CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL

Bogotá, D.C. 6 de marzo de 2026 **CRF-3615-2026**

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 del 1 al 31 de enero de 2026

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

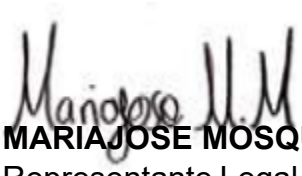
Bogotá D.C. Marzo 5 de 2026

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 Febrero de 2026 el Consorcio Interventoria integral RF se encuentra a paz y salvo con obligaciones parafiscales.

Cordialmente,



MARIAJOSE MOSQUERA MARTINEZ
Representante Legal
C.C. 1065825230

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

B261999022474269

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

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

SUPERVISIÓN DE CONTRATO

Nombre del Supervisor	**RAFAEL ALFONSO SANGUINO CANEVA**
Periodo del Informe	**DEL 1 AL 31 DE ENERO DE 2026**
Fecha de Elaboración del Informe	**06 DE MARZO 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 - 1826

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	$ 14,24
Inicial	Del 16 de Mayo de 2025 hasta el 31 de Julio de 2026	2/01/2026	1826	$ 34.464.314.439,00	$ 28.215.462.896,50
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				
183825	DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025 CORRESPONDIENTE A LOS PUNTOS CRITICOS_MODIFICATORIO #4	N.A.	N.A.	$ 956.431.673,05	FE 12	5/03/2026	R-2026-003807	5/03/2026
1826	DEL 1 AL 31 DE ENERO DE 2026	N.A.	N.A.	$ 6.248.851.542,50	FE 13	6/03/2026	R-2026-003889	6/03/2026
Total facturado:		**$**						**52.604.292.144,26**
Saldo del Contrato:		**$**						**28.215.462.910,74**

RESUMEN DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL CONTRATISTA

Para acreditar el pago correspondiente al periodo comprendido del **1 AL 31 DE ENERO DE 2026** 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 ENERO DE 2026

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 DE RECIBIDO A SATISFACCIÓN "SERVICIOS VARIOS / COMPRAS "**

[1] **Ciudad**	BOGOTA				
[2] **Fecha de radicación**	6/03/2026				
[3] **Nombre del Contratista**	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] **No. CDP**	34025-40325-62325-1826	[10] **No. RP**	52625-80625-183825-1826
[11] **Pago No.**	11 **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: **SEIS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES OCHOSCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL QUINIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS M/CTE ($6.248.851.542,50)** conforme lo señala la cláusula correspondiente al valor y forma de pago durante el periódo facturado comprendido del **1 AL 31 DE ENERO DE 2025.**

[13]

Año	**Mes**	**Día**
2025	1	1

Año	**Mes**	**Día**
2026	1	31

Lo anterior, de acuerdo con lo preceptuado en el Decreto 2271 de 2009 y el Art. 126-1 del Estatuto Tributario.

RAFAEL ALFONSO SANGUINO CANEVA
[14] Nombre del Supervisor

[15] Firma del Supervisor

Elaboró: GIOVANNY CAMELO ARIAS

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

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

[16] PARA TRÁMITE ÁREA FINANCIERA

OBLIGACIÓN No. ____ ÓRDEN DE PAGO No. ____

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 13

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	06/03/2026, 09:02
Expedición	06/03/2026, 09:03
Vencimiento	04/06/2026

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Bruto	Impto. Cargo	Valor Impto.Cargo	Vr. Total
1	SERVICIO EMPRESARIAL INTERVENTORIA GRAVADO CORRESPONDIENTE AL MES DE ENERO 2026 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	4,463,465,387.00	19 %	848,058,423.53	5,311,523,810.53
2	SERVICIO EMPRESARIAL INTERVENTORIA GRAVADO CORRESPONDIENTE AL MES DE ENERO 2026 DEL CONTRATO No 206-2025 PARA EL PARTICIPANTE FUNDACIONUNIVERSIDAD DEL VALLE NIT 800.187.151-9 CON EL 15% DEPARTICIPACION	1.00	787,670,363.00	19 %	149,657,368.97	937,327,731.97

Total items: 2

Total Bruto	5,251,135,750.00
IVA 19%	997,715,792.50
Total a Pagar	6,248,851,542.50

Valor en Letras:
Seis mil doscientos cuarenta y ocho millones ochocientos cincuenta y un mil quinientos cuarenta y dos pesos m/cte con cincuenta cent.

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Clientes Nacionales - Cuota No. 001 vence el 2026-06-04 por $ 6,248,851,542.50

Observaciones:
MES DE ENERO 2026 SEGUN CONTRATO N°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: eb1b1f1703645e47036e83adf7ceac1b2d558409d8f1c1885118db5bca29d9c2f24055317f7e9531dcb3748549e5cb51

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

CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE INTERVENTORÍA

No. 206 - 2025

PERIODO

DEL 1 AL 31 DE ENERO

2026

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

TABLA DE CONTENIDO

1 FICHA TÉCNICA 5

2 COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL 6

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

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

2.2.1 GRUPO 1 9
2.2.1.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 9
2.2.1.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 15
2.2.2 GRUPO 2 18
2.2.2.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 18
2.2.2.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 22
2.2.3 GRUPO 3 24
2.2.3.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 24
2.2.3.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 30
2.2.4 GRUPO 4 32
2.2.4.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 32
2.2.4.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI. 37
2.2.5 GRUPO 5 39
2.2.5.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 39
2.2.5.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 48
2.2.6 GRUPO 6 51
2.2.6.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 51
2.2.7 GRUPO 7 55
2.2.7.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 55
2.2.7.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 65
2.2.8 GRUPO 8 67
2.2.8.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 67
2.2.8.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 71
2.2.9 GRUPO 9 73
2.2.9.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 73
2.2.9.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 88
2.2.10 GRUPO 10 89
2.2.10.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 89
2.2.10.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 102
2.2.11 GRUPO 11 105
2.2.11.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 105

2.2.11.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 112
2.2.12 GRUPO 12 114
2.2.12.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 114
2.2.12.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 122
2.2.13 GRUPO 13 126
2.2.13.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 126
2.2.13.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 134
2.2.14 GRUPO 14 138
2.2.14.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 138
2.2.14.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 152
2.2.15 GRUPO 15 156
2.2.15.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 156
2.2.15.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 162
2.2.16 GRUPO 16 165
2.2.16.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 165
2.2.16.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 170
2.2.17 GRUPO 17 172
2.2.17.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 172
2.2.17.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 176
2.3 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 178
2.4 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 180
2.5 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 186
2.6 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 189
2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. 190
2.7.1 Cambios de menús 190
2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 204
2.9 Consolidados casos de atención de ETAS. 222
2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 222
2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 224
2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 237
3 COMPONENTE FINANCIERO 239
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 239

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo a Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 243
3.2.1 Proyección PAC 244
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 244
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 245
3.5 Consolidado de descuentos 246
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 246
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 250
4 COMPONENTE JURÍDICO 251
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 251
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 257
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 259
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 261
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 262
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 266
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 267
4.8 Seguimiento al trámite de Cesiones de Derechos Económicos de los contratistas intervenidos 267
5 CONCLUSIONES 269
6 6. RECOMENDACIONES 285
6.1 Recomendaciones a los Contratistas 285
6.2 Recomendaciones a la USPEC 288

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.

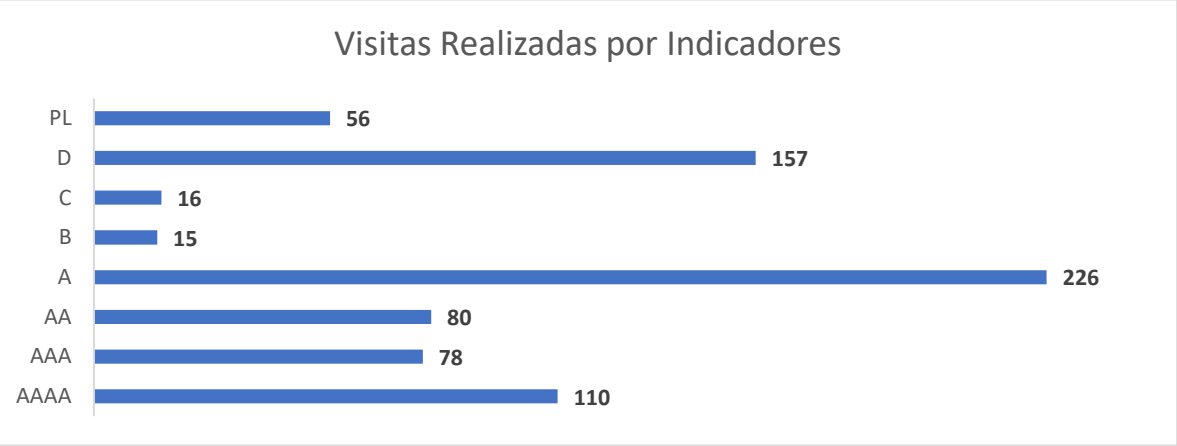
La Interventoría realiza visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos o sitios en los que se ejecuta la prestación del servicio de Alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) confinada en los Establecimientos 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 enero al 31 de enero de 2026 teniendo en cuenta la aprobación del cronograma y logística que se necesita para la operación.

Se presenta el consolidado de la siguiente manera.

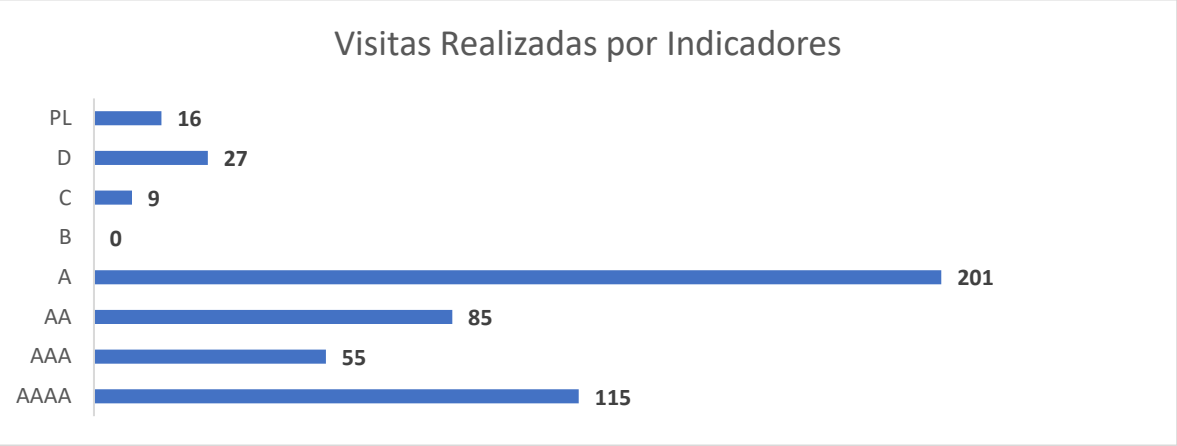
Visitas por frecuencia

Indicador	Tipo de establecimiento	Cantidad y frecuencia de Visitas por Establecimiento	Cantidad de Establecimientos	Aproximado de Visitas Mensuales	Visitas realizadas
AAAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 3.000	3 Semanal	8	96	110
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	78
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	80
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	226
B	CRM	1 Mensual	8	8	15
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	16
D	EP	1 Mensual	255	255	157
PL	Visitas a planta	PL	0	0	56
TOTAL Visitas realizadas					**738**



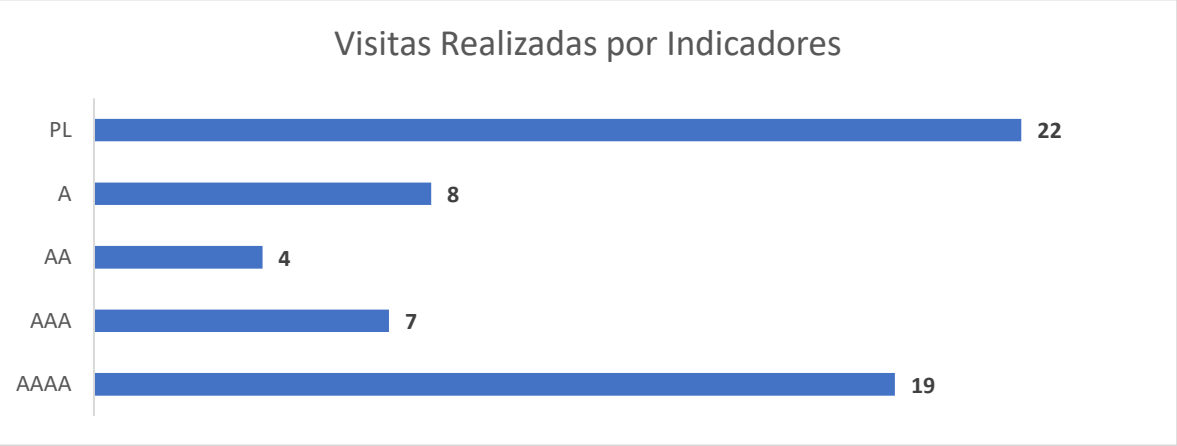
Visitas de Seguimiento

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	115
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	55
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	85
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	201
B	CRM	1 Mensual	8	8	0
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	9
D	EP	1 Mensual	255	255	27
PL	Visitas a planta	PL	0	0	16
TOTAL Visitas realizadas					**508**



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	19
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	7
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	4
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	8
PL	Visitas a planta	PL	0	0	22
TOTAL Visitas realizadas					**60**



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	48
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	51
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	153
D	EP	1 Mensual	255	255	179
TOTAL Visitas realizadas					**473**

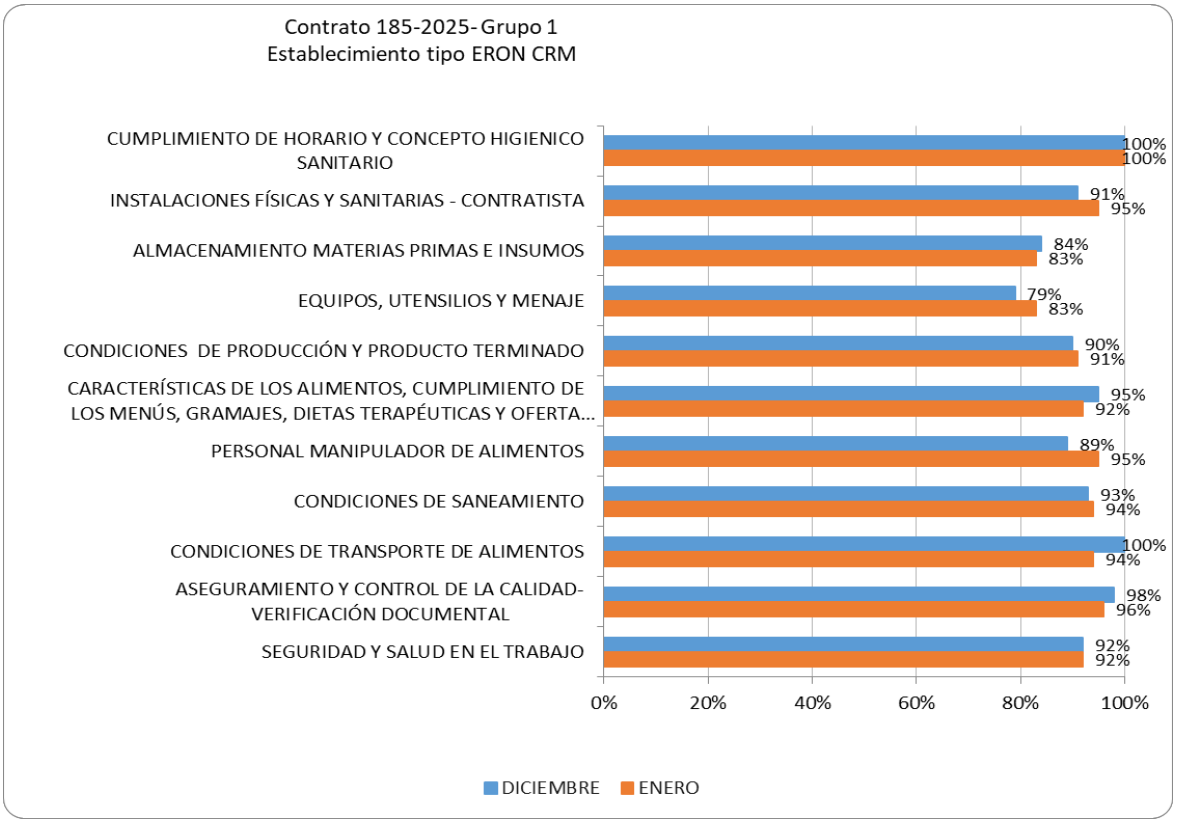


2.2 Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento.

2.2.1 GRUPO 1

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de enero de 2026, 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 enero de 2026. 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%):

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 (95%):

Se evidencia un aumento de cuatro puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de corte anteriormente informado (diciembre 2025). 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, ERON CPMSTUL TULUA y ERON EPMSC EL BORDO con el 100% de cumplimiento, ERON EPMSC PASTO con el 97% de cumplimiento (el contratista no presenta la calibración del medidor de agua), ERON EPMSC

IPIALES (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) y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 (el contratista no ha realizado mantenimientos correctivos en la pared del área de distribución de alimentos preparados, la cual se observa con humedad y desprendimiento de pintura) con el 94% de cumplimiento, ERON EPMSC TUMACO (se evidencia que el contratista no cuenta con soportes, certificados de calibración para los medidores de energía, agua y gas) y ERON EPMSC TUQUERRES (se evidencia corrosión y desprendimiento de pintura en el marco y puerta de ingreso al área de almacenamiento de abarrotes y fruver. Se evidencia que el mesón del área de distribución de alimentos preparados presenta baldosas partidas y agrietamientos en los filos de la misma) con el 93% de cumplimiento. Finalmente, de los nueve establecimientos del Grupo 1, únicamente ERON CPAMSPY POPAYAN obtiene un porcentaje de cumplimiento del 89% (se evidencia desprendimiento de pintura y material de la pared y techo del área de preparación de alimentos de dieta y dentro del área de producción.), tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (83%):

Como se puede observar en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para esta categoría, en enero de 2026, se evidencia un detrimento de un punto porcentual con respecto a diciembre de 2025, principalmente por los incumplimientos en el ERON EPMSC IPIALES con el 73% de cumplimiento (no se evidencia cumplimiento en la proyección del plan de compras, ya que se evidencia adquisición y almacenamiento de leche en polvo azucarada marca Miramonte, RSA 0024002-2023, 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 carne de res, que no presenta rotulado adecuado, toda vez que la etiqueta no especifica condiciones de almacenamiento y adicionalmente, incumpliendo con la normativa legal vigente de rotulado de acuerdo al decreto 1500 del 2007), asimismo en ERON EPMSC TUMACO y ERON EPMSC TUQUERRES con el 77% de cumplimiento. Por otra parte, en ERON CAPMSPY POPAYAN y ERON DE POPAYAN se obtiene el 80% de cumplimiento (no se cuenta con fichas técnicas de las pulpas de frutas marca INDUNAR. No se evidencia en el listado de proveedores las marcas comerciales de las materias primas encontradas en almacenamiento, bocadillo VELEÑA DE BOCADILLO, pulpa de fruta congelada marca INDUNAR y salchicha manguera marca SALSAMENTARIA BOYACENSE, como tampoco se observan las fichas técnicas. Se evidencia el suministro de postres del proveedor ASAMAR, los cuales no cuentan con lote ni fecha de vencimiento, incumpliendo con la Resolución 2674/2013 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. Se evidencia en bodega de abarrotes y centro de acopio leche en polvo azucarada, marca Miramonte, lote 130128 y fecha de vencimiento 01-2027, la cual de acuerdo con la circular E-2025-012985 no se encuentra permitida), en ERON EPMSC PASTO el 82% de cumplimiento, afectado por la evidencia de leche en polvo azucarada en almacenamiento. En ERON EPMSC EL BORDO con el 85% de cumplimiento (o se evidencia listado de proveedores ofertados actualizado, no se observan las marcas comerciales de las materias primas encontradas en almacenamiento: pastas Zonia, pastas Santali, pulpa de fruta congelada INDUNAR, postres Veleña de bocadillo, harina Molina San Luis, fécula de maíz Saguzena, panela La Reina, pernil de pollo Sanderson Farms, aceite Country Ranch y aceite ARO), finalizando el cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista con el 86% de cumplimiento se encuentra el ERON CPMSTUL TULUA (se evidencia almacenamiento de alimentos que requieren temperaturas de refrigeración, en el cuarto frío de congelación (Queso y Arepas). No se tienen en cuenta las características naturales de dichos alimentos debido a daño en cuarto frío de refrigeración, lo que hace necesario almacenar en congelación, además se evidencia en almacenamiento de abarrotes leche en polvo azucarada marca Miramonte). Cerrando la categoría se encuentra la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 98% de cumplimiento (no se encuentra proveedor ni marca del

azúcar LUCERNA y del queso cuajada LA CAROLINA, materia prima almacenada en la planta externa obligatoria G01), tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

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

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (diciembre 2025), se evidencia que el porcentaje de la categoría aumento cuatro puntos porcentuales, en gran medida por el desempeño de los establecimientos ERON DE POPAYAN con el 100% de cumplimiento, ERON EPMSC PASTO con el 95% de cumplimiento (se evidencia que persiste que los cinco carros transportadores, no cumplen con las características estipuladas en la OTM ya que no cuentan con puertas ni sistema de cierre), ERON EPMSC EL BORDO (se evidencia que el equipo refrigerador No2 presenta corrosión en la parte interna y externa) y ERON EPMSC TUQUERRES (se evidencian 13 fiambreras destinadas a dietas, las cuales no se encuentran en buen estado, dado que no cierran correctamente, lo que podría generar riesgo de contaminación de los alimentos) con el 94% de cumplimiento y ERON CPMSTUL TULUA con el 93 % de cumplimiento (se evidencia que el cuarto frío de refrigeración No1 fue reparado recientemente, sin embargo, continua presentando temperaturas no acordes a lo requerido para conservación en refrigeración. El cuarto frío No2 por su parte continua sin funcionamiento (07/04/2025) por daño en el compresor), porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Ahora bien, con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, se encuentran PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 88% de cumplimiento (se evidencia estufa de dos puestos en área de producción con desprendimiento de pintura, óxido en estructura y bandejas. Se evidencian ollas con abolladuras en área de producción. Así mismo dos tablas una de color rojo y otra verde con desgaste en superficie y manchas negras), ERON EPMSC TUMACO con el 87% de cumplimiento (se evidencian fiambreras destinadas a dietas, que no se encuentran en buen estado, las tapas no se sellan correctamente, pueden generar derrame o contaminación de los alimentos), EROM EPMSC IPIALES con el 80% de cumplimiento (se evidencia que la caldera No2, no se encuentra en funcionamiento, presenta daño en la motobomba, así mismo se evidencia que en las tres marmitas del área de producción el manómetro presenta daño total y se encuentra sin funcionamiento. Se evidencia que las fiambreras presentan deficiencias en su sistema de sellado, lo cual genera pérdida de hermeticidad), por último, en con un porcentaje de cumplimiento de 67% en la categoría, se encuentran el ERON CPAMSPY POPAYAN (se evidencia una marmita de 300L, 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, las tapas no sellan correctamente, estas deficiencias provocan derrames de alimentos y puede generar contaminación de los alimentos. Además, se evidencia una olla en área de producción con deterioro en la parte superior, abolladuras y desgaste en su borde. El contratista cuenta con 10 carros de tracción manual sin puertas o sistema de cierre, 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).

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

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo aumenta un punto porcentual, con respecto al periodo de diciembre 2025. Se resalta 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, ERON EPMSC EL BORDO y ERON EPMSC TUQUERRES con el 100% de cumplimiento, de igual forma ERON EPMSC PASTO con el 90% de cumplimiento (se evidencia que el producto terminado, tiempo de comida cena y refrigerio nocturno menú No13 se realiza en fondos no isotérmicos). En el periodo de corte se presentan también establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON CPMSTUL TULUA, ERON EPMSC IPIALES y ERON EPMSC TUMACO con el 89% de cumplimiento y ERON CPAMSPY

POPAYAN y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 88% de cumplimiento, en los cuales se presenta de manera generalizada el incumplimiento de uso de recipientes no isotérmicos para el ensamble y la distribución de los productos terminados

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

Como se puede observar en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para esta categoría en enero de 2026 se evidencia un detrimento de tres puntos porcentuales con respecto a diciembre 2025. En el periodo de corte informado, en el rango de porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC únicamente se encuentra el ERON CPAMSPY POPAYAN con el 76% de cumplimiento (se evidencia intercambio en el tipo de preparación no notificado, se evidencia preparación de la bebida chocolate con leche, elaborada con leche en polvo azucarada marca Miramonte, considerada no viable por la USPEC acorde a circular E-2025-012985 DEL 05-11-2025, se evidencia ensamble y distribución de la bebida caliente del desayuno, en fondos no isotérmicos (tarros de plástico con tapa), para las dietas). Se destaca 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 la entrega de los componentes sopa de avena y jugo en jarras y tarros plásticos con tapa para las dieta, omitiendo el uso de fondos isotérmicos, lo cual es un incumpliendo al método de transporte establecido en el oficio E-2025-008918. Del 8 de agosto del 202), PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 (se realizan dos intercambios no notificados; se evidencia aval de la nutricionista, sin embargo, no se encuentra notificado en K2) y ERON EPMSC PASTO (se evidencia que el contratista utiliza leche azucarada en polvo, para la preparación de agua de panela con leche, marca Miramonte con registro sanitario 0024002-2023, el cual es un alimento no permitido según lo indicado en el oficio emitido por la entidad.) con el 97 de cumplimiento, finalmente, ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES y ERON EPMSC TUQUERRRES con el 100% de cumplimiento.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%):

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 diciembre 2025, principalmente por el comportamiento de ERON CPMSTUL TULUA, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC PASTO y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento, ERON CPAMSPY POPAYAN con el 96% de cumplimiento (el contratista no cuenta con soporte de segunda entrega correspondiente a la renovación de la dotación a los 6 meses de inicio del contrato, para el personal operativo y personal administrativo que labora en el servicio de alimentación), ERON EPMSC TUQUERRES con el 95% de cumplimiento (se evidencian manipuladores de alimentos sin su respectivo certificado médico anual vigente, manipuladores que empezaron a laborar desde el 05-01-2026) y ERON DE POPAYAN con el 93% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cumple con la frecuencia de visita de la nutricionista, según lo estipulado en el anexo 9, anexo 10 y OTM), con porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Por otra parte, se presentan establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC TUMACO con el 88% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cumple con el personal mínimo requerido de acuerdo al Anexo 9 y los estudios previos, ya que se evidencia que el profesional de mantenimiento no cumple con la frecuencia de visita quincenal) y ERON EPMSC IPIALES con el 81% de cumplimiento (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. Se evidencia seis manipuladores de alimentos laborando en el área de producción del servicio de alimentación con peto roto y en mal estado).

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (94%):

Se evidencia un aumento de un punto porcentual en la categoría, con respecto al periodo de corte anteriormente informado (diciembre 2025). Se resalta el comportamiento de los establecimientos ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC TUQUERRES y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento, en menor medida conservando la tipificación de cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran ERON EPMSC EL BORDO (se evidencia pared del área de producción, con acumulación de grasa y hollín), ERON EPMSC IPIALES (se evidencia que las marmitas del área de producción presentan acumulación de residuos de grasa en su estructura) y ERON EPMSC PASTO (se evidencia que no cumple con la periodicidad del control de plagas) con el 97% de cumplimiento y ERON EPMSC TUMACO con el 90% de cumplimiento (se evidencia que el techo del área de producción zona caliente, presenta acumulación de residuos de grasa en parte de su estructura. Se evidencia que el servicio de alimentación se encuentra con presencia de moscas en todas las áreas, afectando la inocuidad de los alimentos). Como único establecimiento con porcentaje tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentra ERON CPAMSPY POPAYAN con el 85% de cumplimiento (se evidencian paredes en el área de producción con presencia de hollín y grasa, pisos con manchas oscuras en todo el servicio de alimentación y acumulación de grasa en angeos de las ventanas del área de producción. Se evidencia que el techo en el área de producción presenta acumulación de hollín y grasa).

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (94%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría tuvo un detrimento de seis puntos porcentuales con respecto al periodo informado anteriormente (diciembre 2025), con un porcentaje tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Se afecta el porcentaje de la categoría por incumplimiento evidenciado en ERON CPAMSPY POPAYAN con el 90% e cumplimiento (se evidencia piso del carro transportador de placas TRL 632 con presencia de óxido y desprendimiento de pintura en parte interna, en el cual se realiza el traslado de los alimentos hasta el pabellón de mediana seguridad). Se resalta el comportamiento de tres de los cuatro establecimientos del Grupo 1 verificados en el periodo informado; CPMSTUL TULUA, ERON EPMSC IPIALES y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento. Para el periodo de corte informado no se realizaron verificaciones de esta categoría en los establecimientos ERON EPMSC EL BORDO, ERON DE POPAYANERON EPMSC PASTO, EPMSC TUMACO y ERON EPMSC TUQUERRES.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%):

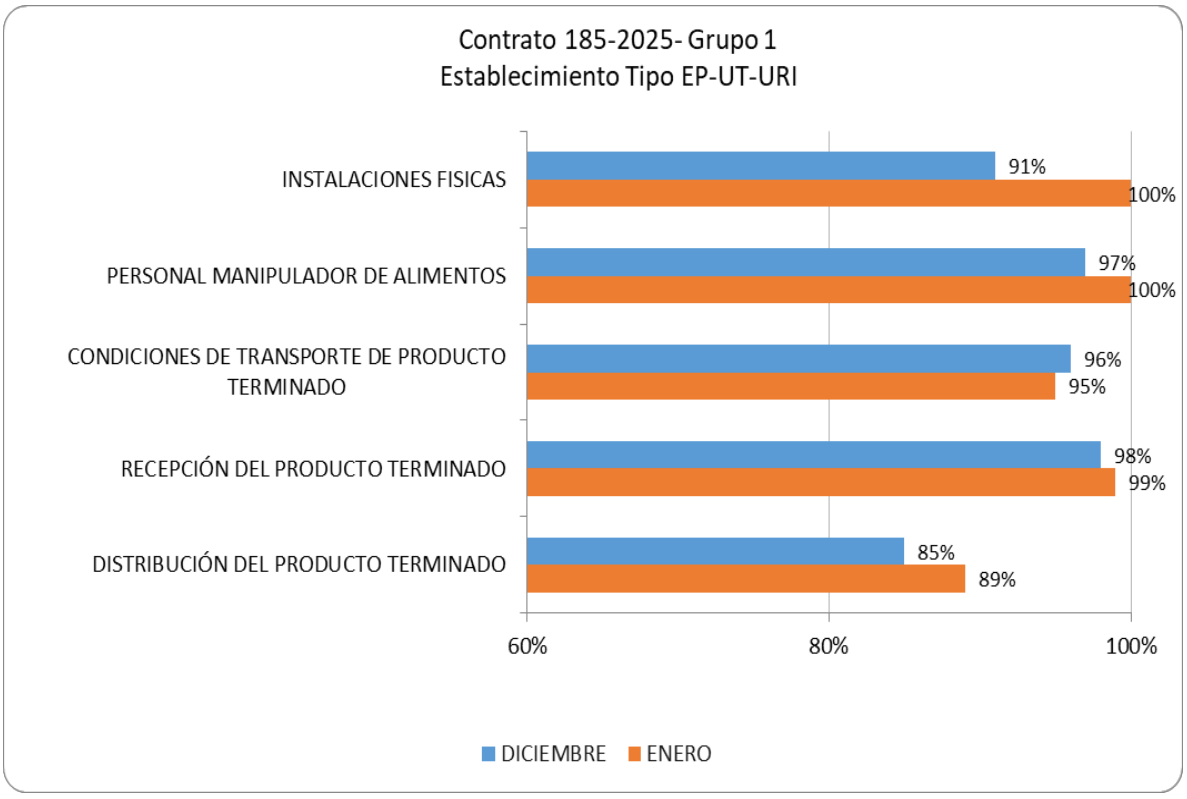
Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría tuvo un descenso de dos puntos porcentuales con respecto al periodo anteriormente informado (diciembre 2025). Es importante mencionar que, pese a la caída del porcentaje, el comportamiento de los nueve establecimientos del Grupo 1 continua con porcentajes de cumplimiento 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, ERON EPMSC PASTO y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 94% de cumplimiento, CPAMSPY POPAYAN, CPMSTUL TULUA, ERON EPMSC EL BORDO con el 96% de cumplimiento, ERON EPMSC TUQUERRES con el 97% de cumplimiento, ERON DE POPAYAN y ERON EPMSC IPIALES con el 100% de cumplimiento; de manera generalizada se afecta la categoría al no evidenciar en los establecimientos del Grupo 1 soportes de pago y/o paz y salvo por concepto de bonificación a la PPL, ARL y servicios públicos correspondientes al mes de noviembre y diciembre de 2025.

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 el periodo de corte informado e mantiene estable, con respecto al periodo de diciembre 2025. 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 ERON CPMSTUL TULUA y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% 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 62% de cumplimiento (se evidencia campana de extracción en el servicio de alimentación sin funcionamiento desde el 29-08-2025).

2.2.1.2 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 enero de 2026, 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 enero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 97% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo 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%):

Al realizar el comparativo con el periodo anterior (diciembre 2025), se evidencia aumento de nueve puntos porcentuales en esta categoría, alcanzando el 100% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Se destaca el todos los establecimiento del Grupo 1 visitados en el periodo: UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO, EP ESTACION DE POLICIA EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA GUARDACOSTAS, 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 (100%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría aumenta tres puntos porcentuales, respecto al periodo anterior (diciembre 2025). Se destaca el cumplimiento del 100% en todos los establecimientos del Grupo 1 visitados: UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN, 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 EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA GUARDACOSTAS, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, dicho comportamiento se tipifica como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (95%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría e mantiene estable respecto al periodo anterior (diciembre 2025). Se destaca el cumplimiento del 100% en los siguientes establecimientos: EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN, 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 EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE 2 y EP ESTACION DE POLICIA SUR BARRIO BOLIVAR, conservando la tipificación de cumplimiento de las obligaciones del contratista, se encuentran: UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4 y EP ESTACION DE POLICIA GUARDACOSTAS con el 90% de cumplimiento (se evidencia que el vehículo de transporte de alimentos con placas FWP-063, se le venció la técnico mecánica el día 17-12-2025). Con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala

establecida por la USPEC, se encuentran: EP ESTACION DE POLICIA TIMBIO y EP ESTACION DE POLICIA TUMACO con el 80% de cumplimiento (vehículos trasportadores de alimentos sin la documentación requerida actualizada).

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%):

Al realizar el comparativo con el periodo anterior (diciembre de 2025), 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 4, EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO, EP ESTACION DE POLICIA EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA GUARDACOSTAS, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, en la misma tipificación de cumplimiento de obligaciones del contratista se encuentra EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA () con el 90% de cumplimiento (intercambios no notificados en el K2).

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (89%):

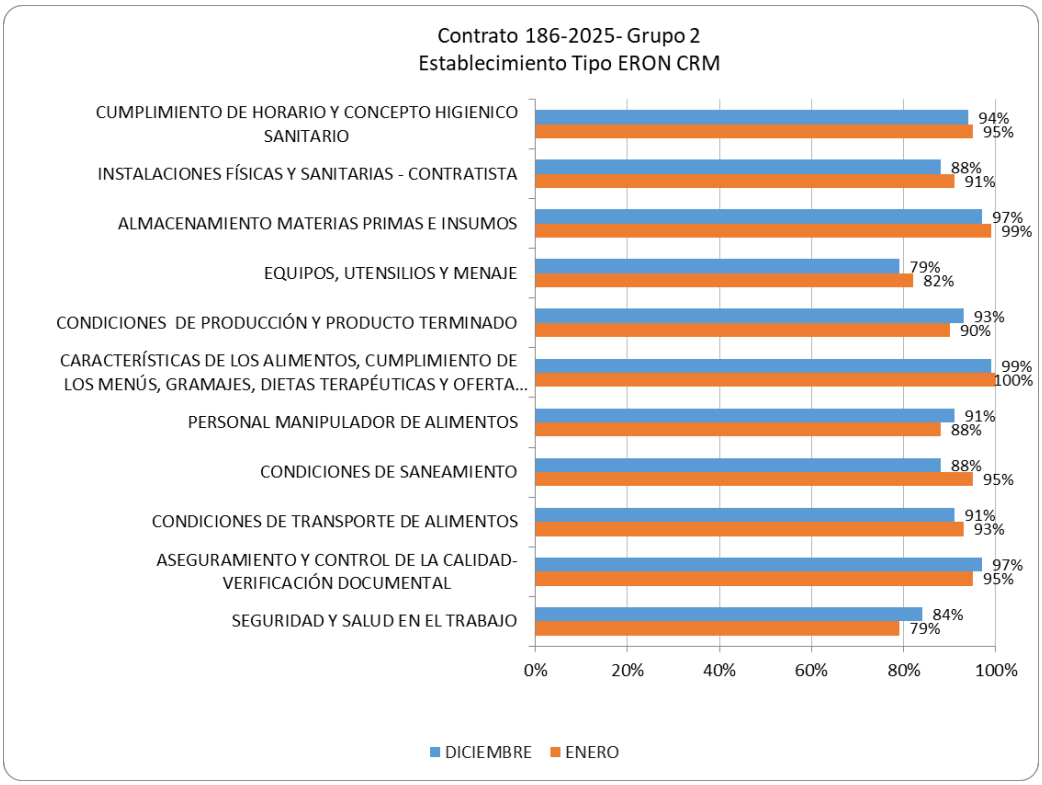
Como se evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual de los establecimientos del Grupo 1, esta categoría presenta un aumento de dos puntos porcentuales para el presente periodo, respecto al mes de diciembre de 2025. Se destaca el cumplimiento del 100% en los siguientes establecimientos: UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP ARCELETA S URI - CTI POPAYAN, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA GUARDACOSTAS, 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 con el 67% de cumplimiento (no se evidencia entrega de utensilios básicos (vasos) para el consumo de los alimentos, la bebida es entregada en bolsas desechables). Finalmente, con porcentajes tipificado como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentra 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 Categoría N° 11 ERON

Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de enero de 2026, 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 enero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 93% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (95%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó un aumento de un punto porcentual en su calificación respecto al periodo anterior. 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. Sin embargo, la calificación se ve afectada debido a que en el EPMSC Buga, con un 67% de cumplimiento, 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.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (91%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó un incremento de tres puntos porcentuales respecto al mes anterior. Los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar y EPMSC La Unión alcanzaron un 100% de cumplimiento, evidenciando condiciones adecuadas de infraestructura, tales como pisos, paredes, techos, sistemas de ventilación, iluminación y redes sanitarias, lo que contribuye a la minimización del riesgo de contaminación cruzada. A continuación, el EPMSC Caicedonia, con un 93% de cumplimiento, presentó afectación por deterioro de pintura en pisos y paredes. El EPMSC Sevilla, con un 90% de cumplimiento, evidenció desgaste en pisos, techos y puerta. Posteriormente, el EPMSC Cali, con un 82% de cumplimiento, registró acumulación de basuras en áreas aledañas al servicio de alimentación, así como deterioro en las instalaciones eléctricas y en el sistema de evacuación de aguas residuales. Finalmente, el EPMSC Buga, también con un 82% de cumplimiento, presentó el menor nivel de desempeño, evidenciándose 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 N.° 2; adicionalmente, se observó puerta deteriorada en el área de almacenamiento temporal de residuos y obstrucción en el sistema de evacuación de aguas residuales.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (99%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó un incremento de dos puntos porcentuales respecto al mes anterior. Los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia y EPMSC Sevilla alcanzaron un 100% de cumplimiento, evidenciando un adecuado manejo de las materias primas y garantizando la preservación de la calidad, inocuidad y trazabilidad de los alimentos dentro del servicio de alimentación, lo que previene el deterioro de los insumos y asegura el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. Posteriormente, el EPMSC Cali, con un 99% de cumplimiento, y el EPMSC Buga, con un 98% de cumplimiento, presentaron afectaciones relacionadas con el almacenamiento de materias primas en canastillas con deficiencias en las condiciones de higiene. Finalmente, el EPMSC La Unión con un 95%, registró el menor nivel de cumplimiento, evidenciándose afectación asociada a la adquisición de alimentos provenientes de proveedores no ofertados en el contrato.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (82%): En esta categoría se evidenció un incremento de tres puntos porcentuales respecto al mes de diciembre; el mayor nivel de cumplimiento lo alcanzó el CRM EJECA (100%), al contar con una cantidad suficiente de equipos en óptimas condiciones de funcionamiento, lo que garantiza la continuidad, eficiencia y calidad en la prestación del servicio de alimentación, seguido por el EPMSC La Unión (93%), que presentó afectaciones asociadas a equipos en mal estado, y el EPMSC Sevilla (92%), donde se evidenciaron hallazgos por deterioro de equipos y del carro transportador. Posteriormente, el EPMSC Caicedonia (90%) registró incumplimiento de las características técnicas exigidas para los carros transportadores de alimentos, específicamente por la ausencia de puertas o sistemas de cierre; el EPMSC Bolívar (87%) presentó afectaciones por deterioro de equipos, en especial estufas; y el EPMSC Cali (84%) evidenció hallazgos relacionados con el deterioro de equipos, menaje y carros transportadores, así como el incumplimiento de las características técnicas de estos últimos por la ausencia de puertas o sistemas de cierre. Finalmente, el EPMSC

Buga, con la menor calificación (52%), presentó una afectación significativa debido a la falta de equipos mínimos requeridos, la no inclusión de todas las alternativas de sustitución en el oficio de aprobación emitido por la entidad competente y el deterioro de equipos, además del incumplimiento de las características técnicas de los carros transportadores de alimentos al no contar con puertas o sistemas de cierre.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (90%): urante el periodo evaluado, esta categoría presentó una disminución de tres puntos porcentuales en su calificación respecto al mes anterior; el EPMSC Buga, con el menor nivel de cumplimiento (75%), registró afectaciones relacionadas con la omisión en el uso de recipientes isotérmicos durante la distribución de alimentos en fondos, la realización del ensamble de dietas en el pasillo del área de producción y el incumplimiento del protocolo establecido en la OTM para la toma de contramuestras, seguido del EPMSC Cali, con un 89% de cumplimiento, que presentó afectación por la omisión en el uso de recipientes isotérmicos durante la distribución de alimentos en fondos. Finalmente, 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 adecuada aplicación 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.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (100%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó un incremento de un punto porcentual en su calificación respecto al periodo anterior, alcanzando un 100% de cumplimiento en todos los establecimientos del Grupo 2, lo que evidencia 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.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (88%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó una disminución de tres puntos porcentuales respecto al mes de diciembre; el menor nivel de cumplimiento se registró en el EPMSC Buga (75%), donde se evidenciaron incumplimientos asociados a la ausencia del profesional en ingeniería de alimentos y de un manipulador, así como al uso de dotación en mal estado (petos) por parte de los manipuladores de alimentos. Seguidamente, el EPMSC Cali (84%) presentó incumplimiento relacionado con el uso de dotación en mal estado (peto) por parte de los manipuladores; posteriormente, el CRM EJECA (89%) evidenció incumplimiento del personal mínimo requerido, debido a la ausencia de un auxiliar administrativo. Finalmente, los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla alcanzaron el 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 (95%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó un incremento de siete puntos porcentuales en comparación con el mes anterior. Los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Cali y EPMSC La Unión alcanzaron 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 las materias primas hasta la entrega del producto terminado. Asimismo, cuentan con áreas debidamente señalizadas, adecuada limpieza y desinfección de equipos, utensilios, carros transportadores y menaje asignado a la PPL, entrega mensual del kit de limpieza con su respectiva acta de soporte, suministro de agua potable o ejecución de planes de acción para garantizarla, y control de plagas conforme a la normatividad sanitaria vigente, con respaldo documental y sin evidencia de presencia de vectores. En segundo lugar, el EPMSC Bolívar obtuvo un 97% de

cumplimiento, presentando deficiencias relacionadas con la limpieza y desinfección de paredes. Seguidamente, el EPMSC Sevilla alcanzó un 91% de cumplimiento, con deficiencias en la limpieza y desinfección de techos. Posteriormente, el EPMSC Caicedonia registró un 81% de cumplimiento, evidenciando deficiencias en la limpieza y desinfección de paredes y techos. Finalmente, el EPMSC Buga presentó el menor nivel de cumplimiento, con un 75%, debido a deficiencias en la limpieza y desinfección de techos, paredes, equipos y utensilios.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (93%): En esta categoría se evidenció un incremento de dos puntos porcentuales en la calificación del contratista respecto al periodo anterior; el EPMSC Sevilla alcanzó un 100% de cumplimiento, evidenciándose que la recepción de materias primas e insumos se realiza conforme a los lineamientos y horarios establecidos, y que los vehículos destinados al transporte de alimentos, tanto internos como externos (exceptuando motocicletas), se encuentran debidamente identificados con la leyenda visible "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", cumpliendo con los requisitos normativos exigidos. Seguidamente, el EPMSC Cali obtuvo un 93% de cumplimiento, presentando afectaciones relacionadas con la ausencia del Concepto Higiénico Sanitario y de estibas en el vehículo transportador de alimentos (fruver). Posteriormente, el EPMSC Buga registró un 80% de cumplimiento, evidenciándose afectación debido a que el vehículo transportador de alimentos (huevos) contaba con un Concepto Higiénico Sanitario con vigencia superior a un año. Finalmente, en los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia y EPMSC La Unión no se evidenció transporte interno o externo de alimentos ni recepción de materias primas durante las verificaciones realizadas, por lo cual la categoría fue calificada como No Observado.

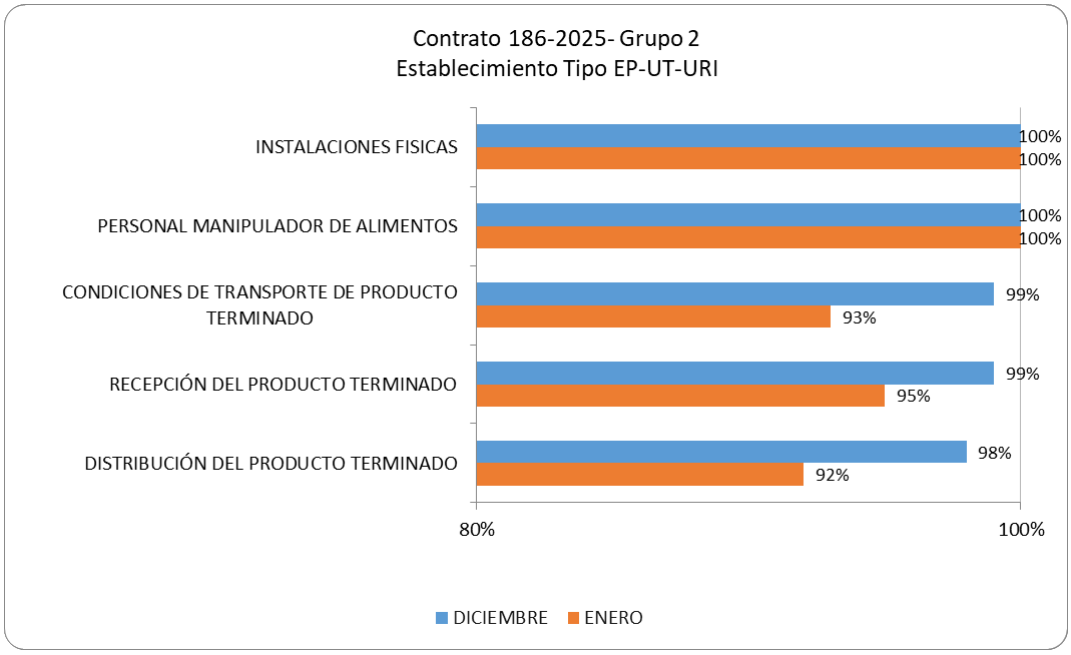
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó una disminución de dos puntos porcentuales respecto al mes anterior. El EPMSC Bolívar registró el menor nivel de cumplimiento con un 92%, evidenciándose afectación asociada a la no realización de los análisis fisicoquímicos del agua conforme a la frecuencia establecida en la OTM (cada seis meses). Seguidamente, el EPMSC Cali, con un 93%, y el EPMSC Buga, con un 94% de cumplimiento, presentaron afectaciones debido a que 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, específicamente la toma de cinco muestras para determinar la conformidad. Posteriormente, el EPMSC Caicedonia y el EPMSC Sevilla alcanzaron un 95% de cumplimiento, presentando afectaciones principalmente por la ausencia del paz y salvo correspondiente al mes de diciembre de 2025. Finalmente, los establecimientos CRM EJECA y EPMSC La Unión lograron 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 (79%): En esta categoría se evidenció una disminución de cinco puntos porcentuales en el cumplimiento del contratista respecto al mes de diciembre; el EPMSC Cali registró el menor nivel de cumplimiento con un 46%, 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 desarrolladas, así como la falta de un sistema de ventilación suficiente que garantice una adecuada circulación de aire en el área de producción caliente. Seguidamente, el EPMSC Buga alcanzó un 86% de cumplimiento, presentando afectaciones relacionadas con la no entrega de elementos de protección personal a la PPL y la presencia de un extractor de aire sin la protección correspondiente. Finalmente, los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla lograron 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.

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes enero 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 enero de 2026. 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 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 evidenció que el contratista mantuvo su calificación porcentual en la calificación del

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 (93%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidenció una disminución de seis puntos porcentuales respecto al mes anterior; la Estación de Policía Dagua registró el menor nivel de cumplimiento con un 80%, debido a la ausencia de un termómetro de punzón debidamente calibrado. Seguidamente, la Estación de Policía Buga CAI Divino Niño alcanzó un 90% de cumplimiento, presentando afectación relacionada con la falta del concepto higiénico sanitario del vehículo transportador. Finalmente, las Estaciones de Policía de Caicedonia, Sevilla y Yumbo lograron un 100% de cumplimiento, destacándose por el buen estado físico e higiénico de las condiciones verificadas, el uso de recipientes y canastillas de material adecuado que evitan el contacto directo de los alimentos con el piso del vehículo, y el cumplimiento de condiciones de almacenamiento durante el transporte que previenen daños mecánicos en los empaques y garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos, conforme a lo establecido en la OTM.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (95%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, se evidenció una disminución de cuatro puntos porcentuales respecto al mes anterior; la Estación de Policía Dagua registró el menor nivel de cumplimiento con un 80%, debido a intercambios de componentes del menú sin notificación previa en el sistema. Seguidamente, la Estación de Policía Sevilla alcanzó un 90% de cumplimiento, presentando afectación por el incumplimiento de las temperaturas establecidas para los alimentos entregados. Finalmente, las Estaciones de Policía Buga CAI Divino Niño, Caicedonia y Yumbo lograron un 100% de cumplimiento, destacándose por la adecuada prestación del servicio, el cumplimiento de los gramajes establecidos, las especificaciones técnicas aprobadas por la USPEC y lo dispuesto en la OTM; asimismo, los alimentos entregados se encontraron libres de contaminación, los empaques primarios cumplieron con la normatividad sanitaria vigente en materia de rotulado cuando aplicó, la bebida suministrada cumplió con las características y rotación establecidas, y el menú verificado presentó adecuada calidad organoléptica.

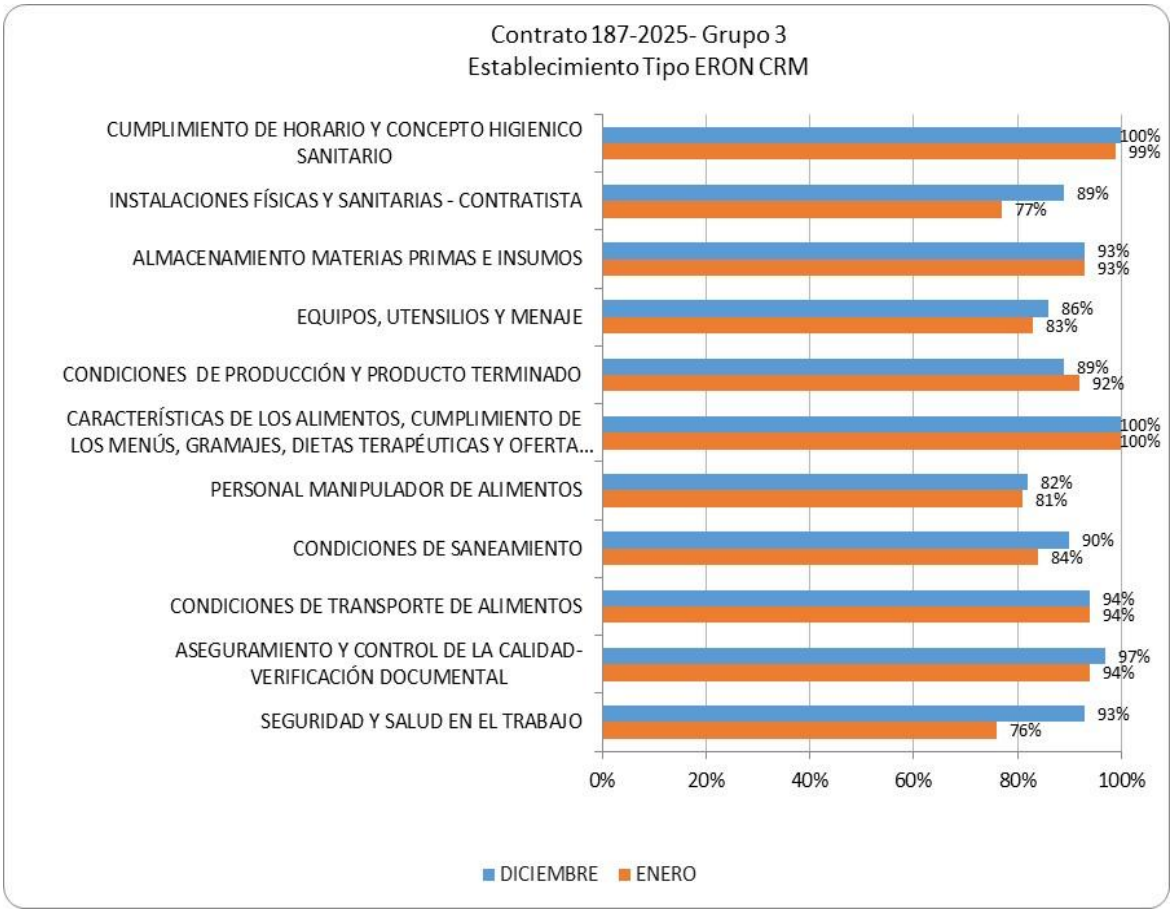
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (92%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, el contratista disminuyó seis puntos porcentuales con respecto al mes anterior (diciembre). El porcentaje se ve afectado por incumplimientos en la Estación de Policía Dagua, que alcanzó un porcentaje de 50%, 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 Buga CAI Divino Niño, Caicedonia, Sevilla y 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 Categoría N° 11 ERON

Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de enero de 2026, 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 enero de 2026. 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 (99%): Corresponde a una de las categorías con mejor desempeño. Con respecto al mes de enero de 2026, se puede evidenciar una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de diciembre de 2025. Esta disminución se atribuye al incumplimiento en el horario de entrega de los alimentos durante el tiempo de comida desayuno en el establecimiento COJAM JAMUNDÍ – BLOQUE 1, debido a una presunta contaminación biológica del derivado de cereal y a la ausencia de producto para su reposición, generando retraso en el proceso de distribución. 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 CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, seguido de COJAM JAMUNDÍ con un 98%.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (77%): Se evidencia una disminución del 12% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de diciembre 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; aberturas sin protección o con angeos 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 y/o desprendido) en sistema de evacuación de aguas residuales; ausencia de empaque en llave de lavaplatos; manguera con fisuras; mesones deteriorados (lámina rota y/o desprendida y presencia de corrosión en la base); bases metálicas para servido con presencia de corrosión; instalaciones sanitarias en mal estado (sin tapa y/o sin perilla de accionamiento de descarga); ausencia de una área exclusiva para ensamble de raciones (actividad realizada sobre los congeladores del área de producción) y espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos a cielo abierto y con estructura deteriorada (puerta con corrosión y angeo deteriorado y desprendido). 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; 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 PUERTO TEJADA y EPMSC SILVIA. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron: PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con un 88%, EPMSC CARTAGO con 76%, CPAMSPAL PALMIRA con 67% y COJAM JAMUNDÍ con 57%.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (93%): Con respecto al mes de diciembre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de enero de 2026. 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; inconsistencias entre el etiquetado de la pulpa de fruta "Tropikal fruit" y la ficha técnica del producto; y alimentos almacenados con el etiquetado y rotulo establecido para el empaque primario no acorde a la normatividad vigente, debido a la ausencia de la tabla nutricional y de los sellos de advertencia correspondientes. Así mismo, se evidenció el almacenamiento de materias primas en canastillas en deficientes condiciones de higiene (acumulación de polvo). Para el periodo del presente informe, se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCIÓN 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 SILVIA (97%), CPAMSPAL PALMIRA (91%) y COJAM JAMUNDÍ (90%).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (83%): Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar una disminución del 3% en el porcentaje de cumplimiento de esta categoría. 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/o con deterioro (estufas con combustión inadecuada y presencia de óxido, presencia de fuga en marmita y sartén basculante, ausencia de abrasivo en pelapapa, mesones y equipos de frío con presencia de óxido y fondos sin asas y con abolladuras). Asimismo, se identificaron equipos fuera de funcionamiento, entre ellos la pelapapa, el cuarto de refrigeración y la licuadora industrial. También se evidenciaron carros transportadores sin puertas o sistemas de cierre hermético y lámina deteriorada). Con respecto al COJAM JAMUNDÍ 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. 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; 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 establecimientos que presentan el mayor porcentaje de cumplimiento con un 100% cada uno fueron: EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC SILVIA, seguido de CPAMSPAL PALMIRA con 97%, EPMSC BUENAVENTURA con 94% y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 94%. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron: EPMSC CARTAGO con 80% y COJAM JAMUNDÍ con 63% de cumplimiento.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (92%): Con respecto al mes de diciembre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento presentó un incremento del 3% en el mes de enero de 2026. 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 durante el prealistamiento y la preparación de las materias primas, las cuales permiten minimizar el riesgo de contaminación cruzada. De igual manera, se aplican adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras), y

se garantiza la distribución del producto terminado a temperaturas superiores a 60 °C. Se destaca también el suministro de la ración terapéutica en empaques desechables, especialmente para las PPL con diagnósticos de inmunosupresión y/o enfermedades infectocontagiosas; el almacenamiento adecuado del hielo, debidamente rotulado; y la entrega de utensilios estandarizados que garantizan 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 las contramuestras, las cuales se encontraban en estado líquido y sin congelar. Asimismo, se evidenció el suministro de alimentos refrigerados a temperaturas superiores a 4 °C ± 2 °C. Adicionalmente, el contratista no hace uso de canastillas sin orificios y con tapa, lo que impide garantizar la hermeticidad en el ensamble de los alimentos en la totalidad de los servicios de alimentación administrados, conforme a lo aprobado en el oficio No. CRF-2002-2025. Los establecimientos con mejor desempeño fueron EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA y la PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3**,** alcanzando un cumplimiento del 100% en esta categoría, seguido de EPMSC CARTAGO con 95% y CPAMSPAL PALMIRA con 91%. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron: EPMSC BUENAVENTURA con 89% y COJAM JAMUNDÍ con 88%.

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 diciembre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de enero de 2026. 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 PRODUCCIÓN 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 (81%): Para el presente periodo de informe, se evidenció una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de diciembre 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 COJAM JAMUNDÍ bloque 1, se evidenciaron manipuladores utilizando mangas de tela en lugar de mangas térmicas en área de proceso caliente. Con respecto a EPMSC PUERTO TEJADA y COJAM JAMUNDÍ, no cuentan con el certificado médico anual vigente (apto para manipular alimentos) ni exámenes clínicos, de la totalidad de manipuladores y/o 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; 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 enero de 2026, se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCIÓN 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%, CPAMSPAL PALMIRA con un 81% y COJAM JAMUNDÍ con un 68%.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (84%): Con respecto al mes de diciembre de 2025, se presentó una disminución del 6% en el porcentaje de cumplimiento. Los hallazgos que afectaron negativamente la calificación hacen referencia a pisos, paredes, mesones, puertas, 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); equipos (estufas y sartén basculante) en deficientes condiciones de higiene (acumulación de grasa y/o hollín); papelera sin tapa en instalación sanitaria; tanques de almacenamiento de agua sin limpieza y desinfección mínima cada 6 meses; trampas de grasa subterráneas sin bombeo, limpieza ni desodorización cada 3 meses; recipientes para la disposición de residuos sólidos en cantidad insuficiente sin tapa y/o sin bolsa plástica. El contratista no cuenta con soporte respecto a la disposición final del aceite vegetal usado durante el proceso de fritura en el servicio de alimentación. 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; evacuación de residuos mínimo tres veces al día de las áreas de proceso; correcto manejo de residuos sólidos aprovechables y no aprovechables; servicios de alimentación libre de huella, presencia o daño causado por plagas. Es importante resaltar que las condiciones óptimas de saneamiento se evidenciaron en EPMSC BUENAVENTURA con un cumplimiento del 100% en todas las variables evaluadas, seguido de EPMSC SILVIA con 98% y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 97%. Los establecimientos con menor desempeño fueron: CPAMSPAL PALMIRA con 86%, EPMSC PUERTO TEJADA con 84%, EPMSC CARTAGO con 79% y COJAM JAMUNDÍ con un 76%.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (94%): Con respecto al mes de diciembre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de enero de 2026. Los aspectos que influyeron negativamente en la calificación general fueron: vehículo transportador en deficientes condiciones de higiene; ausencia de

carnet de manipulación del personal transportador y vehículo transportador sin la documentación requerida en la OTM (SOAT, Revisión tecnomecánica (Si aplica), CHS) vigente. Por otro lado, los aspectos que favorecieron la calificación general corresponden al recibo de materias primas, insumos y alimentos conforme a los lineamientos y horarios establecidos; personal transportador utilizando vestimenta adecuada según la normativa vigente y 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, EPMSC PUERTO TEJADA 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. El establecimiento con menor desempeño fue COJAM JAMUNDÍ con un 88%. Para los establecimientos CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos ni recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO.

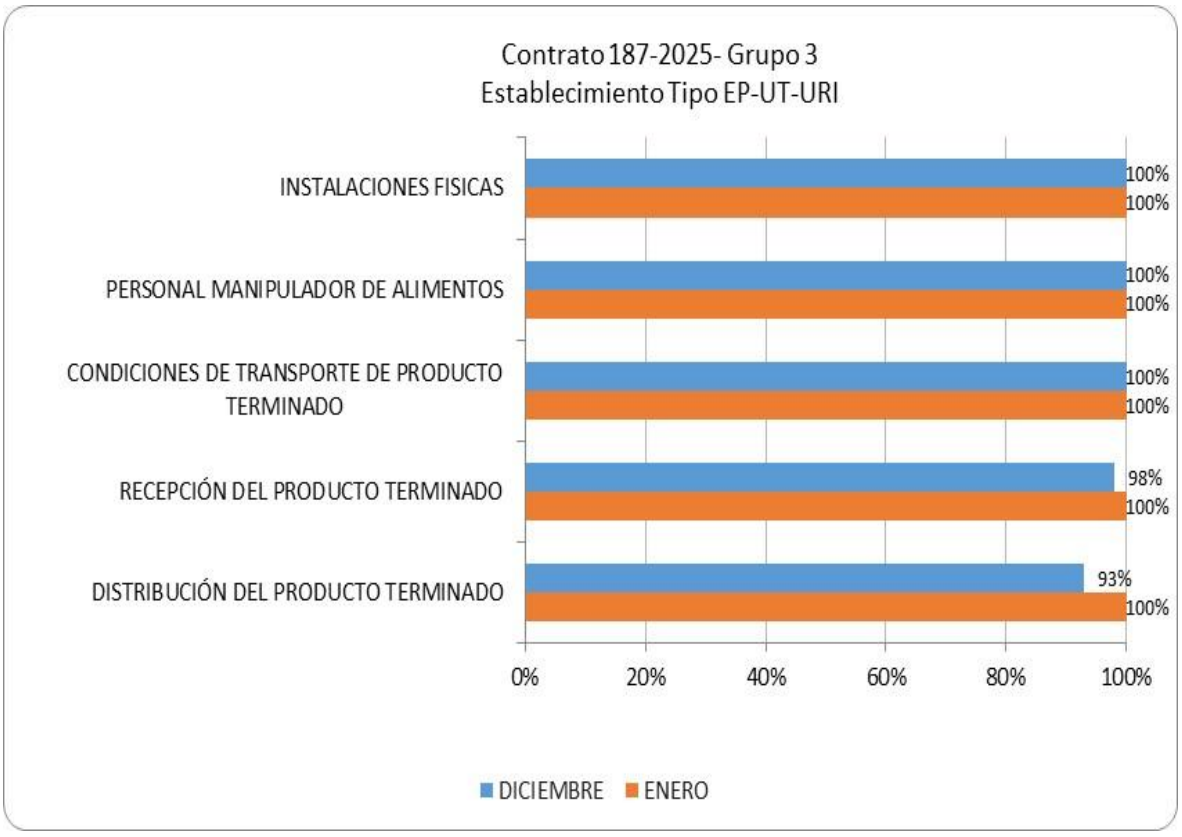
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%): Con respecto al mes de diciembre de 2025, para esta variable se presentó una disminución del 3% en el porcentaje de cumplimiento. Durante el periodo del presente informe, se evidenció afectación de la variable como consecuencia de carros transportadores sin el correspondiente mantenimiento preventivo trimestral que evite el deterioro de los mismos (presencia de óxido en estructura y lámina, así como lámina con fisuras) y la falta de soportes de pago de proyectos productivos (panadería), servicios públicos, bonificación de PPL y ARL de PPL correspondiente a los meses de noviembre y diciembre de 2025. Los aspectos positivos que favorecieron la calificación, fueron: totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima ajustados a cada establecimiento; registros actualizados de formatos básicos de producción; aplicación de los criterios de aceptación y rechazo en la recepción de materias primas; implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos; existencia de certificados de calibración emitidos por un laboratorio competente, de los instrumentos utilizados para el control de temperatura (termómetros) y control de gramaje (grameras y básculas); laboratorio que realiza la toma de muestras, inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB); muestreos microbiológicos de acuerdo con la frecuencia establecida en el Anexo 6; análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM; resultados microbiológicos conformes, para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, así como para microorganismos patógenos, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente; sensibilización a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje; control y registro de temperatura en un lugar visible de los equipos de frio; implementación del programa de trazabilidad, capacitación al personal en BPM y hábitos en la cadena de producción de alimentos, en la prestación del servicio y en la generación de vida saludable; registros actualizados del plan de inducción, contingencia y emergencia y no se observó el ingreso y/o retiro de elementos prohibidos en los establecimientos. El establecimiento con mejor desempeño en el periodo fue PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado seguido de EPMSC SILVIA con 96%, COJAM JAMUNDI con 95%, CPAMSPAL PALMIRA con 94%, EPMSC BUENAVENTURA con 92%, EPMSC PUERTO TEJADA con 91% y EPMSC CARTAGO con 90%

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (76%): Con respecto al mes de diciembre de 2025, esta variable presentó una disminución del 17% en el porcentaje de cumplimiento. 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**:** extintor de

acetato y citrato de potasio con fecha de vencimiento ilegible en el servicio de alimentación COJAM JAMUNDÍ – BLOQUE 4, ausencia de manta anti fuego cerca de los equipos de cocción en el servicio de alimentación COJAM JAMUNDÍ – BLOQUE 4; de soportes de entrega de delantal plástico, botas y/o mangas térmicas a personal manipulador de alimentos y ausencia de extractores de aire y chimeneas en los hornos en CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción. 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. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 que presentan cumplimiento del 100%, seguido de EPMSC PUERTO TEJADA con 90%. Los establecimientos con menor desempeño fueron EPMSC CARTAGO con 88%, COJAM JAMUNDÍ con 71% y CPAMSPAL PALMIRA con 50%.

2.2.3.2 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 enero de 2026, 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 enero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 100% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo 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%): Con respecto al mes de diciembre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de enero de 2026. Los establecimientos EP GINEBRA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Entre los aspectos positivos, cabe mencionar que el contratista garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado durante su almacenamiento temporal, ya que se encuentra alejado de focos de contaminación, cuenta con superficies limpias y sin contacto directo con el piso. Asimismo, las canastillas y/o estibas usadas durante el almacenamiento temporal se encuentran limpias y en buen estado. No obstante, en los establecimientos UT ARBUE, EP GUARDACOSTAS y EP CARTAGO, durante el periodo evaluado, la Interventoría no pudo verificar el almacenamiento temporal del producto terminado, dando calificación de NO OBSERVADO.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** Con respecto al mes de diciembre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de enero de 2026. 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, si bien la categoría evalúa tres ítems, en lo relacionado con la presencia del recurso humano adicional ofertado —Supervisor de Calidad y personal en Estaciones de Policía—, la Interventoría únicamente evidenció su cumplimiento durante la visita al EP CARTAGO. En los demás establecimientos, este ítem fue calificado como NO OBSERVADO**.** Los establecimientos UT ARBUE, EP GINEBRA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA, EP GUARDACOSTAS y EP PUERTO TEJADA, presentan un desempeño del 100% durante este periodo.

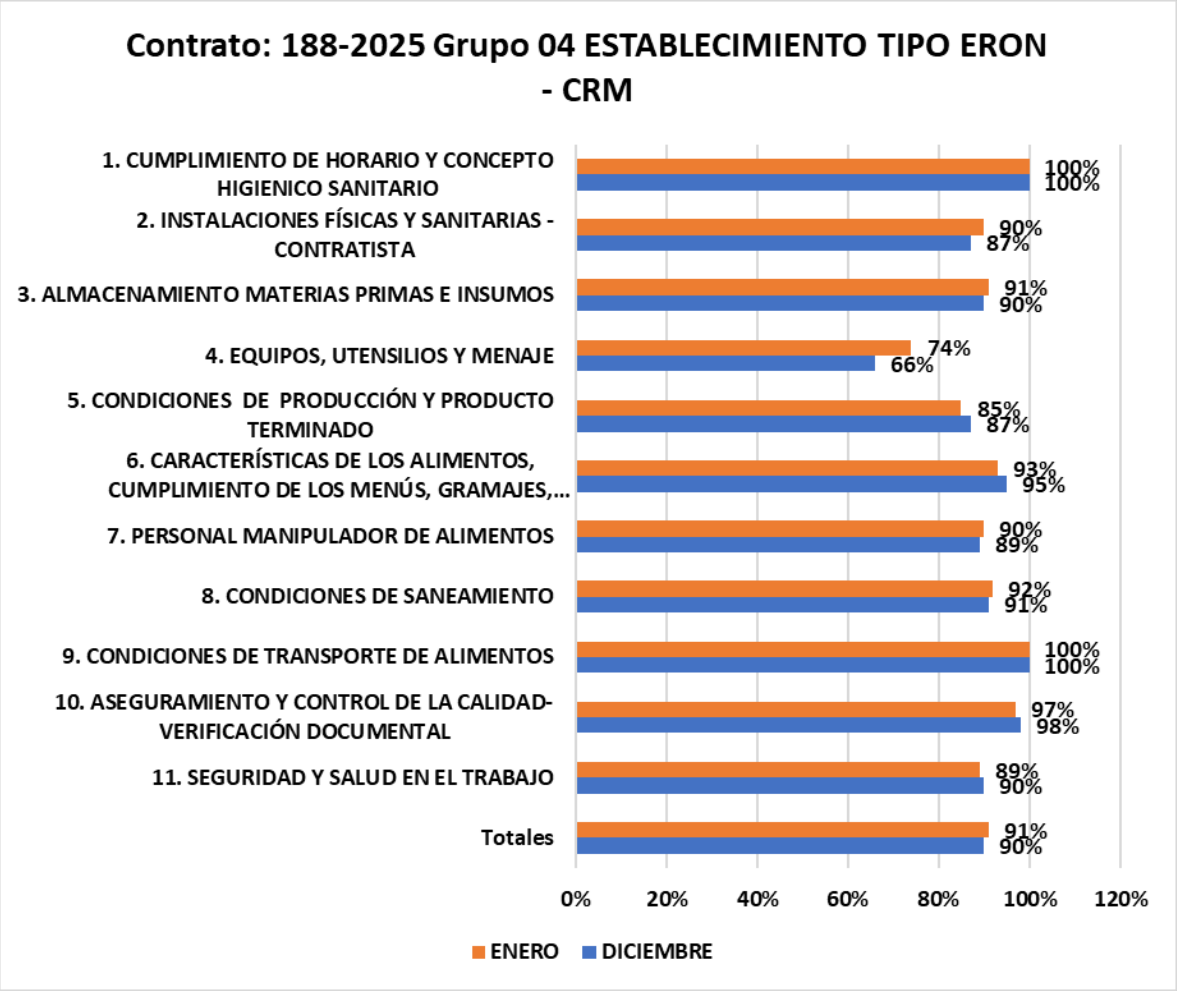
3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%): Con respecto al mes de diciembre de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de enero de 2026. Los aspectos que favorecieron la calificación son: diligenciamiento de las planillas de registro de la temperatura 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. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron: UT ARBUE, EP GINEBRA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA, EP GUARDACOSTAS y EP PUERTO TEJADA, con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Con respecto al mes de diciembre de 2025, se evidencia un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento para el mes de enero de 2026. Los aspectos que favorecieron la calificación corresponden al cumplimiento del ciclo de menú y del horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM; suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado; alimentos suministrados libres de algún tipo de contaminación; entrega de bebida de acuerdo a las características y rotación estipuladas en la OTM, cumplimiento del gramaje (contenido neto de alimentos pre - empacados), características organolépticas y de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú. Los establecimientos UT ARBUE, EP GINEBRA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA, EP GUARDACOSTAS y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Durante el periodo del presente informe, no se presentaron renuncias a la alimentación y/o a las dietas en ninguna de las Estaciones de Policía y/o Unidades Tácticas, verificadas.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): De acuerdo a la gráfica, se puede evidenciar que, con respecto al mes de diciembre de 2025, el porcentaje de cumplimiento incrementó en siete puntos porcentuales para el mes de enero de 2026. Entre los aspectos positivos, cabe mencionar que el contratista hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos a cada PPL y los alimentos son entregados en empaques individuales previamente ensamblados y sellados. Por otra parte, cabe indicar que en las verificaciones realizadas a las EP correspondientes al grupo 3, no se cuenta con dietas ni PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas. Los establecimientos UT ARBUE, EP GUARDACOSTAS, EP CARTAGO, EP GINEBRA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento.

2.2.4	GRUPO 4
2.2.4.1 Categoría N° 11 ERON	Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de enero de 2026 y su comparativo con el periodo anterior del mes de diciembre del 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 del Grupo 4, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 4, para el período de enero de 2026. 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 HIGIÉNICO SANITARIO (100%): Según resultados para esta categoría en el mes de enero del 2026 en el presente informe, el contratista mantiene su nivel de cumplimiento frente al obtenido en el periodo de diciembre 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 (90%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de diciembre del 2025 alcanzó un 90%, aumentando su porcentaje de cumplimiento un 3%, 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 70 % y ERON EPMSC FLORENCIA con el 79% seguido de ERON EPMSC GARZON Y ERON EPMSC LA PLATA con 88% respectivamente, 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 EPMS EL GUAMO con el 100%, EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS con el 97%, ERON EPMSC PITALITO y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 93%. el operador da un buen cumplimiento a los aspectos evaluados para estos establecimientos y cumplimiento durante el periodo evaluado gestionando mantenimientos correctivos menores, como mantenimientos de pintura.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (91%): Para esta categoría y según los resultados arrojados en comparación al mes de diciembre del 2025 mostro un aumento de 1 punto porcentual en el mes de enero de 2026; viéndose afectado por los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Los establecimientos con menor desempeño en el periodo fueron, ERON EPMSC GARZON con 81%, ERON EPMSC FLORENCIA con el 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, como también faltantes de fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados y sin rotulado en el empaque primario según normatividad vigente, es de resaltar que los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO con 100% de cumplimiento, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 y ERON EPMSC GARZON con 93%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con el 93%, ERON EPMSC LA PLATA , ERON EPMSC PITALITO CON EL 90%, Donde se evidenciado durante las visitas subsanación en cuanto a la gestión a las fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (74%): En lo que respecta a esta categoría, para el presente informe del periodo en el mes de enero del 2026, el contratista aumento su nivel de cumplimiento frente al obtenido en el mes de diciembre de 2025 con el 66%. Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, los establecimientos que presentan el desempeño más bajo fueron ERON EPMSC FLORENCIA con 65%, ERON E PMSC GARZON con 70%, ERON EPMSC PITALITO y ERON EPMSC NEIVA con el 71% respectivamente, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con un 73%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS 74%, ERON EPMSC EL GUAMO con el 81%, ERON EPMSC LA PLATA con el 88% de cumplimiento. En lo que respecta para esta categoría los hallazgos más reiterativos están relacionados con la falta de mantenimiento de equipos como estufas 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, estos se

evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión, adicionalmente no cuentan con puertas o sistemas de cierre según la OTM, si bien se encuentra aprobado los forros, estos no son usados en los diferentes establecimientos. 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 de ERON EPMSC GARZON la falta de licuadora de 10 litros y en ERON EPMSC PITALITO un pelapapas de 200kg/h; es de aclarar que el aumento de porcentaje para esta categoría se debe a que el operador realizo mantenimientos paulatinos en diferentes establecimientos como ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC GUAMO Y ERON EPMSC PITALITO cambio de menaje como tablas y ollas , mantenimiento de pintura a congeladores y cambio de quemadores a estufas.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (78%): Para esta categoría y según los resultados arrojados en comparación al mes de diciembre del 2025 mostro una disminución de 9 puntos porcentuales en el mes de enero de 2026; Los establecimientos con bajo porcentaje de cumplimiento se encuentran; ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS Y ERON EPMSC NEIVA con 75%, ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EPMSC PITALITO con 78%, ERON EPMSC GARZÓN con el 89% de cumplimiento, los hallazgo más reiterativos para esta categoría que afectaron el porcentaje de cumplimiento de 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 y ollas, los cuales no garantizan la temperatura e inocuidad de los componentes. PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con un 91%, 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 (93%): Para esta categoría y según resultados arrojados en la gráfica anterior de las variables evaluadas, en comparación del mes de diciembre del 2025 se evidencia que el porcentaje de cumplimiento disminuyo 2 puntos porcentuales. 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 EP FLORENCIA LAS HELICONIAS 94%, ERON EPMSC FLORENCIA con 92%, ERON EPMSC GARZÓN con el 91% 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 para el presente mes aún no se ha retomado la gestión para la entrega del menú especial correspondiente

al Dia de Las Mercedes del año 2025, dado que este establecimiento no fue aceptada la propuesta ofertada, como tampoco se presentó el aval por parte el profesional de nutrición para el servido en fondos.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (90%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de enero del 2026 se observa que alcanzo un 90%, y que, en comparación al mes de diciembre disminuyo el porcentaje de cumplimiento alcanzado. Los establecimientos con bajo porcentaje de cumplimiento para esta categoría se encuentran; ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con el 79%, ERON EPMSC FLORENCIA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 85%, ERON EPMSC PITALITO con el 86%, los antes mencionados 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 (92%): según resultados para esta categoría se observa un 92% de cumplimiento. En el mes de enero se observa que; el contratista mantiene su nivel de cumplimiento frente al mes de diciembre, donde obtuvo un 91% de cumplimiento, para esta categoría los establecimientos con menor desempeño durante el periodo evaluado son ERON EPMSC NEIVA con el 85%, PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con el 86%,%, ERON EPMSC FLORENCIA con 88% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 89%, mostrando así un desempeño bajo a comparación de los demás establecimientos, debido al mal estado en las diferentes 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, ERON EPMSC PITALITO y ERON EPMSC GARZÓN con 94% y ERON EPMSC EL GUAMO con 98%, los anteriores establecimientos mostrando buen desempeño en lo que respecta a las condiciones de saneamiento, limpieza y desinfección de las diferentes áreas realizando acciones correctivas inmediatas.

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, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, , ERON EPMSC LA PLATA 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, ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EPMSC PITALITO no se evidenció arribo de vehículo durante las visitas ejecutadas por parte de la interventoría.

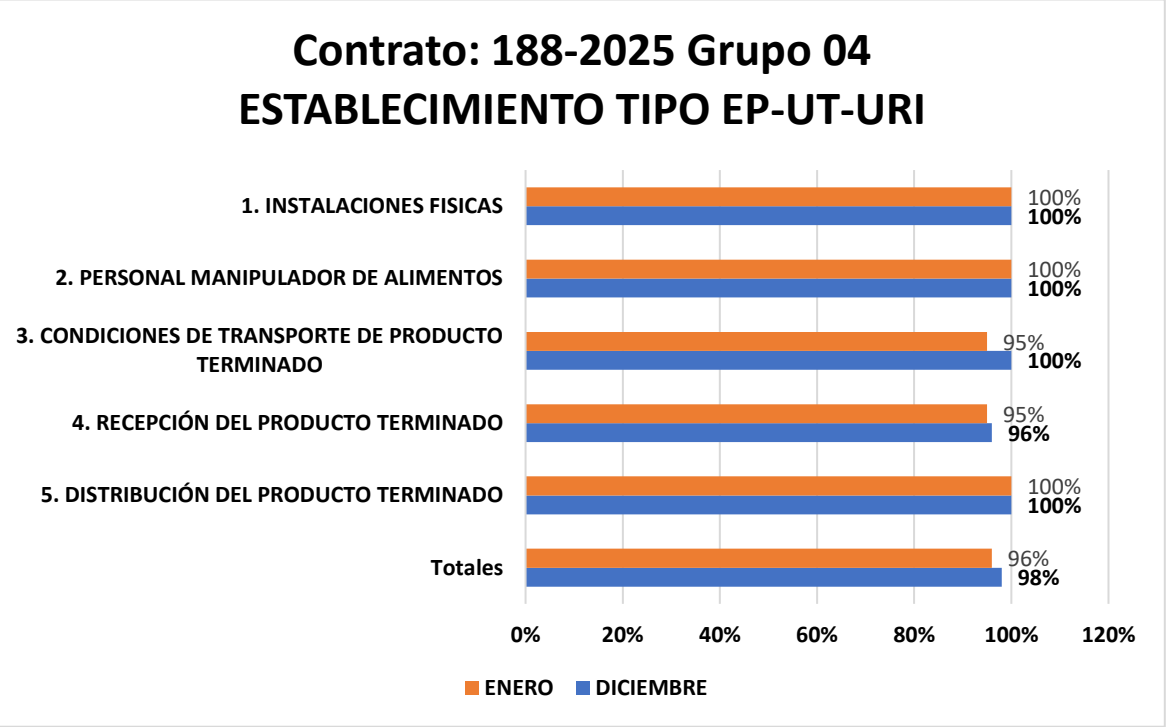
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%): En el mes de enero esta categoría obtuvo un 97%, manteniendo su nivel de cumplimiento con respecto al mes de diciembre de 2025, donde esta categoría alcanzó el 98%. Para esta categoría los establecimientos arrojaron un porcentaje de cumplimiento estable por encima del 90%, de esta manera, %, PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 91%, ERON EPMSC GARZÓN con el 92% ERON EPMSC PITALITO con 96%, ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC NEIVA, ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS y ERON EPMSC LA PLATA con un cumplimiento total del 100% respectivamente. 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 (89%): Para el presente informe del periodo, esta categoría en el mes de enero se observa que; el contratista disminuyo 1 punto porcentual de cumplimiento frente al mes de diciembre donde alcanzo un 90%. Para esta categoría los establecimientos de más bajo cumplimiento; EPMSC PITALITO, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con el 84%, ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EPMSC GARZÓN con 88% respectivamente, 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, para ERON EPMSC PITALITO que cuenta con una campana extractora, pese a que se encuentra funcionando adecuadamente no tiene la capacidad suficiente por lo que el servicio no cuenta con ventilación adecuada generando condensación. Se resaltan los establecimientos, ERON EPMSC EL GUAMO y ERON EPMSC LA PLATA PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 que alcanzaron ambos el 100%.

2.2.4.2 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 enero de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 del Grupo 4, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 4, para el período de enero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 96% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento 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 enero se alcanzó un 100% de cumplimiento, por lo que, mantiene estable su porcentaje de cumplimiento en comparación con el mes de diciembre del 2025 donde alcanzó un 100%. En lo que corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las variables evaluadas en los establecimientos, EP ESTACION DE POLICÍA 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 enero se obtuvo un 100%, respecto al mes de diciembre 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 ESTACION DE POLICÍA 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.

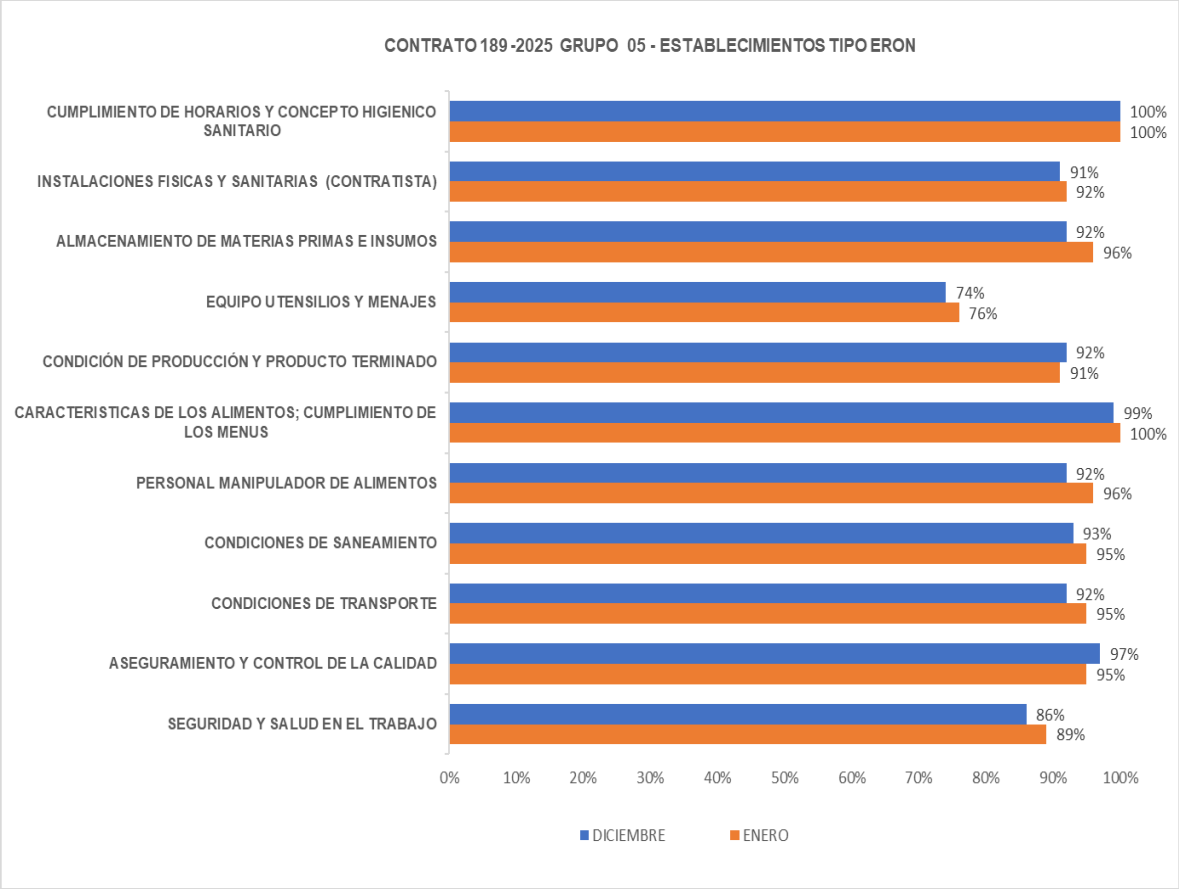
3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (95%): Para el mes de enero se obtuvo un 95% de cumplimiento, se evidencio una disminución en el porcentaje, respecto al mes de diciembre del 2025 donde se alcanzó un 100% de cumplimiento. Para los establecimientos EP ESTACION DE POLICÍA LA PLATA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PITALITO con el 90% cada uno; presentando un porcentaje más bajo en comparación con las demás dado que no se evidenciaron planillas diligenciadas. Para, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GUAMO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA PLATA y la EP ESTACIÓN DE POLICÍA NEIVA con el 100% de cumplimiento para los tres, donde 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 (95%): Para el mes de enero se obtuvo un 95%, frente al mes de diciembre presento una estabilidad en su porcentaje de cumplimiento con respecto al mes de noviembre, donde se alcanzó un 96%. En Los establecimientos ESTACIÓN DE POLICÍA GUADALUPE y EP ESTACIÓN DE POLICÍA TARQUI con el 89% y EP ESTACIÓN DE POLICÍA PITALITO con 83%, viéndose afectados porque no 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 POLICÍA PITALITO se evidenciaron intercambios en las preparaciones sin la respectiva notificación de solicitud ante la interventoría. Para EP ESTACION DE POLICÍA LA PLATA, EP ESTACION DE POLICÍA GUAMO y EP ESTACION DE POLICÍA NEIVA con 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.

