CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL

Bogotá, D.C. 16 de abril de 2026 **CRF-4025-2026**

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

Referencia: Contrato 206 de 2025
Asunto: Radicación informe de Interventoría del 1 al 31 de marzo 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

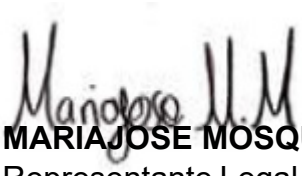
Bogotá D.C. Abril 17 de 2026

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 Marzo 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

República de Colombia
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

237126-T



NUBIA MARCELA
REYES REYES
C.C. 1019007520
RES. INSCRIPCION 125 DEL 09/02/2018
FUNDACION UNIVERSITARIA DEL AREA ANDINA

OSCAR EDUARDO FUENTES PEÑA
DIRECTOR GENERAL

243110 **262184**

Scanned by CamScanner

CONSORCIO INTERVENTORA INTEGRAL RF
NIT 901.946.074-3
CL 100 19 A 50 OF 205 206 207 ED
INTERNATIONAL TOWER
Tel: (601) 3135065188
Bogotá - Colombia
facturacionelectronica@rfinter.co

Factura electrónica de venta
No. FE 15

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	17/04/2026, 14:35
Expedición	17/04/2026, 14:35
Vencimiento	30/04/2026

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Bruto	Impto. Cargo	Valor Impto.Cargo	Vr. Total
1	SERVICIO EMPRESARIAL INTERVENTORIA GRAVADO CORRESPONDIENTE AL MES DE MARZO 2026 DEL CONTRATO Nº206-2025 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 MARZO 2026 DEL CONTRATO Nº206-2025 PARA EL PARTICIPANTE FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE NIT 800.187.151-9 CON EL 15% DE PARTICIPACION	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 2026-04-30 por $ 6,248,851,542.50

Observaciones:
MES DE MARZO 2026 SEGUN CONTRATO Nº206-2025

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: 987569abe8f52a545aee5bd942cfb9840f49567a0ff51dca301171f9a1de3eea1d524eaae70e7b659ffbb8e8d99bbe01

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

SUPERVISIÓN DE CONTRATO

Nombre del Supervisor	**RAFAEL ALFONSO SANGUINO CANEVA**
Periodo del Informe	**DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2026**
Fecha de Elaboración del Informe	**18 DE ABRIL 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	$ 15.717.759.811,50
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
1826	DEL 1 AL 28 DE FEBRERO DE 2026	N.A.	N.A.	$ 6.248.851.542,50	FE 14	20/03/2026	R-2026-005161	20/03/2026
1826	DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2026	N.A.	N.A.	$ 6.248.851.542,50	FE 15	17/04/2026	R-2026-006965	17/04/2026
Total facturado:		**$**						**65.101.995.229,26**
Saldo del Contrato:		**$**						**15.717.759.825,74**

RESUMEN DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL CONTRATISTA

Para acreditar el pago correspondiente al periodo comprendido del **1 AL 31 DE MARZO 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 MARZO 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**	17/04/2026					
[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.**	13	**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 MARZO DE 2026.**

[13]

Año	**Mes**	**Día**
2026	3	1

Año	**Mes**	**Día**
2026	3	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 INTERVENTORÍA INTEGRAL

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE INTERVENTORÍA

No. 206 - 2025

PERIODO

DEL 1 AL 31 DE MARZO

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 18
2.2.2 GRUPO 2 20
2.2.2.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 20
2.2.2.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 25
2.2.3 GRUPO 3 27
2.2.3.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 27
2.2.3.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 35
2.2.4 GRUPO 4 37
2.2.4.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 37
2.2.4.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI. 50
2.2.5 GRUPO 5 52
2.2.5.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 52
2.2.5.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 60
2.2.6 GRUPO 6 62
2.2.6.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 62
2.2.7 GRUPO 7 72
2.2.7.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 72
2.2.7.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 76
2.2.8 GRUPO 8 78
2.2.8.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 78
2.2.8.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 87
2.2.9 GRUPO 9 90
2.2.9.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 90
2.2.9.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 95
2.2.10 GRUPO 10 96
2.2.10.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 96
2.2.10.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 107
2.2.11 GRUPO 11 110
2.2.11.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 110
2.2.11.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 115

2.2.12 GRUPO 12 118
2.2.12.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 118
2.2.12.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 124
2.2.13 GRUPO 13 128
2.2.13.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 128
2.2.13.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 137
2.2.14 GRUPO 14 140
2.2.14.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 140
2.2.14.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 154
2.2.15 GRUPO 15 158
2.2.15.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 158
2.2.15.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 165
2.2.16 GRUPO 16 167
2.2.16.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 167
2.2.16.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 172
2.2.17 GRUPO 17 174
2.2.17.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 174
2.2.17.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 179
2.3 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 181
2.4 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 186
2.5 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 187
2.5.1 Distribución por regional 190
2.6 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 191
2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. 193
2.7.1 Cambios de menús 193
2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 213
2.9 Consolidados casos de atención de ETAS. 232
2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 232
2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 235
2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 249
3 COMPONENTE FINANCIERO 252
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 252

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo a Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 256
3.2.1 Proyección PAC 256
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 257
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 258
3.5 Consolidado de descuentos 259
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 259
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 263
4 COMPONENTE JURÍDICO 264
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 264
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 271
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 274
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 277
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 278
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 281
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 282
4.8 Seguimiento al trámite de Cesiones de Derechos Económicos de los contratistas intervenidos 282
5 CONCLUSIONES 282
5.1 RECOMENDACIONES 298
5.2 Recomendaciones a los Contratistas 298
5.3 Recomendaciones a la USPEC 301

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.

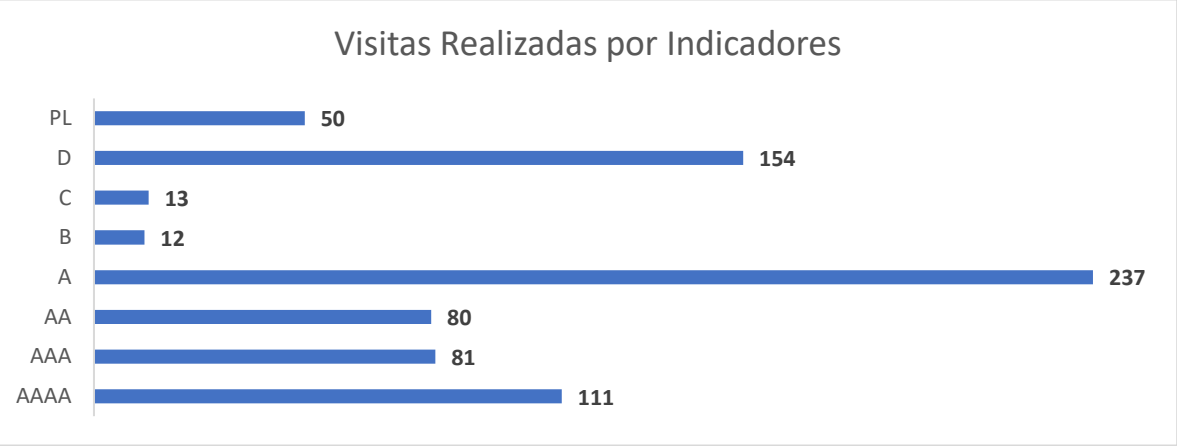
La Interventoría realiza visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos o sitios en los que se ejecuta la prestación del servicio de Alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) confinada en los Establecimientos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

