambios permanentes, socializarlos y cumplirlos.

Realizar el mantenimiento correctivo menor y el preventivo menor que requieran los centros de producción de alimentos y equipos que se encuentran al interior de los ERON y/o Plantas de Producción de Alimentos Externas. Se recomienda que los mantenimientos correctivos y preventivos de los equipos y la infraestructura se realicen oportunamente, utilizando materiales de calidad comprobada y aplicando procedimientos adecuados conforme a las especificaciones técnicas, de manera que se garantice la prolongación de la vida útil de los activos, la reducción de costos por reparaciones mayores, la continuidad operativa sin interrupciones y el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad requeridos.

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. Es crucial para garantizar inocuidad e higiene en las diferentes etapas de la cadena productiva, mantener instalaciones físicas adecuadas en los servicios de alimentación y la ejecución eficiente del programa de mantenimiento preventivo y correctivo tanto de equipos como carros transportadores y así mantener el buen funcionamiento de los diferentes implementos requerido y utilizados en el servicio de alimentación.

Sensibilizar al personal manipulador sobre la importancia del uso adecuado y el cuidado de los utensilios, con el fin de garantizar su disponibilidad en el servicio de alimentos, evitar afectaciones en la continuidad de la producción y reducir el riesgo de posibles accidentes de trabajo, promoviendo así buenas prácticas que fortalezcan la seguridad y la eficiencia en las operaciones.

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

Gestionar ante la entidad el retiro o traslado de los equipos fuera de uso – obsoletos que se encuentran del del servicio de alimentos, para evitar el riesgo de generación de plagas.

Asegurar el cumplimiento de los lineamientos de la OTM y Anexo 4 para la compra y almacenamiento de materias primas, retirando de forma inmediata productos no permitidos como la leche en polvo azucarada y las pulpas de fruta pasteurizadas, y garantizando la trazabilidad de los proveedores de todos los insumos.

Garantizar la dotación, idoneidad y documentación completa del personal en todas las áreas de servicio, especialmente en los establecimientos EP – UT – URI, asegurando que los manipuladores cuenten con certificado médico y de manipulación de alimentos vigente, y que usen la dotación completa.

Implementar el uso de recipientes isotérmicos en todos los establecimientos para el transporte y distribución de los alimentos preparados, eliminando el uso de canecas o recipientes plásticos convencionales, con el fin de garantizar el mantenimiento de la temperatura y la inocuidad del producto terminado.

Se solicita dar respuesta a los requerimientos dentro del tiempo establecido, de manera clara y completa, adjuntando los documentos que soporten la misma, cumpliendo así con los plazos para remitir la información a las entidades solicitantes.

Analizar de manera sistemática las causas de las solicitudes, quejas, reclamos y denuncias (PQRD) para identificar oportunidades de mejora en los procesos y servicios, facilitando la implementación de acciones correctivas y preventivas que fortalezcan la gestión.

En general, se recomienda que los contratistas cumplan estrictamente con lo estipulado en el contrato respecto a la prestación del servicio de alimentación mediante el sistema de ración para la población privada de la libertad (PPL) en los diferentes establecimientos carcelarios del país, garantizando de esta manera los derechos fundamentales de los internos

6.2 Recomendaciones a la USPEC

Es crucial que se priorice la inversión en infraestructuras críticas, arreglos a sistemas de drenaje y ventilación, así como en áreas de almacenamiento, para optimizar las condiciones de higiene y seguridad. Asimismo, es fundamental asignar recursos adecuados para la actualización continua de equipos esenciales en la cocina y la manipulación de alimentos,

fortaleciendo la capacidad operativa de los establecimientos. Establecer canales de comunicación efectivos entre la USPEC, los contratistas y los directores de establecimientos facilitará una respuesta ágil ante desafíos emergentes. La revisión y actualización periódica de políticas y normativas relacionadas con la higiene y el saneamiento garantizará el cumplimiento con los estándares más recientes. Además, asignar un presupuesto específico para el mantenimiento y mejoras de las instalaciones sanitarias y de cocina, asegurando la sostenibilidad a largo plazo. Un enfoque integral en la gestión de residuos, que incluya reciclaje y compostaje, articulado con un programa efectivo de control de plagas mediante inspecciones regulares y tratamientos preventivos y correctivos, completará estas recomendaciones para asegurar entornos sanitarios óptimos y seguros en todos los niveles de operación de la USPEC. Se requiere en la mayoría de los establecimientos la ampliación y redistribución de espacios físicos, para garantizar el cumplimiento de la OTM y permitir la instalación de equipos ofertados, así mismo, adecuar las instalaciones para garantizar un flujo unidireccional en el manejo de alimentos, desde la recepción de materia prima hasta la entrega del producto final, evitando cruces de procesos.