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 ESTACIÓN DE POLICÍA 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 Categoría N° 11 ERON	Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de enero de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT FOOD PRO del Grupo 5, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 5, para el período de enero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once (11) categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un porcentaje de cumplimiento global del **93%**, aumentando un 1% 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%,** mantiene el promedio de cumplimiento respecto al mes de diciembre, 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 enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **92%,** presentando un crecimiento del 1%, respecto al periodo del mes de diciembre. Los establecimientos de menor cumplimiento son; PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con 82% de cumplimiento, seguido de CPMSFUS FUSAGASUGA con 85% y EPMSC CHAPARRAL con 88% el resto de los establecimientos del grupo

promedian entre 93% al 97%. Para el corte del informe persisten como ítem de mayor afectación es el que corresponde a la gestión realizada por el contratista frente a los mantenimientos correctivos menores con respecto a mantenimiento de pisos, paredes, techos y media cañas; los cuales, requieren que estos se encuentren en buen estado libre de grietas, porosidad, entre otros, así como también los mantenimientos menores de pintura o resane de ventanas, marcos, puertas, estanterías, en 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. En el establecimiento EPSMC CHAPARRAL se registra frente al anterior ítem, falta de emboquillado entre la reja y muro del cárcamo del área de lavado En un tramo de 1.5 mts lineales. Se evidencia también en mal estado de la pintura del techo del área estufas identificadas con la número 2. con una medida de 1 metro por 1 metro, en el establecimiento EPMSC ESPINAL , se evidencia que en la pared del área de ensamble que corresponde a la parte superior del techo falta resane un área 40x20 cms aproximadamente, mantenimientos correctivos de menor cuantía responsabilidad del contratista, mientras que en los establecimiento de CPMSFUS FUSAGASUGA se evidenció en el techo del área de distribución de alimentos preparados con desprendimiento de pintura y acumulación de humedad (1 m² aproximadamente) y en PLANTA DE CONTINGENCIA G05.

Se observan 5 baldosas de piso rotas en el área de lavado de utensilios y menaje, así mismo, desprendimiento de pintura y ausencia de baldosas en pared (1 m²); pared del lavadero con 2 baldosas rotas (20 cm x 60 cm); área administrativa con una grieta en pared (30 cm); cocina caliente con faltante de 3 baldosas (60 cm x 30 cm) empleando una bolsa como cubierta temporal; área de almacenamiento de productos químicos con desprendimiento de pintura (30 cm x 70 cm) y una baldosa faltante (30 cm x 10 cm); teja plástica rota en el área de lavado de menaje (15 cm), todas las novedades corresponden a mantenimientos de menor cuantía.

Por otro lado, respecto a los mantenimiento correctivos menores de pinturas, resanes de ventas, marcos, puertas y demás se presentan hallazgo para el periodo de enero en CPMSC MELGAR, donde la puerta de salida hacia el área de depósito temporal de residuos sólidos presenta óxido en su parte inferior y burlete roto, asimismo, se observa que el angeo de la ventana de cocina caliente se encuentra desprendido; el angeo de la ventana del área de lavado de menaje está roto y el angeo de la puerta de ingreso principal se encuentra desprendido del marco, situaciones que favorece el posible ingreso de plagas. Adicionalmente, el estante de almacenamiento de abarrotes presenta ondulaciones (deterioro) en tres de sus bandejas. En el establecimiento de CPMSFUS FUSAGASUGA se evidencia puerta del área de almacenamiento de Fruver con falta de burlete en la parte inferior, por lo cual no se restringe el ingreso de animales y/o plagas, asimismo, puerta del área de almacenamiento de Fruver con la chapa suelta y con presencia de óxido, cerradura de la reja principal de ingreso al servicio con desprendimiento de pintura y ventana de distribución de alimentos preparados con presencia de óxido y desprendimiento de pintura. En la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 de evidencia que la puerta de salida hacia el área de depósito temporal de residuos sólidos presenta óxido en su parte inferior y un burlete roto, asimismo, angeo de la ventana de cocina caliente se encuentra desprendido; el angeo de la ventana del área de lavado de menaje está roto; y el angeo de la puerta de ingreso principal se encuentra desprendido del marco, situación que de igual manera favorece el posible ingreso de plagas. Adicionalmente, el estante de almacenamiento de abarrotes presenta ondulaciones (deterioro) en tres de sus bandejas.

Solo un (1) establecimiento para el corte del presente informe presentan incidencia en cuanto a la limpieza de los accesos y alrededores y corresponde a CPMS ESPINAL, donde persiste el hallazgo, por cuenta de falta de mantenimiento y limpieza (poda de maleza) al alrededor del rancho, la maleza tiene altura considerable lo cual puede ser albergue de plagas. En este periodo se registra incidencias respecto al estado de iluminación y las lámparas en el establecimiento de CHAPARRAL, donde se evidencia cableado sin protección en el área de preparación de ensaladas y prealistamiento de tubérculos, además de toma eléctrico sin protección y conexión no adecuada, lo cual genera un riesgo eléctrico, en EPMSC GUADUAS el cumplimiento de ítem de instalaciones eléctricas tiene un cumplimiento del 83%, durante los seguimiento se

evidencian dos (2) cajas de tableros eléctricos en el área de preparación de ensaladas suelta sus tapas, los demás establecimientos cumplen con el 100%, se registra cumplimiento de los hallazgos del mes de diciembre los cuales correspondieron a las instalaciones eléctricas en CPMS ESPINAL. Los sistemas de evacuación de aguas residuales presentan cumplimiento del 0% en CPMSFUS FUSAGASUGA se evidencia en el área de almacenamiento de residuos sólidos y líquidos 1 sifón sin rejilla o protección, se evidencia la instalación de 2 sifones con rejilla en área de lavado de menaje, utensilios y canastillas y 1 sifón con rejilla en el área de pre alistamiento de materias primas, sin embargo, estos no cuentan con el anclaje correspondiente, dando lugar a la entrada de desechos y/o residuos sólidos, lo cual obstruye las tuberías y puede generar empozamiento de agua y malos olores. Asimismo, en EPMSC GIRARDOT se registra que él sifón instalado en los desagües que corresponden al área de ensamble de dietas, esta deteriorado y con fisuras, frente al periodo anterior se registra subsanación en EPMSC MELGAR, se verifica la instalación de la rejilla que corresponde con el desagüe del área de prealistamiento él cual no tenía rejilla. Para el corte de enero se registra hallazgo por cuenta de los lavamanos de accionamiento mecánico en EPMSC MELGAR, puesto que los lavamanos son manuales en las áreas de proceso, los demás establecimientos promedian con 100%, en el establecimiento de EPMSC GUADUAS, 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 enero obtuvo un promedio de cumplimiento del **96%,** aumentando 4% respecto al promedio del informe de diciembre. El establecimiento de menor cumplimiento es PLANTA CONTINGENCIA G05 con un 80% de cumplimiento en donde los principales hallazgos corresponden al almacenamiento de 175 unidades de néctar de fruta marca NECTAR COKY (RSA-005744-2018) y 127 unidades de avena UHT marca VACARY (RSA-005743-2018), materias primas que no se encuentran incluidas dentro del listado de proveedores ofertados del grupo 5, los demás establecimientos promedian entre 95% y 100%. Para el corte del informe de enero, el ítem de mayor afectación corresponde con que hace la verificación del 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, sin incidir en el no cumplimiento de los promedios la EPMS GIRARDOT y GUADUAS LA ESPERANZA presentan cumplimientos entre el 75% y el 62% respectivamente, en el establecimiento de Girardot se registra que el operador no cumple con el plan de compras para los 1063 PPL, atendidos, ya que solo tienen en almacenamiento 421 litros de leche UHT entera de los 495 litros requeridos para preparar la bebida de los desayunos de los menús # 15, #14 y #1, en el entendido que estos menús corresponden a los días sábado, domingo y lunes, con lo cual se dificulta el ingreso de materia prima por ser fin de semana, mientras que en GUADUAS LA ESPERANZA, no se evidencia carne de res 300kg y pechuga de pollo 340kg para preparación de los menús # 13 y # 14, así mismo el operador tiene en almacenamiento 67,5kg de queso mozzarella marca Tres Fuegos del lote # 1046, con fecha de vencimiento 27/02/2026 el cual no se encuentra dentro del listado de proveedores presentados para aprobación por parte de la interventoría, por tanto no cumple con el uso de los proveedores de acuerdo al, listado presentando, para este corte del informe se registra cumplimiento frente al hallazgo evidenciando en diciembre en el establecimiento EPMSC CHAPARRAL y CPMS ESPINAL, donde no se dio cumplimiento al plan de compras con los proveedores ofertados, para este informe registra cumplimiento del 100%, al igual que los demás establecimientos. Para el mes de diciembre se registró incidencia en los establecimientos, FUSAGASUGA, ERON

EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA 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, en el corte de enero estos establecimientos registran cumplimiento del 100%, persiste el hallazgo por cuenta del etiquetado y rotulado en la PLANTA DE CONTINGENCIA G05, donde se evidencia el almacenamiento de 45 kilos de carne de cerdo cuyo empaque primario no declara el lote ni la fecha de vencimiento, se presenta un rótulo secundario donde se registra dicha información; sin embargo, la ausencia de lote y fecha de vencimiento en el empaque primario incumple con la Resolución 5109 de 2005 y no permite realizar la trazabilidad del alimento. Respecto al almacenamiento de las materias primas, solo se registra un hallazgo y corresponde al establecimiento CPMSFUS FUSAGASUFA, donde se evidenció el almacenamiento de 24 kg de salchicha en equipo de congelación, utilizado para el almacenamiento de carnes crudas, junto con carne de cerdo, generando un alto riesgo de contaminación y no se garantizan las adecuadas condiciones de refrigeración para este producto.

En el informe de este periodo se registra cumplimiento del 100%, en ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, el cual para el periodo de diciembre presento no conformidad respecto al 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 enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **76%,** creciendo 2% respecto al informe del mes de diciembre. Los establecimientos de menor cumplimiento son ERON CPMSFUS FUSAGASUGA con 50%, que para esta informe crece 12% respecto a diciembre, seguido del ERON CPMSMEL MELGAR con un 71%, los demás establecimientos promedian entre 75% al 89%. Él ítem con afectación común en todos los establecimientos 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, adicionalmente en GUADUAS LA ESPERANZA , se evidencia que, los cauchos del container de congelación se encuentran en mal estado, el piso presenta grietas, el refrigerador horizontal de contramuestras no tiene manijas para su manejo, mientras que en CPMSFUS FUSAGASUGA se evidenció en área de almacenamiento de productos refrigerados y congelados 1 equipo de congelación de 357 litros en mantenimiento por daño en el sistema eléctrico. En seguimiento, se evidenció que el equipo de congelación de 535 litros fue retirado del establecimiento y no se ha reemplazado el equipo de refrigeración de 325 litros, el cual se encuentra fuera de servicio, los demás establecimientos promedian con 100% en cuanto a la verificación de la categoría. 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 #2, y fuga de gas, así mismo persiste la fuga de vapor en válvula de presión ubicada sobre el área de marmitas, se registra mantenimiento correctivo en la calderas y equipos de generación de vapor. Para el periodo de enero en EPMSC CHAPARRAL, persiste el hallazgo del no funcionamiento de la hidro lavadora marcar Karcher, por daño en la pistola, para el periodo de enero en este establecimiento, se registran mantenimientos en las estufas, se realiza identificación de las estufas, así mismo en EPMAS GIRARDOT, también se realiza mantenimiento en perillas de estufas, identificación de estas, en cuanto al estado de equipos o equipos en desuso en CPMSFUS FUSAGASUGA se evidenciaron 3 aires acondicionados dentro del servicio (1 en área de almacenamiento de abarrote-modelo EMF181E, 1 en área de almacenamiento de fruver y 1 en área de almacenamiento de productos

refrigerados y congelados), los cuales pertenecen al inventario INPEC-USPEC, en desuso, asimismo, se evidenció en área de preparación de jugos 1 refrigerador de 325 litros en desuso, este equipo pertenece al contratista. Estos equipos se encuentran rotulados o identificados como equipos en desuso. Con respecto a los equipos de aire acondicionado, el contratista refiere que se encuentra redactando un oficio para que se dé la autorización por parte del INPEC para el retiro de los mismos. no se dispone de una tabla de color café o beige, requerida para el porcionado de carnes cocida, en reemplazo de esta, se utiliza una tabla de color morado, la cual no cumple con lo establecido en la OTM, así mismo para la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 EPMSC ZIPAQUIRA, de igual forma se evidencia desprendimiento de pintura por desgaste en la tapa del refrigerador No. 3 y en las tapas de los congeladores No. 1 y No. 3. Asimismo, se observa presencia de óxido en la base de las esquinas del congelador No. 3.

Con respecto al cumplimiento de los equipos mínimos requeridos de acuerdo con las particularidades de los establecimientos se registran hallazgos en CPMSFUS FUSAGASUGA no cuenta con los equipos mínimos requeridos acorde al anexo No.5 debido a que para 335 PPL para un rango de 301 PPL a 400 PPL, se requiere 2 equipos de refrigeración de 520 litros cada uno y en el servicio se cuenta con 1 equipo de refrigeración de capacidad de 192 litros.

Con respecto al establecimiento de CPMSFUS FUSAGASUGA se evidencia en área de preparación de jugos, 1 refrigerador de 192 litros con presencia de óxido en sus bisagras y parte superior de la puerta con óxido y desprendimiento de pintura. En seguimiento, se evidencia que el equipo de congelación de 508 litros, utilizado para el almacenamiento de pulpa de frutas, fue cambiado por un equipo de congelación de 512 litros para el mismo fin, el cual se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, sin óxido ni deterioro en sus bisagras. por otro lado, también se evidencia un equipo de congelación de 357 litros con presencia de óxido en sus bisagras.

Para el corte del informe de enero 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 enero 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 EPMSC MELGAR, donde se evidencia que la trampa de grasa portátil existente en el servicio de alimentación se encuentra desconectada por falta de acoples y tiene las mangueras de desagüe deterioradas, el resto de los establecimientos cumple con el 100% frente a la verificación de esta condición.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO: en el corte del informe de enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **91%,** cede 1% respecto al promedio del informe del mes de diciembre. El establecimiento de menor cumplimiento es EPMSC VILLETA, que cede 20% respecto al promedio de diciembre y pasa de 80% a 60%, seguidos de CPMCS ESPINAL, CPMSMEL MELGAR Y GUADUAS LA ESPERANZA con 89%, el resto de los establecimientos promedian entre 90% y 100%. En el periodo de enero se registran mejora ante los hallazgos frente al no cumplimiento de las temperaturas de servido de los alimentos en GUADUAS LA ESPERANZA, con un promedio de cumplimiento del 88%, aun así, mantiene desviaciones con respecto al cumplimiento de las temperaturas para las bebidas que acompañan los alimentos las cuales se envían a distribución. En el establecimiento de EPMSC VILLETA, se evidencia incumplimiento en la temperatura de entrega de producto terminado para tiempo de comida almuerzo del menú número 6 (menú especial adicional de enero) en donde se registra una temperatura de 40 °C de la sobrebarriga con hogao, siendo la temperatura establecida mayor o igual a 60 °C La variable con mayor afectación en enero 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 hallazgos 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,

se presentan desviaciones por cuenta de este ítem en EPMSC GIRARDOT, EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, EPMSC VILLETA y PLANTA DE CONTINGENCIA G05.

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

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL: en el corte del informe de enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **100%,** crece 1% respecto al promedio de cumplimiento del mes de noviembre**.** Se registra cumplimiento en cada una de las variables que corresponden a la categoría, existe cumplimiento en cuento a la rotación del ciclo de menú aprobado, se suministra la totalidad de los componentes del menú verificado, se cumple con el número de intercambios, permitidos y se cuenta con soporte de información a la USPEC y/o interventoría, las características de las preparaciones de los alimentos cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida. En cuanto a las demás variables de verificación de esta categoría se registra con cumplimientos del 100%, él contratista realiza el rotulado de las dietas terapéuticas para la PPL y cumple con las condiciones establecidas en la OTM, en todos los establecimientos, se realiza la entrega de los alimentos conformes con la indicación dietaría, hubo cumplimiento de la socialización del ciclo de menú, se lleva registro y control diario de la entrega de dietas terapéuticas, se cumple con el programa de tamizaje nutricional, en los establecimiento, 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, de la misma forma el contratista suministra el menú especial- ración dias festivas concertado con la PPL, se suministra el menú especial adicional en las fechas notificadas, se entregan los refrigerios para la PPL, que salen en remisión de acuerdo con las características y gramajes establecidos en la OTM.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; en el corte del informe de enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **96%,** creciendo 4% respecto al informe del mes de enero. Los establecimientos con menor cumplimiento son; la PLANTA CONTINGENCIA DE G05 con 89% y CPMSC ESPINAL con 87%, seguido de EPMSC ESPINAL con 95%. El resto de los establecimientos promedian con cumplimiento del 100%. El ítem con mayor afectación corresponde al cumplimiento por parte del contratista del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional, se registran hallazgos en los establecimientos con excepción de EPMSC ESPINAL, EPMSC GIRARDOT y PLANTA DE CONTINGENCIA 05, 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, se registra para el informe de enero subsanación en GUADUAS LA ESPERANZA que alcanza un cumplimiento del 100%. En cuanto a la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 para un parte de 108 PPL, y según el Anexo 9, para el rango de 101 a 200 PPL se requieren 3 manipuladores de alimentos en el servicio, sin embargo, se observan 2 manipuladores, haciendo falta 1.

En el corte de enero se registra que los establecimientos cumplen con la entrega de la dotación obligatoria de acuerdo con el código sustantivo de trabajo y la OTM, asimismo se entrega la dotación a los visitantes, los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y la practicas higiénicas, se observa a los manipuladores realizando lavado de manos con agua y jabón y desinfectante, el personal manipulador no presenta infecciones dérmicas , lesiones u otras infecciones que puedan contaminar los alimentos, el contratista cuenta con el personal capacitado para trabajo en alturas que realice la limpieza de la campana extractora en los establecimientos donde aplica, los manipuladores cuentan con el certificado medico anual vigente y examen de aptitud para manipular alimentos, no se registran novedades frente al ítem que verifica el desarrollo de las actividades de manipulación de alimentos, cumpliendo con las horas máximas de trabajo diario y descanso establecido en el convenio de trabajo.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; en el informe de enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **95%** crece 3% respecto al informe del mes de diciembre**.** Los establecimientos de menor cumplimiento son para este periodo EPMSC GUADUAS con 89% y la PLANTA CONTINGENCIA G05 con 88%, seguido de EPMSC GIRARDOT con 99%, el resto de los establecimientos promedia con 100%. Para el corte de enero 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 y PLANTA CONTINGENCIA G05, para el corte de este informe, persisten acumulación de grasa en el techo del área caliente, hallazgo reiterativo en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA , al igual el del ventanal roto sin angeo en el área de tubérculos, los cuales permiten el ingreso de plagas, 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, los demás establecimientos en esta variable cumplen con el 100%. Las instalaciones sanitarias de los PPL no cuentan con implementos desechables para secado de manos, ni papeleras, en el establecimiento de GUADUAS, no se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en buen estado, se observa 2 canecas de residuos 1 negra y 1 verde las cuales presentan daño en el pedal de accionamiento. No se registra cumplimento frente a la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios en la PLANTA CONTINGENCIA G05, puesto que se observa que la puerta principal de ingreso presenta inadecuadas condiciones de higiene (presencia de polvo); acumulación de suciedad (polvo) en los marcos de las ventanas del área administrativa; angeos de la ventana de cocina caliente y área administrativa presentan presencia de polvo, así mismo, se observan 8 puestos de cocción, de los cuales 3 presentan inadecuadas condiciones de limpieza, evidenciándose presencia de grasa.

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 enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **95%,** aumentando 3% con relación a diciembre. El establecimiento de menor cumplimiento corresponde a GUADUAS LA ESPERANZA con 80%, la PLANTA DE PRODUCCIÓN G05- ZIPAQUIRA pasa de 67% en el corte de diciembre a 100% en enero, lo mismo ocurre para los demás establecimientos. Respecto al hallazgo de EPMSC

GUADUAS LA ESPERANZA, se registra que; vencimiento de los exámenes médicos del conductor del vehículo, José Jair Galvis Aguirre, los cuales tienen fecha de expedición del 16/10/2024, por tanto, superan el año de vigencia de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674/2013. Se registra cumplimiento del 100% en las variables que corresponden al recibo de la s materia primas, insumos, alimentos entre otros conforme a los lineamientos del establecimiento, los alimentos se reciben, transportan y distribuyen de acuerdo con su naturaleza, en recipientes o canastillas o implementos de material adecuado que evite disponerlos sobre el piso, los vehiculos transportadores llevan en su exterior 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 enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 95%, decreció 2% el promedio respecto al informe del mes de diciembre. El establecimiento de menor cumplimiento correspondió a EPMSC GIRARDOT con 83%, seguido de la PLANTA DE CONTINGENCIA DE ZIPAQUIRA con 84%, el resto de los establecimientos promedia entre 97% 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 (3) no cumplimientos en los establecimientos de CHAPARRAL y GUADUAS LA ESPERANZA, se reiteran los hallazgos por cuanto el contratista no presenta soportes del mantenimiento de la hidro lavadora, sin embargo presenta mantenimiento de las estufas industriales, para GUADUAS LA ESPERANZA, él operador no presenta soporte de mantenimiento de los cauchos de las puertas de los container de refrigeración y congelación, en el corte de enero se registra no cumplimiento frente al recibo de materia primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo en CPMSFUS FUSAGASUGA debido a que se evidencian 75kg de leche entera en polvo, marca COSMOLAC, la cual cuenta con rotulado en su empaque primario, cumpliendo con las especificaciones de la resolución 5109 de 2005, sin embargo, esta marca no se encuentra autorizada por la interventoría. Durante la verificación del cumplimiento de la frecuencia de los muestreos microbiológicos se registra no cumplimiento en el establecimiento de EPMSC GIRARDOT, ya que el contratista no cumple con esta, se registra que supera los 3 meses, en el momento de la visita no hay evidencia de toma de muestras por laboratorio, así mismo el contratista no cumple en este establecimiento con los resultados microbiológicos del laboratorio BIOS con fecha del 28-11-25, presentados por el operador para los alimentos preparados pollo a la plancha, arroz blanco, verdura cocida, jugo de guayaba y queso doble crema, no se cumple con la resolución 1407-2022, la cual especifica que se debe tomar 5 muestras de cada alimento analizado, observándose que dichos resultados solo reportan la toma de 1 muestra, incumpliendo lo definido en el anexo 7 y lo aclarado en el oficio USPEC E2025-012297 del 17-10-25. En EPMCS GIRARDOT también se presenta desviación por cuenta que el no cumplimiento con la periodicidad establecida para los análisis fisicoquímicos del agua, conforme al Decreto 1575 de 2007 (frecuencia semestral). Se presenta como último análisis fisicoquímico realizado el 27/05/2025, evidenciándose un retraso de un mes y diez días sin efectuar el análisis, asimismo se presentan en la PLANTA CONTINGENCIA G05 donde se presenta ultimo soporte de análisis fisicoquímico realizado el 27/05/2025, evidenciándose un retraso de un mes y diez días sin efectuar el análisis; por otro lado, se incumple en la intensidad horaria de las 4 horas mensuales establecidas para la capacitación continua según la O.T.M. De acuerdo con el cronograma presentado por el operador, para el mes de diciembre se programó la capacitación "Uso eficiente de los recursos naturales"; sin embargo, al revisar el control de capacitación, dicha actividad tuvo una duración de 2 horas y 6 minutos, incumpliendo el tiempo mínimo requerido y sin que se registre otro tema de capacitación para completar la periodicidad establecida.". así mismo el contratista no presenta los soportes de pago correspondientes a luz y agua de los meses de noviembre y diciembre, ni los soportes de bonificación y ARL de los PPL distribuidores (Fabián Feo y Juan Estiben Herrera) correspondientes al mes de diciembre.

Él contratista mantuvo el cumplimiento frente a la verificación de la inscripción del laboratorio a la RED de salud pública, 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, con excepción de la en Buenas prácticas y hábitos en la cadena de producción de alimentos, prestación del servicio y generación de vida saludable con excepción de la PLANTA CONTINGENCIA G05.

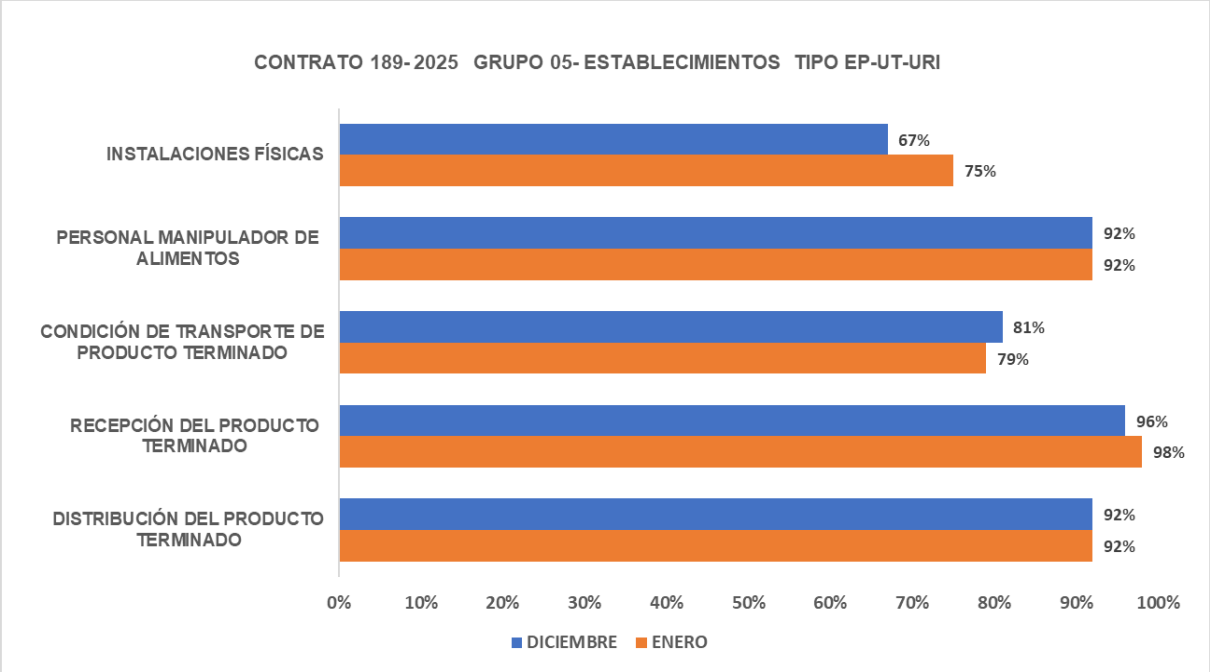
El contratista cuenta con la totalidad de los planes y programas requeridos en la OTM, se realiza el recibo de las materias primas aplicando criterios de aceptación o rechazo, el contratista cuenta con los formatos básicos estandarizados para control de procesos de producción, no se ha presentado algún 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 enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **89%,** aumentando 3% en el promedio respecto a los informes del mes de enero**.** El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo es EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, seguido de la PLANTA DE CONTINGENCIA G05, CPMSFUS- FUSAGASUGA y GIRARDOT con él 88% de cumplimiento cada una, los demás establecimientos cumplen con el 100%, no aplica seguimiento en EPMSC VILLETA. En el establecimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, se registra no cumplimiento en cuanto a la verificación de entrega de los elementos de protección personal, puesto se evidencia que durante el proceso de asado el personal manipulador no utilizo careta de esmeril, ni mangas de protección, en esta misma variable para el establecimiento de CPMSFUS FUSAGASUGA no se evidencia soporte de entrega de la careta esmeril al manipulador José Chavarro, así mismo en la variable de verificación de los extintores en la PLANTA CONTINGENCIA G05 no dispone de la etiqueta con la fecha de carga y la fecha de vencimiento, por lo que no es posible verificar la vigencia del extintor de CO_2.

En el presente periodo informado en todos los establecimientos se evidencia la publicación de la política de SST, se observan los registros actualizados de capacitaciones en SST, él contratista registra cumplimiento frente a la dotación de la malla anti fuego en los servicios, cumple con los exámenes médicos ocupacionales e ingreso, se cuenta con el registro de entrega de EPP, así mismo el botiquín se encuentra dotado y cumple con la inspección mensual en todos los establecimientos, los extintores se encuentran debidamente señalizados, visibles y aptos para atender emergencias, él contratista cuenta con los tres tipos de extintores establecidos para el servicio de suministro de alimentación.

2.2.5.2 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 enero de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT FOOD PRO del Grupo 5, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 5, para el período de enero 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, crece 1% respecto a diciembre, por tanto, está tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. INSTALACIONES FISICAS; para el corte de enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 75%, creciendo 8% en el promedio respecto al informe del mes de diciembre. Se registra que el centro de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponde a ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA con 0%, debido a que durante la visita realizada por la interventoría se evidenció el almacenamiento del suministro en una estantería metálica, la cual se encuentra en inadecuadas condiciones higiénicas, con acumulación de suciedad, generando un riesgo de contaminación para los alimentos, así mismo se emplea canastilla rota para el almacenamiento de las raciones. El establecimiento de EP ESTACIÓN DE POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ presenta un 50% de cumplimiento en donde el principal hallazgo obedece a que para el tiempo de comida desayuno, menú 7 se ubican 52 raciones de alimentos 2 canastillas en inadecuadas condiciones de higiene con acumulación de suciedad, los demás centros de detención transitorio cumplen con 100%, se observa que durante el almacenamiento temporal se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado, así mismo las canastilla y/o estibas usado durante el almacenamiento temporal se encuentran limpias y en buen estado.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; en el informe de enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 92%, mantiene el promedio de cumplimiento del mes de diciembre. El centro de detención transitoria

con menor cumplimiento en este corte del informe corresponde nuevamente a la ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP con un 50% de cumplimiento, debido a que se observa que el distribuidor de los suministros Alfonso Rodríguez, no cuenta con el certificado médico con concepto apto para manipular alimentos, los demás centros de detención cumplen con el 100%, se registra que lo manipuladores utilizan la dotación limpia, en buen estado, de color claro y cumplen con los hábitos de higiene, asimismo cuentan con certificado medico y de BPM vigente, no aplica para los seguimientos de este corte la verificación del recurso humano adicional.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: para el informe de enero registra un cumplimiento del **79%,** cediendo 2% del promedio obtenido en el mes de diciembre. Los centros de detención transitorios de menor cumplimiento en este periodo corresponden a EP MELGAR con 25% y ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP con 40%.

Entre las incidencias registradas se encuentran para ESTACION DE POLICIA MELGAR, que no se utiliza vehículo transportador de alimentos, para llevar los alimentos del CPMSMEL- Melgar a la estación de policía de Melgar. Son transportados a pie por el auxiliar administrativo del Eron, por ende, no hay cumplimiento frente al rotulado de la leyenda transporte de alimentos, ni la verificación de las adecuadas condiciones físicas del transporte de los alimentos, asimismo se registra novedades en la verificación de esta categoría en la ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA, debido a que durante la visita de la interventoría se evidenció que el vehículo de placa VAM706, fue reemplazado por el vehículo de placa AXM274 en el que se transportaron los suministros y el cual cuenta con concepto sanitario expedido por la entidad competente el día 18/12/2025, sin embargo, el concepto emitido es favorable con requerimientos con el 70% de cumplimiento, toda vez que debe ser favorable acorde a lo establecido en la OTM, así mismo el vehículo no cuenta con la leyenda de “transporte de alimentos”, de igual forma el vehículo no cuenta con el plan de rutas donde se relacione la placa de este vehículo y rangos de horarios para el seguimiento en los puntos 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 enero se registra un cumplimiento del 98%, creciendo 2% del promedio obtenido en el mes de diciembre**.** El centro de detención con menor cumplimiento corresponde; a EP. ESTACIÓN DE POLICÍA MELGAR con 89% , los demás establecimientos promedian con 100%. El hallazgo en EP. MELGAR se registra por el no cumplimiento de las características y rotación estipuladas en la OTM para la bebida, puesto que en el refrigerio nocturno del menú # 2, se entrega néctar UHT de manzana en reemplazo del agua de panela con limoncillo, del cual no hay soporte de notificación del intercambio a la supervisión o interventoría.

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:

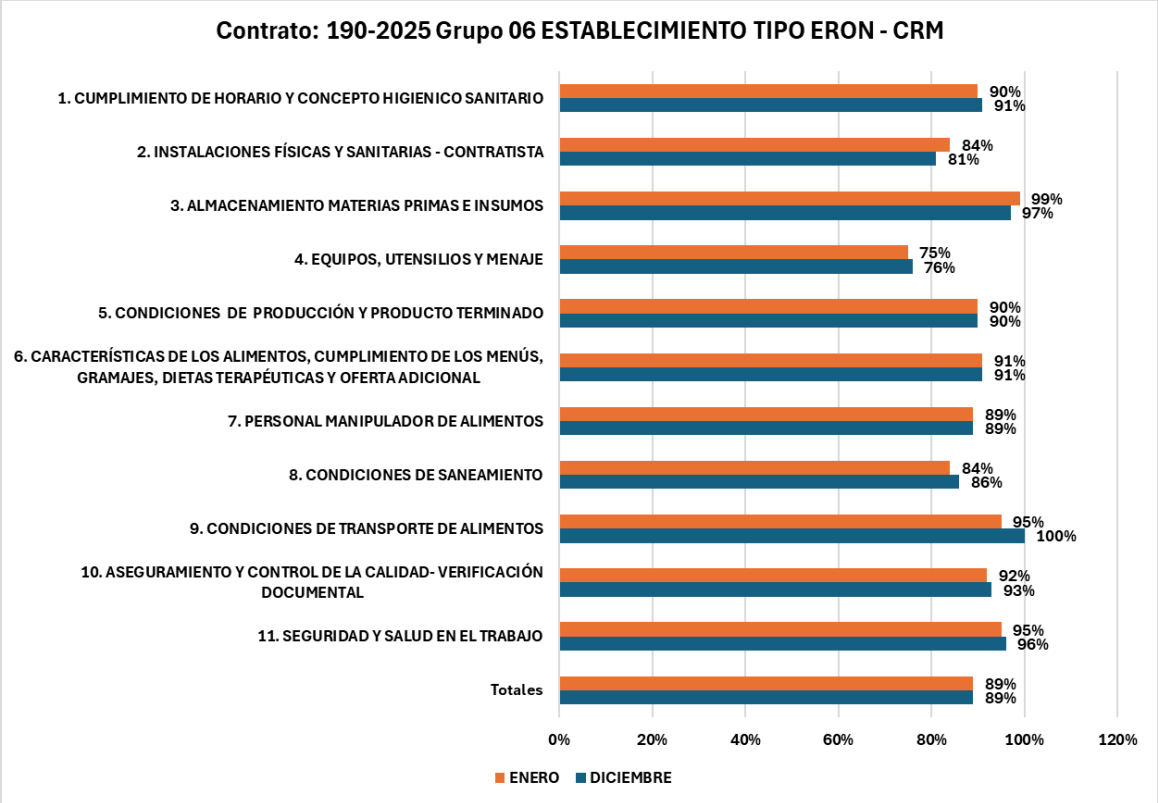
para el informe de enero registra un cumplimiento del 92%, mantiene el promedio obtenido en el mes de diciembre. El centro de detención transitorios de menor cumplimiento es ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA con un 50%, debido a que para el tiempo de comida desayuno, menú 7, se evidencia que el contratista no realiza entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos básicos (cucharas), para el consumo de los alimentos para un parte de 52 PPL, los demás establecimientos cumplen con el 100% en la categoría, se registra entrega de los alimentos en empaques individuales, previamente ensamblados y sellados, el contratista hace entrega de los utensilios básicos para él consumo de los alimentos del PPL, No aplica verificación en este periodo del informe respecto a las variables de seguimiento de entrega a dietas a la PPL en las estaciones de policía, así como tampoco aplica seguimiento para PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas.

2.2.6 GRUPO 6

2.2.6.1 Categoría N° 11 ERON

Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de enero de 2025, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas 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.



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

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 6, para el período de enero 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 (90%): Según resultados para esta categoría en el mes de enero del 2026 en el presente informe, el contratista mantiene su nivel de cumplimiento frente al obtenido en el periodo de diciembre con el 90% donde bajo 1 punto porcentual. 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 preparación de pescado.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (84%): Realizando el comparativo entre los meses de enero y diciembre se evidencia un incremento en el desempeño, debido a que obtuvo un 81% en el mes de diciembre y alcanzó un 84% en el mes de enero de 2026. 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 82%, 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 enero realizó mantenimientos locativos en las instalaciones eléctricas. 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. Se destaca el cumplimiento cabal del establecimiento ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), en donde el contratista realizó mantenimiento en la infraestructura. por otro lado, ERON EJART (BATALLÓN

DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) alcanza al 88% de cumplimiento, los aspectos que bajaron el porcentaje de cumplimiento se debieron 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 (99%): Para esta categoría el desempeño en el mes de enero de 2026 presentó un aumento debido a que paso de un 97% en el mes de diciembre del 2025 a un 99% en el mes de enero de 2026. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo 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 un 100% seguidos de COBOG LA PICOTA con 99% de cumplimiento, el desempeño se vio afectado por la inadecuada identificación por rótulo de colores de acuerdo a lo establecido en OTM.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (75%): Esta categoría en el mes de enero de 2026 disminuyó respecto al mes de diciembre pasando de un 76% a un 75% 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 71%, 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 desgaste en las ruedas. 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%): El análisis comparativo entre diciembre y enero muestra que el cumplimiento de esta categoría se mantuvo estable, con un desempeño constante del 90% en enero de 2026. 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, falencias en condiciones que eviten el riesgo de contaminación del producto terminado, se presentó incumplimiento en el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras. 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%): El comparativo realizado entre diciembre y enero permite concluir que el desempeño de esta categoría se mantiene estable, registrando un nivel de cumplimiento del 90% en enero de 2026. 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, adicionalmente se entrega sopa en recipientes no isotérmicos. 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%): Para esta categoría, el análisis comparativo entre los meses de diciembre y enero evidencia la estabilidad del desempeño, manteniéndose el nivel de cumplimiento en 89% durante enero de 2026. Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en todos los establecimientos, ERON EJEPO (BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES) los dos con un 100%. Adicionalmente para el ERON COBOG LA PICOTA con el porcentaje de desempeño del 87%, 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, por el no uso de cofia y tapabocas por parte de manipuladores y personal distribuidor dentro del servicio de alimentación, 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. Por último, en Estructura 3 no se evidencia lavado de manos, debido a que el lavamanos fue retirado del área de producción.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (84%): Al realizar el comparativo entre los meses de diciembre y enero se observa una disminución en su calificación pasando de un 86% en el mes de diciembre a un 84% en el mes de enero de 2026. 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 82%, 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, por no presentar soporte de entrega del kit para limpieza y desinfección del menaje, así mismo no se presenta certificado de fumigación ni de lavado de trampas, 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 (95%): Esta categoría en el mes de enero de 2026 disminuyo respecto al mes de diciembre pasando de un 100% a un 95%. En enero se registró un desempeño del 95%, no obstante, la calificación del establecimiento ERON COBOG Bogotá La Picota se vio afectada debido a que el vehículo del proveedor de arroz no contaba con estibas, lo que ocasionó que los bultos permanecieran en contacto directo con el piso. 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 (92%): Al realizar el comparativo entre los meses de diciembre y enero de 2026 se observa que disminuyo su calificación debido a que en el mes de diciembre obtuvo un 93% y para enero alcanzo una calificación de 92% .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 90% dado que los registros de producción no se encuentran actualizados, 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, congelador sin manijas. Por otra parte, el contratista no presenta soportes de paz y salvos de los productos adquiridos en los proyectos productivos del establecimiento. Finalmente, el contratista no presenta soportes de todas las capacitaciones establecidas.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (95%): Al realizar el comparativo entre los meses de diciembre y enero se evidencia una leve disminución al pasar de un 96% en noviembre a un 95% en el mes de enero de 2026. 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 93% de cumplimiento debido a que la campana extractora no está en funcionamiento en la Estructura 1 PENAL y no presenta registro de entrega de los elementos de protección personal a los manipuladores de alimentos.

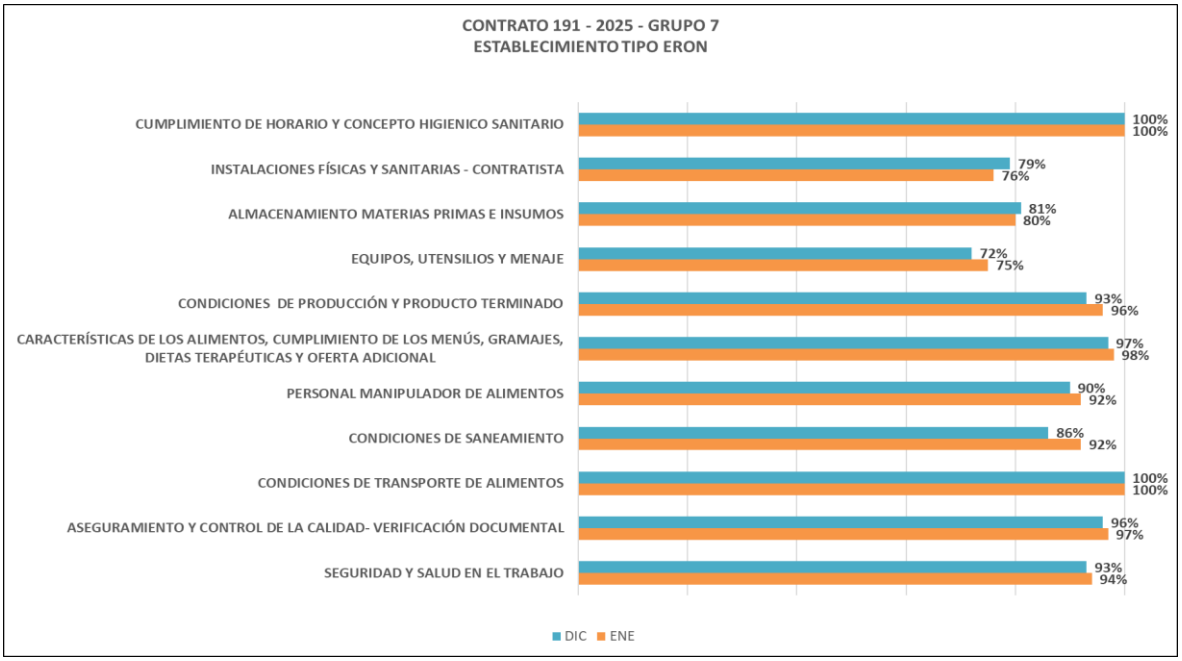
Se aclara que para el Grupo 6, no cuenta con establecimientos de EP, por lo cual, durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de enero de 2026 no se presentan resultados para los establecimientos tipo EP – UT – URI.

2.2.7 GRUPO 7

2.2.7.1 Categoría No. 11 ERON

Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de enero de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 del Grupo 7, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 7, para el período de enero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 90% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo 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 (76%): El operador alcanzó un cumplimiento parcial del 76%, evidenciando un descenso del -3%, con respecto al mes anterior (79%). 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 del establecimiento ERON CRM EJECO, que, si bien no obtuvo un cumplimiento global, el porcentaje arrojado fue de 94%, debido a que se evidenció sifón en pared del área de disposición de neveras sin ningún tipo de protección o rejilla.

En contraste con los establecimientos penitenciarios que presentaron un cumplimiento parcial en esta categoría, los cuales fueron: ERON CPMMSFFA PONAL (76%), durante las visitas, se evidenció desprendimiento de pintura de

aproximadamente un metro en paredes de las áreas de almacenamiento de abarrotes, tubérculos, punto ecológico, productos químicos y lavado de utensilios; en el área de lavado se observó fisuras en el piso de cerca de medio metro; por otra parte se observó en el almacenamiento de productos químicos ruptura en el techo de un metro, catalogándose como mantenimiento de menor cuantía; asimismo, se evidenció la presencia de óxido y corrosión en las puertas de acceso a producción, almacenamiento de químicos y lockers, además de oxidación en la estantería de abarrotes; no se observó instalado el lavamanos de accionamiento no manual cerca al área de procesos; finalmente se observó que el servicio de alimentación opera con pipetas de gas propano al no contar con conexión de gas natural, por otra parte, el contratista no entregó soportes a la interventoría de gestión para dicha instalación. ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (64%), evidenciando durante las visitas de verificación, que en la zona de cargue de producto terminado el registro de paso de agua carece de tapa de producción y está construido en material poroso no higiénico-sanitario; en el área de preparación de jugos se observó una columna y media caña piso-pared con diseño no liso y poroso en un área menor a 1m2, mientras que en la cocina caliente la media caña pared-pared presentó desprendimiento de pintura y manchas en área reducida, sin presencia de moho; en el área de lavado se identificó media caña pared-pared con diseño poroso en un área menor a 1m2, y en la bodega de abarrotes se constató desprendimiento de pintura en el piso en un área aproximada de 40x40cm; adicionalmente, se evidenciaron dos baldosas rotas en el cuarto de congelación (60x30cm), presencia de óxido en las medias cañas de los cuartos fríos (10x30cm) y desprendimiento de pintura en la media caña pared-pared del área de horneo (10x40cm); por otra parte se observaron rejillas de cárcamos en la cocina caliente y en el shut de basura con desprendimiento de malla, lo que facilita el paso de residuos y dificulta el flujo de agua hacia el desagüe. ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ (80%), durante las visitas se evidenció que en el área de producción, las medias cañas piso-pared presentan desprendimiento de pintura, lo que dificulta los procesos de limpieza y desinfección; en el área de alistamiento, se observó que el piso es de superficie rugosa que impide una adecuada limpieza; por otra parte, se evidenció que las paredes del corredor de ingreso presentan desprendimiento de pintura en sectores menores a 1m2, catalogados como mantenimientos de menor cuantía; asimismo, se observaron mesones con bordes desgastados y desprendimiento de material, cuyas medias cañas internas presentaron desprendimiento de pintura en áreas aproximadas de un metro cuadrado, también considerados aspectos de menor cuantía. ERON CPMSGAC GACHETÁ (74%), durante las visitas se evidenció que el estante de almacenamiento de abarrotes presenta ondulaciones y deterioro estructural en dos de sus bandejas; además, se observaron dos baldosas rotas en el marco exterior del mesón de lavado con dimensiones aproximadas de 15x2cm; asimismo, se evidenció que el contratista no ha adelantado las gestiones necesarias para la instalación del servicio de gas natural en el área de alimentación, mantenimiento el suministro mediante pipetas de gas propano en contravía de lo establecido en los estudios previos, donde se indicaba la obligación de realizar dichas gestiones en conjunto con el INPEC ante las empresas de servicios públicos locales, aunque el contratista presentó una propuesta de suministro de gas emitida por ECOGAS ENERGÍA SAS, no se evidenció articulación con el INPEC, por lo que el suministro continuó realizándose mediante pipeta. ERON CPMSLME LA MESA (79%), debido a que, en visitas de verificación, se evidenció que la columna ubicada en la parte superior de la ventana de reparto presenta desprendimiento de pintura y bordes deteriorados; adicionalmente, se observaron baldosas rotas en el piso de diferentes áreas, así, dos en el almacenamiento de materias primas, dos en el almacenamiento de productos refrigerados y congelados, dos al ingreso del rancho y seis en el área de procesos; asimismo, se evidenció que el marco metálico unido a las estructuras metálicas mostraba presencia de óxido y la reja de distribución de alimentos presenta desprendimiento de pintura. ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (80%), durante las visitas de verificación de interventoría, se evidenciaron dos puertas en mal estado, correspondientes al área de producción y al área de almacenamiento de fruver, ambas con signos de corrosión en la parte inferior; adicionalmente, se observó en el área del horno una tapa de tomacorrientes desajustada y en el área de producción una caja de tacos de electricidad con la tapa deteriorada y desajustada. ERON CPMSUBA UBATÉ (70%), durante las visitas de verificación, se evidenció que en la pared del área de almacenamiento de materias primas, donde estaba ubicada

la llave de paso de agua, hay un sector de aproximadamente 20x25cm2, construido en material poroso no higiénico-sanitario, de difícil limpieza; asimismo, se observó la falta de gestión en mantenimientos correctivos menores, ya que la ventana del área de distribución de alimentos preparados presentaba óxido, la estantería de la cocina fría presenta corrosión en un área de 10x30cm2, la puerta de ingreso al servicio de alimentación tiene desprendimiento de burlete y óxido en la parte inferior, la puerta del área de distribución carece de hermeticidad y presenta corrosión en la base, y los lockers presentan óxido y desprendimiento de pintura; finalmente, se observó que el mesón del área de distribución de alimentos preparados, por donde se realiza la entrega hacia los patios, presenta desprendimiento de pintura, porosidad y condiciones que dificultan la limpieza. ERON EPMSC CÁQUEZA (71%), durante las visitas se evidenció en la pared del área de lavado de elementos de aseo desprendimiento de pintura en un sector de 20x30cm2; en el área de lavado de tubérculos, la pared donde se ubica la llave de paso se observó construida en material poroso en un área de 20x20cm2 y en la cocina fría, se evidenció otra pared en material poroso de 80x100cm2; asimismo, se constató desprendimiento de baldosas en el piso debajo del mesón del área de ensamble (20x20cm2), una baldosa rota en el piso de la cocina caliente (5x20cm2) y tres baldosas quebradas en el mesón de la cocina fría; asimismo, se verificó en la cocina caliente un angeo sueltos y no hermético que genera riesgo de ingreso de plagas; igualmente, se observó un tomacorriente y cableado expuesto junto a las lámparas; en el área de preparación de jugos se observó un desagüe sin rejillas, lo que igualmente representa un riesgo de ingreso de plagas. Y ERON EPMSC LETICIA (64%), durante las visitas de verificación, se evidenció en el área de fruver desprendimiento de pintura en una pared de 60cm2 y en el cielo raso de drywall de 40x25cm; en el techo del baño se observó humedad en un área de 35x45cm y desprendimiento de pintura en las vigas del techo externo del servicio sanitario; adicionalmente, se evidenció que la puerta del área de abarrotes presenta desprendimiento de pintura, óxido en la parte posterior y fractura en la zona media, mientras que la puerta del área de almacenamiento de fruver presenta un orificio cercano a la manija y ausencia de burlete en la parte inferior, generando un espacio de aproximadamente 2cm entre puerta y piso, lo que no garantiza la protección contra el ingreso de plagas; igualmente, la puerta del baño se observa con desprendimiento del marco; se evidenciaron cables sueltos y desordenados en el bombillo y caja eléctrica del techo del área de prealistamiento, lo que representa riesgo de accidente; asimismo, se verificó que el servicio de alimentación no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual y que el área destinada al depósito temporal de residuos sólidos carece de puerta y métodos de aislamiento, favoreciendo la proliferación de plagas.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (80%): El operador alcanzó un cumplimiento parcial del 80%, disminuyendo en un -1% frente al mes anterior (81%). Para el presente periodo de evaluación, en la categoría se resalta el desempeño de los establecimientos penitenciarios ERON CPMSUBA UBATE y ERON CRM EJECO, los cuales alcanzaron un cumplimiento global del 100%. Igualmente, se destaca el desempeño de aquellos establecimientos que obtuvieron un porcentaje de cumplimiento igual o mayor al 90%, entre los cuales están: ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ (95%), evidenciando en visita de verificación la oportunidad de mejora frente al cumplimiento de la Resolución 810/2021, toda vez que se observó en almacenamiento 100 Kg de leche en polvo entera marca Lucerito proveedor Soluciones SAS, cuya tabla nutricional no cumplía con lo establecido en la resolución, al no declarar la porción nutricional por porción y por 100 g de producto y al omitir la declaración de micronutrientes como el Zinc y los gramos de azúcares añadidos o 0g, según corresponda, parámetros de estandarización definidos por la normatividad vigente, por la cual se puede inducir a error al consumidor respecto a la composición nutricional del producto. ERON CPMSLME LA MESA (90%), debido a que durante visitas de verificación, se evidenció el almacenamiento de productos lácteos no acordes con lo establecido para el Grupo 7, ya que se observaron 3Kg de queso campesino marca Don Rigo con registro sanitario RSA-0013114-2021 y 2 kg de leche en polvo entera marca Lucerito con registro sanitario RSA-006359-2018, los cuales no estaban incluidos en el listado de proveedores; igualmente, se observaron 12,7 kg de queso campesino marca Ubaleg con registro sanitario RSA-0011532-2021, proveniente de un proveedor registrado pero con una marca no ajustada a dicho proveedor. ERON EPMSC CÁQUEZA (91%), evidenciándose en visitas de verificación, almacenamiento de 13,5 kg de leche en polvo entera

marca Rosalinda con registro sanitario RSA-0034107-2024, 6 kg de queso campesino marca Lácteos Ubaleg con registro sanitario RSA-0011532-2021 y 450 kg de arroz marca Rico Día con registro sanitario NSA-0018233-2024, productos que no estaban incluidos en el listado de proveedores del Grupo 7; adicionalmente, no se cumplió con la proyección del plan de compras, ya que no se observó en almacenamiento la salchicha requerida para el desayuno del menú 10 del 20/01/2026, correspondiente a 5 kg necesarios para el suministro en línea de 128 PPL. Y ERON EPMSC GUATEQUE (90%), debido a que, durante visitas de verificación, se evidenció el almacenamiento de leche entera en polvo marca Rosalinda del proveedor Lechecol ZF SAS, con registro sanitario RSA-0034107-2024, cuya marca registrada en la ficha técnica no coincidía con la ofertada en el listado de proveedores del Grupo 7.

Dentro de los establecimientos penitenciarios que para este mes presentaron un cumplimiento parcial en la categoría se encuentran: ERON CPMMSFFA PONAL (86%), debido a los hallazgos presentados durante las visitas de verificación, donde se evidenció almacenamiento de queso campesino marca Don Rigo con registro sanitario RSA-001314-2024 y de leche en polvo entera marca Rosalinda, productos que no estaban incluidos en el listado de proveedores ofertados para el Grupo 7; asimismo, no se cumplió con la proyección del plan de compras, ya que no se observó el abastecimiento de 3,68 kg de verduras y hortalizas (repollo, tomate y pepino) requeridos para el tiempo de comida cena del menú 10 correspondiente al suministro del 20/01/2026 para un parte de 46 PPL en el establecimiento. ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (64%), se evidenció el almacenamiento de productos como leche en polvo marca Rosalinda, queso campesino de los proveedores Don Rigo y Lácteos Ubaleg, y avena en hojuelas marca La Perla, los cuales no se encontraban reportados en el listado de proveedores del Grupo 7; asimismo, se observó el almacenamiento de productos cárnicos como pechuga de pollo, muslo y pierna pernil de las marcas Big Chicken, Pollo Fiesta y Carne de Dios, incumpliendo con lo establecido en las Resoluciones 5109 de 2005 y 402 de 2022; asimismo, se evidenció leche en polvo azucarada, incumpliendo con lo establecido en el Anexo 4 y la OTM, donde se estipula que debe ser leche 100% entera; de igual manera, se observó el uso recurrente de pulpa de fruta pasteurizada de la marca Alimentos SAS, contraviniendo la OTM, de emplear pulpa de fruta natural sin pasteurizar; finalmente, se evidenciaron deficiencias en el almacenamiento, específicamente se observaron estibas rotas en los cuartos de refrigeración, el almacenamiento en canastillas con deficiencias de higiene y alimentos almacenados sin ninguna separación como ahuyama., repollo y hojas de laurel en una misma canastilla, lo que promueve la degradación temprana de las materias primas. ERON CPMSGAC GACHETÁ (85%), Durante la visita se evidenció el almacenamiento de 12 kg de leche en polvo entera marca Lucerito con registro sanitario RSA-006359-2018 y 22 kg de leche en polvo entera marca Rosalinda fabricada por Lechecol ZF SAS con registro sanitario RSA-0034107-2024, productos que no estaban incluidos en el listado de proveedores ofertados para el Grupo 7; adicionalmente, el contratista no cumplió con el plan de compras, ya que no se encontró el abastecimiento de 5,8 kg de salchicha requeridos para el suministro de proteína en los desayunos de los menús 15 y 2 de los días 10 y 12 de enero de 2026, correspondientes a un parte de 84 PPL en servicio de línea y dietas, estableciéndose que el nuevo ingreso de materia prima estaba programado para el 13 de enero de 2026 en el horario de 7:00 a 16:00. ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (82%), durante las visitas de verificación, se evidenció que no se cumplió con la proyección del plan de compras, ya que no se observó en almacenamiento la cantidad requerida de 12,43 kg de carne de res para el almuerzo del menú 11 del 06/01/2026 destinado a 112 PPL, situación frente a la cual se planteó un intercambio por pechuga y cuyo próximo ingreso de materias primas estaba programado para el 07/01/2026; adicionalmente, se evidenciaron 3,5 kg de arepas marca Exquisitas con lote P20 27 12 25 y fecha de vencimiento caducada al 19/01/2026, destinadas al desayuno del menú 14 del 24/01/2026 para 113 PPL, producto que fue empacado y rotulado como no conforme para su baja y posteriormente desnaturalizado; asimismo, se constató el almacenamiento de 13,5 kg de leche en polvo entera marca Lucerito del proveedor EJE Soluciones SAS, cuyo rotulado no cumplió con los lineamientos de la Resolución 810 de 2021 al omitir parámetros obligatorios en la tabla nutricional, induciendo a error sobre la composición del producto; finalmente, se hallaron nuevamente 3,5 kg de arepas marca Exquisitas con lote P2027 12 25 y fecha de vencimiento caducada al

19/01/2026, sin estar rotuladas ni almacenadas como producto no conforme, en contravía de lo establecido por la OTM. ERON EPMSC LETICIA (82%), durante las visitas de verificación, se evidenció en el área de almacenamiento la presencia de salchicha marca Minu y marca Mana, ambas con registros del Ministerio de Agricultura de Brasil y sin aprobación de ficha técnica por parte de la Interventoría; adicionalmente, se encontraron diferentes productos como queso doble crema marca LactoAriari, leche en polvo marca Rosalinda, filete de pechuga y pierna de pollo marcas Sadia y Seara, ninguno de los cuales correspondía al listado de proveedores ofertados para el Grupo 7; asimismo, se constató el incumplimiento del plan de compras por la ausencia de 13 kg de papa criolla requeridos para el almuerzo del menú 13 del 08/01/2026 destinado a 124 PPL, y se observaron canastillas en condiciones inadecuadas de limpieza, incluyendo dos rotas, sin que se ejecutaran acciones correctivas.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (75%): Es la categoría con más bajo porcentaje de cumplimiento durante el periodo evaluado. El operador registra un cumplimiento parcial del 75%, evidenciando un ascenso de 3%, con respecto al mes anterior (72%). Se resalta el cumplimiento global del 100% de los establecimientos penitenciarios ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CRM EJECO y ERON EPMSC GUATEQUE. Seguidos de los establecimientos que arrojaron un cumplimiento parcial, como son: ERON CPMMSFFA PONAL (88%), donde se evidenció 1 puesto de cocción sin funcionamiento de los 8 con los que cuenta el servicio, 4 puestos de cocción con fistos tapados, estufa sin identificación con falla en el funcionamiento, toda vez que produce llama amarilla y genera hollín en las ollas y campana extractora con oxido en su exterior. ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (64%), durante las visitas de verificación de interventoría, se evidenció que el cuarto de refrigeración No.1, presenta daños en su sistema de apertura interna, empaques deteriorados con desprendimiento de material y goteo constante en el difusor debido a la falta de una manguera de desagüe, lo que obliga al uso de un balde para evitar el estancamiento de agua; asimismo, en el área de cocción, se observaron tres campanas extractoras y seis ductos con presencia de óxido, así como la falta de vidrios de protección en las cámaras de los hornos No.1 y 3 y falta de mantenimiento del horno No.2, el cual se observó sin manija en una de sus tres cámara y la falta de vidrios de protección internos; asimismo, se identificaron deficiencias en las instalaciones de vapor de las marmitas, oxidación en estufas funcionales y utensilios en mal estado, tales como una espumadera con mango roto, ollas con bordes doblados y un cucharón reparado con material no higiénico. ERON CPMSGAC GACHETA (80%), durante las visitas, se evidenció el incumplimiento de los equipos mínimos requeridos, conforme a lo establecido en el Anexo 5, dado que para un parte de 84 PPL, se requiere un congelador de 530 L y un refrigerador de 520 L, mientras que el contratista únicamente cuenta con un refrigerador de 337 L y no fue posible determinar la capacidad del congelador por ausencia de etiqueta de especificaciones y ficha técnica; adicionalmente, en el oficio CRF 0874-2025, no se incluyeron alternativas de reemplazo para dichos equipos; asimismo, se observó que el puesto de cocción central presenta mala combustión con generación de llama amarilla. ERON CPMSLME LA MESA (80%), durante las visitas se evidenció que para un pate de 109 PPL y según el oficio de reemplazo de equipos con radicado CRF-0874-2025, el contratista ofertó un congelador de 508L y otro de 387L en lugar del requerido de 530 L, pero se observó la existencia de un congelador de 508 L y otro de 337 L, incumpliendo con la capacidad establecida; igualmente, se evidenció que el equipo de refrigeración utilizado correspondía a un congelador de 490 L empleado como refrigerador, lo cual no cumple con la capacidad establecida en el oficio de 535 L; asimismo, se observó además una tabla de corte de color verde oscuro con desprendimiento de material y manchas negras en su superficie. ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (81%), durante las visitas se evidenció que no se cumple con los equipos mínimos requeridos de acuerdo con el oficio CRF 0874-2025 – Propuesta de reemplazo de equipos mínimos requeridos, ya que el servicio cuenta con tres equipos de frío clasificados en sus placas como congeladores, de los cuales dos se utilizan como congeladores de 490 L y uno como refrigerador de 337 L, cuando lo exigido es un congelador de 535 L y dos refrigeradores de 387 L; adicionalmente, se observó que una de las estufas genera hollín por exceso de combustión en uno de sus dos puestos. ERON CPMSUBA UBATÉ (88%), durante las visitas de verificación de interventoría, se evidenció que el filtro de agua, ubicado en el área de procesos, no se encontraba en funcionamiento debido a fallas en su sistema

eléctrico, lo que no permite el encendido del mismo; adicionalmente, se observó 1 carro transportador en el servicio de alimentación, el cual no cumple con las características estipuladas en la OTM, al no contar con puertas o sistema de cierre.

Para esta categoría, los establecimientos que presentaron un porcentaje de incumplimiento fueron EL ERON EPMS CÁQUEZA con 59%, debido a que, durante las visitas de verificación de interventoría, se evidenció incumplimiento al Anexo 5, al observar que en el servicio de alimentación no se cuenta con el procesador de alimentos de 50Kg/h requerido, el cual, según lo manifestado por el contratista, fue retirado para mantenimiento, sin presentar soporte de dicho retiro; igualmente, se constató el incumplimiento de la propuesta del oficio CRF-2535-2025 del 25/11/2025, ya que en lugar del refrigerador de 535 L ofertado se observó un refrigerador horizontal de 337 L clasificado como congelador pero utilizado como refrigerador; adicionalmente, se evidenció un congelador de 490L con desprendimiento de pintura en su tapa y un refrigerador de 337 L con deterioro en tapa, empaque y laterales; asimismo, se observaron 2 ollas de aproximadamente 80 L empleadas para descongelar proteína, con roturas y presencia de huecos, y un carro transportador para la distribución del producto terminado sin puertas ni sistema de cierre, en contravía con lo establecido en la OTM. Y ERON EPMSC LETICIA (44%), para esta categoría, el contratista presentó oficios CRF-0874-2025 y CRF-2674-2025, proponiendo reemplazos de equipos, entre ellos una licuadora de 20 L en sustitución de la industrial de 10 L requerida en el Anexo 5, en visitas de verificación, se evidenció una licuadora industrial, cuya capacidad conforme a la ficha técnica es de 15 L, no cumple con lo estipulado en los oficios; igualmente, se constató que el equipo de congelación empleado como refrigerador tiene una capacidad de 337 L en lugar de los 535 L ofertados; adicionalmente, se observó un refrigerador marca Challenger sin manija de cierre y con bisagras oxidadas, un pela papa sin ruedas delanteras que genera desnivel y tornillos oxidados en la puerta del horno; asimismo, se evidenció un caldero con acumulación de carbono, una olla con hendiduras y manchas negras, tapas de calderos y de olla sin manijas, tablas de corte con manchas y desprendimiento de material, un estante en cocina caliente con óxido y la ausencia de tabla de corte color café o beige para carnes cocidas, así como el uso de una tabla morada sin oficio de aprobación y la falta de tabla verde oscuro para verduras y tubérculos; finalmente, se observó un carro transportador sin puertas ni sistema de cierre, con desprendimiento de pintura y óxido, y una trampa de grasa portátil propiedad del operador sin funcionamiento, debido a la falta de instalación.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (96%): El operador alcanzó un cumplimiento del 96%, evidenciando un ascenso de 3%, con respecto al mes anterior (93%). Para esta categoría se destaca el desempeño de los siguientes establecimientos: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSUBA UBATÉ, ERON CRM EJECO Y ERON EPMSC CÁQUEZA, los cuales alcanzaron un porcentaje de cumplimiento global del 100%, garantizando la distribución de los alimentos a temperaturas adecuadas (mayor a 60°C para alimentos calientes y de 0 a 4°C+-2°C para alimentos fríos, con aplicación del protocolo de control de temperatura desde la recepción de materias primas hasta la distribución final, se respetaron los gramajes establecidos para cada componente, se emplearon 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 penitenciarios que arrojaron un cumplimiento parcial, siendo los siguientes: ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ (88%), durante la visita se evidenció que para la preparación de bebidas en diferentes tiempos de comida se utilizaron recipientes plásticos con tapa de capacidades entre 25 y 30 litros, no isotérmicos, en los que se suministraron jugo de papaya en la cena y avena con leche en el refrigerio nocturno, así como jugo de limón en el almuerzo, lo cual no correspondió con lo aprobado en el oficio CRF-2291-2025, emitido por la Interventoría el 10/11/2025, en el que se autoriza únicamente el uso de recipientes no isotérmicos específicos como caneca plástica de 55 galones (208 L), cantina plástica Cantiplast y caja plástica MP-4030 para la distribución de jugos y sopas en fondo. En el ERON CPMSGAC GACHETA (88%), se evidenció que en la entrega de la cena y refrigerio nocturno del menú 13, destinado a 82 PPL, así como en el desayuno del menú 10 para 79 PPL, el

contratista utilizó ollas para las bebidas de jugo de mango y agua de panela con leche en lugar de los recipientes plásticos no isotérmicos aprobados en el oficio CRF-2291-2025 (caneca plástica de 55 galones – 208 L, cantina plástica Cantiplast y caja plástica MP-4030), situación que no garantiza la adecuada conservación de la temperatura del producto terminado desde el ensamble hasta el servido. En el ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (88%), se evidenció que en la entrega del almuerzo correspondiente al menú 10, destinado a un parte de 105 PPL, el contratista utilizó recipientes plásticos con tapa para la bebida limonada en fondo, en lugar de recipientes isotérmicos, situación que no garantiza la adecuada conservación de la temperatura del producto terminado y que no corresponde con lo establecido en el oficio CRF-2291-2025 del 10/11/2025, emitido por la Interventoría. ERON EPMSC GUATEQUE (88%), debido a que se evidenció que en el suministro de la cena y refrigerio nocturno del menú 14 para 107 PPL, el contratista utilizó una olla para la sopa de verduras y otra para la avena con leche, además de un recipiente plástico para el jugo de mango, en lugar de los contenedores plásticos aprobados en el oficio CRF-2291-2025 del 10/11/2025, situación que no garantiza la inocuidad, ni la conservación de la temperatura del producto terminado; igualmente, en el desayuno del menú 13 para105 PPL, se suministró la bebida de chocolate con leche en una olla con tapa, incumpliendo lo establecido en la OTM y en el mismo oficio que especifica el uso de caneca plástica de 55 galones (208 L), cantina plástica Cantiplast y caja plástica MP-4030. Y en ERON EPMSC LETICIA (89%), al igual que en los establecimientos anteriores, se evidenció que el suministro de desayuno del menú 11 para 115 PPL, el contratista utilizó una olla de aluminio con tapa para la colada de fécula de plátano con leche y bandejas de aluminio para el queso doble crema, en lugar de recipientes isotérmicos, lo que no garantiza la conservación de la temperatura del producto terminado y tampoco dio cumplimiento con lo establecido en el oficio CRF-2291-2025 del 10/11/2025 para suministro en fondos para Grupo 7; asimismo, en el almuerzo del menú 12 para 113 PPL, se emplearon ollas de aluminio con tapa para arroz blanco, yuca cocida y sopa de fríjol, bandejas de aluminio para pescado frito y recipientes plásticos con tapa parra ensalada y jugo de carambola, incumpliendo lo estipulado en el mismo oficio.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): El operador alcanzó un cumplimiento del 98%, evidenciándose un incremento del 1%, con respecto al mes anterior (97%). Para esta categoría los establecimientos que alcanzaron el cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CPMSGAC GACHETA, 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 (96%), la desviación se presentó, debido a que, durante las visitas, se evidenció que para la preparación de jugos de guayaba, mango y tomate de árbol, correspondientes a diferentes tiempos de comida y menús, se empleó pulpa de fruta pasteurizada marca Alimentos SAS, con permisos sanitarios vigentes, lo cual incumplió lo establecido en la OTM, que exige el uso de pulpa congelada sin pasteurizar; igualmente, en el desayuno se utilizó leche entera en polvo Lucerito, con un aporte proteico inferior al requerido en el Anexo 4; adicionalmente, se reportaron intercambios de componentes en la plataforma K2, después del inicio del suministro del tiempo de comida, incumpliendo lo estipulado en la OTM, donde refiere que el reporte debe hacerse con antelación. ERON CPMSLME LA MESA (95%), debido a que en visita se evidenció que para el tiempo de comida desayuno, menú 12, para la preparación de agua de panela con leche, se empleó el producto leche entera en polvo, marca Lucerito, con registro sanitario RSA-006359-2018, cuyo aporte proteico por cada 100g de leche es de 24g, incumpliendo con lo establecido en el anexo 4, en el que se indica que el aporte proteico por cada 100g de leche en polvo 100% entera debe ser de 26g de proteína. Y ERON EPMSC LETICIA (97%), cuya oportunidad de mejora se debió al evidenciar durante las visitas, intercambios en componentes, reportándolos en la Plataforma K2, después del inicio del suministro de alimentación del tiempo de comida almuerzo y no con anterioridad, como lo establece la OTM.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%): El operador obtuvo un cumplimiento del 92%, alcanzando un ascenso en el porcentaje del 2%, con respecto al mes anterior (90%). Para esta categoría los establecimientos que

presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CPMSGAC GACHETÁ, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CPMSUBA UBATE, ERON CRM EJECO y ERON EPMSC GUATEQUE. Seguidos de los establecimientos que obtuvieron un porcentaje de cumplimiento por encima del 92%, como fueron: ERON CPMMSFFA PONAL (94%), donde se evidenció incumplimiento en la frecuencia de visitas para el profesional de mantenimiento, conforme a lo establecido en estudios previos donde se indica que para un parte de 72 PPL, se establece una frecuencia de visitas mensual, la última visita del profesional de mantenimiento Juan Nicolás Orozco corresponde al 27/11/2025, lo cual incumple con la frecuencia de visita para el mes de diciembre. Y en ERON EPMSC CÁQUEZA (93%), se evidenció incumplimiento en lo establecido en el Anexo 9, el cual establece que para un establecimiento con 140 PPL, se requiere una visita cada quince días por parte del ingeniero de alimentos, observando en el servicio de alimentación que desde el 15/12/2025, no se realizan visitas por parte de este profesional.

Por otra parte, los establecimientos penitenciarios que presentaron un porcentaje de cumplimiento parcial fueron: ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (85%), durante las visitas, se evidenció incumplimiento en el personal mínimo requerido, debido que según Anexo 9, establece que entre 4001 a 5000 PPL, se requieren 53 manipuladores, sin embargo, se observaron 35, faltando 19 manipuladores; se requieren 2 nutricionista y se evidenció en algunas visitas 1 y en otras ninguna, haciendo falta entre 1 y 2 profesionales; adicionalmente, conforme a estudios previos, se requieren 28 distribuidores y se observaron 26, faltando 5. Igualmente, en ERON EPMSC LETICIA (76%), se evidenció incumplimiento en el personal mínimo requerido, conforme a lo establecido con los Estudios Previos, entre 101 a 200 PPL, se requiere 1 distribuidor, sin embargo, durante las visitas no se observó en el servicio; adicionalmente, el contratista no presentó soporte de entrega de la segunda dotación, la cual debe entregarse 6 meses después de la primera entrega; asimismo, se evidenció al auxiliar de procesos Alex Cuello, portando una bota con suela rota.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (92%): El operador registró para el presente periodo un cumplimiento del 92%, teniendo un ascenso significativo del 6%, en el porcentaje de desempeño, con respecto al mes anterior (86%). Se destacan los siguientes establecimientos que para esta categoría alcanzaron un cumplimiento global del 100%: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, y ERON EPMSC GUATEQUE. Seguidos de los establecimientos que, aunque no alcanzaron un cumplimiento global, el porcentaje estuvo entre el 93% y 94%, como fueron: ERON CPMSLME LA MESA (93%), durante las visitas de verificación de Interventoría se evidenció que las ventanas ubicadas en la parte alta del área de procesos, presenta exceso de grasa. ERON CPMSUBA UBATE (93%), donde se evidenció durante las visitas de interventoría, cárcamo y rejilla en área de cocina caliente con acumulación de grasa y suciedad. Y ERON CRM EJECO (94%), durante visita de verificación se evidenció en el área de procesos campana extractora con acumulación de grasa.

Los establecimientos penitenciarios que registraron un porcentaje de cumplimiento parcial para esta categoría en el periodo evaluado, fueron: ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (86%), durante las visitas, se evidenció en las áreas de horneo y cocina caliente, exceso de grasa y presencia de hollín en el horno No.2, en el sartén basculante y en la campana extractora; asimismo, se observó acumulación de grasa y residuos de carbono en la bisagra de la tapa del sartén basculante; mientras que en el área de almacenamiento de residuos sólidos, se observaron canecas y contenedores sin tapa, con inadecuada segregación de residuos orgánicos e inorgánicos; finalmente, se evidenció presencia de palomas en la zona de cargue, en el área de producto terminado y en los alrededores del servicio. ERON EPMSC CÁQUEZA (84%), evidenciando durante las visitas en las ventanas en la parte alta del área de procesos presencia de grasa y suciedad, asimismo, en el techo presencia de grasa, suciedad y hollín; igualmente se evidenció incumplimiento en el cronograma en la frecuencia de lavado de la trampa de grasa, toda vez, que el registro entregado por el contratista indicaba que el último lavado de la trampa de grasa subterránea se efectuó el 23/05/2025, siendo lo estipulado por el cronograma del plan de saneamiento básico de

forma bimestral, el operador no presentó soporte de dicho lavado para los meses de julio, septiembre y noviembre. Y en ERON EPMSC LETICIA, durante las visitas, se evidenció techa del área de servicio sanitario con manchas verdes, con presencia de hongos; por otra parte, se observó que el contratista no contaba con jabón industrial; adicionalmente, el contratista no presentó a la interventoría, soportes de disposición final de aceite usado, ni soporte de gestión ante la autoridad ambiental regional para que realice dicha recolección.

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.

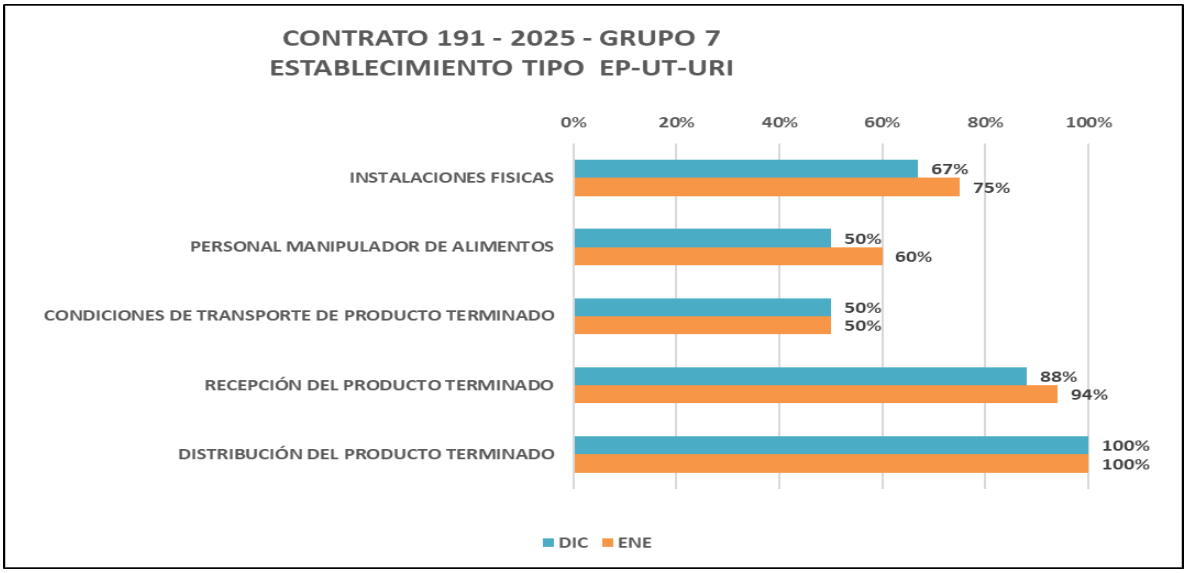
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%): El operador alcanzó un cumplimiento del 97%, evidenciando un ascenso del 1%, con respecto al mes anterior (96%). Para esta categoría se resalta el desempeño de los establecimientos penitenciarios ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, 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 CHIQUINQUIRÁ, CRM EJECO y ERON EPMSC LETICIA, que, si bien no alcanzaron un cumplimiento global, el porcentaje de cumplimiento está entre el 90% al 95, presentando las siguientes oportunidades de mejora: CPMS CHIQUINQUIRÁ (92%), en visitas de verificación de interventoría, el contratista no presentó soportes de pago correspondientes al mes de diciembre 2025, de bonificaciones, proyectos productivos y ARL; CRM EJECO (95%), el contratista no presentó a Interventoría, durante la visita, soportes de pago del servicio pública de gas natural, correspondiente al periodo comprendido entre los meses de julio a diciembre del 2025, lo que reflejó falta de pago durante 6 meses consecutivos, como tampoco presentó acuerdos de pago frente a esta situación, asimismo, no presentó soportes de pago de los servicios públicos alcantarillado, acueducto, energía, bonificación y ARL de los PPL, correspondiente a los meses de noviembre y diciembre; y EPMSC LETICIA (90%), el contratista presentó cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos incompleto a la interventoría en visitas, toda vez que no se especifican las actividades de mantenimiento a realizar en cada mes, lo que impidió verificar la planificación y cumplimiento de las acciones preventivas, adicional, no presentó soportes de pago correspondientes al consumo proporcional de servicios públicos acueducto, alcantarillado, energía eléctrica y aseo, así como, las bonificaciones a la PPL del mes de diciembre de 2025. En lo que respecta al establecimiento penitenciario ERON CPMSGAC GACHETÁ (89%), fue el establecimiento que más bajo porcentaje obtuvo en esta categoría, debido a las siguientes desviaciones evidenciadas durante las visitas de verificación de interventoría: el contratista no presentó el certificado de calibración correspondiente a la báscula de 300Kg, identificada con el número de serie 4215923900005; adicionalmente, el contratista no presentó los soportes de pago correspondientes a la bonificación de la PPL, ni los recibos de pago de los servicios públicos (agua y luz) del mes de diciembre.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (94%): El operador alcanzó un cumplimiento global del 94%, presentando un ascenso del 1%, con respecto al mes anterior (93%). Para esta categoría, se resalta el desempeño de los establecimientos penitenciarios ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, ERON CPMSUBA UBATE, ERON

EPMSC CÁQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE, los cuales mantuvieron el porcentaje de cumplimiento global del 100%. Seguidos de los establecimientos que reportaron para el periodo en evaluación un porcentaje de cumplimiento parcial, debido a los hallazgos identificados durante las visitas de verificación de la interventoría, como fueron: ERON CPMSGAC GACHETÁ (73%), se evidenció que el contratista no cumple con la dotación del botiquín tipo B, debido a que en visita no se observó la presencia de una tabla espinal larga y un collar cervical, requerido conforme al Anexo 13 Manual de Seguridad y Salud en el Trabajo; adicionalmente, el contratista no presentó soporte documental ni registro de entrega de guantes de malla de acero, como tampoco se evidenciaron físicamente dichos guantes en el servicio, correspondientes a los 3 manipuladores. ERON CRM EJECO (88%), el contratista no presentó soporte documental ni registro de entrega de mangas de protección para antebrazos, requeridas en los procesos de asados, correspondientes a los 3 manipuladores del servicio. Y ERON EPMSC LETICIA (64%), durante visitas de verificación de interventoría, se evidenció que el contratista no cumple con la dotación del botiquín tipo B, ya que no se observó una tabla espinal larga requerida conforme el Anexo 13 Manual de Seguridad y Salud en el Trabajo; adicionalmente, el contratista no presentó soporte documental ni registro de entrega de los siguientes elementos de protección personal: guantes de neopreno para manipulación de objetos calientes, guantes de malla de acero y gafas de seguridad, como tampoco se observó en el servicio la presencia de dichos elementos.

2.2.7.2 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 enero de 2026, 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 enero de 2026. 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 79% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (75%): El operador presenta un cumplimiento parcial del 75% registrando un aumento significativo en el porcentaje de 8%, 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 otra parte, la EP SOACHA (50%), presentó incumplimiento en el almacenamiento temporal, debido a que se evidenció que no se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en el almacenamiento temporal de los alimentos (400 raciones para EP Soacha), debido a que se observó que se dispone el producto terminado directamente en el piso, generando un posible riesgo de contaminación cruzada.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (60%):** El operador presenta un incumplimiento del 60%, en esta categoría, aunque se evidencia un aumento significativo en el porcentaje del 10%, con respecto al periodo anterior (50%), aún la categoría no alcanza el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas en cuanto al personal manipulador de alimentos, presentando diferentes oportunidades de mejora en la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ. 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 en visita de verificación de interventoría, que el distribuidor no hace uso de la dotación (uniforme, tapabocas, cofia), en el suministro de los alimentos en el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, menú 7 para un parte de 25 PPL; igualmente, no presentó certificado médico, ni certificado de manipulación de alimentos.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (50%): El operador presenta un incumplimiento del 50%, manteniendo el porcentaje con respecto al periodo anterior (50%). 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: durante la visita se evidenció que el vehículo de placas OJW 070, encargado de transportar 25 raciones correspondientes al tiempo de comida cena y refrigerio nocturno del menú 7, no contaba con concepto higiénico-sanitario, SOAT, ni revisión tecnomecánica, además, de no portar la leyenda “transporte de alimentos”, asimismo, se evidenció que es un vehículo particular, sin las condiciones físicas adecuadas para el traslado, ya que los alimentos son ubicados directamente sobre las sillas de los pasajeros sin protección, generando riesgo de contaminación; adicionalmente, se observó ausencia de planillas de control de temperaturas de los alimentos suministrados y la falta de un plan de rutas que relacionara el vehículo, los suministros entregados, los horarios y los tiempos de comida, incumpliendo los requisitos establecidos para el transporte de alimentos en la OTM.

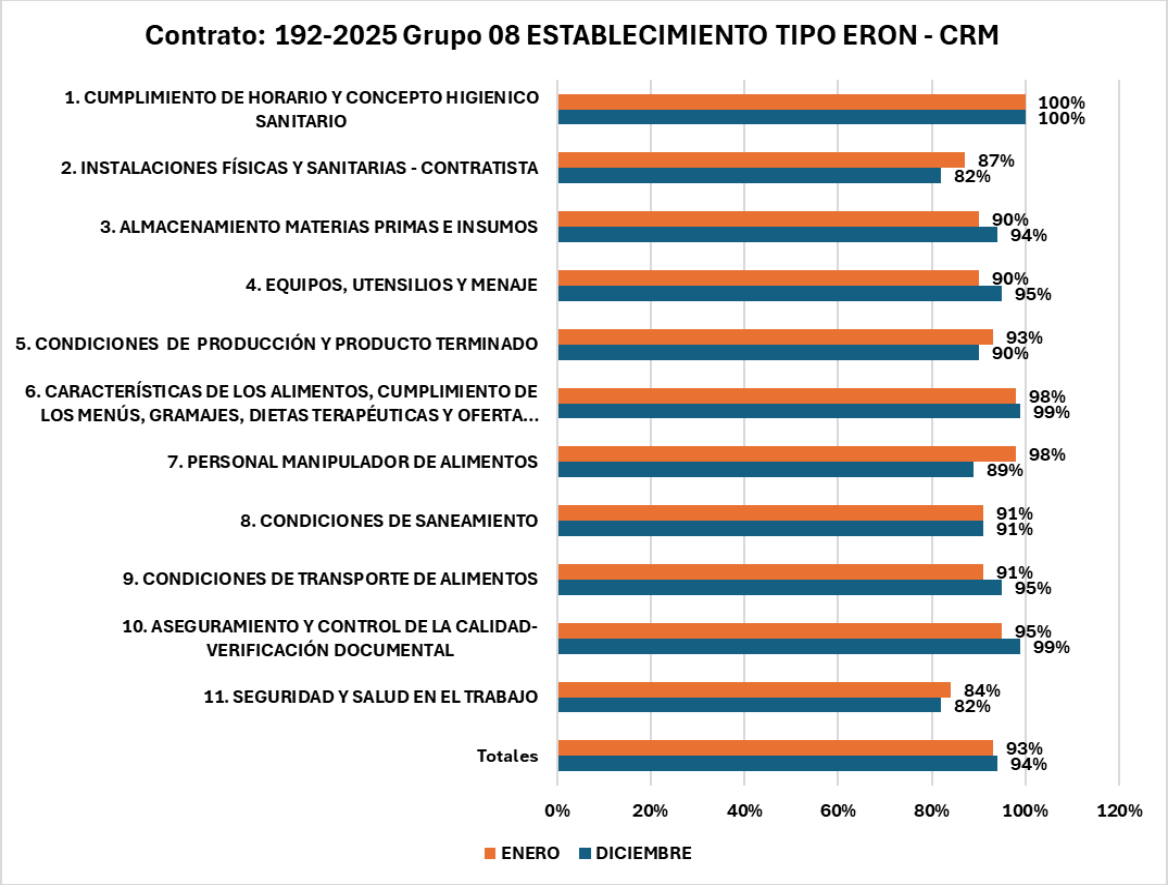
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%): El operador alcanzó un cumplimiento del 94%, reflejando un aumento del 6%, respecto al periodo anterior (88%), de las obligaciones contractualmente pactadas. Para esta categoría se destaca el desempeño en la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ, la cual obtuvo un porcentaje de cumplimiento global del 100%. Y en EP SOACHA (89%), la desviación se presentó, debido a que, en visita de verificación de interventoría, se evidenciaron 2 intercambios en componente, así: se suministró guiso de ahuyama con arveja, en lugar

de ensalada de remolacha y zanahoria, y se suministró papa cocida, en lugar de yuca con hogao, en tiempo de comida almuerzo, menú 9, para un parte de 431 PPL, el operador realiza la notificación del intercambio en la plataforma K2, para el componente tubérculo antes del inicio del suministro, sin embargo, el componente ensalada es reportado después del inicio de la entrega de los componentes.