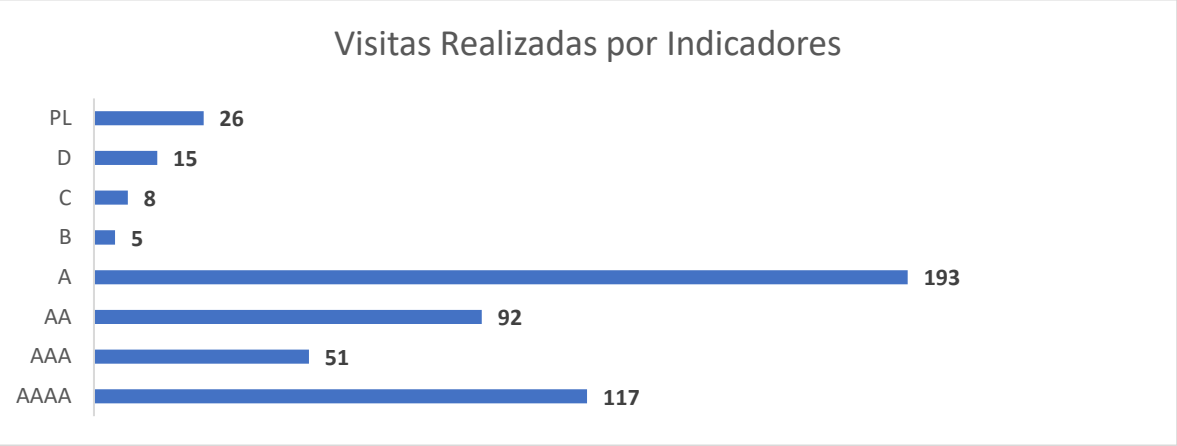
Visitas por frecuencia

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	111
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	81
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	237
B	CRM	1 Mensual	8	8	12
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	13
D	EP	1 Mensual	255	255	154
PL	Visitas a planta	PL	0	0	50
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	117
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	51
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	92
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	193
B	CRM	1 Mensual	8	8	5
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	8
D	EP	1 Mensual	255	255	15
PL	Visitas a planta	PL	0	0	26
TOTAL Visitas realizadas					**507**



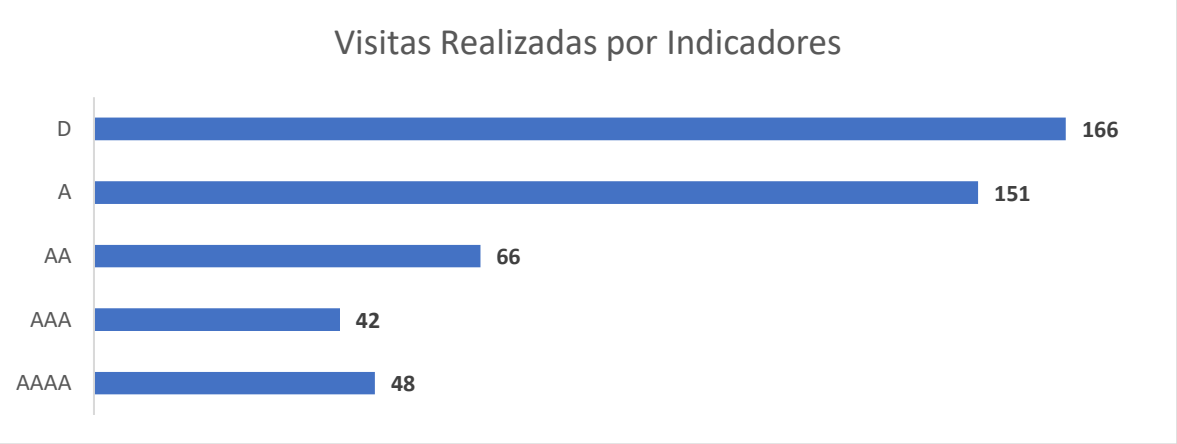
Visitas de Contingencia

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	23
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	10
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	11
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	12
PL	Visitas a planta	PL	0	0	27
TOTAL Visitas realizadas					**83**



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	66
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	151
D	EP	1 Mensual	255	255	166
TOTAL Visitas realizadas					**473**

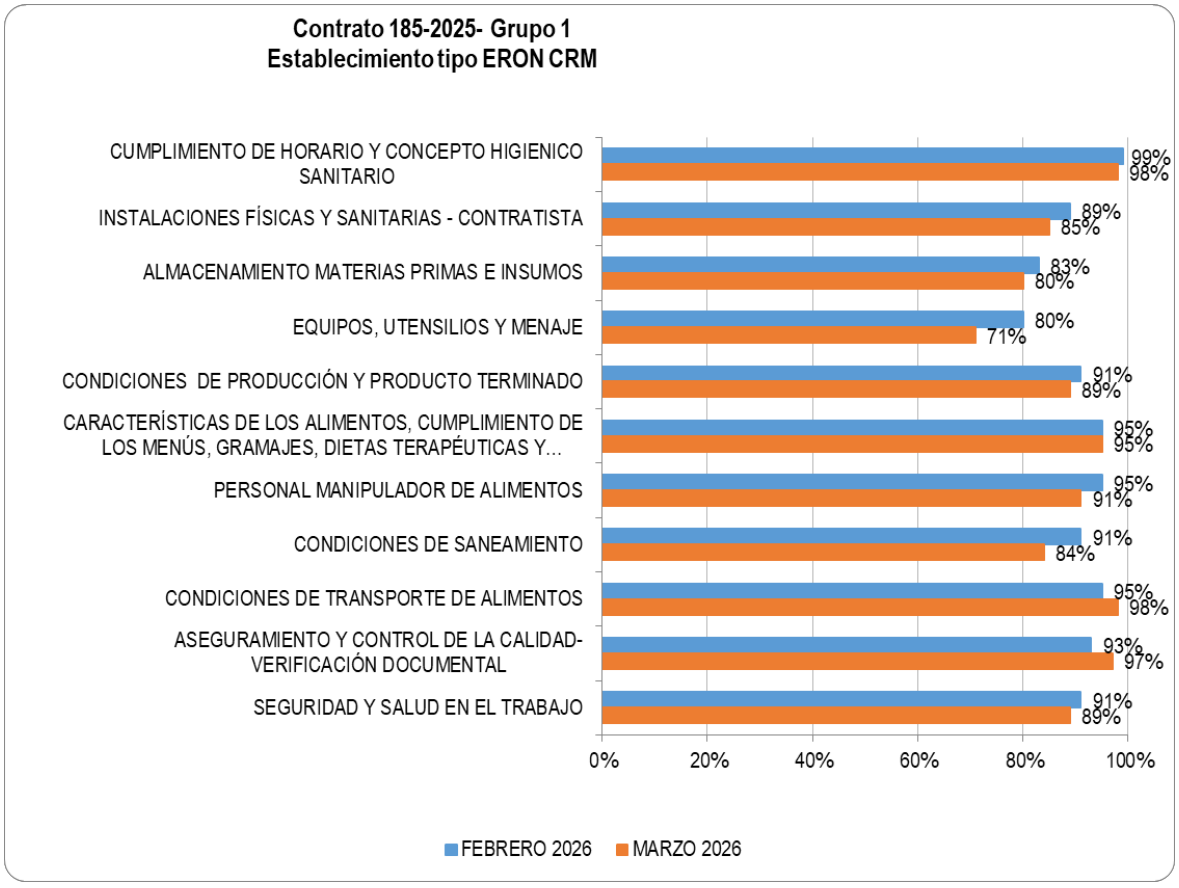


2.2 Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento.