Estudiar la viabilidad para la intervención en la infraestructura de los servicios de alimentación de los establecimientos donde por instalaciones físicas afectan directamente la inocuidad de los alimentos que allí se preparan, esto con el fin de minimizar los posibles riesgos que se puedan presentar durante el desarrollo de las diferentes actividades.

Canalizar la información de manera efectiva que garantice un buen desarrollo de las actividades de interventoría, asegurando que los datos relevantes e informes lleguen a los responsables de manera oportuna, de tal manera que se facilite una intervención rápida y precisa si se requiere.

Garantizar que los productos adquiridos por el contratista mediante proyectos productivos cumplan con las especificaciones técnicas de inocuidad, BPM, rotulado, gramajes y características organolépticas de acuerdo a variedad del producto (presentación y sabor).

Dar respuesta oportuna a los contratistas frente a las estrategias implementadas por los mismos para mitigar riesgos que se puedan presentar por la entrega en fondos no isotérmicos. Así como dar respuesta al uso de forros (lonas suaves impermeables) como sistema de cierre para los carros transportadores en los Erones a cargo del contratista.

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.

Se establece la necesidad de optimizar el proceso de autorización de ingreso a los establecimientos por parte de los interventores de campo, junto con los equipos requeridos, de manera más ágil y reduciendo tiempos de espera. Esta medida permitirá asegurar la verificación integral de los tiempos de comida —incluyendo de manera específica el servicio de desayuno—, fortalecer el control operativo y garantizar el cumplimiento de los parámetros establecidos.

Se recomienda a la Entidad frente a la atención de novedades atender los mantenimientos correspondientes a cuantía mayor, en los casos en que se requiera realizar la intervención a los establecimientos con novedades críticas, con el fin de asegurar condiciones locativas adecuadas, debido a que esto afecta directamente a la inocuidad de los mismos.

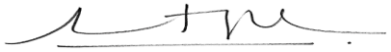
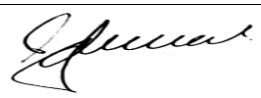
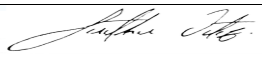
La Interventoría ha respondido solicitudes de acciones constitucionales, regulares y de entes de control; sin embargo, se observan, peticiones repetidas, algunas con nuevos radicados o sin ellos trasladados del INPEC, que se sugiere sean filtrados por la entidad con base en las respuestas ya entregadas.

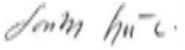
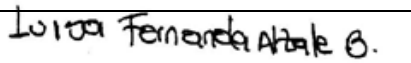
Se recomienda solicitar y allegar todos los folios, informes y peticiones mencionados en los documentos de las solicitudes, con el fin de realizar un análisis más específico que permita brindar una respuesta de fondo, evitando reprocesos y demoras en el trámite correspondiente.

En ese sentido, y con el ánimo de fortalecer el proceso y asegurar la calidad y oportunidad en la atención de los requerimientos, se sugiere indicar los insumos o ítem requeridos en el correo de la solicitud, con el fin de realizar la gestión con oportunidad, que permita una adecuada planeación y respuesta dentro de los plazos establecidos.

MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN

Directora General de Interventoría
CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL RF
Contrato de Interventoría No. 206 – 2025

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Subdirector Jurídico	Roberto Carlos Roa Cotes	
Subdirector Técnico	Adriana María Aguirre Palacio	
Coordinador Administrativo y Financiero	Cristian Javier Rodríguez Raño	
Coordinador Administrativo y Financiero	Jonathan Arturo Ortiz Silva	
Coordinador Regional Central 1	Jorge Alexander García Cárdenas	

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Coordinador Regional Norte	Luis Hernando Carvajal Guzmán	
Coordinador Regional Oriente	Carlina Domínguez	
Coordinador Regional Central 2	Yuly Paola Feliciano Molano	
Coordinador Regional Occidente	Angelica Daria Latorre Carrillo	
Coordinador Regional Viejo Caldas	Sandy Rosa Steer Lara	
Coordinador Noroeste	Luisa Fernanda Álzate	
Profesional Gestión PQRD	Alba Pinzón Carreño	