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de enero de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS del Grupo 8, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 8, para el período de enero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 93% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (100%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de enero y diciembre 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 (87%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de enero y diciembre se evidencia un aumento significativo debido a que en el mes de diciembre se

alcanzó un 82% pasando a un 87% en el mes de enero de 2026. 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 CPMSACS ACACIAS con 80%, ERON EC YOPAL con 82%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 88%, ERON CAMISACS ACACIAS y ERON EPMSC GRANADA los dos con 89%, 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, estantes, 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, ausencia de mesa en acero inoxidable afectando la operatividad y no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (90%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de enero y diciembre se evidencia una disminución debido a que en el mes de diciembre se alcanzó un 94% pasando a un 90% en el mes de enero de 2026. 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 91%, ERON EPMSC GRANADA los dos con 89%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con un 87% y el establecimiento con más bajo desempeño fue el ERON CPMSACS ACACIAS con 83% presentando cumplimiento en las condiciones de almacenamiento de materia libre de contaminación, 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, almacenamiento de materia prima sin conservar las distancias perimetrales y materia prima de proveedores no ofertados.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (90%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de enero y diciembre se evidencia una disminución debido a que en el mes de diciembre se alcanzó un 95% pasando a un 90% en el mes de enero de 2026. Para el informe del periodo se resalta que los establecimientos con mejor desempeño fueron ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 100% de cumplimiento, ERON EC YOPAL con 94% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 93%, seguidos de ERON EPMSC GRANADA y ERON CAMISACS ACACIAS los dos con 89%. El establecimiento que presenta el desempeño más bajo es el ERON CPMSACS ACACIAS con 86%. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con los equipos y utensilios que se encuentran en mal estado, presentan deterioro. Equipos en desuso (campana extractora). Los carros no cumplen con lo estipulado en la OTM respecto a contar con puertas o con sistemas de cierre, se evidencia un carro con presencia de óxido. La tapa de la trampa de grasas se encuentra partida y campana de extracción sin funcionamiento.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (93%): %): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de enero y diciembre se evidencia un incremento debido a que en el mes de diciembre se alcanzó un 90% pasando a un 93% en el mes de enero de 2026. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo en esta categoría fueron el ERON CAMISACS ACACIAS con 97%, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL los tres con un 92% y ERON EPMSC GRANADA los tres con 91%, ya que cumplen con las características de los alimentos, menú, 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 el establecimiento ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 88%, donde se evidenciaron hallazgos relacionados con el suministro en fondos en recipientes no isotérmicos, lo cual, no corresponde a lo establecido en la OTM y almacenamiento de las contramuestras en bolsas plásticas sin cierre hermético.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): En esta categoría, el análisis comparativo entre los meses de enero y diciembre se evidencia una leve disminución debido a que en el mes de diciembre se alcanzó un 99% pasando a un 98% en el mes de enero de 2026. 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 94% la calificación se ve afectada por hallazgos relacionados con el incumplimiento de los gramajes de las preparaciones con destinos de los PPL del ERON y EPs, UTs y URIs. Intercambios del menú no notificados oportunamente. Incumplimiento en la calidad organoléptica del tubérculo. Entrega de refrigerios para la PPL que salen de remisión no acorde a lo establecido en la OTM. Adicionalmente la entrega de dietas terapéuticas no cumple con las condiciones definidas en la OTM en cuanto a derivación.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (98%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de enero y diciembre evidencia un aumento significativo debido a que en el mes de diciembre se alcanzó un 89% pasando a un 98% en el mes de enero de 2026. Se resalta el buen desempeño en esta categoría, destacándose que todos los establecimientos obtuvieron un cumplimiento superior al 95%, los establecimientos ERON EC YOPAL y ERON EPMSC GRANADA con un 100%, ERON CAMISACS ACACIAS con 99%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 97%, ERON CPMSACS ACACIAS y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO los dos con 96%, presentando cumplimiento con el personal mínimo requerido y la frecuencia de visitas, buenas prácticas por parte de los manipuladores. Sin embargo, se evidenciaron hallazgos relacionados con 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 CPMSPDA PAZ ARIPORO no se presentó certificado médico anual ni exámenes clínicos de personal manipulador.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (91%): En esta categoría, el análisis comparativo entre diciembre y enero refleja estabilidad en el desempeño, ya que en diciembre se alcanzó un nivel de cumplimiento del 91%, porcentaje que se mantuvo de manera consistente en enero de 2026. Se resalta el cumplimiento para los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EPMSC GRANADA que alcanzaron un cumplimiento del 100%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 98% y ERON EC YOPAL con 92%, 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 88% y ERON CPMSACS ACACIAS con 85%, presentando falta de limpieza en las paredes y techos, estancamiento de agua en pisos, presencia de suciedad en campana extractora, los recipientes para la disposición de residuos sólidos no se encuentran en buen estado y no se hace una correcta clasificación de los residuos e incumplimiento en la frecuencia de lavado de tanques de almacenamiento de agua.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (91%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de enero y diciembre se evidencia una disminución debido a que en el mes de diciembre se alcanzó un 94% pasando a un 91% en el mes de enero de 2026. Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EC YOPAL y ERON EPMSC VILLAVICENCIO 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 los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS con 88% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 75% la calificación se vio afectada por la ausencia

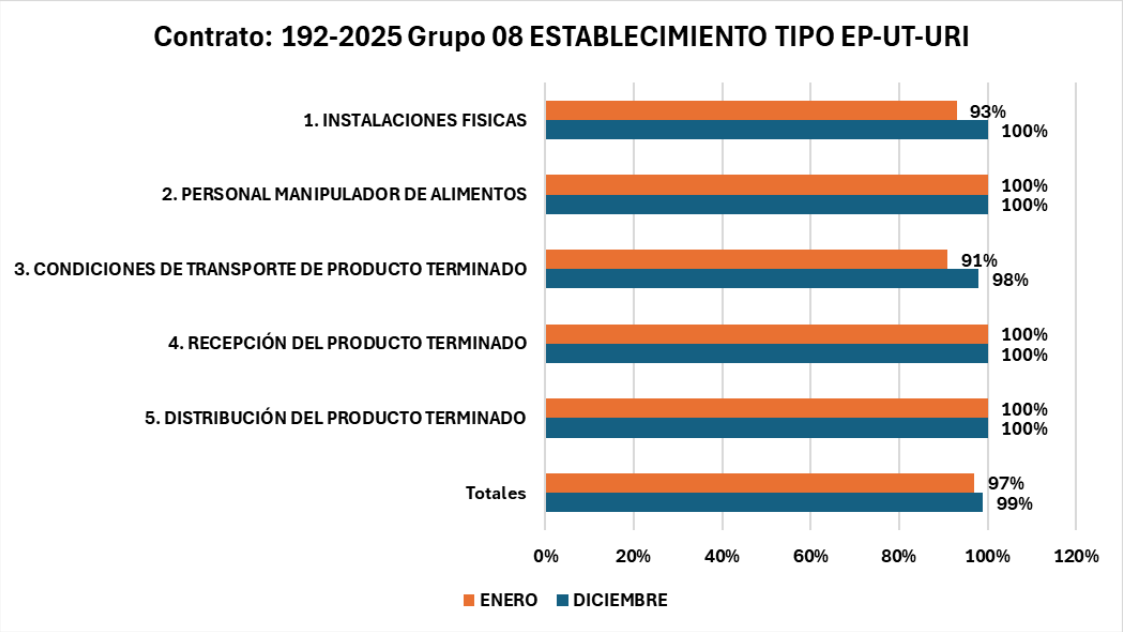
del concepto sanitario emitido por el ente de control para los vehículos transportadores, así como por la práctica de disponer los alimentos directamente en el piso del vehículo transportador de Fruver.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de enero y diciembre se evidencia una disminución debido a que en el mes de diciembre se alcanzó un 99% pasando a un 95% en el mes de enero de 2026. Para esta categoría los establecimientos con desempeño más alto fueron ERON EC YOPAL con 98%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 97%, ERON CAMISACS ACACIAS y ERON EPMSC GRANADA ambos con 96% y ERON CPMSACS ACACIAS con 95%, donde se evidenció cumplimiento en el recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo, registros de producción, calibración y verificación de equipos de medición, ausencia de ETAs, registros de control de temperatura y cumplimiento en los planes y programas. Para el establecimiento ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 85%, 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, incumplimiento en la frecuencia trimestral de los muestreos microbiológico. Por último, el contratista no implementa de manera adecuada el programa de mantenimiento preventivo de puestos de cocción y carros transportadores.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (84%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de enero y diciembre se evidencia un leve incremento debido a que en el mes de diciembre se alcanzó un 82% pasando a un 84% en el mes de enero de 2026. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo en esta categoría fueron el ERON EPMSC GRANADA con 100% y ERON CAMISACS ACACIAS con 91%, ya que cumplen con los registros actualizados en SST, el botiquín se encuentra dotado de conformidad con su clasificación, Los extintores se encuentran debidamente señalizados, visibles y aptos para atender emergencias. 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 EPMSC VILLAVICENCIO con 85%, ERON EC YOPAL con 80%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 75% y ERON CPMSACS ACACIAS con 74%, 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.

2.2.8.2 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 enero de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS del Grupo 8, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 8, para el período de enero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 97% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento 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 (93%): En esta categoría, el análisis comparativo entre los meses de diciembre y enero se evidencia una disminución significativa, dado que en diciembre se alcanzó un nivel de cumplimiento del 100%, pasando a 93% en el mes de enero de 2026. Se resalta el cumplimiento de los establecimientos EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL donde se obtuvo un 100%. 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 con desempeño más bajo fue EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO con 75%, la calificación se vio afectada por encontrarse producto terminado en canastillas en inadecuadas condiciones de limpieza durante el almacenamiento temporal. Es importante mencionar que los establecimientos CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), CRM CPMSCACOM 2 y 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 enero 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 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.

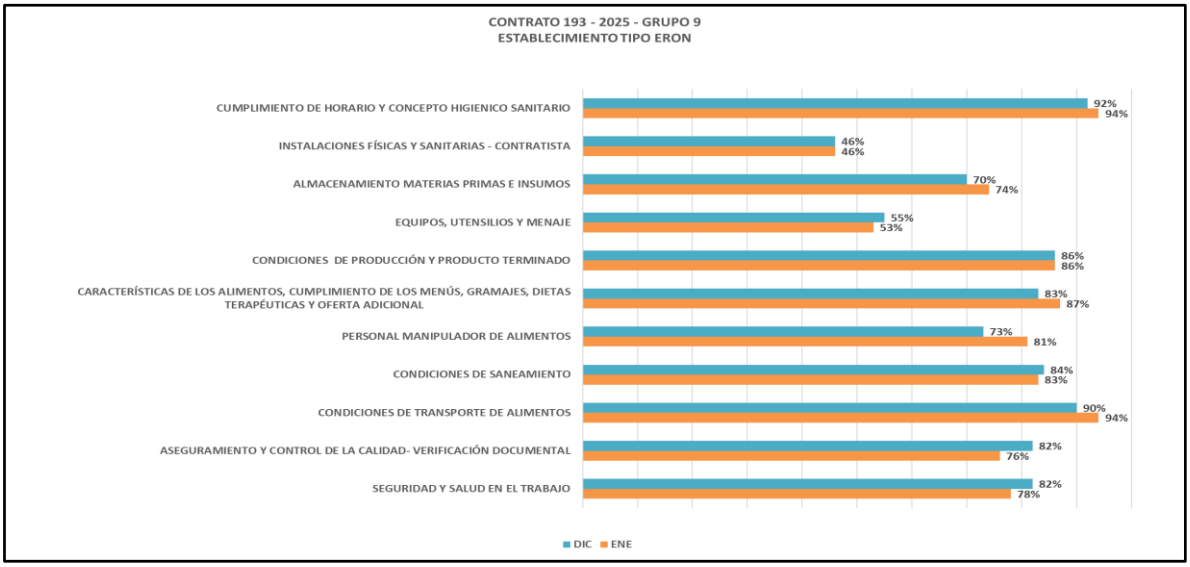
3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (91%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de diciembre y enero se evidencia una disminución debido a que en el mes de diciembre se alcanzó un 98% pasando a un 91% en el mes de enero de 2026. Sobresalen los siguientes establecimientos CRM CPMSCACOM 2, CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL, los cuales obtuvieron un cumplimiento del 100%. En los establecimientos EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO con 80% y EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO con 78%, 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 y los vehículos no se encuentran en adecuadas condiciones de higiene.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En esta categoría, el comparativo de los meses de diciembre y enero se evidencia que el contratista mantiene el cumplimiento del 100% en ambos periodos. Se destaca que, en los establecimientos, CRM CPMSCACOM 2, CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC 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, 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.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de diciembre y enero de 2026 se resalta que se mantuvo el cumplimiento en el 100%. Se destaca que en los establecimientos CRM CPMSCACOM 2, CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC 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 Categoría No. 11 ERON	Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de enero de 2026, 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 enero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 73% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (94%): El operador presentó buen desempeño general en la categoría, alcanzando un porcentaje de cumplimiento parcial del 94%; aumentando en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas en 2%, con respecto al periodo anterior (92%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% fueron: CPMS TUNJA, CPMSCHO CHOCONTA, EPAMSCAS COMBITA, EPMS RAMIRIQUI, EPMSC DUITAMA y EPMSC SOGAMOSO , dando cumplimiento en los horarios de entrega acorde con lo establecido por la OTM y con concepto sanitario vigente para los establecimientos con vigencia de un (1) año, seguido de CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (75%) con un cumplimiento parcial debido al incumplimiento en el horario de entrega de los siguientes tiempos de comida, en visita del 05-01-2026 se realiza distribución de línea de almuerzo de forma anticipada a las 10:43 a.m. con los patios 7 y 8, y finalizó a las 11:35 a.m. con patio 3, la distribución de dietas inició a las 10:54 a.m. para todos los patios, incumpliendo con el horario establecido en la OTM de 11:00 a.m. - 1:30 p.m., el contratista refiere que se adelanta la entrega del suministro para no atrasarse en los otros tiempos de comida, para un total de 1699 PPL. Ahora bien, para el tiempo de comida desayuno de dietas, se observó que, durante la visita, las dietas del tiempo de comida desayuno, se entregaron después del tiempo de comida almuerzo (alrededor de la 01:00 pm); dado que el contratista no contaba con proteína disponible (ni queso ni huevos) para el suministro del desayuno de dietas, por lo cual espero al ingreso de del componente queso., el horario establecido para el tiempo de comida desayuno en la OTM es de 06:00 a 08:00 a.m., así mismo en visita del día 17-01-2026 se inició el suministro en línea con los patios 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9 a las 05:37 am y finalizó con el suministro de las dietas de los patios 7 y 8 a las 07:02 am., la desviación se presenta debido a que el contratista requiere adelantar procesos de pre alistamiento de los tiempos de comida almuerzo y cena. Finalmente, en visita del día 27-01-2026, para el

desayuno se inició distribución de línea con los patios 3, 4, 5, 6, 7 y 8 a las 07:33 am y finalizó con el suministro de dietas de los patios 3, 4, 5, 6, 7 y 8 a las 08:17 am.

El cumplimiento más bajo lo tuvo el establecimiento de EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (67%) debido a que en visitas de los días 8 y 22 de enero 2026, el contratista presenta oficio con asunto solicitud de visita con fecha del 29 de mayo 2025, sin embargo, no se presenta soporte de radicación o envío a la Secretaria de Salud pertinente, ya que, el concepto sanitario presentado corresponde a la razón social U.T. Andino Colombiano, el cual no está operando actualmente.

.**2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (46%)**:

En el mes de enero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 46%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior (46%).
Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC DUITAMA y EPMSC SOGAMOSO (89%), EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (79%), en donde los principales hallazgos fueron: En EPMSC DUITAMA se observa pared del área de pasillo de bodegas de abarrotes con desprendimiento de pintura aproximadamente (1 m). En EPMSC SOGAMOSO se evidencia estructura interna de la base del mesón del área de preparación de ensaladas con presencia de óxido.

En EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO se observa presencia de humedad en paredes de Fruver y abarrotes con desprendimiento de pintura; paredes altas del área administrativa con presencia de humedad; área del piso del área de producción agrietada, generándose empozamiento debido al desgaste y porosidad; área del techo del área de producción con desprendimiento de pintura todo lo anterior corresponde a menor cuantía (menor a 1 m) de acuerdo a lo establecido en la OTM; puerta de acceso al área de Fruver con presencia de óxido y desprendimiento de pintura; desprendimiento de cemento en su marco y barrera puerta - piso presenta desprendimiento; orificios alrededor del marco puerta del área de recepción de materias primas en mal estado; orificios producto del desgaste del material y presencia de óxido; puerta de ingreso al servicio con desprendimiento de pintura.

Los establecimientos que presentaron menor cumplimiento fueron: CPMS TUNJA y EPMS RAMIRIQUI (60%), CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (44%), en donde los principales hallazgos fueron: en CPMS TUNJA se evidencia piso y pared del área de lavado de elementos de aseo, no liso y desgastado (poceta sin pintura), 2 baldosas en paredes internas faltantes; 1 toma corriente ubicado en área de almacenamiento de Fruver y congeladores sin ajustar y sin funcionamiento; 1 sifón sin rejilla en área de poceta de lavado de elementos de aseo; lavamanos de accionamiento no manual en área de ingreso a producción, el cual se encuentra sin funcionamiento.

En EPMS RAMIRIQUI se observa paredes en mal estado en área de almacenamiento, baldosas rotas en bordes (30 cm2); paredes del área en producción en material no sanitario (resanes de cemento) con porosidades alrededor (50 cm2); abertura en puerta-piso sin protección del área de ingreso a la bodega externa que evite el posible ingreso de plaga; 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; área de producción 1 mesón con 2 pocetas o lavaplatos, uno de estos no tiene grifo, los 2 lavaplatos presentan avería en la tubería de desagüe . En seguimiento al hallazgo se observa 1 de los lavaplatos con sifón.

Para CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR se evidencian que, en el área de baños, específicamente en el baño de hombres y pasillos, se identificó la falta de una tableta (15x15 cm) en pared y desprendimiento de material en baldosas del piso (60x30 cm aproximadamente); lámpara con tubo LED sin funcionamiento; cuarto de congelación con media caña deteriorada o rota (40 cm); cocina caliente y área de proceso con ausencia de baldosa en el piso (30x30 cm); presencia de cableado visible entre campanas extractoras, rejillas de canaletas con tubos faltantes, rejillas dobladas y sifones deteriorados; mesón con una pata incompleta que genera desnivel; área de lavado de menaje con desprendimiento de

pintura en pared (70x30 cm), desprendimiento de material en baldosas del piso (60x30 cm); 1 lámpara desprendida del techo y rejillas y canaletas en inadecuadas condiciones; área de almacenamiento de abarrotes con presencia de humedad en una esquina del techo (40 cm² aproximadamente); área de administrativa con desprendimiento de pintura en el techo (70x30 cm aproximadamente), el cual fue resanado en seguimiento; área de preparación de jugos con cableado expuesto entre lámparas y un mesón con desnivel por pata incompleta. En el área de ingreso de materia prima, se identificó una rejilla de canaleta sin tubos, para la cual se instaló una lámina protectora en seguimiento. Finalmente, se evidencia que el servicio de alimentación cuenta con un medidor de energía eléctrica independiente, instalado el 19 de junio de 2025; sin embargo, el contratista no presenta soportes de calibración del mismo

El establecimiento que presento porcentaje de cumplimiento menor fue EPAMSCAS COMBITA (19%), en donde los principales hallazgos fueron: para EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA no se evidencia una gestión adecuada de mantenimientos correctivos menores, identificándose múltiples deficiencias locativas y operativas en distintas áreas del servicio de alimentación. Se observan medias cañas del cuarto de congelación en mal estado (rotas y partidas) en un área no superior a 1 m², así como cuatro (4) baldosas rotas en el piso del área de carnes, lo que genera empozamiento de agua. En esta misma área se evidencia una poceta con paredes en material no sanitario y desprendimiento de dos (2) baldosas. Adicionalmente, se identifican aberturas puerta-piso sin protección en el área de ingreso de materias primas y en la puerta de acceso al servicio. En el área de pre-alistamiento de carnes se observa el techo con desprendimiento de pintura y presencia de humedad en un área menor a 1 m². Se evidencian puertas con desprendimiento de pintura, presencia de óxido, orificios laterales y ausencia de protección puerta-piso; (3) estantes del área de abarrotes y tres (3) estantes del cuarto frío con deformaciones y ondulaciones por sobrepeso; área de producción, específicamente en las marmitas, se identifica una (1) luminaria sin correcto funcionamiento, así como una (1) luminaria sin funcionamiento en el área de pre-alistamiento de tubérculos; tomacorrientes con cables expuestos y sin protección en las áreas de ensamble de dietas, pre-alistamiento de tubérculos (pela-papa), elaboración de ensaladas y bodega de Fruver-abarrotes, realizándose en algunos casos acciones correctivas mediante instalación y mantenimiento, incluyendo el uso de cinta aislante. En el sistema de drenaje se identifica la ausencia de una (1) rejilla en un (1) sifón del área de marmitas y deterioro de la malla de protección contra plagas; en seguimientos posteriores se evidencia la instalación de rejillas en sifones de las áreas de dietas, carnes y lavado de manos. Asimismo, se observa el mesón del área de pre-alistamiento de alimentos, cercano a las marmitas, con desprendimiento de pintura. Finalmente, aunque en el acta de empalme se indica la existencia de medidor de gas natural, el servicio de alimentación no cuenta con dicho servicio público; las preparaciones se realizan con gas propano y no se evidencia solicitud formal del operador ante la entidad competente para la conexión al servicio de gas natural Principio del formulario

Mientras que en el establecimiento de EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE se evidencia la falta de mantenimientos correctivos menores, identificándose paredes en mal estado en el área de producción por ausencia de dos (2) baldosas en bordes, con un área aproximada de 30 cm². Asimismo, se observa una poceta con paredes en material no sanitario y desprendimiento de una (1) baldosa en el área de prealistamiento de tubérculos, y desprendimiento de cemento en el piso del área de prealistamiento y pasillo de bodegas de Fruver y abarrotes, en un área aproximada de 1 m²; (1) de las dos (2) puertas del área de pre-alistamiento de carnes presenta óxido; deterioro e incompletitud en los marcos de ingreso al servicio, así como la ausencia de puerta instalada en el área de locker; área cercana a la oficina se identifica una ventana con vidrio roto; bodega de abarrotes con tres (3) y seis (6) estantes con presencia de óxido, principalmente en superficies de contacto con los alimentos y en las esquinas de soporte; área de almacenamiento de fruver se identifica una (1) luminaria sin correcto funcionamiento y, en el área de producción cercana a planchas y estufas, cinco (5) luminarias sin funcionamiento; área de preparación donde se ubican las marmitas y planchas, así como en el área de jugos, se evidencian dos (2) tomacorrientes en mal estado, sin protección y con cables expuestos; deficiencias en los sistemas de drenaje, evidenciándose cuatro (4) rejillas en mal estado o ausentes: una (1) rejilla rota en el área de marmitas, una (1) rejilla rota en el shut de basuras y dos (2) rejillas faltantes en las áreas de hornos y shut de basuras; área de preparación de jugos y cocina fría se observa el mesón de lavaplatos con tuberías y palancas de salida de agua en mal estado y sin

funcionamiento; finalmente, aunque en el acta de empalme se indica que el servicio cuenta con medidor de gas natural, el servicio de alimentación no dispone del servicio público de gas natural; las preparaciones se realizan con gas propano, sin que se evidencie solicitud formal del operador ante la entidad competente para la verificación y habilitación de dicho servicio.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (74%):

En el mes de enero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 74%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 4%, con respecto al mes anterior (70%).
Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (86%), CPMS TUNJA (82%), CPMSCHO CHOCONTA (81%), EPMSC DUITAMA (77%), EPMS RAMIRIQUI (76%), EPAMSCAS COMBITA (73%), EPMSC SOGAMOSO (68%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidencia en almacenamiento de queso campesino marca UBALEG con registro sanitario RSA-0011532-2021, leche UHT de marca La Gran Vía con registro sanitario RSA-0034107-2024, pechuga de pollo de marca vencedor con registro sanitario RSA-0023154-2023, dichos productos no se encuentran dentro del listado de proveedores ofertados del grupo 9. Así mismo, el almacenamiento de leche en polvo entera marca Rosalinda, carne de cerdo del proveedor: Procesadora de alimentos del Sur limitada, carne de cerdo del proveedor Cerdos del Valle SA, leche entera en polvo marca Latti del proveedor Indunilo, leche entera en polvo marca Miramonte del proveedor indunilo, las cuales no cuentan con las fichas técnicas respectivas. Así mismo se evidencia en almacenamiento de leche en polvo azucarada marca Miramonte, registro sanitario RSA-0024002-2023, el cual es un alimento no permitido según lo indicado, en el oficio emitido por la USPEC con radicado E-2025-012985 del 5 de noviembre del 2025.

Se incumple con el plan de compras toda vez que se observa faltantes para los siguientes establecimientos en CPMS TUNJA se evidencia en visita del 15/01/2026 faltante de 14,43 kg de carne de res para el tiempo de comida almuerzo, menú No. 6 suministro del 16/01/2026; faltante de 16,38 kg de yuca y 13,13 kg de papa criolla para la preparación del día 17/01/2026 del tiempo de comida cena del menú No. 7, faltante de 16,38 kg de pechuga para el tiempo de comida cena del menú No. 7; faltante 16,38 kg de yuca tiempo de comida de almuerzo del menú No. 9 del 19/01/2026, así como también faltante de 14,43 kg de carne de res el tiempo de comida almuerzo del menú No. 9, faltante de 14,43 kg de carne de res para el tiempo de comida cena menú 10 suministro del 20/01/2026, el próximo ingreso de materia prima se realizaría el 22/01/ 2026 el operador refiere realizar intercambios.

Para el establecimiento de EPMSC DUITAMA se evidencia faltante de 3.150 L de leche descremada, 3.150 L de leche deslactosada para la preparación de las bebidas de 3 dietas mi irritantes gástrico (leche deslactosada), 3 dietas hipopurinicas (leche descremada) para el tiempo de comida desayuno para el suministro del 23/01/2026 de los menús No. 13 al No. 4, asimismo no se cuenta con la leche UHT para las remisiones donde se requieren 10 unidades semanales de acuerdo a la frecuencia que se presente del tiempo de comida desayuno, faltante de 7 litros de leche descremada 7 L para la preparación de 71 dietas sin irritantes gástricos (leche deslactosada) y 15 dietas hipopurinicas (leche descremada) para el tiempo de comida desayuno menú No. 9 para el suministro del 20/01/2026.

Para el establecimiento de EPMS RAMIRIQUI se observa faltante de 15 kg de papa criolla del tiempo de comida cena del menú 7 para suministro del día 05/01/2026, faltante de 17,1 kg de pescado tipo basa del almuerzo del menú No. 4 del 14/01/2026, faltante de 4,8 kg de queso campesino para el tiempo de comida de desayuno del menú No. 4 del mismo día.

Para el establecimiento de EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA se evidencia faltante de 243 kg de carne de res, 246 kg de carne de cerdo requeridos para el tiempo de comida almuerzo del menú No. 11 para el suministro del 06/01/2026; faltante de 676 kg de carne de res para el tiempo de comida cena del menú 14 del día 14/01/2026, faltante de 518 kg de auyama y 173 kg de remolacha para el menú 14 y 15 de los días 9 y 10 de enero de 2026; faltante de 215,6 kg de yuca para el tiempo de comida almuerzo del menú No. 6 del 16/01/2026, además no se cuenta 271,6 kg de pescado tipo basa

del menú No.6 de tiempo de comida cena para el día 16/01/2026; faltante de 53,3 kg de cebolla roja para el tiempo de comida almuerzo del menú No.8 del 18/01/2026.

Para el establecimiento de EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE no se cuenta con 7 l de leche descremada, 7 L de leche deslactosada, 7 L de leche entera, 2,5 kg de queso descremado para la preparación de bebidas y entrega de componentes de 71 dietas sin irritantes gástricos (leche deslactosada) y para 15 dietas hipopurinicas (leche descremada), 21 dietas hipoglucidas para el tiempo de comida desayuno del menú No. 7 del suministro del 14/01/2026;

Para el establecimiento de EPMSC SOGAMOSO se evidencia faltante de 20 kg de cebolla roja tiempo de comida almuerzo del menú No. 8 del 3 de enero 2026.

En el establecimiento de EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE se evidencia que los alimentos queso campesino, salchicha, chorizo y arepas que deben contar con una temperatura de almacenamiento entre 0 a 4°C, se ubican en cuarto de congelación incumpliendo con la temperatura óptima de almacenamiento debido a que los cuartos de refrigeración se encuentran sin funcionamiento. Cuarto de congelación se encontró a -8 ° C.

En el establecimiento de EPMSC SOGAMOSO se evidencian 6 estibas rotas ubicadas en área de bodega de papa, área de abarrotes y área de bodega de fruver para la disposición de alimentos.

El establecimiento que presento menor porcentaje de cumplimiento fue CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (61%), los principales hallazgos corresponden a que en visitas de los días 17 y 21 de enero de 2026, se evidencia en almacenamiento de queso campesino marca UBALEG con registro sanitario RSA-0011532-2021, leche UHT de marca La Gran Vía con registro sanitario RSA-0034107-2024 y pechuga de pollo de marca vencedor con registro sanitario RSA-0023154-2023, dichos productos no se encuentran dentro del listado de proveedores ofertados del grupo 9.

Por otro lado, se presenta 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.

Se incumple con el plan de compras toda vez que se evidencia faltante de: 221 Kg pierna de pollo para el tiempo de comida almuerzo menú No. 8 para suministro del día 18/01/2026; faltante de 1 kg de leche en polvo sin azúcar para el tiempo de comida desayuno para la preparación de 56 dietas hipoglúcidas del menú 12 para el suministro del día 22-01-2026; faltante de 1 kg de leche en polvo sin azúcar para la preparación de 56 dietas hipoglúcidas del tiempo de comida desayuno menú 14 para el suministro del día 24-01-2026; faltante de 123 Kg de mango para el tiempo de comida desayuno del menú No. 1 para suministro del día 27/01/2026; faltante de 51 kg de lechuga y 51 kg de cebolla cabezona roja requeridos para la preparación de la ensalada para el tiempo de comida almuerzo del menú No. 2 para suministro del día 27/01/2026; faltante de 1.350 unidades de pierna de pollo para la cena del menú No. 1 para suministro del día 27/01/2026; faltante de 131 kg de papa criolla para el tiempo de comida almuerzo del menú No. 4 para suministro del día 29/01/2026, así mismo, faltante de 181 kg de plátano maduro para el tiempo de comida cena del mismo menú y día de suministro.

En visita del 27-01-2026 se evidencia en almacenamiento 291,8 Kg de pechuga de pollo en costales como empaque primario, en el cual no se evidencia ningún tipo de información (proveedor, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario ni ningún tipo de información alimentaria), incumpliendo con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005.

En la visita de los días 17, 21 y 27 de enero de 2026, se evidencia almacenamiento de Fruver y proteínas en canastillas y estibas en inadecuadas condiciones de higiene. Así mismo se observa que no se cuenta con distancias perimetrales en el área de almacenamiento de Fruver, cuarto de refrigeración y área de almacenamiento de abarrotes, dificultando la inspección y limpieza de las áreas.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (53%):

En el mes de enero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 53%, evidenciando una disminución en el porcentaje de 23%, con respecto al mes anterior (55%).
Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC DUITAMA (87%) y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (65%), en donde los principales hallazgos fueron para EPMSC DUITAMA se evidencia 1 recipiente utilizado para el almacenamiento de contramuestras en mal estado, roto, mientras que para EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO no se cuenta con 1 procesador de alimentos de capacidad 70 Kg/h de los 2 requeridos de acuerdo a lo establecido en el oficio CRF-1593-2025 del 08/10/2025, así mismo 2 estufas de 3 puestos presentan generación de hollín, producto de la combustión, se observa el uso de 1 carro distribuidor de alimentos el cual no cuenta con las características estipuladas en la OTM, ya que, no cuenta con puerta y sistema de cierre.

Los establecimientos que presentaron menor cumplimiento fueron: EPMSC SOGAMOSO y EPAMSCAS COMBITA (60%), CPMSCHO CHOCONTA (53%), CPMS TUNJA (47%) y EPMS RAMIRIQUI (33%) en donde los principales hallazgos fueron:

En el establecimiento de EPMSC SOGAMOSO se evidencia 2 equipos de congelación de 490 L con desprendimiento de plástico en sus bordes, así mismo, 2 recipientes para almacenamiento de contramuestras rotos, así mismo, 2 olletas y 1 olla pequeña con defectos y ondulaciones. En visita del 19-01-2026 se observa que, aunque se realizó la entrega de fiambreras a los PPL acorde a las especificaciones técnicas establecidas en la OTM algunas se encuentran con esquinas y tapas rotas, por otro lado, no se cuenta con tabla beige o café para los productos cocidos, en reemplazo se cuenta con tabla morada, no acorde a lo establecido en la OTM.

En EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA se observan 4 estufas 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, 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, 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 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 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. Por otro lado, se evidencia 1 horno de 3 compartimientos que se encuentra sin funcionamiento identificado como equipo fuera de uso y 1 purificador de ozono sin funcionamiento, el cual no se encuentra identificado como fuera de uso-obsoleto, estos equipos son propiedad del operador, sin embargo, no se presenta soporte de gestión para su retiro. Así mismo, se observan (8) carros distribuidores de alimentos con presencia de óxido y desprendimiento de pintura, sin puertas y sin sistemas de cierre, acorde a lo establecido en la OTM.

EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE se observa 1 estufa con plancha con falta de 4 perillas de encendido, 2 estufas enanas con fuga de gas, 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 con daño de paso de gas, sin funcionamiento. Por otro lado, se observan 6 estibas rotas en área de producción y área de fruver, así mismo los recipientes de almacenamiento de contramuestras se

retiraron del servicio, se almacenan las contramuestras en bolsas plásticas. Se observa en el servicio de alimentos 2 cuartos de refrigeración sin funcionamiento debido a que el motor se encuentra en mal estado. Se observan 6 carros distribuidores de alimentos los cuales no cuentan con puertas o sistemas de cierre, además se observan 2 carros distribuidores en material no sanitario (madera) y con presencia de oxido y desprendimiento de pintura.

En CPMSCHO CHOCONTA se evidencia incumplimiento en anexo 5 equipos mínimos requeridos, para un parte de 184 PPL ERON y 12 PPL Estación de Policía, se requiere, un refrigerador de 520 l, se evidencia en visita de interventoría 1 congelador empleado como refrigerador marca Challenger, referencia CH396 volumen neto de almacenamiento 490 l, el cual es empleado para almacenar alimentos que requieren refrigeración; se cuenta con 2 discos de corte de los 5 requeridos del procesador de alimentos de 70 kg/h, así mismo, el congelador de 357 l carece de manija de cierre, del mismo modo la báscula de 150 kg presenta desprendimiento de pintura y presencia de óxido en la base; el filtro de agua presenta daño en su sistema eléctrico por lo cual no es funcional. Por otro lado, el operador no cuenta con tabla de corte beige o color café empleada para corte de productos cocidos, se emplea tabla de color morado así mismo no se cuenta con tabla de corte de color amarillo empleada para corte de pollo crudo, ni tabla de corte de color verde oscuro empleada para verduras y tubérculos, del mismo modo se evidencia tabla de color roja empleada para carne de res y carne de cerdo con desgaste (rayada) por uso, incumpliendo con lo establecido en la OTM; finalmente, se observa carro transportador con presencia de óxido, así mismo no presenta sistema de cierre como lo establece la OTM

En CPMS TUNJA se evidencia que se cuenta con 1 congelador marca Challenger referencia CH396 de 490 L y 1 congelador marca Electrolux modelo EFCC38C3HQW de 358 L, se incumple en la capacidad debido a que en el oficio CRF-1593-2025 de 08-10-2025 se requieren 2 equipos de congelación de 530 L; se cuenta con 3 discos de corte de los 5 requeridos según Anexo 5 para el procesador de alimentos marca BBG modelo PV70 de 70 Kg/h; por otro lado, se observan 2 recipientes plásticos rotos con recubrimiento de cinta, así como también 1 recipiente para el almacenamiento de contramuestras roto. El servicio no 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 cuenta con procesador de alimentos de capacidad de 70 kg/H ubicado en la bodega externa sin funcionamiento; se cuenta con 2 equipos de congelación de capacidades de 490 L y 287 L incumpliendo lo establecido en los oficios CRF 1593-2025 y CRF2812-2025 emitidos por la Interventoría el día 08/10/25 Y 22/12/2025, donde se establecen 2 equipos de congelación de capacidad de 530 litros, por otra parte, se cuenta solo con 1 refrigerador de 226 L y se requiere 1 refrigerador vertical de 240 litros y 1 refrigerador de 380 litros; 1 horno con presencia de óxido y deterioro, 1 congelador de capacidad neta de 490 L con desprendimiento de pintura en superficie de puertas y orificio en puertas del congelador, ruptura que permite ver el desgaste del equipo; se observan 2 coladores rotos, 1 olleta desgastada y con abolladuras y 1 espumadera con mango partido, jarra de servido de jugos en mal estado con grietas (rota); uso de 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 termómetro de frío y calor.

El establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento fue CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (21%), en donde 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. No obstante, no es posible validar la capacidad de los sartenes basculantes debido a que no presentan fichas técnicas de igual forma solo se evidencian 2 sartenes basculantes instalados faltando 1, no cuentan con ficha técnica de la marmita para verificar su capacidad, no se evidencian las 2 planchas de asar. Adicionalmente se propone el remplazo de 1 licuadora industrial de

10 L por 1 licuadora de 10 L y 1 licuadora de 50 L, sin embargo, no es posible validar la capacidad de los equipos ya que estas no cuentan con placas y no presentan fichas técnicas, así mismo, propone la instalación de 1 cuarto de refrigeración de 2.3 toneladas, 1 cuarto de congelación de 2.3 toneladas 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 los 2 congeladores con los que se cuenta no cumplen con la capacidad propuesta ya que estos son de 490 L.

En cuanto al estado de los equipos, se evidencian 6 puestos de cocción con fistos tapados generando llama amarilla. Así como también utensilios deteriorados, se observa el uso de 8 ollas se encuentran en mal estado, presentando hendiduras y manchas negras por acumulación de materia orgánica en la parte interna, así mismo se evidencian 2 sartenes y 8 calderos con exceso de hollín de los cuales 2 calderos no cuentan con manijas y se evidencia un contenedor blanco para la recolección de agua en el área de cocina caliente el cual presenta hendiduras. Se evidencian 3 contenedores de bebida del TC desayuno (avena con leche), menú 02, sin tapa. Se observa que el contratista no dispone de una tabla de corte café o beige, requerida para el procesamiento de carnes cocidas. Se observa la presencia de una tabla de corte de color morado que no cuenta con oficio de aprobación para su uso.

Del mismo modo, en las visitas de los días 17, 21 y 27 de enero de 2026 se observa goteo constante en tubo del evaporador del cuarto de congelación, causado por rotura del mismo.

Por otro lado, el contratista no dispone de una tabla de corte color café o beige, requerida para el procesamiento de carnes cocidas, se observa la presencia de una tabla color morado que no cuenta con oficio de aprobación para su uso. Así mismo, se evidencian 2 planchas de asar en el servicio de alimentación, ubicadas en el área de cocina caliente, las cuales se encuentran en desuso debido a que el personal no hace uso de estos, los equipos no cuentan con ningún tipo de identificación, el contratista indica que estos equipos serán retirados del servicio de alimentación. Por otro lado, el contratista utiliza 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 enero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 86%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior (86%).
Para esta categoría el establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento fue: CPMS TUNJA (100%), 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.

Así mismo, el establecimiento que presentó cumplimiento mayor fue: EPMS RAMIRIQUI (94%) en donde el principal hallazgo obedece a que se observa disposición de contramuestras de línea y dietas de los días 31-12-2025, 1 y 2 de enero de 2026 (menú especial de fin de año, menú No.6 y 7) en bolsas transparentes sin uso de contenedores de plástico con tapa, correspondientes a los tiempos de comida: desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC SOGAMOSO, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y CPMSCHO CHOCONTA (89%), EPAMSCAS COMBITA (87%) en donde 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. Adicionalmente para CPMSCHO CHOCONTA se incumple en el almacenamiento de las contramuestras de línea y dietas, debido a que se realiza bolsa transparente plástica, incumpliendo con lo establecido en la OTM (recipiente plástico con tapa), de igual forma sucede en EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE. Por otro lado, en EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA se evidencia a disposición de producto terminado huevo cocido en los cartones de huevo para la correspondiente distribución a patios, lo que puede incurrir en una posible contaminación cruzada.

El establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento fue CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (62%) : En visita del día 21/01/2026, se evidencia el uso de bolsa plástica en sartén basculante para recubrir el arroz durante la preparación, lo cual genera riesgo de migración de partículas plásticas al alimento. Así mismo, se evidencia el 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, se evidenciaron canastillas con fiambreras de dietas en inadecuadas condiciones de higiene, generando posible contaminación cruzada. En visitas de los días 17, 21 y 27 de enero de 2026 no se evidencian registros de plan de muestreo (control de gramaje), correspondientes al mes de enero del 2026.

No se da cumplimiento al protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras, debido a que: en visita del 17-01-2026 se evidencia que no se reservan las contramuestras de línea del menú No.6 del día 16/01/2026 del tiempo de comida almuerzo del suministro y no presentan las contra muestras de ningún tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) del suministro de dietas.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (87%):

En el mes de enero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 87%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 4%, con respecto al mes anterior (83%).
Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: CPMS TUNJA y 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: EPMS RAMIRIQUI (97%), EPMSC SOGAMOSO (93%), EPMSC DUITAMA y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (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 (almuerzo 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 EPMS RAMIRIQUI se observa uso de leche azucarada marca Miramonte con Registro Sanitario RSA-00240022023, el cual es un alimento no permitido por lo indicado en el oficio emitido por la entidad USPEC con radicado E-2025-012985, en la preparación de la sopa mazamorra dulce del tiempo de comida cena menú 3. incumpliendo con lo establecido en el oficio E-2025-012985 del 05/11/2025 para un parte de 136 PPL.

En EPMSC DUITAMA para las 3 dietas sin irritantes gástricos se prepara para la cena del menú No. 12 “mazamorra dulce” con leche en polvo 100 % entera en donde lo requerido es el uso de leche deslactosada, de igual forma para el suministro de 3 dietas hipopurinicas se prepara con leche entera en polvo, siendo lo requerido "leche descremada”, incumpliendo con

el manual de dietas terapéuticas.En EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO se evidencia intercambio para el tiempo de comida almuerzo, menú 13, se suministra chorizo en vez de carne de res en salsa de ajo, siendo las 4:17 pm se observa plataforma con solicitud de intercambios, sin embargo, no coincide con los suministrado.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPAMSCAS COMBITA (89%), en EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA se presentaron intercambios no autorizados en el sistema k2 para los 4 tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno). En EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE se emplea leche en polvo azucarada, marca Miramonte para la preparación de línea de mazamorra dulce del TC cena, menú No. 3, incumpliendo con lo establecido en la OTM y oficio de la USPEC con radicado E 2025-012985 del 05-11-2025; no se cuenta con acta de entrega de menú fin de año; desviación en el suministro de las dietas del TC desayuno, menú 9 encontrando entrega de bebida avena con leche entera a 75 dietas sin irritantes gástricos donde lo requerido es entrega de leche deslactosada y 15 dietas hipopurinicas donde lo requerido es uso de leche descremada.

El establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento fue CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (64%), dentro de los principales hallazgos se evidencian intercambios de los componentes de menús en los 3 tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena), debido a que en la mayoría de los casos el contratista no realiza notificación de los intercambios en el sistema k2 o en algunos casos la notificación no se realiza de manera anticipada al suministro, incumpliendo con lo establecido en la OTM

En visita de los días 17, 21 y 27 de enero de 2026 se presenta incumplimiento en la distribución de bebidas y sopas de dietas terapéuticas en recipientes no isotérmicos, adicionalmente no se cuenta con aval técnico de la nutricionista del operador incumpliendo con lo establecido en el oficio E-25008918 del 08/08/2025.

Del mismo modo, se presenta incumplimiento en la derivación dietaría de las dietas, toda vez que se presentan hallazgos relacionados en las siguientes visitas: 17-01-2026 para el tiempo de comida desayuno, menú 7, se verifica la dieta “Hiperproteica – Hipercalórica – Alta en fibra” de la PPL Alba Quiñones del patio 5 en donde no se realiza el aumento de proteína (aumentada 20%, 1.5 a 2 porción), se suministra 53 g de huevo cocido y suministra pan blanco lo que no es recomendado para dietas altas en fibra, así mismo, se verifica dieta “hipocalórica – sin irritantes gástricos – alta en fibra” de la PPL Vega Castro del patio 5 en donde se suministra bebida preparada con leche entera “avena con leche” lo cual no es recomendado para dietas sin irritantes gástricos y suministran pan blanco lo que no es recomendado para dietas altas en fibra; en visita del 27-01-2026 para el tiempo de comida desayuno, menú No.2, se verifica la dieta “sin irritantes gástricos - alta en fibra” de la PPL Liz Zamora del patio 4 se suministra “avena con leche entera”, el uso de leche entera es una restricción para dietas sin irritantes gástricos, se recomienda el uso de leche deslactosada o el suministro de bebidas sin leche (aromáticas), así mismo, se verifica una dieta “hipercalórica-hiperproteica” de la PPL Esquivel Martínez Albéniz del patio 4 en donde no se realiza el aumento en el derivado de cereal (aumentada 20%) lo que es requerido para dietas hipercalóricas;

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.

En visitas de los días 17, 21 y 27 de enero de 2026, se evidencia que no cuentan con registros de entrega de dietas correspondientes al mes de enero de 2026 para 258 PPL, el contratista presenta 178 registros de entrega de dietas correspondientes al mes de diciembre de 2025, de las 252 dietas faltando 74 formatos. Así mismo para el mes de noviembre de 2025 presentan 179 formatos de entrega de dietas de las 278 inscritas, faltando 99 formatos, en agosto de 2025 se registran 175 formatos, frente a 204 inscritos faltando 29, en septiembre de 2025 no se presentan registros de entrega para los 258 PPL inscritas, en octubre de 2025 se evidencian 81 formatos frente a las 288 PPL inscritas faltando

207 PPL, los documentos que presentan sobre las PPL que se rehúsan a firmar en los meses de agosto, septiembre, octubre, noviembre y diciembre de 2025 no cuentan con firma de representantes de derechos humanos y COSAL. Así mismo el contratista presenta soporte de capacitación en práctica de lactancia materna, el inicio de la alimentación complementaria y los cuidados del menor, sin embargo, no se evidencia la participación de la PPL lactante Valery Carrero.

En visita del 17-01-2026 el contratista no presenta el acta de entrega del menú especial adicional correspondiente al mes de octubre programado para el 24/10/2025, así mismo se presenta acta de presentación de ciclos de menú, no obstante, en el documento se describe un ciclo de menú estándar que no corresponde al ciclo actualmente vigente, 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.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (81%):

En el mes de enero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 81%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 8%, con respecto al mes anterior (73%).

Así mismo, los establecimientos que presentaron los cumplimientos mayores fueron: EPMS RAMIRIQUI y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (94%), EPMSC SOGAMOSO (93%), en donde los principales hallazgos fueron: en EPMSC SOGAMOSO no se cumple con la frecuencia de visitas quincenales requeridas por parte del supervisor de mantenimiento, ya que, a la fecha 19-01-2026 no se realizó visita quincenal del mes de enero 2026, evidenciándose última visita el 18 de diciembre/25, incumpliendo lo establecido en los Estudios Previos para un Parte de 565 PPL, así mismo en EPMS RAMIRIQUI no se cuenta con soporte del mes de diciembre 2025 del supervisor de mantenimiento el cual requiere 1 visita mensual. En EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO se evidencia incumplimiento en el personal mínimo requerido, ya que, no se presenta soportes de la vista quincenal requerida por el supervisor de mantenimiento, teniendo en cuenta que no se cuenta con registros de visita en el mes de enero/26 o la fecha (22-01-2026), observando última visita el 22 de diciembre 2025, en donde se requieren visitas quincenales de acuerdo a lo establecido en los Estudios Previos. Parte 361 PPL.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC DUITAMA y CPMSCHO CHOCONTA (88%), CPMS TUNJA (87%), EPAMSCAS COMBITA (74%) en donde los principales hallazgos fueron: En visita del 22-01-2026 se evidencia que en EPMSC DUITAMA no se cuenta con la visita del personal supervisor de mantenimiento la cual corresponde una visita quincenal, así mismo, no se presenta soporte de entrega de segunda dotación del personal profesional. En CPMSCHO CHOCONTA no se cuenta con la frecuencia de visita del profesional de mantenimiento, según lo establece documento de estudios previos (1 visita mensual), el último registro corresponde al día 27/11/25. En CPMS TUNJA no se cuenta con registro de visita por parte del supervisor de mantenimiento la cual debe ser 1 visita mensual y el ultimo registro corresponde al 02/10/2025.

En EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA el contratista no cuenta soporte de visita semanal del supervisor de mantenimiento, observando última visita del mes de diciembre el 16/12/25 y primera visita del mes de enero el 29-01-2026 incumpliendo lo establecido en los Estudios Previos, por otro lado se evidencia incumplimiento en la codificación de del uso de guantes en las diferentes áreas del servicio, incumpliendo lo establecido en la OTM, además el manipulador del área de producción Dionises Rodríguez presenta dotación botas rotas en la suela . En EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE no se cuenta con los soportes de visitas semanales del supervisor de mantenimiento toda vez que se observa registro del mes de enero 2026 con fecha del 29/01/2026 correspondiente haciendo falta 3 soportes de visita.

Finalmente en el establecimiento de CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (71%), se evidencia en visitas de los días 17, 21 y 27 de enero de 2026 para un parte de 1684 PPL, 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 en los meses

de octubre, noviembre, diciembre de 2025 y enero 2026. Adicionalmente en la visita del 31 de enero de 2026 se evidencia que no se cuenta con el ingeniero de alimentos requerido en el anexo No. 5, debido a la renuncia del personal toda vez que, según información obtenida del operador, quien ocupaba este cargo estuvo vinculada hasta el día 29/01/2026.

Para el periodo del presente informe no se evidencia hallazgos relacionados con el incumplimiento de la entrega de la segunda dotación al personal manipulador de alimentos establecida en la OTM, cada seis meses desde el inicio del contrato. Así mismo, no se presentan reiterados incumplimientos en la dotación y uso de elementos de protección personal por parte del personal manipulador de alimentos. En visita del 17 y 21 de enero del 2026 se evidencia auxiliar de proceso Sandra Moreno cuenta con una bota en mal estado (rota), así mismo, el contratista no presenta el certificado médico anual vigente de los manipuladores: Laura Mateus Camelo, Angie Rubiano, Alba Rubiano, Laura Martínez Cruz y Angeliza Soto

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (83%):

En el mes de enero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 83%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (84%).

Para esta categoría el establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento fue: CPMSCHO CHOCONTA y EPMSC DUITAMA (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, los establecimientos que presentaron los cumplimientos mayores fueron: CPMS TUNJA y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (97%), EPMS RAMIRIQUI y EPMSC SOGAMOSO (90%), en donde los principales hallazgos fueron: para CPMS TUNJA se presenta último soporte de fumigación al servicio de alimentos con fecha del 11-11-2025, asi mismo, para EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO se presenta último soporte de fumigación con fecha del 10-11-2025, superando la periodicidad requerida (2 meses), de acuerdo a lo establecido en la OTM. Para EPMS RAMIRIQUI se evidencia que los techos de áreas en general (producción y almacenamiento) en inadecuadas condiciones de limpieza con presencia de grasa y el certificado de la última fumigación corresponde al 11-11-2025, superando los dos meses de frecuencia de acuerdo en lo establecido de la OTM. Así mismo. En EPMSC SOGAMOSO, se evidencia techo del área de almacenamiento de Fruver en inadecuadas condiciones de limpieza (presunto hongo) y el ultimo soporte de fumigación realizado el 07-11-2025 siendo la frecuencia requerida en la OTM de dos meses.

El establecimiento que presentó cumplimiento parcial fue: EPAMSCAS COMBITA (77%), en donde los principales hallazgos fueron para EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA se evidencian deficiencias en las condiciones de limpieza e higiene en diferentes áreas del servicio, especialmente en pisos y paredes de la bodega de abarrotes y fruver, así como en el área de congeladores y cuartos fríos, donde se observa la presencia reiterada de placas de hielo en el piso. Aunque en el seguimiento se evidencian mejoras en la limpieza de paredes y pisos en el cuarto de refrigeración, persisten hallazgos críticos. En el área de producción, los elementos de aseo (escobas y recogedores) se encuentran en mal estado, desgastados y sin la rotulación ni codificación por colores exigida en la OTM. Asimismo, se identifican canecas para la disposición de residuos sin tapa, mezcla de residuos orgánicos e inorgánicos y ausencia de una adecuada clasificación. Finalmente, el soporte de fumigación se encuentra vencido, ya que la última fumigación registrada corresponde al 18 de noviembre de 2025, superando la frecuencia establecida de dos meses.

En EPAMSCAS COMBITARANCHO BARNE se evidencian deficientes condiciones de limpieza y desinfección en el área de producción, principalmente en las partes altas de las paredes, pisos del área caliente (marmitas y planchas) y, en algunos momentos, en el área de prealistamiento de ensaladas, aunque en el seguimiento se observan mejoras en esta última. Asimismo, los techos del área de producción presentan presencia de hongos, los cuales se han extendido a partes altas del servicio. Las marmitas del servicio presentan acumulación de suciedad adherida en su parte externa y trasera, atribuida a inadecuados procesos de higienización. Finalmente, el shut de basuras no cuenta con recipientes suficientes para la disposición de residuos sólidos, lo que genera acumulación de bolsas plásticas sobre el piso y en estibas.

El establecimiento que presentó menor cumplimiento fue: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (66%), en donde los principales hallazgos fueron: Se evidencian recurrentes deficiencias en las condiciones de higiene y limpieza en el área de procesos y cocina caliente, principalmente acumulación de grasa, hollín, suciedad y estancamiento de agua en pisos, paredes, medias cañas, cortinas y burletes de puertas en las áreas de: ingreso de materia prima, almacenamiento de abarrotes, almacenamiento de Fruver y cuartos fríos. De manera reiterada, se identifican campanas extractoras, extractores de aire, equipos de cocción (sartenes basculantes, marmitas, hornos y puestos de cocción) y equipos de congelación en inadecuadas condiciones de limpieza, especialmente por acumulación de grasa. Asimismo, se presentan incumplimientos en la gestión de residuos sólidos, destacándose la falta de contenedores adecuados con tapa, se realiza el uso de canastillas para el almacenamiento de residuos sólidos, así mismo se evidencia inadecuada clasificación de los mismos, se observa mezcla de residuos orgánicos e inorgánicos, y contenedores con lavazas sin tapa y en inadecuadas condiciones higiénicas. Finalmente, en visitas de los días 17, 21 y 27 de enero de 2026 el contratista no presenta el acta de entrega correspondiente al Kit de limpieza y desinfección del menaje para un parte de 1736 PPL del mes de octubre, 1726 PPL para el mes de noviembre, 1717 PPL para el mes de diciembre y 1701 PPL del mes de enero del 2026, incumpliendo con lo estipulado en la OTM la cual establece la entrega del Kit los primeros 10 días del mes.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (94%):

En el mes de enero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 94%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 4%, con respecto al mes anterior (90%).

Para esta categoría el establecimiento los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: CPMSCHO CHOCONTA, EPAMSCAS COMBITA, EPMS RAMIRIQUI y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (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.

El establecimiento que presentó menor cumplimiento fue: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (60%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidencia que la placa vehículo SKO 660 no cuenta con concepto higiénico sanitario del vehículo trasportador de Fruver incumpliendo con lo establecido en la normativa legal vigente, así mismo, este mismo vehículo no cuenta con estibas y el fruver es transportado en canastillas con acumulación de suciedad. Lo anterior no garantiza el mantenimiento de las propiedades y condiciones de inocuidad de los alimentos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (76%):

En el mes de enero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 76%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -6%, con respecto al mes anterior (82%).

Así mismo, los establecimientos que presentaron los cumplimientos mayores fueron: CPMS TUNJA (96%), CPMSCHO CHOCONTA (93%), EPMSC SOGAMOSO (92%), en donde los principales hallazgos fueron: en CPMS TUNJA se presentan últimos resultados microbiológicos con fecha 02-09-2025, mientras que para EPMSC SOGAMOSO con fecha del 03-09-2025, incumpliendo con la frecuencia establecida (4 meses) de acuerdo a lo establecido en Anexo No.6. Para CPMSCHO CHOCONTA no se observa soportes de pago correspondientes al mes de diciembre por concepto de bonificaciones y servicios públicos, operador presenta soporte de pago por todo concepto ARL, proyectos productivos, bonificaciones, servicios públicos correspondientes al mes de noviembre y soportes de pago de ARL y proyectos productivos correspondiente al mes de diciembre.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (83%), CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, EPMSC DUITAMA y EPMS RAMIRIQUI (80%), en donde los principales hallazgos fueron en EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO se presentaron últimos resultados microbiológicas con fecha de toma del 04-09-2025, superando la frecuencia establecida (4 meses) de acuerdo a lo establecido en el Anexo 6, así mismo no se cuenta con los soportes de servicios públicos, proyecto productivo y bonificaciones de los pagos del mes de diciembre 2025.

En CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, el contratista no presenta el registro de mantenimiento correspondiente al piso del cuarto de congelación, ni el soporte de revisión y mantenimiento de la báscula digital con serial 240700000034, actividades programadas en el cronograma para el mes de octubre de 2025, igualmente, para el mes de noviembre de 2025 no se presenta el registro de mantenimiento del cuarto de congelación y el soporte de mantenimiento de las 2 balanzas digitales y 6 grameras establecido en el cronograma de mantenimiento. Por otro lado, no se cuenta con los soportes de pago del mes de diciembre 2025, correspondiente a pago de bonificación, ARL, pago de servicios públicos y proyectos productivos.

Para el establecimiento de EPMSC DUITAMA se presentan los resultados microbiológicos con fecha 04/09/2025, así mismo, los últimos resultados fisicoquímicos del agua presentan fecha del 04/09/2025 y se superan los 4 meses de frecuencia establecidos en el anexo 6 para ambos casos. Para el caso de EPMS RAMIRIQUI se presentan los últimos resultados microbiológicos con fecha 03-09-2025 superando los 4 meses de frecuencia de acuerdo a lo establecido en el anexo 6. No se presentan soportes de pago de ARL y de bonificaciones del mes de diciembre 2025.

El establecimiento que presentó menor cumplimiento fue: EPAMSCAS COMBITA (61%), en donde los principales hallazgos fueron; se evidencia Plan de Saneamiento uno solo para los dos servicios de Alta y Mediana Seguridad. Para EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA no se cuenta con los registros de mantenimiento de los 8 carros transportadores de alimentos, los cuales presentan desprendimiento de pintura y presencia de óxido, no acorde con lo establecido en el cronograma, para noviembre de 2025 donde se indica el mantenimiento de llantas, pintura y estructura. Así mismo, no se presentan soportes de pago de ARL y de bonificaciones correspondientes al mes de diciembre 2025. En EPAMSCAS COMBITARANCHO BARNE se evidencia que el plan de saneamiento no se encuentra ajustado a la estructura II Combita mediana seguridad, debido a que no se tienen especificada las áreas de los lockers, y los equipos del cuarto de congelación y refrigeración; no se cuenta con soportes de mantenimiento correctivo de las 4 perillas de la estufa-plancha, la cual no cuenta con éstas; no se ha realizado el mantenimiento preventivo trimestral; no se presentan soportes de pagos del mes de diciembre 2025 de proyecto productivo, bonificaciones y servicios públicos.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (78%):

En el mes de enero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 78%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -4%, con respecto al mes anterior (82%).

Para esta categoría el establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento fue: CPMS TUNJA, CPMSCHO CHOCONTA, EPMS RAMIRIQUI, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, EPMSC DUITAMA y EPMSC SOGAMOSO

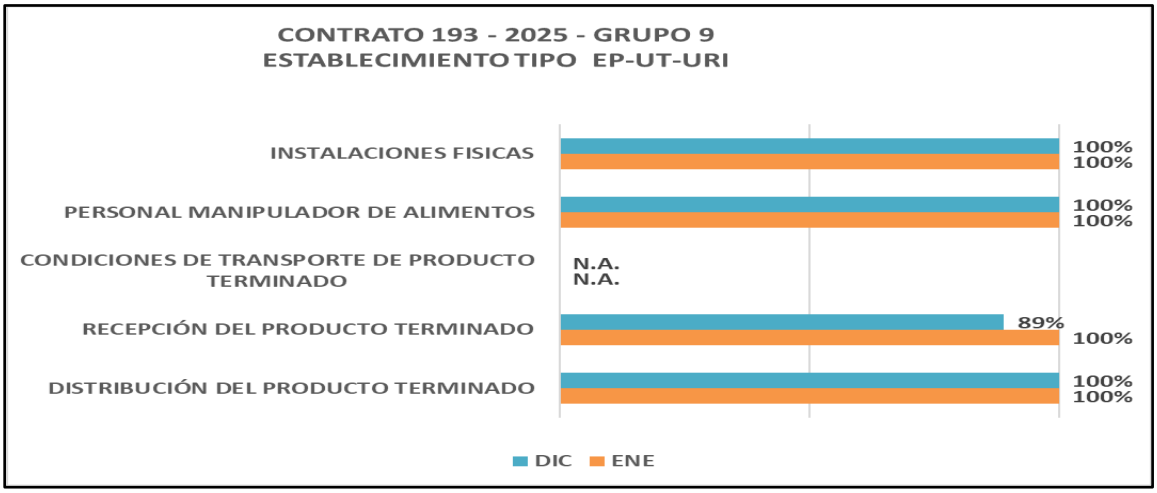
(100%), debido a que se dispone de registros de entrega de elementos de protección personal a los manipuladores de alimentos, quienes los usan según la actividad (delantales, guantes, chaquetas, caretas, gafas, mangas, etc.). Además, los equipos de ventilación, campanas y extractores de aire, así como las instalaciones con barandas, están en buen estado, en funcionamiento, correctamente ubicados y en cantidad suficiente, asegurando una ventilación adecuada.

El establecimiento que presentó cumplimiento parcial fue: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (71%), en donde los principales hallazgos fueron: no se presenta soporte documental ni registro de entrega de guantes de neopreno, para la manipulación de objetos calientes, correspondientes a los 21 manipuladores del servicio, no se evidencia la presencia de dichos guantes en la operación

El establecimiento que presentó menor cumplimiento fue: EPAMSCAS COMBITA (44%), en donde los principales hallazgos fueron: en EPAMSCAS COMBITA RANCHO ALTA no se evidencia el uso de guantes de malla de acero por parte de los manipuladores del área de pre - alistamiento de carnes, de acuerdo a lo establecido en la OTM correspondiente a al manipulador Moreno Rojas Jhon Fredy. Por otro lado, el área caliente del servicio presenta ventilación deficiente lo cual genera condensación y acumulación de vapor en el área. Así mismo en EPAMSCAS COMBITA RANCHO BARNE se observa campana extractora del área de marmitas-planchas, sin adecuado funcionamiento con deficiente extracción ocasionando condensación en el área de trabajo.

2.2.9.2 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 enero de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC del Grupo 9, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 9, para el período de enero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 100% de cumplimiento,

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

Para el pedido de presente informe se realizan visita a la estación de policía de Chocontá los días 15, 17 y 28 de enero de 2026, donde no se evidencio ningún hallazgo relacionado.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%): En el mes de enero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso) en el almacenamiento de los alimentos , así mismo, las canastillas y/o estibas usadas durante el almacenamiento temporal se encuentran limpias y en buen estado.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** En el mes de enero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, debido a que los manipuladores de alimentos utilizan la dotación limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente, conocen y aplican las BPM, cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente.

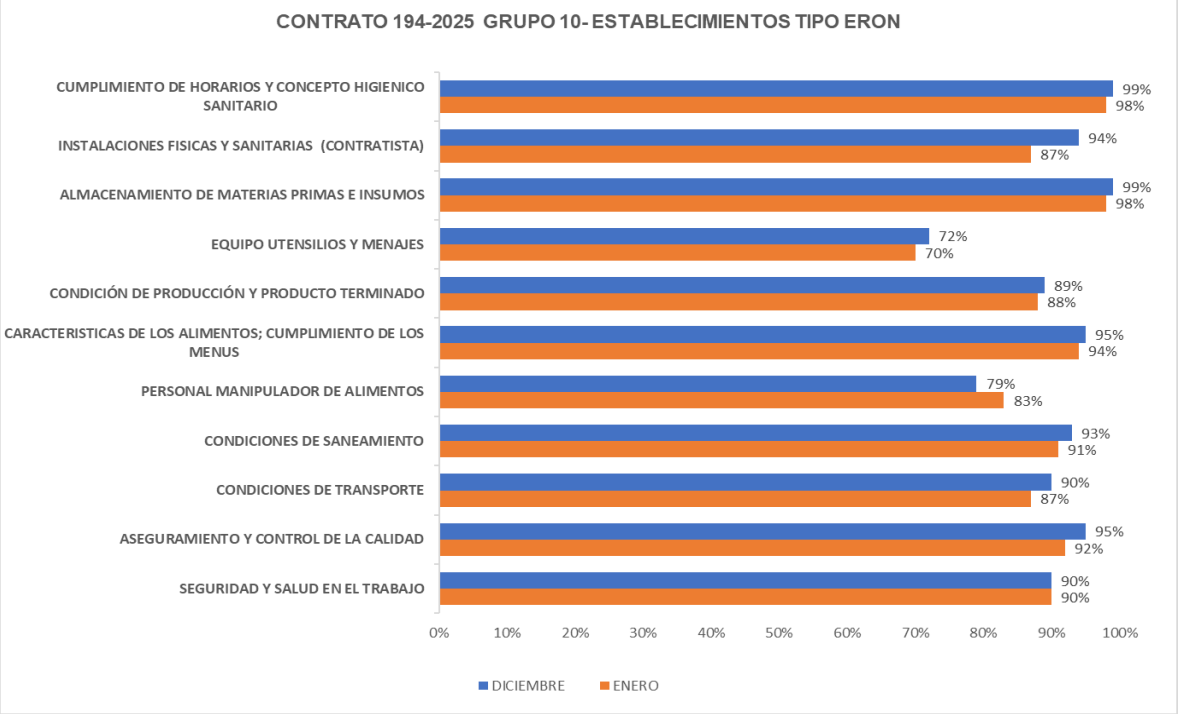
3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: esta categoría no es evaluada durante las visitas realizadas a la estación de policía de Chocontá los días 15, 17 y 28 de enero de 2026, debido a que no coincide con la actividad de la interventoría para verificar vehículo transportador de alimentos.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En el mes de enero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, dando cumplimiento al horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM, se socializa el ciclo de menús actualizado y finalmente se suministra la totalidad de los componentes del menú verificado; se da cumplimiento al menú verificado según lo establecido en la minuta patrón y la OTM; se cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, de acuerdo a lo estipulado en la OTM y aprobado por la USPEC; los alimentos suministrados se encuentran libres de cualquier tipo de contaminación; la bebida cumple con las características y rotación estipuladas en la OTM, se cumple con la calidad organoléptica del menú verificado.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En el mes de enero, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, debido a que 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.

2.2.10	GRUPO 10
2.2.10.1 Categoría No. 11 ERON	Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de enero de 2026, 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 enero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once (11) categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un porcentaje de cumplimiento global del 89%, decreciendo 2% respecto a diciembre, aun así, se mantiene en un nivel de conformidad de cumplimiento parcial de las obligaciones por parte del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1.CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO; Para el corte del presente informe la categoría obtuvo un cumplimiento general del **98%,** disminuyendo en un 1% el promedio con relación al cumplimiento del mes de diciembre, para el presente informe se registra cumplimiento del 100% frente a los horarios de entrega de los alimentos y a la no aplicación de ninguna medida sanitaria 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 más 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 enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **87%,** presentando un decrecimiento del 7%, respecto al periodo del mes de diciembre. El establecimiento con menor cumplimiento es EPMSC ARMENIA, con 56%, seguido de ERON ARMENIA RM con 59%, EPMSC PENSILVANIA con 76%, ERON PEREIRA RM con 79%, ERON MANIZALES RM, con 82% y EPMSC PEREIRA con el 88%; los demás establecimientos del grupo promediaron entre 90% y 100%.

Para el corte del informe el ítem de mayor afectación y que presento un cumplimiento del 32%, 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 ERON ARMENIA RM, se evidencia en área de producción pared sin 14 (catorce) baldosas, pared de poceta de lavado manaje el fondo sin rejilla y faltan 4 (cuatro) baldosas. Pared del área de almacenamiento de fruver con desprendimiento de pintura, dos (2) lámparas del área de producción desprendida en uno de sus extremos. Toma corriente: área licuadora y área congeladores proteína sin cubierta. Techo bodega de abarrotes y producción presenta exceso de grasa al igual que las lámparas. No se permite el ingreso de cámara por lo tanto no se tiene evidencia fotográfica; en EPMSC ANSERMA, se sigue evidenciando las medias cañas plásticas desprendidas y deterioradas en el área de producción, en EPMSC ARMENIA, se evidencia paredes de pasillo, áreas de almacenamiento, bodegas de víveres y fruver, proteicos, pasillo hacia área de producción con presencia de humedad, desprendimiento de pintura, los techos del área de producción presentan deterioro en una sección, se encuentra desprendido. No se permite el ingreso de la cámara, por lo tanto, no se cuenta con registro fotográfico que soporte el hallazgo; en EPMSC CALARCA, se evidencian techos de las áreas de bodega de fruver, área de porcionado, área de servido de estaciones de policía con desprendimiento de pintura y humedad en rancho nuevo, se evidencian techos de bodega externa con alto grado deterioro, presencia de humedad, desprendimiento de pintura y hongos. No se permite el ingreso de la cámara, por lo tanto, no se cuenta con registro fotográfico que soporte el hallazgo; en EPMSC MANIZALES, a la fecha se sigue evidenciando que se encuentran 12 baldosas quebradas en la poceta del lavado del menaje. No se tiene registro fotográfico por la no autorización de ingreso de la Tablet ni Cámara Fotográfica al interior del servicio; en EPMSC PENSILVANIA, Se evidencia desprendimiento de pintura y faltante de proceso de pintura en columna del techo del área de pre - alistamiento de materia prima tubérculo, adicionalmente las esquinas de los bordes del muro que divide la cocina del área de pre - alistamiento presenta baldosas rotas, de la misma forma se evidencia huecos con faltante de emboquillado en las esquinas donde se unen las paredes en esta área. Se evidencia en las paredes faltante de tapa de seguridad donde están ubicadas las llaves de las pipetas de gas. Con respecto al piso se evidencia faltante de emboquillado en área de estufas, el piso donde se encuentra la licuadora y están ubicadas las escaleras de acceso al área de almacenamiento de abarrotes presentan oxido. Todos estos arreglos son de menor cuantía puesto que no superan una dimensión de 2X2; EN ERON MANIZALES RM, se observa desprendimiento de pintura en la viga del techo del área de la cocina caliente, se presenta abertura del techo falso o cielo raso de cocina caliente, sobre el área de las estufas a causa del calor. No se tiene registro fotográfico no se permite el ingreso de tablet o cámara y en el caso de ERON PEREIRA RM, se evidencian manchas en las paredes de bodega de abarrotes, pared área de canastillas, se realizan adecuaciones en pared cuarto de insumos de aseo, pared pasillo cavas. 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 65% 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 ERON ARMENIA RM, debido a que se evidencia ventana de entrega alimentos preparados al PPL deteriorada con espacios entre pared y marco, con óxido, bisagra rota y deterioro en general. Se evidencia reja ingreso al servicio oxidada y puerta con óxido parte inferior. No se permite el ingreso de Tablet, por lo tanto, no se registra evidencia fotográfica; en EPMSC ARMENIA, se evidencia puertas de área de almacenamiento de insumos químicos, bodega de fruver, víveres proteicos y baños, área de almacenamiento de residuos con presencia de oxido en marcos y parte inferior, adicionalmente se evidencia deterioro de pintura. No se permite el ingreso de la cámara, por lo tanto, no se cuenta con registro fotográfico que soporte el hallazgo; de la misma manera en EPMSC PENSILVANIA, se evidencia puerta de baño de hombres, (habilitado por el centro penitenciario en patio de rancheros para el operador) con presencia de corrosión

partida con faltante de mantenimiento, adicionalmente la puerta de ingreso al rancho presenta deterioro por oxido; en EPMSC RIOSUCIO, se evidencia que la ventana del pasillo de ingreso al servicio aún presenta el angeo roto y con presencia de óxido; en ERON PEREIRA RM, se siguen presentando manchas por oxido en los marcos de las ventanas, se observan puertas en el área de lavado con oxido en la parte baja y, todas las puertas del servicio presentan oxido en la parte baja.

Por otra parte, otra de las variables con menor porcentaje de cumplimiento y que obtuvo un 66%, es la variable relacionada con las instalaciones eléctricas (cableado, toma corrientes, cajas de instalación, entre otros), de cada una de las áreas del servicio de alimentación se encuentran en buen estado, la cual presento incumplimientos en ERON ARMENIA RM, debido a que se evidencian dos (2) tomacorrientes, área licuadora, área almacenamiento proteínas en congelación sin cubierta externa. No se permite ingreso de Tablet, por lo tanto, no se registra evidencia fotográfica; en EPMSC ARMENIA, se evidencia toma corriente expuesto sin funcionamiento en área almacenamiento de vivieres. No se permite el ingreso de la cámara, por lo tanto, no se cuenta con registro fotográfico que soporte el hallazgo y en EPMSC PENSILVANIA, Se evidencia lámpara del área de almacenamiento de verduras y pre - alistamiento de tubérculos con cableado expuesto generando riesgo de accidente laboral.

Seguidamente se cuenta con afectación la variable relacionada 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, obteniendo un cumplimiento del 69% y afectándose en EPMSC CALARCA, por que los cuartos fríos no cuentan con iluminación, se evidencian 4 lámparas sin funcionamiento en áreas de almacenamiento, producción y preliminares, ya que la humedad del techo genera producción de agua y las lámparas se funden. No se permite el ingreso de la cámara, por lo tanto, no se cuenta con registro fotográfico que soporte el hallazgo; en EPMSC PEREIRA, se evidencian 2 lámparas sin funcionamiento en el área de preliminares, y en ERON PEREIRA RM, se evidencia que las dos lámparas del pasillo que comunica la bodega de abarrotes con la bodega de fruver no están funcionando.

Para el caso se la variable relacionada con, si se cuenta con los sistemas de evacuación de aguas residuales y si estos se encuentran protegidos con tapas o rejillas que eviten la generación de malos olores, está presenta un cumplimiento del 72%, por las afectaciones presentadas en los establecimientos de ERON ARMENIA RM, se evidencia rejillas de desagüe área de producción oxidadas y faltante de rejilla de desagüe en pileta de lavado y desinfección de menaje. No se permite ingreso de Tablet, por lo tanto, no se aporta evidencia fotográfica; en EPMSC ARMENIA, se evidencian rejillas del área de producción y área de ensamble con alto grado de deterioro de pintura no garantizan hermeticidad. No se permite el ingreso de la cámara, por lo tanto, no se cuenta con registro fotográfico que soporte el hallazgo; en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, se evidencia que la reja que protege el cárcamo de desagüe del área de lavado presenta óxido, se reparan baldosas de su alrededor pero aún se presentan 6 (seis) baldosas rotas y en ERON PEREIRA RM, se evidencia que las rejas que cubren los cárcamos se encuentran oxidadas son 6 en total dos área de ingreso, 2 área de cocina caliente, dos en área de lavado.

La siguiente variable afectada con cumplimiento del 84%, es la relacionada con que si el contratista, gestiona los mantenimientos correctivos menores con respecto al estado de los mesones; estos, se encuentran en buen estado libre de grietas, porosidad, entre otros, afectándose en establecimiento como ERON ARMENIA RM, debido a que el mesón en granito del área de producción se encuentra poroso, mesón en acero inoxidable con base oxidadas. No se permite ingreso de tablet, sin evidencia fotográfica; en EPMSC ARMENIA, se evidencia 2 (dos) mesones en acero en área de ensamble de raciones para estación de policía sin soportes, bases mesón sobre canastillas como soporte con alto grado de deterioro de pintura y oxido en su estructura. No se permite el ingreso de la cámara, por lo tanto, no se cuenta con registro fotográfico

que soporte el hallazgo y en EPMSC PENSILVANIA, se evidencia mesón de área de pre – alistamiento de verduras cuenta con baldosas con grietas, falta mantenimiento. En cuanto al ítem relacionado con la existencia de lavamanos de accionamiento no manual, encontramos que el cumplimiento en esta categoría fue del 88%, por causa de los hallazgos encontrados en ERON ARMENIA RM, Se evidencia en área de producción lavamanos, fuera de servicio por tubería de desagüe rota. No se permite el ingreso de tablet, por lo tanto, no se aporta evidencia fotográfica; en EPMSC ANSERMA, el lavamanos que se encuentra cerca a el área de producción no es de accionamiento mecánico y en EPMSC PENSILVANIA, se evidencia el lavamanos del área de producción con el pedal dañado, queda goteando agua y el pedal no funciona. Ya para finalizar la última variable que presentó un cumplimiento del 88% es la relacionada con si existe un área para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje, afectándose en los establecimientos de ERON ARMENIA RM, debido a que se evidencia poceta de lavado y desinfección de menaje deteriorada, sin rejilla en desagüe, faltante de 4 (cuatro) baldosas en el fondo de la poceta y a la altura faltan 2 (dos) baldosas y en EPMSC ARMENIA, porque se evidencia 20 (veinte) baldosas en área de lavado de utensilios y menaje con alto grado de deterioro, fracturadas, desprendidas. No se permite el ingreso de la cámara, por lo tanto, no se cuenta con registro fotográfico que soporte el hallazgo.

El restante de variables de esta categoría, se encontraron con porcentajes de cumplimiento que van desde el 94% al 100%, debido a afectaciones del 0% en uno o dos establecimientos verificados.

3.ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS; Para el corte del informe de enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **98**%, con una disminución del 1% respecto al informe del mes de diciembre, el cual estuvo en 99%. Los establecimientos de menor cumplimiento para este informe corresponden a EPMSC ARMENIA con el 92% de cumplimiento, seguido de EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA y ERON MANIZALES RM con el 95%, cada uno, al obtener calificaciones del 0% 50% y 60%; los nueve (9) establecimientos restantes del grupo cumplieron con un 100%.

Para el corte del presente informe como ítem de mayor afectación y que cumple en in 88%, es el relacionado con la existencia de fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados; obteniendo el 50% de cumplimiento en el establecimiento de EPMSC PENSILVANIA, debido a que el operador no cumple fichas técnicas según el listado de proveedores ofertados, puesto que se evidencia en el servicio pechuga de pollo (MACROPOLLO) y pernil de pollo (KOCH FOOD), en área de almacenamiento para cumplir el menú 14 y menú 15 respectivamente para el tiempo de comida almuerzo de los 90 ppl marca MACROPOLLO Y KOCH FOOD que no están dentro del listado de las marcas aprobadas para grupo 10, el pernil de pollo es importado y operador no presenta ningún documento de importación ni ficha técnica de este producto y en ERON MANIZALES RM, se evidencia en el cuarto de almacenamiento aproximadamente 90 kg de arroz bumangués el cual su ficha técnica no está en el listado de proveedores aprobados. No se permite ingreso de tablet o cámara digital por lo cual no se tiene registro fotográfico para sustentar el hallazgo. Para el caso del establecimiento EPMSC PEREIRA, cuyo cumplimiento fue del 60%, este fue debido a que se evidencia que no se cuenta con ficha técnica del producto arroz marca tierra alta almacenada en bodega.

Así mismo en EPMSC ARMENIA, se presentó o afectación del 0%, en la categoría relacionada con el cumplimiento de las distancias perimetrales y, cumplimento del 80% en EPMSC PEREIRA, como consecuencia del no cumplimiento en el rotulado de los alimentos, de acuerdo con lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

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; cumplimiento en la proyección del plan de compras, los productos cuentan con fechas de vencimiento vigentes, se observa almacenamiento de alimentos sin riesgo

de contaminación, los alimentos enlatados están buenas condiciones, el almacenamiento de la materia prima se realiza según las características de los alimentos y se evita la contaminación cruzada, 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 enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **70%,** disminuyendo en un 2% en el promedio respecto al informe del mes de enero. Los establecimientos que obtuvieron el menor cumplimiento fueron ERON ARMENIA RM con el 40%, seguido de ERON MANIZALES RM con el 50%; EPMSC PEREIRA con 54%; prosiguen los establecimientos EPMSC ARMENIA con el 55%, EPMSC PENSILVANIA con el 67%, EPMSC CALARCA, con el 71%, EPMSC SALAMINA Y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, con el 74% cada uno, EPMSC ANSERMA con el 78%, EPMSC MANIZALES con el 82% 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 10%, disminuyendo en un 10%, respecto al mes anterior y sobre la cual se afectó con 0%, en 10 de los 11 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 se mantiene igual que en el mes de diciembre con el 24% y sobre la cual se afectó con 0%, en 10 de los 13 establecimientos.

El contratista para el periodo informado presenta de igual manera incumplimiento en las siguientes categorías: 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, con el 44% de cumplimiento y presentó afectación en 6 de los 13 establecimientos con el 0%, en otro con el 60% y en los 6 establecimientos restantes se cumplió con el 100%; dentro de las falencias encontradas están que en EPMSC ARMENIA, se evidencian utensilios con alto grado de deterioro, 2 (dos) espumaderas sin cabos, se encuentran partidos, los palines fueron reparados se cambiaron por cados de acero. No se permite el ingreso de la cámara, por lo tanto, no se cuenta con registro fotográfico que soporte el hallazgo; en EPMSC CALARCA, se evidencian 2 ollas medianas con alto grado de deterioro. No se permite el ingreso de la cámara, por lo tanto, no se cuenta con registro fotográfico que soporte el hallazgo; en EPMSC MANIZALES, se siguen evidenciando ollas 50 x 50 cms (5) y ollas de 40 x 40 cms (4) con alto grado de deterioro con fisuras y abolladuras en sus superficies lo cual puede constituirse en un riesgo de corte para el Personal Operativo. No se tiene registro fotográfico por la no autorización de ingreso de la Tablet ni Cámara Fotográfica al interior del servicio; en EPMSC PENSILVANIA, se evidencia la pitadora no funciona adecuadamente, la tapa está deteriorada sin pito ni caucho para un adecuado funcionamiento y en EPMSC PEREIRA, se evidencia el uso de cucharones con cacha de madera material no inerte, difícil de desinfectar, en el área de preparación de proteínas.

La siguiente afectación corresponde a la categoría 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 en los establecimiento de ERON ARMENIA RM, EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA, EPMSC SALAMINA y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, 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, los 6 establecimientos restantes cumplieron con el 100%.

Así mismo se pudo verificar que en 3 de los 13 establecimiento, se presentan falencias en el cumplimiento de los equipos de medición, al obtener 0% de cumplimiento, en el ERON ARMENIA RM, debido a que se evidencian los termómetros 4 (cuatro), de los cuales 3 (tres) no funcionan en óptimas condiciones, en EPMSC PEREIRA, se evidencia que no se cuenta con el número total de equipos de medición solicitados en la OTM, en el anexo 5, ya que faltan 3 termómetros para el área de producción; en ERON MANIZALES RM, se evidencia que no tiene con el equipo báscula de piso de capacidad 200 kg y se evidencia 2 (dos) termómetros sin funcionamiento.

Con relación a la variable relacionada con que, si el contratista cuenta con las tablas de corte, se presenta afectación del 0% en los establecimientos de ERON DE ARMENIA RM, porque se evidencia que el operador no cuenta con la tabla verde claro de acuerdo al código de colores establecido en la OTM y en el ERON DE MANIZALES RM, no se evidencia tabla de color café y que es usada en el corte de productos cocidos.

Por otra parte, la variable relacionada con el adecuado funcionamiento de los equipos de refrigeración y congelación, en el establecimiento de ERON PEREIRA RM, se afecta con el 05 de cumplimiento, debido a que se evidencia puerta de cava de refrigeración caída por falta de reparación en una de las bisagras de la puerta y en EPMSC PEREIRA se cumplió solo con el 40%, por causa del no funcionamiento de la cava de refrigeración No. 2.

Los 3 ítem restantes y relacionados con la entrega de menaje a los PPL, la existencia de equipos en deshuso dentro del servicio de alimentación y con el funcionamiento adecuado de la trampa de grasas, cumplieron con el 100% en todos los 13 establecimientos del grupo 10.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; En el corte del informe de enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **88%,** decreciendo en un 1% con relación al promedio obtenido en el mes de diciembre. El establecimiento de menor cumplimiento fue ERON MANIZALES RM con 80%, seguido de EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, con el 81%, EPMSC PEREIRA, con el 82%, ERON PEREIRA RM, con el 83%, prosiguen los establecimientos EPMSC PENSILVANIA y EPMSC RIOSUCIO, con el 88% cada uno y, EPMSC ANSERMA Y EPMSC SALAMINA con el 89% cada uno también, los 5 establecimientos restantes cuentan con el 90% y 100% 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 ACALARCA con el 20% 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 MANIZALES RM, registrándose hallazgos debido a que se evidencia que el componente jugo de fruta del tiempo de comida cena y la bebida del refrigerio nocturno del menú #7 son entregados en fondos (ollas) y no se realiza en recipiente isotérmicos y a que se evidencia que no se cumple con las temperaturas seguras del componente regulador, ensalada de pepino repollo zanahoria, registra una temperatura de 17,9 °C fuera del rango de seguridad, menú #13, tiempo de comida almuerzo. No se permite ingreso de tablet o cámara digital por lo cual no se tiene registro fotográfico para sustentar el hallazgo.

Así mismo no cumple en el EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, se observó que se obtiene un 0%, en el cumplimiento del protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras, ya que se evidencia que no se cuenta con bolsas estériles de cierre hermético para el almacenamiento de las contramuestras y de todos los componentes de los tiempos de comida desayuno y almuerzo del menú N°7 del día 02-01-2026, evidenciándose el uso de bolsas plásticas transparentes amarradas no estériles, así mismo se evidencia rotulación incompleta en las muestras de cada componente.

De forma general se registra que el contratista cumple, con la radicación e implementación de los diferente protocolos para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, cumplimiento de los protocolos de control de temperaturas, implementación de planes de muestreo, uso de utensilios estandarizados para el servido de las raciones en patios, adecuado uso del hielo con el que se cuente en almacenamiento, suministro de dietas en material desechable para los PPL con enfermedades contagiosas y al no registrarse reporte de devolución de productos por parte de la PPL.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL; En el corte del informe de enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **94%,** disminuyendo en un 1% con respecto al informe del mes de diciembre.

Los establecimientos con el menor cumplimiento son EPMSC PEREIRA y ERON PEREIRA RM, los cuales obtienen un cumplimiento del 85% cada uno, seguidos de EPMSC CALARCA, con el 88% el resto de los establecimientos promedia entre el 94% 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 cuatro establecimientos y el incumplimiento corresponde a EPMSC PEREIRA, por la entrega de huevo con salchicha para el tiempo de comida cena Menú # 6, no se cuenta con soporte de aprobación para un parte de 51 PPL de las EP y 919 PPL de ERON y a ERON PEREIRA RM, por la entrega de huevo frito para el tiempo de comida almuerzo y no se cuenta con aprobación para el intercambio Menú 4, cena, para un parte de 175 raciones; en los establecimientos de ERON ARMENIA RM y ERON MANIZALES RM, se obtuvo un 100% de cumplimiento. Otra de las variables que se encontró con incumplimiento general del 55% y que registra afectación con el 0% de cumplimiento en los establecimientos de EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA y ERON PEREIRA RM y con cumplimientos del 50% en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON MANIZALES 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.

Por otra parte otras variables afectadas para el corte del presente informe, es la relacionada con el cumplimiento en el número de intercambios permitidos y si se cuenta con soporte de información a la USPEC y/o Interventoría para el cambio evidenciado, incumpliendo con el 0% en ERON PEREIRA RM, debido a que se evidencia intercambio de proteína para el menú #12 tiempo de comida almuerzo para un parte de 175 ppl y el cual correspondía a filete de pescado apanado y en su lugar se entrega cerdo asado para 126 ppl normales y 49 piernas de pollo para las dietas. el intercambio no se encontraba solicitado en el sistema de información k2 y en en visita de interventoría tiempo de comida almuerzo Menú #5, se evidencia intercambio del componente proteico pernil de pollo y se suministra cerdo apanado, componente energético papa chorreada y se suministra plátano frito en moneditas; en EPMSC PEREIRA, se afectó con un cumplimiento del 20% por el intercambio en la proteína para el tiempo de comida cena, para un parte de 1007 ppl, la cual correspondía a carne de res al pimentón y se entrega chorizo en su lugar. terminada la visita no se registra el intercambio solicitado en el sistema de información k2 y por qué se presentan intercambios para el menú 13, tiempo de comida almuerzo, para un parte de 1017 raciones, donde se cambia la proteína cerdo en salsa criolla por pescado apanado, y se intercambia el energético

arepa asada por papa cocida con salsa, se realiza la gestión en el k2 cuando la interventoría ingresa al servicio de alimentación; en EPMSC CALARCA, se cumple con 40%, debido a que durante la visita se evidencia intercambios en los componentes energético y regulador, se entrega ensalada de cebolla tomate en cambio de ensalada de pepino repollo zanahoria, se entrega papa cocida en cambio de plátano; se evidencia intercambios en los componentes proteico, sopa, regulador, se entrega cerdo en cambio de carne de res, cazuela de frijol en cambio de sancocho, ensalada de repollo pepino en cambio de ensalada de pepino cebolla tomate, menú #11, tiempo de comida almuerzo; se evidencia intercambio en el componente bebida de refrigerio nocturno, se entrega café, en cambio de aromática, menú # 9, tiempo de comida Refrigerio nocturno, 1113 ppl y, se evidencia intercambió en los componentes energéticos, regulador para el tiempo de comida almuerzo, menú #1, se entrega papa cocida en cambio de papa criolla, ensalada de zanahoria, pepino, cebolla en cambio de ensalada de pepino repollo zanahoria, para las 70 raciones de la estación de policía se entrega arepa asada en cambio de papa criolla, ninguno de los anteriores intercambios fueron notificados en el sistema k2, solo se hace gestión hasta que la interventoría hace presencia al establecimiento.