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 marzo 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 marzo 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 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%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría disminuyo un punto porcentual con respecto al periodo informado anteriormente, donde obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 99%. La categoría se afecta únicamente por los incumplimiento reportador en el ERON EPMSC IPIALES con el 67% de cumplimiento (se evidencia que el servicio de alimentación se le aplicó medida sanitaria de seguridad por parte del Instituto Departamental de Salud, consistente en suspensión total de trabajos o servicios del servicio de alimentación para personas privadas de la libertad con acta de aplicación N. 5235610026-M01, debido a los factores de riego evidenciados en cuanto a condiciones sanitarias y de proceso; medida sanitaria que se aplicó desde el 11-02-2026 hasta el 19-02-2026, el contratista realizó el levantamiento

de la medida sanitaria con acta de inspección N. 52356190226 y un porcentaje de cumplimiento del 86.5%). Se resalta el comportamiento de los demás establecimientos del Grupo 1 en dicho periodo, los cuales alcanzaron el 100% de cumplimiento.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (85%):

Se evidencia una disminución de cuatro puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de corte anteriormente informado (febrero). Con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, se encuentran el ERON EPMSC TUMACO con el 71% de cumplimiento (se evidencia baldosas partidas y fisuradas (9 en el área de producción zonza caliente y 2 en el área almacenamiento de proteína). El techo del área de producción presenta daño en 4 claraboyas, las cuales se encuentran sin protección, así mismo se evidencia que dos paredes en el área de almacenamiento de tubérculos presentan humedad y desprendimiento de pintura. Se evidencia que la puerta de salida de producto terminado presenta oxido en su estructura, de igual forma presenta angeos deteriorados lo que facilita el ingreso de una posible plaga. Se evidencia cableado expuesto en tomacorriente del área de ensamble de raciones de estaciones de policía, no cuenta con protección. Se evidencia dos lavaplatos en el área de producción sin su respectiva rejilla de protección. Se evidencia grietas y porosidad en los mesones de las áreas de ensamble de dietas y ensamble de raciones de estaciones de policía), en el ERON CPAMSPY POPAYAN con el 76% de cumplimiento (se evidencia desprendimiento de pintura y material de la pared y techo del área de preparación de alimentos dieta, ensamble y dentro del área de producción. Se evidencia puerta del área de distribución con abertura en la parte inferior sin protección. Se evidencian tres lámparas sin funcionamiento en área de almacenamiento de centro de acopio. Se evidencia una caja de tomacorriente sin protección en área de centro de acopio de Fruver. Se evidencian fuertes olores en área de oficina administrativa, área de jugos y parte del área de producción contigua a la oficina, olores que se perciben de las canales que reciben los residuos líquidos y orgánicos generados de producción), en ERON CPMSTUL TULUA con el 79% de cumplimiento (se evidencia pisos en material poroso con grietas y absorbentes, en área de marmitas, el contratista realiza resane a hueco en área de producción, dando cierre parcial al hallazgo evidenciado. Las instalaciones sanitarias para la PPL cuentan con dos baños, uno de ellos se encuentra fuera de servicio y otro presenta fuga de agua en sanitario), en la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 80% de cumplimiento (se evidencia pared en mal estado, con desprendimiento y humedad en área de almacenamiento de Fruver. No se evidencia tapón removible en el tanque de lavado, ni tampoco se observa rejilla en el tanque destinado al lavado de elementos de aseo. Se evidencia mesón con desprendimiento de baldosa en área de producción) y en el ERON ERON EPMSC PASTO con el 88% de cumplimiento (Se evidencia desprendimiento de pintura en dos de las paredes del área de almacenamiento de Fruver. Se evidencia que la puerta y marco de ingreso al área de almacenamiento de Fruver presenta aberturas que facilitan el ingreso de plagas, no cuenta con protección). Por otra parte, con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran ERON DE POPAYAN (se evidencia paredes del área de producción con desprendimiento de pintura), ERON EPMSC EL BORDO (se observan paredes con humedad en área de almacenamiento de Fruver y abarrotes, desprendimiento de pintura en área de servido, área de producción e ingreso al servicio, así como medias cañas partidas y desprendidas. Se observa techo en material no sanitario con perforaciones y presencia de óxido en área de producción y servido), ERON EPMSC IPIALES (se evidencian 8 baldosas rotas y partidas) y ERON EPMSC TUQUERRES (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 94% de cumplimiento.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (80%):

Como se puede observar en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para esta categoría, en marzo, se evidencia una disminución de tres puntos porcentuales. Se evidencian afectaciones en ERON EPMSC IPIALES con el 68% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no da cumplimiento en la proyección del plan de compras, se observa adquisición y almacenamiento de 70 kg de leche en polvo azucarada marca Miramonte, RSA 0024002-2023, alimento que no se encuentra permitido según lo indicado en el oficio emitido por la USPEC, radicado E-2025-012985 el día 05/11/2025. Se evidencia en almacenamiento cuarto frio 170 kg de carne de cerdo y 290 kg de carne de res que no cuenta con rotulado primario, se desconoce fecha de vencimiento y lote, lo que impide realizar trazabilidad del producto. Se evidencia en cuarto frio 80 kg de carne de res almacenada en tres canastillas con presencia de suciedad en su estructura), en ERON CPAMSPY POPAYAN con el 72% de cumplimiento (no se evidencian en el listado de proveedores ofertados las siguientes marcas comerciales de materias primas en almacenamiento: chorizo de Comercializadora FINER, muslo de pollo SANDERSON FARMS, harina de plátano NUTRIPLATANO. Se evidencia que el contratista no cuenta con leche para la preparación de la bebida del desayuno menú #14 del día 25-03-2026 para el parte verificado 2116PPL de línea general. Al término de la visita, la interventoría no evidencia el ingreso de leche por parte del contratista. Se evidencia ingreso y almacenamiento de 926 kg de carne de res la cual no cuenta con etiquetado acorde al Decreto 1500 del 2007 para verificación de trazabilidad el cual debe estar consignado y contener como mínimo fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento y nombre del corte. El contratista recibe las etiquetas por separado para posteriormente ser adheridas. Se evidencia que el rotulo de la pulpa de fruta congelada INDUNAR no cumple con la Resolución 5109/2005, ya que la etiqueta que contiene el lote y fecha de vencimiento se encuentra impresa en adhesivo de fácil remoción. Se evidencia en bodega de abarrotes almacenamiento de 250 kg de leche en polvo azucarada marca MIRAMONTE, lote 100326 y fecha de vencimiento: 03/2027, la cual de acuerdo con la circular E-2025-012985 del 05/11/2025 de la USPEC, no se encuentra viable dentro de las preparaciones por su bajo contenido de proteína y alto contenido de azúcar. También se evidencia 2310 unidades de chorizo de Comercializadora FINER, lote: 185-2, fecha de vencimiento: 25-04-2026, alimento que no se encuentra dentro del ciclo de menú y el cual requiere una aprobación previa como intercambio proteico, según circular E-2025-011051), en ERON CPMSTUL TULUA con el 73% de cumplimiento (el contratista no cuenta con ficha técnica de los siguientes productos: Chorizo marca FAZÁN y panela marca DAES. Se evidencia que los proveedores de aceite vegetal marca PALMARIUM, leche en polvo COLANTA, panela calidad, Panela DAES, chorizo FAZÁN, no se encuentran en la base de proveedores actualizada - ofertados Grupo 01. U.T. servir USPEC. Se evidencia incumplimiento de la resolución 810/2021 y sus modificaciones, resolución 2492/202 y resolución 254-2023, toda vez que el chorizo (de 1000 unidades almacenadas), marca FAZÁN con F.V: 24-04-2026 - Lote: 1101182-1, no cuenta con información de rotulo nutricional, ni sellos de advertencia. Se evidencia almacenamiento de alimentos que requieren temperaturas de refrigeración, en el cuarto frio de congelación, (queso, salchicha, chorizo y arepa), no se tiene en cuenta las características naturales de dichos alimentos, debido al daño en cuarto frio de refrigeración, lo que hace necesario almacenar en congelación), en ERON EPMSC EL BORDO con el 81% de cumplimiento (no se evidencian en el listado de proveedores ofertados las marcas comerciales de materias primas en almacenamiento: harina Molino San Luis, pernil de pollo CHICKEN DRUMSTICKS, chocolate MORAMOR, aceite Country Ranch, panela DULCINÁ, café LAM, arvejas y lentejas grano EXPRESS y fécula de plátano NUTRY PLÁTANO. Se evidencia que la pulpa de fruta congelada utilizada en el servicio de alimentación de la marca INDUNAR, no cumple con lo establecido en la resolución 5109 del 2005, puesto que la información del lote y fecha de vencimiento son adheridas con un sticker que se remueve fácilmente. El proveedor realizo ajuste del rotulado, sin embargo, no cumple con lo requerido en la normatividad), en la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 88% de cumplimiento (no se evidencia la marca comercial de la panela VICTORIA almacenada en el servicio de alimentación en último listado de proveedores ofertados. Se evidencia que 70 kg de pechuga, 60 kg d carne de cerdo y 50 kg de carne de res no se encuentran almacenadas a la temperatura óptima de congelación establecida por la OTM (-18 °C), ya que la materia prima registra una temperatura de 3.8 °C, 2.4 °C y -1.8 °C respectivamente). Lo