Ya para finalizar para este corte de enero, la última variable que se encontró afectada con un cumplimiento del 85% es la relacionada con el cumplimiento en la rotación del ciclo de menús, garantizando la variedad de los productos, en donde se encontró que en EPMSC CALARCA, se cumple con el 40%, debido a que se evidencia que no se cumple con la rotación del ciclo de menú, se entrega papa cocida para el tiempo de comida almuerzo y cena, menú #7, se repite el mismo tubérculo en el servicio almuerzo y cena y, se evidencia que no se cumple con la rotación del ciclo de menú se entrega papa cocida para los tiempos de comida cena y almuerzo menú #5.

En los establecimientos de grupo 10 se registra cumplimiento del 100% en entrega de salchicha de acuerdo con las características definidas, en los cuatro establecimientos auditados; se cumple con las características de las preparaciones de los alimentos, cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida; no se evidencia el suministro de alimentos contemplados como alimentos prohibidos; se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar tanto para población regular, como para EPs, UTs y URIs; se registra mediante la prueba hedónica cumplimiento con la calidad organoléptica de los menús verificados; se da cumplimiento al suministro de refrigerios nocturnos; se da cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) relacionado con el suministro de alimentación diferencial; se realiza el suministro del menú especial y menú especial adicional; se da cumplimiento a la entrega de refrigerios por remisión; se cumple con el programa de tamizaje nutricional; se cuenta con soportes de revaloración o ajuste o retiro de dietas donde aplique, 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 enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **83%,** creciendo en un 4% con respecto al informe del mes de diciembre. Los establecimientos de menor cumplimiento son ERON ARMENIA RM con el 55%, EPMSC PEREIRA con el 72%, EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES RM, con un promedio de 74%, cada uno; EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, con un 75%, EPMSC CALARCA, con 79%, ERON PEREIRA RM, con el 84%, y EPMSC PENSILVANIA con el 88%; los restantes 5 establecimientos obtuvieron cumplimientos entre el 95% y 100%. El ítem con mayor afectación corresponde al cumplimiento por parte del contratista del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional, se registran hallazgos en 4 establecimientos de los 13 pertenecientes a este grupo, con cumplimiento del 0% y, para el caso de EPMSC PENSILVANIA y EPMSC SALAMINA se cumple con el 50% e cada establecimiento y 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 (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).

Los siguientes ítems de mayor afectación para el periodo del mes de enero y que obtienen un 62% de cumplimiento, son los relacionados con el cumplimiento en el estado de la dotación, ya que, en las verificaciones realizadas, se observan manipuladores con petos rotos, sin dotación completa (auxiliar de proceso), no uso de la dotación suministrada, porque según manifiesta es traslúcido y porque el pantalón les quedo pequeño, los establecimientos con incumplimientos del 0% son ERON ARMENIA RM, EPMSC CALARCA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, ERON PEREIRA RM, y EPMSC ARMENIA, con el 50% de cumplimiento y EPMSC PEREIRA con el 80%, los restantes 7 establecimiento cumplieron en un 100%. Para el caso que si los manipuladores de alimentos (cuentan con el certificado médico anual vigente en el contrato (apto para manipular alimentos) y exámenes clínicos (frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas, coprocultivo); el incumplimiento con el 0% se presentaron en los establecimientos de EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, ERON MANIZALES RM y ERON PEREIRA RM, en ERON ARMENIA RM, se afectó con el 50% y en EPMSC CALARCA, con el 60%; al evidenciarse en las visitas realizadas que el manipulador José Walter García, está laborando en el servicio desde el 22/12/2025, no cuenta con certificado médico ni exámenes clínicos operador tampoco presenta soporte de toma de muestras o soporte de resultados de laboratorio pendiente por emisión; el distribuidor Jeisson González, quien ingreso a laborar el 01-11-2025, no cuenta con exámenes de laboratorio y certificado médico anual; no se cuenta con los certificados médicos y exámenes clínicos de los distribuidores de patios, Angy Viviana Rubiano, María Fernanda Mora, Luz Saida Jimenes y de los manipuladores de alimentos, Wendy Franco, Alexa Ayala; se evidencia que el operador no reporta certificado médico y exámenes clínicos de la manipuladora Leidy Johana García Cuervo; no se cuenta con certificado médico y examen clínico del señor Wilmer Cardona auxiliar de proceso; se evidencia el ingreso de 8 PPL que no cuentan con los exámenes médicos y exámenes clínicos, Juan José Ochoa, Frankin Alberto Valle, Heriberto Lerma, Gildardo Arturo Valencia, Franklin de Jesús Canoa, Jamilton Valencia Echevarría, Héctor Mario Rodríguez, Wilmer Alexander Quiceno.

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, disminuye en el cumplimiento de esta variable al pasar del 85% al 68%, en donde los hallazgos se encontraron en ERON ARMENIA RM, y EPMSC ARMENIA, con el 0% de cumplimiento, en EPMSC PEREIRA con el 33%; los restantes cinco establecimientos verificados, su cumplimiento fue del 100%. En el ítem relacionado con el cumplimiento por parte del contratista 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, se presentaron incumplimiento del 0%, en el ERON ARMENIA RM, debido a que a pesar que se cuenta con el soporte de entrega de dotación del 17 de diciembre del 2025, las manipuladoras no lo usan por ser traslúcido y a dos manipuladoras el pantalón les quedó pequeño, no se evidencia gestión para un cambio. Por lo anterior las manipuladoras utilizan la dotación anterior; en EPMSC CALARCA, se evidencia que el jefe de cocina Cristian Monroy no cuenta con la dotación, no se cuenta con acta de entrega de dotación y, en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, no se evidencia acta correspondiente a la segunda entrega de dotación del personal manipulador y administrativo, fecha última entrega de dotación 26-06-2025. En el caso del ERON MANIZALES RM, que obtuvo 50% de cumplimiento, la afectación se da por que no se cuenta con acta de entrega de la segunda dotación para personal administrativo.

En términos generales el corte de enero 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 enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **91%,** disminuyendo en un 2% en el promedio respecto al informe del mes de diciembre. Los establecimientos de menor cumplimiento son ERON MANIZALES RM, con 76%, seguido de ERON ARMENIA RM y EPMSC ARMENIA con 82% cada uno; EPMSC PEREIRA con el 85% y EPMSC CALARCA con el 87%, el resto de los establecimientos promedia entre el 91% al 100%.

La variable de mayor desviación en esta categoría y que obtuvo un 53% 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 ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA y ERON MANIZALES RM el resto de establecimientos obtuvieron cumplimientos del 100%. Seguidamente otra de las variables con mayor afectación y que presenta cumplimiento del 59%, es la relacionada con la 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 incumplimientos con el 0%, en los establecimientos de ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA y EPMSC PEREIRA; por causas como angeos de las áreas de producción presentan exceso de grasa, los angeos de la parte trasera del área de preliminares presentan deterioro, se encuentran rotos y desprendidos con exceso de grasa, se evidencia en el área del pasillo hacia producción, pared con humedad, desprendimiento de pintura, presencia de hongo filamentoso blanco, paredes en general con presencia de humedad y desprendimiento de pintura, la totalidad de las puertas del servicio presenta oxido y deterioro de pintura. Se evidencia angeos en producción con exceso de grasa, angeos en bodega de fruver deteriorado y con exceso de grasa. Se evidencia que los cárcamos del área de proceso no están desaguando adecuadamente, se observa empozamiento de agua, acumulación de grasa en las mallas de las ventanas, las paredes presencia de deterioro, puertas con oxido en la parte baja. Los cárcamos del área de producción y preliminares no evacuan el agua adecuadamente, se evidencia empozamiento de agua en poceta contigua al shut de basuras; las paredes, medias cañas, pisos, puertas y barreras de protección de la bodega externa se encuentran altamente deteriorados. Por otra parte, se evidencio que en los establecimientos de ERON DE ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA y ERON MANIZALES RM, 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; debido a que no se cuenta con el soporte correspondiente de que se realiza el lavado del tanque de almacenamiento de agua cada 6 meses.

Así mismo se presentaron otros incumplimientos con el 0%, en los establecimientos de EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, porque se evidencia 3 (tres) calderos con alto grado de hollín; en EPMSC PENSILVANIA, porque se evidencia que las 2 canecas de recolección de residuos sólidos que se tienen en el servicio son de accionamiento manual deben ser no manual, como especifica la normatividad vigente; en ERON MANIZALES RM, por no contar con una adecuada clasificación de los residuos.

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, el contratista suministra los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección; 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; se realizan los procesos de limpieza y desinfección de las trampas de grasa; existe un adecuado manejo, recolección y clasificación de los aceites usados.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; En el corte del informe de enero, esta categoría disminuyo en su promedio de cumplimiento al **87%**, un 3% menos con respecto al mes de diciembre, encontrando las siguientes afectaciones; en EPMSC PACORA, el vehículo transportador de materias primas de placa WTO-339, no cuenta con toda la documentación requerida, no presenta el concepto higiénico sanitario; en EPMSC SALAMINA, el vehículo transportador de placas NNM 946, del proveedor de fruver La Revueltería, no cuenta con la documentación requerida, no cuenta con CHS y en EPMSC PEREIRA, no se evidencia termómetro para el seguimiento y control de temperaturas del transporte de alimentos, en el vehículo de placas NNL 716, donde se transportan las raciones para estaciones de policía.

Los demás ítem verificados en esta categoría, relacionados con el cumplimiento de horario de entrega de materias primas, leyenda de "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" en los vehículos y documentación y certificados de manipulación del personal transportador, cumplieron a cabalidad en un 100% en los 5 establecimientos verificados.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL; En el corte del informe de enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **92%**, decreciendo en un 3%, respecto al informe del mes de diciembre. El establecimiento de menor cumplimiento fue EPMSC ARMENIA RM con el 76%, seguido de ERON ARMENIA RM, con el 77%; EPMSC PENSILVANIA, con el 82% y, EPMSC PEREIRA, ERON MANIZALES RM Y ERON PEREIRA RM, cada uno con el 89%; los restantes 7 establecimientos promedia entre el 94% y 100%. En este corte del informe se presentan dos variables con cumplimiento del 64%, que son las relacionadas, si se cuenta con resultados microbiológicos CONFORMES, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente para la ausencia de microorganismos patógenos y para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, afectándose con el 0% de cumplimiento el en establecimiento de EPMSC PENSILVANIA, debido a que el operador presenta soporte de toma de microbiológicos con fecha del 24/09/2025 en laboratorio BIOS, han pasado 3 meses y operador no presenta resultado de los microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente; en EPMSC PEREIRA se da cumplimiento del 25%, debido a que se evidencia que no se cuenta con resultados microbiológicos vigentes, de las muestras son tomadas el 25-11-2025 y no se tienen resultados a la fecha; Así mismo en los siguiente 3 establecimiento se presenta cumplimiento del 50%, en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, porque no se evidencian los resultados de las muestras tomadas el 06-11-2025; en ERON MANIZALES RM, no se cuenta con resultados microbiológicos vigentes ultima toma en nov 2025 y en ERON PEREIRA RM, No se cuentan con los resultados microbiológicos.

La siguiente afectación corresponde al ítem de si los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y de gramaje son calibrados anualmente y verificados de forma semanal, conforme a la frecuencia establecida en la Oferta Técnica Mínima OTM, la cual obtuvo un porcentaje de cumplimiento general del 65%, debido a las afectaciones con el 0% realizadas en los establecimientos de ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC PEREIRA, ERON MANIZALES RM y ERON PEREIRA RM, por encontrar que los equipos de medición para el control de temperatura y gramaje, no se encuentran calibrados, anualmente , son verificados de forma semanal con el termómetro patrón; no se encuentran los soportes de calibración anual de los equipos de medición (5 termómetros, 2 grameras), se evidencia el control de verificación de los 5 termómetros y las 2 grameras; se evidencia que los equipos de medición para el control de temperatura y gramaje no se encuentran calibrados anualmente, bascula de piso Dawood, 3 termómetros digitales, 3 termómetros para frio, 2 grameras digitales, ninguno cuenta con certificado de calibración; los equipos de medición para el control de temperatura y gramaje, no se encuentran calibrados, anualmente, 4 (cuatro) termómetros, 2 (dos) grameras y 1 (una) bascula. ya se cumplió el plazo para plan de mejora; se presentan certificados de calibración, que no coinciden con los equipos de medición que se encuentra en el servicio de alimentación, solo se tiene un termómetro digital y los certificados son para 4 termómetros, las basculas son de 10000 gr y se presentan dos basculas de 200 kg, faltan la báscula de 400 kg. Con relación a si el operador implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos

acordes al listado maestro, hoja de vida y cronograma, se encontró que en los establecimientos de ERON ARMENIA RM, EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA, EPMSC PENSILVANIA y ERON PEREIRA RM se obtuvo cumplimiento del 0%, debido a que el contratista no implemente dicho programa, pues no cuenta con los respectivos soporte de mantenimientos correctivos, preventivos y hojas de vida, de equipos como pelapapas, hidro lavadoras, puestos de cocción, congeladores, refrigeradores, extractores, licuadoras, bandejas asadoras.

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 2 de los 11 establecimientos verificados con porcentajes de cumplimiento del 0%, con hallazgo referentes a que no se cuenta con hoja de vida de los carros transportadores, adicionalmente los carros que se tienen 5 (cinco) presentan alto grado de deterioro óxido, daños mecánicos y desgaste en ruedas. Se presentan hojas de vida de los carros transportadores y cronograma de mantenimiento, sin embargo, se evidencia deterioro en laminas y pintura de los carros, siendo EPMSC CALARCA. EPMSC MANIZALES, EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC SALAMINA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, ERON MANIZALES RM y ERON PEREIRA RM los que cumplieron a cabalidad con el 100%. Finalmente se encuentran afectaciones del 0%, en los establecimientos de ERON ARMENIA RM, EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA y EPMSC RIOSUCIO, por cuenta del no cumplimiento con la frecuencia para la toma de muestras microbiológicas, establecida de acuerdo con el anexo 6 y los parámetros establecidos en el anexo 7.

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; implementación de formatos básicos para el registro de producción, 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; así como que 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 enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 90%, manteniéndose igual el promedio respecto al informe del mes de diciembre. Los establecimientos de menor cumplimiento en este periodo fueron ERON MANIZALES RM con el 62% seguido de EPMSC ANSERMA, con el 75%; EPMSC PENSILVANIA, con 77%, ERON PEREIRA RM con 80%, EPMSC CALARCA con 82% y EPMSC RIOSUCIO con 88%; los demás establecimientos promedian entre el 93% al 100%. Se evidencia como ítem de mayor afectación con un cumplimiento general del 52% la categoría, 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, y, en EPMSC ARMENIA, EPMSC MANIZALES, EPMSC PÁCORA, EPMSC PEREIRA, EPMSC SALAMINA y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, obtuvieron el 100% de cumplimiento.

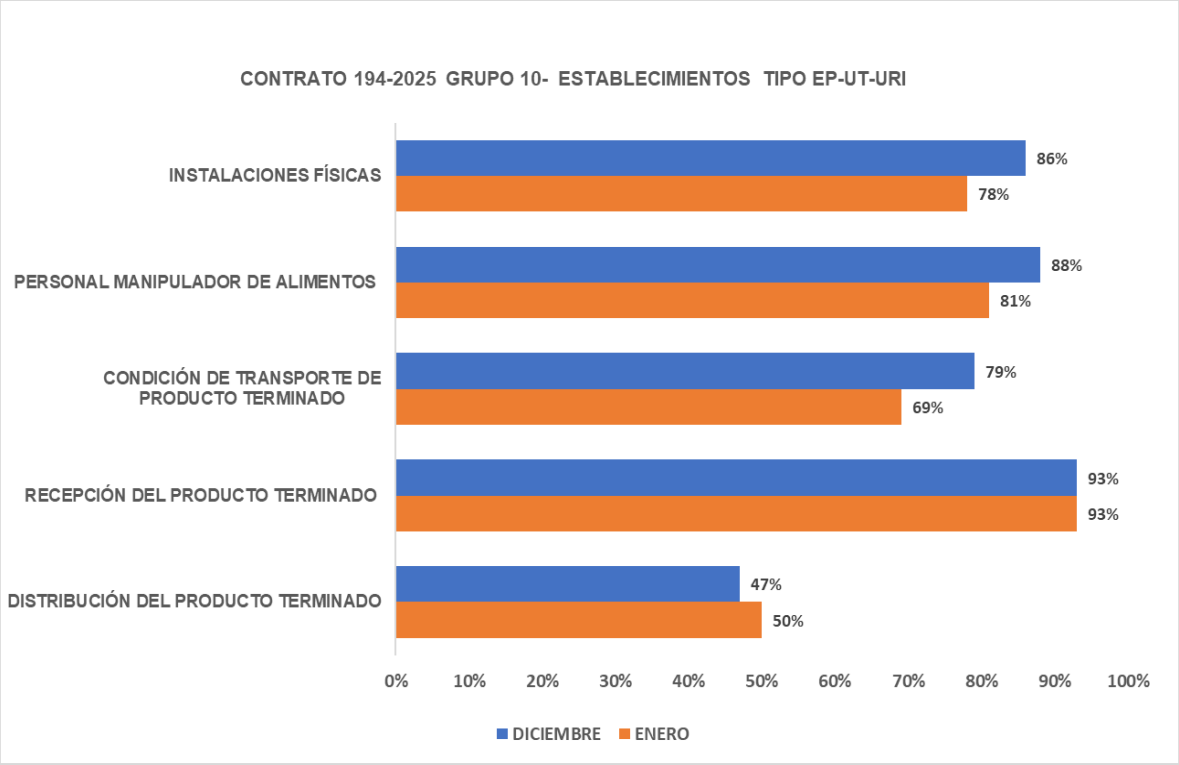
La siguiente categoría con mayor afectación es la relacionada con la existencia de equipos como campanas y extractores de aire, que se encuentren en buen estado, funcionando y en cantidad suficiente, para la adecuada ventilación del área a fin de evitar la condensación, en establecimientos como EPMSC ANSERMA, 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 EPMSC PENSILVANIA y 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 de CO2 expiro su vigencia para el mes de noviembre 2025 y el extintor de Potasio para el mes de diciembre 2025, operador no ha realizado recarga como especifica normatividad, no están aptos para atender emergencias; se evidencia extintor multipropósito vencido con fecha de Noviembre 2025.

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

2.2.10.2 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 enero de 2026, 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 enero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 80% de cumplimiento,

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

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

1.INSTALACIONES FISICAS; para el corte de enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **78%**, disminuyendo 8% en el promedio, respecto al informe del mes de diciembre. Se registra el 0% de cumplimiento en los centros de detención transitoria de EP. DOSQUEBRADAS, EP RISARALDA, EP SANTA ROSA DE CABAL y EP SIJIN MANIZALES, por causa que las fiambreras con los alimentos se colocan directamente sobre el suelo, no se cuenta con un lugar adecuado para la entrega de los alimentos y no se garantizan las condiciones higiénicas,

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 enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **81%**, decreciendo en un 7%, respecto al informe del mes de diciembre. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a**:** EP ISABELLA; EP. APIA; EP CAI SANTANDER; EP RISARALDA; EP. SIJIN ARMENIA y EP SIJIN MANIZALEZ, cada uno con el 50%, entre tanto los otros 10 centros de detención transitoria cumplen con un promedio del 100%. La variable más afectada en esta categoría es la que corresponde a si los manipuladores cuentan con el certificado médico y de manipulación de alimentos, afectándose en 4 de las 17 estaciones de policía con el 0% de cumplimiento, las cuales son EP. ISABELLA, EP. CAI SANTANDER, EP. RISARALDA 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 en EP. APIA, el día de la visita el manipulador y su acompañante no portan elementos de bioseguridad (bata, gorro o tapabocas).

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 enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **69**%, disminuyendo 10% el promedio obtenido con relación al mes de diciembre. Se presenta no cumplimiento para el corte de este informe con un 33%, la EP MARSELLA y EP. VITERBO, seguidas de la EP. CHINCHINA la cual obtuvo un 40% de cumplimiento y EP. SIJIN MANIZALES, con el 60%, 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 10 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 en la EP. MARSELLA, por cuenta del no uso de transporte automotor para el traslado de las raciones, ya que el desplazamiento se hace caminando, lo cual no está autorizado en los documentos técnicos, para el caso de la EP. APIA, se evidencia que el vehículo para el transporte de alimentos no cuenta con concepto sanitario expedido por el ente territorial de salud, motocicleta, placa: HDQ68E; en la EP CHINCHINA, el día de la visita, el 26 de enero, se tuvo acompañamiento de la Dirección territorial de salud de caldas, quienes durante el desarrollo de la

visita emitieron el CHS del vehículo transportador de alimentos con placa 317 ACO, obteniéndose un porcentaje de cumplimiento del 59%, con concepto desfavorable y la aplicación inmediata de una medida sanitaria del vehículo, por último encontramos a la EP. SANTA ROSA DE CABAL, que el vehículo transportador cuenta con concepto sanitario vencido, desde el 20-01-2026, el conductor esta consiente de la falta del documento. Por otra parte, se presentan afectación en con calificaciones del 0% de cumplimiento, en EP. ANSERMA, EP. APIA Y EP CHINCHINA, a causa de las inadecuadas condiciones para el manejo de los alimentos, por cuanto el vehículo transportador de alimentos con placa 317 ACO, no cumple con las condiciones adecuadas de higiene, se evidencia suciedad en estibas, superficies deterioradas con presencia de oxido y deficiente estado de limpieza tanto en la parte interna como externa del vehículo; se evidencia que las raciones son transportadas en un vehículo tipo moto con canastilla de placa DXM 06H que utiliza una canastilla cubierta con bolsa tina, sin ningún tipo de protección o aislamiento del medio ambiente como lluvia o polvo que pueden alterar la inocuidad y calidad de los productos transportados; no se cumple con las condiciones óptimas o adecuadas para el transporte de los alimentos, pues estos son llevados en bolsas que posteriormente van a la canastilla de la moto, pero no se tiene protección contra factores climáticos como polvo, lluvia o vectores.

Ya para finalizar en las EP. APIA, EP RISARALDA Y EP. SIJIN MANIZALES, existe afectación con el 0% de cumplimiento, por no contar con el respectivo plan de rutas.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO para el corte de enero en esta categoría, el promedio de cumplimiento es del **93%,** manteniéndose igual con relación al mes de diciembre. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a; EP VIRGINIA (FUERA) con 33%, seguidos de E.P. SIJIN MANIZALES con el 67%, EP. SIJIN ARMENIA, con 88% y EP. CAI SANTANDER, EP. DOSQUEBRADAS, EP. RISARALDA, EP. SAN JOSE, y EP. VITERBO, con el 89% de cumplimiento cada una; mientras que las restantes 9 estaciones de policía promediaron cada una el 100%. El ítem de mayor incidencia y que cumplió con el 56% corresponden al no cumplimiento del menú verificado según lo establecido en la minuta patrón y la OTM (intercambios en siete (7) de los 16 centros de detención transitoria verificados para el mes de enero, se registran intercambios no socializados para los diferentes tiempos de comida; las desviaciones corresponden con los intercambios de componentes y preparaciones proteicas y cereales, que no permiten el cumplimiento de los ciclos de menú de acuerdo con la minuta patrón y OTM.

Se ha evidenciado que, en EP DOS QUEBRADAS, se presenta intercambio para el menú 14, tiempo de comida desayuno, para un parte de 22 PPL, donde se intercambia la proteína huevo cocido por queso cuajada y el cereal elaborado arepa asada por pan blanco, no se tiene gestión en el k2 para los intercambios; en E.P. SAN JOSÉ, se evidencia cambio de preparación en la proteína del Menú N°5, tiempo de comida desayuno, se entrega huevo cocido en lugar de huevo con tomate y cebolla, dicho intercambio no se encuentra notificado en el K2.; en EP. SIJIN ARMENIA, se realiza intercambio para el Menú # 5, servicio cena, se suministra 2 (dos) huevos fritos en lugar de carne de cerdo apanada, no se evidencia soporte de solicitud de intercambio teniendo en cuenta que cuando se suministra huevo X 2 (dos) se debe realizar el día antes la solicitud a la interventoría.

Otras de las afectaciones presentadas se realizaron en el E.P. VIRGINIA FUERA y corresponden a que no se cumple con los horarios de entrega estipulados por la OTM, los alimentos fueron entregados a las 10:20 am, información dada por comando de vigilancia; se evidencia que se cuenta con socialización del ciclo de menú, sin embargo, no se encuentra publicado en la EP. En las demás variables, él contratista cumple con el 100% en todas las estaciones de policía, en el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, con el suministro de alimentos

libres de algún tipo de contaminación, rotación de bebidas 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 enero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 50%, creciendo 3% del promedio, respecto al informe del mes de diciembre. Los centros de detención que presentan cumplimiento son; EP. SUPIA, EP. RISARALDA, EP SAN JOSE y EP, VITERBO, con un promedio cada uno del 100%. Las de menor cumplimiento para el periodo de enero corresponden a la EP. CAI SANTANDER, EP. CALARCA, EP. VIRGINIA FUERA y EP SIJIN MANIZALES cada una con el 0%, seguidas de EP. ISABELLA, EP. MARSELLA, EP. ANSERMA, EP. APIA, EP CHINCHINA, EP. MARMATO EP. DOSQUEBRADAS, EP. SANTA ROSA DE CABAL y EP. SIJIN ARMENIA; las cuales promediaron con 50%.

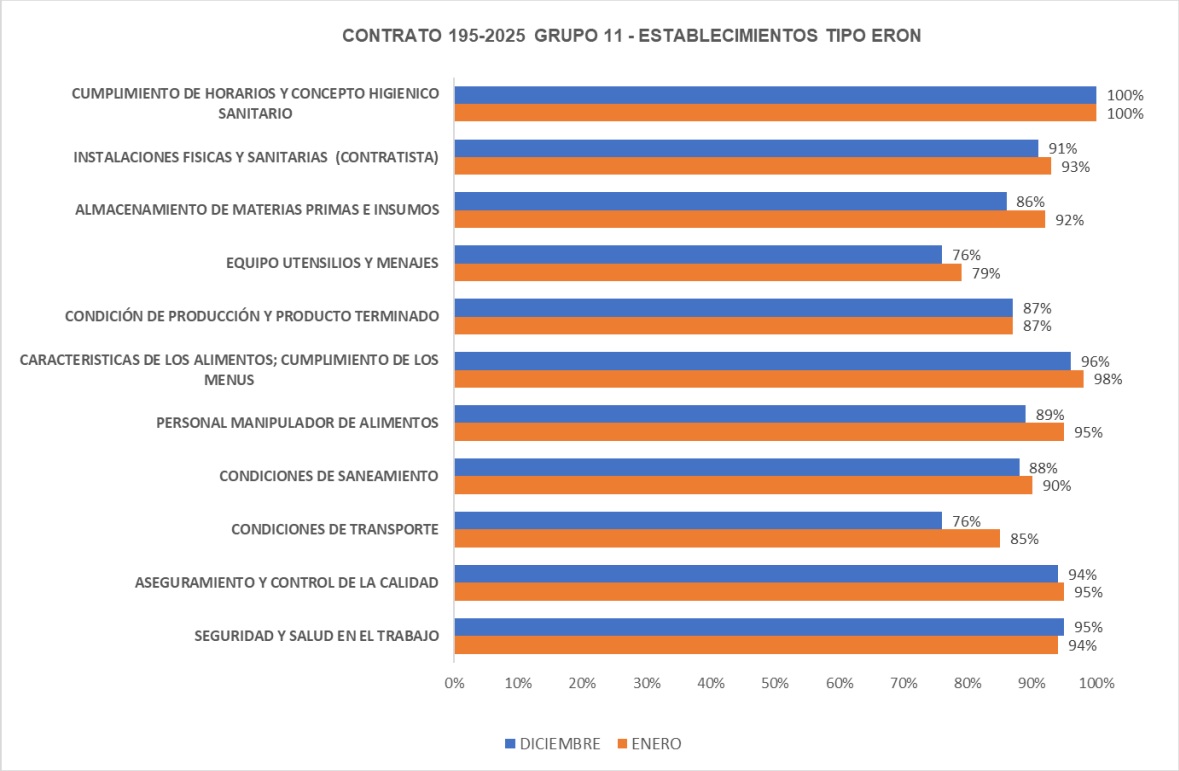
Dentro de los no cumplimientos más relevantes encontramos que en la EP. CALARCA, se evidencia (1) dieta para PPL con diagnóstico de inmunosupresión, correspondiente al menú # 15 (tiempo de comida desayuno), al cual no se le entrega de bebida, cabe mencionar que esta verificación solo se realizó en este centro de detención.

Así mismo en estos centros de detención transitorio se afecta la entrega de alimentos en fondos no isotérmicos, especialmente las bebidas, al presentarse cumplimiento del 44% de manera general y 0% de cumplimiento en EP. MARSELLA, EP. ANSERMA, EP. APIA, EP. CAI SANTANDER, EP. CHINCHINA, EP MARMATO, EP DOSQUEBRADAS, EP. CALARCA y E.P. SIJIN MANIZALES.

Ya para finalizar se puede evidenciar que le contratista no realiza la entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos, por parte de los ppl, en las estaciones de policía, EP. ISABELLA, EP. CAI SANTANDER, EP. CALARCA, EP. VIRGINIA FUERA, EP. SANTA ROSA DE CABAL, EP. SIJIN ARMENIA y E.P. SIJIN MANIZALES.

2.2.11	GRUPO 11
2.2.11.1 Categoría No. 11 ERON	Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de enero de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL MACSOL USPEC - 2025 del Grupo 11, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 11, para el período de enero de 2026. 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 92% de cumplimiento, creciendo 3% frente al mes anterior, por lo cual para este periodo es tipificado como cumplimiento satisfactorio 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%, manteniendo el cumplimiento con respecto al mes de diciembre; para el presente informe se registra cumplimiento frente a lo establecido en la OTM, los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente (CHS). Se evidencia continuidad en las acciones de mejora en la EPAMS LA DORADA donde el contratista ejecuta las acciones correctivas dejadas por el Ente de control; los establecimientos del grupo 11 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. Frente a la verificación del cumplimiento del establecimiento de COIBA IBAGUÉ, este promedia con un cumplimiento del 100%en esta categoría ; respecto al bloque 4, el contratista gestiona visita de inspección ante la ETS 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 el corte de enero de 2026 la categoría obtuvo un promedio general del 93% creciendo un 2% respecto al mes anterior. El menor cumplimiento corresponde a la Planta de Contingencia G11 con (75%), seguido de EPMSC Honda con (86%), EPAMS La Dorada con (92%), COIBA IBAGUE con (94%) y EPMSC Fresno con (96%), registrando el máximo cumplimiento EPMSC Puerto Boyacá con (100%). En EPMSC LIBANO no aplica verificación para este corte (se registra en la planta de contingencia).

En esta categoría persiste como ítem de mayor afectación la falta de gestión en mantenimientos correctivos menores respecto al mantenimiento de pisos, paredes, techos y medias cañas, evidenciando un cumplimiento del 0% en EPAMS La Dorada, EPMSC Honda y la Planta de Contingencia G11 ; situación similar ocurre con el mantenimiento de ventanas, marcos y puertas, donde EPAMS La Dorada y EPMSC Honda presentan un 0% y la Planta de Contingencia G11 con 0%, alcanzando un promedio general del 67% ubicándolo en el tercer porcentaje de cumplimiento mas bajo.

A diferencia del periodo anterior, el EPMSC Fresno presenta un cumplimiento del 100% en las áreas de residuos sólidos y producto no conforme. Sin embargo, se registra una falencia significativa en el ítem 17 (instalación de medidores calibrados o acuerdos de pago de servicios públicos), donde COIBA Ibagué y EPMSC Honda obtuvieron un 0%. Adicionalmente, en EPMSC Honda se evidencia un incumplimiento crítico en el estado de los mesones (0%). De manera general, se mantienen cumplimientos del 100% en variables como: iluminación, instalaciones eléctricas, sanitarios funcionales, señalización de áreas y zonas de lavado de manos en la mayoría de los establecimientos.

3. **ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS;** Para el corte del informe de enero de 2026, la categoría obtuvo un promedio general de cumplimiento del 92% creciendo un 6% respecto al mes anterior. El establecimiento con menor cumplimiento es EPMSC FRESNO (70%), seguido de EPAMS LA DORADA , HONDA Y PLANTA DE CONTINGENCIA G11 (90%); Mientras que EPMSC Puerto Boyacá alcanza 95%, COIBA Ibagué 95%, en contraste, EPMSC Líbano cumple con el 100%. El ítem de mayor afectación para este periodo corresponde en la variable de etiquetado y rotulado (ítem 5) y en la presencia de alimentos prohibidos o aditivos no permitidos (ítem 13), donde EPMSC Fresno presenta un 0% de cumplimiento y EPAMS La Dorada un 60% en ambos aspectos y el cumplimiento en la proyección del plan de compras (Ítem 3), que promedia un 74%, registrando sus niveles más bajos en EPMSC Puerto Boyacá (50%), COIBA Ibagué (64%) y EPAMS La Dorada (80%).

Los hallazgos para este corte del informe se centran en las incidencias reportadas en EPAMS La Dorada. En la visita del 05/01/2026, se observó que el contratista debe realizar cambio de marca y proveedor del producto sal para cumplir con el rótulo primario exigido por la norma; de igual forma, se registra incumplimiento en el suministro de leche, debiendo realizar el cambio por una marca o proveedor diferente, para el cumplimento de este alimento fundamental en las preparaciones del desayuno. Posteriormente, en la visita del 15/01/2026 en este mismo establecimiento, se reportó que hubo incumplimiento del proveedor de leche, no contando con el producto en almacenamiento para las preparaciones del Menú 6 ,7, 8 y 9 para el tiempo de comida , desayuno y almuerzo. Respecto a EPMSC Fresno, el cumplimiento del 0% en las variables de etiquetado con respecto al cereal elaborado para el refrigerio nocturno distribuido por una panadería municipal en Fresno y alimentos

prohibidos como leche azucarada marca valle lindo, encontrada en área de almacenamiento, bodega de abarrotes, 50kg del producto, indica fallas graves en la conformidad de los productos almacenados frente a la normatividad sanitaria y contractual vigente. De manera general, los demás establecimientos registran cumplimientos del 100% en ítems como: condiciones de almacenamiento (separación física y temperaturas), fichas técnicas y manejo de producto no conforme.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: Para el corte de enero de 2026, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 79% creciendo un 3% respecto al mes anterior. Los establecimientos con menor cumplimiento fueron COIBA Ibagué (72%), seguido de EPAMS La Dorada (80%) y EPMSC Honda (84%); mientras que EPMSC Puerto Boyacá alcanzó un 90%, y los establecimientos de EPMSC Fresno, EPMSC Líbano y la Planta de Contingencia G11 obtuvieron un cumplimiento del 100%. El ítem con el resultado más crítico continúa siendo la disponibilidad de carros transportadores (ítem 8), con un cumplimiento promedio del 0%, afectando a COIBA Ibagué, EPAMS La Dorada, EPMSC Fresno, EPMSC Honda y EPMSC Puerto Boyacá, debido a que los carros transportadores existentes no cumplen con las características estipuladas en la OTM (puertas, sistemas de cierre, identificación y materiales). En cuanto a los equipos mínimos requeridos (ítem1) y el estado de los mismos (ítem 2), COIBA Ibagué bloque 7 presenta los indicadores más bajos con 0% y 31% respectivamente. En este establecimiento, durante la visita del 23/01/2026, se dejó hallazgo reiterativo por el cuarto de refrigeración sin funcionar. Por su parte, en EPAMS La Dorada se evidencia en visita requerimiento para el cambio de válvulas y planchas quemadoras y el cambio de ollas deterioradas por desgaste y el resane en la tapa de la trampa de grasa (visita 20/01/2026). Así mismo, para el 30/01/2026 se reporta incumplimiento en EPAMS La dorada con faltante de licuadora industrial de 10 Lt. Para el corte de este informe, se destaca el cumplimiento del 100% en la entrega de menaje para PPL (ítem 6) y un promedio del 100% en la disponibilidad de equipos de medición (ítem10) en todos los establecimientos.

5. CONDICIÓN DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; Para el periodo del informe de enero de 2026, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 87% manteniendo el promedio igual al mes anterior. De manera particular se registran los siguientes niveles de cumplimiento por establecimiento: La Planta de Contingencia G11 obtiene 67%, siendo el puntaje más bajo de la categoría, seguido de EPMSC Líbano y EPMSC Fresno, ambos con 75%. Por su parte, EPAMS La Dorada alcanza un 86%, COIBA Ibagué un 89%, EPMSC Honda un 90% y el establecimiento EPMSC Puerto Boyacá mantiene su promedio del 100%. El ítem de mayor afectación corresponde a la garantía del servido del producto terminado y las dietas bajo condiciones que eviten el cruce de flujos y el riesgo de contaminación cruzada (uso de recipientes isotérmicos), cuyo promedio global de cumplimiento es del 15%. En los ponderados individuales, los establecimientos de COIBA Ibagué, EPMSC Fresno, EPMSC Líbano y la Planta de Contingencia G11, EPAMS La Dorada obtienen 0% de cumplimiento en esta variable. Se evidencia que persiste la entrega de bebidas, sopas y alimentos en fondos que no son isotérmicos, así como el uso de bolsatinas para contener alimentos; dichas prácticas no garantizan la temperatura requerida estipulada ni la inocuidad para el producto terminado estipulada en la OTM y generan riesgo de contaminación. Los únicos establecimientos que cumplen al 100% en esta variable corresponden a EPMSC Honda y EPMSC Puerto Boyacá. El segundo ítem crítico fue la implementación del procedimiento de producción/servido (pre-alistamiento y preparación evitando cruce de flujos), donde EPMSC Fresno , EPMSC Honda y la Planta de Contingencia G11 registran cumplimientos del 0%. En EPMSC Fresno, se observan desviaciones críticas como el ingreso de materia prima y salida de producto terminado/residuos por la misma puerta; además, el área de residuos sólidos no cuenta con protección

ni aislamiento y se encuentra cerca de las áreas de lavado. En la Planta de Contingencia G11, se registra cruce de flujos en el área de ensamble y preparación debido a la falta de separación física y el uso de una única puerta para recepción, despacho y evacuación. A diferencia del corte anterior, EPMSC Coiba y Puerto Boyacá presenta un cumplimiento del 100% en esta variable, por lo que no se registran hallazgos de pre-alistamiento a la intemperie en este periodo. En este corte del informe se registra cumplimiento del 100% en la implementación del plan de muestreo (control de gramajes), garantía de hielo potable, entrega de ración terapéutica en desechables para diagnósticos especiales, protocolo de contra muestras y ausencia de productos devueltos por la PPL.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS; CUMPLIMIENTO DE MENÚS: Para el periodo del informe de enero de 2026, la categoría promedió con 98% aumentando 2% con respecto al mes anterior. De acuerdo con la particularidad de los establecimientos, EPAMS LA DORADA mantiene el menor promedio de cumplimiento con 93%. Por su parte, COIBA IBAGUÉ registra un 99%, mientras que los establecimientos EPMSC FRESNO, EPMSC HONDA, EPMSC LÍBANO, EPMSC PUERTO BOYACÁ y la PLANTA DE CONTINGENCIA G11 alcanzan un cumplimiento del 100%. En el caso particular de COIBA IBAGUÉ, aunque su promedio general es alto, se evidencia un cumplimiento del 0% en la ítem 4 (uso de huevo y/o embutido como intercambio del componente proteico), lo que indica que se realizaron cambios sin el soporte de aprobación correspondiente de la entidad. Para este corte se presentan hallazgos significativos en el manejo de dietas terapéuticas. En EPAMS LA DORADA, se registra un incumplimiento del 0% en la ítem19, correspondiente al rotulado de la ración terapéutica (marcado legible e indeleble con nombre, patio y tipo de dieta) y al uso prohibido de fondos para la entrega de dietas. Obtiene un 81% para el cumplimiento de esta variable alcanzando el segundo puesto como la variable más baja, evidenciando falencias en la identificación individual de las dietas. Se registran cumplimientos del 100% en las variables correspondientes a: rotación del ciclo de menús, entrega de totalidad de componentes, cumplimiento de gramajes, calidad organoléptica (prueba hedónica), suministro de refrigerios nocturnos y cumplimiento del programa de tamizaje nutricional. El desempeño global es sobresaliente, destacando que el contratista cumple con los ingredientes que componen las preparaciones para cada tiempo de comida y garantiza la entrega de menús especiales y oferta alimentaria adicional en la totalidad de los establecimientos verificados.

7.PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Para el corte de enero de 2026, la categoría promedió con un 95% aumentando un 6% respecto al mes anterior. De manera particular, los cumplimientos por establecimiento se comportaron de la siguiente manera: EPMSC FRESNO (89%) y COIBA IBAGUÉ (92%) que registran los promedios más bajos; seguidos de EPAMS LA DORADA (98%). Por su parte, los establecimientos EPMSC HONDA, EPMSC LÍBANO, EPMSC PUERTO BOYACÁ y la PLANTA DE CONTINGENCIA G11 alcanzaron un cumplimiento del 100%, manteniendo un desempeño sobresaliente. Persisten para este informe los hallazgos respecto a faltantes de los perfiles y frecuencias de visita exigidas por la OTM (ítem 1), afectando significativamente a EMPSC FRESNO con un 0% y COIBA IBAGUÉ, que obtiene un cumplimiento del 38% ubicando esta variable como una variable critica con un incumplimiento del 62% en este aspecto; mientras que el resto de los establecimientos cumple al 100% con el personal requerido. Respecto a la dotación (ítem 4), se registra incidencia en EPAMS LA DORADA, donde el uso de dotación completa alcanza el 80%. Durante el seguimiento en campo (visitas del 05/01/2026 y 30/01/2026), se evidenció desgaste en los petos de uso de los PPL-rancheros; el contratista ha ido realizando cambios paulatinos, pero se reporta

pendiente la segunda entrega de dotación. En contraste con el informe anterior, EPMSC HONDA y EPMSC FRESNO registran ahora un cumplimiento del 100% en el uso y estado de la dotación. Durante el corte del informe se observa cumplimiento generalizado en las BPM; los establecimientos cumplen satisfactoriamente con los hábitos de higiene y prácticas higiénico-sanitarias seguras (lavado de manos, presentación personal). Así mismo, se cuenta con los exámenes de aptitud médica (ítem 8) con un cumplimiento del 100% en todos los establecimientos verificados, garantizando que el personal manipulador está libre de enfermedades que puedan contaminar los alimentos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; Para el corte del informe de enero de 2026, la categoría promedió 90%, presentando un crecimiento del 2% frente a diciembre donde obtuvo (88%). De manera particular, el cumplimiento por establecimiento se detalla así: EPMSC HONDA (79%) presenta el desempeño más bajo, seguido de EPAMS LA DORADA y EPMSC FRESNO, ambos con 88%. Por su parte, COIBA IBAGUÉ alcanza un 92%, mientras que EPMSC PUERTO BOYACÁ y la PLANTA DE CONTINGENCIA G11 obtienen un 94%. El establecimiento EPMSC LÍBANO logra el cumplimiento del 100%. El principal incumplimiento para el mes de enero corresponde a las condiciones estructurales de limpieza (ítem 2: paredes, pisos, medias cañas), el cual obtiene un promedio crítico del 56%. En esta variable, EPMSC HONDA presenta un incumplimiento del 0%, evidenciando falta de limpieza y estancamiento de agua; situación similar en EPAMS LA DORADA con un 0%, PUERTO BOYOCÁ con un 50% y COIBA IBAGUÉ con un 77% y los demás establecimientos con un 100%. Respecto al estado de los techos (ítem 3), el promedio baja al 68%, siendo EPMSC HONDA (0%) y COIBA IBAGUÉ (54%) los más afectados por acumulación de suciedad u hongos. Persisten los riesgos de contaminación cruzada debido a fallas en el flujo de procesos (ítem 1), donde EPMSC FRESNO obtiene un 0%, validando que se mantiene el cruce de flujos entre el ingreso de materias primas, salida de producto terminado y residuos sólidos, además de la ubicación inadecuada del área de residuos. De igual forma, EPMSC HONDA obtiene un 0% en esta variable al igual que la PLANTA DE CONTINGENCIA G1. En cuanto a la limpieza y desinfección de equipos y utensilios (ítem 4), se registra una caída drástica en EPAMS LA DORADA con un cumplimiento del 0%, lo que indica deficiencias severas en la higiene de equipos (como campanas extractoras o menaje). EPMSC HONDA también presenta deficiencias con un 50%. Un hallazgo crítico nuevo para este periodo se presenta en EPMSC FRESNO, con un incumplimiento del 0% en la garantía del suministro de agua potable (ítem 10) y procedimientos asociados, lo cual representa un riesgo alto para la inocuidad. En contraste, se promedia con el 100% en variables como: manejo de productos químicos (fichas técnicas y rotulado), suministro de elementos de aseo, limpieza y desinfección de menaje para PPL (ítem 8), limpieza de tanques de almacenamiento y control de cloro residual. Así mismo, el control de plagas se mantiene con un cumplimiento promedio del 96%, realizándose de acuerdo con las fichas técnicas y periodicidad establecida.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; para el corte del informe de enero, esta categoría crece 9% en el promedio de cumplimiento frente al mes de diciembre, pasando de un 76% a un 85%. La incidencia en este corte se registra en COIBA Ibagué, donde el establecimiento obtuvo un cumplimiento del 75%, presentando una afectación crítica del 0% en la variable correspondiente a las condiciones físicas de los vehículos y la documentación requerida en la OTM (SOAT, Revisión técnico-mecánica, CHS). En contraste, EPMSC Líbano mantiene un cumplimiento del 100%, garantizando la documentación, condiciones higiénico-sanitarias de los vehículos, registro de temperaturas y rotulado exterior. En los demás establecimientos (EPAMS La Dorada, EPMSC Fresno, EPMSC Honda, EPMSC Puerto Boyacá y Planta de

Contingencia G11), la categoría no aplicó debido a que durante las visitas de verificación no se registraron actividades de transporte de alimentos sujetas a evaluación.

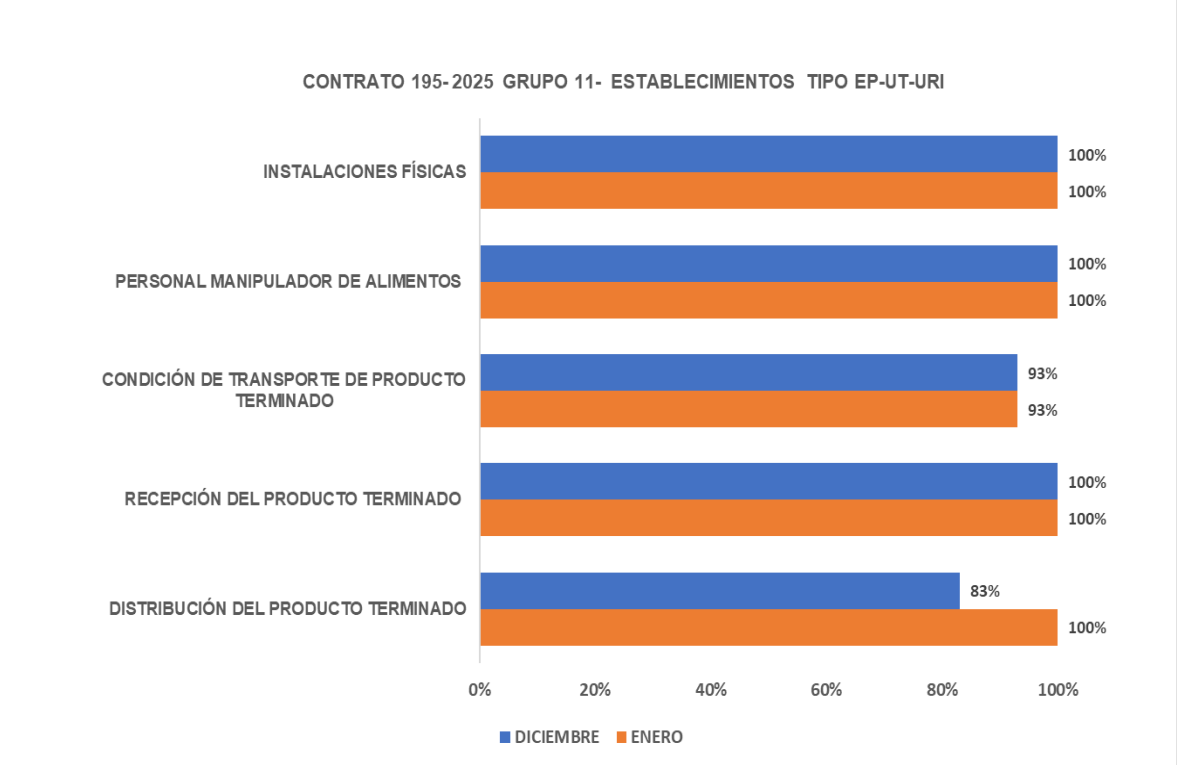
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD; para el corte del informe de enero de 2026, la categoría promedió 95%, teniendo un aumento del 1% con respecto al mes de diciembre (94%). Los establecimientos muestran resultados heterogéneos: EPMSC Líbano y EPMSC Puerto Boyacá mantienen el mayor promedio de cumplimiento con 100%. EPAMS La Dorada alcanza un 97%, seguido de COIBA Ibagué con 95% y EPMSC Honda con 92%. Los desempeños más bajos se registran en EPMSC Fresno con 91% y la Planta de Contingencia G11 con 84%. El patrón de no conformidades para este periodo cambia drásticamente respecto al mes anterior. El hallazgo más crítico corresponde a los resultados microbiológicos de patógenos (ítem 8), con un promedio alarmante del 33%. Se registran incumplimientos del 0% (Concepto No Conforme) en COIBA Ibagué, EPMSC Fresno y EPMSC Puerto Boyacá y la Planta de Contingencia G11, mientras que EPAMS La Dorada obtuvo un 50%. Esto indica presencia de falta de resultados microbiológicos. Respecto a la calibración de equipos de medición (Ítem 5), a diferencia del periodo anterior, la mayoría de establecimientos cumplieron al 100%, focalizándose la incidencia únicamente en EPMSC Honda (0%), EPAMS La Dorada (0%) y la Planta de Contingencia G11 (0%), donde persisten faltas de soportes de verificación semanal y certificados vigentes de los equipos de medición. En cuanto a la implementación del programa de mantenimiento (ítem 4), EPMSC Fresno presenta una disminución al 75%, mientras que la Planta de Contingencia G11 registra un 100%. Por otro lado, en la variable de pagos de servicios públicos y parafiscales (ítem 20), EPMSC Fresno presenta un cumplimiento del 50%, incumpliendo con la entrega de soportes completos frente a los demás establecimientos que cerraron al 100% . Para el mes de enero se registra cumplimiento del 100% en los ítems correspondientes a: planes y programas ajustados a la OTM, recepción técnica de materias primas, formatos estandarizados, análisis de PH y cloro, control de temperaturas en equipos de frío, capacitación al personal (4 horas mensuales), trazabilidad y planes de emergencia. Estos resultados demuestran una gestión documental robusta, contrastando con las fallas evidenciadas en los muestreos de laboratorio.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; para el corte del informe de enero de 2026, la categoría promedió 94%, disminuyendo un 1% respecto al mes anterior (95%). Frente a los establecimientos se registra un comportamiento variado: EPMSC HONDA alcanza un cumplimiento del 100%, mejorando significativamente su desempeño. EPAMS LA DORADA obtiene el puntaje más bajo con 82%, seguido de la PLANTA DE CONTINGENCIA G11 con un 88%. Por su parte, COIBA IBAGUÉ obtiene 96%, mientras que EPMSC FRESNO, EPMSC LÍBANO y EPMSC PUERTO BOYACÁ mantienen un 100% de cumplimiento. El ítem de mayor incidencia negativa continúa siendo el correspondiente al estado y funcionamiento de campanas y/o extractores de aire (ítem 8), que para este mes registra un promedio crítico del 64%. En esta variable, EPAMS LA DORADA registra un incumplimiento del 0%; se evidencia que el servicio de alimentación se construyó de tal forma que no es posible ubicar un extractor, y la implementación de ventiladores no es viable pues enfriaría los alimentos en el área de ensamble de dietas. En COIBA IBAGUÉ, el cumplimiento es del 77%, persistiendo fallas en el funcionamiento de los equipos de extracción. Asimismo, la PLANTA DE CONTINGENCIA G11 presenta un bajo desempeño en este aspecto. A diferencia del periodo anterior, EPMSC HONDA cumple al 100% con la ventilación. Adicionalmente, para este corte se registra una afectación en la variable de Elementos de Protección Personal (ítem 7), donde EPAMS LA DORADA obtiene un cumplimiento del 60%. Según los hallazgos en campo (visita del 30/01/2026), el contratista tiene pendiente la entrega de

elementos de protección para los PPL que se encuentran en áreas calientes del servicio de alimentación. En contraste, se registra cumplimiento del 100% en las demás variables verificadas: capacitaciones SST a trabajadores PPL, dotación completa de botiquines (Tipo A/B), extintores señalizados y vigentes, existencia de manta ignífuga, publicación de política SST y rutas de evacuación, y exámenes médicos ocupacionales para personal externo.

2.2.11.2 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 enero de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL MACSOL USPEC- 2025 del grupo 11, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se observa el desempeño porcentual de los establecimientos del Grupo 11 (EP–UT–URI) correspondiente al mes de enero de 2026, comparado con los resultados obtenidos en el mes de diciembre de 2025. El análisis evidencia un promedio general de cumplimiento del 98% creciendo 6% con respecto al mes de diciembre. Las categorías de instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos y recepción del producto terminado se mantuvieron en un 100% de cumplimiento, demostrando consistencia en la infraestructura, condiciones higiénicas y control de

recepción. En cuanto a la recepción del producto terminado, se obtuvo un 100% manteniendo el mismo porcentaje del mes de diciembre, debido a observaciones menores relacionadas con el control de temperatura y limpieza de los vehículos, mientras que la distribución del producto terminado presentó un aumento del 83% al 100%, mostrando una mejoría y un crecimiento de 7% 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 de producto terminado para asegurar la trazabilidad e inocuidad de los alimentos durante todo el proceso que donde se mantuvo el porcentaje del 93%.

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%,** manteniendo el mismo porcentaje 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%.

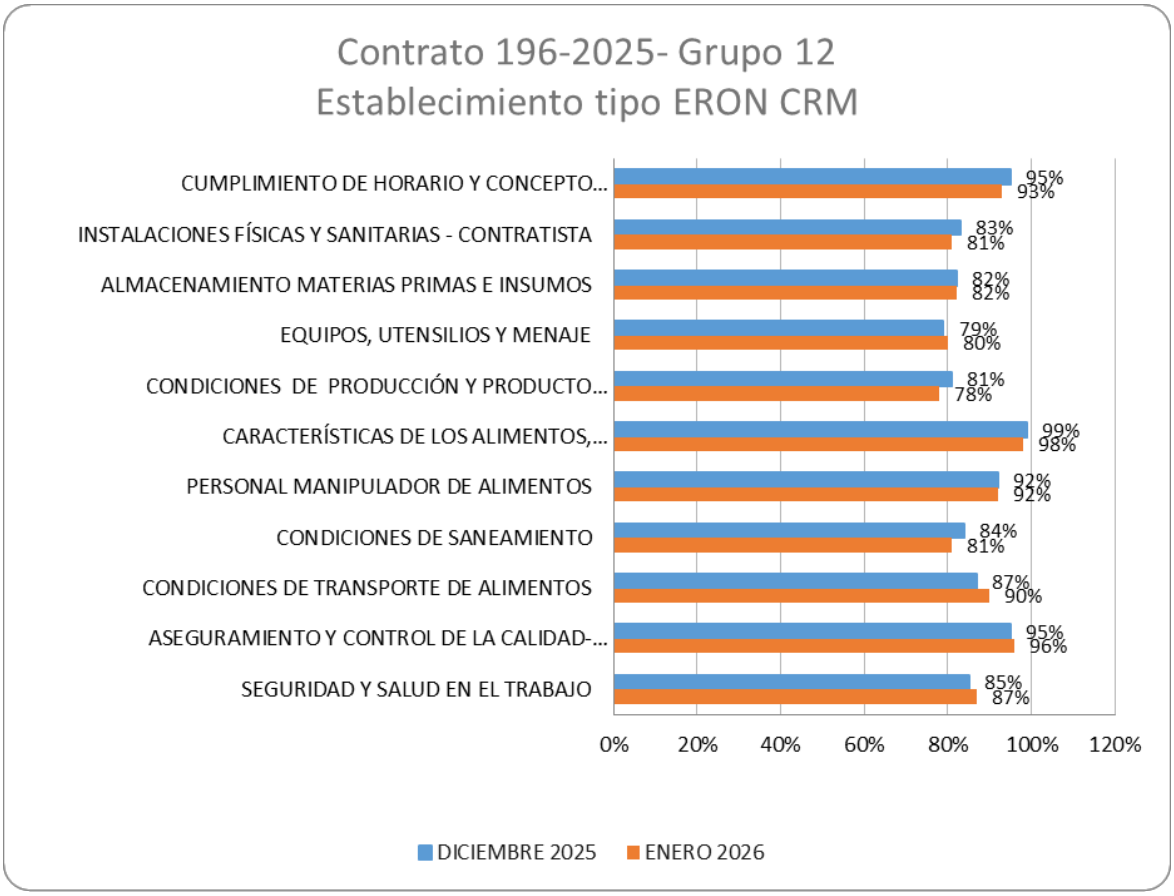
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte del informe la categoría promedió en **100%,** mantuvo el promedio del corte anterior. En los establecimientos evaluados; EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE DISTRITO, LA EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA DORADA Y EP PERMANENTE CENTRAL, se registró él cumplimiento en; 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 **100%,** con un aumento del 17% al 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, asume acción de mejora frente al hallazgo por la no entrega de utensilios básicos para el consumo por parte de la PPL por tanto promedia para este periodo un 100%. El resto de las variables conservan el promedio de cumplimiento del mes de diciembre: Se registra que los alimentos son entregados en empaque individual, ensamblado y sellado, en todos los establecimientos, frente a la entrega de los utensilios de consumo los establecimientos promedian un 100%.

2.2.12	GRUPO 12
2.2.12.1 Categoría No. 11 ERON	Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño del mes de enero de 2026, 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 enero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 87% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo 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 (93%): Esta categoría disminuyó en un 2% porcentaje en comparación con el período anterior (diciembre); 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 92%, afectado por incumplimientos reiterados en los horarios de entrega del tiempo de comida desayuno para distintos menús (menú 7, menú 9 y menú #1), con finalización de la distribución posterior al horario establecido, atribuibles a ingreso tardío del personal manipulador, procesos operativos internos como porcionado de alimentos y conteo de PPL, lo que evidencia fallas en la planificación operativa, en la asignación de recursos humanos y en la sincronización de procesos, afectando la oportunidad del servicio y el cumplimiento de los compromisos contractuales establecidos en la Oferta Técnica Mínima. 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, lo anterior es ocasionado porque en estos establecimientos los componentes de los menús se encontraban preelaborados y disponibles con suficiente anticipación en las primeras horas de la jornada, lo que pone de manifiesto la existencia de una programación previa de las actividades de cocina y alistamiento. De igual manera, el operador ejecuta la entrega integral de las raciones programadas, asegurando la atención completa de la población privada de la libertad. En determinados escenarios, el contratista ha aportado evidencias de gestiones adelantadas para la actualización del concepto sanitario, lo que refleja una voluntad administrativa de regularización frente a las exigencias vigentes

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (81%): Se presenta una disminución del 2%, pasando de 83% a 81%, según lo evidenciado en la gráfica anterior, manteniendo el concepto de cumple parcialmente. Entre los hallazgos más relevantes, se identifican deficiencias en la gestión y ubicación del almacenamiento temporal de residuos sólidos y orgánicos, al no existir un área exclusiva, protegida y ventilada, encontrándose los residuos en proximidad a zonas de prealistamiento, fruver y abarrotes, con deterioro de puertas, disposición a cielo abierto y acumulación de basuras en los alrededores, lo que incrementa de manera significativa el riesgo de contaminación y presencia de vectores. De manera complementaria, se evidencian condiciones locativas inadecuadas en pisos, paredes, medias cañas y techos de áreas críticas (producción, lavado, preparación de jugos, cavas de refrigeración y congelación), caracterizadas por porosidad, grietas, baldosas partidas, humedad, oxidación y desprendimiento de pintura, lo que compromete la limpieza y desinfección efectiva y favorece la persistencia de contaminantes en superficies en contacto con alimentos. En otro orden de análisis, se constata la ausencia de barreras físicas y de control de cerramientos, con aberturas entre pared y techo sin mallas, puertas deterioradas o desprendidas, ventanas y extractores sin protección, así como bandas de neopreno defectuosas en puertas de almacenamiento, lo que facilita el ingreso de plagas y contaminantes ambientales a las áreas de proceso. De igual manera, se identifican fallas en la segregación de áreas y en los flujos operativos, evidenciándose contraflujos por uso de una misma puerta para ingreso de materias primas y salida de producto terminado, así como uso inadecuado de áreas señalizadas para actividades no propias y coexistencia de operaciones incompatibles, incrementando el riesgo de contaminación cruzada. En relación con las condiciones de higiene del personal, se evidencian deficiencias críticas en puntos de higiene de manos y servicios sanitarios, con ausencia de lavamanos en áreas de producción, inexistencia de accionamiento no manual o de pedal, fallas en el suministro de agua y aislamiento inadecuado de los servicios sanitarios respecto a áreas de proceso, lo que impacta directamente las prácticas básicas de higiene del personal manipulador. Finalmente, se registran fallas relevantes en iluminación, drenajes e instalaciones eléctricas, con luminarias inoperantes o insuficientes en áreas críticas, sifones y desagües sin rejilla, rejillas partidas y cableado expuesto en bodegas, configurando riesgos operativos, sanitarios y de seguridad para el personal y el proceso. Por otro lado, como parte de las acciones de mejora implementadas, se evidencia solicitud de orden de mantenimiento para paredes de la bodega de frutas y verduras y pintura en techos para mitigar presencia de hongos, 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%), ERON EPMSC JERICO (94%), y ERON EPMSC ISTMINA (93%), 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: EPMSC PUERTO BERRÍO (55%), PLANTA DE CONTINGENCIA 612 COPACABANA – NO AUTORIZADO (65%), EPMSC PUERTO TRIUNFO (63%), EPMSC MEDELLÍN (71%), PLANTA DE CONTINGENCIA 612 – ITAGÜÍ (78%), EPMSC QUIBDÓ (83%), EPMSC TÁMESIS (89%).

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (82%): Para el mes de enero de 2025, la variable presenta un cumplimiento parcial del 82 que se mantiene constante respecto al mes anterior. En coherencia con los hallazgos levantados en campo, los aspectos más relevantes se concentran en fallas críticas en la conservación, almacenamiento, rotulación y control de la cadena de frío de las materias primas, así como en deficiencias operativas que comprometen la inocuidad, la continuidad del servicio y el cumplimiento de las especificaciones contractuales. Se evidencian incumplimientos reiterados del plan de compras, con sustitución no programada de insumos proteicos, lo que afecta la estandarización de menús y la garantía del aporte nutricional previsto. En paralelo, se constata el almacenamiento conjunto de proteínas con fruver y tubérculos en congeladores y refrigeradores sin separación física, así como la disposición simultánea de alimentos crudos y listos para consumo, configurando un escenario de alto riesgo de contaminación cruzada. De igual forma, se registran incumplimientos sistemáticos en las distancias perimetrales en bodegas y cavas, con productos dispuestos contra paredes y pisos, saturación de equipos de frío y ausencia de identificación de cavas, lo que dificulta la limpieza, la verificación sanitaria y la circulación del aire frío, afectando la estabilidad térmica de los alimentos. En el mismo sentido, se evidencian fallas generalizadas en la aplicación del método PEPS y en la rotulación de materias primas, con fraccionamiento de productos fuera de su empaque primario, ausencia de información mínima de identificación (producto, proveedor, lote, fechas) y uso de bolsas y empaques de uso común, lo que compromete la trazabilidad, la gestión de vencimientos y la respuesta ante alertas sanitarias. Adicionalmente, se identifican incumplimientos graves en las temperaturas de almacenamiento en cavas de congelación y refrigeración, con pulpas, carnes y productos pesqueros en condiciones de descongelación parcial o temperaturas fuera de rango, saturación de equipos y registros de temperaturas inadecuadas, lo que representa un riesgo elevado de proliferación microbiológica y pérdida de calidad e inocuidad. A ello se suma la presencia de materias primas con alteración biológica (moho, sobre maduración, olores de descomposición) que no siempre se gestionan de forma oportuna como producto no conforme ni cuentan con registros de control, afectando la disponibilidad segura de insumos para la operación diaria. En cuanto a las acciones de mejora implementadas se evidenció la segregación inmediata de banano sobremaduro con presencia de moho, mediante selección y retiro del producto no apto para consumo, acción que permitió controlar un riesgo sanitario inminente. De igual forma, se ejecutó la identificación como producto no conforme de canastas de zanahoria con hongos y fisuras, así como de ahuyama con sobremaduración, estableciendo su segregación antes del cierre de la visita Adicionalmente, se realizó la selección y disposición como no conforme de plátano maduro con afectación biológica, mitigando el riesgo de incorporación de producto alterado al proceso. Se verificó la corrección inmediata de la condición de exposición térmica de pechuga de pollo que se encontraba a temperatura ambiente, procediéndose a su ingreso al congelador durante la visita, reduciendo el riesgo por ruptura de la cadena de frío (estado: subsanado en visita). Se constató la implementación de la rotulación por método PEPS en áreas de fruver/tubérculos y en cavas, ejecutada por el contratista antes del cierre de la visita, mejorando la gestión de vencimientos y la rotación de inventarios. Se verificó el encanastillado inmediato de lechuga previamente almacenada en cajas de cartón reutilizadas, corrigiendo la práctica hacia un contenedor más adecuado para alimentos. Frente al desempeño por establecimiento, se evidenció que los establecimientos con mejor desempeño fueron: EPMSC TÁMESIS (100%), EPMSC JERICÓ (91%), EPMSC PUERTO BERRÍO (91%). Los de cumplimiento parcial: EPMSC SANTA BÁRBARA (85%), EPMSC MEDELLÍN (82%), EPMSC BOLÍVAR (86%), PLANTA DE CONTINGENCIA 612 COPACABANA – NO AUTORIZADO (80%), EPMSC PUERTO TRIUNFO (78%), PLANTA DE CONTINGENCIA 612 (ITAGÜÍ) (78%), EPMSC ISTMINA (73%), EPMSC QUIBDÓ (64%)

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (80%): Esta categoría tuvo un aumento del 1% en comparación con el período anterior (diciembre). El establecimiento con menor calificación en esta categoría corresponde a PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGÜÍ) – ESTACIONES DE POLICÍA DEL SUR, con un 57%, 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 para esta categoría se tiene: incumplimientos críticos en la dotación, identificación y condiciones de los

equipos que soportan la operación del servicio de alimentación, destacándose carros transportadores sin identificación visible, sin puertas o sistemas de cierre y con presencia de óxido y desprendimiento de pintura, lo que compromete la protección de los alimentos durante el transporte interno y la trazabilidad de los equipos. De manera concomitante, se evidencian deficiencias estructurales y de seguridad en estufas industriales (corrosión, parrillas deterioradas, ausencia de perillas), con acumulación de hollín en el menaje y riesgos asociados al funcionamiento de los equipos. En el componente de cadena de frío, se constata que las cavas de congelación destinadas a proteínas y pulpas operan de forma reiterada fuera del rango de temperatura requerido (≥ −18 °C), registrándose valores entre −0,8 °C y −11,6 °C, con equipos sin identificación ni registros de calibración, presencia de óxido en techos y difusores, y ventiladores sin rejillas de protección, lo que compromete la conservación, estabilidad e inocuidad de las materias primas. Asimismo, se evidencian brechas en la dotación mínima de equipos (falta de refrigeradores requeridos por capacidad, ausencia de pelapapas conforme al anexo técnico, insuficiencia de hidrolavadoras para la carga operativa), así como deficiencias en utensilios y superficies (mesones con abolladuras, ollas deterioradas, estanterías oxidadas) que afectan la higiene y la integridad del proceso. Adicionalmente, se reporta ausencia de tablas de corte por código de color, falta de kit de medición y de registros de verificación de termometría, equipos en desuso y sucios en áreas de preparación, y ausencia de soportes documentales de entrega de menaje, configurando un escenario de riesgo operativo, sanitario y de cumplimiento técnico que impacta la calidad y seguridad del servicio. También en este periodo de evaluación se logró identificar acciones de mejora por parte del contratista, en cuanto a la gestión de mantenimiento correctivo en la cava de congelación, con orden de trabajo para cambio de gas refrigerante (07/01/2026) e intervención técnica durante la visita. De igual forma, se observó mantenimiento reciente en el techo de una cava de refrigeración, que no presenta signos de oxidación, constituyendo un aspecto positivo de mantenimiento preventivo en contraste con el deterioro observado en otras cavas. Finalmente, en una de las verificaciones se constató combustión adecuada (llama azul) en estufas, lo que indica funcionamiento térmico correcto del quemador. 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 EMPSC JERICO (88%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA 612 COPACABANA (NO AUTORIZADO) (88%), ERON EMPSC PUERTO BERRIO (75%), ERON EMPSC PUERTO TRIUNFO (73%), ERON EMPSC MEDELLIN (71%) y con mejor desempeño > del 90% están: ERON EMPSC TAMESIS (100ERON EMPSC ISTMINA (95%), ERON EMPSC QUIBDO (95%)%), ERON EMPSC BOLIVAR (94%) y ERON EMPSC SANTA BARBARA (94%),

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (78%): Se presenta para el mes enero una disminución del 3% en el indicador de cumplimiento con respecto al periodo anterior 81%. Los hallazgos más relevantes evidencian fallas sistemáticas en el control de temperaturas y en la conservación térmica del producto terminado, con múltiples registros fuera de los rangos exigidos para inocuidad (alimentos calientes liberados/servidos alrededor de 40–57,8 °C cuando deben ser ≥60 °C; alimentos fríos y bebidas entre ~10–28 °C cuando deben mantenerse entre 0–6 °C o 4 °C ± 2, según el criterio aplicado en la OTM, observándose además que las mediciones se realizan al momento del ensamble o liberación sin acciones correctivas inmediatas para restablecer parámetros antes de la distribución. Igualmente, se identifica incumplimiento del protocolo de contramuestras por ausencia de rotulación, faltantes de contramuestras en tiempos/componentes específicos y desviaciones de gramaje (contramuestras por debajo de 100 g), lo que limita la trazabilidad sanitaria y la verificación posterior ante un evento de ETA. De manera complementaria, se evidencian prácticas de manipulación no conformes (descongelación de carne por inmersión en agua; uso de guantes negros asociados a limpieza en prealistamiento/porcionado y, en casos, ausencia de guantes), incrementando el riesgo de contaminación cruzada. Finalmente, se constata un incumplimiento reiterado en el transporte/entrega por uso de canastillas con bolsas plásticas, fondos, ollas, canecas, tanques o “baldes” sin características isotérmicas, contrario a lo requerido para mantener temperatura e inocuidad durante ensamble, traslado y entrega; adicionalmente, se reportan contraflujos por coexistencia de operaciones con procesos de panadería en el mismo espacio, lo cual agrava el riesgo higiénico-sanitario. Como aspectos positivos durante este periodo se tiene: se evidencia que el contratista cuenta con los soportes de radicación de los procedimientos en los que se establecen las condiciones operativas del servicio, desde la

recepción de insumos y materias primas hasta el despacho del producto terminado. Asimismo, dispone e implementa el plan de muestreo para el control de gramaje conforme a la NTC ISO 2859-1, aplicable desde la recepción de materias primas hasta la distribución final, teniendo en cuenta los pesos establecidos en la contratación para la elaboración de los alimentos, productos de consumo directo y peso servido. De igual forma, para los casos de PPL con diagnósticos de inmunosupresión o eventos de enfermedades infectocontagiosas, la ración terapéutica se suministra en empaques de material desechable que cumplen con la normatividad vigente. 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 JERICO (100%), ERON EPMSC TAMESIS (100%) Y ERON EPMSC ISTMINA (94%).). Seguidamente, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial durante las verificaciones fueron: ERON EPMSC QUIBDO (89%), ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (88%), ERON EPMSC SANTA BARBARA (78%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGUI) (72%), CONT PLANTA DE CONTINGENCI A G12 COPACABAN A (NO AUTORIZADO) (69%), ERON EPMSC MEDELLIN (67%) y ERON EPMSC PUERTO BERRIO (65%).

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): para el mes de enero se presentó una disminución del 1% con respecto al mes anterior 99%, manteniendo un cumplimiento en los establecimientos visitados durante el periodo; sin embargo, se evidenciaron incumplimientos reiterados en la ejecución del menú contractual, asociados a intercambios no autorizados o con soporte incompleto de componentes proteicos, energéticos y ensaladas, lo que afecta la conformidad del servicio frente a la planeación alimentaria establecida en la OTM y los ciclos de menú. En varios tiempos de comida se realizaron sustituciones de proteínas, tubérculos y cereales sin el debido radicado de autorización, así como alteraciones en la rotación del ciclo de menús, incluyendo la repetición del mismo componente energético en almuerzo y cena, lo que compromete la variabilidad nutricional definida para la población atendida. Asimismo, se identifican desviaciones en las características organolépticas de los alimentos suministrados, particularmente en el componente arepa, el cual fue entregado de manera recurrente en su empaque original, sin previo calentamiento, contraviniendo las instrucciones del fabricante y afectando la textura, temperatura y aceptabilidad del producto. De igual forma, se evidenció entrega de ensaladas crudas cuando el menú establecía presentación cocida, lo que impacta la calidad sensorial y la adecuación del producto a las condiciones específicas. Adicionalmente, se presentan incumplimientos críticos en el gramaje de las raciones, con múltiples fiambreras por debajo de los pesos mínimos establecidos para componentes proteicos, energéticos y ensaladas, superando los números de aceptación definidos en la OTM, sin que se implementaran acciones correctivas durante la verificación en patios. A esto se suma la falta de rotulado legible en raciones terapéuticas y el suministro de dietas en fondos colectivos, contrariando la exigencia de empaque individual según prescripción dietaria, lo cual compromete la trazabilidad, seguridad y enfoque diferencial del servicio. Finalmente, se identifica el uso y almacenamiento de un producto cárnico (salchicha) que no se encuentra aprobado, así como observaciones recurrentes sobre textura inadecuada en componentes proteicos, lo que afecta la aceptabilidad del servicio por parte de la población beneficiaria. Por otro lado, como aspecto parcialmente positivo la existencia de soportes de radicado para algunos intercambios de componentes del menú, especialmente en el componente proteico y energético en determinados tiempos de comida, lo que refleja que, en algunos casos, el operador intenta formalizar las modificaciones realizadas. Se resalta el desempeño con calificación superior al 96% para todos los establecimientos, tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%): esta categoría para el mes de enero no presentó variación en el porcentaje de cumplimiento 92%. Los establecimientos que cumplen parcialmente: PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGUI) (90%), ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (89%), ERON EPMSC MEDELLIN (84%) y ERON EPMSC ISTMINA (83%). Lo anterior se debe a incumplimientos en la dotación, uso de elementos de protección personal y requisitos de idoneidad sanitaria del personal encargado del transporte, distribución y manipulación de alimentos,

evidenciándose el desarrollo de actividades con ropa particular, sin gorro, tapabocas ni uniforme reglamentario, así como la ausencia o vencimiento de certificados médicos de aptitud y de manipulación de alimentos. Por otra parte, se constata el incumplimiento del personal mínimo requerido conforme al Anexo 9 de la OTM, con ausencia de cargos clave como jefe de cocina, administradores, distribuidores y el número exigido de ingenieros de alimentos, además de la falta de soportes de visitas periódicas de los profesionales de SST, nutrición y mantenimiento, lo que debilita el control técnico y sanitario del servicio. Finalmente, se evidencian prácticas higiénicas inadecuadas durante la manipulación de alimentos, tales como el uso incorrecto del tapabocas, la omisión del lavado de manos al ingresar y durante los cambios de actividad, el uso de guantes no conformes, la presencia de uñas largas y dotación visiblemente sucia por hollín, condiciones que incrementan el riesgo de contaminación cruzada y comprometen la inocuidad del servicio. Se destaca el cumplimiento a cabalidad para ERON EPMSC JERICO (100%), ERON EPMSC PUERTO BERRIO (100%), ERON EPMSC SANTA BARBARA (100%), ERON EPMSC TAMESIS (100%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) (100%), ERON EPMSC QUIBDO (94%) y ERON EPMSC BOLIVAR (93%), lo anterior se debe a El contratista garantiza la entrega de la dotación sanitaria completa a los visitantes (bata, gorro y tapabocas), restringiendo el ingreso a las áreas de producción a personal que no cuente con la debida indumentaria. Así mismo, se observa que los manipuladores de alimentos realizan de manera adecuada el lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de iniciar labores, en cada cambio de actividad, al ingresar y reingresar al área de producción y después de manipular materiales u objetos que puedan representar riesgo de contaminación. Adicionalmente, el personal manipulador no presenta signos visibles de infecciones dérmicas, gastrointestinales o respiratorias que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (81%): esta categoría para el mes de enero presentó una disminución del 3% en el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes de diciembre (84%). Se mencionan a continuación los hallazgos mas relevantes: falencias de saneamiento e infraestructura asociados a humedad persistente, moho/hongos (manchas negras), hollín/polvo y desprendimiento de pintura en paredes y techos de múltiples áreas (producción, marmitas, ensamble, fruver, tubérculos, baños y despacho), junto con empozamientos/estancamientos de agua y pisos deteriorados (grietas, huecos, porosidad), lo cual compromete la limpieza efectiva, favorece reservorios microbiológicos y eleva el riesgo de contaminación del alimento, condición no alineada con los requisitos sanitarios de mantener superficies “íntegras, limpias y en buen estado” en establecimientos de alimentos. Por otra parte, se evidencian deficiencias en ventilación y extracción, con extractores y campanas con acumulación de grasa/polvo y presencia de suciedad, afectando la eficiencia de control de vapores y contribuyendo a condensación y proliferación de moho. Asimismo, se identifican brechas mayores en almacenamiento y segregación de químicos, al encontrarse productos de limpieza/desinfección en áreas abiertas o incluso en sanitarios, sin protección adecuada, con aberturas pared-techo y, en casos, sin rotulado, incrementando el riesgo de contaminación química por proximidad e inadecuada separación. Adicionalmente, se evidencia falla en control integrado de plagas, por presencia recurrente de moscas y cucarachas (incluso roedor vivo en un caso), pese a reportes de fumigación recientes, lo cual sugiere insuficiencia del control y/o condiciones predisponentes como residuos mal gestionados, humedad y aberturas. Finalmente, se constatan no conformidades en gestión de residuos (mezcla de residuos, recipientes sin tapa/bolsa, canecas rotas, uso de costales/canastillas no sanitarias, ausencia de soporte de disposición de aceite usado) y brechas documentales (sin registros de pH/cloro residual; sin soportes de entrega de insumos de aseo; ausencia de certificación del lavado de tanques en el semestre exigido), lo que limita la trazabilidad sanitaria y ambiental del servicio conforme a prácticas de higiene y control operacional exigibles, sin embargo, también se presentan aspectos positivos como la instalación de papelera de pedal en sanitario durante la visita. Por otra parte, se evidencia corrección en sitio de la segregación de residuos (separación de residuos plásticos depositados indebidamente en caneca verde). Además, se observa inicio/ejecución de mantenimiento correctivo-preventivo mediante labores de pintura de techos (incluyendo trabajos en horas no laborales) y áreas ya intervenidas (“área de ensamble ya pintada” y en un registro “pared del área de marmitas pintada recientemente y sin hongo al momento de verificación”), lo cual constituye una acción de mejora. Los establecimientos con menor desempeño para la categoría son ERON EPMSC ISTMINA (88%), ERON EPMSC QUIBDO (85%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGUI) (82%), ERON CPMSPTR PUERTO

TRIUNFO (77%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) (76%), ERON EPMSC PUERTO BERRIO (74%) y ERON EPMSC MEDELLIN (70%) y los establecimientos que tienen cumplimiento de las obligaciones >90% fueron: ERON EPMSC BOLIVAR (100%), ERON EPMSC JERICO (100%), ERON EPMSC TAMESIS (100%) y ERON EPMSC SANTA BARBARA (90%).

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (90%): Durante el presente período se evidenció un incremento del 3% en la calificación global del servicio, pasando del 87% al 90%, reflejando un avance frente al periodo anterior. Los dos establecimientos con porcentajes más altos son ERON EPMSC TAMESIS (100%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) (100%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGUI) (96%). Aspecto a resaltar en esta categoría: se observó intervención de mantenimiento correctivo en la carrocería de uno de los vehículos (aplicación de masilla), lo que evidencia una acción orientada a la recuperación estructural del furgón, sin embargo, se presentaron hallazgos relevantes relacionados con incumplimientos críticos en las condiciones sanitarias, documentales y operativas del transporte de alimentos, evidenciándose vehículos con superficies internas deterioradas (presencia de óxido en pisos), ausencia de estibas y pisos acanalados, y disposición directa de materias primas sobre el piso del vehículo, lo que incrementa el riesgo de contaminación. Asimismo, se constató la falta de identificación externa obligatoria (“Transporte de alimentos”) en varios vehículos, así como deficiencias en la documentación legal y sanitaria (SOAT, revisión tecnomecánica, tarjeta de propiedad y Concepto Higiénico Sanitario). Adicionalmente, se evidenció incumplimiento en las condiciones del personal transportador, al no portar indumentaria reglamentaria ni contar con certificación en manipulación de alimentos, lo que compromete la inocuidad durante la cadena de distribución.

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%) y los que tienen un cumplimiento parcial están: ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (80%), ERON EPMSC MEDELLIN (78%) y ERON EPMSC SANTA BARBARA (75%). Para los establecimientos ERON ERON EPMSC BOLIVAR, ERON EPMSC ISTMINA, ERON EPMSC JERICO, ERON EPMSC PUERTO BERRIO, ERON y EPMSC QUIBDO no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos ni recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO.

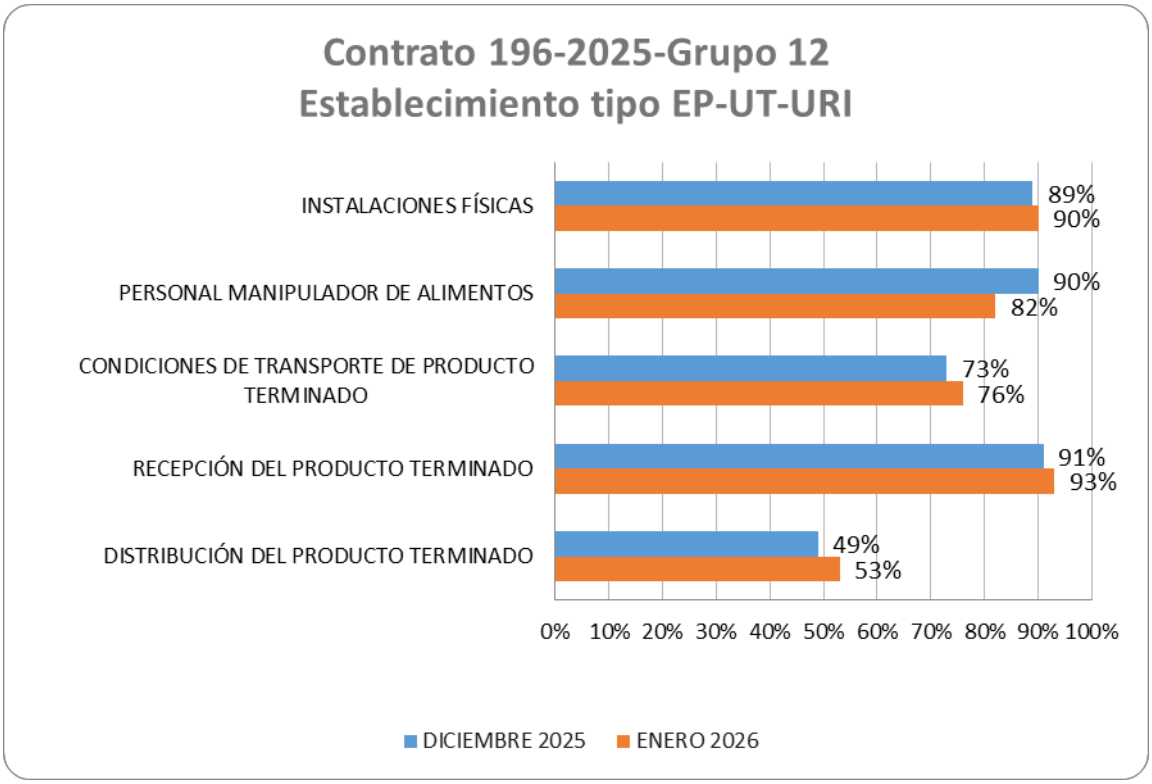
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%): se presentó un aumentó del 1% con respecto al mes de diciembre. Algunas de las acciones de mejoras identificadas fueron: se realizaron actividades de mantenimiento en dos carros transportadores (patios 2 y 6), lo que evidencia una acción correctiva inicial; sin embargo, dichas intervenciones resultaron insuficientes, dado que persiste la presencia de óxido y no se cuenta con registros que respalden la efectividad del mantenimiento. Asimismo, se evidenció la existencia de trazabilidad para un lote de carne de cerdo suministrado en un servicio específico, lo que constituye un elemento positivo en términos de control de origen del alimento, aunque se ve limitado por la compra local no alineada con el proveedor ofertado. Asimismo, e evidenciaron deficiencias sistemáticas en la gestión del mantenimiento, control operacional y aseguramiento de la calidad del servicio de alimentación, particularmente en la inexistencia de mantenimiento preventivo documentado y efectivo de los carros transportadores, los cuales presentan desprendimiento de pintura, presencia de óxido, ausencia de identificación y carencia de sistemas de cierre, situación que compromete la protección e inocuidad de los alimentos durante el transporte interno. Asimismo, se constató la ausencia de formatos estandarizados y registros clave para el control del proceso productivo (temperaturas, gramajes, evaluación sensorial, ración estándar), la falta de verificación periódica de equipos de medición (termómetros) y la inexistencia de certificados de calibración de la báscula, lo que debilita la confiabilidad de los controles metrológicos. De igual manera, se identificó incumplimiento en la frecuencia de muestreo microbiológico de alimentos y en la periodicidad de los análisis fisicoquímicos del agua, así como debilidades en el programa de capacitación del personal (insuficiencia horaria mensual, ausencia de evaluaciones, falta de soportes de socialización de planes de

emergencia y de capacitación en higienización de menaje), lo que afecta la competencia del talento humano y la gestión del riesgo sanitario. Adicionalmente, se evidenciaron falencias en la trazabilidad de materias primas al no respetarse de manera consistente el proveedor ofertado, lo cual limita el control integral de la cadena de suministro. En relación con el cumplimiento del servicio, se observa que los siguientes establecimientos destacaron por un desempeño superior al 90%: ERON EPMSC BOLÍVAR (100%), ERON EPMSC JERICÓ (100%), ERON EPMSC PUERTO BERRÍO (100%), ERON EPMSC TÁMESIS (100%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA – NO AUTORIZADO (100%), ERON EPMSC MEDELLÍN (98%), ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (97%), ERON EPMSC ISTMINA (97%), ERON EPMSC SANTA BÁRBARA (96%) y ERON EPMSC QUIBDÓ (94%), mientras que el establecimiento con cumplimiento parcial fue: PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGÜÍ) (84%)

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (87%): presentó un aumento del 2% respecto al periodo de diciembre (85%). Se identifica como aspecto positivo que el contratista realizó el reemplazo de algunas piezas que se encontraban rotas en la campana extractora, lo cual evidencia una acción de mantenimiento correctivo parcial orientada a mejorar su operatividad. Adicionalmente, se evidencian deficiencias críticas en las condiciones de seguridad y ventilación del servicio de alimentación, asociadas principalmente al inadecuado funcionamiento y capacidad del sistema de extracción de vapores. En el área de producción, la campana extractora no logra evacuar de forma efectiva el vapor generado por las marmitas, lo que ocasiona condensación persistente en techos y paredes, acumulación de grasa, presencia de humedad y favorece la formación de moho, comprometiendo las condiciones higiénico-sanitarias del proceso. Adicionalmente, los extractores instalados resultan insuficientes para la carga térmica del servicio, algunos carecen de sistemas de protección y uno de ellos presenta láminas rotas en el ducto de extracción, lo que incrementa el riesgo para la seguridad del personal y la contaminación ambiental del área. De forma complementaria, se evidencia incumplimiento en la dotación de elementos de protección personal, al no disponerse de guantes de neopreno para manipulación de superficies calientes ni guante de malla para el porcionado de carnes, y no haberse realizado la entrega periódica de EPP conforme a la frecuencia establecida, lo que incrementa los riesgos de accidentes laborales y de afectación a la inocuidad de los alimentos. Se tiene que ERON EPMSC ISTMINA (88%), ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (79%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) (75%) y ERON EPMSC MEDELLÍN (60%) presentaron menor porcentaje de cumplimiento en las obligaciones contractuales, mientras que se destacan los establecimientos ERON EPMSC BOLÍVAR (100%), ERON EPMSC JERICÓ (100%), ERON EPMSC PUERTO BERRÍO (100%), ERON EPMSC SANTA (100%), ERON EPMSC TAMESÍS (100%), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGÜÍ) (100%), ERON EPMSC QUIBDÓ (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.