anteriormente descrito corresponde a establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, en contraste se resalta el desempeño de los siguientes establecimientos, los cuales obtuvieron porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON DE POPAYAN con el 90% de cumplimiento (no se evidencia las siguientes marcas comerciales de materias primas almacenadas en el servicio de alimentación en el listado de proveedores ofertados: harina de plátano marca NUTRIPLATANO, harina de trigo marca HARINA NARIÑO, fécula de maíz marca SAGUZENA, arveja ALGRAN), ERON EPMSC TUMACO (se evidencian productos que no declaran fecha de vencimiento y lote, generando un incumplimiento a la resolución 5109 de 2005. Se evidencia en el exterior del servicio (salida al área de lavado), almacenamiento de Fruver y tubérculos cerca a cebaderos para roedores y así mismo el área donde se almacena la materia prima presenta estancamiento de agua) y ERON EPMSC TUQUERRES (se evidencia en el área de almacenamiento de abarrotes, elementos de papelería, de protección (gorros y tapabocas) y kit de emergencia en una misma área. Se evidencia en congelador 1, el almacenamiento de 1 kg de muslo de pollo sin rotulado de apertura, se desconoce fecha de vencimiento y lote. Así mismo en el área de almacenamiento de abarrotes se evidencia 10 kg de arroz sin rótulo de apertura como lo estipulado en la OTM) con el 91% de cumplimiento y en ERON EPMSC PASTO con el 95% de cumplimiento (se evidencia en almacenamiento 13 kg de azúcar sin rotulado de apertura, se desconoce fecha de vencimiento, lote y proveedor).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (71%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (febrero), se evidencia que el porcentaje de la categoría disminuyo nueve puntos porcentuales, en gran medida por el desempeño del establecimiento ERON CPAMSPY POPAYAN con el 40% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cumple con los equipos aprobados en el oficio de alternativa de equipos CRF-2007-2025 del 21-11-2025, ya que se observan las 3 marmitas sin funcionamiento en área de proceso, se evidencia que la pela papa de 100kg/h no cumple con la capacidad requerida de 200kg en el anexo 5, además una hidro lavadora sin funcionamiento de 2 requeridas, para un parte de 2277 PPL. Se evidencia una marmita de 360 L sin funcionamiento desde el 07-11-2025, se encuentra quemador fisurado y la marmita # 2 se encuentra desprendido el quemador desde el 23-02-2026. Se evidencia una sierra sin funcionamiento desde el 15/03/2026 en área de pre alistamiento, una hidro lavadora sin funcionamiento desde el 13/03/2026 y un procesador de alimentos sin manija. Se evidencian 3 ollas # 50 en área de producción con deterioro y abolladuras. Se evidencia que el cuarto de refrigeración del servicio de alimentación se encuentra fuera de funcionamiento desde el 09/03/2026. Se evidencia cuarto de refrigeración ubicado en el centro de acopio presenta goteo de agua en el condensador y piso con superficie porosa. El contratista cuenta con 10 carros de tracción manual sin puertas o sistema de cierre, incumpliendo con lo establecido en la OTM), porcentaje tipificado como incumplimiento de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Ahora bien, con porcentajes tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentra el ERON EPMSC PASTO (se evidencia que los congeladores 1 y 2 presentan daño en la lámina térmica inferior, así mismo se observa oxido, corrosión y desprendimiento de lámina en las puertas y parte inferior externa de los equipos. Se evidencia en el área de producción 4 recipientes plásticos en mal estado, se encuentran partidos en la parte superior. Se evidencia que el congelador #2 se encuentra sin funcionamiento, se desconoce el daño, situación que afecta el almacenamiento de proteína. Se evidencia que persiste hallazgo, ya que los cinco (5) carros transportadores, no cumplen con las características estipuladas en la OTM ya que no cuentan con puertas ni sistema de cierre) y el ERON EPMSC TUMACO (el único cuarto frio presenta corrosión, oxido y desprendimiento de pintura en la parte inferior externa del equipo, así mismo el refrigerador #1 presenta oxido en las dos manijas y parte inferior de su estructura. Se evidencia 6 ollas con abolladuras en su estructura, así mismo se observa 3 recipientes plásticos utilizados para la distribución de bebidas partidos en la parte superior de cada uno. Adicionalmente 2 recipientes plásticos

utilizados para el lavado de tubérculos presentan desgate u las superficies no son lisas. Se evidencia que los carros transportadores 1 y 2 no cuentan con sistema de puertas o cierre hermético, incumpliendo las características establecidas en la OTM. Se evidencia 2 trampa grasa portátiles que presentan fuga en las mangueras del desagüe de cada uno de los equipos, así mismo presenta corrosión y oxido en su estructura) con el 69% de cumplimiento, el ERON CPMSTUL TULUA con el 72% de cumplimiento (según anexo 5, para un parte de 1060 PPL, faltan cuatro refrigeradores de 520 litros, el contratista cuenta con 1 cuarto de refrigeración de 2,5 toneladas, como propuesta alternativa de equipos, sin embargo, no cumple con la estrategia propuesta, toda vez que, este se evidencia sin funcionamiento. La campana extractora de aire se encuentra sin funcionamiento desde el 180226. Se evidencia cuarto frio de refrigeración sin funcionamiento desde el 12-01-2026, por daño del compresor. Se evidencia 3 marmitas en desuso en área de producción, por falta de mantenimiento a reloj o manómetro de cero a 4 psi, mangueras de las llaves de escape de vapor, válvulas de seguridad y llaves de paso de vapor, estas no se encuentran identificadas "fuera de uso"), la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 85% de cumplimiento (se evidencia en área de producción dos procesadores de verduras sin manija. Se evidencia que los congeladores N.° 1 y N.° 3 no se están utilizando conforme a su propósito para la congelación de proteínas, ya que la perilla de control de temperatura se encuentra configurada en modo refrigeración. Durante la verificación, el contratista realiza la acción correctiva ajustando la perilla al nivel correspondiente para congelación, con el fin de garantizar las condiciones adecuadas de almacenamiento), y en el ERON EPMSC IPIALES con el 88% de cumplimiento (se evidencia en el área de lavado de menaje 1 cucharon con cabo de madera. Se evidencia que el contratista dispone de seis carros transportadores que no cumplen con las características establecidas en la OTM, al no contar con puertas o sistemas de cierre). Finalmente se resalta el comportamiento de establecimiento con porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC TUQUERRES (se evidencia 3 ollas para la producción de sopa con abolladuras en su estructura) con el 93% de cumplimiento, ERON EPMSC EL BORDO (se evidencia un recipiente isotérmico destinado para ensamble y distribución de producto terminado con orificio) con el 94% de cumplimiento y el ERON DE POPAYAN con el 100% de cumplimiento.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo disminuye dos puntos porcentuales con respecto al periodo de febrero. En el periodo de corte 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 76% de cumplimiento (el contratista realiza la preparación de materias primas (bebidas), donde los recipientes plásticos están en contacto directo con el piso, lo que afecta la inocuidad del alimento. Se evidencia que el contratista realiza ensamble y distribución del producto terminado, en fondos no isotérmicos), ERON EPMSC IPIALES con el 79% de cumplimiento (se evidencia que el contratista realiza la preparación de materias primas, donde el componente en preparación (huevo) se encuentra en contacto directo con el piso, no se cuenta con estiba o canastilla base. Se evidencia el contratista realiza el ensamble y distribución de producto terminado, en fondos no isotérmicos), ERON EPMSC PASTO con el 84% de cumplimiento (se evidencia que el contratista realiza la preparación de jugos, donde los recipientes plásticos están en contacto directo con el piso. El contratista realiza ensamble y distribución del producto terminado, en fondos no isotérmicos), ERON CPAMSP POPAYAN y la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 88% de cumplimiento (El contratista realiza ensamble y distribución del producto terminado, en fondos no isotérmicos) y ERON CPMSTUL TULUA con el 89% de cumplimiento (El contratista realiza ensamble y distribución del producto terminado, en fondos no isotérmicos). Se resalta el comportamiento de ERON EPMSC TUQUERRES con el 94% de cumplimiento (se evidencia que el contratista realiza el pre alistamiento de materias primas (tubérculos), donde los recipientes plásticos están en contacto directo con el piso, afectando la inocuidad del

alimento) y ERON EPMSC EL BORDO y ERON DE POPAYAN con el 100% de cumplimiento, porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC

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

Como se puede observar en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para esta categoría en febrero se evidencia un comportamiento estable con respecto a febrero. 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 dietas, 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), ERON EPMSC IPIALES con el 96% de cumplimiento (se evidencia incumplimiento en la derivación de dietas, ya que para la dieta alta en fibra del PPL Jhonatan Castillo se entregó dulce bocadillo en lugar de fruta y no se entrega doble ensalada) y ERON CPMSTUL TULUA con el 98% de cumplimiento por intercambios no notificados en la plataforma K2, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUQUERRRES y la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento. Por otra parte, con un porcentaje del 86% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentra ERON CPAMSPY POPAYAN (se evidencia que, para el desayuno, menú 4, la bebida caliente agua de panela en leche es preparada con leche en polvo azucarada marca Miramonte, lote: 100326 y fecha de vencimiento: 03-2027, materia prima considerada no viable por la USPEC en oficio E-2025-012985 del 05-11-2025 para preparaciones. Se evidencia ensamble y distribución de la bebida del desayuno, menú 4, en fondos no isotérmicos (recipientes plásticos) para las dietas).

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo, disminuyo cuatro puntos porcentuales con respecto al periodo de febrero, donde se evidencian establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, entre ellos, ERON CPAMSPY POPAYAN con el 84% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cumple con el personal mínimo requerido, OTM, anexo 9, y estudios previos, para un parte de 2271PPL, ya que se cuenta con 1 nutricionista de 2 requeridos. se evidencia que el profesional de mantenimiento, Jair Samboni cuenta con capacitación en trabajo de alturas, sin embargo, el certificado está a nombre de un empleador diferente y no de la UT SERVIR USPEC, incumpliendo con lo establecido en la Resolución 4272 del 2021, donde se especifica que el reentrenamiento de trabajo en alturas debe estar a cargo del nuevo empleador como parte de la inducción laboral.), ERON EPMSC IPIALES (se evidencia que no se cuenta con calderista responsable de la supervisión, operación y verificación del funcionamiento de las dos calderas instaladas en el servicio de alimentación) y ERON EPMSC TUMACO (se evidencia 1 ranchero (PPL), laborando en el servicio de alimentación con peto en mal estado-roto) con el 88% de cumplimiento. De igual forma se evidencian establecimiento con porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC EL BORDO (se evidencia que el contratista no cuenta con personal capacitado para trabajo en alturas requerido para limpieza de techos, paredes con altura superior a 2 metros, lo cual de acuerdo a plan de saneamiento se debe realizar con frecuencia mensual y se evidencia último registro de asistencia el 21-01-2026. Tampoco se cuenta con supervisor de mantenimiento) y la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 (se evidencia que el contratista no da cumplimiento a la propuesta de personal aprobada por la USPEC en oficio E-2025-014661 del 17-12-2025, ya que no se evidencia el auxiliar supernumerario adicional que

cubrirá los días de descanso, con el fin de garantizar 3 auxiliares/manipuladores en todas las actividades de producción, solo se observan 2 manipuladores de alimentos) con el 93% de cumplimiento, ERON DE POPAYAN (se evidencia que el contratista no cumple con el personal mínimo requerido, acorde a lo establecido en la OTM y anexo 9, para un parte del 87 PPL no cuenta con auxiliar administrativo desde el 28-02-2026) y ERN EPMSC PASTO (se evidencia a 1 manipulador laborando en el servicio de alimentación con peto en mal estado, roto) con el 94% de cumplimiento y ERON CPMSTUL TULUA y ERON EPMSC TUQUERRES con el 100% de cumplimiento.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (84%):

Se evidencia una disminución de siete puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de corte anteriormente informado (febrero), principalmente por los incumplimientos evidenciados en ERON CPAMSPY POPAYAN con el 73% de cumplimiento (se evidencian paredes en el área de producción con presencia de hollín y grasa. Se evidencia que el contratista realiza labores de limpieza y desinfección en pisos de las áreas de producción, salida de producto terminado y cocina fría. Subsana hallazgo del 27-02-2026. Se evidencia que el techo en el área de producción presenta acumulación de hollín y grasa. Se evidencian 2 estufas y 4 ollas con hollín en área de producción. Se evidencia que el kit de cloro utilizado para verificar la presencia de cloro residual libre en el agua potable, conforme a lo establecido en la Resolución 2115 de 2007, no es el adecuado. En el servicio se dispone de un kit de medición de cloro para piscina que emplea el método OTO (orto-tolidina), el cual determina cloro total y no cloro residual libre, parámetro exigido por la normatividad vigente. El kit de coro se encuentra vencido, fecha vencimiento 17-03-2026. No se evidencian soportes de limpieza y desinfección de la trampa de grasa subterránea, la cual se debe realizar cada 3 meses acorde a OTM y cuyos desechos deben ser transportados en un vehículo aprobado a un área apropiada. Fecha ultima fumigación: 20-02-2026. Próxima fumigación (acorde con la FT de producto utilizado): cada 2 meses. Se evidencia a pesar de la fumigación plagas (moscas) en el servicio de alimentación específicamente en el área de dietas, y área de almacenamiento de huevos) y en ERON EPMSC TUMACO con el 77% de cumplimiento (se evidencia empozamiento de agua en el área de producción del casino de INPEC, donde se opera por contingencia. El contratista se encuentra en adecuaciones del servicio habitual del establecimiento. Se evidencia que los techos del área de producción y área de lavado de menaje presentan residuos de suciedad y grasa en su estructura. Se evidencia falencias de limpieza y desinfección para los equipos horno industrial de 4 puestos y estufa industrial de 4 bocas de cocción, ya que presentan acumulación de hollín y residuos de grasa en su estructura. Se evidencia fecha de vencimiento expirada en el kit de cloro y pH 17/03/2026, además este kit solo cuenta con reactivo para el monitoreo de cloro total y no de cloro residual. Se evidencia que el servicio de alimentación cuenta con proliferación de moscas y hormigas en las diferentes áreas del servicio), ERON EPMSC PASTO (se evidencia angeos de las 4 ventanas del área de producción con presencia de acumulación de suciedad (plumas) en su estructura. Se evidencia que los techos los techos del área de producción, área de pre eliminado y área de oficina presentan acumulación de residuos de grasa y suciedad. El contratista realizo acción correctiva durante la visita. Se evidencia que las estufas 1,2,3,4,5 y 6 presentan acumulación de residuos de grasa en su estructura, así mismo se evidencia que la única campana extractora del servicio presenta acumulación de residuos de grasa en toda la estructura del equipo. Se evidencia en el área de almacenamiento de Fruver proliferación de moscas, lo que afecta la calidad e inocuidad de los alimentos que se preparan en el servicio de alimentación) con el 81% de cumplimiento y ERON EPMSC EL BORDO (se evidencian paredes del área de producción, con acumulación de grasa y hollín. El contratista realizó limpieza parcial de las paredes, observando que el hallazgo pertenece a procesos de limpieza y desinfección y no a mantenimientos de mayor cuantía. Se evidencia que el contratista realiza análisis de cloro del agua utilizada en el servicio con kit de piscina bajo el método OTO (orthotolidina) midiendo cloro total y no residual, índice requerido para verificar potabilidad del agua como se establece la resolución 2115 del 2007) con el 86% de cumplimiento. Se resalta el comportamiento de los establecimientos los establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala

establecida por la USPEC; ERON CPMSTUL TULUA (en visita se evidencia techo con condensación y residuos de grasa, así mismo en rejillas de aire acondicionado, en área producción (estufa y planchas). Fecha de vencimiento kit de cloro 170326, se evidencia que el kit utilizado para el análisis de pH y cloro del agua, solo cuenta con reactivo OTO_TOLIDINA, el cual no mide cloro libre en el agua, (solo cloro total), no es el indicado para potabilidad, además se encuentra vencido) y la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 (se evidencia angeo de protección en área de producción con acumulación de grasa. Así mismo se evidencia estancamiento de agua en área de limpieza de utensilios y menaje en canal de desagües. Se evidencia congelador 1 y 3, en malas condiciones de limpieza y desinfección, con exceso de lixiviado de proteínas (agua sangre). Se evidencia que el kit de cloro utilizado para verificar la presencia de cloro residual libre en el agua potable, conforme a lo establecido en la Resolución 2115 de 2007, no es el adecuado) con el 91% de cumplimiento, ERON DE POPAYAN (se evidencia que el contratista hace uso de kit de cloro destinado para piscina, el cual determina cloro total y no cloro residual como se requiere para evaluar la potabilidad del agua de acuerdo con la Resolución 2115 de 2007. Además, se observa que el kit de cloro utilizado se encuentra vencido, fecha de vencimiento: 17-03-2026) y ERON EPMSC IPIALES (se evidencia falencias de limpieza y desinfección en los dos hornos industriales, equipos que presentan acumulación de residuos de grasa y hollín, así mismo se evidencia en el área de lavado de menaje cucharones y tapas de aluminio con presencia de suciedad en su estructura) con el 93% de cumplimiento y ERON EPMSC TUQUERRES con el 97% de cumplimiento (se evidencian falencias de limpieza y desinfección del horno industrial y estufa de 4 puestos, ya que los equipos presentan hollín y acumulación de residuos de grasa en su estructura).

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

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría tuvo un aumento de tres puntos porcentuales con respecto al periodo informado anteriormente (febrero), 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 96% e cumplimiento (se evidencia vehículo transportador de producto terminado, con desprendimiento de pintura e impurezas en el techo y paredes de la estructura interna. El vehículo auditado no cuenta con lámparas en el interior). Se resalta el comportamiento de cuatro de los cinco establecimientos del Grupo 1 verificados en el periodo informado; ERON CPMSTUL TULUA, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO 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 DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, EPMSC TUMACO y ERON EPMSC TUQUERRES.

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

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría tuvo un aumento de cuatro puntos porcentuales con respecto al periodo anteriormente informado (febrero). Es importante mencionar que, los nueve establecimientos del grupo 1 obtuvieron porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Únicamente afecta el porcentaje, incumplimiento registrados en: ERON EPMSC PASTO con el 91%, ERON CPAMSPY POPAYAN y ERON EPMSC IPILAES con el 93% y ERON EPMSC TUMACO con el 96% de cumplimiento, de manera generalizada por falta de paz y salvo y/o soportes de pago por concepto de bonificación PPL, ARL, proyectos productivos y servicios públicos.

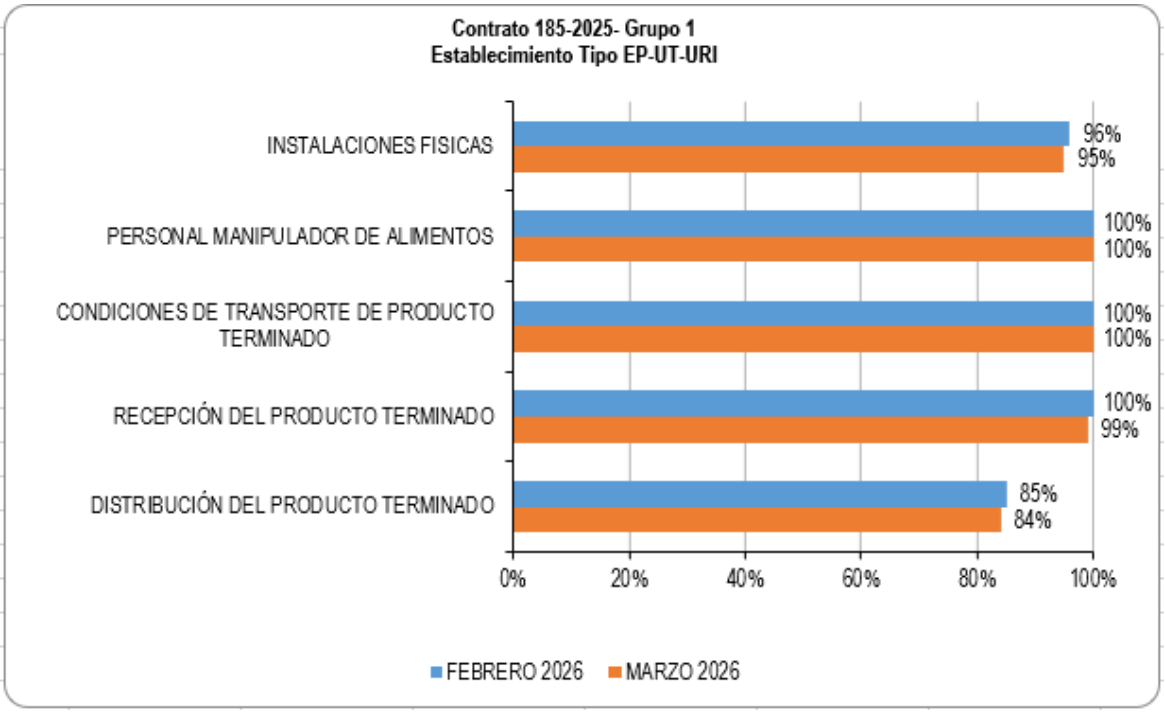
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (89%):

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 baja dos puntos porcentuales con respecto al periodo de febrero. Se

evidencian porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC en ERON CPAMSPY POPAYAN con el 62% de cumplimiento y en ERON CPMSTUL TULUA con el 75% de cumplimiento por evidencia de campanas de extracción sin funcionamiento en los servicios de alimentación. Es de resaltar que, para las verificaciones en campo realizadas por la interventoría, en siete de los nueve establecimientos del grupo 1 se obtienen porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO, ERON EPMSC TUQUERRES y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento.

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 febrero, 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 marzo. 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 (95%):

Al realizar el comparativo con el periodo anterior (febrero), se evidencia una disminución de un punto porcentual en el porcentaje de cumplimiento de la categoría, principalmente por los incumplimientos en EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA con el 50% de cumplimiento (se evidencia que el área de almacenamiento temporal de los alimentos no garantiza las condiciones higiénicas, ya que se observa pared sucia y con desprendimiento de pintura y de material). Se destaca el comportamiento del establecimiento UT BRIGADA DE INFANTERIA, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, los cuales obtuvieron 100% de cumplimiento en las verificaciones realizadas por la interventoría. Finalmente, en EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE 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 se mantiene respecto al periodo anterior (febrero). Se destaca el cumplimiento del 100% en todos los establecimientos del Grupo 1 visitados: UT BRIGADA DE INFANTERIA, 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 EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, 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 (100%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría se mantiene respecto al periodo anterior (febrero). Se destaca el cumplimiento del 100% en todos los establecimientos visitados: UT BRIGADA DE INFANTERIA, 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 EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, porcentaje tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%):

Al realizar el comparativo con el periodo anterior (febrero), se evidencia una disminución de un punto porcentual en esta categoría. El porcentaje de la categoría únicamente se afecta por el incumplimiento evidenciado en EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA con el 90% de cumplimiento (se evidencian 2 intercambios no notificados en K2, para el tiempo de comida almuerzo menú #13, suministran carne de cerdo encebollada en lugar de carne de res en salsa de ajo y para el tubérculo suministran papa al vapor en lugar de papa criolla al horno). Se destaca el cumplimiento del 100% en los establecimientos visitados durante el periodo informado: UT BRIGADA DE INFANTERIA, 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 EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, porcentaje tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

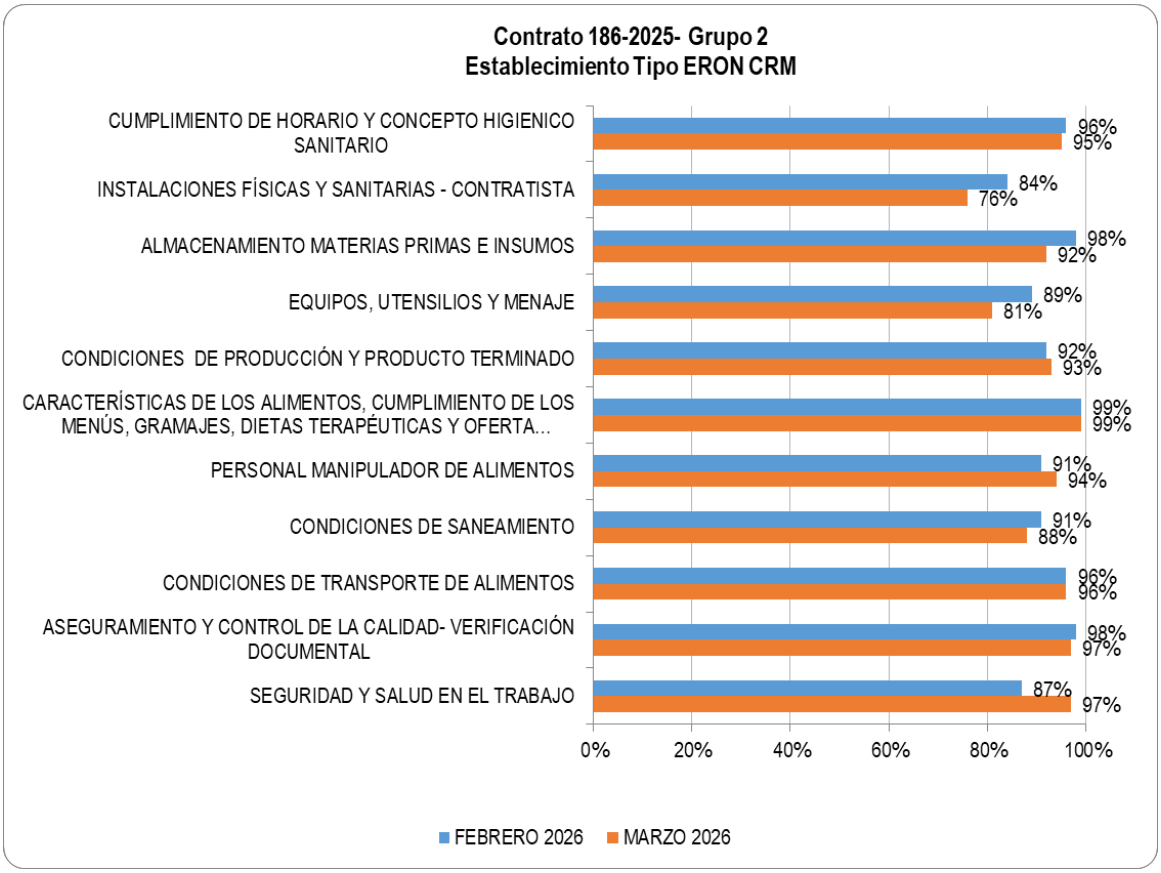
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (84%):

Como se evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual de los establecimientos del Grupo 1, esta categoría presenta una disminución de un punto porcentual para el presente periodo, respecto al mes de febrero. Lo anterior debido al incumplimiento en EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO (durante la visita de 2026-03-03 se evidencia que el contratista entrega los alimentos en fiambreras, sin embargo el protocolo de limpieza y desinfección no cuenta con el aval de la USPEC, para un parte evidenciado de 12 PPL) y EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE (se evidencia que la bebida del desayuno (agua panela en leche, Menú #4) fue entregada en bolsas plásticas con válvula de 5 litros, lo cual contraviene lo estipulado en la OTM. El contratista no presentó el oficio de aprobación de la USPEC que autorice este método de empaque para las 47 raciones del punto. Durante la visita, se evidenció que la PPL Edith Janeth Criollo, quien cuenta con prescripción de dieta hipercalórica e hiperproteica, recibió una ración incompleta. Según la derivación nutricional, la ración debía contener doble porción de cereal (dos arepas de maíz), pero el contratista suministró únicamente una porción, tiempo de comida desayuno Menú 4) con el 50% de cumplimiento, el cual es un porcentaje tipificado como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Ahora bien, con porcentajes tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA (se evidencia que el contratista suministra todos los componentes del almuerzo menú 13 (arroz, proteico, energético, regulador, bebida), en fondo y no de forma individual previamente ensamblados como lo establece la OTM. Para el caso de la entrega de la bebida en fondo no se cuenta con aprobación de la entidad) con el 76% de cumplimiento y EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2 (se evidencia que la bebida del tipo de comida almuerzo (jugo de fruta en agua, Menú #4) fue entregada en bolsas plásticas con válvula de 5 litros, lo cual contraviene lo estipulado en la OTM. El contratista no presentó el oficio de aprobación de la USPEC que autorice este método de empaque para las 433 raciones del punto) con el 75% de cumplimiento. Finalmente, en UT BRIGADA DE INFANTERIA, 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, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO se obtuvo el 100% de cumplimiento en las verificaciones realizadas por la interventoría, porcentaje tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

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 marzo 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 marzo 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 HIGIÉNICO SANITARIO (95%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presentó una disminución de un punto porcentual en su calificación respecto al periodo anterior.

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. Se destaca el cumplimiento total del 100% de las variables evaluadas en esta categoría en los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC Cali, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla, evidenciando un cumplimiento integral y exhaustivo de los horarios de atención definidos en la OTM para todos los momentos de alimentación (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), así como la disponibilidad de conceptos higiénico sanitarios favorables emitidos por los entes de control competentes.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (76%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó una disminución de ocho puntos porcentuales respecto al mes anterior. El menor nivel de cumplimiento se registró en el EPMSC Cali (52%), donde se evidenció acumulación de material vegetal en áreas aledañas al servicio de alimentación, así como deterioro en pisos, paredes y puertas. Le sigue el EPMSC Buga (64%), en el que se evidenció la imposición de una medida sanitaria por parte de 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 observaron deficiencias de infraestructura en paredes y pisos, así como empozamiento de agua en las áreas de sopas, planchas y jugos. Posteriormente, el EPMSC Sevilla (76%) presentó desgaste en pisos, paredes, techos y puertas. El EPMSC Caicedonia (86%) evidenció deterioro de pintura en puertas, ventanas y mesones. El CRM EJECA (88%) registró afectaciones asociadas a la ausencia de un sistema de evacuación de aguas residuales en el área de equipos de enfriamiento, así como desprendimiento de material en el techo del área de distribución. El EPMSC Bolívar (94%) presentó humedad en las paredes del área de abarrotes y oficina. Finalmente, el EPMSC La Unión (94%) evidenció baldosas quebradas en el mesón del área de limpieza y desinfección.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó una disminución de seis puntos porcentuales respecto al mes anterior. El menor nivel de cumplimiento se registró en el EPMSC Cali (90%), donde se evidenció incumplimiento en la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario, adquisición de alimentos a proveedores no ofertados en el contrato y almacenamiento de tomate con contaminación biológica. Con el mismo nivel de cumplimiento, el EPMSC La Unión (90%) presentó afectación debido a la adquisición de alimentos provenientes de proveedores no ofertados en el contrato. El CRM EJECA (91%) evidenció afectación por la adquisición de alimentos a proveedores no ofertados en el contrato. En igual porcentaje, el EPMSC Buga (91%) presentó incumplimiento del plan de compras, ausencia de fichas técnicas de la totalidad de la materia prima almacenada y adquisición de alimentos a proveedores no ofertados en el contrato. Posteriormente, el EPMSC Caicedonia (95%) presentó afectación por la adquisición de alimentos provenientes de proveedores no ofertados en el contrato. El EPMSC Sevilla (97%) evidenció incumplimiento en la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario. Finalmente, el EPMSC Bolívar (100%) alcanzó el mayor nivel 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, previniendo el deterioro de los insumos y asegurando el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (81%): En esta categoría se evidenció una disminución de ocho puntos porcentuales respecto al mes de febrero. El menor nivel de cumplimiento se registró en el EPMSC Buga (48%), donde se evidenció una afectación significativa por la falta de equipos mínimos requeridos, deterioro de equipos y menaje, así como el incumplimiento de las características técnicas de los carros transportadores de alimentos, al no contar con puertas o