2.2.12.2 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 enero de 2026, 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 enero de 2026. 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 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 (90%): se presentó aumento en la calificación con respecto al periodo anterior (diciembre) (89%), aumentando en un 1% con un cumplimiento de las obligaciones. Los establecimientos con cumplimiento (100%): UT BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT (100%), EP BUENOS AIRES MEDELLÍN (100%), EP CANDELARIA MEDELLÍN (100%), EP BELÉN MEDELLÍN (100%), EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ 3 (100%), EP BOLÍVAR (100%), EP BOLOMBOLO (100%), EP CALDAS ANTIOQUIA (100%), EP MINAS DE AMAGÁ (100%), EP MONTEBELLO (100%), EP PUERTO BERRÍO (100%), EP SANTA BÁRBARA (100%), EP VENECIA (100%), EP VERSALLES (100%), EP LAURELES (100%), EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ (100%), EP MANRIQUE (100%), EP POPULAR (100%), EP VILLA HERMOSA MEDELLÍN (100%). La categoría se ve afectada por las EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ 2 (50%), EP SIJÍN MEDELLÍN (50%), EP SAN JAVIER MEDELLÍN (0%) Durante la verificación se evidencia de manera reiterada el almacenamiento temporal de alimentos y bebidas directamente sobre el piso, sin el uso de estibas o canastillas base, durante diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) y distintos menús, incluyendo fondos con jugos, canastillas con frutas, recipientes con bebidas y fiambreras lavadas. Esta situación refleja la ausencia de condiciones adecuadas de almacenamiento temporal que garanticen la higiene e inocuidad de los alimentos. Adicionalmente, se observa presencia de palomas durante el proceso de ensamble y distribución de alimentos en el desayuno, lo cual

compromete las condiciones higiénico-sanitarias. Asimismo, se identifican recipientes plásticos para bebidas con suciedad externa, restos de alimentos, manchas negras y elementos metálicos oxidados en los sistemas de sujeción de tapas, así como un carro transportador utilizado para el traslado de componentes en fondo que presenta acumulación de suciedad y óxido, evidenciando deficiencias en limpieza, desinfección y mantenimiento de equipos y utensilios. 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 (82%): presentó una disminución del 8%, para el mes de enero comparado con el periodo anterior (90%). La categoría se vio afectada por las EP UT BATALLON DE INFANTERIA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT (50%), EP MONTEBELLO (50%), EP SIJIN MEDELLIN (50%), EP BOLOMBOLO (0%), EP MINAS DE AMAGA (0%) y EP PUERTO BERRIO (0%) debido a que se evidencia que el personal encargado del transporte, entrega y reparto de alimentos presenta incumplimientos reiterados a la normatividad sanitaria vigente, al no portar la dotación reglamentaria ni los elementos de protección personal exigidos (uniforme de color claro, gorro, tapabocas), realizando las actividades con ropa particular y, en algunos casos, utilizando accesorios no permitidos como anillos. Asimismo, se identifica el uso inadecuado de gorras en lugar de gorros y la entrega de alimentos por parte de personal con uniforme en condiciones no higiénicas, evidenciándose prendas sucias con presencia de grasa. Adicionalmente, varios manipuladores, transportadores y conductores no presentan soporte documental vigente que acredite aptitud médica para la manipulación de alimentos ni certificación en buenas prácticas de manufactura (BPM), registrándose incluso certificados médicos vencidos. También se evidencia la participación de conductores de vehículos utilizados para la entrega de alimentos sin exámenes médicos ni certificación de aptitud para manipular alimentos. Estas situaciones reflejan deficiencias en el control del cumplimiento de los requisitos de dotación, higiene personal, capacitación y documentación del personal involucrado en la manipulación, transporte y entrega de los alimentos, comprometiendo las condiciones de inocuidad y el cumplimiento de la normativa legal aplicable. Por otra parte, se encuentran en cumplimiento con el 100% de la verificación los siguientes establecimientos UT BATALLON CUARTA BRIGADA (100%), EP BUENOS AIRES MEDELLIN (100%), EP CANDELARIA MEDELLIN (100%), EP BELEN MEDELLIN (100%), EP LOS GOMEZ ITAGUI 2 (100%), EP LOS GOMEZ ITAGUI 3 (100%), EP BOLIVAR (100%), EP CALDAS ANTIOQUIA (100%), EP SANTA BARBARA (100%), EP VENECIA (100%), EP VERSALLES (100%), EP LAURELES (100%), EP LOS GOMEZ ITAGUI (100%), EP MANRIQUE (100%), EP POPULAR (100%), EP SAN JAVIER MEDELLIN (100%), EP VILLA HERMOSA MEDELLIN (100%). Como aspectos positivos para estas estaciones se tiene que el personal emplea dotación acorde a normatividad.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (76%): presentó un aumento para el periodo de enero de un 3% respecto al mes de diciembre (73%). Se resaltan los establecimientos con calificación 100% Cumplimiento del contratista: UT BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT (100%), EP BUENOS AIRES MEDELLÍN (100%), EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ 3 (100%), EP BOLÍVAR (100%), EP LAURELES (100%), EP MANRIQUE (100%), EP SAN JAVIER MEDELLÍN (100%), EP SIJÍN MEDELLÍN (100%) y EP VILLA HERMOSA MEDELLÍN (100%), seguido de los establecimientos con cumplimiento parcial UT BATALLÓN CUARTA BRIGADA (80%), EP CANDELARIA MEDELLÍN (80%), EP BELÉN MEDELLÍN (80%), EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ 2 (80%), EP CALDAS ANTIOQUIA (80%), EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ (80%).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 SANTA BÁRBARA (60%), EP MONTEBELLO (40%), EP VERSALLES (40%), EP PUERTO BERRÍO (25%), EP BOLOMBOLO (20%), EP MINAS DE AMAGÁ (0%) y EP VENECIA (0%). Los hallazgos más relevantes son: se evidencia que durante la recepción, transporte y entrega de los alimentos se presentan incumplimientos reiterados a las condiciones higiénico-sanitarias, de control y

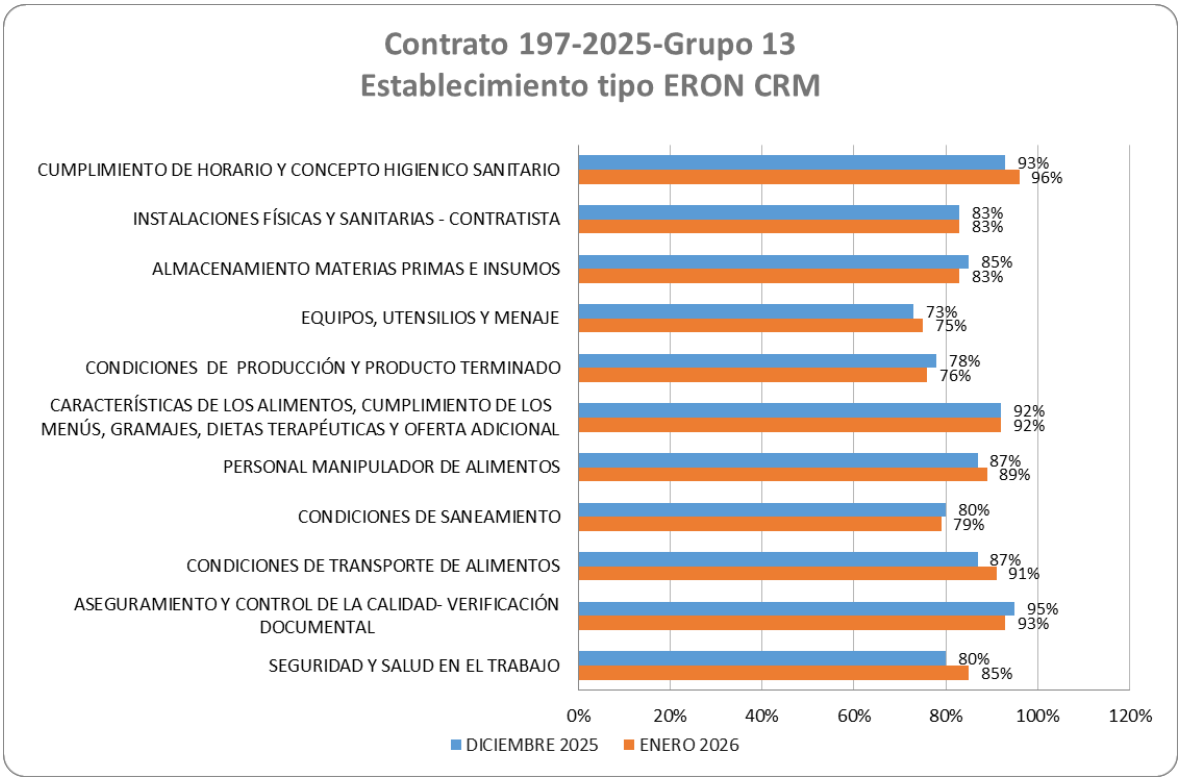
trazabilidad exigidas por la normativa vigente. Se identifican entregas realizadas a pie y en vehículos no adecuados, incluyendo motocicletas y motocarros abiertos, sin techo ni compartimentos que protejan los alimentos de las condiciones ambientales, así como el uso de canastillas dispuestas directamente sobre el piso del vehículo. De manera recurrente, los vehículos utilizados no cuentan con concepto higiénico-sanitario emitido por el ente territorial de salud ni con soporte que certifique su exención, tampoco presentan la leyenda visible "Transporte de Alimentos", y en algunos casos incumplen con documentación obligatoria como SOAT y revisión técnico-mecánica. Adicionalmente, se evidencia la ausencia sistemática de planillas de registro y control de temperaturas, así como la falta de termómetros para la verificación de las temperaturas de los alimentos durante el transporte y la entrega, lo que impide garantizar el control, seguimiento y trazabilidad de los mismos. En varios casos se constata el incumplimiento de los horarios establecidos en los planes de rutas, incluyendo entregas realizadas por fuera de los rangos definidos. Se observa igualmente que el contratista no cuenta con un plan de rutas formal para el seguimiento de los vehículos transportadores, los cuales varían entre visitas sin control documentado. Asimismo, se evidencian deficiencias en las condiciones higiénicas de los vehículos, con presencia de polvo, arena, residuos de alimentos y fluidos tanto en la parte interna como externa, así como el uso de neveras de icopor en estado de deterioro, desgaste y suciedad, con manchas y residuos que no garantizan la inocuidad del producto transportado. En conjunto, estos hallazgos evidencian falencias en la gestión del transporte de alimentos, comprometiendo las condiciones sanitarias, la inocuidad, la trazabilidad y el cumplimiento de la normativa legal aplicable. Cabe resaltar que para la EP POPULAR no se observó esta variable en las visitas.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%): la cual obtuvo un cumplimiento de 93% presentando un aumento del 2% con respecto al periodo anterior (91%). Se destaca el cumplimiento de las obligaciones del contrato a las UT BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT (100%), EP CANDELARIA MEDELLÍN (100%), EP BELÉN MEDELLÍN (100%), EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ 3 (100%), EP BOLÍVAR (100%), EP CALDAS ANTIOQUIA (100%), EP PUERTO BERRÍO (100%), EP VERSALLES (100%), EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ (100%), EP POPULAR (100%), EP SAN JAVIER MEDELLÍN (100%), EP SIJÍN MEDELLÍN (100%), EP VILLA HERMOSA MEDELLÍN (100%) y EP BUENOS AIRES MEDELLÍN (90%). Las estaciones que tuvieron menor desempeño y que afectan esta categoría son EP LOS GÓMEZ ITAGÜÍ 2 (89%), EP MONTEBELLO (89%), EP SANTA BÁRBARA (89%), EP VENECIA (89%), EP LAURELES (89%), UT BATALLÓN CUARTA BRIGADA (88%), EP MANRIQUE (78%), EP BOLOMBOLO (67%) y EP MINAS DE AMAGÁ (67%). Se evidencia que el contratista presenta incumplimientos reiterados en la planeación, socialización, ejecución y control del ciclo de menús, al no contar con soportes documentales de socialización del ciclo de menús ni de los horarios de entrega en las estaciones de policía, ni publicación visible del mismo, manifestando el personal encargado desconocimiento de dicha información. Asimismo, se identifican omisiones en la entrega de componentes obligatorios del menú, tales como postre, fruta, componente energético, bebida y refrigerio nocturno, sin que se evidencien acciones correctivas oportunas durante la franja horaria correspondiente. De manera recurrente se realizan intercambios no autorizados ni notificados de proteínas, energéticos, ensaladas y bebidas, suministrando alimentos no contemplados en el ciclo de menús aprobado o no permitidos para estaciones de policía, sin soporte de aprobación ni cargue en el sistema correspondiente, incumpliendo las especificaciones técnicas de la OTM. Adicionalmente, se evidencian desviaciones en la calidad e inocuidad de los alimentos, tales como incumplimiento de condiciones organolépticas, componentes crudos o con temperaturas inferiores a las establecidas para alimentos cocidos, preparaciones inadecuadas y bebidas entregadas en envases reciclados no aptos para contacto con alimentos. Se identifican también fallas en la rotación de bebidas y en la correcta preparación de componentes del desayuno. De igual forma, se evidencian incumplimientos en los horarios de entrega y distribución de los tiempos de comida, con entregas anticipadas o fuera de los rangos establecidos en la OTM, incluyendo la entrega simultánea de almuerzo, cena y refrigerio nocturno, sin autorización previa de la autoridad competente, así como retrasos o ausencia de personal para el ensamble y distribución. En conjunto, estos hallazgos evidencian deficiencias significativas en el cumplimiento del ciclo de menús, la trazabilidad, la calidad, la oportunidad y la conformidad técnica del servicio de alimentación, comprometiendo el cumplimiento de la normatividad vigente

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (53%): presentó un aumento del 4%, sin embargo, no alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial. Los establecimientos que presentaron porcentajes por debajo del 60% fueron: EP BUENOS AIRES MEDELLIN (50%), EP CANDELARIA MEDELLIN (50%), EP BELEN MEDELLIN (50%), EP BOLIVAR (50%), EP PUERTO BERRIO (50%), EP VENECIA (50%), EP LAURELES (50%), EP LOS GOMEZ ITAGUI (50%), EP MANRIQUE (50%), EP POPULAR (50%), EP SIJIN MEDELLIN (50%), EP VILLA HERMOSA MEDELLIN (50%), EP LOS GOMEZ ITAGUI 2 (0%), EP LOS GOMEZ ITAGUI 3 (0%), EP BOLOMBOLO (0%), EP CALDAS ANTIOQUIA (0%) y EP MINAS DE AMAGA (0%). Se evidencia que el contratista presenta incumplimientos reiterados en la forma de entrega, empaque, ensamble y suministro de los alimentos, al realizar la distribución en fondos, canastillas con bolsatinas, bidones, baldes o recipientes plásticos reutilizados, en lugar de empaques individuales previamente ensamblados y sellados desde la planta externa, tal como lo establece la OTM. De manera recurrente, las bebidas son suministradas en recipientes no isotérmicos, reutilizados o no autorizados, lo que no garantiza el mantenimiento de la temperatura, la protección del producto ni la inocuidad. Asimismo, se evidencia el uso de fiambreras para el servido de los alimentos dentro de las estaciones de policía sin contar con autorización por parte de la USPEC ni con protocolos aprobados de limpieza y desinfección para dichos utensilios. Adicionalmente, se identifica la no entrega sistemática de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos (vasos, cucharas y fiambreras), obligando a los PPL a consumir bebidas y preparaciones directamente en botellas plásticas reutilizadas o recipientes inadecuados, sin soporte de entrega de dichos elementos. Se evidencian también entregas de componentes sin empaque individual previamente sellado, así como el uso de envases reciclados para bebidas y alimentos, prácticas que no se encuentran autorizadas ni contempladas en la normatividad vigente. En conjunto, estos hallazgos reflejan deficiencias en el cumplimiento de las especificaciones técnicas de la OTM y de los lineamientos sanitarios, comprometiendo la inocuidad, la calidad y las condiciones higiénicas del servicio de alimentación brindado. Por otro lado, están los establecimientos con 100% de cumplimiento UT BATALLON CUARTA BRIGADA (100%), UT BATALLON DE INFANTERIA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT (100%), EP MONTEBELLO (100%), EP SANTA BARBARA (100%), EP VERSALLES (100%), EP SAN JAVIER MEDELLIN (100%). Los anteriores establecimientos cumplen con los aspectos evaluados.

2.2.13	GRUPO 13
2.2.13.1 Categoría No. 11 ERON	Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la

A continuación, se presenta el informe de desempeño correspondiente al mes de enero 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 frente al periodo de enero de 2026. 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 para el mes de enero de 2026 en el promedio del total de todas las variables, 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 (96%): obtuvo un cumplimiento total del 96%, presentó un aumento del 3% para el mes de enero 2026 respecto al mes anterior de diciembre 2025, 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: se evidencia que el contratista ha iniciado gestiones para la renovación del concepto sanitario, aunque estas deben ser corregidas para que se realicen a nombre del contratista actual. Se observa articulación operativa entre capitán, COSAL y contratista para resolver situaciones de rechazo de alimentos y garantizar finalmente el consumo por parte de las PPL. Se mantiene la entrega efectiva de los servicios de alimentación, aun cuando se presentan reprocesos y ajustes logísticos ante contingencias operativas y técnicas.

La categoría no se alcanza el 100% en la categoría debido a que se evidencia recepción anticipada de componentes de cena y refrigerio nocturno (menú 14) fuera del horario establecido por la OTM. Se presentan retrasos reiterados en la entrega de desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno en diferentes menús (menú 5, 9 y 14). Las entregas superan los horarios máximos definidos en la OTM, afectando patios específicos y parte general. Retrasos asociados a: llegada

tardía de auxiliares de reparto, vinculación de personal nuevo sin adecuada adaptación logística, dificultades en la preparación de alimentos (ej. fritura de chicharrón), retornos tardíos del ascensor durante la distribución, bajón de energía que dejó fuera de funcionamiento el ascensor entre las 4:15 p. m. y 4:45 p. m. Retrasos en la entrega de desayuno y almuerzo debido a: rechazo de intercambios autorizados (arepa por panificado, papa por pasta), devolución total de alimentos ya distribuidos, generando reprocesos y entregas fuera de horario, necesidad de concertación posterior con capitán, COSAL y contratista para autorizar el consumo. Se evidencia que el concepto sanitario e higiénico-sanitario con fecha de emisión 05/02/2024 se encuentra vencido.

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), el Establecimiento ERON COPED PEDREGAL (94%) y ERON EPMSC YARUMAL (67%).

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (83%): la categoría se mantuvo con el mismo porcentaje respecto al mes anterior de diciembre de 2025, con un porcentaje de 83% presenta un cumplimiento parcial. Las mejoras implementadas por el contratista fueron: se evidencia subsanación inmediata de un hallazgo puntual: sellamiento con cemento blanco de un tomacorriente en el área de almacenamiento de abarrotes, eliminando el espacio que facilitaba anidación de plagas. En el área de prealistamiento de fruver, se observa: paredes resanadas, condiciones físicas adecuadas al momento de la visita. A pesar de las deficiencias, el servicio continúa operando, lo que evidencia capacidad operativa, aunque con incumplimientos importantes en infraestructura y mantenimiento. Las situaciones que persisten en infraestructura fueron las siguientes: pisos porosos, agrietados, con baldosas faltantes, desprendidas o sin juntas en áreas críticas: producción, lavado, prealistamiento, Fruver, marmas, residuos sólidos, pasillos, cava de congelación y área caliente. Estas condiciones impiden una adecuada limpieza y desinfección y favorecen la acumulación de residuos y humedad. Paredes con desprendimiento de pintura, grietas, baldosas partidas y agujeros en producción, lavado, fruver y pasillos. Techos con presencia de humedad, hongo, manchas negras y amarillas, hollín y desprendimiento de pintura en múltiples áreas (producción, residuos, baños, locker, pasillos y comedor). No se evidencia una gestión sistemática de mantenimiento correctivo ni preventivo por parte del contratista. Persisten daños estructurales en: uniones techo–pared (medias cañas deterioradas), marcos de ventanas y puertas, área de residuos sólidos y zonas de proceso. Se identifican deterioros repetitivos que indican ausencia de intervención oportuna. Puertas y marcos con oxidación, corrosión, desprendimiento de pintura y perforaciones en áreas de producción, lavado, baños, residuos, fruver, químicos, abarrotes y recepción de materias primas. Puertas desprendidas de bisagras y portones con aberturas sin protección, facilitando el ingreso de plagas. Escaleras metálicas con oxidación. Alto número de lámparas fuera de servicio, con tubos quemados o funcionando con un solo tubo. En algunos momentos solo 2 de 9 lámparas estaban operativas. Sistemas de drenaje y sifones inadecuados, sifones sin rejillas, con rejillas oxidadas, partidas o no antiplagas. Sistemas de evacuación de aguas con porosidad que facilita acumulación de residuos, malos olores y riesgo de ingreso de plagas, cárcamos y drenajes en mal estado estructural. Aberturas en puertas, paredes y portones sin protección de malla. Áreas de almacenamiento de residuos sólidos en condiciones físicas inadecuadas, con pisos deteriorados, paredes porosas y techos con hongo. Estas condiciones incrementan el riesgo de contaminación cruzada, malos olores e infestación de plagas. Ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en áreas de proceso. Lavamanos existente con accionamiento no manual dañado. Tomacorrientes desprendidos, sin tapa o sin protección, generando riesgo eléctrico y foco de contaminación. Mesones y superficies de trabajo deterioradas, mesones con abolladuras, grietas, desprendimiento de lámina de acero, presencia de óxido proveniente de tuberías.

Los Establecimientos que alcanzaron un porcentaje por encima del 90% fueron: CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC APARTADO, ERON EPMSC SONSON y ERON EPMSC YARUMAL todos con 94%, PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) con 91%,

cumplieron parcialmente los Establecimientos ERON COPED PEDREGAL (81%), ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO (88%), ERON EPMSC ANDES (72%), ERON EPMSC CAUCASIA (76%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS con (88%), el Establecimiento que no cumplió con las obligaciones del contratista fue PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (46%), por último, el Establecimiento CPAMSPA ITAGUI LA PAZ debido a que no se le está evaluando la infraestructura por estar en construcción, no se observa porcentaje ni evaluaciones realizadas por la Interventoría.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (83%**)**: durante el mes de enero 2026 se registra un cumplimiento parcial del 83%**,** evidenciando una disminución del 2% frente al registrado el mes anterior del 85%, esta disminución se ve afectada por lo siguiente: múltiples bultos de arroz marca San Miguel (más de 40 unidades) con lote y fecha de vencimiento escritos con marcador borrable, algunos sin información de lote ni FV. Productos panificados (marca Quee Pan) y panelita de leche sin nombre específico del producto, sin contenido neto en la cara principal del empaque. Productos abiertos (azúcar, pollo, panificados) sin rotulado de apertura según OTM. Uso generalizado de costales de segundo uso, bolsas plásticas, cajas de cartón y guacales de madera para almacenar frutas y verduras. Incumplimiento de la Resolución 683 de 2012 (empaques no sanitarios). Alimentos dispuestos directamente sobre el piso, favoreciendo contaminación cruzada. Almacenamiento conjunto de fruver con proteínas o productos químicos. No se evidencia aplicación adecuada del método PEPS en bodega de Fruver, bodega de abarrotes y cavas de refrigeración y congelación. Materias primas sin rótulo o con rótulos incorrectos (sin colores, incompletos o inexistentes). Presencia de frutas y verduras en estado de descomposición (plátano, mandarina, repollo, lechuga, papaya, guayaba) con presencia de hongo, no identificadas ni separadas inicialmente como producto no conforme. Productos vencidos (pan cuadrado) almacenados por fuera del tiempo permitido. No se cumplen las distancias mínimas en bodegas de fruver y abarrotes, contenedores y cavas de refrigeración y congelación. Arrumes pegados a paredes y en alturas excesivas. Proteínas almacenadas en cavas de congelación con temperaturas de: 0,6 °C, 5,9 °C, 8,5 °C (rango de refrigeración). Quesos almacenados a temperaturas de congelación (-2,4 °C a -4,9 °C). Pulpa de fruta descongelada a 10,7 °C en cava de refrigeración. Se evidencia mezcla de productos crudos, prealistados y terminados en la misma cava. No se evidencian fichas técnicas de: Carne de cerdo (brazo de cerdo) proveedor OTUN / Del Otún. Incumplimiento en la proyección de compras: falta de proteínas, fruver y lácteos para varios ciclos de menú. Cantidades insuficientes frente al promedio del parte diario.

Las mejoras presentadas en la categoría fueron: encanastillado del fruver durante la visita, retirando costales de segundo uso. Identificación y disposición de productos no conformes durante la visita (lechuga, papaya, postres). Rotulación posterior de panes almacenados sin identificación. Retiro inmediato de proteína almacenada de forma conjunta con fruver. Separación temporal de productos no conformes y manifestación de devolución a proveedor. Limpieza y desinfección de materias primas afectadas, con rotulación como no conforme. El contratista manifiesta contar con producto adicional para cumplir el menú del día siguiente.

El Establecimiento que no cumplió con las obligaciones del contratista fue la PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA con un 57%, los Establecimientos que presentaron un cumplimiento parcial fueron PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONE S DE POLICIA) (81%), ERON COPED PEDREGAL (82%), ERON EPMSC ANDES, ERON EPMSC CAUCASIA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS y ERON EPMSC YARUMAL todos con un 86%, el resto de Establecimientos presentaron un cumplimiento del 100% a excepción de ERON EPMSC APARTADO con 95%.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (75%**)**: presentó un aumento del 2% respecto al periodo anterior, pasando del 73% al 75% dando un porcentaje de cumplimiento parcial a las obligaciones del contratista. La categoría presenta aumento del 2% debido a, dotar inmediatamente los equipos mínimos exigidos por Anexo 5: pelapapas según número de PPL dos (2) hidrolavadoras operativas, refrigeradores y congeladores en cantidad y capacidad reglamentaria. Retirar de uso los equipos incompletos o deteriorados. Reparar o reemplazar cavas fuera de servicio. Garantizar temperaturas reglamentarias: Refrigeración: 4 °C ± 2 °C, Congelación: ≤ −18 °C. Implementar y conservar registros y calibración de equipos. Corregir fallas eléctricas que representen riesgo al personal. Reparar o sustituir estufas y planchas con llama amarilla y sin perillas. Corregir fugas de vapor en marmitas. Reemplazar utensilios deteriorados (ollas, cuchillos, carros). Poner en funcionamiento las campanas extractoras. Reparar trampas de grasa y canecas dañadas. Eliminar óxido,

corrosión y desprendimientos mediante mantenimiento correctivo. Identificar y rotular todos los equipos y carros transportadores.

La categoría presentó falencias en los aspectos de: ausencia reiterada de pelapapas requeridos para diferentes partes de PPL. Déficit constante de hidrolavadoras (solo 1 de 2 requeridas en múltiples partes superiores a 2.500 PPL). Insuficiencia de refrigeradores y congeladores (cantidad, capacidad y funcionamiento). Falta de procesadores de alimentos completos (ej. procesador sin cuchillas). Cavas de refrigeración y congelación fuera de servicio o con temperaturas no conformes (por encima de 4 °C en refrigeración y muy lejos de −18 °C en congelación). Riesgo de ruptura de cadena de frío, descongelación de alimentos y proliferación microbiana. Fallas eléctricas con riesgo para el personal (paso de corriente en puertas). Falta de soportes de calibración de los equipos. Estufas con: llama amarilla, mala combustión y producción excesiva de hollín, parrillas torcidas, partidas y oxidadas. Falta de perillas de encendido/apagado. Planchas sin manijas de control. Marmitas con fugas de vapor. Ollas con bordes irregulares, abolladuras y grietas, ausencia de manijas de agarre. Ollas a presión sin manijas. Cuchillos oxidados, fracturados y en mal estado. Ausencia de actas de entrega de menaje, incumpliendo la OTM. Carros transportadores sin puertas o sistemas de cierre, presencia de óxido, corrosión, desprendimiento de pintura, fallas estructurales (rupturas, llantas obstruidas). Campanas extractoras fuera de funcionamiento, trampas de grasa con tapas deterioradas y aberturas. Canecas rotas o partidas en áreas operativas. Presencia de corrosión y oxidación en cavas, difusores y estructuras metálicas.

Se evidencia que el Establecimiento PLANTA DE CONTINGEN CIA G13 LA ESTRELLA presentó incumplimiento de las obligaciones del contratista con un porcentaje de 56%, seguido los Establecimientos con cumplimiento parcial ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (67%), ERON COPED PEDREGAL (68%), PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) con (76%), ERON EPMSC CAUCASIA y EPMSC YARUMAL con (80%), ERON EPMSC ANDES (81%), ERON EPMSC APARTADO (84%) y ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO con (87%), los Establecimientos que tuvieron un cumplimiento del 100% fueron CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina) y ERON EPMSC SONSON, por último, se evidencia para el ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ un 0% debido a que el ERON se encuentra en contingencia por infraestructura y no hay evidencias por parte de la interventoría.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (76%): Presentando una disminución del 2% respecto al periodo de diciembre de 2025 anteriormente evaluado, alcanzando un cumplimiento parcial de las obligaciones, esta disminución se ocasiona por lo siguiente: se evidencia de manera **recurrente y sistemática** el incumplimiento de los rangos de temperatura establecidos en la OTM para alimentos fríos y calientes, en los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), menús ordinarios y menús especiales/adicionales. Ensaladas y jugos liberados y distribuidos a temperaturas entre **7 °C y 30 °C**, cuando el rango permitido es **0 a 6 °C (4 °C ± 2 °C).** Incumplimientos detectados **al momento del ensamble, pesaje, liberación y entrega en patios o estaciones**. Se evidencia ausencia de acciones correctivas inmediatas (refrigeración, adición de hielo, retención del producto). Componentes cocidos (proteínas, arepas, arroz, sopas, tubérculos) liberados y distribuidos a temperaturas entre **22 °C y 55 °C**, siendo el mínimo requerido **≥ 60 °C**. Las mediciones se realizan antes de la salida a patios o durante el ensamble, sin que el contratista realice ajustes térmicos. Se evidencia de forma generalizada que el contratista **no utiliza recipientes isotérmicos** para el transporte, distribución y entrega de los alimentos, incumpliendo lo establecido en la OTM. Uso de: Fondos en canastillas con bolsatinas, canecas, bidones, tanques y ollas plásticas, recipientes sin tapa o sin aislamiento térmico, práctica observada en **todos los tiempos de comida**. Se evidencian fallas reiteradas en la manipulación de alimentos, tales como: sin uso de guantes amarillos en procesos de producción, uso indebido de guantes negros (destinados a limpieza), manipulación sin tapabocas en áreas de prealistamiento. Procesos inadecuados de descongelación: descongelación a temperatura ambiente, inmersión en agua sin control de temperatura, materias primas dispuestas directamente en el piso durante el prealistamiento. Incumplimiento en gramaje de proteínas (valores inferiores a los establecidos en la OTM). Ausencia de: Plan de muestreo de control de gramaje, Registros de control desde recepción hasta distribución. Contramuestras: Gramajes no conformes, Almacenadas en recipientes plásticos deteriorados, Falta de contramuestras en varios días y menús. De manera transversal, se evidencia que: El contratista **no implementa acciones**

correctivas frente a desviaciones detectadas. No se retienen productos fuera de rango. No se documentan correcciones ni se ajustan procesos antes de la distribución.

Los establecimientos que presentaron incumplimiento de las obligaciones del contratista fueron y ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (50%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (53%), presentaron cumplimiento parcial los Establecimientos ERON COPED PEDREGAL y ERON EPMSC CAUCASIA con (72%), PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) con (77%), ERON EPMSC APARTADO (80%), ERON EPMSC ANDES (82%), ERON EPMSC YARUMAL (84%), : ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (87%), los Establecimientos ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina) y ERON EPMSC SONSON presentaron un (100%).

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (92%): esta categoría se mantuvo con el 92%, presentando un cumplimiento de las obligaciones del contratista. El mantenimiento de este porcentaje se ve reflejado en las mejoras de: Ajuste inmediato de gramajes en dietas específicas (ej. dieta hiperproteica). Reemplazo de rótulos borrosos en algunas fiambreras durante la inspección. Cambio de alimentos enviados en recipientes desechables a fiambreras, en casos puntuales. En ciertos casos, el contratista notificó intercambios (ej. chicharrón); sin embargo, estos no siempre contaron con aprobación de interventoría o incumplieron frecuencias permitidas. Se evidencia que el contratista ha iniciado el reemplazo de rótulos deteriorados, aunque la actividad no ha sido finalizada y persiste un número significativo de fiambreras sin identificación adecuada. A pesar de observaciones sobre textura o calidad, en algunos eventos los PPL reciben el alimento a conformidad, dejando constancia verbal de la condición.

La categoría no alcanza el 100% debido a cambios de preparaciones y componentes (energéticos, proteínas, bebidas) sin notificación ni soporte de intercambio en múltiples menús. Falta de rotación de menú aprobado (repetición de preparaciones). Sustituciones no autorizadas (ej. arepa por pan, pescado por cerdo, plátano verde por maduro, papa cocida por puré). No adición directa de azúcar a bebidas (jugos, avenas, mazamorras), enviándose la azúcar fraccionada en bolsas plásticas, práctica expresamente no permitida por la OTM. Entrega de bebidas y sopas en recipientes no isotérmicos, fondos y canecas plásticas sin rotulación, lo que compromete temperatura, inocuidad y trazabilidad. Preparaciones enviadas sin cumplir instrucciones del fabricante (arepas sin calentamiento previo). Proteínas con alto contenido de tejido conectivo, textura dura, fibrosa, seca y sabor alterado. Alimentos con sobrecocción (papas deshechas) o cocción deficiente (arvejas duras). Deficiencias en presentación, textura y aceptabilidad de energéticos y acompañantes. Entrega de alimentos contraindicados para dietas especiales (cebolla, brócoli, habichuela, tubérculos en dietas altas en fibra). Incumplimiento de gramajes establecidos en proteínas, jugos y ensaladas. Casos críticos de dietas veganas con alimentos de origen animal. Entrega masiva de dietas terapéuticas en fondos y canecas sin individualización. Alto número de fiambreras con rótulos ilegibles, borrosos o inexistentes, impidiendo identificar tipo de dieta, patio y PPL. Riesgo alto de errores en la entrega de dietas terapéuticas. Ausencia de actas de entrega (menús especiales). Falta de registros de entrega de refrigerios a PPL en remisión. Registros de firmas incompletos, con errores o inexistentes para varios meses (noviembre, diciembre y enero). Imposibilidad de verificación por ausencia del profesional de nutrición durante la visita.

La mayoría de los Establecimientos obtuvieron un porcentaje por encima del 90% a excepción de ERON COPED PEDREGAL que tuvo un cumplimiento parcial con un porcentaje de (82%) y PLANTA DE CONTINGEN CIA G13 LA ESTRELLA con un 89%.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (89%): presenta un aumento del 2% respecto al mes anterior de 87%, obteniendo un cumplimiento parcial, el aumento se ve reflejado en mejoras realizadas por el contratista en: el contratista inició entrega de uniformes nuevos (camisa y pantalón). Uso parcial de EPP en algunos procesos, en ciertos momentos se evidencia: uso de tapabocas (aunque incorrecto), uso de guantes en algunos procesos. Se evidencia en algunos servicios: contratación de jefe de cocina, presencia de un nutricionista.

La categoría se ve afectada por las acciones: Ausencia de cargos obligatorios según el número de PPL atendidos: Ingeniero(a) de alimentos en múltiples partes (392 a 423 PPL). Jefe de cocina faltante en partes entre 1.000 y 1.500 PPL. Déficit recurrente de nutricionistas en partes superiores a 2.000 PPL (falta de 1 de 2 requeridos). Déficit de manipuladores y auxiliares de proceso en partes bajos y medios. No se evidencian soportes de contratación ni visitas técnicas actualizadas del ingeniero de alimentos. Manipuladores, PPL distribuidores y conductores sin dotación completa: Ausencia de gorro, tapabocas, bata y calzado adecuado. Uso de ropa particular, buzos oscuros, gorras, tenis de tela negros. Uniformes rotos, descocidos, sucios de hollín. Conductores externos ingresan a planta y distribuyen alimentos sin dotación ni certificaciones, incluso siendo taxistas. Uso de joyas, relojes, anillos, uñas largas y esmalte durante la manipulación. Manipuladores ingiriendo alimentos en áreas de proceso. No se evidencia lavado de manos al ingreso ni en cambios de actividad; lavamanos no funcional. Ausencia de: certificados médicos vigentes, certificados de manipulación de alimentos (BPM), actas de entrega de dotación (inicial y segunda dotación).

Los establecimientos que presentaron un cumplimiento del 100% fueron: CPAMSPA ITAGUI LA PAZ, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC CAUCASIA, ERON EPMSC SONSON y ERON EPMSC YARUMAL, con 94% los Establecimientos ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, ERON EPMSC ANDES y ERON EPMSC APARTADO, el Establecimiento ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (93%), ERON COPED PEDREGAL presentó cumplimiento parcial con 83% y un solo Establecimiento presentó incumplimiento a las obligaciones del contratista el cual fue PLANTA DE CONTINGEN CIA G13 LA ESTRELLA con 57%.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (89%): se presenta con un cumplimiento parcial del 89% y un aumento para el mes de enero de 2026 del 9%, viéndose reflejado en las acciones correctivas por el contratista en: Lavado y desinfección de: congeladores de contramuestras con presencia de cucarachas, evaporadoras, avisos alusivos a BPM. Limpieza parcial de paredes (fruver, extractores) durante la visita. Se evidencia pintura reciente en: techos de áreas de porcionado de proteínas, jugos y ensaladas. Cambio de papelera de baño por caneca con pedal. Reposición puntual de algunos elementos deteriorados. Instalación de cebos y lavado de áreas afectadas. Presentación de certificados de fumigación.

Sin embargo, se presentaron deficiencias en: Techos en múltiples áreas (producción, marmitas, dietas, fruver, lockers, baños, pasillos, residuos): presencia reiterada de humedad, manchas negras, moho y desprendimiento de pintura, generando riesgo de contaminación física y microbiológica. Pisos: porosos, con grietas, deteriorados y con empozamiento constante de agua en áreas de producción, jugos, ensaladas, marmitas, porcionado y fruver. Deficiencias estructurales en pendientes y drenajes (sifones tapados, fugas de marmitas). Paredes: suciedad persistente de grasa, hollín, humedad, moho, manchas negras y desprendimiento de pintura, especialmente en áreas de lavado, producción, extractores y lockers. Presencia reiterada de: moscas en prácticamente todas las áreas (producción, ensamble, conteo, fruver, abarrotes, oficinas, despacho), cucarachas vivas y muertas en bodegas, fruver, congeladores, contramuestras, tomacorrientes y equipos, roedores (vivos y excretas). A pesar de fumigaciones frecuentes, no se evidencia control efectivo: falta de plano de cebos, deficiencias estructurales (mallas incompletas, puertas sin neopreno, grietas). Mallas antinsectos: sucias, con grasa, polvo, telarañas, incompletas o desprendidas en ventanas y techos. Puertas: sin banda de neopreno, barreras inferiores oxidadas o desprendidas, espacios que facilitan ingreso de plagas. Equipos de cocción: calderos, ollas, sartenes y planchas con exceso de hollín reiterado, incluso en equipos en uso. Carros transportadores: sucios, con residuos de alimentos, polvo, óxido, desprendimiento de pintura y sin identificación. Tablas de picado: deterioradas, con desgaste de película, manchas y acumulación de suciedad. Manejo inadecuado de residuos sólidos y aceite usado. Clasificación incorrecta y mezcla de residuos. Uso de canastillas y costales en lugar de canecas. Canecas sin tapa, sin bolsa, deterioradas o insuficientes. Residuos del día anterior sin evacuar oportunamente. Ausencia total de soportes de disposición final de aceite vegetal usado. Químicos ubicados en: bodega de abarrotes y baños, sin rotulación, sin separación, directamente sobre el piso. Presencia de humedad y hongo en áreas de químicos.

El Establecimiento que tuvo el 100% en la categoría fue ERON EPMSC APARTADO, seguido de los Establecimientos ERON EPMSC SONSON (97%), CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina) (94%), ERON

CPMSSDO SANTO DOMINGO y ERON EPMSC YARUMAL con 93%, los Establecimientos con cumplimiento parcial fueron PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) y ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS con 84%, ERON EPMSC CAUCASIA (82%), ERON EPMSC ANDES (80%) y ERON COPED PEDREGAL (70%), el Establecimiento PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA presentó un incumplimiento con 53% y para el ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ se evidencia un porcentaje de 0% debido a que se encuentra en contingencia por infraestructura.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (91%): cumple con las obligaciones del contratista presentando un aumento del 4% respecto al mes anterior, no se alcanza el 100% debido a: El vehículo transportador de placas SNZ 198 no cuenta con planilla de control de temperatura durante el transporte de alimentos correspondientes al tiempo de comida desayuno, menú 02. Los vehículos transportadores de placas SNZ 198 y TJV 822 presentan: pisos con presencia de óxido, desprendimiento de pintura en pisos y parte exterior, suciedad generalizada, polvo adherido y mugre en pisos y paredes internas, estibas sucias, con presencia de tierra, restos de alimentos y malos olores. Se evidencia deterioro estructural del camión, lo cual incumple la normativa sanitaria vigente para transporte de alimentos. Conductores de los vehículos SNZ 198 y TJV 822: no portan la dotación completa exigida por la normativa legal y OTM, ausencia de gorro, tapabocas y dotación blanca o pantalón claro, incumpliendo las BPM durante el transporte de alimentos.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% fueron: ERON EPMSC CAUCASIA, ERON EPMSC SONSON y PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA, ERON COPED PEDREGAL un 94%, cumplieron parcialmente PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (78%) y ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (60%). Para los Establecimientos 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 y ERON EPMSC YARUMAL no se observa transporte durante las visitas realizadas por la interventoría para el mes de enero de 2026.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (93%): con un cumplimiento de las obligaciones del 93% disminuyendo un 2% respecto al periodo anterior (95%), esto debido a: recepción de arroz marca San Miguel, pan mogolla y arroz blanco que no cumplen con la Resolución 5109 de 2005, al presentar: fecha de vencimiento (F.V) y lotes escritos a mano con marcador, fácilmente borrables. ausencia del nombre del producto en el empaque primario, estas condiciones impiden la adecuada trazabilidad, verificación sanitaria y control de calidad de los alimentos recibidos. No se cuenta con soporte de calibración vigente de los equipos de medición: grameras, balanzas y termómetros. No se evidencia mantenimiento preventivo ni correctivo de: tres (3) carros transportadores con óxido en planchas y ruedas deterioradas, dos (2) estufas industriales con presencia de oxidación en las bases, congeladores No. 1 y 3 con deterioro en fondo y empaques, licuadora industrial con fisura en el vaso sellada con adhesivo, lo cual no es apto para contacto con alimentos. No se cumple con la frecuencia de muestreo microbiológico establecida en la OTM: últimos muestreos reportados (05/06/2025, 12/07/2025, 29/07/2025 y 01/09/2025) no cumplen con la periodicidad requerida (cada 3 o 4 meses según el caso), en varios casos no se cuenta con resultados de los muestreos realizados. Incumplimiento en el muestreo fisicoquímico del agua, cuya frecuencia es semestral: último análisis registrado el 06/06/2025, no se cuenta con resultados actualizados ni con soporte completo desde el inicio del contrato. Formatos de recepción de materias primas (especialmente proteínas y queso) desactualizados, pese a que la recepción es diaria. No se cuenta con: formatos de producción durante la visita, registros de producción desde el inicio del contrato. Se evidencian formatos: mal diligenciados (registro de materia prima que no ingresó el día de la visita), desactualizados en controles de temperatura de equipos de refrigeración y congelación. Deficiencias en documentación del sistema de gestión, No se cuenta con: plan de emergencias del establecimiento, soporte de capacitaciones, inducciones ni socialización de documentos técnicos al personal manipulador y administrativo. La última capacitación OTM registrada es del 19/11/2025, sin evidencia de continuidad. No se cuenta con las hojas de vida de los vehículos transportadores, lo que impide el seguimiento a mantenimientos y condiciones sanitarias. Durante la recepción de materias primas no se aplican criterios de aceptación y rechazo,

evidenciándose producto brazo de cerdo con alto contenido de grasa del proveedor OTUN, transportado en el vehículo de placas TJV 822.

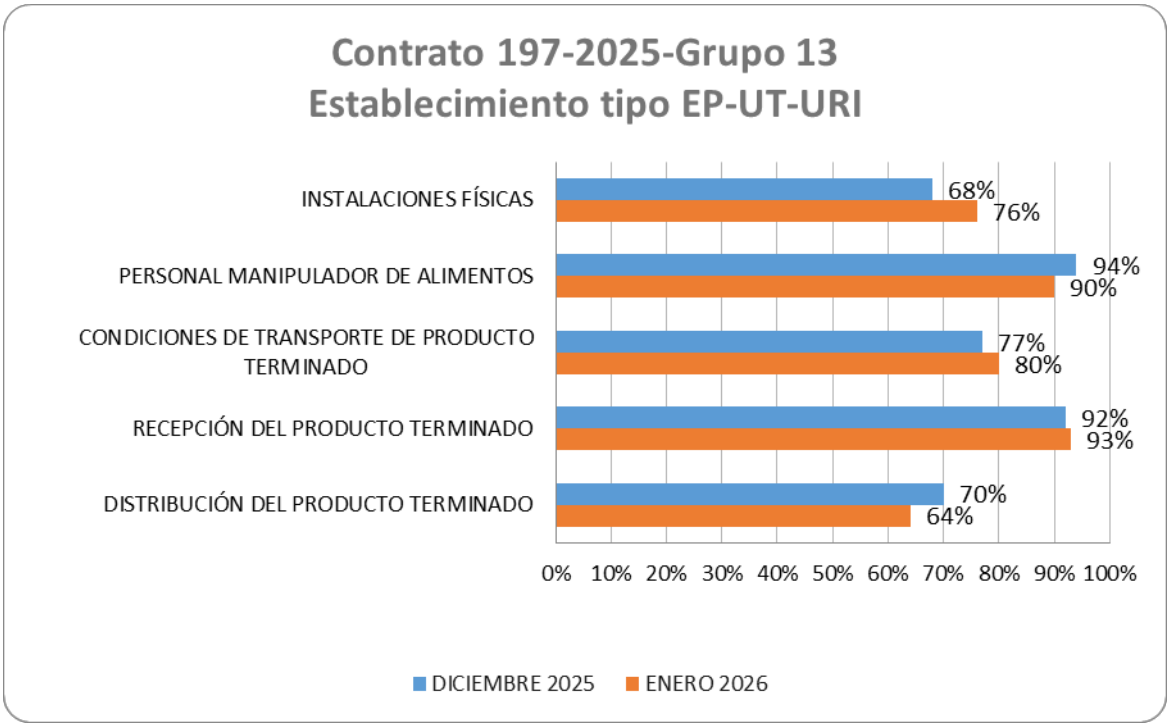
Todos los Establecimientos tuvieron un cumplimiento por encima del 90%, a excepción de PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA que tuvo un cumplimiento parcial del 67% de las obligaciones del contratista.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (85%): presentó cumplimiento parcial con un porcentaje del 85%, aumentando en 5% respecto al periodo anterior (80%), esto debido a las mejoras realizadas por el contratista en: El contratista realizó la **instalación de tres (3) extractores de aire adicionales** en el área de producción. No obstante, estos **no se encuentran operativos o no han sido suficientes** para corregir la deficiencia en la extracción de vapores. Por otro lado, la categoría se ve afectada por: La **campana extractora del área de producción no funciona de manera adecuada**, evidenciándose de forma reiterada: acumulación de **vapor y calor** durante los procesos de cocción, c**ondensación en techos y paredes**, lo que afecta la higiene y la infraestructura, incapacidad para extraer los vapores generados por **marmitas y planchas**. Se observa **corrosión en ductos** de la campana extractora. No se cuenta con **guantes de malla de acero para el porcionado de carnes**, incumpliendo las medidas de seguridad para el personal y lo establecido en las buenas prácticas de manufactura. No se evidencia el uso de **guantes de neopreno para la manipulación de marmitas, planchas y objetos calientes**. En algunos casos se observa el uso inadecuado de **guantes de caucho negro**, los cuales no están diseñados para esta actividad. Los guantes de neopreno existentes se encuentran en **mal estado, rotos y con desgaste**, lo que los hace no funcionales y representa un riesgo para el personal. No se evidencia entrega de **delantales industriales de hule** en los formatos de dotación. Durante la visita se observa que los delantales existentes están en **estado de deterioro por uso constante**. Los registros de entrega de EPP **no incluyen este elemento**, a pesar de ser obligatorio para las actividades realizadas. No se evidencia la **política de Seguridad y Salud en el Trabajo publicada y firmada**, incumpliendo los requisitos mínimos del SG-SST.

Los establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% fueron ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC APARTADO, , ERON EPMSC SONSON y ERON EPMSC YARUMAL, cumplieron 94% ERON EPMSC CAUCASIA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS con 90%. Cumplieron parcialmente los Establecimientos PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) (86%, ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO y ERON EPMSC ANDES con (80%), PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA (77%) y ERON COPED PEDREGAL con 67%.

2.2.13.2 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 enero de 2026**,** 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 enero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP - UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 85% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1.INSTALACIONES FISICAS (76%): la categoría presentó un aumento del 8% respecto al mes anterior de 68%, viéndose afectada por los hallazgos: almacenamiento de alimentos directamente sobre el piso, sin uso de estibas o bases, durante los tiempos de comida cena y refrigerio nocturno (RN) en los menús 2, 9 y 14, así como en almuerzo menú 14. Se observan canastillas y fiambreras en contacto directo con el piso en pasillos de ingreso y áreas de almacenamiento temporal, lo cual incrementa el riesgo de contaminación. Se evidencian canastillas sucias, con presencia de polvo y restos de alimentos, utilizadas para el transporte y almacenamiento de: alimentos del tiempo de comida cena y RN, arroz blanco correspondiente al menú 6 del almuerzo, fiambreras con alimentos del menú 9. Se observa canastilla del componente arepa con suciedad visible. Se evidencia recipiente plástico de bebida (colada de plátano con leche) con manchas oscuras y aspecto percudido, indicando procesos de limpieza y desinfección inadecuados. Se evidencia bebida (limonada) del almuerzo menú 2 dispuesta directamente sobre el piso. Los recipientes utilizados para la entrega de bebidas y fiambreras no cuentan con barreras físicas que eviten el contacto con superficies no sanitarias.

Los Establecimientos EP ARANJUEZ, UT BATALLÓN DE ASPC NO 17 " CLARA ELISA NARVAEZ", EP BELLO, EP CTI BUNKER DE LA FISCALIA, EP DOCE DE OCTUBRE, EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL, EP GIRARDOTA, y EP

SAN CRISTOBAL presentaron un cumplimiento del 100%, EP CASTILLA y EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS no cumplieron con las obligaciones registrando un 50%, los Establecimientos EP ARANJUEZ y EP ESTACION DE POLICIA ANDES ambos con un 0% debido a que no cuentan con un área temporal exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos, presentando falencias como las mencionadas anteriormente.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (90%):** presentó una disminución del 4% debido a que en el periodo anterior hubo un 94%, considerándose esto debido a: manipulador de alimentos (conductor) incumpliendo las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), al no portar gorro, tapabocas ni uniforme reglamentario, utilizando ropa particular que no cumple con la normatividad vigente. El conductor Nelson Saldarriaga, quien transporta alimentos en vehículo tipo taxi placa TOE 623, no cuenta con: dotación completa (bata de color claro, gorro y tapabocas), certificado de manipulación de alimentos, curso de BPM, certificado médico vigente. Se evidencia que el conductor, pese a no cumplir con los requisitos sanitarios, firma actas de entrega de alimentos, lo cual representa una desviación frente a la OTM. Hecho evidenciado durante la entrega del menú 2 en los tiempos de Cena y Refrigerio Nocturno en la EP Andes. Se evidencia auxiliar del vehículo SNX 112, Brahian Hoyos, con uniforme en inadecuadas condiciones de limpieza, especialmente en la parte frontal. Se observa conductor de transporte de alimentos utilizando gorro negro, incumpliendo con la exigencia de dotación de color claro establecida por la norma legal vigente. Se evidencian manipuladores utilizando buzos de color oscuro sobre la dotación y gorras, sin uso del gorro reglamentario. Durante la visita no se evidencia soporte de certificado médico ni certificado de manipulación en BPM vigente de la manipuladora Claudia Uribe. Se evidencia que la manipuladora Ocaris Mejía no cuenta con: uniforme reglamentario (bata de color claro), gorro, tapabocas.

Solo dos Establecimientos presentaron incumplimiento de las obligaciones del contratista con un 50% los cuales fueron EP ESTACION DE POLICIA ANDES y EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL, el resto de los Establecimientos cumplieron al 100% las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, a excepción de EP GIRARDOTA que no se pudo realizar verificación del personal manipulador durante las visitas de la interventoría.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (80%): obtuvo para el periodo de enero de 2026 un 80% con un aumento del 3%, la categoría presentó falencias en: el uso reiterado de vehículo tipo taxi, placa TOE 623, para el transporte de alimentos, el cual: No cuenta con concepto higiénico-sanitario expedido por la autoridad competente, no posee la leyenda obligatoria “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”, incumpliendo lo establecido en la normatividad vigente y la OTM, presenta condiciones físicas e higiénicas inadecuadas, evidenciándose transporte de alimentos junto con elementos ajenos a la actividad (zapatos, elementos de aseo) con presencia de suciedad, la carrocería no es apta para garantizar limpieza, desinfección y control de plagas. Se evidencia que este vehículo fue utilizado para el transporte de los alimentos correspondientes a cena y refrigerio nocturno (menús 2 y 14), incumpliendo las condiciones sanitarias exigidas. No se evidencia planilla de registro de temperaturas de los alimentos transportados en: vehículo placa TOE 623 (cena y RN menú 2), tiempo de comida almuerzo, menú 3, cena y refrigerio nocturno, menú 9. No se evidencia plan de rutas para: vehículo placa TOE 623 (CN y RN menú 2 – EP Andes), vehículo que transporta el desayuno menú #6. Estas falencias impiden verificar: el mantenimiento de la cadena de frío/calor, el cumplimiento de horarios, rutas y tiempos de entrega establecidos en la OTM. Se evidencia vehículo de placas ESP 680 con: pisos con presencia de suciedad, polvo y restos de alimentos. Se evidencia vehículo de placas MMF 528 utilizado para el traslado de raciones, el cual: no cuenta con concepto higiénico-sanitario expedido por la Secretaría de Salud. Se evidencia que la alimentación es transportada a pie desde la EPMSC Yarumal hacia la EP Yarumal, debido a la cercanía, lo cual: no garantiza el control de temperaturas, no asegura condiciones adecuadas de higiene, protección y trazabilidad durante el traslado, incumple los lineamientos establecidos en la OTM para el transporte de alimentos.

Los Establecimientos EP ARANJUEZ, UT BATALLÓN DE ASPC NO 17 " CLARA ELISA NARVAEZ", EP BELLO, EP CASTILLA, EP CTI BUNKER DE LA FISCALIA y EP DOCE DE OCTUBRE cumplieron al 100%, parcialmente cumplieron EP SAN CRISTOBAL con 80% y EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (60%). No cumplieron en nada de

las condiciones de transporte los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA ANDES y EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL con un 0%, y por último no se observaron condiciones de transporte para el Establecimiento EP GIRARDOTA.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%): obtuvo un cumplimiento total del 93% presentando un aumento del 1% respecto al periodo anterior con 92%, no se alcanza el 100% en la categoría debido a: no entrega del componente cereal elaborado correspondiente al refrigerio nocturno del menú #14, incumpliendo con la totalidad de los componentes establecidos en el ciclo de menús. Se evidencia incumplimiento del componente proteico en la cena y RN del menú #14, entregándose carne de cerdo cocida en lugar de carne de res en bistec, sin soporte de intercambio autorizado. Se evidencia intercambio de proteína (pollo encebollado por huevo frito, y carne de res por pescado frito) sin soporte documental de solicitud y aprobación, incumpliendo los lineamientos de la OTM y el K2. Se evidencia que el componente proteico del almuerzo menú 6 presenta textura muy dura, afectando la aceptabilidad del alimento. En el almuerzo menú 1 (cerdo en salsa BBQ) no se cumplen las características organolépticas, evidenciándose: ausencia de la salsa, raciones con alto contenido graso, temperatura de recepción de 24 °C, inferior a los ≥60 °C exigidos. Se evidencia entrega anticipada del almuerzo menú 11 antes del horario establecido (11:00 a. m. – 1:30 p. m.). Se evidencia que los alimentos de almuerzo, cena y refrigerio nocturno (menú 14) fueron entregados de manera conjunta a las 10:30 a. m., incumpliendo los horarios establecidos para cada tiempo de comida. Se evidencia incumplimiento en el horario de entrega del almuerzo menú 2, con llegada del vehículo a las 10:40 a. m. Se evidencia incumplimiento en el horario de recepción de cena y RN menú #1, con llegada del vehículo ESP 680 a las 2:29 p. m., antes del rango permitido (3:00 p. m. – 5:00 p. m.). Se evidencia que el componente verdura del tiempo de comida cena menú No. 5 no cumple con el requisito de mínimo dos vegetales, entregándose únicamente remolacha cocida y no la ensalada de remolacha con zanahoria indicada en el ciclo G13. No se cuenta con soporte de socialización del ciclo de menús en la estación de policía, incumpliendo los lineamientos contractuales. Se evidencia que la bebida (limonada) del almuerzo menú 2 es entregada en recipiente plástico no isotérmico. Se evidencia que el jugo de la cena (mango) y la bebida del refrigerio nocturno (aguapanela) del menú 7 son entregados en fondo, en recipientes plásticos reutilizados, y no de forma individual. El pan entregado para el refrigerio nocturno no cuenta con rotulado o etiquetado, incumpliendo las condiciones de identificación y trazabilidad.

Para esta categoría los Establecimientos que cumplieron con el 100% de las obligaciones fueron EP ARANJUEZ, UT BATALLÓN DE ASPC NO 17 " CLARA ELISA NARVAEZ", EP CTI BUNKER DE LA FISCALIA, EP DOCE DE OCTUBRE, EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS, EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL. Cumplieron parcialmente EP BELLO, EP CASTILLA y EP SAN CRISTOBAL con 89%, EP GIRARDOTA (78%) y EP ESTACION DE POLICIA ANDES (75%).

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (64%): presentó una disminución del 6% respecto al periodo anterior de 70% ocasionado por: la entrega de bebidas (jugo de maracuyá, limonada, avena con leche, arroz con leche) en bolsas plásticas, fondos, canecas y tanques no isotérmicos, incumpliendo lo establecido en la OTM respecto a: entrega individual, uso de recipientes isotérmicos que garanticen temperatura, calidad e inocuidad. Se evidencia uso de caneca plástica con aro de ajuste en estado de oxidación para la entrega de bebidas del almuerzo menú 14, representando riesgo sanitario. El contratista no cuenta con autorización para la entrega de bebidas en fondos o recipientes no isotérmicos en los menús 5, 6, 9 y 14. Se evidencia suministro de alimentos sólidos y líquidos en fondos, canastillas con bolsatina, en lugar de recipientes isotérmicos y fiambreras individuales, para los tiempos de comida: desayuno menú 5, almuerzo menú 6, cena y refrigerio nocturno menús 9 y 14. Se evidencia que el contratista no cuenta con protocolo de limpieza y desinfección de fiambreras aprobado por la USPEC, a pesar de utilizar este tipo de recipientes para la entrega de alimentos. No se presenta soporte documental de aprobación del proceso de limpieza y desinfección aplicado a las fiambreras utilizadas para la entrega de cena y refrigerio nocturno menú 14. Se evidencia que no se entregan vaso ni cuchara a los PPL para el consumo del tiempo de comida cena y refrigerio nocturno menú 14, incumpliendo con la entrega integral de los elementos necesarios para el consumo adecuado de los alimentos. Se evidencia que las bebidas y algunos componentes (jugo de maracuyá,

arroz con leche) correspondientes a los menús 9 y 14 se entregan en bolsatinas y fondos, y no en empaques individuales, previamente ensamblados y sellados, como lo exige la OTM.

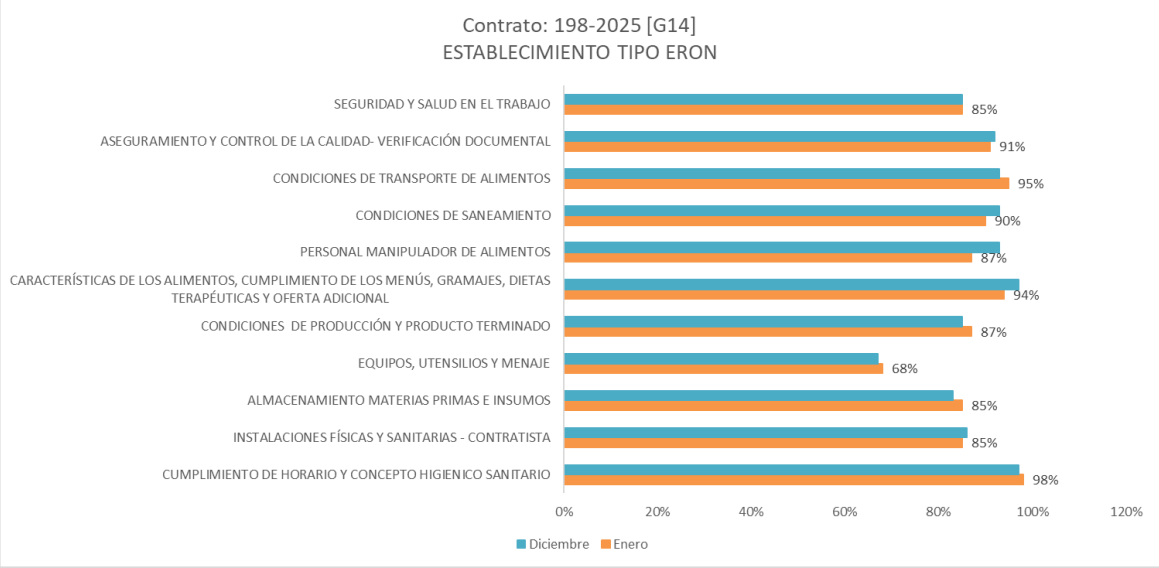
Los establecimientos que presentaron porcentajes de 100% fueron UT BATALLÓN DE ASPC NO 17 " CLARA ELISA NARVAEZ", EP CTI BUNKER DE LA FISCALIA, EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL y EP SAN CRISTOBAL. No cumplieron con las obligaciones del contratista los Establecimientos EP ARANJUEZ, EP BELLO, EP CASTILLA, EP DOCE DE OCTUBRE, EP ESTACION DE POLICIA ANDES, EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS con un 50% y no cumplió con un 0% EP GIRARDOTA.

2.2.14 GRUPO 14

2.2.14.1 Categoría N° 11 ERON

Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de enero de 2026, 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 enero de 2026. 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 HIGIENICO SANITARIO (98%): Para el periodo evaluado se evidencia el contratista da cumplimiento a los horarios establecidos en 10 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 1 establecimientos se presenta porcentaje de cumplimiento parcial de 67%, el cual se describe a continuación:

ERON EPMS SAN GIL (67%): Se evidencia que el área provisional dispuesta para la preparación de alimentos, en el marco de la contingencia operativa, no cuenta con el Concepto Higiénico Sanitario (CHS) vigente. Si bien la Secretaría de Salud realizó una visita de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) el día 08-01-2026, dicha verificación se efectuó únicamente sobre el área antigua del rancho, la cual se encuentra actualmente en proceso de remodelación. No se dispone de acta ni soporte documental que acredite la realización de visita IVC ni la emisión de CHS para el área de contingencia actualmente en funcionamiento, incumpliendo los requisitos sanitarios exigibles para la operación del servicio de alimentación.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (85%): 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 negativa de 1% con respecto al mes de diciembre, tipificado nuevamente como cumplimiento parcial en el periodo del presente informe; los establecimientos con cumplimiento mayor al 90% son ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (San Vicente de Chucuri), mientras que los demás establecimientos presentaron desviaciones presentando cumplimientos por debajo de 90% relacionados a continuación:

ERON EPAMS GIRON (80%): Durante la verificación de las condiciones locativas del servicio de alimentación, se evidencian múltiples deficiencias estructurales que afectan las condiciones higiénico-sanitarias. Se observa desprendimiento de pintura en el área del mesón de dietas y en el área de almacenamiento de tubérculos; así mismo, persisten baldosas partidas en el área de planchas cercanas al desagüe, en el área de tubérculos y en el área de lavado de canastillas, lo que evidencia deterioro generalizado del piso del área de producción. Aunque se realizó mantenimiento y pintura en las paredes del área de producción, no se observa intervención en las paredes del área de tubérculos, las cuales continúan presentando desprendimiento de pintura. En el área de tubérculos, la unión pared-techo presenta instalación de malla tipo 1×1 que no corresponde a malla anti-plagas, lo cual no garantiza el control de ingreso de vectores. Adicionalmente, se evidencian marcos de puertas con presencia de óxido tanto en el ingreso al área de tubérculos como en la puerta de salida del área de lavado de menaje, incumpliendo las condiciones de material sanitario y facilidad de limpieza. En cuanto a iluminación, se evidencia una falla persistente y no corregida en el sistema de luminarias, registrándose 22 luminarias fuera de funcionamiento distribuidas entre el baño de hombres, pasillo del comedor, área de lavado de canastillas, pasillo de cuartos fríos, pasillo de campana extractora, área de lavado de menaje, cocina caliente, área de preparación de bebidas, área de prealistamiento de dietas y área de salida de producto terminado, situación que afecta la visibilidad, seguridad y adecuada ejecución de las actividades operativas. Finalmente, en el área de preparación de jugos y en el área de tubérculos se observan rejillas fundidas en cemento, material absorbente y de difícil limpieza y desinfección, las cuales no cuentan con malla de protección, facilitando el ingreso de vectores y generando un riesgo sanitario adicional.

ERON EPMS SAN GIL (69%): Durante la verificación de las condiciones operativas y locativas del servicio de alimentación en situación de contingencia, se evidencia que las áreas destinadas a la preparación de jugos y alistamiento de tubérculos no cuentan con señalización y se encuentran ubicadas a la intemperie, en el exterior del rancho, el cual se encuentra

actualmente en proceso de intervención. Dichas áreas presentan condiciones inadecuadas de protección, al contar únicamente con polisombra y no disponer de un sistema de iluminación suficiente; durante la jornada nocturna y en horas de la madrugada, la iluminación disponible corresponde a una única lámpara ubicada aproximadamente a 20 metros, lo cual no garantiza condiciones adecuadas de visibilidad, seguridad ni control higiénico-sanitario. En el área de cocina caliente, se identifican tres (3) extractores de vapor que no cuentan con malla antiinsectos, lo que favorece el ingreso de vectores al área de preparación de alimentos. Adicionalmente, no se dispone de sifón con protección antiinsectos en los puntos de evacuación de aguas, incrementando el riesgo sanitario. Se evidencia presencia de óxido en el mesón de alistamiento de dietas, lo cual incumple con los criterios de superficie lisa, no porosa y de fácil limpieza. Así mismo, el lavamanos ubicado en el área de cocina caliente de la contingencia no cuenta con sistema de accionamiento no manual en funcionamiento, lo que limita el adecuado lavado de manos del personal manipulador. Se observa que la puerta de ingreso a la bodega de fruver no dispone de guarda o sellado en la parte inferior (sello piso–puerta), facilitando el ingreso de plagas y vectores. En cuanto al manejo de residuos, aunque se dispone de un espacio físico exclusivo para el depósito temporal, este se encuentra a la intemperie, sin protección adecuada frente a factores ambientales y sanitarios. Finalmente, en el marco de la contingencia, se evidencia que el área habilitada para la preparación de alimentos cuenta con servicio de gas a nombre del rancho; así mismo, los servicios de agua potable y energía eléctrica serán asumidos mediante acuerdo de pago, de conformidad con el porcentaje de incremento correspondiente al consumo generado.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (0%): Se observa techo del área de producción y almacenamiento de fruver con hollín manchas negras, y se observa en área de almacenamiento de abarrotes pared con humedad y hongo.

ERON EPMSC MALAGA (74%): Durante la verificación de las condiciones locativas y operativas del área de producción, se evidencia desprendimiento de pintura en paredes cercanas a tomacorrientes y en las superficies ubicadas detrás de las estufas del área de cocina caliente, así como en el área de preparación de jugos. Estas condiciones representan superficies no conformes desde el punto de vista higiénico-sanitario, al dificultar las labores de limpieza y desinfección. Así mismo, se observa que el mesón de acero inoxidable del área de producción presenta orificios y desprendimiento de la lámina, situación que compromete la integridad de la superficie de trabajo y favorece la acumulación de suciedad y microorganismos. Al respecto, se evidencia que el contratista no ha ejecutado el plan de mejora propuesto dentro de los tiempos establecidos, dado que persisten las no conformidades previamente identificadas tanto en paredes como en el mesón de trabajo. Adicionalmente, no se cuenta con soportes de calibración ni verificación de los servicios públicos de energía eléctrica y agua potable; en cuanto al suministro de gas, este se realiza mediante pipeta, sin evidencia documental que respalde la verificación técnica correspondiente. Lo anterior evidencia incumplimiento de las acciones correctivas planteadas y de los requisitos mínimos de control y aseguramiento de las condiciones operativas y sanitarias del servicio.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (69%): Durante la visita de verificación se evidencia que el contratista no ha gestionado oportunamente los mantenimientos correctivos menores requeridos en las áreas del servicio de alimentación, particularmente en pisos, paredes y puertas del área de producción y zonas asociadas. Se observa que el piso del pasillo de ingreso a la planta y el del área de producción se encuentran deteriorados, con presencia de huecos, desgaste y desprendimiento de material, lo cual dificulta las labores de limpieza y desinfección y representa un riesgo sanitario y de seguridad. Adicionalmente, el techo del pasillo de ingreso presenta manchas compatibles con humedad, situación que requiere intervención correctiva. Si bien se evidencia limpieza general de paredes y techos, no se han realizado los mantenimientos correctivos necesarios, como resanes y pintura, persistiendo superficies no conformes desde el punto de vista higiénico-sanitario. Se evidencia que la puerta del área de almacenamiento de fruver presenta desprendimiento de pintura y presencia de óxido, condición que persiste en el tiempo sin que el operador haya ejecutado

acciones de mantenimiento para su corrección, incumpliendo los compromisos de mejora establecidos. En materia de seguridad locativa, se identifican tomacorrientes sin protección y cables expuestos en las canaletas de las paredes del área de congeladores, así como otro tomacorriente sin protección ubicado entre el refrigerador vertical N.° 1 y el refrigerador horizontal N.° 1, lo cual representa un riesgo eléctrico para el personal y las operaciones del servicio. Finalmente, el área destinada a la disposición de residuos no se encuentra debidamente señalizada, incumpliendo los criterios de identificación, control y manejo adecuado de residuos establecidos en la normativa vigente.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (85%): En este aspecto la Interventoría verifica tanto la cantidad como la calidad (fechas de vencimiento, características organolépticas, registro de temperaturas de ingreso, rotulado y etiquetado, entre otros aspectos) de los productos alimentarios con los que cuenta el operador, para la preparación y suministro de alimentación a la PPL, entre otros aspectos que hacen parte de lo contemplado en los documentos contractuales, que son de obligatorio cumplimiento por parte del operador. En esta categoría fueron objeto de evaluación 11 establecimientos de los cuales, para el periodo evaluado, el ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC SOCORRO y la PLANTA DE CONTINGENCIA G14 de San Vicente de Chucuri, presentan cumplimiento por encima del 90%, mientras que los 8 establecimientos restantes presentaron desviaciones tales que obtuvieron cumplimiento parcial (por debajo del 90%), entre el 52% y 89%, principalmente relacionado con los siguientes incumplimientos: Durante la visita de interventoría se evidencian múltiples incumplimientos relacionados con el rotulado, la trazabilidad, la identificación de proveedores y el almacenamiento de materias primas y productos alimenticios, lo cual afecta de manera directa la inocuidad de los alimentos y el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, en especial la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 810 de 2021, el Decreto 1500 de 2007 y la OTM.

En relación con fichas técnicas, se evidencia que el operador no cuenta con ficha técnica válida ni específica para el queso tipo mozzarella marca Los Pinos, pese a que el contratista manifestó en su plan de mejora que la anexaría. Así mismo, la ficha técnica presentada para queso mozzarella especial para pizza no es específica, ya que incluye otros productos como queso doble crema y queso fresco, lo cual no permite verificar la composición real del alimento almacenado.

Respecto a proveedores y marcas no aprobadas, se identificó el almacenamiento de leche en polvo marca Vallelindo (proveedor Elena Suministros), huevos marca Comercializadora Distribuidora La 1ra, Comercializadora Santafé, Otún, Carfrisan, Carnes Frías Dedicar, QueePan, Grano Nutridor, Arroz Milenio, Mayisal, Chocolate DIMAR, entre otros, sin que dichas marcas y/o productos se encuentren relacionados en el listado de proveedores aprobados y radicados ante la interventoría del Grupo 14, incumpliendo los lineamientos contractuales y de control de insumos. En varios casos, el proveedor sí figura en el listado, pero el producto específico no se encuentra autorizado, lo cual constituye incumplimiento del plan de compras aprobado.

En cuanto al rotulado primario, se evidencian deficiencias reiteradas en productos de alto riesgo sanitario:

- Huevos frescos marca Comercializadora Distribuidora La 1ra y Rey David, los cuales no indican la categoría del huevo, nombre y dirección del productor y empacador, y en algunos casos no presentan rótulo alguno, incumpliendo la Resolución 5109 de 2005.
- Productos avícolas Mac Pollo (pernil, pechuga, menudencias y pernil marinado), los cuales no declaran el peso neto, requisito obligatorio de rotulado.
- Salchicha de pollo manguera marca Carfrisan, la cual no está permitida por la OTM, presenta un contenido de grasa del 40 %, superando el máximo permitido del 28 %, y además no corresponde al tipo de embutido autorizado (cerdo o res precocido).
- Salchicha marca Carnes Frías Dedicar, cuya ficha técnica no coincide con el etiquetado primario, ya que el rótulo declara como ingrediente primario la carne de res y la ficha técnica no la incluye.

- Carne de res marcas Santafé, Carnes M&C y Multicarnes Guarín, cuyos rótulos no identifican claramente el corte, no indican planta de beneficio ni desposte, no registran autorización sanitaria, no incluyen uso culinario recomendado y, en algunos casos, presentan inconsistencias entre el fabricante declarado en el rótulo y el registro sanitario, afectando la trazabilidad.
- Carne de cerdo marca Otún, Comercializadora del Otún y Multicarnes Guarín, que presenta rotulado incompleto, ausencia de identificación de planta autorizada y, en algunos casos, uso indebido de stickers para registrar lote y fecha de vencimiento, práctica expresamente prohibida por la Resolución 5109 de 2005.
- Pescado tipo basa, almacenado sin cierre hermético y sin información de lote ni fecha de vencimiento.
- Frijoles marca Grano Nutridor y maíz trillado proveedor Andigranos, con fecha de vencimiento y lote ilegibles o inexistentes.
- Pan marca QueePan, cuyas variedades (pan coco, pan leche, pan mantequilla) no coinciden en nombre, ingredientes ni descripción con el registro sanitario NSA-0020588-2025, omiten el ingrediente característico del sabor y generan confusión al consumidor. Adicionalmente, se evidencia uso de empaque secundario reciclado e invertido.
- Leche en polvo azucarada marca Vallelindo, almacenada en varias presentaciones (25 kg y 50 kg), clasificada como alimento prohibido conforme al oficio E-2025-012985 del 05-11-2025 y la circular USPEC 8310-2025IE0095670, además de reutilización indebida de empaques invertidos de otras marcas (San Gabriel), lo cual impide la correcta identificación del producto.

Adicionalmente, se evidencia almacenamiento inadecuado, incluyendo tubérculos y fruver a la intemperie, exposición al sol y lluvia, incumplimiento de distancias perimetrales mínimas de 60 cm, y mezcla de alimentos crudos con alimentos cocidos y contramuestras dentro de los mismos equipos de refrigeración, generando riesgo de contaminación cruzada.

Finalmente, se concluye que no se evidencian acciones correctivas eficaces por parte del operador para subsanar los hallazgos reiterados de mala rotulación, trazabilidad incompleta, uso de productos no autorizados y proveedores no aprobados, lo cual constituye un incumplimiento sistemático de la normativa sanitaria vigente, de la OTM y de los compromisos contractuales, afectando la seguridad alimentaria del servicio.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (68%): 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 aumenta en 1% de cumplimiento respecto al periodo de diciembre, 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 90% 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 33% y 88%, los cuales se relacionan a continuación:

ERON CPMS BUCARAMANGA (69%): Durante las visitas de verificación se evidencian que el equipamiento y los utensilios del área de producción presentan múltiples incumplimientos técnicos y sanitarios. Permanecen en uso tres (3) licuadoras con capacidad de 1,25 L, las cuales no cumplen con el volumen mínimo de 4 L establecido en el Anexo 5 del contrato. Así mismo, se observa la utilización de ollas y un caldero con bordes irregulares y partidos, además de siete (7) ollas dadas de baja, condiciones que representan riesgo físico y no garantizan la inocuidad durante la preparación de alimentos. Adicionalmente, el establecimiento no cuenta con colador para las labores de filtrado, utilizando de manera improvisada una malla sobre una canastilla, práctica que no cumple con los principios de higiene ni con los procedimientos

operativos estandarizados. Se evidencia también una tabla de corte color verde en deficiente estado, lo cual compromete las condiciones sanitarias para la manipulación de alimentos y aumenta el riesgo de contaminación. En relación con los equipos de frío, se constata que los dos (2) cuartos de congelación, el (1) cuarto de refrigeración y los congeladores horizontales destinados al almacenamiento de contramuestras y queso no cuentan con soporte de calibración a escala. Esta situación persiste pese a observaciones reiteradas, lo que impide asegurar el control efectivo de las temperaturas y el cumplimiento de los parámetros exigidos para la conservación de alimentos, afectando la trazabilidad y el control sanitario. Finalmente, en cuanto a los equipos de transporte interno, se evidencia la existencia de siete (7) carros transportadores que no cumplen con los requisitos sanitarios. Cuatro (4) de ellos (01P, 02P, 03P y 04P) no cuentan con sistema de cierre y presentan desprendimiento de pintura, mientras que los tres (3) restantes (05D, 06P y 07P), aunque disponen de sistema que evita el volcamiento, presentan oxidación y deterioro del recubrimiento. Adicionalmente, los carros 02P y 03P muestran daño en las balineras, afectando su funcionalidad y representando un riesgo durante el traslado de alimentos. En conjunto, estas condiciones evidencian deficiencias en el mantenimiento, selección y control del equipamiento, incumpliendo los criterios de material sanitario, seguridad e higiene exigidos para las operaciones del servicio de alimentación.

ERON EPAMS GIRON (64%): Durante la visita de verificación se evidencia un deterioro significativo de la infraestructura y de los equipos del área de producción y almacenamiento en frío. En los tres (3) cuartos fríos (dos de refrigeración y uno de congelación) se observa desprendimiento de pintura, cemento y grava en los pisos, generando superficies porosas y absorbentes que dificultan las labores de limpieza y desinfección, lo cual no garantiza condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Si bien el operador dispone los insumos sobre estantería para evitar el contacto directo con el piso, persiste el riesgo sanitario asociado al deterioro de las superficies. En cuanto a los equipos de cocción, se evidencia la falta de ejecución del plan de mantenimiento correctivo. La marmita N.° 2 presenta la llave de paso de vapor averiada, lo que impide el cierre adecuado del flujo; la marmita N.° 3 no cuenta con manómetro funcional, encontrándose partido y con goteo; y las estufas N.° 1 y N.° 2 presentan ausencia de manijas de regulación de gas y hornillas, condiciones que comprometen la seguridad operativa y el control de los procesos térmicos. Estas no conformidades persisten en el tiempo, lo que demuestra incumplimiento en la ejecución del plan de mejora propuesto por el contratista. Respecto a los sistemas de refrigeración y congelación, se constata que los cuartos fríos (dos de refrigeración y uno de congelación) y el congelador horizontal no cuentan con soporte de calibración a escala. No se evidencia documentación técnica que valide el comportamiento térmico de los equipos en diferentes puntos internos, actividad que debe ser ejecutada y garantizada por el propio contratista como parte del control operativo. La respuesta presentada en el plan de mejora no contempla acciones correctivas, indicando de manera errónea que dicha calibración no es requerida, situación que contraviene los principios de aseguramiento de la cadena de frío y el control sanitario de los alimentos. Adicionalmente, se observa la presencia de equipos fuera de servicio sin gestión administrativa ni técnica para su mantenimiento o retiro. El lavavajillas y la máquina de hielo se encuentran en desuso, sin que el operador presente soportes de solicitud de reparación, mantenimiento o baja ante el establecimiento. En el caso de la máquina de hielo, el operador desconoce el tiempo de inoperatividad y refiere que las bebidas refrigeradas son ingresadas al cuarto de congelación para garantizar la temperatura de distribución, práctica que no sustituye el uso adecuado del equipo destinado para tal fin. Finalmente, en relación con los equipos de transporte interno, se evidencia que los carros transportadores utilizados en el servicio no cumplen con los requisitos establecidos en la OTM. Se constata la existencia de once (11) carros transportadores que no son de material sanitario y no cuentan con puertas ni sistema de cierre, incluyendo cinco (5) carros actualmente en uso, lo que representa un riesgo de contaminación durante el traslado de alimentos y demuestra incumplimiento de los lineamientos técnicos y sanitarios exigidos.

ERON EPMS SAN GIL (33%): Durante la visita de verificación se evidencian deficiencias relevantes en dotación, estado y mantenimiento de equipos, que afectan el cumplimiento de los requisitos técnicos y operativos establecidos en el Anexo 5. El establecimiento cuenta únicamente con un (1) refrigerador vertical con capacidad aproximada de 210 litros, sin soporte técnico que acredite dicha capacidad, cuando se requieren dos (2) refrigeradores con capacidad mínima de 520 litros cada uno. Adicionalmente, se dispone de una balanza de plataforma con capacidad de 150 kg, inferior a la capacidad mínima exigida de 200 kg. En relación con los equipos de cocción, se identifican condiciones inseguras y falta de mantenimiento correctivo. La estufa enana presenta lámina suelta con bordes filosos, presencia de óxido, posible fuga de gas y dificultad para regular la llama, generando salida de gas sin combustión. La estufa de tres (3) fogones presenta ausencia de una perilla de regulación, quemadores incompletos y posibles fugas de gas evidenciadas por llamas en puntos no correspondientes. La estufa de dos (2) fogones evidencia funcionamiento irregular, con combustión deficiente en uno de los quemadores. La freidora presenta un fogón con llama insuficiente debido al mal estado de los quemadores. Estas condiciones persisten por la no ejecución oportuna del mantenimiento requerido. El pelapapas fue retirado temporalmente para mantenimiento correctivo debido a fallas mecánicas asociadas al deslizamiento de la correa, lo cual afecta su funcionamiento. En cuanto al menaje, se evidencia la presencia de cuatro (4) ollas en estado de deterioro, algunas con bordes cortantes, fondo dañado y ausencia de asas, representando riesgo físico para el personal. De igual manera, varias tablas de corte (colores verde, café y azul) presentan deterioro, dificultando su adecuada limpieza y desinfección y aumentando el riesgo de contaminación cruzada. Respecto a los equipos de frío, se constata que seis (6) congeladores y un (1) refrigerador vertical destinado al almacenamiento de quesos no cuentan con soporte de calibración a escala, sin que a la fecha se haya gestionado dicha actividad, lo cual impide validar el control efectivo de temperaturas. Durante la contingencia, los alimentos preparados son transportados hacia el área provisional de distribución en carros metálicos que no se encuentran debidamente identificados ni en condiciones operativas adecuadas, debido a fallas en el sistema de rodamiento y capacidad de carga, obligando al traslado manual de recipientes con alimentos, lo que incrementa el riesgo sanitario y operativo. Finalmente, el área de cocina caliente dispuesta para la contingencia no cuenta con trampa de grasas, a pesar de que el establecimiento dispone de este equipo únicamente en el área de lavado de menaje. Adicionalmente, no se cuenta con la gramera de 1.000 gramos correspondiente al kit adicional, la cual fue retirada para mantenimiento el 26 de enero de 2026, según soporte de salida presentado.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (42%): Durante la visita de verificación se evidencian incumplimientos en la dotación y el estado de los equipos, conforme a lo establecido en el Anexo 5. El establecimiento cuenta únicamente con un (1) refrigerador con capacidad de 520 litros, cuando se requieren tres (3) equipos de igual capacidad para garantizar el almacenamiento adecuado de los alimentos. Adicionalmente, no se dispone de hidrolavadoras, pese a que se exige la disponibilidad de dos (2) unidades para el correcto lavado y saneamiento de áreas y equipos. En relación con los equipos de preparación, se identifica una licuadora con capacidad de 1,25 litros, inferior a la capacidad mínima requerida de 2 litros, lo cual limita su funcionalidad operativa. Así mismo, se evidencia que la base del procesador de alimentos y la base destinada para alimentos terminados presentan óxido y desprendimiento de pintura, condición que no garantiza superficies higiénicas ni aptas para el contacto con alimentos. Durante la inspección también se constató la ausencia de la tabla de corte color verde claro destinada al picado de frutas, incumpliendo la estandarización por colores para la prevención de contaminación cruzada. Finalmente, se verificó que los cinco (5) congeladores horizontales y un (1) refrigerador no cuentan con soporte de calibración a escala, lo cual impide asegurar el control efectivo de temperaturas y la correcta conservación de los alimentos.

ERON EPMSC MALAGA (56%): Durante la visita de verificación se evidenció que el establecimiento dispone de un (1) equipo de refrigeración y un (1) equipo de congelación con capacidad neta de 490 litros y volumen total de 512 litros, los

cuales no cumplen con lo establecido en el Anexo 5, que exige una capacidad neta mínima de 520 litros para refrigeración y 530 litros para congelación. Adicionalmente, el establecimiento no cuenta con procesador de alimentos. Frente a este incumplimiento, el plan de mejora presentado por el contratista no constituye una acción correctiva efectiva, ya que afirma cumplir con las capacidades requeridas sin adjuntar soportes técnicos que permitan su validación, situación que tampoco pudo ser verificada en campo. Así mismo, se observa que ambos equipos presentan desprendimiento y desgaste de pintura en la parte externa de las puertas, condición que evidencia falta de mantenimiento. De igual forma, no se cuenta con soporte de calibración a escala de los equipos de refrigeración y congelación, impidiendo verificar el adecuado funcionamiento y control de temperatura en diferentes puntos, actividad que es responsabilidad directa del contratista como parte del aseguramiento de la cadena de frío. Finalmente, se identificó un sartén basculante ubicado en el área de producción con aviso de "FUERA DE SERVICIO", respecto del cual el operador no presenta soportes de gestión para su retiro ni acciones correctivas, lo que evidencia deficiencias en la administración y control de los equipos en desuso..

ERON EPMSC SOCORRO (72%): Durante la visita de verificación se evidenció una (1) olla en uso con bordes irregulares y deteriorados, condición que representa un riesgo físico para los manipuladores y evidencia el incumplimiento del plan de mejora previamente formulado, al no haberse ejecutado acciones correctivas para su reemplazo o adecuación. Así mismo, el operador mantiene en funcionamiento dos (2) refrigeradores horizontales y cuatro (4) congeladores horizontales, sin contar con los respectivos soportes de calibración a escala, lo cual impide verificar el adecuado control de temperatura y el correcto desempeño de los equipos de refrigeración, en incumplimiento de los lineamientos técnicos y sanitarios aplicables. Adicionalmente, se observó la utilización de cinco (5) carros transportadores que no cuentan con puertas ni sistemas de cierre. Frente a este hallazgo, la respuesta al plan de mejora no establece acciones correctivas claras, pese a que la OTM exige que estos elementos dispongan de sistemas de cierre que eviten la exposición y posible contaminación de los alimentos durante su traslado.

ERON EPMSC VELEZ (71%): Durante la visita de verificación se evidenció que el establecimiento no cuenta con hidrolavadora, incumpliendo lo establecido en el Anexo 5, el cual exige la disponibilidad de un (1) equipo de este tipo para una población de 227 PPL. Así mismo, los tres (3) equipos de refrigeración y congelación en funcionamiento no cuentan con soportes de calibración a escala, lo que impide verificar el control adecuado de las temperaturas y el correcto desempeño de los equipos, afectando el aseguramiento de la cadena de frío. Adicionalmente, se observó la utilización de cuatro (4) carros transportadores que, si bien se encuentran identificados y en buenas condiciones operativas, no disponen de puertas ni sistemas de cierre, incumpliendo lo establecido en la OTM respecto a la protección de los alimentos durante su transporte interno.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14, San Vicente de Chucuri (88%): Durante la visita de verificación se evidenció que el establecimiento continúa sin contar con los soportes de calibración a escala de los equipos de frío, correspondientes a tres (3) congeladores y un (1) refrigerador, lo cual impide validar el adecuado control de temperaturas y el correcto funcionamiento de los equipos, afectando el aseguramiento de la cadena de frío y el cumplimiento de los lineamientos técnicos y sanitarios aplicables.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (85%): Durante la visita de inspección se evidenció que el operador dispone de siete (7) equipos de frío, correspondientes a cuatro (4) congeladores horizontales y tres (3) refrigeradores horizontales, los cuales no cuentan con soportes de calibración a escala. Adicionalmente, se constató que el operador no ha realizado el proceso de calibración de dichos equipos, lo que impide verificar el control efectivo de temperaturas y compromete el cumplimiento de los requisitos técnicos y sanitarios establecidos para la adecuada conservación de los alimentos.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (87%): 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 2 punto por encima con relación al periodo de diciembre, evidenciando que en 8 de los 11 establecimientos evaluados (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SOCORRO y ERON EPMSC VELEZ) presentan incumplimientos reiterativos, que durante las diferentes visitas y verificaciones a los tiempos de comida evaluados, Durante las diferentes visitas de verificación se evidenció de manera reiterada y sistemática que el operador/contratista realiza la distribución de la alimentación regular en recipientes no isotérmicos, incumpliendo lo establecido en la OTM para el mantenimiento y control de temperaturas. Esta no conformidad se presentó en múltiples tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) y en diversos menús (menús 1, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12 y 13), afectando un volumen significativo de raciones que oscilan entre 370 y 1.857 raciones por servicio. Se constató que alimentos como sopas, bebidas calientes (chocolate, tinto), jugos, huevos cocidos, queso y demás componentes de la alimentación regular fueron transportados y servidos en fondos, ollas, canastillas, baldes y recipientes plásticos, cubiertos con bolsatina, los cuales no garantizan la conservación térmica requerida, incrementando el riesgo de pérdida de inocuidad. El operador manifestó encontrarse en trámites para la adquisición de recipientes isotérmicos; no obstante, al momento de la visita, estos no habían sido adquiridos ni implementados. Como consecuencia directa del uso de recipientes no isotérmicos, se evidenciaron desviaciones en las temperaturas de los alimentos, tales como huevos cocidos a 35 °C (cuando deben mantenerse por encima de 60 °C) y queso con temperatura de 8,4 °C, superando el rango permitido de 4 ± 2 °C para alimentos fríos, sin que se aplicaran acciones de subsanación inmediatas por parte del operador. Adicionalmente, se identificaron falencias asociadas al control sanitario complementario, entre ellas: incumplimiento del protocolo de recolección y desinfección de contramuestras, ausencia de resultados de análisis microbiológicos de las bolsas de contramuestras solicitados mediante los oficios CRF-2498-2025 y CRF-2498-205, y deficiencias en el almacenamiento y control de gramaje de estas. Estas situaciones limitan la trazabilidad y verificación de la inocuidad del alimento distribuido. En conjunto, los hallazgos evidencian un incumplimiento reiterado del plan de mejora, deficiencias estructurales y operativas en la distribución de alimentos y una falla crítica en la implementación de recipientes isotérmicos, comprometiendo el control de temperatura, la inocuidad de los alimentos y el cumplimiento de los lineamientos técnicos y sanitarios vigentes.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (94%): 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 3 punto por debajo del resultado obtenido en el mes de diciembre, en donde se observa que 10 de los 11 establecimientos verificados presentan cumplimiento entre el 92% y 100%, sin embargo, el ERON EPMS SAN GIL presento cumplimiento parcial del 71%. 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. Durante las diferentes

verificaciones realizadas, se evidenció de manera reiterada y sistemática que el operador/contratista realiza la entrega de sopas y bebidas (jugos, chocolate, agua de panela) correspondientes a la alimentación terapéutica en fondos y recipientes plásticos no isotérmicos, incumpliendo lo dispuesto en el oficio E-2025-008918 del 08 de agosto de 2025, mediante el cual la USPEC autorizó de manera condicionada el suministro de estos componentes en fondos, siempre que se garantizara el mantenimiento de la temperatura mediante recipientes isotérmicos. Este incumplimiento se presentó en múltiples tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) y en diversos menús (menús 1, 3, 5, 6, 9, 10, 12 y 13), afectando volúmenes significativos de dietas terapéuticas, con entregas que oscilaron entre 60 y 397 dietas por servicio. En todos los casos, las sopas y jugos fueron transportados y servidos en fondos, ollas o recipientes plásticos, sin control térmico, situación que no garantiza la inocuidad ni la estabilidad microbiológica de los alimentos, representando un riesgo sanitario para la población privada de la libertad (PPL) que requiere manejo dietoterapéutico. Adicionalmente, se evidenció que, en algunos servicios, las dietas terapéuticas fueron entregadas de manera colectiva y no individualizada, incluso en patios con múltiples tipos de dieta (hiperproteica, hipograsa, hipopurínica, alta en fibra y sin irritantes), lo cual impide verificar la correcta asignación de la dieta a cada PPL, incumpliendo lo establecido en la OTM y comprometiendo la trazabilidad y el control nutricional. En casos específicos, solo una fracción de las dietas fue empacada de forma individual (fiambreras), mientras que el resto se distribuyó en fondos no isotérmicos. Se identificaron además incumplimientos adicionales asociados al manejo de bebidas, como el suministro de agua de panela y chocolate con leche para dietas hipoglúcidas, sin preparación de bebidas autorizadas por el manual de dietas, así como el uso de chocolate con leche en polvo azucarada marca Vallelindo, clasificado como alimento prohibido según el oficio E-2025-012985 del 05-11-2025. En el componente proteico, se evidenció el suministro de salchicha marca CARFRISAN, producto no aprobado por la interventoría, con características fisicoquímicas que no cumplen la NTC vigente (contenido de grasa del 40 %), así como modificaciones no notificadas en la preparación de menús (cambio de carne de cerdo sudada por asada), sin registro en el formato K2. Finalmente, se constató la ausencia de soportes documentales críticos, tales como actas firmadas de entrega de menús especiales y adicionales, controles de entrega de dietas terapéuticas, valoraciones y revaloraciones nutricionales, lo cual impide verificar la entrega efectiva, el seguimiento clínico-nutricional y la trazabilidad de las dietas. Aunque el operador refiere en su plan de mejora encontrarse en proceso de adquisición de termos isotérmicos, a la fecha de las visitas no se evidencia implementación efectiva de acciones correctivas.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (87%): 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 una disminución de 6 puntos porcentuales comparados con los reportados en el mes de diciembre, en este periodo se observa que de los 11 establecimientos verificados, 7 (ERON EPMSC BARRANCABERMEJA, 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 92%, mientras que se presentan desviaciones en los siguientes establecimientos:

ERON CPMS BUCARAMANGA (73%): De acuerdo con lo establecido en el Anexo 9, para la atención de un parte de 2.071 PPL se requiere un mínimo de treinta (30) manipuladores de alimentos. No obstante, durante las visitas de verificación se evidenció que el operador cuenta con entre veintiocho (28) y veintinueve (29) manipuladores, lo cual configura un incumplimiento frente al personal mínimo exigido, afectando la adecuada prestación del servicio de alimentación. Adicionalmente, el soporte de visita aportado por el profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) no

cuenta con la firma del Director del Establecimiento, requisito expresamente señalado en la OTM para la validación de las visitas relacionadas con el personal mínimo, lo que resta validez formal al documento presentado. Así mismo, se constató que el operador no ha realizado la segunda entrega de dotación al personal manipulador y administrativo, la cual, conforme a las condiciones contractuales vigentes, debe efectuarse con una frecuencia semestral. La última entrega registrada corresponde al 04 de julio de 2025, por lo que la dotación programada para diciembre de 2025 no fue ejecutada ni soportada documentalmente. El operador no presentó evidencias de entrega ni al personal manipulador ni al personal administrativo. En concordancia con lo anterior, durante la visita se observó que varios manipuladores de alimentos portaban petos desgastados y uniformes visiblemente sucios, evidenciando un deficiente estado de la dotación, situación que no garantiza condiciones adecuadas de higiene e inocuidad durante la manipulación de los alimentos, en contravención de lo establecido en la OTM y en la normatividad sanitaria aplicable.

ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA (89%): Se evidencia, que según lo establecido en el Anexo 9, el servicio requiere la vinculación de un (1) auxiliar administrativo. No obstante, durante la visita de verificación se evidenció que dicho cargo no se encuentra contratado a la fecha, configurándose un incumplimiento frente al personal administrativo mínimo exigido, lo cual puede afectar el adecuado soporte operativo, administrativo y documental del servicio.

ERON EPAMS GIRON (83%): De conformidad con lo establecido en el Anexo Técnico 9, el servicio requiere un mínimo de treinta (30) manipuladores de alimentos y un (1) calderista. No obstante, durante las diferentes verificaciones realizadas en los tiempos de comida (almuerzo y cena–refrigerio nocturno), se evidenció que el operador cuenta únicamente con veintinueve (29) manipuladores, presentándose un déficit de personal operativo. Adicionalmente, en varias visitas se constató la ausencia de calderista contratado, incumpliendo el personal mínimo exigido. Aunque en una de las verificaciones el operador manifestó contar con calderista y aportó hoja de vida y contrato firmado, esta situación no se evidenció de manera consistente en las demás visitas, persistiendo el incumplimiento frente a este cargo crítico para la operación. Así mismo, el operador no ha realizado ni soportado la entrega de la segunda dotación al personal manipulador ni administrativo, cuya frecuencia contractual es semestral. La última entrega soportada corresponde al 28/05/2025, configurándose incumplimiento de las obligaciones contractuales en materia de dotación. Finalmente, se evidenció el ingreso de dos (2) manipuladores de alimentos el día 01/01/2026 (Pedro Moreno Castillo y William Gómez Durán), quienes no cuentan con exámenes médicos ocupacionales ni certificados de manipulación de alimentos, lo cual representa un riesgo sanitario y un incumplimiento de los requisitos mínimos para el desempeño de actividades de manipulación de alimentos, según la normativa sanitaria y contractual vigente.

ERON EPMSC SAN GIL (87%): Durante la verificación documental, se evidenció que los soportes de visita correspondientes a las actas de asistencia de la nutricionista y de la ingeniera de alimentos no cuentan con la firma del director del establecimiento, ni se adjunta el certificado expedido por este, incumpliendo lo establecido en la OTM, la cual exige que, dentro del personal mínimo requerido, se allegue certificación firmada por el director del establecimiento que avale la visita realizada. Adicionalmente, en la inspección de campo se observó que tres (3) manipuladores de alimentos presentan el peto en condiciones inadecuadas de limpieza, evidenciándose suciedad y manchas negras, lo cual no garantiza condiciones óptimas de higiene durante la manipulación de los alimentos y contraviene las buenas prácticas de manufactura exigidas.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (90%): 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 disminuye en 3% con respecto al mes de diciembre, donde se evidencia cumplimiento por encima del 90% en 7 establecimientos (ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 SAN VICENTE DE CHUCURI) 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 CPMS BUCARAMANGA (83%): Durante la visita de verificación, se evidenció estancamiento permanente de agua en los pisos del establecimiento, desde el área de ingreso, pasillos, zona de prealistamiento y hasta la cocina caliente. Si bien el operador realiza acciones de secado mediante barrido constante con haragán, dichas medidas no resultan efectivas, toda vez que el flujo de agua es continuo y la condición de humedad no se mitiga, generando riesgo sanitario y de seguridad. Adicionalmente, se constató presencia persistente de hollín y drenaje de grasa/aceite en el techo del área de cocina caliente y producción, principalmente en las zonas cercanas a las campanas de extracción C3 y C5 y alrededor de los ductos de ventilación, lo cual evidencia deficiencias en la limpieza, mantenimiento y funcionamiento del sistema de extracción de aire, afectando las condiciones higiénico-sanitarias del área. Así mismo, se observó que la licuadora industrial y los recipientes utilizados para la preparación de jugos presentan deficiente estado de limpieza, incumpliendo las buenas prácticas de manufactura y comprometiendo la inocuidad de los alimentos. Finalmente, en el manejo de residuos se evidenció que los recipientes destinados a residuos orgánicos e inorgánicos se encuentran sin tapa y, en el caso de los orgánicos, sin bolsa, situación que favorece la proliferación de vectores y no garantiza condiciones adecuadas de saneamiento ambiental.

ERON EPMS SAN GIL (76%): Durante la visita de verificación, se evidenció acumulación de grasa en paredes y techos del área de cocina caliente, particularmente en las superficies donde se encuentran ubicados los extractores y sistemas de ventilación, lo cual refleja deficiencias en las rutinas de limpieza y mantenimiento del área. De igual manera, los pisos se observan sucios y con estancamiento de agua, condición que se agrava por el tránsito constante de personal sin la implementación de un filtro sanitario, afectando negativamente las condiciones higiénico-sanitarias del proceso. Así mismo, se constató la utilización de canastillas en deficiente estado de limpieza, empleadas tanto en la bodega de fruver como para el traslado de raciones y el almacenamiento de fiambreras y desechables, situación que representa un riesgo de contaminación cruzada. Adicionalmente, el operador no presenta soportes que acrediten la ejecución de actividades de limpieza y desinfección del menaje, ni cuenta con el certificado de recolección y disposición final del aceite vegetal usado, emitido por la empresa gestora autorizada, incumpliendo los requisitos de trazabilidad ambiental y sanitaria exigidos.

ERON CPMS BARRANCABERMEJA (79%): Durante la visita se evidenció presencia de hollín, grasa y manchas negras en los techos del área de fruver, en la entrada y al interior del área de cocina caliente, así como en el área de lavado de menaje, lo cual refleja deficiencias en las condiciones de limpieza, mantenimiento y control de la ventilación, generando riesgo de contaminación de los alimentos y de las superficies de trabajo. Adicionalmente, se constató que el establecimiento no cuenta con un área definida y exclusiva para el almacenamiento de productos de limpieza y desinfección. Dichos insumos se almacenan de manera inadecuada en el área del INPEC, incluyendo productos reenvasados sin rotulación del empaque primario, lo que impide la identificación del contenido, concentración y fecha de vencimiento, incumpliendo los lineamientos de seguridad química y saneamiento básico. Finalmente, el área destinada al almacenamiento de residuos sólidos no dispone de recipientes con tapa ni cumple con la codificación por colores establecida en la normativa vigente, evidenciándose el uso de sacos o costales para el acopio de residuos, lo cual favorece la proliferación de vectores y no garantiza un manejo sanitario adecuado.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (81%): Durante la visita se evidenció que las paredes del área de producción y del área de preparación de jugos presentan manchas, humedad y presencia de moho, lo cual indica deficiencias en las condiciones de mantenimiento y control de la humedad. Si bien el operador realiza actividades de limpieza en las paredes del área de jugos, persiste el estancamiento de agua en los pisos, especialmente en el área de producción cercana a la cocina caliente, situación que dificulta las labores de limpieza y desinfección y favorece condiciones insalubres. Adicionalmente, se observó presencia persistente de hollín y grasa en los techos del área de producción y de la cocina caliente, así como en algunas paredes de esta última, evidenciando que no se ha ejecutado el mantenimiento correctivo requerido ni una limpieza profunda del sistema de extracción y ventilación, lo cual representa un riesgo de contaminación de superficies y alimentos. En cuanto al manejo de residuos, se evidenció la existencia de recipientes para residuos sólidos sin tapa, sin bolsa e incluso sin identificación, incumpliendo los lineamientos de manejo sanitario y aumentando el riesgo de proliferación de vectores. Finalmente, se observó presencia de cucarachas en el borde de la puerta de un refrigerador vertical, lo cual evidencia deficiencias en el control integrado de plagas. Se informó que la última fumigación se realizó el 10/11/2025 y que la próxima está programada para febrero de 2026; no obstante, la presencia de vectores indica que las medidas actuales resultan insuficientes y requieren reforzamiento inmediato.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (95%): 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 2 (ERON EPMS SAN GIL y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA) de los 11 establecimientos del G14 verificados en el periodo de diciembre, donde se obtuvo cumplimiento del 95%, presentando 2 unidades porcentuales por encima con respecto al periodo de diciembre dado a lo evidenciado en el siguiente establecimiento:

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (94%): Se observa que el conductor Duber Alexander Reyes, no cuenta con examen de coprocultivo requerido en el certificado médico para manipular alimentos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (91%): 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 enero del 2025, se observa que la categoría presentando un desempeño global con 1 punto por debajo en comparación al mes de diciembre, tipificándose como cumplimiento, en donde los 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 y la PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA, presentan desempeño por encima del 90%, en contraste 2 establecimientos presentaron cumplimiento parcial al obtener puntaje de 71% y 86% (ERON EPMS SAN GIL y ERON CPMSC BARRANCABERMEJA), afectación en los establecimientos asociados a calibración, mantenimiento, análisis de alimentos y soportes administrativos. No se cuenta con los certificados de calibración anual de los equipos de medición, específicamente dos (2) grameras y una (1) báscula de plataforma, evidenciándose únicamente la calibración vigente de seis (6) termómetros, lo cual demuestra una ejecución parcial del plan de mejora por parte del contratista. Adicionalmente, no se aportan soportes de mantenimiento correctivo de equipos críticos como estufas, freidora y pelapapas. En cuanto a los análisis de alimentos, no se cumple con

lo establecido en la Resolución 1407 de 2022, ya que solo se presenta un (1) resultado microbiológico, correspondiente a leche líquida, el cual carece de información mínima obligatoria como tipo de producto, marca, proveedor o fabricante. Así mismo, no se entregan los soportes correspondientes a las hojas de vida de los vehículos transportadores ni los registros de capacitación del personal correspondientes al mes de diciembre de 2025. Finalmente, el contratista aporta paz y salvo del mes de octubre; sin embargo, no presenta el soporte de pago correspondiente al mes de noviembre, evidenciando inconsistencias en el cumplimiento contractual y documental.

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 enero, se evidencia un desempeño global de 85% manteniéndose con el desempeño del mes de diciembre, 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 (50%): Durante la visita se verificó la dotación del personal manipulador de alimentos, evidenciándose que, aunque el establecimiento cuenta con aproximadamente veintiocho (28) a veintinueve (29) manipuladores, una proporción significativa no dispone de los elementos de protección personal completos. Se identificó que varios manipuladores no cuentan con peto y que algunos de los petos disponibles se encuentran en estado deteriorado, lo cual no garantiza condiciones adecuadas de protección e higiene durante la manipulación de alimentos. Adicionalmente, se evidenció el uso limitado de otros elementos de protección, como botas adecuadas, situación que constituye un incumplimiento a las buenas prácticas de manufactura. En cuanto a las condiciones ambientales del área de cocina caliente, se evidenció que las campanas extractoras identificadas desde la C1 hasta la C9 no se encontraban en funcionamiento durante la visita, debido a labores de mantenimiento realizadas por una empresa externa. Esta condición generó un incremento significativo de la temperatura en el área, registrándose valores de hasta 54 °C, frente a una temperatura ambiente externa de 26 °C, lo que ocasiona condiciones térmicas inadecuadas para el desarrollo seguro de las labores del personal. Adicionalmente, se identificó que uno de los ductos de ventilación no cuenta con la rejilla de protección correspondiente, lo cual representa un riesgo adicional para la seguridad y salud en el trabajo.

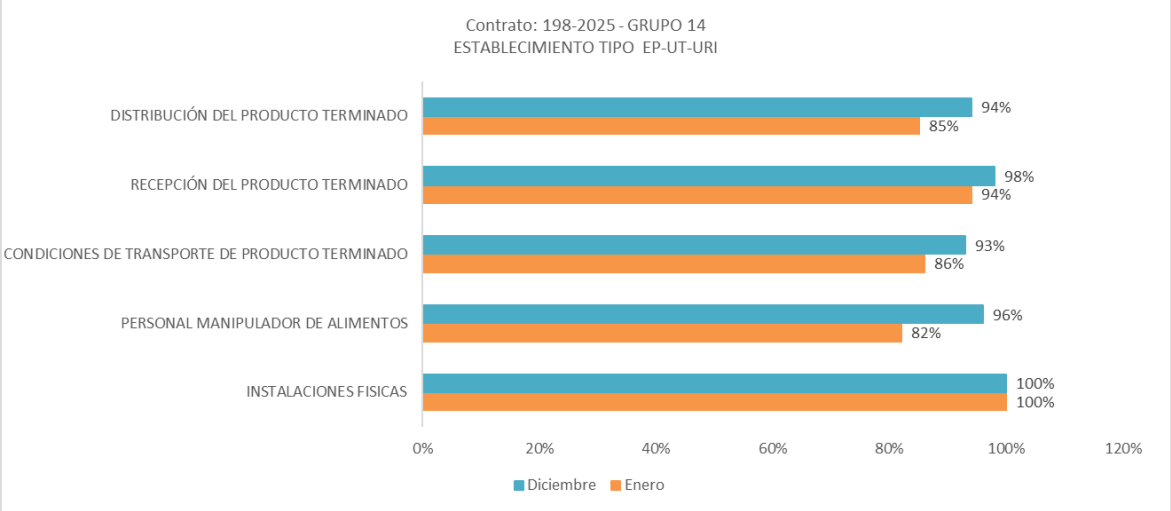
ERON EPAMS GIRON (88%): Durante la visita se evidenció que la campana extractora principal ubicada en el área de producción y cocina caliente se encuentra fuera de servicio, condición que persiste y afecta de manera directa la adecuada extracción de calor, vapores y contaminantes, generando un ambiente operativo inadecuado y contrario a las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad requeridas para el desarrollo de las actividades de preparación de alimentos.

ERON EPMS SAN GIL (60%): Durante la prestación del servicio se evidenció la ausencia de guantes de neopreno destinados al manejo de objetos calientes, lo cual representa un riesgo para la seguridad del personal. Adicionalmente, aunque el establecimiento cuenta con tres (3) extractores de vapor en funcionamiento, se observa condensación de vapores en el área de cocina caliente, lo que evidencia una ventilación y capacidad de extracción insuficientes para controlar adecuadamente las condiciones ambientales del proceso.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (50%): Se evidencia que en el servicio de alimentación no se cuenta con guantes de neopreno para objetos calientes en el servicio de alimentación.

2.2.14.2 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 enero del 2026, 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, 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 enero no se realizaron visita debido a que han presentado reiterativamente visitas fallidas y el ultimo seguimiento se realizó en el mes de diciembre.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 14, para el período de enero de 2026. 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 90% de cumplimiento, 6 unidades porcentuales por debajo con respecto al mes de diciembre de 2025, 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 7 de 14 estaciones de policía donde se pudo ingresar y validar las condiciones del área de almacenamiento temporal (EP ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION SUR, EP ESTACION DE POLICIA GIRON, EP

ESTACION DE POLICIA SAN GIL, EP ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI Y EP ESTACION DE POLICIA SOCORRO), 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 (82%):** En este periodo de evaluación se continúa observando que el contratista presenta un cumplimiento parcial, disminuyendo en 14 unidades porcentuales con respecto al mes de diciembre, en esta categoría los establecimiento donde se evidencia incumplimiento del 50% del personal manipulador/conductor son la EP ESTACION DE POLICIA BARRANCA LAS GRANJAS, EP ESTACION DE POLICIA MUELLE y EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES; de igual forma el establecimiento que presenta un incumplimiento del 0% es EP ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI; mientras que 10 estaciones restantes presentan cumplimiento del 100%, a continuación se detalla lo observado en las EP que presentan porcentajes por debajo del 100%.

EP ESTACION DE POLICIA BARRANCA LAS GRANJAS (50%): En visitas de interventoría realizadas el 15 y 21/01/2026, se evidencia que la manipuladora Sandro Yoany Ortega no cuenta con examen de coprocultivo, y que el certificado de capacitación en BPM no cuenta con el número de tarjeta profesional del capacitador.

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (50%): En visitas de interventoría realizadas el 15 y 29/01/2026, se evidencia que la manipuladora Sandro Yoany Ortega solo cuenta con examen coprológico, no cuenta con el coprocultivo como lo establece la OTM.

ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (50%): En visitas de interventoría realizadas el 09, 23 y 26/01/2026, 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.

EP ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI (0%): En visitas de interventoría realizadas el 03 y 12/01/2026, se evidencia que el manipulador Jacinto Aparicio no portaba con la bata, gorro ni tapabocas para la entrega de los alimentos; además no cuenta con exámenes médicos ni certificado en BPM.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (86%): Durante el periodo evaluado de enero, se realiza la verificación en 14 estaciones de policía, presentando una disminución de 7 unidades porcentuales de cumplimiento con respecto al mes de diciembre, tipificado como cumplimiento, en este periodo 9 de las 14 estaciones presentan cumplimiento del 100%, garantizando las condiciones de transporte para la entrega de raciones inocuas y con la calidad y servido de acuerdo a lo requerido, sin embargo, se presentan desviaciones en las siguientes estaciones de policía:

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (0%): En visita del 09, 23 y 26 de enero de 2026, Se evidencia que el carro moto de placas 259AHB, utilizado para el transporte de alimentos, corresponde a un vehículo de servicio público para pasajeros, el cual no cuenta con infraestructura adecuada para la custodia, protección y conservación de los alimentos durante su transporte, incumpliendo los requisitos higiénico-sanitarios aplicables. Adicionalmente, al momento de la visita, dicho vehículo no presentó la documentación obligatoria, incluyendo tarjeta de propiedad, SOAT vigente, certificado de revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes, ni concepto higiénico-sanitario. Así mismo, no cuenta con aviso ni letrero alusivo al transporte de alimentos, lo cual dificulta su identificación y control sanitario. De igual forma, se evidencia que las raciones alimentarias también son transportadas en la motocicleta de placas QWP-99C, la cual no dispone de aviso o identificación para transporte de alimentos, ni cuenta con recipiente, canastillas o cajón sanitario para su adecuado traslado. Los alimentos son transportados en bolsas, situación que los expone a daños mecánicos, contaminación y pérdida de inocuidad, incumpliendo las condiciones mínimas de protección durante el transporte. Durante la entrega de las

raciones, se constató que el manipulador/conductor no diligencia el formato de control de temperatura, lo cual impide la verificación del cumplimiento de la cadena térmica y afecta el control sanitario del producto terminado. Adicionalmente, se evidenció que ninguno de los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, tanto el carro moto de placas 259AHB como la motocicleta de placas QWP-99C, cuenta con plan de ruta, lo cual dificulta la trazabilidad del proceso de distribución, el control operativo y la verificación de tiempos de transporte, incrementando el riesgo sanitario y operativo del servicio.

EP ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI (60%): En visita del 12/01/2026, el distribuidor Jacinto Aparicio no presentó el acta de Inspección Sanitaria para vehículos transportadores de alimentos, evidenciándose la inexistencia de dicho documento para la motocicleta de placas TBJ35F, utilizada en la distribución de alimentos. Adicionalmente, el distribuidor no cuenta con planilla de control de temperatura, ni realiza la verificación y registro de la temperatura de los alimentos previo a la entrega de los componentes correspondientes al tiempo de comida desayuno, menú 2, del día 12-01-26, lo cual impide garantizar el cumplimiento de la cadena de frío o calor y afecta las condiciones de inocuidad del alimento distribuido.

EP ESTACION DE POLICIA BARRANCA LAS GRANJAS (80%): En visita del 15/01/2026, el vehículo de placas STR - 545, no cuenta con concepto sanitario vigente, cuenta con uno vencido de fecha 08/01/2025 y no se cuenta con soporte de solicitud de renovación, incumpliendo lo establecido en la OTM donde requiere que se tenga concepto higiénico sanitario con menos de un año de expedición a la fecha de su revisión.

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (80%): En visita del 15/01/2026, el vehículo de placas STR - 545, no cuenta con concepto sanitario vigente, cuenta con uno vencido de fecha 08/01/2025 y no se cuenta con soporte de solicitud de renovación, incumpliendo lo establecido en la OTM donde requiere que se tenga concepto higiénico sanitario con menos de un año de expedición a la fecha de su revisión.

EP ESTACION DE POLICIA SAN GIL (80%): En visita del 23/01/2026, durante la visita se evidencia que el vehículo transportador de alimentos de placa XVC46, cuenta con la documentación al día, sin embargo, el vehículo es una motocicleta que excede el parte igual o menor a 20 raciones para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, menú 13. Se presenta incumplimiento ya que se entrega 37 raciones.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%): Durante el periodo evaluado de enero, se realiza la verificación en 14 estaciones de policía, observando que presenta 4 puntos porcentuales por debajo del cumplimiento obtenido en diciembre, manteniéndose en cumplimiento, en este periodo 11 de las 14 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 BARBOSA SANTANDER (67%): En visita realizada el 21/01/2026 durante la verificación del tiempo de comida refrigerio nocturno, menú 11, se evidenció la no entrega del componente jugo de fruta correspondiente a 40 raciones, incumpliendo lo establecido en el menú programado. Adicionalmente, el cereal elaborado (pan blanco) suministrado no cuenta con etiquetado primario conforme a lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2025, lo cual impide la identificación adecuada del producto y afecta la trazabilidad e información obligatoria al consumidor, comprometiendo el cumplimiento de las condiciones técnico-sanitarias exigidas.

EP ESTACION DE POLICIA SAN GIL (67%): En visita realizada el 12 y 23/01/2026, se evidenció incumplimiento en el horario de entrega del tiempo de comida almuerzo, toda vez que, a las 10:40 a. m., el personal de seguridad informó que

los alimentos fueron entregados y distribuidos a las 10:20 a. m., lo cual no se ajusta a la franja horaria establecida en la OTM (11:00 a. m. a 1:30 p. m.). Adicionalmente, se identificó un intercambio no autorizado de componentes en el menú 13 del tiempo de comida cena, suministrándose guiso de ahuyama en reemplazo de pepino guisado, sin que se evidencie reporte ni autorización previa por parte de la interventoría, incumpliendo el procedimiento establecido. En cuanto a las condiciones higiénico-sanitarias, se evidencian deficiencias en la limpieza y desinfección de las fiambreras, observándose 16 unidades con presencia de manchas negras compatibles con moho en los empaques de las tapas, correspondientes al menú 13 de la cena, lo cual representa un riesgo para la inocuidad de los alimentos. Finalmente, se constató el incumplimiento en la rotación de bebidas establecida en la OTM, al suministrarse la misma bebida (jugo de guayaba) tanto en el tiempo de comida cena como en el refrigerio nocturno del menú 13, afectando la variedad y el cumplimiento del menú aprobado.

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (89%): El día 09/01/2026, durante la verificación de los tiempos de comida cena y refrigerio nocturno correspondientes al menú N.° 13, se evidenció un incumplimiento en el componente energético, toda vez que, según el ciclo de menú aprobado, se tenía programada yuca, sin embargo, fue suministrado plátano maduro cocido, sin que se evidencie en la plataforma el soporte de notificación, justificación ni autorización del intercambio, incumpliendo los lineamientos establecidos para la modificación de componentes del menú.

5. DISTRIBUCION DEL PRODUCTO TERMINADO (85%): Durante el periodo evaluado de enero, se realiza la verificación en 14 estaciones de policía, observando que presenta 11 puntos porcentuales por debajo del cumplimiento obtenido en diciembre, manteniéndose en cumplimiento, en este periodo 10 de las 14 estaciones de policía verificadas presentan cumplimiento del 100%, sin embargo, a continuación, se relacionan las desviaciones presentadas en 4 establecimientos así:

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (0%): El día 09 y 23/01/2026, durante el tiempo de comida refrigerio nocturno correspondiente al menú N.° 13, se evidenció la entrega del cereal elaborado empacado en una sola bolsa para la totalidad de las raciones, y no en empaques individuales, lo cual no garantiza condiciones adecuadas de higiene, control por ración ni correcta manipulación del alimento. Adicionalmente, no se evidenció soporte documental de la entrega y tampoco se observó el suministro de utensilios básicos (cucharas) necesarios para el consumo de los alimentos, situación que incumple los lineamientos operativos establecidos y afecta las condiciones de servicio, control y bienestar de la población beneficiaria.

EP ESTACION DE POLICIA BARRANCA LAS GRANJAS (50%): En visita del 15 y 21/01/2026, no se observa suministro de utensilios básicos (vasos) para el tiempo de comida almuerzo en el menú 5 ni menú 11, para el consumo de la bebida, ya que se entrega en fondo.

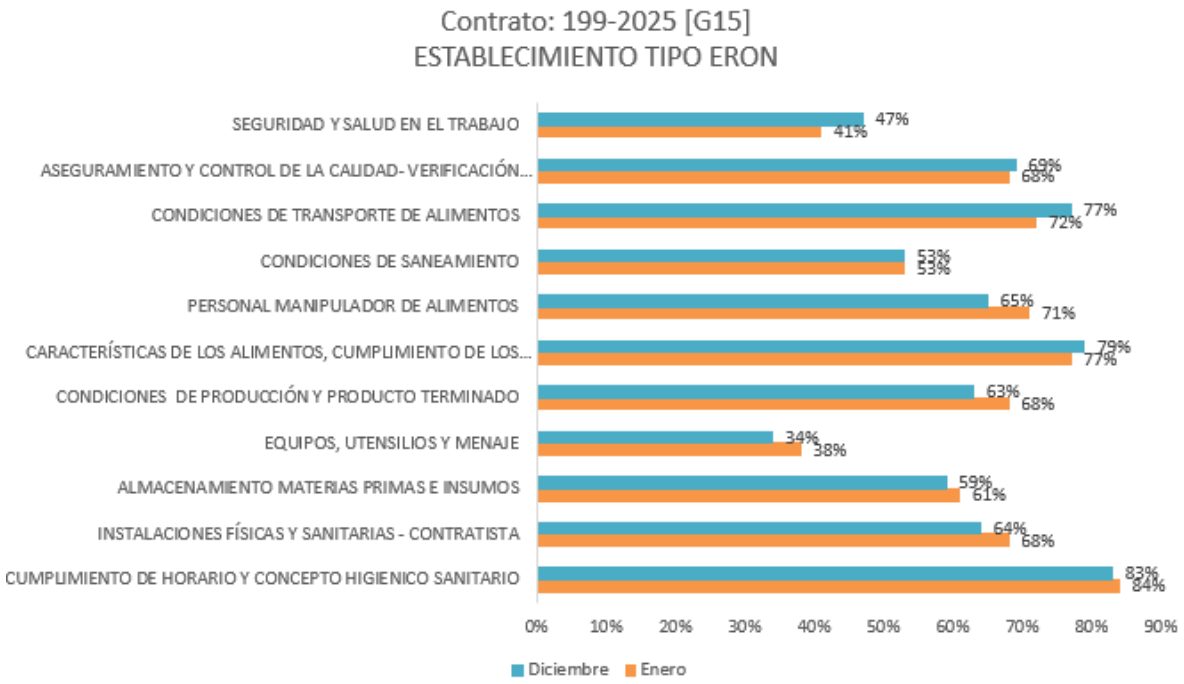
EP ESTACION DE POLICIA BARBOSA SANTANDER (50%): En visita del 21/01/2026, se observa pan del tiempo de comida refrigerio nocturno del menú 11, sin empaque, sellado e individual, no conociendo la procedencia, lote ni fecha de vencimiento de este.

EP ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI (50%): En visita del 03 y 12/01/2026, durante la visita de verificación, se evidenció que no se realizó la entrega de utensilios (cucharas) para el consumo de las raciones correspondientes al tiempo de comida desayuno del menú N.° 2. Al respecto, el personal de la PONAL informó que los detenidos manifestaron contar con cubiertos propios; sin embargo, esta práctica no exime al operador del servicio de alimentación de garantizar el suministro de utensilios básicos, conforme a los lineamientos operativos establecidos, afectando las condiciones de prestación del servicio, control y estandarización de este.

2.2.15 GRUPO 15

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

A continuación, se presenta el desempeño del mes de enero 2026, 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 enero de 2026. 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 64% 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 (84%): En esta categoría se evalúa la entrega oportuna de los tiempos de comida, el mantenimiento del concepto higiénico sanitario y la implementación de acciones de mejora. Para el período evaluado se obtuvo un 84 % de cumplimiento, con una disminución del 3 % frente al período anterior, manteniéndose como la categoría de mejor desempeño. Persisten incumplimientos en los horarios de entrega en COCUC Cúcuta, EPMSC Pamplona y Planta Externa Obligatoria G15, así como falta de avances en acciones de mejora exigidas por la autoridad sanitaria, relacionadas con uniones sanitarias y vestieres para manipuladores. Como aspecto

positivo, EPMSC Aguachica, Planta Contingencia Externa G15 Arauca, EPMSC Arauca y EPMSC Ocaña alcanzaron 100 % de cumplimiento.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (68%): La Interventoría verificó las condiciones de infraestructura conforme a la OTM, Anexos Técnicos y documentos contractuales. Para el período evaluado, el operador alcanzó un 68 % de cumplimiento, con un aumento del 3 % frente al período anterior. Desempeño por establecimiento: ERON EPMSC Ocaña (94 %), para la Planta Contingencia Externa G15 – Arauca (76 %): Área de lavado sin delimitación ni protección, ausencia de lavamanos no manual y falta de área exclusiva para ensamble de raciones. ERON COCUC Cúcuta (70 %): Deficiencias en limpieza, manejo de residuos, áreas de lavado y barreras físicas para control de plagas. ERON EPMSC Pamplona (63 %): Deterioro locativo generalizado, fallas eléctricas, desagües inadecuados, iluminación deficiente y ausencia de lavamanos no manual. Planta Externa Obligatoria G15 (59 %): Deterioro estructural, presencia de hongo, deficiencias en drenajes, control de plagas, lavamanos y manejo de residuos. ERON EPMSC Aguachica (53 %): Deterioro en pisos, paredes y puertas, fallas eléctricas y de drenaje, lavamanos no funcional y área de residuos sin protección.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (61%): En esta categoría se verifica el cumplimiento en cantidades, calidad y condiciones de los insumos alimentarios conforme a la OTM. Para el período evaluado, el operador alcanza un 61 %, con un incremento del 3 % frente al período anterior. El mejor desempeño corresponde a Planta Contingencia Externa G15 – Arauca (90 %), seguido de ERON EPMSC Aguachica (86 %), Ocaña (75 %), Pamplona (68 %) y Planta Externa Obligatoria G15 (61 %), afectados principalmente por fallas en trazabilidad y rotulado, uso de proveedores no reportados o sin fichas técnicas, y riesgos de contaminación cruzada en almacenamiento. El establecimiento ERON COCUC Cúcuta continúa con desempeño crítico, pasando de 39 % a 49 %, debido a la no presentación de fichas técnicas, uso de insumos de proveedores no aprobados, incumplimiento del plan de compras, desabastecimiento de componentes, sustituciones no autorizadas, deficiencias en rotulado y trazabilidad (Resolución 5109 de 2005) y condiciones inadecuadas de almacenamiento que generan riesgo de contaminación cruzada, sin evidenciar acciones correctivas efectivas.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (38%): 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 38% en la categoría, 9% 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 OCAÑA (44%):** El servicio de alimentación no cumple con el equipamiento mínimo establecido en el Anexo 5: cuenta con una (1) bandeja de sobreponer cuando se requieren dos (2); una licuadora no industrial de 1,25 L en lugar de una industrial de 2 L; y dos (2) refrigeradores de 490 L, inferiores a la capacidad requerida de 520 L. Durante la visita, el procesador de alimentos y la licuadora industrial se encontraban fuera de funcionamiento (esta última fue reparada durante la visita). Se evidencian utensilios deteriorados, carros transportadores con óxido, sin identificación ni sistema de cierre conforme a la OTM. Los equipos de refrigeración y congelación funcionan, pero no cuentan con calibración. Aunque hay cuatro (4) termómetros operativos, no se dispone del kit completo de medición exigido (termómetros para frío, calor y gramera).

- **PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 (44%):** El servicio no cuenta con los equipos mínimos exigidos en el Anexo 5: faltan dos (2) refrigeradores 520 L, no dispone de tabla beige/marrón para alimentos cocidos, no presenta soporte de calibración del cuarto de congelación, la planta externa no cuenta con trampa de grasas, y

no se dispone del kit completo de medición (termómetros fríos/calor y gramera operativa, esta última sin baterías).

- **ERON EPMSC PAMPLONA (41%):** El servicio no cumple con los equipos mínimos exigidos en el Anexo 5: no dispone de pelapapas 50 kg/h, procesador 50 kg/h, licuadora no industrial de 2 L, báscula de plataforma de 200 kg ni de los dos (2) refrigeradores de 520 L requeridos. Los equipos existentes presentan fallas: pelapapas dañado, procesador en mal estado con cuchillas deterioradas y cables expuestos, congeladores sin sellado adecuado y sin calibración, cocinas que ahúman, generan hollín y carecen de perillas. El menaje (ollas y fondos) se encuentra deteriorado, con abolladuras y bordes filosos. Los carros transportadores son de material no sanitario, con óxido, uno sin llanta, sin identificación ni sistema de cierre. Se cuenta con termómetros, pero varios están fuera de servicio por falta de baterías, sin cumplir el número funcional requerido.

- **ERON COCUC CUCUTA (36%):** De acuerdo con el Anexo 5, se evidencia faltante de tres (3) hidrolavadoras. Las marmitas presentan anclaje inadecuado, ya que no se encuentran fijadas al piso en la totalidad de los orificios de cada pata; persiste avería en la válvula de seguridad de la marmita N.° 3 y se evidencian fisuras en una marmita utilizada para sopas de la reclusión femenina, con escape de vapor. El equipo pelapapas se encuentra en mal estado, con presencia de óxido y sin lija abrasiva. Se evidencian recipientes plásticos utilizados para el servido sin asas, manipulados de forma improvisada, así como recipientes de 60 L sin agarraderas. El servicio no cuenta con tablas de corte color marrón o beige para alimentos cocidos. Los carros transportadores del producto terminado presentan corrosión, no cuentan con recubrimiento anticorrosivo, sistema de cierre, ni identificación o inventario, incumpliendo lo establecido en la OTM.

- **PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA (33%):** Se evidencia faltante de un procesador de alimentos de 50 kg/h y un refrigerador de 520 L. El congelador N.° 1 presenta deterioro y oxidación en las tapas, generando riesgo de contaminación. No se cuenta con certificado de calibración a escala de los equipos de frío. Se observa menaje en desuso sin identificación de “fuera de uso”. Los carros transportadores no están identificados ni cuentan con sistemas de cierre. El servicio no dispone de trampa de grasas ni de gramera dentro del kit de equipos de medición. En el EPMSC Arauca, el contratista no dispone de báscula de plataforma digital, pese al compromiso adquirido en reunión del 28/10/2025 para la verificación del gramaje. Adicionalmente, los carros transportadores no cuentan con puertas ni sistemas de cierre y presentan óxido en su superficie.

- **ERON EPMSC AGUACHICA (28%):** Durante la visita se evidenció incumplimiento del anexo 5 por equipos faltantes y en mal estado: pelapapas e hidrolavadoras no funcionales; licuadora doméstica de 1,25 L fuera de servicio (se requiere 2 L); capacidad insuficiente de refrigeración y congelación (requeridos 2 refrigeradores de 520 L y 2 congeladores de 530 L). Solo operan 5 de 6 puestos de cocción, varios con quemadores dañados y válvulas sin perilla. Se observan congeladores con tapas deterioradas y oxidación, ollas con hollín y equipos de frío sin calibración a escala. Los carros transportadores son de material no sanitario, con óxido, desprendimiento de pintura y sin sistemas de cierre. No se verificó trampa de grasa. El servicio cuenta solo con 2 termómetros (no funcionales) y no dispone del kit de medición adicional (termómetros fríos/calor y gramera).

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (68%): En esta categoría, la Interventoría verifica que los procesos de prealistamiento y preparación de alimentos se desarrollen conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), así como el cumplimiento de las temperaturas establecidas para la preparación y distribución, el uso

de utensilios estandarizados durante el servido y la correcta aplicación del protocolo de toma de contramuestras. Durante el período evaluado, el operador alcanza un cumplimiento general del 68%, lo que representa un incremento del 2% frente al período anterior. No obstante, los desempeños evidencian variabilidad entre los diferentes establecimientos, viéndose principalmente afectados por desviaciones en las temperaturas de distribución y la entrega de producto terminado en recipientes no isotérmicos, lo cual compromete las condiciones de inocuidad. PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 se posiciona como el establecimiento con mejor desempeño de la categoría, alcanzando un 95% de cumplimiento, evidenciando adecuada aplicación de los procesos evaluados. ERON EPMSC AGUACHICA obtiene un 89% de cumplimiento, seguido de ERON EPMSC OCAÑA con 83%, presentando afectaciones puntuales asociadas principalmente a desviaciones en las temperaturas de distribución y al suministro de producto terminado en recipientes no isotérmicos. PLANTA DE CONTINGENCIA EXTERNA G15 – ERON ARAUCA, EPMSC ARAUCA y SIJIN ARAUCA registra un 76% de cumplimiento, mientras que ERON EPMSC ARAUCA alcanza un 67%. En ambos casos, los desempeños se ven afectados principalmente por desviaciones en las temperaturas de distribución y la entrega de producto terminado en recipientes no isotérmicos, así como el suministro de alimentos en bolsas plásticas separadas por patios, práctica que no garantiza la inocuidad ni la conservación adecuada de la temperatura del producto terminado. Por su parte, EPMSC PAMPLONA presenta un 60% de cumplimiento, con un desempeño impactado por la ejecución de procesos de prealistamiento de materia prima (tubérculos) en área descubierta y expuesta al medio ambiente, además de realizar dichas actividades en cercanía a áreas sanitarias utilizadas por personal del área de panadería. Adicionalmente, se evidencian desviaciones en las temperaturas de distribución, no entrega de utensilios estandarizados para el servido de componentes, suministro de producto terminado en recipientes no isotérmicos y la no presentación de soportes de entrega de utensilios estandarizados, necesarios para garantizar el gramaje establecido de cada componente en los pabellones de reclusión. Finalmente, ERON COCUC – CÚCUTA, con un 56% de cumplimiento, corresponde al establecimiento con mayor nivel de afectación en la categoría. Se evidencian incumplimientos relacionados con el uso de tablas de corte sin aplicación del código de colores establecido en la OTM, disposición de proteico cocido durante el porcionado en contacto directo con la pared del área, y la no garantía de potabilidad del agua empleada en la preparación de bebidas, al utilizarse agua proveniente de los patios y no suministrada directamente por el operador del servicio de alimentación. Asimismo, se observan prácticas inadecuadas de descongelación de cárnicos crudos bajo temperaturas no controladas mediante inmersión en agua, desviaciones en las temperaturas de distribución de jugos y ensaladas, no entrega de utensilios estandarizados para la distribución de alimentos en pabellones de reclusión, almacenamiento de hielo sin rotulado de trazabilidad, entrega de componentes en recipientes no isotérmicos, suministro de raciones a PPL con diagnóstico de inmunosupresión o infectocontagioso en empaques sin rotulado, y reprocesamiento de alimentos devueltos por la PPL.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (77%) : La Interventoría verifica el cumplimiento del gramaje y la volumetría de los alimentos suministrados a la PPL, conforme al Análisis Nutricional y la Minuta Patrón; así mismo, realiza control de la temperatura de servido, características organolépticas del menú, suministro de refrigerios según tiempos de salida de la PPL, seguimiento a los cambios de menú aprobados por la USPEC y verificación del suministro de dietas terapéuticas, de acuerdo con la OTM. Durante el período evaluado, el operador alcanza un desempeño del 77%, con un incremento del 1% frente al período anterior. Se destaca ERON EPMSC OCAÑA con 100%, seguido de ERON EPMSC PAMPLONA (94%) y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 (93%), con afectaciones principalmente por intercambios no reportados. ERON EPMSC AGUACHICA (89%) y ERON EPMSC ARAUCA (80%) presentan intercambios no reportados y faltante en la entrega de fruta. La PLANTA DE CONTINGENCIA EXTERNA G15 – ERON ARAUCA, EPMSC ARAUCA y SIJIN ARAUCA (86%) evidencia intercambios no reportados, incumplimiento en el gramaje del componente proteico, entrega de dietas en recipientes desechables sin rotulado y ausencia de registros diarios de control de dietas terapéuticas en enero. ERON COCUC – CÚCUTA registra el menor desempeño (64%), debido a incumplimientos en la rotación del componente

energético entre almuerzo y cena, intercambios no reportados, uso de pulpa de fruta no permitida, desviaciones de gramaje, entrega de dietas terapéuticas sin rotulado, no cumplimiento de derivaciones dietarias y falta de registros diarios de control. Como aspecto positivo, el contratista implementa acciones correctivas frente a las desviaciones de gramaje reportadas por la Interventoría.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (71%): La Interventoría verifica el cumplimiento del talento humano, tiempos de dedicación y perfiles establecidos en los Anexos 10, 11 y Estudios Previos, así como la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, uso de dotación, hábitos de higiene, certificados médicos y capacitación continua. Durante el período evaluado, el operador alcanza un 71% de cumplimiento, con un incremento del 4% frente al período anterior. Se destaca EPMSC OCAÑA con 98%, seguido de ERON EPMSC AGUACHICA (81%), cuyo desempeño se ve afectado por el incumplimiento en la frecuencia de visitas del profesional de calidad, mantenimiento e ingeniera de alimentos, sin soportes quincenales a la fecha 20/01/2026, y la no disponibilidad de personal capacitado en trabajo en alturas. La Planta de Contingencia Externa G15 – ERON Arauca, EP y SIJIN Arauca (80%) presenta ausencia de registros de asistencia del personal adicional ofertado, faltante de manipulador de alimentos, y no presencia del ingeniero de alimentos ni nutricionista, además de incumplimientos en el uso de dotación.
La Planta Externa Obligatoria G15 (78%) evidencia faltante de profesional en nutrición, incumpliendo el personal mínimo requerido. Por su parte, ERON COCUC – Cúcuta (65%) presenta faltante de manipuladores y nutricionista, incumplimientos en dotación y EPP, ausencia de certificados médicos y exámenes clínicos vigentes, y falta de personal capacitado en alturas. ERON EPMSC Pamplona (58%) registra ausencia de soportes de visita del personal adicional, incumplimientos en dotación y certificaciones médicas. Finalmente, ERON EPMSC Arauca (50%) evidencia faltante de dotación completa en manipuladores PPL repartidores y permite la manipulación de alimentos por personal sin la dotación reglamentaria.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (53%): La Interventoría verifica el cumplimiento de las condiciones de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua potable, manejo de residuos y control de plagas, conforme a la normatividad vigente. En el período evaluado, el operador obtiene una calificación del 53%, sin variación frente al período anterior. La Planta de Contingencia Externa G15 – ERON Arauca, EP y SIJIN Arauca presenta el mejor desempeño (93%), seguida de ERON EPMSC Ocaña (74%), donde se evidencian encharcamientos persistentes por deficiencias en pisos, acumulación de grasa y hollín en techos, manejo inadecuado de detergentes, ausencia de certificado de disposición de AVU y presencia de plagas, lo que refleja falencias en saneamiento y mantenimiento. ERON EPMSC Aguachica (61%) presenta ausencia de registros de limpieza de trampas de grasa y deficiencias en el manejo del aceite vegetal usado, sin soportes de recolección y disposición final conforme a la normativa. ERON EPMSC Pamplona (52%) evidencia deficientes condiciones higiénico-sanitarias, acumulación de suciedad, humedad y hongos, fallas en limpieza de equipos, manejo inadecuado de productos de aseo, ausencia de registros y presencia de cucarachas. ERON COCUC – Cúcuta (47%) y la Planta Externa Obligatoria G15 (43%) presentan múltiples deficiencias sanitarias, fallas en limpieza y desinfección, manejo inadecuado de residuos, deficiente control de plagas y ausencia de registros de fumigación, AVU y trampas de grasa. Finalmente, en ERON EPMSC Arauca se evidencia óxido y restos de alimentos en carros transportadores, indicando deficiencias en limpieza y mantenimiento, con riesgo de contaminación cruzada.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (72%): En esta categoría se evalúa el recibo de insumos y materias primas, condiciones higiénico-sanitarias de los vehículos transportadores, documentación requerida, manejo y control de temperaturas durante el transporte, y la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura por parte del personal transportador. Durante el período evaluado, la categoría obtiene una calificación del 72%, con una disminución del 3% frente al período anterior. Se destacan ERON EPMSC Pamplona y ERON EPMSC Arauca con 100% de cumplimiento. La Planta Externa Obligatoria G15 (76%) presenta incumplimientos por exceder el número máximo permitido de raciones (20)

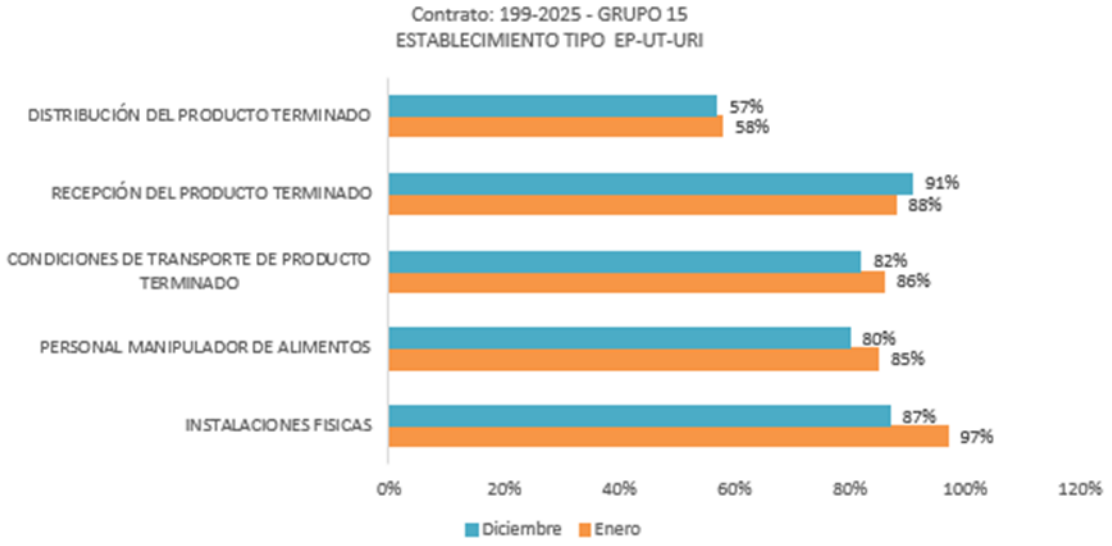
durante el transporte en motocicleta hacia los EP Bochalema y Chinácota, evidenciándose distribuciones entre 33 y 38 raciones, lo que puede afectar la inocuidad del servicio. ERON COCUC – Cúcuta (73%) evidencia deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias y documentales de los vehículos, falencias en el uso de recipientes adecuados, y ausencia de registros de monitoreo de temperatura durante el transporte. ERON EPMSC Aguachica (60%) presenta uso de vehículo sin Concepto Higiénico Sanitario, sin leyenda de transporte de alimentos, sin estibas, con deficiencias físicas y presencia de óxido, no garantizando condiciones adecuadas de transporte. Finalmente, la Planta de Contingencia Externa G15 – ERON Arauca, EP y SIJIN Arauca (40%) registra reiterado exceso de raciones transportadas en motocicletas, incumpliendo las condiciones establecidas para el traslado seguro de alimentos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (68%): La Interventoría verifica que los planes y programas exigidos en la OTM y Anexos Técnicos se ajusten a las condiciones de cada EPC, se ejecuten y cuenten con registros oportunos. En el período evaluado, la categoría obtiene un 68%, con una disminución del 1% frente al período anterior. Se destaca ERON EPMSC Ocaña (93%) como el mejor desempeño. La Planta de Contingencia Externa G15 – ERON Arauca, EP y SIJIN Arauca (75%) presenta ausencia de registros de mantenimiento preventivo y correctivo, verificación semanal de termómetros, hojas de vida de carros transportadores y soportes de capacitación reciente al personal. La Planta Externa Obligatoria G15 (71%) evidencia planes y programas no aprobados, falta de calibración y verificación de equipos, y ausencia de soportes de muestreo microbiológico. ERON COCUC – Cúcuta (68%) presenta incumplimientos documentales, técnicos y sanitarios, relacionados con trazabilidad, calibración de equipos, muestreos microbiológicos, mantenimiento de carros transportadores y capacitación del personal. ERON EPMSC Aguachica (63%) evidencia no implementación del programa de mantenimiento, equipos deteriorados, falta de calibración, ausencia de resultados microbiológicos recientes y deficiencias en capacitación. ERON EPMSC Arauca (50%) presenta carros transportadores sin mantenimiento y con presencia de óxido. Finalmente, ERON EPMSC Pamplona (48%) registra ausencia de planes aprobados, falta de soportes de mantenimiento, calibración y capacitación, materias primas sin rotulación y ausencia de análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (41%): La Interventoría verifica el cumplimiento de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo (SST) establecidas en la OTM, Anexos Técnicos y Reglamentos de Régimen Interno de los ERON, CRM, UT y estaciones de policía. Durante el período evaluado, el operador obtiene una calificación promedio de 41%, 6% menos que el período anterior, evidenciando incumplimientos graves en SST y dotación de EPP en los establecimientos: ERON COCUC – Cúcuta (52%): faltantes en botiquines Tipo A (gasas, vendas, guantes, alcohol, yodopovidona); insuficiente EPP en cocina caliente (guantes de neopreno, mangas, delantales, caretas); uso inadecuado de dotación; deficiencias en ventilación y campanas extractoras. Planta Contingencia Externa G15 – ERON Arauca, EP y SIJIN Arauca (42%): no hay registros actualizados de capacitación en SST; faltan extintores CO_2 y de acetato de potasio; no se dispone de manta antifuego ni guantes de neopreno. ERON EPMSC Ocaña (40%): ausencia de extintor CO_2 y manta antifuego; faltan guantes de malla y neopreno; campana extractora fuera de servicio y otra requiere mantenimiento. ERON EPMSC Pamplona (36%): botiquín incompleto; extintores vencidos o ausentes; sin señalización de rutas de evacuación; faltante de delantal y guantes de neopreno; campana extractora fuera de servicio. Planta Externa Obligatoria G15 (21%): soportes de capacitación con errores y enmendaduras; sin manta antifuego; faltante de guantes de neopreno; delantales entregados parcialmente; campana extractora fuera de servicio. EPMSC Aguachica (20%): no se evidencian soportes de capacitación en SST; botiquín incompleto; sin extintor CO_2 ni manta antifuego; faltante de guantes de neopreno y mangas; solo dos de tres extractores instalados, afectando la estabilidad de los fogones.

2.2.15.2 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 enero de 2026, 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 enero de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 85% de cumplimiento, 9% más que el período anterior, y tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (97%): La Interventoría verifica que los alimentos se almacenen temporalmente en áreas, superficies y elementos que garanticen su inocuidad. En el periodo del presente informe, el operador obtiene una calificación de 97%, 10% más que el período anterior, y consolidándose como la de mejor desempeño en el período, destacándose que los establecimientos UT BATALLÓN ASPC NO. 30 “GUASIMALES”, EP OCAÑA, EP ARAUCA, EP BOCHALEMA, EP CAI ALFONSO LÓPEZ, EP CAI KENNEDY – CIUDADELA ATALAYA, EP CENTRO, EP CHINÁCOTA, EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP PAMPLONA – NORTE DE SANTANDER, EP GAULA – SAN RAFAEL, EP LIBERTAD – ESCOBAL, EP LOS PATIOS, EP SARAVENA, EP TAME Y EP TRIGAL – SIJIN alcanzaron calificación de 100%. Por el contrario, en EP AGUACHICA se evidenció almacenamiento temporal inadecuado de suministros directamente sobre el piso, así como el uso de una canastilla en deficientes condiciones de limpieza y con rupturas para la distribución de alimentos, lo que compromete las condiciones higiénico-sanitarias.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (85%):** En esta categoría se evalúa el estado, limpieza y características de la dotación del personal manipulador, la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en todas las etapas del proceso, y la documentación del personal y del talento humano adicional ofertado. En el presente informe, el operador alcanza un 85% de cumplimiento, 12% más que el período anterior, destacándose los establecimientos UT BATALLÓN ASPC NO. 30 "GUASIMALES", EP SIJIN ARAUCA, EP AGUACHICA, EP ARAUCA, EP CAI ALFONSO LÓPEZ, EP CAI KENNEDY – CIUDADELA ATALAYA, EP CENTRO, EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP GAULA – SAN RAFAEL, EP LOS PATIOS, EP SARAVENA, EP TAME y EP TRIGAL – SIJIN con calificación de 100%.
Por otro lado, se evidencian incumplimientos en varios establecimientos: EP BOCHALEMA (67%) con el conductor Enoc de Jesús Morales sin dotación clara y usando pantalón jean negro de uso particular; EP LIBERTAD – ESCOBAL (67%) con manipuladores usando pantalón tipo jean deteriorado; EP OCAÑA (50%) con el distribuidor Davies Abril García sin vestimenta de color claro; EP CHINACOTA (50%) con Enoc Jesús Morales sin bata y vistiendo ropa de uso particular; y EP PAMPLONA – Norte de Santander (0%) con Roger Antonio Madera Casarrubia sin dotación ni elementos de protección, actuando como domiciliario independiente y sin certificado vigente ni soporte de capacitación en BPM, incumpliendo los requisitos higiénico-sanitarios.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (86%): En esta categoría, la Interventoría verifica que el transporte de alimentos se realice en vehículos con la documentación requerida por la normativa vigente, leyenda de "Transporte de alimentos", condiciones físicas e higiénicas adecuadas, monitoreo de temperaturas y ejecución del plan de rutas. En el periodo del presente informe, el operador alcanza un 86% de cumplimiento, 3% más que el período anterior, destacándose los establecimientos UT BATALLÓN ASPC NO. 30 "GUASIMALES", EP SIJIN ARAUCA, EP ARAUCA, EP CAI ALFONSO LÓPEZ, EP CAI KENNEDY – CIUDADELA ATALAYA, EP CENTRO, EP CHINACOTA, EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP LIBERTAD ESCOBAL, EP LOS PATIOS y EP TRIGAL – SIJIN con calificación de 100%.
Por otro lado, se evidencian incumplimientos en varios establecimientos: EP OCAÑA (80%) con plan de rutas desactualizado desde diciembre de 2025; EP GAULA – SAN RAFAEL (80%) con vehículo LZR 602 en malas condiciones de higiene externa; EP AGUACHICA (60%) con vehículos adecuados en higiene, documentación y uso de canastillas, pero limitaciones en el control mecánico y de temperatura; EP BOCHALEMA con transporte en motocicleta XRC 95G excediendo el límite de 20 raciones y condiciones de higiene deficientes; EP PAMPLONA – Norte de Santander (0%) con motocicleta LTJ 80C sin inspección sanitaria ni certificado vigente, sin cava isotérmica, sin leyenda de transporte de alimentos, traslado sin canastilla adecuada, sin registro de temperatura y plan de rutas desactualizado. En EP TAME y EP SARAVENA la categoría no se evalúa, ya que el transporte se realiza a pie.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (88%): En esta categoría, el instrumento de evaluación contempla la verificación de los horarios estipulados en la OTM, la publicación y socialización del ciclo de menús en los establecimientos, la entrega de la totalidad de los componentes alimentarios, así como el cumplimiento del menú programado, los gramajes por componente y las especificaciones técnicas y de calidad. En el periodo del presente informe, el operador obtiene una calificación de 88%, 3% menos que en el período anterior. Los establecimientos EP AGUACHICA, EP CAI ALFONSO LÓPEZ, EP CAI KENNEDY – CIUDADELA ATALAYA Y EP GAULA – SAN RAFAEL alcanzaron 100% de cumplimiento, y EP LOS PATIOS obtuvo 90%, aunque con afectación por el incumplimiento de horarios en EP SIJIN ARAUCA, donde no se suministraron el componente postre del menú N.° 7 en el almuerzo ni el componente fruta del menú N.° 14 en el desayuno para 20 PPL, incumpliendo la entrega completa de los componentes. En EP OCAÑA se observaron bebidas con empaque primario dañado y contenido derramado durante la entrega del desayuno, lo que afecta la calidad e inocuidad. En EP ARAUCA no se suministró fruta en los desayunos de los menús N.° 3 y N.° 6, realizando entregas anticipadas que

no garantizan cumplimiento oportuno ni condiciones de inocuidad. En EP CENTRO, para el almuerzo del menú N.° 1, se realizaron intercambios de alimentos sin soporte ni notificación en el sistema K2, alterando componentes proteico, regulador y energético; mientras que EP CAI VILLA DEL ROSARIO registró intercambios en el desayuno del menú 6 sin notificación previa. En EP PAMPLONA – NORTE DE SANTANDER no se notificó el intercambio de cereal y la alimentación se entregó revuelta y a 15 °C, incumpliendo la presentación y temperatura; EP TAME Y EP SARAVENA también presentaron intercambios no notificados en sistema K2. En UT BATALLÓN ASPC NO. 30 "GUASIMALES", desayuno menú 6, se sustituyeron arepa asada por pan tipo sal y café con leche por avena con leche sin notificación. En EP BOCHALEMA, almuerzo menú 3, se sustituyó plátano maduro melado por puré de papa común; en EP LIBERTAD – ESCOBAL, almuerzo menú 7, se intercambiaron componentes de verduras y tubérculo sin registro ni aprobación, incumpliendo la OTM. EP TRIGAL – SIJIN registró entrega tardía del desayuno del menú 13 (09:45 a.m.) por uso de un solo vehículo, y el pan del proveedor La Selecta carece de fecha de vencimiento y lote, incumpliendo etiquetado normativo vigente. Finalmente, en EP CHINÁCOTA, la actualización del ciclo de menú vigente desde el 1 de enero de 2026 no ha sido socializada; en el almuerzo del menú 13 no se entregó el componente regulador para 5 PPL y se reemplazó papa criolla por papa común cocida, incumpliendo gramaje y especificaciones, con presentación afectada por transporte en motocicleta

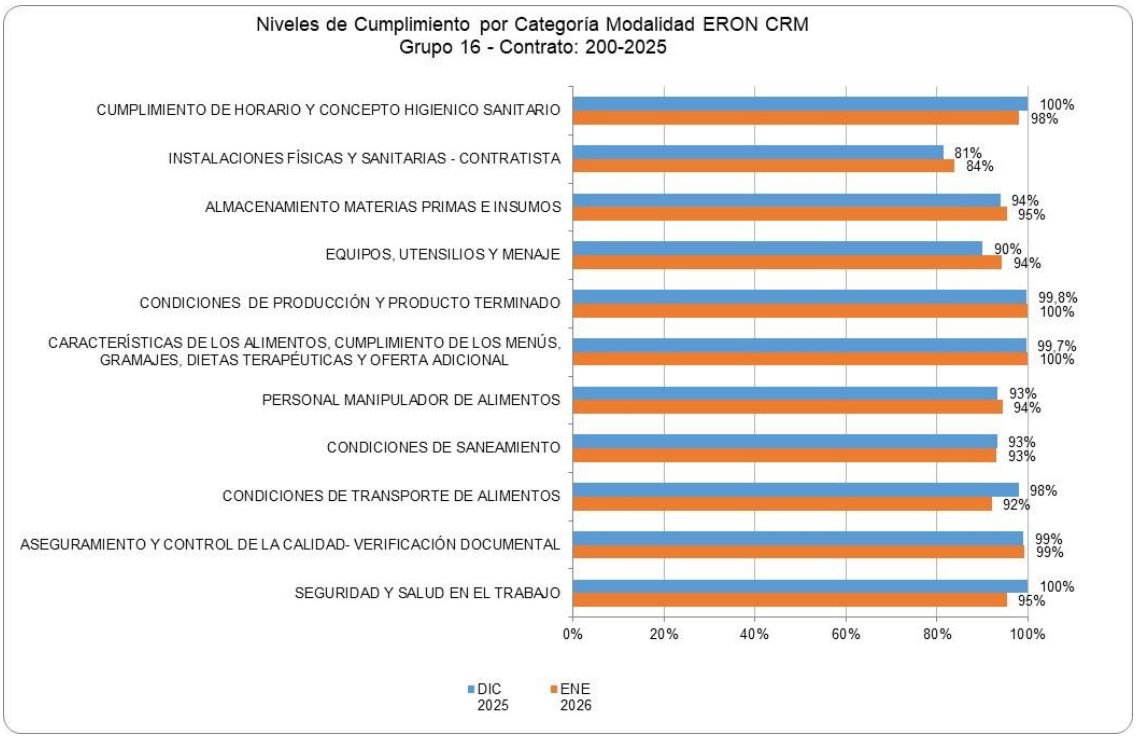
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (58%): En este apartado se evalúa la entrega de alimentos en empaques individuales previamente ensamblados y sellados, la entrega a la PPL de utensilios para consumo de alimentos, la entrega de dietas con los componentes establecidos y la rotulación estipulada en la OTM, así como el suministro de alimentación a PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas en empaques individuales desechables. En el periodo del presente informe, el operador alcanza una calificación de 58%, 6% más que en el período anterior, permaneciendo como la categoría más afectada del instrumento de verificación. Los ESTABLECIMIENTOS UT BATALLÓN ASPC NO. 30 "GUASIMALES", EP CHINÁCOTA, EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP GAULA – SAN RAFAEL, EP LOS PATIOS Y EP TRIGAL – SIJIN alcanzaron 100% de cumplimiento. En los demás establecimientos se evidencian los siguientes hallazgos: EP OCAÑA: Se evidencia que el contratista no entrega los utensilios básicos necesarios para el consumo de alimentos de las personas privadas de la libertad (PPL) durante el desayuno, menú 4, lo cual compromete la adecuada prestación del servicio y afecta las condiciones de higiene durante la ingesta de los alimentos. EP BOCHALEMA: Para el almuerzo del menú 3, el componente regulador se entrega en fondos mediante dos recipientes de icopor con ensalada Thay (zanahoria, pepino, cebolla y repollo) para distribuir 33 raciones, procedimiento que carece de aprobación. EP CAI ALFONSO LÓPEZ: Almuerzo del menú 6, no se cuenta con protocolo aprobado para limpieza y desinfección de fiambreras utilizadas en las 50 raciones suministradas. EP CAI KENNEDY – CIUDADELA ATALAYA: No se dispone de procedimiento aprobado de sanitización para el menaje de uso diario. EP CENTRO: Se entregan alimentos en fiambreras sin soporte de limpieza y desinfección mediante protocolo aprobado por la USPEC. EP PAMPLONA – NORTE DE SANTANDER: No se realizó la entrega de utensilios básicos (cucharas) para el consumo de alimentos en un parte del servicio evaluado para 2 PPL. EP LIBERTAD – ESCOBAL: Almuerzo del menú 7, no se presentó soporte de aprobación del procedimiento de limpieza y desinfección de fiambreras. EP TAME: No se cuenta con protocolo de limpieza y desinfección de fiambreras y vasos plásticos utilizados para la distribución de las raciones, ni se evidencia aprobación por parte de la USPEC; el establecimiento obtiene un 50% de cumplimiento. EP SIJIN ARAUCA: Durante la supervisión del desayuno menú 14, las arepas fueron entregadas en bolsa plástica compartida sin empaque individual, y no se entregaron utensilios básicos (cucharas), incumpliendo la OTM y afectando la higiene, presentación y comodidad durante la alimentación. EP AGUACHICA: Almuerzo menú 2, alimentos entregados en fondos y no de manera individual, sin entrega de utensilios básicos (vasos y cucharas). EP ARAUCA: Desayuno menú 14, las arepas se entregaron en bolsa plástica compartida, sin empaque individual, y no se evidenció entrega de utensilios (cucharas). EP SARAVENA: No se cuenta con

protocolo que garantice la limpieza y desinfección de fiambreras y vasos plásticos, y no se entregaron utensilios básicos (cucharas) para consumo de alimentos por parte de la PPL.

2.2.16 GRUPO 16

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de enero de 2026, 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 enero de 2026. 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 (98%):

Durante el mes de enero de 2026, el resultado de la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 16; sin embargo, se presenta una disminución en el porcentaje de desempeño, representada en un 2%, con respecto al mes anterior. La desviación se presenta en el establecimiento PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE, debido a que, No se cuenta con concepto higiénico sanitario y no se tiene soporte de la gestión reciente de solicitud. Ultima solicitud fue el día 8 de septiembre 2025. Por otro lado, 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 (84%):

Durante el mes de enero de 2026, se evidenció que el porcentaje de desempeño aumentó con respecto al mes anterior, en un 3%; a pesar de ello, se presentan múltiples deficiencias en las instalaciones físicas y sanitarias de varios establecimientos penitenciarios, con mayor criticidad el **EPMSC CARTAGENA**, en cuyo caso se presenta: Se evidencian que los pisos del área de tubérculos son de material porosos y pared de esta misma zona está sucia y con desprendimiento de pintura. Se evidencia puerta de ingreso a bodega de abarrotes con presencia de óxido. Se observa tomacorriente del área de lavado de menaje desprotegido. No se evidencia certificado de calibración del medidor del servicio de gas natural, este medidor es exclusivo para el servicio de alimentación. Se evidencia acumulación de cajas de cartón en los alrededores del servicio de alimentación generando posible foco de contaminación. Se evidencia lámpara sin funcionamiento en el área de bodega. Se evidencia sistema de evacuación de agua del área exterior (en el ingreso a producción) la cual está sin protección; así mismo, el porcentaje de desempeño de la categoría se ve afectado por las desviaciones presentadas además, en los establecimientos: **EPMSC MAGANGUÉ,** Evidencia superficie de la lámina en el techo del área de producción con grietas, huecos y aberturas. Se observa cableado expuesto en área de almacenamiento de contramuestras ocasionando riesgo eléctrico. Servicio no cuenta con instalaciones sanitarias para personal manipulador. Se evidencia área de ensamble de raciones utilizada también para ensamble de dietas y de contramuestra.; con lo cual no se garantiza la exclusividad. **EPMSC SINCELEJO**, Se evidencia filtración de agua o humedad en superficie de pared en área de preparación de jugos. Servicio no cuenta con instalaciones sanitarias exclusiva para personal manipulador. Servicio no cuenta con área protegida, identificada que cumpla con las condiciones mínimas para el almacenamiento temporal de residuos sólidos, se evidencian bolsas y canecas junto pegadas a una reja y a la intemperie. No se evidencia espacio físico exclusivo protegido e identificado para el almacenamiento temporal de residuos sólidos. Se evidencian bolsas y canecas junto pegadas a una reja y a la intemperie; de igual forma en el EPMSC TIERRALTA, Se observan alrededores con maleza. No cuentan con instalaciones sanitarias. No cumplen con las condiciones mínimas requeridas en la OTM. Se encuentra en un área encerrada con láminas de zinc, sin la adecuada protección y sin señalización. Por otro lado, los establecimientos, 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 (95%):

Durante el mes evaluado, se evidencia un incremento en el porcentaje de desempeño equivalente al 1%, con respecto al mes anterior; es así que, los erones con mayor porcentaje en esta categoría son los establecimientos: ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC MONTERIA, y PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE. Sin embargo, los establecimientos que presentaron menor porcentaje de cumplimiento

afectando la ponderación de la categoría corresponden a: ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC CARTAGENA, ERON EPMSC TIERRALTA; ERON EPMSC SAN ANDRES, ERON EPMSC SINCELEJO y ERON EPMSC TIERRALTA.

Las desviaciones más relevantes, se dan por fallas en la logística y gestión de materias primas que hacen parte del cumplimiento permanente del ciclo de menú, por lo que el operador debe incurrir en intercambios. Mientras que en estos establecimientos en particular, se presentaron los hallazgos que se relacionan.

PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE: Se evidencia azúcar re envasada de su empaque original la cual no está rotulada, está se encuentra porcionada para ser utilizada en el jugo de la tarde (cena) se le hace retroalimentación al operador y este procede a rotularlo.

EPMSC SAN ANDRES: Se observa en almacenamiento costilla de cerdo sin ningún tipo de empaque, dispuesta directamente sobre otras materias primas, el operador menciona que tomará la acción correctiva, la cual es evidenciada durante la visita al observar que re-envasa esta materia prima cárnica, y la costilla sin empaque sobró de pre-alistamiento del almuerzo.

EPMSC TIERRALTA: Se evidencia en almacenamiento pan del proveedor La Promesa con un registro de ingreso de 1840 unidades el día 30 de diciembre de 2025 lo cual incumple lo aprobado en el oficio CRF- 1287-2025, donde se dio viabilidad al uso de pan de dicho al proveedor el cual no cumple con el rotulado y etiquetado acorde a la Res. 5109 de 2005; bajo la condición de que el pan sea de ingreso diario para el consumo inmediato. Teniendo en cuenta que el parte del día del establecimiento para el día de la visita 06 de enero de 2026 es de 229 PPL, se puede determinar que la cantidad de pan que ingresó el día 30 de diciembre y del cual aún se cuenta con unidades en almacenamiento es para más de un día de consumo. Adicional a lo anterior, se encontró en almacenamiento pan de la panadería Janny el cual no cumple con el rotulado acorde a la Res 5109 de 2005 no cuenta con lista de ingredientes, información nutricional, contenido neto, registro sanitario, declaración de alérgenos, ni el nombre comercial del producto.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (94%):

En el presente periodo se evidencia que el porcentaje de desempeño presenta incremento del 4%, 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 SINCELEJO (76%):** Se evidencia presencia de corrosión y polvo en el protector del ventilador interno ubicado dentro del cuarto de conservación de Fruver. Se evidencia la tapa de color azul claro del recipiente plástico para el almacenamiento de ensaladas con desprendimiento de material y partida, la cual está en carro transportador para distribución de las raciones en fondos a los patios. Se evidencia equipo de congelación para el almacenamiento de contra muestra sin funcionamiento, sin embargo como plan de contingencia las contramuestras son almacenadas en equipo de almacenamiento de proteína que estaba desocupado. Se evidencia corrosión en superficie y estructura de carro transportador # 1 y #2. **EPMSC CARTAGENA** (82%), Se evidencia que Operador no cuenta con los equipos mínimos requeridos, se observa licuadora industrial sin funcionamiento, por falta de instalación de cuchillas, operador muestra dos cuchillas las cuales se instalaran el día 17-01-2026.

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 (100%):

Durante el periodo del presente informe, se evidencia que el porcentaje de desempeño presentó una mejora representada en un 1%, con respecto al mes anterior; es de anotar que la totalidad de 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.

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

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 (94%):

Durante el periodo se evidencia que el desempeño obtenido, se presenta una mejora del 1%, con respecto al mes anterior; los establecimientos ERON EPMSC MONTERIA. ERON EPMSC MAGANGUÉ, ERON EPMSC SAN ANDRES, 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 (98%)**, Durante la visita se evidencia manipulador sin delantal-peto y usando dotación de color oscuro en el servicio. Se observa manipuladora de alimentos (Yenis), usando delantal color negro en área de producción. Se evidencia a manipulador en el área de producción con dotación sucia, se le realiza la retroalimentación al contratista y este procede a retirar al manipulador del servicio para que ingrese con dotación limpia, este se encontraba porcionado tubérculo.

ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO (87%): No se cumple con el personal mínimo requerido anexo 9 y estudios previos. Falta un distribuidor de alimentos (solo se cuentan con dos de los tres que se requieren acorde al parte) debido a que el PPL que cumplía con este perfil salió en libertad y no se han reemplazado ni se cuenta con órdenes de trabajo.

En el **ERON EPMSC BARRANQUILLA (85%):** No se cumple con el personal requerido por plan de contingencia en el número de distribuidores, en la visita realizada se evidencia 16 distribuidores. Faltan cuatro distribuidores que han salido de libertad y el establecimiento no ha realizado la asignación de reemplazo. No se observa distribuidores realizar lavado de manos. No se observa al personal distribuidor realizar lavado de manos durante el recibo de los alimentos en el ERON.

En cuanto al **EPMSC SAN ANDRES (93%):** se evidencia que al momento de la visita, se observa un manipulador sin la dotación completa al no contar con tapabocas. Esto es corregido de manera inmediata.

CONT PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE: (87%): No se cuenta con los soportes de las tres visitas realizadas durante el mes de enero por el profesional de calidad estación de policía, como última visita registrada se tiene la realizada el día 22 de enero 2026, además de las registradas los días 13 y 5 de enero 2026. No se evidencia soporte de entrega segunda dotación del personal administrativo y auxiliar de proceso. Luis

Francisco Meza auxiliar de proceso, Silvia Alvear López nutricionista, Heidy Vargas Pérez ingeniera de alimentos y Daneris Polo Guerrero administradora. FECHA DE ENTREGA DE DOTACION: 29 MAYO 2025 (Primera entrega). No se evidencian a manipuladores realizando lavado de manos, se le realiza la retroalimentación al operador.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (93%):

Durante el periodo evaluado, el porcentaje de desempeño se mantuvo, 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 los establecimientos, ERON EPMSC BARRANQUILLA y ERON EPMSC MONTERIA; mientras que los establecimientos que se mencionan a continuación, presentaron buen desempeño en la categoría evaluada, los cuales implementaron acciones correctivas inmediatas, durante las visitas de verificación y monitoreo de la Interventoría: ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO (94%), ERON EPMSC CARTAGENA (93%), ERON EPMSC MAGANGUE (96%), ERON EPMSC SAN ANDRES (79%), ERON EPMSC SINCELEJO (93%), ERON EPMSC TIERRALTA (89%) y PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE (94%). Es importante aclarar que el operador, realiza subsanaciones dentro de los tiempos de ejecución del plan de mejora, a fin de corregir las desviaciones encontradas durante el periodo evaluado. Tal es el caso, del establecimiento ERON EPMSC SAN ANDRES, en el cual se presentó: Los recipientes no cuentan con bolsa plástica, el operador procede a realizar la acción correctiva al organizar los recipientes con bolsas. No se evidencia una correcta clasificación de los residuos sólidos, al notificarle a la administradora los manipuladores proceden a realizar la clasificación correspondiente. Se evidencia moscas en área de preparación, área de ensamble, área de almacenamiento abarrotes, cuarto de conservación y oficina. FECHA DE ÚLTIMA FUMIGACIÓN 15-12-2025 PRÓXIMA FUMIGACIÓN ACORDE CON LA FT DE PRODUCTO UTILIZADO 15-04-2026.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (92%):

Con respecto al mes anterior, la categoría presenta un descenso en el porcentaje de desempeño, en un 6%; 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 CARTAGENA, ERON EPMSC MAGANGUE y en la PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE.

ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO: (60%), Vehículo de placa SXZ 958 del proveedor Makro no cuenta con el concepto higiénico sanitario y tampoco no presenta certificado de fumigación vigente VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS PROVEEDOR MAKRO - Placa vehículo auditado :SXZ 958 - Fecha y concepto CHS el vehículo :No cuenta concepto higiénico sanitario - Proveedor .MAKRO - Alimento : CARNE DE CER Y POLLO FRIKO". No se cuenta con certificado de manipulación por parte del personal transportador del proveedor MAKRO 1. LEIDER DAVID LARRADA BARRIOS 2. SANDERS LEONEL IGLESIAS VILLA

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

Con respecto al mes anterior, esta categoría no presenta variación con respecto al mes anterior, por lo que n representada en un 1%; sin embargo, obtuvieron cumplimiento del 100% los establecimientos ERON EPMSC BARRANQUILLA, , ERON EPMSC SAN ANDRÉS, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC TIERRALTA, ERON EPMSC SINCELEJO, y PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE, ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, y ERON EPMSC CARTAGENA

Por otro lado, la categoría se ve afectada por los hallazgos presentados en el establecimiento ERON EPMSC MONTERIA, A la fecha de esta visita no se han tomado las muestras microbiológicas programadas para el 10/01/2026. frecuencia trimestral, fecha de ultima toma 10/10/2025. No se cuenta con resultados microbiológicos de acuerdo con la frecuencia establecida en la OTM. La frecuencia es trimestral, y fecha de ultima toma 10/10/2025. No se cuenta con resultados microbiológicos vigentes acorde a la frecuencia establecida en la OTM, la frecuencia es trimestral, y fecha de ultima toma 10/10/2025.

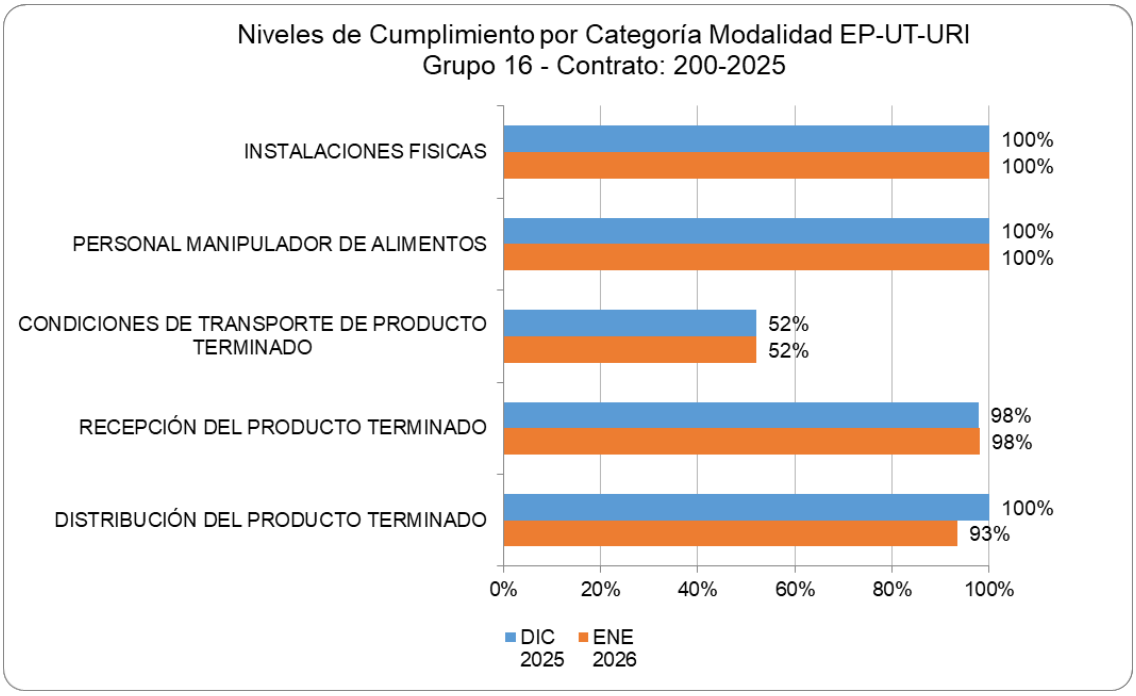
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (95%):

En cuanto al seguimiento de la categoría con respecto al mes anterior, se evidencia descenso el porcentaje de desempeño en un 5% de cumplimiento. Mientras que en los establecimientos ERON EPMSC MAGANGUÉ, ERON EPMSC MONTERÍA, ERON EPMSC TIERRALTA, ERON EPMSC SAN ANDRÉS, ERON EPMSC SINCELEJO y PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA - EL BOSQUE. Los establecimientos que presentaron desviaciones corresponden a:
ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO: Se evidencia Extractor de calor área de ensamble fuera de servicio, esta área no es demasiado caliente y cuenta con ventilación a través de ventanas. El equipo de extracción de calor el contratista manifiesta que se le realizara el mantenimiento correspondiente en la parte eléctrica afectada.

ERON EPMSC CARTAGENA, Se evidencia extractor de aire del área de producción fuera de servicio, cabe aclarar que el servicio tiene 9 extractores más lo cual no afecta el servicio, el contratista queda con el compromiso de cambiar el motor del extractor el fin de semana.

2.2.16.2 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 enero de 2026, 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 enero de 2026. 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 se mantuvo con respecto al mes anterior. 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%):

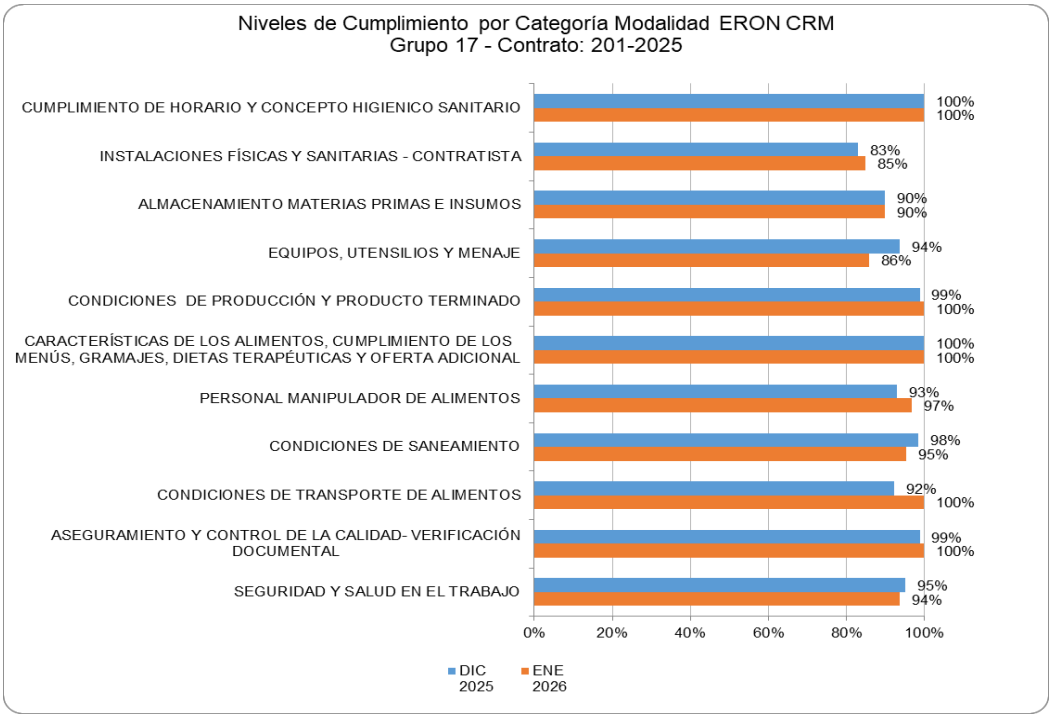
De acuerdo a la evaluación del mes anterior, es preciso indicar que el operador instaura acciones correctivas de manera parcial de modo que se mantiene su desempeño con respecto al mes anterior; es así que lo que afecta el porcentaje de desempeño de la categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados 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.
EP BARRANCO DE LOBA: Se evidencia superficie de estibas en piso de carro transportador de placa HET 821, con acumulación de suciedad y polvo generando contaminación en los alimentos.
EP ESTACION DE POLICIA EP ESMERALDA: Se evidencia superficie de estibas en piso de carro transportador de placa HET 821, con acumulación de suciedad y polvo generando contaminación en los alimentos.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%):
Durante el periodo se evidencia que el operador mantiene el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior; 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 UT ARCOR - BACAIM 1 Se evidencia intercambio en el componente tubérculo de yuca al vapor por plátano maduro cocido para el menú 9 en tiempo almuerzo. No se evidencia soporte diligenciado en aplicativo k2.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%):
Durante el mes de enero de 2026, 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, 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. Sin embargo, la categoría se ve afectada, debido que se presenta un descenso en el porcentaje de cumplimiento, representado en un 7%; lo anterior, debido a que se presentaron desviaciones en CRM EJEMA (BIVER MALAMBO), debido a que se presenta: Durante la verificación no se hace entrega de cucharas y vasos a los militares privados de libertad que reciben las raciones durante la visita.

2.2.17	GRUPO 17
2.2.17.1 Categoría N° 11 ERON	Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de enero de 2026, 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 enero de 2026. 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 (85%):

Durante el periodo evaluado, el operador presenta un aumento en el porcentaje de desempeño representado en un 2%; 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 SANTA MARTA, ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA, PLANTA DE CONTINGENCIA G17, y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17; en el mismo sentido, el que menor desempeño presentó es el establecimiento ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA (62%); en cuyo caso en el **EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA**, El sistema

de rejillas en zona de producción no cuenta con anjeo de protección. El área no es exclusiva; es contigua al área de marmitas y planchas asadoras, y está ubicada debajo de la campana extractora, y esta se encuentra a menos de 3 metros de la entrada del servicio de alimentación, la cual permanece abierta. Esta condición podría generar contaminación cruzada. El sistema de evacuación de aguas residuales cuenta con divisiones muy separadas y sin protección, lo que facilita la entrada de plagas. Se evidencia pisos en área de marmitas en cocina caliente con grietas, porosidad y con baldosas faltantes

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (90%):

Durante el periodo evaluado, el operador mantiene el porcentaje de desempeño, con respecto al mes anterior, con lo cual se observa que el operador instaura acciones correctivas 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%): 86

Durante el mes de enero de 2026 se evidenció comportamiento de disminución en el porcentaje de cumplimiento de la categoría, dado que descendió en un 8%, 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,

EPAMSCAS VALLEDUPAR: Se evidencia aire acondicionado que presta el servicio de refrigeración en área de Fruver con goteo de agua. Se evidencia que el aire acondicionado que sirve para refrigerar el área de almacenamiento de Fruver, presenta condensación, identificado por goteo de agua.

EPMSC RIOHACHA: La procesadora de alimentos se encuentra en reparación; la contratista informa que fue enviada a Barranquilla para su reparación. Se evidencian dos congeladores que presentan deterioro físico con manijas de puerta deterioradas y puertas con láminas desprendidas. Los congeladores tienen puertas con manijas dañadas y desprendimiento de láminas que las recubren. Se evidencian daños físicos en dos congeladores:

Puertas con manijas dañadas, y Láminas metálicas que recubren las puertas desinstaladas."

EPMSC SANTA MARTA: (70%) El procesador de vegetales no se encuentra en el área de servicio. El operador manifiesta que está en mantenimiento; sin embargo, no se presenta soporte documental de dicho mantenimiento. El base soporte de la báscula presenta desprendimiento de pintura. Se evidencia que los platos soporte de la báscula de 300 kg del área de servicio presentan desprendimiento de pintura.

EPMSC Valledupar LA TRAMACÚA, (83%), Las tapas de los equipos de refrigeración y congelación presentan desgaste; las manijas de apertura están agrietadas. Se observa congelador sin manija de agarre en puertas. Carros transportadores de patios de alta 4,5,8 y 7 presentan corrosión en uniones, desprendimiento de soldadura y corrosión en láminas inferiores.

PLANTA DE CONTINGENCIA G17: No se evidencia pela papa, administradora manifiesta tuvo problemas de funcionamiento y fue enviado a mantenimiento.

PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17: Persiste mesas de soporte para utensilios con llantas dañadas, sin rodamiento y desprendidas. Se evidencian calderos fisurados y agrietados en áreas de cocina caliente.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (100%):

Durante el periodo evaluado se evidencia un aumento del 1%, 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%): 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 (97%):

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 SANTA MARTA, ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 alcanzaron un porcentaje de cumplimiento total 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, Se evidencian 17 de 18 manipuladores requeridos, debido a orden de libertad del señor Cristian Gómez; Además, no se observa cumplimiento en la cantidad de visitas del supervisor de mantenimiento, donde para un parte de 1.734 PPL, según numeral 5.3.3 de los estudios previos sobre recursos humanos, se requiere una visita semanal. La última visita registrada fue el 29/12/2025. Se evidencia última visita el 29/12/2025. El nuevo ranchero, señor Gustavo Pizarro, no cuenta con resultados de exámenes clínicos ni certificado médico o de laboratorio. Se evidencia que el Sr. Álvaro Laguna, manipulador que ingresó como reemplazo del PPL que salió en libertad se encuentra sin resultados de los exámenes clínicos y certificados.

ERON EPMSC RIOHACHA: Se evidencia que dos manipuladores nuevos no cuentan con certificados ni exámenes médicos: • Señor Darwin Mejía. • Señor Janer Fuentes.

CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G17: Durante la visita no se observa los manipuladores en lavado de manos en cada cambio de actividad.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (95%):

Con respecto al mes anterior, el operador presenta disminución en el porcentaje de desempeño representada en un 3%, para la categoría evaluada; no obstante, se presentaron falencias mayormente en los siguientes establecimientos por los hallazgos que se registran: ERON EPMSC RIOHACHA, Se evidencia humedad en paredes y techo en el área de Fruver. No cuentan con instalaciones sanitarias. Se evidencia que el kit de cloro del servicio de alimentación se encuentra vencido. Fecha de vencimiento del kit de cloro: 23/12/2025.; y ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA, Se evidencia en

cocina caliente calderos con acumulación de hollín y estufas con acumulación de grasa y hollín. El punto ecológico de la entrada del servicio no cumple con el código de colores en bolsas según legislación vigente; faltan bolsas. Se evidencia presencia de moscas en el servicio de alimentación. Se evidencia extractor con presencia de grasa acumulada en área de cocina caliente.

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

Durante el periodo del presente informe, el operador incrementa su cumplimiento de la categoría evaluada con respecto al mes anterior, representado en un 8%; con lo cual, se evidencia que el operador instaura acciones correctivas que le permiten dar cumplimiento total de la categoría, en los establecimientos que hacen parte del grupo 17.

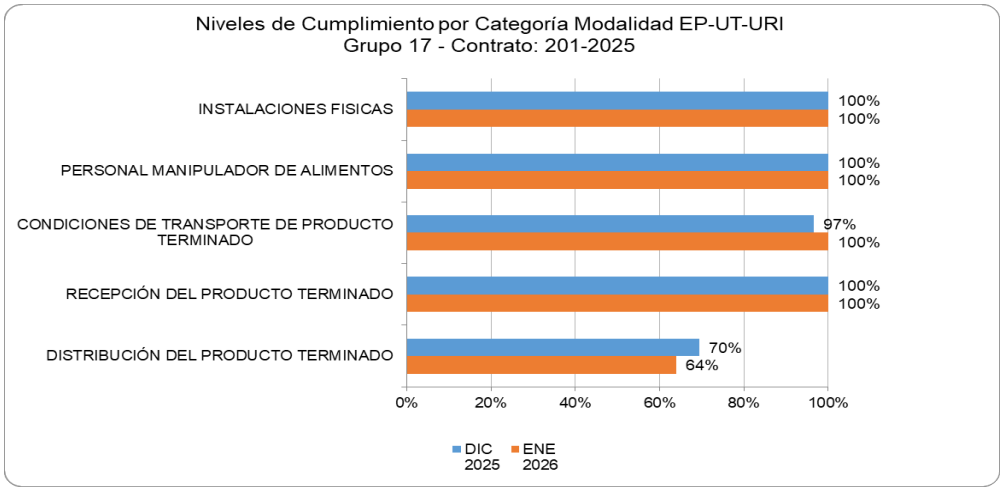
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (99%): 100

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%; con lo cual, se evidencia que el operador instaura acciones correctivas que le permiten dar cumplimiento total de la categoría, en los establecimientos que hacen parte del grupo 17.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (94%):
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, 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, Se evidencia que los extractores usados en el área de cocina caliente no son suficientes para la extracción y regulación de la temperatura del área y ERON EPMSC RIOHACHA, durante el periodo evaluado, se evidencia la persistencia del hallazgo, de la falta un extractor en la zona de producción.

2.2.17.2 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 enero de 2026, 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 enero de 2026. 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 total de las obligaciones contractuales son lo cual mantiene el porcentaje de desempeño con respecto al mes anterior. 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, manteniendo su 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; 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 (100%):

Durante el periodo evaluado, el operador aumenta el porcentaje de desempeño con respecto al mes anterior; en un 3%. Es así que, se evidencia que el operador está tomando acciones correctivas y preventivas que mitigan las desviaciones evidenciadas en el mes anterior, con respecto a la categoría.

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 (64%):

Con respecto al mes anterior, el operador disminuyó el porcentaje de desempeño, representado en un 6%; 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.

2.3 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 durante el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de enero del año 2026. En consecuencia, esta Interventoría, notificó a los contratistas de los 17 grupos, solicitudes de plan de mejora con el fin de que se establecieran acciones orientadas a subsanar o mitigar las causas de los hallazgos identificados en cada establecimiento.

Durante este periodo, la interventoría notificó 241 requerimientos de solicitud de planes de mejora, derivados de 653 visitas técnicas efectivas realizadas en los Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios, Estaciones de Policía, Unidades de Reacción Inmediata y Unidades Tácticas. Estas visitas dieron lugar a 2629 hallazgos que fueron objeto de solicitud de plan de mejora, en el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de enero del año 2026, lo cual representa un incremento frente al periodo anterior, en el que se notificaron 2440 hallazgos.

A continuación, se presenta el detalle de la cantidad de notificaciones de planes de mejora requeridas por grupo durante el mes de enero, así como el número de hallazgos contenidos en cada notificación:

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS
G1	17	91
G2	14	57
G3	14	119
G4	12	137
G5	13	84
G6	10	85
G7	9	96
G8	11	118
G9	13	218
G10	18	262
G11	15	105
G12	20	242
G13	15	281
G14	19	212
G15	21	437
G16	12	50
G17	8	35
TOTAL	**241**	**2629**

Es preciso señalar que, frente a los hallazgos correspondientes al mes de enero, se presenta a continuación la ejecución de acciones de mejora implementadas por los Operadores de Alimentación, así como los seguimientos realizados a las actividades derivadas de los 2440 hallazgos notificados durante el periodo anterior.

Para el total de 5069 hallazgos evidenciados entre diciembre de 2025 y enero de 2026, se registraron los siguientes resultados: 1567 hallazgos fueron cerrados con subsanación, 906 se cerraron sin subsanación y 21 hallazgos fueron remitidos para levantamiento.

Ahora bien, en cuanto al cumplimiento o no de las acciones propuestas en el plan de mejora, se evidencia que 2575 se encuentran actualmente dentro del plazo establecido para ejecución de acciones.

La discriminación de la implementación de acciones consolidadas para los meses de diciembre de 2025 y enero de 2026, por grupo, se presenta a continuación.

GRUPO	TOTAL HALLAZGOS NOTIFICADOS	HALLAZGOS EN SEGUIMIENTO		HALLAZGOS CERRADOS CON SUBSANACION		HALLAZGOS CERRADOS SIN SUBSANACION		REMITIDOS PARA LEVANTAMIENTO
		CANTIDAD	%	CANTIDAD	%	CANTIDAD	%	CANTIDAD
G01	192	92	47,9%	64	33,3%	35	18,2%	1
G02	142	58	40,8%	52	36,6%	31	21,8%	1
G03	203	93	45,8%	84	41,4%	26	12,8%	-

GRUPO	TOTAL HALLAZGOS NOTIFICADOS	HALLAZGOS EN SEGUIMIENTO		HALLAZGOS CERRADOS CON SUBSANACION		HALLAZGOS CERRADOS SIN SUBSANACION		REMITIDOS PARA LEVANTAMIENTO
G04	269	162	60,2%	76	28,3%	30	11,2%	1
G05	199	84	42,2%	73	36,7%	41	20,6%	1
G06	175	64	36,6%	86	49,1%	25	14,3%	-
G07	211	108	51,2%	75	35,5%	28	13,3%	-
G08	181	77	42,5%	88	48,6%	16	8,8%	-
G09	472	233	49,4%	132	28,0%	105	22,2%	2
G10	460	258	56,1%	114	24,8%	84	18,3%	4
G11	241	127	52,7%	74	30,7%	38	15,8%	2
G12	470	271	57,7%	107	22,8%	92	19,6%	-
G13	480	294	61,3%	108	22,5%	78	16,3%	-
G14	383	203	53,0%	109	28,5%	67	17,5%	4
G15	829	371	44,8%	254	30,6%	203	24,5%	1
G16	94	43	45,7%	45	47,9%	4	4,3%	2
G17	68	37	54,4%	26	38,2%	3	4,4%	2
Total	**5069**	**2575**	**50,8%**	**1567**	**30,9%**	**906**	**17,9%**	**21**

De la tabla anterior sea lo primero señalar que, más del 50 % de los hallazgos, se encuentran aún dentro del plazo establecido para la ejecución de una acción de mejora.

Ahora bien, en relación con la implementación de dichas acciones de mejora, algunos contratistas presentan niveles de cumplimiento cercanos al 50 %. En este sentido se destacan los operadores de los grupos 06, 08, 16 y 03, al registrar mayores avances en la ejecución de acciones orientadas a la subsanación de hallazgos.

Por el contrario, los operadores con menor porcentaje de ejecución de acciones que permitan subsanar hallazgos corresponden a Grupo 15, 09, 02 y 05, lo que refleja un nivel de cumplimiento inferior frente a la ejecución de actividades correctivas.

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

FECHA	AREA	ASUNTO	CONSECUTIVO
7/01/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología – Grupo 3 – Establecimiento: EPMSC PUERTO TEJADA	CRF-2933-2026

FECHA	AREA	ASUNTO	CONSECUTIVO
7/01/2026	Microbiología	Asunto: Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología – Grupo 15 – Establecimiento: PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	CRF-2935-2026
8/01/2026	Microbiología	Requerimiento por resultado no conforme remitido por ente territorial de Norte Santander	CRF-2952-2026
8/01/2026	Técnica	Respuesta frente a la solicitud de CAPACIDAD DE PERSONAL EN ERON CPMSCBOG-MODELO, GRUPO 7.	CRF-2955-2026
8/01/2026	Técnica	Requerimiento de ampliación de información frente a la solicitud de autorización de almacenamiento de contramuestras omitiendo uso de recipientes plásticos con tapa hermética en equipo de congelación exclusivo para esta finalidad.	CRF-2958-2026
8/01/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por resultados Microbiológicos - Grupo 1 – Establecimiento: CPAMSPY POPAYAN	CRF-2959-2026
8/01/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por resultados Microbiológicos - Grupo 2 – Establecimiento: EPMSC BOLIVAR	CRF-2960-2026
9/01/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por resultados Microbiológicos - Grupo 3 – Establecimientos: COJAM JAMUNDI y EPMSC BUENAVENTURA	CRF-2961-2026
9/01/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por resultados Microbiológicos - Grupo 4 – Establecimientos: EPMSC PITALITO, EPMSC LA PLATA, EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS, EPMSC NEIVA y EPMSC EL GUAMO	CRF-2962-2026
9/01/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por resultados Microbiológicos - Grupo 7 – Establecimientos: CPMSUBA UBATE, CPMS CHIQUINQUIRA, EPMSC LETICIA, CPMS BOGOTA LA MODELO, EPMSC CAQUEZA	CRF-2963-2026

FECHA	AREA	ASUNTO	CONSECUTIVO
9/01/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por resultados Microbiológicos - Grupo 8 – Establecimiento: EC YOPAL.	CRF-2964-2026
9/01/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por resultados Microbiológicos - Grupo 9 – Establecimiento: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR.	CRF-2965-2026
9/01/2026	Microbiología	Asunto: Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por resultados Microbiológicos - Grupo 10 – Establecimientos: DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA y EPMSC PENSILVANIA.	CRF-2966-2026
9/01/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por resultados Microbiológicos - Grupo 11 – Establecimientos: EPMSC FRESNO, EPMSC PUERTO BOYACA, EPAMS LA DORADA y COIBA IBAGUE.	CRF-2967-2026
9/01/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por resultados Microbiológicos - Grupo 12 – Establecimiento: EPMSC PUERTO BERRIO	CRF-2968-2026
9/01/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por resultados Microbiológicos - Grupo 14 – Establecimientos: EPAMS GIRON y EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	CRF-2971-2026
10/01/2026	Técnica	Requerimiento de información sobre la intensidad horaria en jornada laboral de la PPL, de acuerdo a la Ley 2101 de 2021. Grupo 7 - contrato No 191-2025.	CRF-2982-2026
10/01/2026	Técnica	Requerimiento de información sobre la intensidad horaria en jornada laboral de la PPL, de acuerdo a la Ley 2101 de 2021. Grupo 9 - contrato No 193-2025.	CRF-2983-2026
13/01/2026	Técnica	Requerimiento de información sobre la intensidad horaria en jornada laboral de la ppl, de acuerdo a la ley 2101 de 2021. grupo 14	CRF-2986-2026
13/01/2026	Técnica	Requerimiento de información sobre la intensidad horaria en jornada laboral de la	CRF-2987-2026

FECHA	AREA	ASUNTO	CONSECUTIVO
		ppl, de acuerdo a la ley 2101 de 2021. grupo 15	
13/01/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología - Grupo 14 – Establecimientos: PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA y CPMS BUCARAMANGA	CRF-2992-2026
13/01/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología - Grupo 10 – Establecimientos: EPMSC PENSILVANIA	CRF-2993-2026
13/01/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología - Grupo 13 – Establecimientos: COPED PEDREGAL y PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA	CRF-2994-2026
14/01/2026	Técnica	Requerimiento información sobre intensidad horaria- G05	CRF-2996-2026
14/01/2026	Técnica	Requerimiento información sobre intensidad horaria- g10	CRF-2997-2026
14/01/2026	Técnica	Requerimiento información sobre intensidad horaria- G05	CRF-2998-2026
14/01/2026	Técnica	requerimiento información proveedor local panificado Cocuc Cucuta y planta externa G5	CRF-3000-2026
14/01/2026	Técnica	Requerimiento por uso de proveedores no informados ni registrados en la lista de proveedores. Grupo 16 Epmsc Tierralta	CRF-3002-2026
14/01/2026	Técnica	Requerimiento por novedades presentadas en el servicio de alimentación el día 14 de enero de 2026 en el establecimiento Epms Ramiriquí para el menú 4, referente a preparación de componente cereal vencido para suministro en el tiempo de comida desayuno y desabastecimiento de proteína para los tiempos de comida almuerzo y cena - contrato no 193-2025	CRF-3006-2026
14/01/2026	Técnica	Requerimiento de información sobre la intensidad horaria en jornada laboral de la ppl, de acuerdo a la ley 2101 de 2021. g12	CRF-3007-2026
14/01/2026	Técnica	Requerimiento de información sobre la intensidad horaria en jornada laboral de la ppl, de acuerdo a la ley 2101 de 2021. g13	CRF-3008-2026

FECHA	AREA	ASUNTO	CONSECUTIVO
14/01/2026	Técnica	Segundo requerimiento por no suministro de refrigerios para gestantes y lactantes diariamente en el Cpamsmbog Bogotá el buen pastor grupo 9 - contrato no 193-2025	CRF-3009-2026
15/01/2026	Técnica	Requerimiento campana extractora CPMS Bucaramanga y EPAMS Girón (Rancho mediana) Grupo 14	CRF-3011-2026
15/01/2026	Técnica	Requerimiento campana extractora EPMSC Ocaña, EPMSC Pamplona y Planta Externa Obligatoria G15 Grupo 15	CRF-3012-2026
19/01/2026	Técnica	Requerimiento entrega de alimentación Establecimientos BATALLON DE INFANTERIA N°25 GENERAL ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ. Grupo 4 – Contrato 188-2023.	CRF-3048-2026
19/01/2026	Técnica	Requerimiento frente a la solicitud de garantías en intervenciones de infraestructura y novedades en el servicio de alimentación de alta seguridad CPAMSPY POPAYAN	CRF-3050-2026
19/01/2026	Técnica	Requerimiento por evidencia en almacenamiento y uso de Alimento Prohibido: Leche en Polvo Azucarada, en establecimientos del Grupo 1.	CRF-3051-2026
20/01/2026	Técnica	Requerimiento por Evidencia de Almacenamiento Alimento Prohibido: Leche en Polvo Azucarada	CRF-3060-2026
20/01/2026	Técnica	Requerimiento por presencia de plagas (cucarachas, moscas y palomas) en el ERON de grupo 15, COCUC CÚCUTA.	CRF-3063-2026
20/01/2026	Técnica	Requerimiento por Evidencia de Almacenamiento Alimento Prohibido: Leche en Polvo Azucarada G15	CRF-3065-2026
20/01/2026	Técnica	Requerimiento grupo 10 - entrega alimentos EP- Dosquebradas	CRF-3068-2026
20/01/2026	Técnica	Tercer Requerimiento frente a solicitud de autorización para uso de pulpa pasteurizada en la preparación de jugos.	CRF-3069-2026
20/01/2026	Técnica	Segundo requerimiento de mantenimiento de los equipos Establecimiento CPMS FLORENCIA CUNDUY. Grupo 4 – Contrato 188-2023.	CRF-3072-2026
20/01/2026	Técnica	Requerimiento mantenimiento infraestructura rancho Calarca- G10	CRF-3081-2026
21/01/2026	Técnica	Requerimiento frente a la implementación de acciones de mejoras en la infraestructura, sistemas de iluminación y	CRF-3086-2026

FECHA	AREA	ASUNTO	CONSECUTIVO
		ventilación, mantenimiento y suministro de equipos en Epmsc Calarca- G10	
22/01/2026	Técnica	Requerimiento por falta de subsanación frente a planes de mejora por hallazgos con el estado de las fiambreras. Grupo 1	CRF-3123-2026
23/01/2026	Técnica	Requerimiento novedad procesos de producción visita Interventoría 20 de enero 2026 Establecimiento CPMS FLORENCIA CUNDUY. Grupo 4 – Contrato 188-2023.	CRF-3129-2026
26/01/2026	Técnica	Requerimiento novedad presencia de plagas visita de Interventoría 20 de enero 2026 Establecimiento COBOG BOGOTA LA PICOTA ESTRUCTURA 3 ERON. Grupo 6 – Contrato 190-2023.	CRF-3142-2026
27/01/2026	Técnica	Segundo requerimiento información proveedor local panificado Cocuc Cúcuta Y Planta Externa G15	CRF-3157-2026
27/01/2026	Técnica	Cuarto Requerimiento frente a solicitud de autorización para uso de pulpa pasteurizada en la preparación de jugos.	CRF-3159-2026
28/01/2026	Técnica	Requerimiento a solicitud de revisión y aprobación de metodología (estrategia) de transporte y distribución de los alimentos suministrados a los PPL recluidos en las EP del Grupo 12. CONTRATO 196 DE 2025.	CRF-3179-2026
30/01/2026	Técnica	Requerimiento Manual de Uso y Mantenimiento Usuario Final INPEC-COBOG RANCHO 2, Acta de entrega y Manual de Mantenimiento del Equipo Campana Extractora Rancho Estructura ERE 1 y 2 COBOG BOGOTA LA PICOTA. Grupo 6 – Contrato 190-2023.	CRF-3196-2026
30/01/2026	Técnica	Requerimiento Manual de Uso y Mantenimiento Rancho CPMSC VILLAVICENCIO. Grupo 8 – Contrato 192-2025.	CRF-3199-2026
30/01/2026	Técnica	Requerimiento por uso de proveedores no informados ni registrados en la Lista de Proveedores Grupo 14	CRF-3200-2026
30/01/2026	Técnica	Requerimiento solicitud de informe estado de equipos en el Epmsc Cartagena	CRF-3202-2026
30/01/2026	Técnica	Requerimiento manual de uso y mantenimiento rancho Epmsc Montería. Grupo 16.	CRF-3205-2026

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 86 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 período, 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.

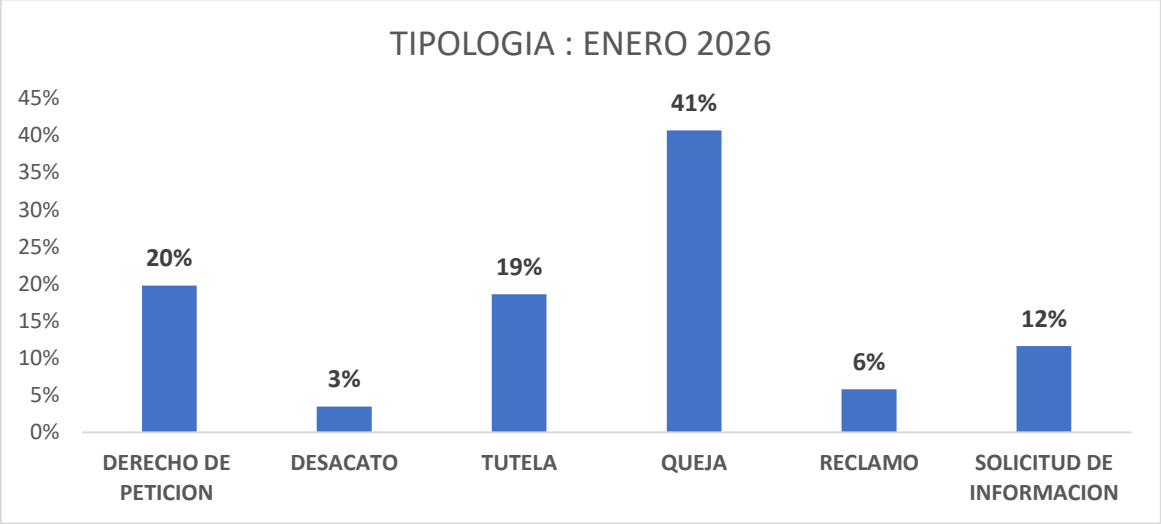
Es importante señalar que al corte del presente informe se dio seguimiento con respuesta al 95% de las PQRD recibidas con cierre. el 5 % se encuentra en trámite dentro del tiempo de respuesta.

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	TOTAL
1	G1 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	1	16	16	14	21	18	9	9	9	113
2	G2 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1	2	5	5	4	4	1	2	3	27
3	G3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	0	6	3	6	3	3	2	1	3	27
4	G4 UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	1	4	3	4	10	2	9	1	3	37
5	G5 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	0	3	0	2	3	1	1	0	0	10
6	G6 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1	14	36	9	15	12	4	11	7	109
7	G7 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	3	7	10	3	11	11	4	8	9	66
8	68 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	1	2	2	3	4	1	4	2	1	20
9	G9 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6	14	11	12	11	11	4	11	11	91

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	TOTAL
10	G10 UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	2	7	11	5	5	10	5	15	6	66
11	G11 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2	7	14	6	6	6	2	4	5	52
12	G12 UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	1	5	6	5	6	4	2	2	4	35
13	G13 UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	4	7	31	29	23	13	3	1	0	111
13	G13 UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	0	0	0	0	0	14	19	3	17	53
14	G14 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	0	5	8	4	6	13	6	7	4	53
15	G15 UNION TEMPORAL DIESTRA	1	25	16	13	13	18	2	4	1	93
16	G16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	4	4	1	1	2	1	2	0	15
17	G17 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	5	1	0	1	3	0	1	1	12
TODOS	TODOS	1	4	0	2	7	0	4	3	1	22
NA	No Aplica - No competencia	0	1	2	2	2	1	3	0	1	12
TOTAL - PQRD		**25**	**138**	**179**	**125**	**152**	**147**	**85**	**87**	**86**	**1024**

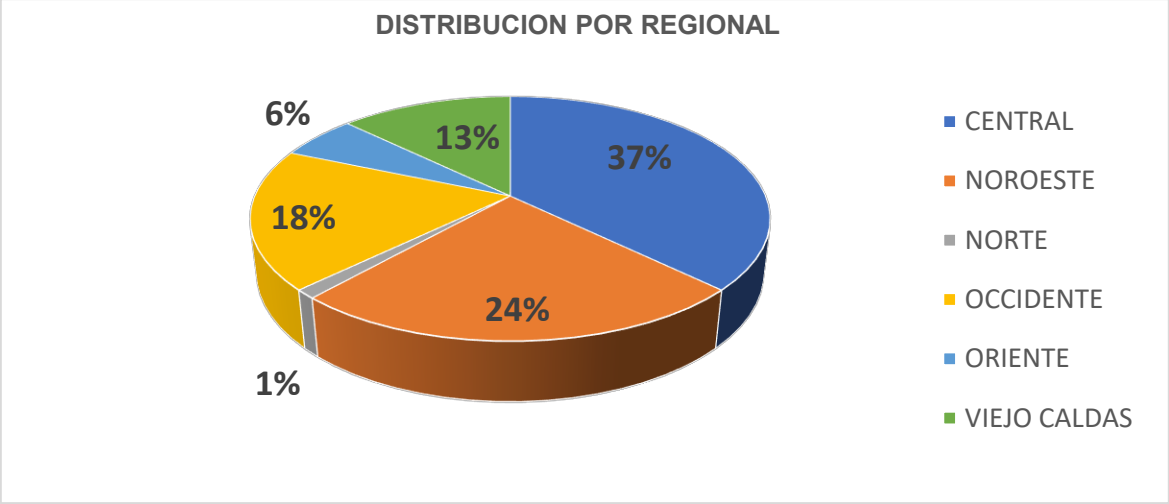
Distribución por tipología

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, clasificadas por tipo. Se evidencia que el 41% corresponden a Quejas, 20% a Derechos de petición, el 19 % a Tutelas, el 12% a Solicitudes de información, el 6% a Reclamos y el 3% a Desacatos, tal como se muestra en la siguiente gráfica:



Distribución por regional

A continuación, se presenta el análisis y la distribución porcentual de las PQRD recibidas por regional durante el periodo del presente informe. Se observa que la regional Central concentra el 37% de las PQRD, seguida por la regional Noroeste el 24%, el 18% Occidente, Viejo Caldas el 13%, 6% de la regional Oriente, y el 1% de la regional Norte, como se ve reflejada en la siguiente gráfica:



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

Para ese periodo se presenta 184 alertas que fueron notificadas a la entidad USPEC.

CATEGORIA/ REGIONAL	NUMERO DE ALERTAS
ALIMENTOS VENCIDOS	**2**
CENTRAL	1
OCCIDENTE	1
DAÑO DE EQUIPOS QUE AFECTAN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	**6**
CENTRAL	3
OCCIDENTE	1
ORIENTE	1
VIEJO CALDAS	1
DESABASTECIMIENTO MP	**13**
CENTRAL	8
NOROESTE	4
ORIENTE	1
HORARIOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA	**10**
CENTRAL	2
OCCIDENTE	1
ORIENTE	7
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	**11**
CENTRAL	1
NOROESTE	3
ORIENTE	6
VIEJO CALDAS	1
OTROS	**42**
CENTRAL	9
NOROESTE	7
NORTE	11
OCCIDENTE	5
ORIENTE	10
SUMINISTRO - ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS PROHIBIDOS	**78**
CENTRAL	43
OCCIDENTE	26
ORIENTE	9
TERCERIZACIONES	**4**
CENTRAL	1

CATEGORIA/ REGIONAL	NUMERO DE ALERTAS
NOROESTE	2
OCCIDENTE	1
TRASLADO DE RACIONES POR PARTE DE LA EP (POLICÍA)	**14**
CENTRAL	9
OCCIDENTE	2
ORIENTE	1
VIEJO CALDAS	2
VISITA ENTES DE CONTROL	**4**
CENTRAL	2
OCCIDENTE	1
VIEJO CALDAS	1
Total general	**184**

En la categoría de otros se presenta las siguientes situaciones: Se evidencia almacena da leche azucarada, se evidencia presencia de vectores, como cucarachas y roedores, se evidencio proceso de descongelación inadecuado, se evidencia raciones que se redistribuyen hacia otros establecimientos que no se encuentran en documentos contractuales, materia prima vencida, se evidencia equipos en mal estado, se evidencia materias primas de proveedores no informados a la interventoría.

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 enero del 2026, 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 enero del 2026 se presenta el estado actual de los trámites:

CAMBIOS PERMANENTES DEL CICLO DE MENÚS		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**ESTADO AL 31 DE ENERO 2026**
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	**Aprobación con oficio CRF-2926-2026 del 06 de enero de 2026.**
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Aprobación con oficio CRF-2284-2025 del 28 de octubre de 2025.
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Aprobación con oficio CRF-2292-2025 del 29 de octubre de 2025.
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Aprobación con oficio CRF-2157-2025 del 20 de octubre de 2025 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

CAMBIOS PERMANENTES DEL CICLO DE MENÚS		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**ESTADO AL 31 DE ENERO 2026**
		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 enero de 2026. A continuación, se presenta el consolidado de los 1698 intercambios registrados en la plataforma, discriminados por grupo y establecimiento:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN ENERO DEL 2026
G01	BRIGADA DE INFANTERIA No 4	3
	CPAMSPY POPAYAN	26
	CPMSTUL TULUA	7
	EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN	2
	EPMSC EL BORDO	2
	EPMSC IPIALES	7
	EPMSC PASTO	3
	EPMSC TUMACO	3
	EPMSC TUQUERRES	1
	ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA	3
	ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO	1
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE	3
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2	3
	ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS	4
	ESTACION DE POLICIA TUMACO	4
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01	10
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**82**
G02	EJECA	1
	EPMSC BUGA	13
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC CALI	15

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN ENERO DEL 2026
	EPMSC LA UNION	2
	ESTACION DE POLICIA EP BUGA	4
	ESTACION DE POLICIA EP-BUGA CAI DIVINO NINO	1
	ESTACION DE POLICIA YUMBO	3
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**40**
G03	ARBUE	1
	COJAM JAMUNDI	1
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 1	25
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 3	2
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	29
	CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción	7
	CPAMSPAL PALMIRA - PAS	5
	EPMSC BUENAVENTURA	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	9
	EPMSC SILVIA	6
	ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR	8
	ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO - CENTRO	8
	ESTACION DE POLICIA MARTE BUENAVENTURA	1
	GUARDACOSTAS	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03	9
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**113**
G04	EPMSC FLORENCIA	12
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	20
	EPMSC GARZON	15
	EPMSC NEIVA	8
	EPMSC PITALITO	10
	ESTACION DE POLICIA NEIVA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN ENERO DEL 2026
	ESTACION DE POLICIA PITALITO	8
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	1
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	75
G05	CPMS ESPINAL	8
	CPMSFUS FUSAGASUGA	6
	CPMSMEL MELGAR	4
	EPMSC CHAPARRAL	8
	EPMSC GIRARDOT	12
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	20
	EPMSC VILLETA	2
	ESTACION DE POLICIA MELGAR	2
	ESTACION DE POLICIA POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA	3
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**65**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERE 1 Y 2	16
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3	47
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - P.A.S.	12
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1	41
	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	1
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**117**
G07	CPMMSFFA PONAL	4
	CPMS BOGOTA LA MODELO	45
	CPMS CHIQUINQUIRA	1
	CPMSGAC GACHETA	2
	CPMSLME LA MESA	4
	CPMSMOQ MONIQUIRA	5

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN ENERO DEL 2026
	EJECO	1
	EPMSC CAQUEZA	9
	EPMSC LETICIA	6
	ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA	1
	SOACHA	3
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**81**
G08	CAMISACS ACACIAS	2
	CPMSACS ACACIAS	5
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	5
	EC YOPAL	5
	EPMSC VILLAVICENCIO	5
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**22**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	30
	CPMS TUNJA	1
	CPMSCHO CHOCONTA	11
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO ALTA	26
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO BARNE	11
	EPMS RAMIRIQUI	18
	EPMSC DUITAMA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	7
	EPMSC SOGAMOSO	6
	ESTACION DE POLICIA CHOCONTA	1
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**112**
G10	CAI LA UNION ARMENIA	3
	DE ARMENIA	1
	EP LA ISABELLA	3

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN ENERO DEL 2026
	EPMSC ANSERMA	5
	EPMSC ARMENIA	3
	EPMSC CALARCA	20
	EPMSC MANIZALES	5
	EPMSC PACORA	2
	EPMSC PENSILVANIA	5
	EPMSC PEREIRA	6
	EPMSC RIOSUCIO	4
	EPMSC SALAMINA	8
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	13
	ESTACION DE POLICIA CAI SANTANDER	4
	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	2
	ESTACION DE POLICIA SAN JOSE	1
	ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE CABAL	2
	ESTACION DE POLICIA SIJIN ARMENIA	2
	MANIZALES	9
	PEREIRA	11
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**109**
G11	EPAMS LA DORADA	7
	EPMSC HONDA	2
	EPMSC PUERTO BOYACA	1
	ESTACION DE POLICIA LA DORADA	1
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**11**
G12	ALTAVISTA MEDELLIN	24
	BATALLO DE ASPC NO 4 "YARIGUIES"	6
	BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ RODRIGUEZ	24

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN ENERO DEL 2026
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT	24
	BUENOS AIRES MEDELLIN	24
	CANDELARIA MEDELLIN	24
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	15
	EP BELEN MEDELLIN	24
	EP LOS GOMEZ ITAGUI 2	1
	EP LOS GOMEZ ITAGUI 3	1
	EPMSC BOLIVAR	2
	EPMSC JERICO	2
	EPMSC MEDELLIN	9
	EPMSC PUERTO BERRIO	5
	EPMSC TAMESIS	1
	ESTACION DE POLICIA BOLOMBOLO	5
	ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA	6
	ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO	1
	ESTACION DE POLICIA VENECIA	5
	LAURELES	24
	LOS GOMEZ ITAGUI	6
	MANRIQUE	24
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGUI)	5
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO)	24
	POPULAR	22
	SAN JAVIER MEDELLIN	24
	SIJIN MEVAL	24
	VILLA HERMOSA MEDELLIN	25
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**381**
G13	COPED PEDREGAL - ALTA	10
	COPED PEDREGAL - MEDIANA	7

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN ENERO DEL 2026
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	4
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
	EPMSC APARTADO	2
	EPMSC CAUCASIA	3
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA)	8
Total G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**36**
G14	CPMS BUCARAMANGA	21
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	2
	EPAMS GIRON - RANCHO DE ALTA ANTIGUA	2
	EPAMS GIRON - RANCHO MEDIANA	1
	EPMS SAN GIL	1
	EPMSC SOCORRO	5
	ESTACION DE POLICIA SOCORRO	4
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	9
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**45**
G15	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 2	21
	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	15
	EP SIJIN ARAUCA	6
	EPMSC AGUACHICA	34
	EPMSC ARAUCA	14
	EPMSC OCAÑA	20
	EPMSC PAMPLONA	37
	ESTACION DE POLICIA AGUACHICA	34
	ESTACION DE POLICIA ARAUCA	9
	ESTACION DE POLICIA EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER	3
	ESTACION DE POLICIA OCANA	20

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN ENERO DEL 2026
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	101
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**314**
G16	ARCOR - BACAIM 1	1
	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	1
	EP BARRANCO DE LOBA	2
	EPMSC CARTAGENA	7
	EPMSC MAGANGUE	2
	EPMSC MONTERIA	2
	EPMSC SAN ANDRES	4
	EPMSC SINCELEJO	10
	EPMSC TIERRALTA	6
	PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA-EL BOSQUE	9
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**44**
G17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	1
	EPMSC EL BANCO	19
	EPMSC RIOHACHA	7
	EPMSC SANTA MARTA	5
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	4
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA	6
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN	6
	ESTACION DE POLICIA MAICAO	2
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	1
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**51**
TOTAL GENERAL		**1698**

Durante la revisión de las notificaciones de intercambios remitidas por los contratistas en el mes de enero del 2026, la Interventoría emitió los respectivos conceptos de evaluación, según se detalla a continuación:

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
G01	Evaluado con Concepto Favorable	82
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**82**
G02	Evaluado con Concepto Favorable	36
	Evaluado con Concepto No Favorable	4
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**40**
G03	Evaluado con Concepto Favorable	105
	Evaluado con Concepto No Favorable	8
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	113
G04	Evaluado con Concepto Favorable	73
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	75
G05	Evaluado con Concepto Favorable	64
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	65
G06	Evaluado con Concepto Favorable	102
	Evaluado con Concepto No Favorable	15
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	117
G07	Evaluado con Concepto Favorable	81
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	81
G08	Evaluado con Concepto Favorable	19
	Evaluado con Concepto No Favorable	3
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	22
G09	Evaluado con Concepto Favorable	107
	Evaluado con Concepto No Favorable	5

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	112
G10	Evaluado con Concepto Favorable	89
	Evaluado con Concepto No Favorable	20
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	109
G11	Evaluado con Concepto Favorable	11
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	11
G12	Evaluado con Concepto Favorable	378
	Evaluado con Concepto No Favorable	3
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	381
G13	Evaluado con Concepto Favorable	33
	Evaluado con Concepto No Favorable	3
Total G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	36
G14	Evaluado con Concepto Favorable	38
	Evaluado con Concepto No Favorable	7
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	45
G15	Evaluado con Concepto Favorable	246
	Evaluado con Concepto No Favorable	68
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	314
G16	Evaluado con Concepto Favorable	42
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	44
G17	Evaluado con Concepto Favorable	51
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	51
TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO FAVORABLE		**1557**
TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO NO FAVORABLE		**141**
Total general		**1698**

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

- Notificación extemporánea del intercambio en la plataforma informática K2, la OTM indica que se permitirán los intercambios previa notificación.
- 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.
- A la semana se excede la frecuencia máxima establecida en el ciclo de menús aprobado, para la inclusión de huevo y chorizo/chicharrón conforme a lo dispuesto en la Circular E-2025-011051.
- No se adjunta el aval del nutricionista del contratista en la notificación reportada en la plataforma informática K2.
- El aval no está respaldado por la firma del nutricionista del contratista.
- No se suministra en el intercambio 2 unidades de huevo visibles fritos o cocidos como indica la Circular E-2025-011051.
- El aval del nutricionista del contratista cargado en la plataforma informática K2 no registra el nombre del establecimiento.
- El cambio de cerdo por chicharrón no corresponde a los cortes de cerdo permitidos en los documentos contractuales vigentes.
- No habrá suministro de sopa para las Estaciones de Policía en consideración al riesgo en el transporte.
- Proponen intercambios de verduras crudas para estaciones de policía y la OTM indica que las verduras se suministran cocidas.
- 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.
- Se excede en la semana el número máximo de intercambios permitidos en la OTM para los componentes proteico, verduras y hortalizas y Tubérculos/raíces/plátanos.

Para ver el detalle de las solicitudes y concepto técnico generado desde el área de nutrición se incluye el **ANEXO 1_CONSOLIDADO DE NOTIFICACIÓN DE INTERCAMBIOS ENERO**.

Así mismo, se enviaron a los contratistas observaciones y/o requerimientos relacionados con los intercambios notificados, solicitando la implementación de acciones de mejora debido al suministro de alimentos intercambiados sin cumplir con lo establecido en la OTM y en el ciclo de menús definido en el Anexo 4 - N-N007: Ciclo de Menús Estándar para

Mujeres y Hombres correspondientes al mes de noviembre. A continuación, se detallan las causas:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
06	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA – PENAL ESTRUCTURA 1	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 12-18 de enero) COBOG BOGOTÁ LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1: Se supera en la semana del 12 al 18 de enero el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en COBOG BOGOTÁ LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
15	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15/ ESTACIONES DE POLICIA MECUC	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 12-18 de enero) PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15/ ESTACIONES DE POLICIA MECUC - GRUPO 15: Se supera en la semana del 12 al 18 de enero el número máximo de intercambios permitidos para los COMPONENTES Hortalizas y Verduras y Tubérculos, raíces o plátanos en la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 – (PRODUCE ALIMENTOS PARA ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CÚCUTA), lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
06	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA – ERON ESTRUCTURA 3 Y PENAL ESTRUCTURA 1	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 19-25 de enero) COBOG BOGOTÁ LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3 y COBOG BOGOTÁ LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1: Se supera en la semana del 19 al 25 de enero el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en COBOG BOGOTÁ LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3 COBOG BOGOTÁ LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3 y COBOG BOGOTÁ LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.

2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos

Ejecución Muestreos Realizados Durante el Periodo

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

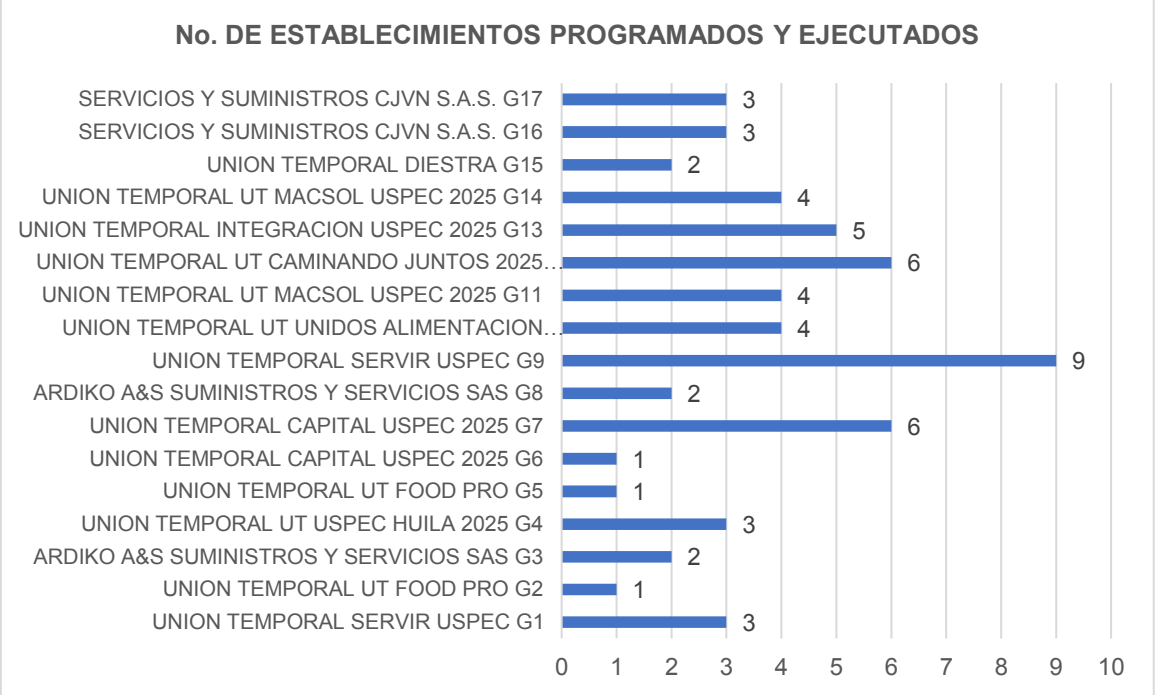
Por otra parte, para el presente informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos del 20 de diciembre de 2025 al 19 de enero de 2026; muestreos ejecutados por parte del laboratorio contratado por la Interventoría en los establecimientos de reclusión del orden nacional (ERON) para los tiempos de comida: almuerzo y cena, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

Para el mes de enero del 2026, 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	3
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	2
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	3
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	6
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	2
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	9
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	4
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	4
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	6
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	5
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	4
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	2
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	3
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	3
Total		**59**

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de enero del 2026, 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 enero

Para el periodo de ejecución del 01 al 31 de enero 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	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS

2	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1

		Queso fresco	1
GRUPO	**CONTRATISTA**	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**CANTIDAD DE MUESTRAS**
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	6
		Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	6
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	6
		Queso fresco	6
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	9
		Derivados Cárnicos	9
		Ensalada cruda	9
		Jugos de fruta	9
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	9
		Queso fresco	9
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION 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
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4

		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
GRUPO	**CONTRATISTA**	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**CANTIDAD DE MUESTRAS**
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	6
		Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	6
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	6
		Queso fresco	6
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	5
		Derivados Cárnicos	5
		Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5
		Queso fresco	5
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3

		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
GRUPO	**CONTRATISTA**	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**CANTIDAD DE MUESTRAS**
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	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
Total			**354**

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

Para el periodo de ejecución del 01 al 31 de enero, 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	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
3		Frotis de Superficies	2

	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
GRUPO	**CONTRATISTA**	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**CANTIDAD DE MUESTRAS**
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
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	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Frotis de Superficies	9
		Frotis de Manos	9
		Ambiente	9
		Agua potable MB	9
		Agua potable FQ	9
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4

		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
GRUPO	**CONTRATISTA**	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**CANTIDAD DE MUESTRAS**
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3

TOTAL	295

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 20 de diciembre de 2025 al 19 de enero de 2026., se puede evidenciar en la relación de anexos.

En la siguiente tabla se relacionan los resultados de las muestras de alimentos ejecutadas en el periodo del 20 de diciembre de 2025 al 19 de enero de 2026.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	12
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	6
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	12
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	6
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	6
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	6
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	30
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	6
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	30
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	18
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	36
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	18
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	12
15	U UNION TEMPORAL DIESTRA	12
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	24
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	18
Total		**252**

Teniendo cuenta lo anterior, se evidencia el cumplimiento de la toma de muestras microbiológicas de alimentos conforme a lo establecido en el anexo técnico de interventoría. Dicho anexo dispone la recolección de muestras de derivados cárnicos, ensalada cruda, jugos de fruta, leche entera, descremada o deslactosada UHT, leche en polvo, quesos frescos, así como alimentos proteicos tales como pollo, carne, pescado, huevos y/o verduras cocidas. En este sentid, se efectuó la toma de 6 muestras de alimentos correspondiente a los muestreos de rutina, las cuales se incluyen en el presente informe y abarcan el periodo comprendido entre el 20 de diciembre de 2025 al 19 de enero de 2026.

A continuación, se presentan los resultados de las muestras correspondientes a las condiciones higiénico sanitarias, obtenidas en el periodo comprendido entre el 20 de diciembre de 2025 y el 19 de enero de 2026. El consolidado de dichos resultados se encuentra discriminado en la siguiente tabla, organizada por grupo y contratista. Asimismo, en la relación de anexos del presente informe se incluyen las muestras vinculadas a los resultados de CHS correspondientes al periodo antes mencionado.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS
		CHS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	10
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	5
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	10
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	5
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	5
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	5
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	25
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	5
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	25
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	15
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	30
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	15
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	10
15	U UNION TEMPORAL DIESTRA	10
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	20
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	15
Total		**210**

De acuerdo con lo expuesto, se evidencia el cumplimiento de las actividades de muestreo establecidas en el anexo técnico de interventoría, el cual dispone la realización de análisis microbiológicos en frotis de manos, frotis de superficies, ambientes y agua potable. Esta última, además, es objeto de evaluación para determinar su calidad fisicoquímica, conforme a lo estipulado en la Resolución 2115 de 2007.

De igual manera, es importante señalar que las muestras de frotis de manos fueron tomadas a los operarios presentes en las áreas de proceso, producción y distribución, entre otras. En cuanto a las muestras de frotis de superficies, estas se realizaron sobre implementos asociados a la línea de producción, tales como mesones, cucharones, cuchillos, cucharas, entre otros. Respecto a las muestras de ambientes, se efectuaron en áreas como dietas, ensamble y procesamiento, entre otras.

Consolidado de cumplimiento microbiológico por grupo y contratista del periodo del 20 de diciembre de 2025 al 19 de enero de 2026

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

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

En la siguiente tabla se puede apreciar el porcentaje de cumplimiento por cada uno de los contratistas evaluados, teniendo en cuenta los resultados microbiológicos y fisicoquímicos obtenidos en su totalidad durante el periodo del 20 de diciembre de 2025 al 19 de enero de 2026:

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	85
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	91
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	96
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	91
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	91
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	91
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	100
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S	91
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	100
11	UNIÒN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	97
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	96
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACION USPEC 2025	84
14	UNION TEMPORAL- UT MACSOL USPEC 2025	100
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	96
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	93
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	97

Como se evidencia en la tabla anteriormente descrita, para el periodo comprendido entre el 20 de diciembre de 2025 y el 19 de enero de 2026, los contratistas que obtuvieron un porcentaje de cumplimiento CUMPLE fueron: Unión Temporal UT Food Pro (Grupo 2 y 5); Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S. (Grupos 3 y 8); Unión Temporal USPEC Huila 2025 (Grupo 4); Unión Temporal Servir USPEC (Grupos 9); Unión Temporal Capital USPEC 2025 (Grupo 6 y 7); Unión Temporal Macsol USPEC 2025 (Grupos 11 y 14); Unión Temporal UT Caminando Juntos 2025 (Grupo 12); Unión Temporal Diestra (Grupo 15); y Servicios y Suministros CJVN S.A.S. (Grupos 16 y 17).Todos los grupos mencionados se mantuvieron con una calificación superior al 90%. Es importante resaltar que, durante el presente periodo, tres grupos alcanzaron una calificación del 100%, correspondientes a los Grupos 7, 9 y 14, evidenciándose total conformidad en los parámetros evaluados.

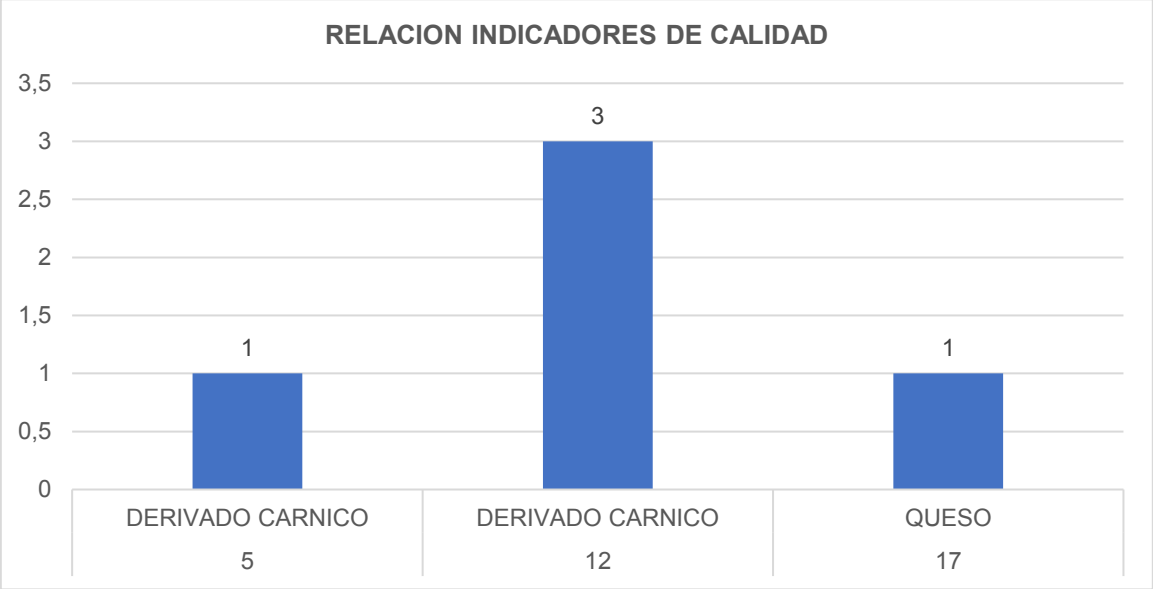
A continuación, se describe la relación de los resultados no conformes teniendo en cuenta los microrganismos patógenos, indicadores de calidad e indicadores de higiene.

Muestras No Conformes del periodo del 20 de diciembre de 2025 al 19 de enero de 2026

Para el periodo comprendido entre el 20 de diciembre de 2025 al 19 de enero de 2026, se presenta un total de 18 muestras no conformes, lo que indica que, de los 462 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 3.89% presentan resultados No Conformes. A continuación, se detalla la relación de muestras con presencia de microrganismos indicadores de calidad, patógenos e indicadores de higiene, dentro de esta última categoría se relacionan también las muestras que arrojaron resultados fisicoquímicos no conformes.

Indicadores de Calidad del periodo del 20 de diciembre de 2025 al 19 de enero de 2026

Dentro de los resultados de vigilancia microbiológica obtenidos entre el 20 de diciembre de 2025 y el 19 de enero de 2026, se identificaron 5 muestras con presencia de microorganismos indicadores de calidad. La categoría de alimentos con mayor incidencia fue la de derivados cárnicos, específicamente en productos tipo salchicha (tradicional y verona), representando el 80% de los hallazgos. En estos productos, el microorganismo predominante fue el grupo de coliformes (totales y fecales), detectado en tres de las muestras, seguido por el recuento de aerobios mesófilos. Asimismo, se registró un resultado no conforme en el grupo de queso fresco semiduro debido a la presencia de mohos.



Como se menciona anteriormente, la mayor incidencia se presentó en la categoría de derivados cárnicos, este comportamiento puede estar asociado a factores como deficiencias en las condiciones de higiene durante el proceso de elaboración, posibles fallas en la limpieza y desinfección de equipos y superficies de contacto, así como a contaminación cruzada durante la manipulación posterior al proceso térmico. La detección de coliformes totales y fecales en tres muestras sugiere prácticas inadecuadas de higiene del personal, uso de agua de calidad no óptima o exposición del producto a condiciones ambientales no controladas.

El hallazgo de recuentos elevados de aerobios mesófilos indica, además, una posible ruptura de la cadena de frío, tiempos prolongados de almacenamiento o condiciones de temperatura inadecuadas durante el transporte y la distribución, lo cual favorece la proliferación microbiana en este tipo de alimentos de alta humedad y manipulación frecuente.

Por otro lado, el resultado no conforme identificado en el queso fresco semiduro, debido a la presencia de mohos, puede estar relacionado con condiciones inadecuadas de almacenamiento, especialmente en términos de humedad relativa y ventilación, así como con deficiencias en el control ambiental de las áreas de maduración o expendio. Adicionalmente, la exposición prolongada del producto al ambiente o el uso de empaques que no garantizan una adecuada barrera de protección podrían haber contribuido a este hallazgo.

En conjunto, estos resultados indican la necesidad de reforzar las buenas prácticas de manufactura (BPM), fortalecer los programas de limpieza y desinfección, asegurar el cumplimiento estricto de la cadena de frío y mejorar los controles de higiene del personal, con el fin de minimizar el riesgo de contaminación y garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos evaluados.

Microorganismos patógenos del periodo del 20 de diciembre de 2025 al 19 de enero de 2026

Durante el periodo del 20 de diciembre de 2025 al 19 de septiembre de 2026 se reportaron por parte del laboratorio un total de 9 muestras con una presencia de los patógenos como *E. coli, Bacillus cereus y Listeria monocytogenes.* La relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Tabla . Relación resultados de microorganismo patógenos en el periodo del 20 de diciembre de 2025 al 19 de enero de 2026

Grupo Contratista	Contratista	Fecha toma de muestras	Establecimiento	Grupo de Alimentos	Muestra	Parámetro microbiológico
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	29/12/2025	ERON - CPAMSPY POPAYAN	ARROZ	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ COCIDO	*E.coli , Bacillus cereus*
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	19/01/2026	ERON - DE POPAYAN	CEREAL	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO COCIDO	*B. cereus*
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	19/01/2026	ERON - DE POPAYAN	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: CERDO COCIDO	*B. cereus*
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	16/01/2026	ERON - EPMSC CALI	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO DOBLE CREMA	*E.coli*
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS	2025-12-22	ERON - EPMSC BUENAVENTURA	ENSALADA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA (PEPINO, REPOLLO, TOMATE)	*E.coli*
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	16/01/2026	ERON - EPMSC GARZON	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO	*Listeria monocytogenes*
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	14/01/2026	ERON-COBOG BOGOTA LA PICOTA	JUGO	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE MANGO	*E. coli, L. monocytogenes*
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	19/01/2026	ERON - EPMSC FRESNO	ARROZ	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO COCINADO	*B. cereus*
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	2025-12-29	ERON - EPMSC MAGANGUE	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	*E.coli*

Relación de muestras con E*scherichia coli*

Para este periodo se reportaron por parte del laboratorio un total de 9 muestras con presencia de patógenos, el microorganismo con mayor frecuencia fue *Escherichia coli* detectado en 5 de las siguientes muestras y contratistas, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 1 una muestra de arroz, UNION TEMPORAL UT FOOD PRO grupo 2 con

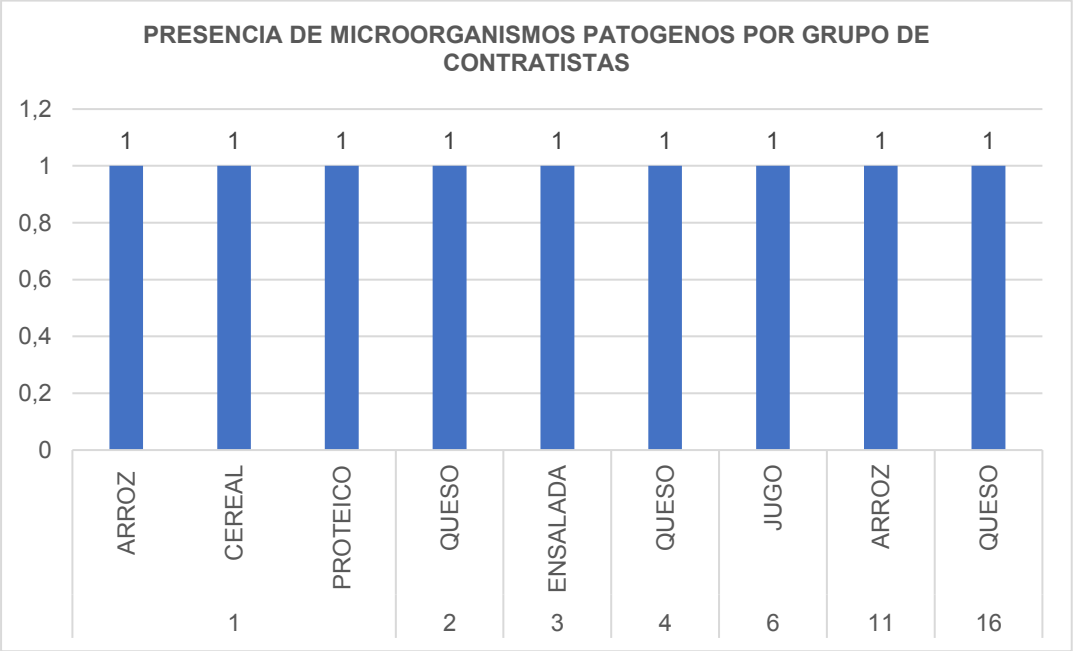
una muestra de queso, en el grupo 3 operado por ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS en el cual se presento una muestra de ensalada, grupo 6 operador por UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 en el que se evidencio una muestra de jugo y finalmente, en el grupo 16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S en donde se evidenció el microorganismo en una muestra de queso

Relación de muestras con *Bacillus cereus*

Este microorganismo se evidencio en Unión Temporal Servir USPEC, Grupo 1, en el cual se identificaron tres muestras con presencia de este microorganismo, correspondientes a arroz, cereal y componente proteico. Así mismo, en el Grupo 11, operado por la Unión Temporal UT Macsol USPEC 2025, se presentó una muestra de arroz con presencia de *Bacillus cereus*.

Relación de muestras con *Listeria monocytogenes*

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 20 de diciembre al 19 de enero fue *Listeria monocytogenes* el cual se evidenció en las siguientes muestras y contratistas, en el grupo 4 operado por el contrista UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 se obtuvo un resultado con este microorganismo en una muestra de queso y para el grupo para grupo 6 operador por UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 en donde se reportó una muestra de jugo con la presencia de este microorganismo.



Es importante mencionar que de las 5 muestras con el patógeno *E. coli* ocupan el 55.5% , *Listeria monocytogenes* tiene un porcentaje del 44.44% y *Bacillus cereus* presenta un porcentaje del 22.22%, dado que *E. coli* representa un mayor

porcentaje y se detecta en diferentes muestras de alimentos listos para el consumo, materias primas y agua potable resulta prioritario implementar procesos de control específico para este microorganismo, con el fin de reducir su presencia y garantizar la inocuidad de los productos ; se debe realizar una verificación de todas las etapas de producción desde la recepción de materias primas hasta el lavado y desinfección de tanques de agua y utensilios, ya que su presencia puede generar una contaminación cruzada, así mismo se debe realizar una verificación de proveedores, ya que estos son parte fundamental de la cadena de suministro, verificando las condiciones higiénicas sanitarias de las plantas de producción de estos proveedores como las BPM en todos los procesos de almacenamiento, transporte y distribución de estos. En cuanto a la presencia de *E. coli* en ensaladas y jugos, generalmente se debe al uso de aguas de riego contaminadas o a un lavado y desinfección deficiente de los vegetales crudos, por lo que es importante asegurar la desinfección de los vegetales sumergirlos en soluciones desinfectantes (como hipoclorito de sodio o ácido láctico) siguiendo las concentraciones y tiempos recomendados, así mismo, es importante, garantizar que el agua utilizada para el lavado de alimentos, utensilios y preparación de jugos o hielo sea potable y cumpla con los niveles de cloro residual. En cuanto a la presencia *E. coli* en arroz, es una señal clara de Re contaminación post-cocción, dando que el calor de la cocción debería eliminar la bacteria, su presencia indica que alguien manipuló el arroz con manos sucias o se utilizaron recipientes mal higienizado, para evitar la presencia de este microorganismo en este alimento, se debe garantizar que el arroz y otros alimentos cocidos alcancen una temperatura interna de al menos 70°C

Seguimiento de microrganismos patógenos durante el mes de enero

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

DICIEMBRE			ENERO
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
3	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	*E. coli*	No Evidenciado
		Listeria monocytogenes	No Evidenciado
16	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	*E. coli*	Evidenciado
10	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE GUAYABA DULCE	*E. coli*	No Evidenciado
13	PRODUCTO TERMINADO: POLLO SUDADO	*E. coli*	No Evidenciado
10	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA: COCIDA DE HABICHUELA Y ZANAHORIA	*E. coli*	No Evidenciado
10	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA ZANAHORIA, CEBOLLA, PEPINO Y BATAVIA	*E. coli*	No Evidenciado
8	MATERIA PRIMA: QUESO DOBLE CREMA	*Listeria monocytogenes*	No Evidenciado
11	MATERIA PRIMA: QUESO	*E. coli*	No Evidenciado

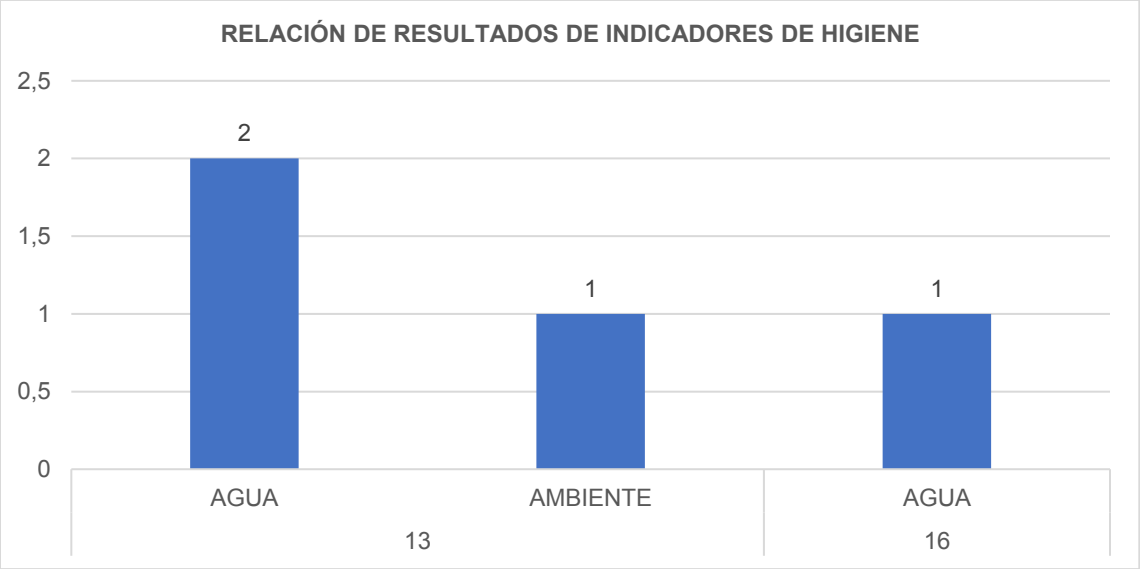
Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de enero al grupo de muestras que presentaron patógenos, se pudo evidenciar que de las 8 muestras a las cuales se les realizó seguimiento, en 7 de ellas no se evidenció nuevamente patógenos, esto refleja que se está mejorando y reforzando los procesos de limpieza y desinfección así como la calidad tanto higiénica en toda la cadena productiva, por otro lado, aún persiste la presencia de patógenos fue en el 16 evidenciándose nuevamente *E. coli*, siendo estos el microrganismo patógeno persistente en muestras de queso; lo que indica contaminación fecal en la leche utilizada para su elaboración o en las etapas de producción. Esta contaminación puede provenir de diversas fuentes, como malas prácticas de higiene durante el ordeño, manipulación inadecuada, o incluso contaminación del agua utilizada en la producción. La presencia de *E. coli* en el queso

es un indicador de la posible presencia de otros patógenos más peligrosos, lo que representa un riesgo para la salud del consumidor.

Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 20 de diciembre del 2025 al 19 de enero del 2026

Durante los muestreos realizados en los establecimientos de cada uno de los contratistas, correspondientes al periodo evaluado, se identificaron un total de 4 resultados no conformes de 210 muestras, lo que representa el 1.90 % 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 1. Consolidado de resultados no conformes en las muestras de CHS presentados durante el periodo del 20 de diciembre de 2025 al 19 de enero del 2026



Como se evidencia, en la ilustración anterior, el grupo 13 fue el que presentó el mayor número de muestras no conformes (3), discriminadas así: 1 muestra de agua potable con parámetros de Coliforme Totales fuera de los límites establecidos, 1 muestra de agua potable con desviación en el parámetro de turbiedad, y finalmente 1 de ambiente con un recuento elevado de aerobios mesófilo.

Así mismo se presentaron resultados no conformes en el grupo 16 donde se presento una muestra de agua con desviación para el parámetro alcalinidad total.

Así pues, los incumplimientos detectados en el agua potable corresponden principalmente a parámetros fisicoquímicos. En el caso de la alcalinidad total en el agua indica su capacidad para mantener estable el pH y resistir cambios ácidos, actuando como un amortiguador. Un nivel bajo de alcalinidad puede causar procesos de corrosión, mientras que un nivel alto puede ocasionar turbidez y obstrucción de filtros. Por otra parte, el cloro residual libre generalmente indica la cantidad de cloro que permanece después de la desinfección y su función principal es garantizar la seguridad microbiológica del agua durante su distribución y almacenamiento. En cuanto al parámetro turbiedad, la desviación de este puede indicar que el agua tiene partículas suspendidas por encima del límite permitido, lo que puede afectar su claridad y calidad, puede haber riesgo de que esas partículas protejan microorganismos frente al proceso de desinfección, reduciendo la eficacia

del tratamiento. Así mismo, la turbiedad puede ser señal de fallas en los procesos de tratamiento (coagulación, filtración, sedimentación) o contaminación en la fuente de agua o en la red de distribución.

Por otra parte, con respecto al recuento elevado de coliformes totales, estas son bacterias que se encuentran en el agua, el suelo y los desechos humanos o animales, y que se utilizan como indicador de la presencia de organismos que causan enfermedades. La presencia de coliformes totales en el agua indica que el agua está contaminada con excremento, y que puede haber organismos que causan enfermedades. La contaminación por coliformes totales puede ser causada por desechos de ganado que se filtran en el agua de ríos, pozos o lagos. Para cumplir con las directrices, no se deben detectar coliformes totales en el agua potable. Si se detectan, el agua no es apta para el consumo y debe ser tratada.

Con relación a las muestras de ambiente para cada grupo, el recuento de aerobios mesófilos constituye un indicador general de la calidad microbiológica y de las condiciones de higiene del lugar. Un recuento alto de este parámetro indica que los protocolos de limpieza no están siendo efectivos o que la frecuencia de aplicación con la que se realizan es insuficiente para la carga de trabajo del servicio, lo cual puede comprometer la calidad y la seguridad sanitaria del entorno evaluado.

2.9 Consolidados casos de atención de ETAS.

Enfermedad Transmitida por Alimentos

Para el presente periodo del 01 al 31 de enero del 2026 no se notificaron ETAS**.**

2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento).

Conforme a lo dispuesto en la OTM: *“De acuerdo con el procedimiento establecido para la realización de la valoración nutricional, el contratista a través del profesional en nutrición contratado deberá realizar, en caso de que así se requiera, valoración de la PPL remitida, así como supervisión de asignación y entrega de las dietas.”,* para el presente informe se tienen en cuenta las valoraciones y/o seguimientos nutricionales realizadas durante el mes diciembre del 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 enero del 2026. 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
2	EPMSC BUGA	1
3	EPMSC CARTAGO	29
4	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	13
	EPMSC GARZON	1
	EPMSC NEIVA	15
	EPMSC PITALITO	44
5	CPMSFUS FUSAGASUGA	1
	EP GUADUAS LA ESPERANZA	1
	EPMSC VILLETA	1
6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	20
7	CPMS CHIQUINQUIRA	2
	CPMSGAC GACHETA	1
	CPMSUBA UBATE	1
	EPMSC GUATEQUE	5
	EPMSC LETICIA	8
8	EPMSC GRANADA	3
9	CPMSCHO CHOCONTA	1
10	EPMSC MANIZALES	2
11	EPAMS LA DORADA	1
	COIBA IBAGUE	30
12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	74
	EPMSC MEDELLIN	16
	EPMSC SANTA BARBARA	1
13	COPED PEDREGAL	1
14	EPAMS GIRON	5
	EPMSC SOCORRO	1
15	COCUC CUCUTA COCUC CUCUTA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS EN FORMATO N-N012
16	EPMSC BARRANQUILLA	5
	TOTAL GENERAL	**284**

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 enero 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 enero del 202, se llevaron a cabo 193 verificaciones de entrega de dietas terapéuticas en 132 establecimientos, como se detalla a continuación:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	TOTAL GENERAL	**184**
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	2
	CPMSTUL TULUA	2
	EPMSC TUMACO	1
	EPMSC TUQUERRES	1
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**12**
G02	EPMSC BOLIVAR	2
	EPMSC BUGA	1
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC CALI	2
	EPMSC LA UNION	1
	EPMSC SEVILLA	1
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**8**
G03	EPMSC CARTAGO	1
	COJAM JAMUNDI	4
	CPAMSPAL PALMIRA	4
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	EPMSC BUENAVENTURA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	1
	EPMSC SILVIA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**14**
G04	EPMSC FLORENCIA	1
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	2
	EPMSC GARZON	1
	EPMSC EL GUAMO	1
	EPMSC LA PLATA	1
	EPMSC NEIVA	2
	EPMSC PITALITO	1
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**9**
G05	EPMSC CHAPARRAL	1
	CPMS ESPINAL	3
	EPMSC GIRARDOT	3
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	2
	EPMSC VILLETA	1
	CPMSFUS FUSAGASUGA	1
	CPMSMEL MELGAR	1
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**12**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	8
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**8**
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	2
	EPMSC CAQUEZA	1
	CPMSGAC GACHETA	1
	EPMSC GUATEQUE	1
	EPMSC LETICIA	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
	CPMS CHIQUINQUIRA	1
	CPMMSFFA PONAL	1
	CPMSLME LA MESA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**10**
G08	CAMISACS ACACIAS	6
	CPMSACS ACACIAS	2
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	2
	EC YOPAL	2
	EPMSC GRANADA	1
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**14**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2
	EPAMSCAS COMBITA	4
	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	1
	EPMSC MANIZALES	3
	MANIZALES	1
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC PEREIRA	2
	PEREIRA	1
	EPMSC SALAMINA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	1
	EPMSC ANSERMA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	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	6
	EPAMS LA DORADA	2
	EPMSC HONDA	1
	EPMSC LIBANO	1
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**11**
G12	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC ISTMINA	1
	EPMSC JERICO	1
	EPMSC MEDELLIN	2
	EPMSC PUERTO BERRIO	1
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	2
	EPMSC SANTA BARBARA	1
	EPMSC TAMESIS	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO)	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 (ITAGUI)	1
	EPMSC QUIBDO	1
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**13**
G13	EPMSC CAUCASIA	1
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	2
	COPED PEDREGAL	4
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	EPMSC SONSON	1
	EPMSC YARUMAL	1
	PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA)	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	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	3
	EPMS SAN GIL	1
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	1
	EPMSC SOCORRO	1
	EPMSC VELEZ	1
	EPMSC MALAGA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14	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 CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 [PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA - VILLA DEL ROSARIO]	1
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**8**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO [ERON]	1
	EPMSC BARRANQUILLA [ERON]	1
	EPMSC CARTAGENA [ERON]	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC MAGANGUE [ERON]	1
	EPMSC MONTERIA [ERON]	2
	EPMSC SAN ANDRES [ERON]	1
	EPMSC SINCELEJO [ERON]	1
	EPMSC TIERRALTA [ERON]	1
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**10**
G17	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G17	1
	EPMSC RIOHACHA [ERON]	1
	EPMSC SANTA MARTA [ERON]	1
	EPAMSCAS VALLEDUPAR [ERON]	1
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA [ERON]	2
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**7**
	TOTAL GENERAL	**193**

Debido a que en el mes de enero del 2026 los contratistas realizaron la entrega del Menú Especial Adicional de la Oferta Técnica Adicional, y esta coincidió con la programación de la verificación de dietas, no fue posible ejecutar dicha verificación, dado que las PPL renunciaron a la dieta para recibir el menú especial. Entre los establecimientos con esta particularidad están: EPMSC CALI (CALI), EPMSC SEVILLA (SEVILLA) y EPMSC SAN ANDRES (SAN ANDRÉS).

A continuación, se relaciona el establecimiento en el cual no se evidencia población privada de la libertad que requiera DIETA TERAPÉUTICA en el mes de enero del 2026: CPMSLME LA MESA (LA MESA), CAMISACS ACACIAS (ACACÍAS), PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA) (COPACABANA), PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15: PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA - VILLA DEL ROSARIO (CÚCUTA).

El detalle de las verificaciones específicas de dietas se relaciona en el informe: el seguimiento suministro de dietas terapéuticas enero del 2026 y las observaciones por cada establecimiento se pueden evidenciar en el **ANEXO 3_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPÉUTICAS ENERO DE 2026**.

Para el periodo del mes de enero del 2026, 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	LOCACION	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
G01	CPAMSPY POPAYAN		173
	CPMSTUL TULUA		50
	DE POPAYAN		30
	EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA		3
	EPMSC EL BORDO		8
	EPMSC IPIALES		72
	EPMSC PASTO		56
	EPMSC TUMACO		19
	EPMSC TUQUERRES		15
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE		2
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2		1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01		3
G02	EJECA		9
	EPMSC BOLIVAR		10
	EPMSC BUGA		130
	EPMSC CAICEDONIA		2
	EPMSC CALI		321
	EPMSC LA UNION		5
	EPMSC SEVILLA		6
	ESTACION DE POLICIA EP-BUGA CAI DIVINO NINO		2
G03	COJAM JAMUNDI	BLOQUE 1	266
	COJAM JAMUNDI	BLOQUE 4	115
	CPAMSPAL PALMIRA	PAS	16
	CPAMSPAL PALMIRA	Centro de Producción	101
	EPMSC BUENAVENTURA		54

GRUPO	LOCACION	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMSC CARTAGO		103
	EPMSC PUERTO TEJADA		2
	EPMSC SILVIA		6
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03		10
G04	EPMSC EL GUAMO		9
	EPMSC FLORENCIA		58
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS		76
	EPMSC GARZON		7
	EPMSC LA PLATA		19
	EPMSC NEIVA		105
	EPMSC PITALITO		83
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04		105
G05	CPMS ESPINAL		77
	CPMSFUS FUSAGASUGA		39
	CPMSMEL MELGAR		4
	EPMSC CHAPARRAL		20
	EPMSC GIRARDOT		96
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA		185
	EPMSC VILLETA		28
	PLANTA DE CONTINGENCIA G05		28
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	P.A.S.	12
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	ERE 1 Y 2	46
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	PENAL ESTRUCTURA 1	222
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	ERON ESTRUCTURA 3	250
	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)		6
	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)		5
G07	CPMMSFFA PONAL		7

GRUPO	LOCACION	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	CPMS BOGOTA LA MODELO		295
	CPMS CHIQUINQUIRA		10
	CPMSGAC GACHETA		2
	CPMSMOQ MONIQUIRA		9
	CPMSUBA UBATE		6
	EJECO		3
	EPMSC CAQUEZA		12
	EPMSC GUATEQUE		7
	EPMSC LETICIA		10
	SOACHA		1
G08	CAMISACS ACACIAS	RANCHO ALCARAVAN	12
	CAMISACS ACACIAS	RANCHO COLA DE PATO	19
	CAMISACS ACACIAS	RANCHO CENTRAL	4
	CAMISACS ACACIAS	RANCHO SARDINATA	3
	CPMSACS ACACIAS	RANCHO ALA A Y B	306
	CPMSCACOM 2		3
	CPMSPDA PAZ ARIPORO		4
	EC YOPAL		154
	EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA)		1
	EPMSC GRANADA		22
	EPMSC VILLAVICENCIO		101
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		258
	CPMS TUNJA		22
	CPMSCHO CHOCONTA		11
	EPAMSCAS COMBITA	RANCHO BARNE	182
	EPMS RAMIRIQUI		6
	EPMSC DUITAMA		26

GRUPO	LOCACION	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO		27
	EPMSC SOGAMOSO		85
	ESTACION DE POLICIA CHOCONTA		12
G10	DE ARMENIA		33
	EPMSC ANSERMA		17
	EPMSC ARMENIA		39
	EPMSC CALARCA		122
	EPMSC MANIZALES		89
	EPMSC PACORA		10
	EPMSC PENSILVANIA		4
	EPMSC PEREIRA		83
	EPMSC RIOSUCIO		8
	EPMSC SALAMINA		18
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL		18
	ESTACION DE POLICIA INPECCION MUNICIPAL DE POLICIA CALARCA		1
	MANIZALES		21
	PEREIRA		49
G11	COIBA IBAGUE	BLOQUE 1	97
	COIBA IBAGUE	BLOQUE 4	62
	COIBA IBAGUE	BLOQUE 2	155
	COIBA IBAGUE	BLOQUE 7	107
	EPAMS LA DORADA		219
	EPMSC FRESNO		9
	EPMSC HONDA		47
	EPMSC PUERTO BOYACA		9
	PLANTA DE CONTINGENCIA G11		12
G12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO		203
	EPMSC ISTMINA		2
	EPMSC JERICO		11

GRUPO	LOCACION	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMSC MEDELLIN		215
	EPMSC PUERTO BERRIO		33
	EPMSC QUIBDO		12
	EPMSC SANTA BARBARA		4
	EPMSC TAMESIS		7
G13	COPED PEDREGAL	ALTA	266
	COPED PEDREGAL	MEDIANA	154
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ		59
	CPMSSDO SANTO DOMINGO		5
	EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 Gneral Pedro Nel Ospina)		5
	EPMSC ANDES		36
	EPMSC APARTADO		57
	EPMSC CAUCASIA		24
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS		6
	EPMSC SONSON		8
	EPMSC YARUMAL		36
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA		60
G14	CPMS BUCARAMANGA		401
	CPMSMBUC BUCARAMANGA		13
	EPAMS GIRON	RANCHO MEDIANA	64
	EPAMS GIRON	RANCHO DE ALTA ANTIGUA	261
	EPMS SAN GIL		45
	EPMSC BARRANCABERMEJA		94
	EPMSC MALAGA		16
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI		4
	EPMSC SOCORRO		39
	EPMSC VELEZ		16
	ESTACION DE POLICIA ESTACION CENTRO		4

GRUPO	LOCACION	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE		2
	ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA		1
	ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI		8
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14		5
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA		9
G15	COCUC CUCUTA	ESTRUCTURA 3	332
	EPMSC AGUACHICA		37
	EPMSC ARAUCA		12
	EPMSC OCAÑA		17
	EPMSC PAMPLONA		47
	PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA		12
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO		88
	EJEMA (BIVER MALAMBO)		1
	EPMSC BARRANQUILLA		185
	EPMSC CARTAGENA		136
	EPMSC MAGANGUE		13
	EPMSC MONTERIA		108
	EPMSC SAN ANDRES		8
	EPMSC SINCELEJO		39
	EPMSC TIERRALTA		18
	PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE		185
G17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)		2
	EPAMSCAS VALLEDUPAR		96
	EPMSC EL BANCO		20
	EPMSC RIOHACHA		53
	EPMSC SANTA MARTA		118
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA		200
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR		1

GRUPO	LOCACION	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	PLANTA DE CONTINGENCIA G17		20
	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 enero de 2026, 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	2026-01-05	Durante la visita realizada no se evidenció entrega de raciones para las 24 gestantes o lactantes, ni registros de entrega de los mismos. De acuerdo al último reporte de la interventoría del día 3 de enero 2026 e información confirmada por la representante de Derechos Humanos, el contratista realizó entrega de los refrigerios hasta el día 30 de diciembre del 2025 a dicha población.
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2026-01-17	Se evidencia se realizó entrega de refrigerios para gestantes y lactantes según verificación de registros hasta el 15/01/2026. El día de la visita se evidencia cuentan con leche UHT, pan blanco y mango para la entrega del refrigerio, para las 29 PPL gestantes y lactante.
G15	UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA – ESTRUCTURA 3	2026-01-14	El contratista no garantiza la entrega de bebida UTH como lo establece la OTM. Indique refrigerio entregado: Agua panela con leche en polvo, pan variedad sal, patilla.

GRUPO	OPERADOR	ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	HALLAZGO EN EL NUMERAL 6.23
G15	UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA – ESTRUCTURA 3	2026-01-29	El contratista no garantiza la entrega de la bebida pasteurizada, leche saborizada, avena yogurt o kumis en su reemplazo suministran leche en polvo licuada como bebida para una gestante y una lactante en el tiempo de comida desayuno menú 4.

A continuación, se presenta el detalle de los establecimientos que cuentan población privada de la libertad en condición de GESTACIÓN o LACTANCIA con el respectivo parte (mayor) identificado:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE GESTANTES LACTANTES
G01	DE POPAYAN		01
G03	COJAM JAMUNDI	BLOQUE 4	12
G07	EPMSC LETICIA		01
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		29
G10	MANIZALES		01
G11	COIBA IBAGUE	BLOQUE 4	02
G13	COPED PEDREGAL	MEDIANA	07
G14	CPMSMBUC BUCARAMANGA		02
G15	COCUC CUCUTA	ESTRUCTURA 3	02
G16	EPMSC MONTERIA		01
G17	EPMSC SANTA MARTA		01

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	20/01/2026	Dieta: Hiperproteica – Hipercalórica - Lactancia Materna se cumple, se suministra media porción de más de arroz y de proteína.

El detalle por cada establecimiento se puede evidenciar en el **ANEXO 3_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPÉUTICAS ENERO DEL 2026** y **ANEXO 4_HALLAZGOS COMPONENTE NUTRICIONAL ENERO DEL 2026.**

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.

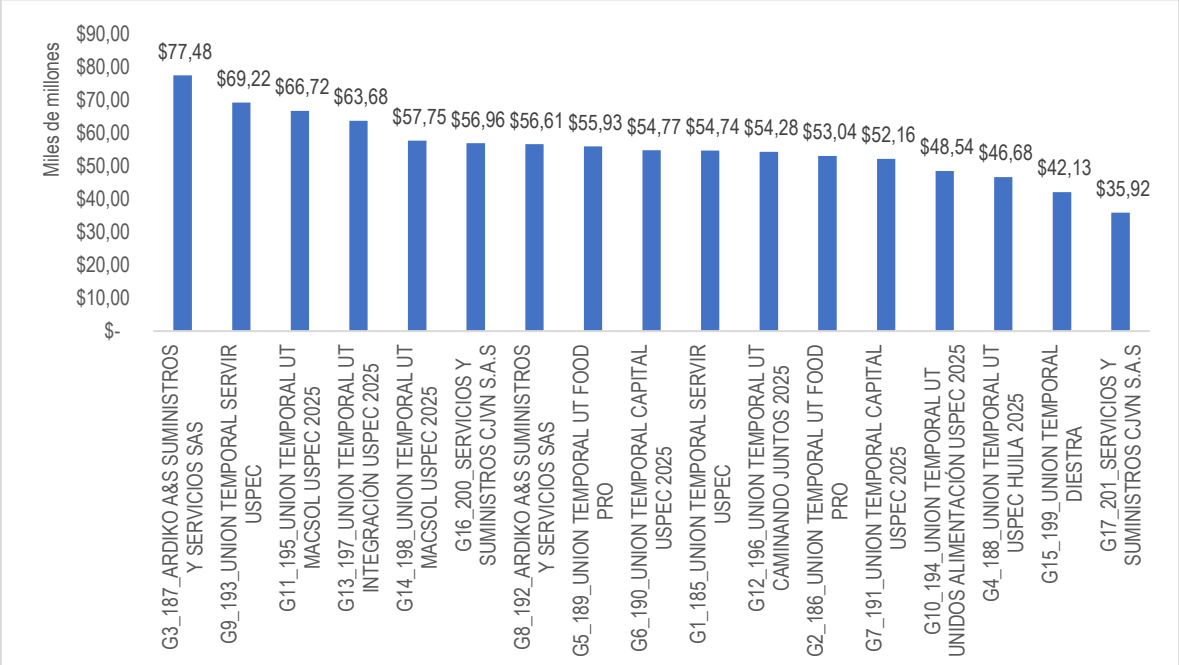
Respaldo presupuestal por vigencia USPEC-LP-002-2025		
Detalle	**Vigencia**	**Valor**
Alimentación para internos	**May – Dic 2025**	$522.088.883.590,41
Alimentación para internos	**Ene -Jul 2026**	$424.571.631.004,87
Total		$946.660.514.595,28

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.

Modificaciones, adiciones y prorrogas:

- **Modificaciones:** A la fecha se han efectuado 4 modificaciones contractuales, derivadas del contrato principal, las cuales fueron por plazo de ejecución puntualmente a las estaciones de policía y centros transitorios de detención de la siguiente manera:

  - Otrosí 1: Plazo y lugar de ejecución 31 de agosto de 2025 y prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención.
  - Otrosí 2: Plazo y lugar de ejecución 3 de diciembre de 2025 y prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención.
  - Otrosí 3: Plazo y lugar de ejecución 16 de diciembre de 2025 y prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención.
  - Otrosí 4: Plazo y lugar de ejecución 30 de abril de 2026 y prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención.

- **Adiciones:** A la fecha se ha efectuado 1 adición presupuestal al contrato, de la siguiente manera:

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.

Grupo	Contratista	No. Contrato	Valor adjudicado 2025	Valor adición 2025	Valor adjudicado 2026	Total, adjudicado
1	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	$30.109.218.284	$0	$24.627.323.112	$54.736.541.396
2	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$29.987.362.469	$2.087.569.695	$23.053.773.655	$55.128.705.819
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$42.427.155.894	$0	$35.056.412.234	$77.483.568.128
4	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$25.354.249.591	$0	$21.328.634.857	$46.682.884.448
5	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$30.171.832.275	$0	$25.759.583.144	$55.931.415.419
6	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$29.415.797.886	$0	$25.350.199.804	$54.765.997.690
7	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	$30.951.599.675	$0	$21.212.089.777	$52.163.689.452
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	$30.796.772.016	$0	$25.812.708.828	$56.609.480.844
9	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	$37.188.903.822	$0	$32.036.085.037	$69.224.988.859
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	$27.095.691.179	$0	$21.442.908.641	$48.538.599.820
11	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$36.247.097.947	$0	$30.476.687.866	$66.723.785.813
12	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$30.901.974.231	$2.132.130.525	$23.378.491.932	$56.412.596.688
13	UNIÓN TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	$35.008.320.200	$0	$28.674.197.181	$63.682.517.381
14	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	$32.111.417.762	$0	$25.638.194.177	$57.749.611.939
15	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	$23.448.954.207	$0	$18.683.342.309	$42.132.296.516
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	$30.666.979.089	$0	$26.292.760.411	$56.959.739.500
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	$20.187.680.852	$87.204.055	$15.733.437.258	$36.008.322.165
Total			$522.071.007.379	$4.306.904.275	$424.556.830.223	$950.934.741.877

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).

Ejecución presupuestal:

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	$ 26.339.210.722	mayo a diciembre
2	186 - 2025	$55.128.705.819	$ 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	$ 21.218.519.761	mayo a diciembre
5	189 - 2025	$55.931.415.419	$ 21.926.195.030	mayo a noviembre
6	190 - 2025	$54.765.997.690	$ 27.332.197.859	mayo a diciembre
7	191 - 2025	$52.163.689.452	$ 28.790.794.951	mayo a diciembre
8	192 - 2025	$56.609.480.844	$ 23.470.538.524	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	$ 30.862.438.460	mayo a noviembre
12	196 - 2025	$56.412.596.688	$ 24.869.905.105	mayo a noviembre
13	197 - 2025	$63.682.517.381	$ 23.339.610.212	mayo a noviembre
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	$ 27.466.130.496	mayo a diciembre
17	201 - 2025	$36.008.322.165	$ 17.369.869.258	mayo a noviembre
Totales		$ 950.934.741.877	$ 427.404.456.918	

De la anterior tabla se puede apreciar que, se ha certificado en total el valor de $423.167.653.288 (CUATROCIENTOS VEINTITRÉS MIL CIENTO SESENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS

OCHENTA Y OCHO 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 (diciembre de 2025) fue el 16 de enero de 2026, razón por la cual, después de validar que documentos se cargaron por parte de los contratistas fue necesario remitir oficios de requerimientos a los siguientes contratistas:

Grupo	Nombre Proveedor	No. Contrato	Consecutivo interno	Fecha Notificación	Acción final primera notificación	Consecutivo interno	Fecha Notificación	Acción final segunda notificación
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	CRF-3044-2026	19/01/2025	Cierre	-	-	-
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	CRF-3053-2026	19/01/2025	Cierre	-	-	-
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	CRF-3045-2026	19/01/2025	-	CRF-3146-2026	27/01/2026	Cierre

De la anterior tabla se infiere que, fue necesario realizar requerimiento a tres de los diecisiete grupos por el no cargue de documentación completa o parcial para dar inicio al proceso de certificación.

3.2.1 Proyección PAC

Las proyecciones del PAC son susceptibles de cambios, dado que la solicitud que realiza la entidad es previa a la radicación del proceso de certificación de cada periodo de los contratistas, por otro lado, la radicación y subsanación fuera de los tiempos establecidos contractualmente ocasionan demoras las cuales estas causales son imputable únicamente a ellos por ser quienes realizan este proceso.

El 6 de enero de 2026, se envió a la entidad la proyección de pago correspondiente. Es importante aclarar que esta información es solo un estimado aproximado del monto a reconocer a los contratistas y no debe considerarse como un dato exacto. Esta proyección se elaboró con base en la información proporcionada por los contratistas y está sujeta a un proceso completo de revisión y certificación de la información y documentación soporte, de acuerdo con los tiempos establecidos en los documentos contractuales, incluidos los procedimientos de subsanación y/o corrección por parte de los contratistas.

Además, los documentos soporte enviados deben ser revisados y aprobados por la interventoría para completar el proceso de validación, que constituye el soporte definitivo para el proceso de certificación para pago.

Un resumen, de los pagos proyectados a realizar es el siguiente:

No. Contrato	NOMBRE	Valor
CONTRATO 185 DE 2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	$ 3.477.771.426
CONTRATO 186 DE 2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	$ 4.202.053.815
CONTRATO 187 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 5.102.626.077
CONTRATO 188 DE 2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	$ 2.790.205.345
CONTRATO 189 DE 2025	UT FOODPRO	$ 3.435.954.468
CONTRATO 190 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 3.711.936.445
CONTRATO 191 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 3.250.144.301
CONTRATO 192 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 3.601.532.388
CONTRATO 193 DE 2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	$ 4.375.100.811
CONTRATO 194 DE 2025	UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	$ 3.131.516.403
CONTRATO 195 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 4.112.803.444
CONTRATO 196 DE 2025	UT CAMINANDO JUNTOS 2025	$ 4.264.503.681
CONTRATO 197 DE 2025	UNION TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC	$ 3.867.289.143
CONTRATO 198 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 4.253.320.527
CONTRATO 199 DE 2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	$ 2.661.123.976
CONTRATO 200 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 3.833.499.935
CONTRATO 201 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 2.765.109.146
Total		**$ 62.836.491.331**

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	$ 26.724.660.608	$ 0	29/01/2026
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$ 32.074.932.164	$ 31.950.708.213	$ 0	31/12/2025

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
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$ 42.427.155.894	$ 40.801.986.052	$ 0	9/01/2026
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$ 25.354.249.591	$ 21.251.519.761	$ 0	12/02/2026
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$ 30.171.832.275	$ 26.397.958.916	$ 0	2/02/2026
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$ 29.415.797.886	$ 27.629.927.233	$ 0	14/01/2026
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	$ 30.951.599.675	$ 28.843.479.096	$ 0	20/01/2026
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	$ 30.796.772.016	$ 27.869.645.149	$ 0	24/01/2026
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	$ 37.188.903.822	$ 33.294.430.047	$ 0	27/01/2026
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	$ 27.095.691.179	$ 24.189.452.810	$ 0	26/01/2026
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$ 36.247.097.947	$ 30.985.797.634	$ 0	7/02/2026
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$ 33.034.104.756	$ 32.938.697.613	$ 0	31/12/2025
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	$ 35.008.320.200	$ 29.934.287.775	$ 0	8/02/2026
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	$ 32.111.417.762	$ 30.966.860.786	$ 0	8/01/2026
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	$ 23.448.954.207	$ 20.588.569.484	$ 0	31/01/2026
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	$ 30.666.979.089	$ 28.602.802.596	$ 0	17/01/2026
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	$ 20.274.884.907	$ 20.218.978.405	$ 0	31/12/2025

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	Valor disponible para la ejecución 2026	Ejecución de enero a julio de 2026	Valor adicionar para llegar al 31/07/2026	Fecha proyección de agotamiento
1	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	$ 28.011.880.788	$ 25.127.868.570	$ 0	25/08/2026
2	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$ 23.177.997.606	$ 30.150.223.995	$ 7.081.036.405	11/06/2026
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$ 36.681.582.076	$ 38.744.619.153	$ 2.098.812.773	19/07/2026
4	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$ 25.431.364.687	$ 20.241.954.188	$ 0	24/09/2026
5	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$ 29.533.456.503	$ 25.027.967.199	$ 0	9/09/2026
6	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$ 27.136.070.457	$ 27.122.989.354	$ 0	1/08/2026
7	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	$ 23.320.210.356	$ 23.264.230.189	$ 0	1/08/2026
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	$ 28.739.835.695	$ 26.203.510.048	$ 0	22/08/2026
9	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	$ 35.930.558.812	$ 31.276.855.606	$ 0	2/09/2026
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	$ 24.349.147.010	$ 23.853.019.037	$ 0	5/08/2026
11	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$ 35.737.988.179	$ 29.207.865.243	$ 0	17/09/2026
12	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$ 23.473.899.075	$ 31.034.573.029	$ 7.666.117.945	8/06/2026
13	UNIÓN TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	$ 33.748.229.606	$ 28.408.162.887	$ 0	10/09/2026
14	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	$ 26.782.751.153	$ 29.367.316.030	$ 2.628.987.770	12/07/2026
15	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	$ 21.543.727.032	$ 19.446.788.830	$ 0	24/08/2026
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	$ 28.356.936.904	$ 27.021.563.104	$ 0	11/08/2026
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	$ 15.789.343.760	$ 18.844.828.853	$ 3.104.988.669	26/06/2026

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. Donde se prevé que los recursos alcancen hasta el 31 de julio de 2026. Sin embargo, para debido a la ampliación o prórroga de atención a los centros de detención transitorios (CDT) hasta el 30 de abril de 2026, 5 grupos no alcanzarían a llegar a terminar el contrato, siendo estos (grupo 2, grupo 3, grupo 12, grupo 14 y grupo 17), razón por la cual, es de alerta para a entidad que se necesita aproximadamente $ 22.579.943.563 para terminar el contrato. 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	1.492.213
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	1.340.386
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	1.147.708
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	2.403.358
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	1.675.479
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	1.328.455
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	1.562.794
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	1.170.105
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	1.764.664
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	1.439.671
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	1.394.150
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	1.485.905
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	1.098.659
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	1.495.865
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	977.596

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 enero del 2026 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 enero los descuentos directos, previo plan de mejora y microbiología con corte del mes de enero, tal como se puede verificar en la siguiente relación que contiene los procesos notificados:

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACIÓN	FECHA RATIFICACIÓN
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1223	DD	2026-01-05	2026-01-20
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1231	MB	2026-01-06	2026-01-20
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1240	DD	2026-01-08	2026-01-21
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1242	DD	2026-01-09	2026-01-26
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1249	PPM	2026-01-09	2026-01-29
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1257	DD	2026-01-13	2026-01-27
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1282	DD	2026-01-15	2026-01-29
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1283	PPM	2026-01-15	2026-01-29
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1289	ESP	2026-01-16	2026-02-02
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1304	DD	2026-01-19	2026-02-02
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1324	DD	2026-01-21	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1346	PPM	2026-01-27	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1348	DD	2026-01-26	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1349	PPM	2026-01-26	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1369	DD	2026-01-28	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1376	MB	2026-01-28	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1397	DD	2026-02-02	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1398	PPM	2026-02-02	
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1272	DD	2026-01-14	2026-01-28

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACIÓN	FECHA RATIFICACIÓN
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1280	PPM	2026-01-15	2026-01-29
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1333	PPM	2026-01-26	
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1338	PPM	2026-01-26	
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1366	PPM	2026-01-27	
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1370	MB	2026-01-27	
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1229	MB	2026-01-05	2026-01-19
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1244	DD	2026-01-09	2026-01-26
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1245	PPM	2026-01-09	2026-01-29
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1271	PPM	2026-01-14	2026-01-28
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1299	ESP	2026-01-19	2026-02-02
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1336	PPM	2026-01-26	
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1386	PPM	2026-01-29	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1225	DD	2026-01-05	2026-01-20
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1258	PPM	2026-01-13	2026-01-27
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1267	DD	2026-01-13	2026-01-27
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1293	ESP	2026-01-16	2026-01-26
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1294	DD	2026-01-16	2026-01-30
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1307	DD	2026-01-19	2026-02-02
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1308	PPM	2026-01-19	2026-02-02
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1329	PPM	2026-01-20	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1347	PPM	2026-01-26	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1381	MB	2026-01-28	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1403	PPM	2026-02-02	
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1236	PPM	2026-01-08	2026-01-27
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1243	DD	2026-01-08	2026-01-27
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1269	PPM	2026-01-13	2026-01-27
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1273	PPM	2026-01-14	2026-01-28
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1300	ESP	2026-01-19	2026-02-02
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1315	PPM	2026-01-21	
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1365	PPM	2026-01-27	
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1404	PPM	2026-02-03	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1226	DD	2026-01-05	2026-01-20
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1250	PPM	2026-01-09	2026-01-26
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1259	DD	2026-01-13	2026-01-27
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1284	ESP	2026-01-16	2026-01-28
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1288	DD	2026-01-16	2026-01-30
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1301	PPM	2026-01-19	2026-02-02
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1303	DD	2026-01-19	2026-02-02
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1328	PPM	2026-01-20	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1341	DD	2026-01-26	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1342	PPM	2026-01-26	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1351	DD	2026-01-26	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1352	PPM	2026-01-26	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1371	MB	2026-01-27	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1390	DD	2026-01-31	
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1262	PPM	2026-01-13	2026-01-21
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1325	PPM	2026-01-20	2026-01-28
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1354	PPM	2026-01-26	
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1372	PPM	2026-01-27	
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1281	PPM	2026-01-15	
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1295	ESP	2026-01-16	
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1316	DD	2026-01-21	
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1317	PPM	2026-01-21	
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1405	PPM	2026-02-03	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1224	DD	2026-01-05	2026-01-28
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1232	PPM	2026-01-07	2026-01-30
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1241	DD	2026-01-08	2026-01-28

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACIÓN	FECHA RATIFICACIÓN
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1263	DD	2026-01-13	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1264	PPM	2026-01-13	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1290	DD	2026-01-16	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1291	ESP	2026-01-16	2026-02-02
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1305	DD	2026-01-19	2026-02-02
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1323	PPM	2026-01-20	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1361	DD	2026-01-26	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1362	PPM	2026-01-26	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1375	DD	2026-01-28	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1406	MB	2026-02-02	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1215	PPM	2026-01-02	2026-01-16
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1216	DD	2026-01-02	2026-01-16
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1239	DD	2026-01-08	2026-01-22
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1256	DD	2026-01-13	2026-01-26
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1270	PPM	2026-01-14	2026-01-27
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1286	DD	2026-01-16	2026-01-29
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1287	PPM	2026-01-16	2026-01-29
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1310	DD	2026-01-19	2026-01-30
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1311	PPM	2026-01-19	2026-01-30
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1326	DD	2026-01-20	2026-01-28
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1330	DD	2026-01-21	2026-01-29
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1337	PPM	2026-01-26	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1359	DD	2026-01-26	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1360	PPM	2026-01-26	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1378	DD	2026-01-28	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1396	MB	2026-02-02	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1407	PPM	2026-02-02	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1214	DD	2026-01-02	2026-01-19
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1221	PPM	2026-01-05	2026-01-20
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1233	PPM	2026-01-07	2026-01-22
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1265	DD	2026-01-13	2026-01-30
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1266	PPM	2026-01-13	2026-01-30
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1277	DD	2026-01-14	2026-01-28
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1292	ESP	2026-01-16	2026-01-30
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1306	PPM	2026-01-19	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1363	DD	2026-01-27	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1364	PPM	2026-01-27	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1377	MB	2026-01-28	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1384	PPM	2026-01-30	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1227	DD	2026-01-05	2026-01-23
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1246	PPM	2026-01-09	2026-01-29

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACIÓN	FECHA RATIFICACIÓN
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1268	PPM	2026-01-13	2026-01-30
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1274	DD	2026-01-14	2026-02-02
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1285	PPM	2026-01-16	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1319	DD	2026-01-19	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1332	PPM	2026-01-21	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1385	DD	2026-01-29	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1401	PPM	2026-02-02	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1228	DD	2026-01-05	2026-01-23
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1230	PPM	2026-01-06	2026-01-21
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1251	DD	2026-01-09	2026-01-29
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1252	PPM	2026-01-09	2026-01-29
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1260	DD	2026-01-13	2026-01-30
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1261	PPM	2026-01-13	2026-01-30
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1279	PPM	2026-01-15	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1298	DD	2026-01-16	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1302	PPM	2026-01-19	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1309	DD	2026-01-19	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1331	PPM	2026-01-21	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1350	DD	2026-01-26	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1353	PPM	2026-01-26	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1368	DD	2026-01-27	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1374	PPM	2026-01-29	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1383	PPM	2026-01-29	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1391	DD	2026-01-31	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1392	MB	2026-02-02	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1399	PPM	2026-02-02	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1402	DD	2026-02-02	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1217	PPM	2026-01-02	2026-01-16
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1219	DD	2026-01-02	2026-01-13
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1222	DD	2026-01-05	2026-01-14
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1234	PPM	2026-01-07	2026-01-21
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1237	DD	2026-01-08	2026-01-19
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1247	DD	2026-01-09	2026-01-23
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1253	DD	2026-01-13	2026-01-26
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1254	PPM	2026-01-13	2026-01-26
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1275	DD	2026-01-14	2026-01-22
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1296	DD	2026-01-16	2026-01-29
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1312	PPM	2026-01-19	2026-01-27
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1321	DD	2026-01-20	2026-01-28
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1322	PPM	2026-01-20	2026-02-02
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1334	DD	2026-01-26	2026-01-30
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1339	DD	2026-01-26	2026-02-02
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1340	PPM	2026-01-26	2026-02-02
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1355	DD	2026-01-26	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1356	PPM	2026-01-26	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1367	DD	2026-01-27	2026-02-03
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1379	DD	2026-01-28	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1388	PPM	2026-01-30	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1393	DD	2026-02-02	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1394	PPM	2026-02-02	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1218	PPM	2026-01-02	2026-01-13
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1220	PPM	2026-01-02	2026-01-13
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1235	DD	2026-01-07	2026-01-16
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1238	PPM	2026-01-08	2026-01-19
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1248	DD	2026-01-09	2026-01-20
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1255	DD	2026-01-13	2026-01-21
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1278	DD	2026-01-15	2026-01-23

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACIÓN	FECHA RATIFICACIÓN
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1297	PPM	2026-01-16	2026-01-29
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1313	DD	2026-01-19	2026-01-27
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1314	PPM	2026-01-19	2026-01-30
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1318	ESP	2026-01-19	2026-01-27
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1327	PPM	2026-01-20	2026-01-28
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1335	PPM	2026-01-26	2026-01-30
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1343	PPM	2026-01-26	2026-02-03
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1357	DD	2026-01-26	2026-02-03
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1358	PPM	2026-01-26	2026-02-03
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1373	DD	2026-01-27	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1380	DD	2026-01-28	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1382	PPM	2026-01-28	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1387	PPM	2026-01-30	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1389	DD	2026-01-30	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1395	DD	2026-02-02	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1400	PPM	2026-02-02	
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_1276	MB	2026-01-14	2026-01-29

3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique.

En la siguiente tabla se presenta el seguimiento de agotamiento y ejecución por RP adjudicado al proceso de licitación pública USPEC LP-002-2025.

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	NO RP	VALOR RP	Número RP	Ejecución	Saldo
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	47925	$30.109.218.284	1	$ 26.339.210.722	$ 3.770.007.562
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	$ 21.218.519.761	$ 4.135.729.830
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	$ 27.332.197.859	$ 2.083.600.027
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	48525	$30.951.599.675	1	$ 28.790.794.951	$ 2.160.804.724
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	48625	$30.796.772.016	1	$ 23.470.538.524	$ 7.326.233.492
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	48725	$37.188.903.822	1	$ 31.687.376.427	$ 5.501.527.395
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	$ 30.862.438.460	$ 5.384.659.487
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	49025	$30.901.974.231	1	$ 24.869.905.105	$ 6.032.069.126
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	49125	$35.008.320.200	1	$ 23.339.610.212	$ 11.668.709.988
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	49225	$32.111.417.762	1	$ 30.927.687.676	$ 1.183.730.086
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	$ 27.466.130.496	$ 3.200.848.593
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	49525	$20.187.680.852	1	$ 20.079.924.062	$ 107.756.790
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	180525	$2.087.569.695	2	$ 0	$ 2.087.569.695
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	180625	$2.132.130.525	2	$ 0	$ 2.132.130.525
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	180725	$87.204.055	2	$ 0	$ 87.204.055
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	125	$24.627.323.112	3	$ 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

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	NO RP	VALOR RP	Número RP	Ejecución	Saldo
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	3	$ 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	3	$ 0	$ 15.733.437.258
				$946.627.837.602		$ 437.763.562.695	$ 513.171.179.182

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 86 PQRD, durante el periodo del presente informe.

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_939	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	2/1/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-028908	CERRADO	1/7/2026	CRF-2930-2025
PQR_940	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5/1/2026	SOLICITUD INSUMOS PQRSD R-2025-028919	CERRADO	1/14/2026	CRF-3005-2026
PQR_941	1	CPAMSPY POPAYAN	5/1/2026	DP CARLOS FABIAN BUBANO	CERRADO	1/14/2026	CRF-2988-2026
PQR_942	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5/1/2026	SOLICITUD INSUMOS PQRSD R-2026-000041	CERRADO	1/13/2026	CRF-2991-2026
PQR_943	13C	COPED PEDREGAL	6/1/2026	AVOCA ACCIÓN DE TUTELA CONCEDE MEDIDA 2025 - 00200 DANIEL FELIPE GARRO CANO	CERRADO	1/9/2026	CRF-2975-2026
PQR_944	11	COIBA IBAGUE	6/1/2026	Solicitud de insumos R-2025-028828	CERRADO	1/15/2026	CRF-3014-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_945	10	EPMSC PEREIRA	6/1/2026	Solicitud de insumos R-2025-028877	CERRADO	1/13/2026	CRF-2995-2026
PQR_946	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	6/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000018	CERRADO	1/14/2026	CRF-3001-2026
PQR_947	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	6/1/2026	SOLICITUD INSUMOS PQRSD R-2026-000002	CERRADO	1/14/2026	CRF-3003-2026
PQR_948	9	EPAMSCAS COMBITA	7/1/2026	NOVEDADES CONTRATO ALIMENTACION	CERRADO	1/19/2026	CRF-3057-2026
PQR_949	13C	COPED PEDREGAL	7/1/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2025-000132 - R-2025-028885	CERRADO	1/15/2026	CRF-3015-2026
PQR_950	8	EPMSC VILLAVICENCIO	7/1/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-000021	CERRADO	1/15/2026	CRF-3019-2026
PQR_951	10	ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS	9/1/2026	SOLICITUD INSUMO PQR R-2026-000136	CERRADO	1/15/2026	CRF-3013-2026
PQR_952	11	EPAMS LA DORADA	9/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000208	CERRADO	1/20/2026	CRF-3067-2026
PQR_953	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	10/1/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-000203	CERRADO	1/15/2026	CRF-3017-2026
PQR_954	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	13/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000248	CERRADO	1/22/2026	CRF-3104-2026
PQR_955	11	EPAMS LA DORADA	13/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000235	CERRADO	1/22/2026	CRF-3120-2026
PQR_956	4	EPMSC FLORENCIA	13/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000261.	CERRADO	1/23/2026	CRF-3125-2026
PQR_957	9	EPMSC SOGAMOSO	13/1/2026	Notificación auto 1er requerimiento INCIDENTE DE DESACATO tutela 2025-00158-01 Accionante: MARIO ANDRÉS VARGAS	CERRADO	1/20/2026	CRF-3039-2026
PQR_958	9	EPAMSCAS COMBITA	13/1/2026	Solicitud de insumos R-2025-000267	CERRADO	1/20/2026	CRF-3061-2026
PQR_959	NA	NA	14/1/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-000281	CERRADO	1/16/2026	CRF-3032-2026
PQR_960	2	EPMSC LA UNION	14/1/2026	PQR MANIPULADORES	CERRADO	1/16/2026	CRF-3040-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
				"PPL" EPMSC LA UNION NARIÑI			
PQR_961	10	EPMSC PEREIRA	14/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000284 y R-2026-000300.	CERRADO	1/20/2026	CRF-3059-2026
PQR_962	13C	CASTILLA	15/1/2026	SE SOLICITA ATENCION PRIORITARIA Y URGENTE ANTE HUELGAS DE LOS PPL ESTACION CASTILLA	CERRADO	1/21/2026	CRF-3100-2026
PQR_963	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	15/1/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-000361	CERRADO	1/20/2026	CRF-3082-2026
PQR_964	1	EPMSC IPIALES	15/1/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2025-028911	CERRADO	1/23/2026	CRF-3127-2026
PQR_965	1	CPAMSPY POPAYAN	15/1/2026	SENTENCIA DE TUTELA 6584-5	CERRADO	1/19/2026	CRF-3056-2026
PQR_966	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	15/1/2026	URGENTE AVOCA Y CORRE TRASLADO TUTELA Radicación: 11001-31-87-011-2026-00017-00	CERRADO	1/19/2026	CRF-3047-2025
PQR_967	14	EPAMS GIRON	15/1/2026	NOTIFICACIÓN FALLO - ACCIÓN DE TUTELA EN PRIMERA INSTANCIA No Rad. 68001310901320250 0124 00	CERRADO	1/21/2026	CRF-3092-2025
PQR_968	13C	COPED PEDREGAL	15/1/2026	NOTIFICA AUTO ADMITE TUTELA RDO 2026-10001	CERRADO	1/19/2026	CRF-3052-2026
PQR_969	13C	COPED PEDREGAL	15/1/2026	Notificación auto apertura desacato Radicado No. 05001311001420230041800	CERRADO	1/21/2026	CRF-3091-2026
PQR_970	2	EPMSC SEVILLA	15/1/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2025-000359	CERRADO	1/23/2026	CRF-3131-2026
PQR_971	1	CPAMSPY POPAYAN	16/1/2026	URGENTE: AUTO DE VINCULACIÓN A TRÁMITE DE TUTELA / PPL OSKAR EDUARDO	CERRADO	1/20/2026	CRF-3073-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
				CALDERON COLLAZOS			
PQR_972	13C	COPED PEDREGAL	16/1/2026	NOTIFICACIÓN FALLO DE TUTELA PRIMERA INSTANCIA - danielgarro92@gmail.com- 2025-T10-00200	CERRADO	1/20/2025	CRF-3080-2026
PQR_973	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	16/1/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-017422	CERRADO	1/21/2026	CRF-3099-2026
PQR_974	4	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 25 "ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ"	16/1/2026	Solicitud alimentación PPL BIROR 25	CERRADO	1/29/2026	CRF-3188-2026
PQR_975	1	CPAMSPY POPAYAN	16/1/2026	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULACIÓN TUTELA RAD. 19-001-31-07-204-2026-40002-00 JOSE RODRIGO LAMES MUELAS	CERRADO	1/20/2025	CRF-3084-2026
PQR_976	2 y 5	NA	27/1/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-000435	CERRADO	1/28/2026	CRF-3169-2026
PQR_977	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	16/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000496	CERRADO	1/28/2026	CRF-3170-2026
PQR_978	13C	CASTILLA	17/1/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-000436	CERRADO	1/21/2026	CRF-3101-2026
PQR_979	2	NA	19/1/2026	R-2025-028872	CERRADO	1/20/2026	CRF-3085-2026
PQR_980	13C	CASTILLA	19/1/2026	Radicado R-2026-000517	CERRADO	1/21/2026	CRF-3102-2026
PQR_981	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	19/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000502	CERRADO	1/26/2026	CRF-3135-2026
PQR_982	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	19/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000524	CERRADO	1/26/2026	CRF-3137-2026
PQR_983	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	19/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000530	CERRADO	1/26/2026	CRF-3136-2026
PQR_984	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	19/1/2026	URGENTE REITERA AVOCA Y CORRE TRASLADO TUTELA Radicación: 11001-	CERRADO	1/20/2026	CRF-3062-2025

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
				31-87-011-2026-00017-00			
PQR_985	1	CPAMSPY POPAYAN	19/1/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-000533	CERRADO	1/30/2026	CRF-3207-2026
PQR_986	3	COJAM JAMUNDI	19/1/2026	Radicado R-2026-000557	CERRADO	1/28/2026	CRF-3167-2026
PQR_987	12	EPMSC MEDELLIN	19/1/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-000546	CERRADO	1/22/2026	CRF-3117-2026
PQR_988	10	EPMSC CALARCA	19/1/2026	REQUERIMIENTO MEDIO DE CONTROL 000-2017-00240-00	CERRADO	2/3/2026	CRF-3256-2026
PQR_989	9	EPMS RAMIRIQUI	20/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000576	CERRADO	1/26/2026	CRF-3139-2026
PQR_990	15	COCUC CUCUTA	20/1/2026	Solicitud formal	CERRADO	1/22/2026	CRF-3121-2026
PQR_991	1	CPAMSPY POPAYAN	20/1/2026	NOTIFICACIÓN ADMISIÓN TUTELA RAD. 19-001-31-07-204-2026-40005-00 ALBEIRO PIAMBA MACA	CERRADO	1/21/2026	CRF-3098-2026
PQR_992	13C	COPED PEDREGAL	20/1/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00401-00	CERRADO	1/20/2025	CRF-3075-2026
PQR_993	4	EPMSC NEIVA	20/1/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-000650	CERRADO	1/26/2026	CRF-3140-2026
PQR_994	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000652	CERRADO	1/28/2026	CRF-3174-2026
PQR_995	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	21/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000665	CERRADO	1/30/2026	CRF-3206-2026
PQR_996	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	21/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000664	CERRADO	1/27/2026	CRF-3148-2026
PQR_997	7	CPMS CHIQUINQUIRA	21/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000654	CERRADO	1/29/2026	CRF-3187-2026
PQR_998	13C	COPED PEDREGAL	22/1/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00401-00	CERRADO	1/27/2026	CRF-3165-2026
PQR_999	3	COJAM JAMUNDI	22/1/2026	NOTIFICACION FALLO DE TUTELA	CERRADO	2/2/2026	CRF-3220-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
				RAD 005-2026-00007 JUZGADO 5 DE PENAS DE CALI			
PQR_1000	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	23/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000742	CERRADO	2/4/2026	CRF-3266-2026
PQR_1001	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	23/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000743	CERRADO	1/29/2026	CRF-3185-2026
PQR_1002	11	COIBA IBAGUE	23/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000793	CERRADO	2/4/2025	CRF-3265-2026
PQR_1003	11	COIBA IBAGUE	23/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000778	CERRADO	1/30/2026	CRF-3208-2026
PQR_1004	10	EPMSC PEREIRA	23/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000741	CERRADO	2/2/2026	CRF-3229-2026
PQR_1005	10	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	23/1/2026	NOTIFICA ADMISION TUTELA. 2026-00011-00	CERRADO	4/2/2026	CRF-3143-2026 CRF-3263-2026
PQR_1006	13C	COPED PEDREGAL	23/1/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-000693	CERRADO	2/4/2026	CRF-3267-2026
PQR_1007	13C	CASTILLA	26/1/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-000835	CERRADO	1/27/2026	CRF-3150-2026
PQR_1008	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	26/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000953	CERRADO	2/2/2026	CRF-3227-2026
PQR_1009	14	EPAMS GIRON	26/1/2026	URGENTE VINCULACION TUTELA RAD 2025-00002-00	CERRADO	1/26/2026	-CRF-3144-2026
PQR_1010	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	26/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000922	CERRADO	2/9/2026	CRF-3291-2026
PQR_1011	14	EPAMS GIRON	27/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000937.	CERRADO	6/2/2026	CRF-3292-2026
PQR_1012	13C	CASTILLA	27/1/2026	SOLICITUD INSUMO PQR R-2026-000991	CERRADO	1/29/2026	CRF-3189-2026
PQR_1013	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	27/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000927	CERRADO	2/2/2026	CRF-3232-2026
PQR_1014	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	27/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000926	CERRADO	370272026	CRF-3250-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_1015	1	CPAMSPY POPAYAN	28/1/2026	NOTIFICA ABRE DESACATO / 2024-00112	CERRADO	1/30/2026	CRF-3219-2026
PQR_1016	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	28/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-001063	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_1017	13	BELLO	29/1/2026	SOLICITUD REALIZADA POR LA EP BELLO G13	CERRADO	2/6/2026	CRF-3299-2026
PQR_1018	13C	COPED PEDREGAL	29/1/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-001038 y R-2026-001037	CERRADO	2/3/2026	CRF-3248-2026
PQR_1019	1	CPAMSPY POPAYAN	29/1/2026	DP CARLOS FABIAM BUSRBANO APRAEZ 19 ENE 2026	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_1020	13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	29/1/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-0001051 Y R-2026-001023	CERRADO	9/2/2026	CRF-3312-2026
PQR_1021	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	30/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-001123	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_1022	13C	COPED PEDREGAL	30/1/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00011-00	CERRADO	2/4/2026	CRF-3270-2026
PQR_1023	14	EPMS SAN GIL	30/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-001112	CERRADO	4/5/2026	CRF-3269-2026
PQR_1024	3	COJAM JAMUNDI	30/1/2026	Radicado R-2026-001117	SEGUIMIENTO	-	-

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

En el periodo del presente informe, se recibieron 19 peticiones relacionadas con acciones constitucionales (tutelas), como se indican a continuación:

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RADICADO	ASUNTO	ESTADO	FECHA	No.RF RAD.
PQR_943	13C	COPED PEDREGAL	6/1/2026	TUTELA	2025 - 00200	AVOCA ACCIÓN DE TUTELA CONCEDE MEDIDA 2025 - 00200 DANIEL FELIPE GARRO CANO	CERRADO	1/9/2026	CRF-2975-2026
PQR_957	9	EPMSC SOGAMOSO	13/1/2026	DESACATO	2025-00158-01	Notificación auto 1er requerimiento INCIDENTE DE DESACATO tutela 2025-00158-01 Accionante: MARIO ANDRÉS VARGAS	CERRADO	1/20/2026	CRF-3039-2026
PQR_965	1	CPAMSPY POPAYAN	15/1/2026	TUTELA	190013187005 202606584	SENTENCIA DE TUTELA 6584-5	CERRADO	1/19/2026	CRF-3056-2026
PQR_966	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	15/1/2026	TUTELA	2026-00017	URGENTE AVOCA Y CORRE TRASLADO TUTELA Radicación: 11001-31-87-011-2026-00017-00	CERRADO	1/19/2026	CRF-3047-2025
PQR_967	14	EPAMS GIRON	15/1/2026	TUTELA	202500124	NOTIFICACIÓN FALLO - ACCIÓN DE TUTELA EN PRIMERA INSTANCIA No Rad. 68001310901320250012400	CERRADO	1/21/2026	CRF-3092-2025
PQR_968	13C	COPED PEDREGAL	15/1/2026	TUTELA	2026-10001	NOTIFICA AUTO ADMITE TUTELA RDO 2026-10001	CERRADO	1/19/2026	CRF-3052-2026
PQR_969	13C	COPED PEDREGAL	15/1/2026	DESACATO	202300418	Notificación auto apertura desacato Radicado No. 05001311001420230041800	CERRADO	1/21/2026	CRF-3091-2026
PQR_971	1	CPAMSPY POPAYAN	16/1/2026	TUTELA	2025-000359	URGENTE: AUTO DE VINCULACIÓN A TRÁMITE DE TUTELA / PPL OSKAR EDUARDO CALDERON COLLAZOS	CERRADO	1/20/2026	CRF-3073-2026
PQR_972	13C	COPED PEDREGAL	16/1/2026	TUTELA	2025-T10-00200	NOTIFICACIÓN FALLO DE TUTELA PRIMERA INSTANCIA - danielgarro92@gmail.com - 2025-T10-00200	CERRADO	1/20/2025	CRF-3080-2026
PQR_975	1	CPAMSPY POPAYAN	16/1/2026	TUTELA	204-2026-40002	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULACIÓN TUTELA RAD. 19-001-31-07-204-2026-40002-00 JOSE RODRIGO LAMES MUELAS	CERRADO	1/20/2025	CRF-3084-2026
PQR_984	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	19/1/2026	TUTELA	2026-00017	URGENTE REITERA AVOCA Y CORRE TRASLADO TUTELA Radicación: 11001-31-87-011-2026-00017-00	CERRADO	1/20/2026	CRF-3062-2025
PQR_991	1	CPAMSPY POPAYAN	20/1/2026	TUTELA	2026-40005	NOTIFICACIÓN ADMISIÓN TUTELA RAD. 19-001-31-07-204-2026-40005-00 ALBEIRO PIAMBA MACA	CERRADO	1/21/2026	CRF-3098-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RADICADO	ASUNTO	ESTADO	FECHA	No.RF RAD.
PQR_992	13C	COPED PEDREGAL	20/1/2026	TUTELA	RAD 2025-00401-00	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00401-00	CERRADO	1/20/2025	CRF-3075-2026
PQR_998	13C	COPED PEDREGAL	22/1/2026	TUTELA	RAD 2025-00401-00	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00401-00	CERRADO	1/27/2026	CRF-3165-2026
PQR_999	3	COJAM JAMUNDI	22/1/2026	TUTELA	2026-00007	NOTIFICACION FALLO DE TUTELA RAD 005-2026-00007 JUZGADO 5 DE PENAS DE CALI	CERRADO	2/2/2026	CRF-3220-2026
PQR_1005	10	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	23/1/2026	TUTELA	2026-00011-00	NOTIFICA ADMISION TUTELA. 2026-00011-00	CERRADO	4/2/2026	CRF-3143-2026 CRF-3263-2026
PQR_1009	14	EPAMS GIRON	26/1/2026	TUTELA	2026-00002-00	URGENTE VINCULACION TUTELA RAD 2025-00002-00	CERRADO	1/26/2026	CRF-3144-2026
PQR_1015	1	CPAMSPY POPAYAN	28/1/2026	DESACATO	2024-00112	NOTIFICA ABRE DESACATO / 2024-00112	CERRADO	1/30/2026	CRF-3219-2026
PQR_1022	13C	COPED PEDREGAL	30/1/2026	TUTELA	2026-00011-00	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00011-00	CERRADO	2/4/2026	CRF-3270-2026

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 15 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	No. RF RAD.
PQR_939	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	2/1/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-028908	Defensoría del Pueblo	CERRADO	1/7/2026	CRF-2930-2025
PQR_951	10	ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS	9/1/2026	SOLICITUD INSUMO PQR R-2026-000136	Personería	CERRADO	1/15/2026	CRF-3013-2026
PQR_952	11	EPAMS LA DORADA	9/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000208	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	1/20/2026	CRF-3067-2026
PQR_953	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	10/1/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-000203	Defensoría del Pueblo	CERRADO	1/15/2026	CRF-3017-2026
PQR_959	NA	NA	14/1/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-000281	Defensoría del Pueblo	CERRADO	1/16/2026	CRF-3032-2026
PQR_963	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	15/1/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-000361	Personería	CERRADO	1/20/2026	CRF-3082-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA	No. RF RAD.
PQR_973	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	16/1/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-017422	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	1/21/2026	CRF-3099-2026
PQR_978	13C	CASTILLA	17/1/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-000436	Defensoría del Pueblo	CERRADO	1/21/2026	CRF-3101-2026
PQR_979	2	NA	19/1/2026	R-2025-028872	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	1/20/2026	CRF-3085-2026
PQR_987	12	EPMSC MEDELLIN	19/1/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-000546	Defensoría del Pueblo	CERRADO	1/22/2026	CRF-3117-2026
PQR_988	10	EPMSC CALARCA	19/1/2026	REQUERIMIENTO MEDIO DE CONTROL 000-2017-00240-00	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	2/3/2026	CRF-3256-2026
PQR_993	4	EPMSC NEIVA	20/1/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-000650	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	1/26/2026	CRF-3140-2026
PQR_994	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/1/2026	Solicitud de insumos R-2026-000652	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	1/28/2026	CRF-3174-2026
PQR_1012	13C	CASTILLA	27/1/2026	SOLICITUD INSUMO PQR R-2026-000991	Defensoría del Pueblo	CERRADO	1/29/2026	CRF-3189-2026
PQR_1018	13C	COPED PEDREGAL	29/1/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-001038 y R-2026-001037	Defensoría del Pueblo	CERRADO	2/3/2026	CRF-3248-2026

4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo

En este periodo no se ha recibido por parte de la USPEC el informe COSAL del mes de mayo, junio, julio, septiembre, octubre, noviembre ni diciembre 2025, sin embargo, se adjunta los análisis de las variables de ECI correspondientes al mes de enero 2026.

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.

Categoría	Variables / Establecimientos
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 MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	16. Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido en la Oferta Técnica Mínima, dicha entrega se soporta mediante el formato establecido en el anexo 4 N- N011 FORMATO DIARIO DE ENTREGA DE REFRIGERIOS DE REMISIÓN.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	18. Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima (derivación dietaría, gramaje, etc.) y Manual de Dietas Terapéuticas (Anexo No.3). Formato de verificación de entrega de Dietas Terapéuticas (si aplica).
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	19. Para el caso de la RACIÓN TERAPÉUTICA cada recipiente se encuentra rotulado de acuerdo con lo estipulado en la OTM, (marcado de manera legible e indeleble, con el nombre del interno, patio y tipo de dieta). Está prohibido el uso de fondos para la entrega de dietas.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	20. Se lleva registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas y este se encuentra soportado diariamente mediante la firma de recibo de cada PPL posterior al recibo (recolección de firma y huella en la semana). En caso tal que la PPL no firme esta entrega diaria de dietas, el cumplimiento será respaldado mediante acta firmada por el representante de DDHH, testigos de la PPL y funcionario del INPEC asignado para el seguimiento COSAL
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	23. Se da cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) relacionada con el suministro de las raciones para gestantes y lactantes (refrigerios y bebidas adicionales), en caso de presentarse.

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

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

Sea lo primero señalar que se evidenció una modificación contractual para todos los grupos de operación , la cual obedece al segundo **"*OTROSÍ No. 2 DE MODIFICACIÓN Y PRÓRROGA AL CONTRATO USPEC-CTO-185- 2025 CELEBRADO ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC" mediante el cual se resolvió:***

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

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

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

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

Adicionalmente es de suma importancia recalcar el motivo y el fundamento por el cual se realizó la modificación contractual; Las razones que sustentan esta solicitud, corresponden al **contenido AUTO 897 DE 2025 del 19 de junio de 2025 (Sala Especial de Seguimiento de Estado de Cosas Inconstitucional en el Sistema Carcelario y Penitenciario extendido a los Centros de Detención Transitoria),** emitido por el Despacho del H. Magistrado Jorge Enrique Ibáñez Najar, por medio de cual la Corte Constitucional ordenó lo siguiente: "(…) 89. Si bien, conforme a lo dispuesto en los artículos 17 y 19 de la Ley 65 de 1993, y a la interpretación fijada por la Corte Constitucional en la Sentencia SU-122 de 2022, **corresponde a cada entidad territorial incluir dentro de su presupuesto las partidas necesarias para sufragar los gastos de alimentación de la población privada de la libertad en condición de sindicada, no puede desconocerse que dicha asunción de competencias debe materializarse a través de una transición ordenada, coordinada y garantista. Mientras ello ocurre, conforme a lo previsto en la Ley 65 de 1993, adicionada por la Ley 2346 de 2024, resulta necesario e imprescindible que la USPEC continúe prestando el servicio de alimentación en los centros de**

detención transitoria en los que actualmente desarrolla esta función, hasta tanto se garantice un suministro continuo y de calidad por parte de la entidad territorial responsable, ya sea el municipio, el distrito o el departamento. 90. La continuidad en la prestación del servicio de alimentación por parte de la USPEC constituye una medida de protección urgente y excepcional orientada a salvaguardar el derecho fundamental a la alimentación de las personas privadas de la libertad, quienes se encuentran bajo la custodia del Estado y no pueden procurarse por sí mismas los medios para su subsistencia, hasta que los municipios cuenten con las condiciones fiscales, administrativas y operativas para asumir integralmente esta función que les ha sido atribuida en virtud de las descentralización administrativa. (…)" "(…) PRIMERO. ORDENAR a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC) continuar con la prestación del servicio de alimentación en los centros de detención transitoria donde actualmente ejerce dicha función, hasta tanto la entidad territorial correspondiente, acredite la implementación de un esquema de suministro de alimentación que garantice condiciones de continuidad, suficiencia, calidad y adecuación. (…)"

Coadyuvado con lo anterior, se viene haciendo a través de las instancias competentes, el seguimiento al cumplimiento de la responsabilidad de las entidades territoriales de asumir la competencia del suministro del servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, y que ha revelado que las mismas no podrán asumir dicha responsabilidad a partir del 1 de julio de 2025; no obstante, muchas de ellas (tal como lo menciona la Corte Constitucional en el AUTO 897 de 2025), vienen haciendo los trámites administrativos, presupuestales y contractuales necesarios para llevar a cabo el proceso de transición a fin de asumir dichas responsabilidades.

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

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

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.

3. Así mismo, se cuenta con el OTROSÍ No. 3 DE MODIFICACIÓN Y PRÓRROGA AL CONTRATO USPEC-CTO-193-2025 CELEBRADO ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y, para todos los grupos de alimentación, el cual resolvió:

> *"CLÁUSULA PRIMERA - MODIFICACIÓN: Modificar la CLAÚSULA CUARTA – PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (USPEC-CTO-193-2025), 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 16 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."*

4. Por último, para el 17 de diciembre de 2025, se perfeccionó el OTROSÍ No. 4 DE MODIFICACIÓN Y PRÓRROGA AL CONTRATO USPEC-CTO-186- 2025 CELEBRADO ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y los grupos de alimentación, el cual contempló:

> *"CLÁUSULA PRIMERA - MODIFICACIÓN: Modificar la CLAÚSULA CUARTA – PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (USPEC-CTO-186-2025), 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 30 de abril de 2026"*

CLÁUSULA SEGUNDA – ADICIONAR la CLÁUSULA TERCERA: VALOR DEL CONTRATO, en el sentido de adicional la suma de DOS MIL OCHENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS ($2.087.569.695) MCTE, para un valor total así: "(…) Para todos los efectos legales y presupuestales, el valor del presente contrato asciende a la suma de: CINCUENTA Y CINCO MIL CIENTO VEINTIOCHO MILLONES SETECIENTOS CINCO MIL OCHOCIENTOS DIECINUEVE PESOS MCTE ($55.128.705.819) incluyendo impuestos y todos los gastos asociados a la ejecución de los contratos (…)"

4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios.

Durante el periodo comprendido en el mes de enero, la interventoría frente al seguimiento de las pólizas, realizó vía correo electrónico, calendado el 13 de enero de 2026, un requerimiento a los operadores del servicio de alimentación en aras de contar con la actualización de las pólizas en razón al perfeccionamiento del;

OTROSÍ No. 4 DE MODIFICACIÓN Y PRÓRROGA A LOS CONTRATOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CELEBRADO ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y los grupos de alimentación, el cual contempló:

"CLÁUSULA PRIMERA - MODIFICACIÓN: Modificar la CLAÚSULA CUARTA – PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (USPEC-CTO-186-2025), 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 30 de abril de 2026"

CLÁUSULA SEGUNDA – ADICIONAR la CLÁUSULA TERCERA: VALOR DEL CONTRATO, en el sentido de adicional la suma de DOS MIL OCHENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS ($2.087.569.695) MCTE, para un valor total así: "(…) Para todos los efectos legales y presupuestales, el valor del presente contrato asciende a la suma de: CINCUENTA Y CINCO MIL CIENTO VEINTIOCHO MILLONES SETECIENTOS CINCO MIL OCHOCIENTOS DIECINUEVE PESOS MCTE ($55.128.705.819) incluyendo impuestos y todos los gastos asociados a la ejecución de los contratos (…)"

No obstante, es importante mencionar que, únicamente para los contratos **186-2025 grupo 2; 196-2025 grupo 12 ;201-2025 grupo 17**; se consideró la adición; por lo cual, la obligatoriedad de actualizar las pólizas recae sobre los mismos. Requerimiento que fue debidamente atendido por los operadores, en el cual informaron y remitieron a la interventoría comprobante de cargue en el SECOP ii de las nuevas pólizas.

Así mismo, una vez atendido el requerimiento, se remitió correo electrónico a la USPEC, calendado el 15 de enero de 2026, donde se informó y se solicitó la aprobación de los documentos en la plataforma SECOP II para su visibilidad.

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 continuación, se presenta consolidado de las 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, y allegadas a la interventoría, clasificadas por fecha de traslado, radicado de traslado, contratista, No. de contrato, grupo, periodo de facturación, cesionario, radicado requerimiento al contratista, concepto de interventoría dirigido a la USPEC y autorización cesión de derechos económicos de la USPEC, durante el periodo del presente informe.

Fecha traslado	Radicado traslado	Contratista	N° Contrato	Grupo	Parcial	Periodo de Facturación	CESIONARIO	CONCEPTO FAVORABLE A LA ENTIDAD
1/26/2026	NA	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	185-2025	1	X	cesión de derechos económicos parcial del contrato No. 185-2025, correspondiente a los periodos de febrero, marzo, abril, mayo, junio y julio de 2026, y hasta la suma de CATORCE MIL SETECIENTOS TREINTA Y SEIS MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y UN MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS ($14.736.541.396) MONEDA CORRIENTE, que es el valor que hasta el momento no ha sido objeto de cesión de derechos económicos (valor inferior al de la solicitud), tomando en consideración el valor total del contrato y el monto cedido hasta el momento; presentada por la UT SERVIR USPEC	NEFINCOL S.A.	CRF-3183-2026
1/26/2026	NA	UT CAPITAL USPEC 2025	190-2025	6	X	cesión de derechos económicos parcial del contrato No. 190-2025, correspondiente a los periodos de febrero, marzo, abril, mayo, junio y julio de 2026 y hasta por la suma de SETECIENTOS SESENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS NOVENTA PESOS ($765.997.690) MONEDA CORRIENTE, que es el valor que hasta el momento no ha sido objeto de cesión de derechos económicos (valor inferior al de la solicitud), tomando en consideración el valor total del contrato y el monto cedido hasta el momento; presentada por la UT CAPITAL USPEC 2025	NEFINCOL S.A.	CRF-3180-2026

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

5 CONCLUSIONES

Regional Occidente - Grupo 1 - Operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Occidente, para los establecimientos Tipo ERON - CRM de Grupo 1, contrato 185-2025 UT SERVIR UESPEC, el porcentaje de cumplimiento (92%) 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 (97%) 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 con él con el 100%, de cumplimiento siendo la de mejor desempeño en el periodo de corte informado, con un 96 % la categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, con un 95% de cumplimiento INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, con el 94% de cumplimiento CONDICIONES DE SANEAMIENTO y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, con el 92%, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, con un 91% de cumplimiento 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 con el 89% de cumplimiento ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS y EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, siendo las categorías 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 las categorías INSTALACIONES FISICAS y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con el 100% de cumplimiento, son las de mejor desempeño en el periodo de corte informado, continúan RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 99% de cumplimiento y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con el 95% 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 89% 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, ocho 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 97% de cumplimiento, siendo el ERON DE POPAYAN el de mejor comportamiento con el 97% de cumplimiento. Por otra parte, con porcentaje tipificado como cumplimiento parcial de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con el 84% de cumplimiento, se tiene el ERON CPAMSPY POPAYÁN (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 91% y el 100% de cumplimiento, siendo los de mejor comportamiento: EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN, 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 con el 100% de cumplimiento. Finalmente, conservando la tipificación cumplimiento de las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con un porcentaje del 91% de cumplimiento la EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA, 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 enero de 2026 se alcanzó un 93% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento de las Obligaciones de los Contratistas, presentando un incremento del 1% en el porcentaje de desempeño respecto al mes anterior. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, se alcanzó en el mes de enero de 2026 un 95% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, presentando una disminución de un 5% 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 (100%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (99%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (95%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (95%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (93%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (91%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (90%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior o igual a 90 % se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo, en la Regional Occidente, Grupo 2 Operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (88%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (82%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (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%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (95%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (93%), y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (92%), tras obtener un cumplimiento igual o superior al 92%, 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 Bolivar, EPMSC Caicedonia, EPMSC Cali, EPMSC La Unión, EPMSC Sevilla, presentaron un desempeño favorable, con porcentajes de cumplimiento comprendidos entre el 93% y el 99%, tipificados como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. Por otra parte, el establecimiento con mayor afectación EPMSC Buga con el 82%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño Buga CAI Divino Niño, Caicedonia y Yumbo, todos con 100% de cumplimiento, seguido de EP Sevilla con 95%, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. La EP con mayor afectación fue Dagua con el 80%.

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 enero de 2026 se alcanzó un 89% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones de los Contratistas. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, se alcanzó en el mes de enero de 2026 un 100% 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 CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (100%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (99%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (94%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD - VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (93%) y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (92%) 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 SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (76%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (77%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (81%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (83%) y CONDICIONES DE SANEAMIENTO (84%). 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 (100%) y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), las anteriores tras obtener un cumplimiento del 100% 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 a EPMSC SILVIA (99%), PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 (98%), EPMSC BUENAVENTURA (97%) y EPMSC PUERTO TEJADA (95%) los anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las

Condiciones Contractuales. En contraste, los establecimientos con menor desempeño fueron COJAM JAMUNDI (83%), EPMSC CARTAGO (89%), y CPAMSPAL PALMIRA (89%). Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño UT ARBUE, EP GINEBRA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA, EP GUARDACOSTAS y EP PUERTO TEJADA todos con 100% de cumplimiento, lo cual se tipifica como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista.

Regional Central - Grupo 4 - Operador UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025

El operador alcanza un 91% de cumplimiento general para la modalidad ERON en el presente mes de enero, manteniendo su comportamiento de cumplimiento frente al mes de diciembre 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 74%, mostrando un aumento en el porcentaje de cumplimiento frente al mes anterior donde se obtuvo un 66% 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, como estufas y neveras, como también ausencia de equipos como hidrolavadoras y licuadoras. los cuales, presentan deterioro.

Para este el presente mes, los establecimientos con mayor desempeño en la modalidad ERON EPMSC EL GUAMO con un 98%, ERON EPMSC LA PLATA con un 97%, ERON EPMSC NEIVA con 91% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con el 90% de cumplimiento. ERON EPMSC NEIVA y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 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, ERON EPMSC FLORENCIA con un 87% y ERON EPMSC GARZÓN con el 89% de cumplimiento, viéndose afectado principalmente por las categorías instalaciones sanitarias-contratista, almacenamiento materia primas e insumos, 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 infraestructuras que se encuentren como menor cuantía, 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 96% para el mes de enero del 2026, frente al mes de diciembre con un cumplimiento del 95% 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 y 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 NEIVA, 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 LA PLATA con el 98%, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con el 90% y EP GUADALUPE y EP TARQUI con el 92% 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 enero de 2025, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del **93%**, creciendo **1%**, respecto al promedio del corte de diciembre. 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, las categorías tuvieron tendencia significativa al alza, sin decrecimientos de amplio margen, las categorías que mantienen un crecimiento constante corresponden a: almacenamiento materias primas e insumos, personal manipulador de alimentos y condiciones de saneamiento, mientras que las categorías de; condiciones de transporte de alimentos, instalaciones físicas, seguridad y salud en el trabajo, aseguramiento y control de la calidad, condiciones de producción de producto terminado e instalaciones físicas del contratista oscilan dentro de los rangos del periodo anterior, la categoría de menor cumplimiento corresponde a equipos, utensilios y menajes, mientras que las categoría característica de los alimentos cumplimiento de los menús y gramajes y cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario cumple con el 100%. Respeto a las operaciones de seguimiento en campo podemos determinar 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%) seguido de CPMS ESPINAL y CPMSMELGAR con (96%), cada uno, mientras que EPMSC GIRARDOT promedia en este corte del informe con (93%), CPMSFUS- FUSAGASUGA, EPMSC GUADUAS y EPMSC VILLETA todos con (92%), EPMSC GIRARDOT con (93%), el establecimiento de menor cumplimiento corresponde a la PLANTA DE CONTINGENCIA DE G05 con (88%).
De manera general el contratista implemento buenas prácticas respecto a los requerimientos de la operación; sin embargo, persisten incidencias en las categorías de instalaciones físicas y sanitarias- contratista, equipos y menaje, almacenamiento de materias primas e insumos, condiciones de producto terminado, así como en menor proporción personal manipuladore de alimentos, condiciones de saneamiento, condiciones de transporte de alimentos, aseguramiento y control de la verificación documental y seguridad y salud en el trabajo, hallazgos que influyen en la baja de los cumplimientos globales.

En cuanto a los establecimientos tipo EP, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento de 90%, siendo la categoría con mejor desempeño para este periodo; de recepción de producto terminado con 98%, seguida de personal manipulador de alimentos y distribución de producto terminado con 92%, mantiene los promedios del periodo anterior. Los centros de detención transitorios; Estación de Policía CHAPARRAL, CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION y RP. ESPINAL, son los establecimientos de mayor cumplimiento con 100%, seguido de EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA con un 90%, los de menores promedios de cumplimiento son; EP ESTACION DE POLICIA MELGAR con (79%) y ZIPAQUIRA EP (70%), los cuales presentaron un cumplimiento parcial. Las categorías de menor cumplimiento corresponden a instalaciones físicas con (75%), la ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA y la EP ESTACIÓN DE POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ, son los de menores cumplimiento respecto a esta categoría, la EP ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA (40%) presenta deficiencias en: Concepto favorable con requerimientos del vehículo transportador de alimentos con porcentaje del 70% de cumplimiento incumpliendo con lo establecido en la OTM en donde indica que debe ser "Favorable", ausencia de leyenda de "transporte de alimentos" y plan de rutas. Seguido por la categoría de Instalaciones Físicas (75%), porcentajes tipificados como cumplimientos parciales a las obligaciones contractuales, en donde los establecimiento que más afectaron la calificación se encuentran: EP ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP (0%) debido almacenamiento temporal de raciones en canastilla rota y estantería metálica en inadecuadas condiciones higiénica, y la EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA (50%) debido al uso de canastillas en inadecuadas condiciones de higiene con acumulación de suciedad, respecto a condiciones de transporte del producto terminado se registra que para EP. MELGAR, el contratista realiza el traslado de las raciones a pie, en cuanto a las otras categorías se registra cumplimiento del uso de la dotación por parte del personal manipulador, esta se encuentra en buen estado, limpia y de color claro y cumplen con los hábitos de higiene, 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, 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.

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 diciembre de 2026, se evidenció aumento del cumplimiento de las categorías 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 almacenamiento materias primas e insumos con un 99% debido a que se dio cumplimiento con las fichas técnicas y listado de proveedores, en la proyección del plan de compras, en las condiciones de almacenamiento, calidad y rotulado de las materias primas y o se evidenciaron preparaciones prohibidas; por otro lado, la categoría que presento un menor desempeño para esta modalidad fue equipos, utensilios y menaje con un 75%, 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 deteriorados.

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 100%, 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 87% 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 la Regional Central – Grupo 7, el operador UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025, alcanzó un cumplimiento general del 90% en los establecimientos ERON, lo que se tipifica como cumplimiento de las obligaciones contractuales; mientras que en las Estaciones de Policía (EP-UT-URI), el cumplimiento fue del 79%, tipificado como cumplimiento parcial. En ambos casos se evidenció avances en las categorías de mayor desempeño, con respecto al periodo anterior evaluado, aunque persisten oportunidades de mejora en aspectos de infraestructura, equipos y personal manipulador.

Las categorías con mejor desempeño en los establecimientos penitenciarios tipo ERON, fueron Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario y Condiciones de transporte de alimentos, las cuales alcanzaron un cumplimiento global del 100%, en contraste con la categoría de menor desempeño, la cual fue Equipos, Utensilios y menaje, con un cumplimiento parcial del 75%, con hallazgos en capacidad instalada y estados de los equipos. En las Estaciones de Policía, la categoría con cumplimiento global del 100% fue la de Distribución del producto terminado, en contraste con la categoría de Personal manipulador de alimentos (60%) y Condiciones de transporte del producto terminado (50%), porcentajes tipificados como incumplimiento a las obligaciones contractuales, reflejando deficiencias en dotación, certificaciones y condiciones de los vehículos.

En cuanto a los establecimientos penitenciarios de mejor desempeño en el Grupo 7, fueron los ERON CPMSGAC GACHETÁ, ERON CPMMSFFA PONAL y CPMSLME LA MESA, mientras que los de menor desempeño fueron ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO y ERON EPMSC LETICIA, ambos con hallazgos significativos en infraestructura, equipos y personal. En las estaciones de Policía, la EP SOACHA alcanzó los mayores porcentajes en varias categorías, mientras que la EP POLINAL FACATATIVÁ presentó los resultados más bajos, específicamente en transporte y personal manipulador.

Regional Central - Grupo 8 - Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS

En la modalidad ERON, el operador obtuvo un cumplimiento general del 93% en enero de 2026, lo que representa una ligera reducción frente al 94% alcanzado en diciembre. Se encuentra en un buen desempeño general, lo que se puede ver reflejada en el aumento del cumplimiento de las categorías instalaciones físicas y sanitarias – contratista, personal manipulador de alimentos, condiciones de producción y producto terminado y seguridad y salud en el trabajo. Respecto a la modalidad EP, el contratista presentó una disminución en el cumplimiento del mes de enero de 2026 pasando de un 100% en el mes de diciembre a un 93%, debido a la disminución en el cumplimiento de las categorías instalaciones físicas y condiciones de transporte de producto terminado.

La categoría que presentó 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, la categoría que presentó un menor desempeño para esta modalidad fue seguridad y salud en el trabajo con 84%, debido a que el contratista, no gestiona una adecuada ventilación debido a que las campana de extracción no se encuentran en funcionamiento; para la modalidad EP las categorías que presentaron mayor desempeño fueron personal manipulador, recepción del producto terminado y distribución del producto terminado, cada una con un 100%, debido a que 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 e inadecuadas condiciones de higiene 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 89% de cumplimiento, viéndose afectado principalmente por las categorías seguridad y salud en el trabajo, instalaciones físicas y sanitarias – contratista, almacenamiento materias primas e insumos y condiciones de saneamiento, lo que muestra que es necesario que el contratista aplique las acciones correctivas en cuanto a mantenimiento de pisos, paredes y techos; actualización de los proveedores y marcas de la materia prima; limpieza en las paredes, techos y campana; 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 CRM CPMSCACOM 2, CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, 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 VILLAVICENCIO, debido a que el vehículo transportador y las canastillas con producto terminado se encontraba con deficiencia de limpieza.

Regional Central - Grupo 9 - Operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC

El la Regional Central – Grupo 9, el operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC, alcanzó un cumplimiento general del 76% en los establecimientos ERON, lo que se tipifica como cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales; mientras que en las Estaciones de Policía (EP-UT-URI), el cumplimiento fue del 100%, tipificado como cumplimiento de las obligaciones contractuales. En ambos casos se evidenció avances en las categorías de mayor desempeño, con respecto al periodo anterior evaluado, aunque persisten oportunidades de mejora en aspectos de infraestructura, equipos y personal manipulador.

Las categorías con mejor desempeño en los establecimientos penitenciarios tipo ERON, fueron Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario con un 94% de cumplimiento, seguido de Condiciones de transporte de alimentos con un 94% de cumplimiento, seguido de Características de los alimentos, cumplimiento de los menús , gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional con un 87% de cumplimiento, en contraste con la categoría de menor desempeño, la cual

fue Instalaciones físicas y sanitarias- contratista con un 46% de cumplimiento, seguido de Equipos, Utensilios y menaje, con un cumplimiento del 53%, con hallazgos en capacidad instalada y estados de los equipos. En las Estaciones de Policía, las siguientes categorías presentaron cumplimiento del 100%: instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos, Recepción del producto terminado y Distribución del producto terminado, la categoría de Condiciones de transporte de producto terminado no fue posible verificar dado que durante las visitas de interventoría realizadas los días 15, 17 y 28 de enero de 2026 no se evidencia vehículo transportador de alimentos

En cuanto a los establecimientos penitenciarios de mejor desempeño en el Grupo 9, fueron los ERON EPMSC DUITAMA con un 89% de cumplimiento, seguidos de los establecimientos: ERON EPMSC SANTA, ROSA DE VITERBO, ERON EPMSC SOGAMOSO y ERON CPMS TUNJA con un 87% de cumplimiento, seguido de ERON CPMSCHO CHOCONTA con un 86% de cumplimiento, mientras que los de menor desempeño fueron ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con un 61% de cumplimiento seguido de ERON EPAMSCAS COMBITA con un 70% de cumplimiento, ambos con hallazgos significativos en infraestructura, equipos y personal.

Regional Central - Grupo 10 - Operador UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025

Para el mes de enero de 2026, el operador **UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025,** alcanzó un porcentaje de cumplimiento del **89%,** disminuyendo 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, disminuye en su calificación respecto al mes anterior al obtener el 70% 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 enero fueron el cumplimiento del horarios y concepto sanitario y el almacenamiento de materias primas e insumos con un 98% cada una, seguidas de las características de los alimentos y cumplimiento de los menús y aseguramiento y control de la calidad con el 94% 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 enero corresponden a EPMSC PÁCORA con el 98% de cumplimiento, seguido de; EPMSC MANIZALES y EPMSC RIOSUCIO con el 97% 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 ERON ARMENIA RM con el 79%, seguida de EPMSC ARMENIA con 80% Y ERON MANIZALES RM con 81% y los cuales son afectados por incidencias en varias categorías, como son; instalaciones físicas, equipos y menaje, personal manipulador, entre otras.

Así mismo y con base en la información anterior podemos decir que en EPMSC cumplió con el 100%, en 8 de las 11 categorías establecidas y solo se vio afectado con el 80% en la categoría de condiciones de transporte de alimentos, por causa que el vehículo auditado de placas WTO-339, del proveedor Field Foods, porque no contaba con el concepto higiénico sanitario requerido. Para el caso del establecimiento que presenta menor cumplimiento durante el mes de enero, que fue el ERON ARMENIA RM, su calificación correspondió a su afectación en las categorías de equipos y utensilios con el 40%, personal manipulador de alimentos con el 55% e instalaciones sanitarias, con el 59%, lo que contribuyó a la obtención de un cumplimiento general del del 79%. En cuanto a los establecimientos tipo Estaciones de Policía, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial de 80%, presentando un decrecimiento del 4% con relación al mes de diciembre. La categoría con mejor registro de cumplimiento es RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO con 93% y la categoría de menor cumplimiento es DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO con el 50%, la cual presenta una leve mejoría del 3% con relación al mes de diciembre.

En cuanto al desempeño particular las Estaciones de Policía de menor cumplimiento son; E.P. VIRGINIA (FUERA) con 40%, seguida de E.P APIA y EP. RISARALADA con 65% y, las de mayor cumplimiento para el corte del presente informe son de EP. SUPIA y E.P: SAN JOSÉ con el 95%, cada una, seguida de E.P. LA ISABELLA, con el 90%. Para el caso de las Estaciones de Policía, EP. SUPIA y EP SAN JOSÉ, podemos decir que estas obtuvieron un cumplimiento general del 95%, presentando afectaciones para el caso de EP. SUPIA, porque a pesar de contar con la planilla de control de temperaturas, esta no es diligenciada para el tiempo de comida auditado y el documento no es claro con el nombre de la unidad ya que relaciona el nombre de dos estaciones y en el caso de EP.SAN JOSE, porque se realiza cambio de preparación en la proteína del Menú N°5, tiempo de comida desayuno, se entrega huevo cocido en lugar de huevo con tomate y cebolla, sin que este se encuentre notificado en el K2. Así mismo el centro de atención transitorio que obtuvo el menor porcentaje de cumplimiento fue la EP. VIRGINIA FUERA, con el 40%, debido a que, a pesar de solo contar con verificación en 3 de las 5 categorías, en la distribución de producto terminado cumple con el 0%, por no realizar la entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos a los PPL en estaciones de policía y en la recepción de producto terminado cumple con el 33%, por no cumplir con los horarios establecidos en la OTM, ya que los alimentos se entregan antes de la hora establecida para el almuerzo, ya que fueron llevados a la estación de policía a las 10.20 a.m, de acuerdo con la información suministrada por el comando de vigilancia y la otra afectación fue debido a que a pesar que se cuenta con la socialización del ciclo de menús, este no se encuentra publicado en el centro de atención transitoria.

Regional Viejo Caldas - Grupo 11 - Operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025

Para enero de 2026, el operador UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC - 2025 mantiene un buen desempeño que, aunque presenta desafíos operativos significativos. En los establecimientos tipo ERON, el resultado global se ubica en **92%,** se destacan categorías sólidas con cumplimiento superior al 90% como: Cumplimiento de Horarios y CHS (100%), Características de los Alimentos y Menús (98%), Seguridad y Salud en el Trabajo (94%) , Aseguramiento de la Calidad (95%), Personal manipulador (95%), Instalaciones físicas (93%), Almacenamiento (92%). Sin embargo, persisten hallazgos críticos que afectan el promedio: Equipos, utensilios y menaje (79%), Producción y producto terminado (87%), Saneamiento (90%) y Condiciones de transporte (85%). 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 FRESNO. 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 98% ; 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%), esta desviación se focaliza exclusivamente en la EP. Estación de Policía Permanente Central, la cual obtuvo un 80%. 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 enero, 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. Se presenta oportunidad de mejora para la EP. PERMANENTE CENTRAL, a pesar de presentar un promedio del 95%, se sigue afectando por el no cumplimiento en el diligenciamiento de las planillas para el registro de las temperaturas de los alimentos.

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) (87%) y EP-URI-UT (84%) de la Regional Noroeste durante el mes de enero, se observa que el Grupo 12 en comparación del periodo anterior diciembre disminuye su calificación (1%) en cumplimiento parcial, en Eron la categoría más alta con un porcentaje del 98% 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 aumentó su porcentaje de cumplimiento debido a qué la categoría de RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO aumentó en un 2%, la categoría INSTALACIONES FÍSICAS aumentó en 1%.

Para ERON las categorías que presentaron mayores falencias durante el periodo evaluado fueron: CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO con un porcentaje del 78%, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE 80% y CONDICIONES DE SANEAMIENTO 81% con un concepto de cumple parcialmente y en el caso de las EP-URI-UT todas las categorías presentaron cumplimiento parcial y total, con excepción de DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con un 53% obteniendo un porcentaje que 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 MEDELLIN (81%) y PLANTA DE CONTINGENCI A G12 (ITAGUI) con un 82%, mientras que las estaciones de policía que presentaron mayores falencias fueron: EP BOLOMBOLO (45%) y EP MINAS DE AMAGÁ (44%)

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 (85%) de la Regional Noroeste durante el mes de enero de 2026, se observa que el Grupo13 en comparación del periodo anterior diciembre 2025 se mantuvo en el mismo porcentaje para ERONES debido a que la mayoría de las categorías se mantienen en rangos similares, lo que indica continuidad en el desempeño de cumplimiento parcial, siendo las categorías INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL las que se mantuvieron con porcentajes iguales en los dos periodos. Sin embargo, las categorías

más relevantes fueron SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO con un 5% de aumento, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con 4% y CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO con un 3%. Se presentaron 3 categorías con una disminución igual del -2% las cuales fueron ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL.

Respecto a las EP-URI-UT para el periodo evaluado tuvo un aumento significativo de 1% considerando que las categorías INSTALACIONES FÍSICAS con 8% y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con 3%. La categoría que presentó mayor disminución fue DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con un -6%.

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 ESTACION DE POLICIA ANDES con un 42% y para los ERONES PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA con 65%.

Regional Oriente - Grupo 14 - Operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025

En el presente periodo de ejecución se observa que el contratista UT Macsol USPEC 2025 prestador del servicio de alimentación en el grupo 14 del regional oriente, presenta un cumplimiento parcial de 88% con variación negativa de 1% con respecto al periodo de diciembre de 2025, tipificado como cumplimiento parcial donde se contrasta que unas categorías evaluadas presentaron mejoras parciales en cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (98%), almacenamiento materias primas e insumos (85%), equipos, utensilios y menaje (68%), condiciones de producción y producto terminado (87%) y condiciones de transporte de alimentos (95%), incrementando de 1% a 2% con respecto al periodo anterior, mientras que las categorías de instalaciones físicas y sanitarias – contratista (85%), características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (94%), personal manipulador de alimentos (87%), condiciones de saneamiento (90%) y aseguramiento y control de la calidad- verificación documental (91%), presentan una variación negativa entre 1% y 6% con respecto al periodo anterior de ejecución donde la categoría que presento mayor afectación fue la de personal manipulador de alimentos afectado por los establecimientos de CPMSM BUCARAMANGA, CPMSMBUC BUCARAMANGA, EPAMS GIRON y EPMS SAN GIL, mientras que la categoría de seguridad y salud en el trabajo mantuvo su cumplimiento parcial en 85%.

Con respecto al desempeño de cada establecimiento ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC VELEZ y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (San Vicente de Chucuri), presentan cumplimiento por encima del 93%, destacándose este último por sus acciones de mejora en las categorías de cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario y almacenamiento materias primas e insumos, mientras que los demás establecimientos presentar cumplimiento parcial con resultados entre 70% y 89% (ERON CPMS BUCARAMANGA (85%), ERON EPAMS GIRON (87%), ERON EPMS SAN GIL (70%), ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (78%), ERON EPMSC MALAGA (88%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (89%)), presentando oportunidades de mejora con respecto a incumplimientos reiterativos y de acción correctiva al alcance del contratista, implementando estrategias de corto y mediano plazo, garantizando una mejora continúa de los procesos.

En cuanto al desempeño en el servicio prestado en las estaciones de policía correspondientes al grupo 14, se presenta un cumplimiento del 90%, presentando 6 puntos por debajo con respecto al periodo de diciembre de 2025, la categoría de instalaciones físicas, se mantiene en cumplimiento del 100%, mientras que las demás categorías presentaron incremento de incumplimientos, representándose así: en la categoría de personal manipulador de alimentos (82%) presenta una caída de 14 puntos, en la categoría de condiciones de transporte de producto terminado (86%) presenta una caída de 7 puntos, en la categoría de recepción del producto terminado (94%), presenta una caída de 4 puntos y la categoría de distribución del producto terminado (85%) presenta una caída de 9 puntos, lo cual evidencia falencias en los procesos de logística y

producción de alimentos en dichos establecimientos, representado en afectación del servicio a los PPL; las estaciones de policía que presentan mayores desviaciones son EP ESTACION DE POLICIA BARANCA LAS GRANJAS (83%), EP ESTACION DE POLICIA BARBOSA SANTANDER (78%), EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (89%), EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (50%), EP ESTACION DE POLICIA SAN GIL (79%) y EP ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI (71%), con relación a la no entrega de componentes, entrega de suministro por fuera del horario establecido, entrega de intercambios no informados, no entrega de utensilios para el consumo de los alimentos, inobservancia de documentación de vehículos y personal manipulador.

Con relación a la verificación de infraestructura realizada a los 10 establecimientos con los que actualmente cuenta en contratista UT Macsol USPEC 2025 del grupo 14 para la regional Oriente, como resultado de las verificaciones realizadas por la interventoría, se denota un alto grado de falencias con relación al diseño y estado (mantenimiento de mayor cuantía) para dar cumplimiento a la normatividad legal vigente, donde los establecimientos ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC BARRANCABERMEJA y ERON EPMSC MALAGA presentan una muy baja calificación entre el 36% y 62% por presentar inadecuadas condiciones principalmente con faltantes de áreas, áreas pequeñas, áreas sin diseño secuencial, entre otros, mientras que las plantas de contingencia de San Vicente de Chucuri y Bucaramanga, presentan incumplimiento de 54% y 58% respectivamente los cuales son responsabilidad directa del operador ya que en sus planes de contingencia se encuentra el deber de garantizar un espacio adecuado que cumpla con los requerimientos de la normatividad legal vigente y las condiciones establecidas en la OTM.

Regional Oriente - Grupo 15 - Operador UNION TEMPORAL DIESTRA

De la evaluación realizada mediante el instrumento de verificación para ERON, que contempla once (11) categorías técnicas, se concluye que el operador alcanza un 64 % de cumplimiento general, lo cual corresponde a un cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales según la escala establecida por la USPEC. Si bien se evidencian resultados favorables en categorías como Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (84 %), Características de los alimentos y cumplimiento de menús (77 %), Condiciones de transporte (72 %) y Personal manipulador de alimentos (71 %), persisten debilidades críticas en componentes estructurales del servicio, particularmente en Equipos, utensilios y menaje (38 %), Seguridad y salud en el trabajo (41 %) y Condiciones de saneamiento (53 %), evidenciando falta de dotación, deficiencias en mantenimiento y falencias en la gestión preventiva del riesgo. Asimismo, se observa una alta variabilidad en el desempeño entre establecimientos, con reincidencia en el no cierre efectivo de hallazgos en COCUC Cúcuta, EPMSC Pamplona, EPMSC Aguachica y la Planta Externa Obligatoria G15, lo cual impacta negativamente la inocuidad, continuidad y calidad del servicio de alimentación suministrado a la PPL, haciendo necesaria la implementación inmediata de planes de mejora integrales y sostenidos. Por su parte, la evaluación realizada mediante el instrumento de verificación para EP – UT – URI, que contempla cinco (5) categorías técnicas, arroja un 85 % de cumplimiento general, con un incremento del 9 % respecto al período anterior, resultado que igualmente se clasifica como cumplimiento parcial según la escala USPEC. Se destacan avances significativos en Instalaciones físicas (97 %), Recepción del producto terminado (88 %), Condiciones de transporte (86 %) y Personal manipulador de alimentos (85 %), reflejando mejoras en infraestructura, BPM y control operativo. No obstante, la categoría de Distribución del producto terminado (58 %) continúa siendo la más afectada, asociada principalmente a la no entrega de utensilios básicos, uso de empaques no individuales, ausencia de protocolos aprobados de limpieza y desinfección y deficiencias en la rotulación, lo que compromete la higiene y presentación del alimento. Se evidencian hallazgos reiterados en EP Pamplona – Norte de Santander, así como en EP Ocaña, EP Bochalema, EP Aguachica, EP Arauca, EP Saravena y EP SIJIN Arauca, por lo que se requiere fortalecer las

acciones correctivas enfocadas en la etapa de distribución y la estandarización de procedimientos conforme a la OTM.

Durante el período evaluado, el mejor desempeño global en ERON se concentra en el EPMSC Ocaña, el cual presenta resultados consistentes y superiores en la mayoría de las categorías evaluadas, evidenciando adecuado control operativo, documental y sanitario. En contraste, el peor desempeño general se identifica en COCUC Cúcuta, EPMSC Aguachica y la Planta Externa Obligatoria G15, establecimientos que presentan incumplimientos reiterados y críticos en almacenamiento, equipos y menaje, saneamiento, producción, SST y verificación documental, afectando de manera directa la calidad e inocuidad del servicio. En el componente EP, el mejor desempeño se evidencia en los establecimientos que alcanzaron 100 % de cumplimiento de forma recurrente, destacándose UT Batallón ASPC No. 30 “Guasimales”, EP Ocaña, EP Arauca, EP CAI Alfonso López, EP CAI Kennedy – Ciudadela Atalaya, EP Centro, EP Chinácota, EP CAI Villa del Rosario, EP Gaula – San Rafael, EP Los Patios y EP Trigal – SIJIN, donde se garantizan condiciones adecuadas en transporte, recepción y distribución del producto terminado. Por el contrario, el peor desempeño se concentra en EP Pamplona – Norte de Santander, seguido de EP Aguachica y EP Bochalema, debido a incumplimientos reiterados en dotación del personal, transporte, distribución, almacenamiento y entrega individualizada de alimentos, lo que compromete la calidad, inocuidad y cumplimiento de la OTM.

Regional Norte - Grupo 16 - Operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S

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 enero de 2026, 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 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 enero de 2026, se alcanzó un **94%** 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% PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE y ERON EPMSC BARRANQUILLA; ERON EPMSC MAGANGUE, ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO y ERON EPMSC TIERRALTA, con 96%; ERON EPMSC SAN ANDRÉS con 95%, ERON EPMSC SINCELEJO y ERON EPMSC CARTAGENA con 94%.

Por su parte, para los establecimientos EP-UT-URI del Grupo No. 16 Regional Norte, el establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento correspondió UT ARCOR – BACAIM 1 con un 90%, 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%, CRM EJEMA (BIVER MALAMBO), 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 enero de 2026, 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 enero de 2026, se alcanzó un 93% de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría distribución del producto terminado con un 64% 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 91%; en el ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA, el cual 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, el establecimiento, CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10), el cual cumple con la totalidad de los aspectos evaluados; por otro lado, los establecimientos, EP ESTACION DE POLICIA EL BANCO, 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:

- Se recomienda continuar con el monitoreo de la calidad del agua utilizada en los procesos de lavado y preparación de los alimentos, dado que se evidenciaron desviaciones en los parámetros de alcalinidad total y turbiedad. El seguimiento permanente permitirá identificar oportunamente variaciones que puedan comprometer la inocuidad, garantizar la eficacia de los procesos de desinfección y asegurar el cumplimiento de los límites establecidos en la normatividad vigente.

- Para este periodo se recomienda a todos los contratistas reforzar de manera integral las prácticas higiénicas en cada una de las etapas de producción y postproducción de alimentos, dado que se continúa evidenciando la presencia de patógenos y microorganismos indicadores en productos listos para el consumo. El fortalecimiento de estas prácticas resulta esencial para garantizar la inocuidad alimentaria, minimizar riesgos de contaminación cruzada y asegurar el cumplimiento de los parámetros establecidos en la normativa vigente.

- Se recomienda a los operadores reforzar de manera permanente el control de las temperaturas de cocción, asegurando que los alimentos alcancen los valores establecidos para la eliminación de microorganismos patógenos. De igual forma, resulta prioritario fortalecer las prácticas de limpieza y desinfección de las manos del personal manipulador y de las superficies de contacto en cada una de las etapas de producción. Estas acciones son fundamentales para prevenir la presencia de patógenos e indicadores de calidad en los procesos de elaboración de alimentos dentro de los establecimientos carcelarios, garantizando así la inocuidad y el cumplimiento de la normativa vigente.

PQR

Para el periodo del presente informe, el área de PQRD de esta Interventoría gestionó 86 PQRDs, 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 ENERO de 2026, se recibieron 19 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.

Asimismo, se solicitó la documentación necesaria a las áreas financiera, técnica, nutricional y jurídica, y se requirió a los diferentes operadores pronunciarse sobre los hechos manifestados por los accionantes, adjuntando los soportes correspondientes. De esta manera, se resolvieron las acciones constitucionales y demás PQRDs asignadas, con el seguimiento correspondiente realizado por esta Interventoría en todos los aspectos solicitados.

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.

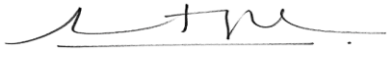
La Interventoría ha respondido solicitudes de acciones constitucionales, regulares y de entes de control; sin embargo, se observan, peticiones repetidas, algunas con nuevos radicados o sin ellos trasladados del INPEC, que se sugiere sean filtrados por la entidad con base en las respuestas ya entregadas.

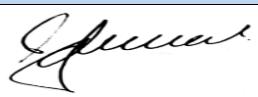
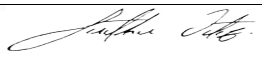
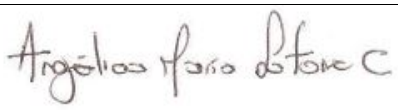
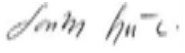
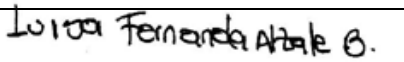
Se recomienda solicitar y allegar todos los folios, informes y peticiones mencionados en los documentos de las solicitudes, con el fin de realizar un análisis más específico que permita brindar una respuesta de fondo, evitando reprocesos y demoras en el trámite correspondiente.

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	

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Subdirector Técnico	Adriana María Aguirre Palacio	
Coordinador Administrativo y Financiero	Cristian Javier Rodríguez Raño	
Coordinador Administrativo y Financiero	Jonathan Arturo Ortiz Silva	
Coordinador Regional Central 1	Jorge Alexander García Cárdenas	
Coordinador Regional Norte	Luis Hernando Carvajal Guzmán	
Coordinador Regional Oriente	Carlina Domínguez	
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	