sistemas de cierre. Le sigue el EPMSC Caicedonia (76%), que presentó hallazgos relacionados con el deterioro de equipos y el incumplimiento de las características técnicas de los carros transportadores de alimentos, al no contar con puertas o sistemas de cierre. Posteriormente, el EPMSC La Unión (80%) evidenció afectaciones asociadas a equipos y menaje en mal estado, así como una trampa de grasa sin conexión al sistema de desagüe. Con el mismo nivel de cumplimiento, el EPMSC Sevilla (80%) presentó deterioro en el menaje y en los carros transportadores, estos últimos con presencia de oxidación e incumplimiento de las características técnicas, al no contar con puertas o sistemas de cierre. El EPMSC Bolívar (87%) registró afectación debido a equipos y menaje en mal estado. El EPMSC Cali (90%) evidenció falta de equipos mínimos requeridos, así como deterioro de equipos y carros transportadores. Finalmente, el mayor nivel de cumplimiento lo alcanzó el CRM EJECA (100%), al contar con una cantidad suficiente de equipos en óptimas condiciones de funcionamiento, garantizando la continuidad, eficiencia y calidad en la prestación del servicio de alimentación.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (93%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó un incremento de un punto porcentual en su calificación respecto al mes anterior. Los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia 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. Por su parte, los establecimientos EPMSC La Unión (94%), EPMSC Cali (91%) y EPMSC Buga (86%) presentaron afectaciones asociadas a la omisión en el uso de recipientes isotérmicos durante la distribución de alimentos en fondos, siendo más representativa en este último, que registró el menor nivel de cumplimiento.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría mantuvo su calificación respecto al periodo anterior. Los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC Cali, La Unión y EPMSC Sevilla, con 100% de cumplimiento, evidenciaron 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. La calificación se vio afectada debido a que en el EPMSC Buga con 96% de cumplimiento, se presentó afectación en la variable relacionada con el número de intercambios permitidos, debido a que no cuenta con el soporte de información remitido a la USPEC y/o a la Interventoría para el cambio evidenciado, conforme al procedimiento establecido.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó un incremento de tres puntos porcentuales respecto al mes de febrero. El mayor nivel de cumplimiento fue alcanzado por los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia y EPMSC La Unión (100%), los cuales se destacaron 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. Seguidamente, el EPMSC Cali (98%) registró afectación asociada al uso de dotación en mal estado por parte de los manipuladores de alimentos. Posteriormente, el CRM EJECA (89%) evidenció incumplimiento en el personal mínimo requerido, debido a la ausencia de un auxiliar administrativo. El EPMSC Buga (86%) presentó incumplimiento en el personal mínimo requerido, por la ausencia del jefe de cocina y del ingeniero de alimentos, así como por la no entrega de dotación al personal de nuevo ingreso y el uso de dotación en mal estado. Finalmente, el menor nivel de cumplimiento se registró en el EPMSC Sevilla (82%), donde se evidenciaron afectaciones asociadas a la ausencia del registro de asistencia del supervisor de mantenimiento y al uso de dotación en mal estado por parte de los manipuladores de alimentos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (88%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó una disminución de tres puntos porcentuales en comparación con el mes anterior. El menor nivel de cumplimiento se registró en el EPMSC Buga (71%), donde se evidenciaron deficiencias en la limpieza y desinfección de techos, paredes, barreras de protección, equipos y utensilios. Adicionalmente, el kit utilizado para la medición de pH y cloro determina cloro total y no cloro residual, parámetro requerido para el monitoreo y control de la calidad del agua, así como la presencia de recipientes para residuos sólidos sin tapa. Seguidamente, el EPMSC Sevilla (86%) presentó deficiencias en las labores de limpieza y desinfección de techos, paredes, puertas y ventanas. Posteriormente, el EPMSC Cali (89%) registró hallazgos asociados a deficiencias en la limpieza y desinfección de paredes y techos, así como a la no ejecución del control de plagas conforme a la ficha técnica del producto utilizado en el servicio de alimentación. El EPMSC Caicedonia (90%) evidenció recipientes para residuos sólidos en mal estado, así como incumplimiento en la periodicidad de limpieza y desinfección del tanque de agua (último lavado: 05-06-2025). Finalmente, los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar y EPMSC La Unión (100%) alcanzaron el mayor nivel de cumplimiento, destacándose por la implementación de procedimientos que garantizan condiciones sanitarias adecuadas, la prevención de la contaminación cruzada y el desarrollo secuencial de las actividades desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado. 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.

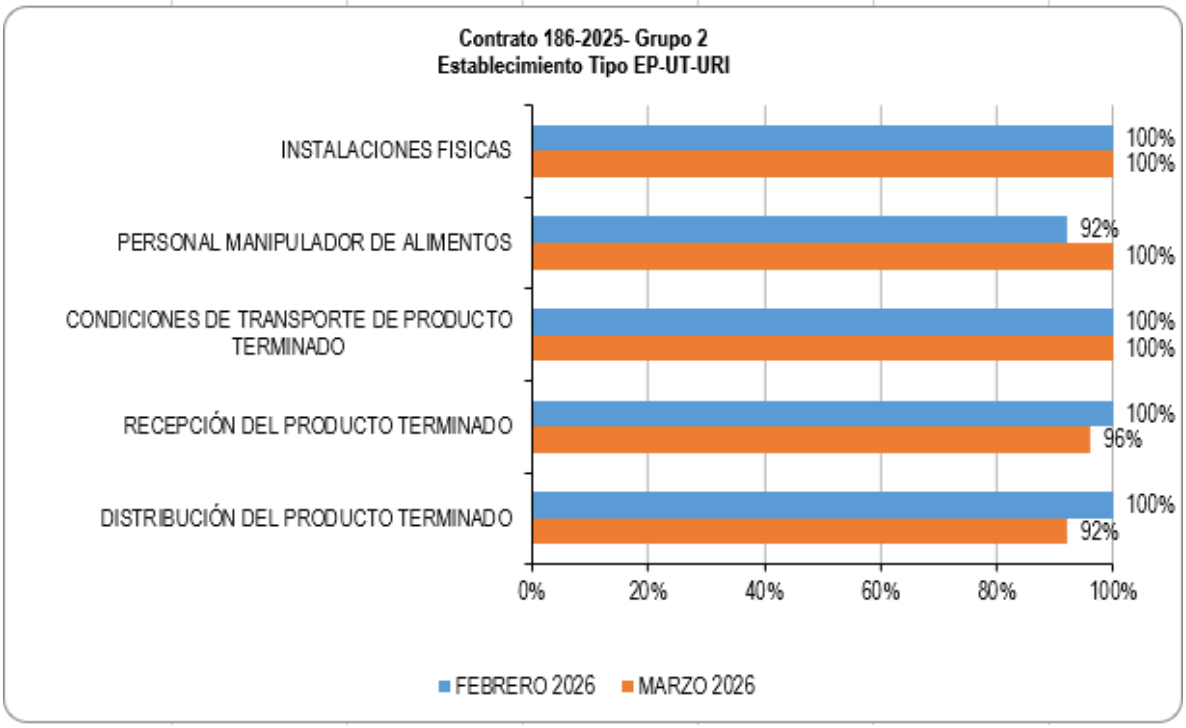
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%): En esta categoría se evidenció que el contratista mantuvo su calificación respecto al periodo anterior. El mayor nivel de cumplimiento se registró en el EPMSC Buga (100%), donde se evidenció que la recepción de materias primas e insumos se realiza conforme 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. Le sigue el EPMSC Cali (96%), que presentó afectaciones relacionadas con el transporte de alimentos (fruver), al omitir el uso de canastillas; adicionalmente, no cuenta con concepto higiénico sanitario. Finalmente, en los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla la categoría fue calificada como No Observado, debido a que no se evidenció transporte interno o externo de alimentos ni recepción de materias primas durante las verificaciones realizadas.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%): Durante el periodo evaluado, esta categoría presentó una disminución de un punto porcentual respecto al mes anterior. El menor nivel de cumplimiento se registró en el EPMSC La Unión (92%), donde se evidenció que el plan de compras documentado no coincide con las actividades realmente ejecutadas conforme a la frecuencia de recepción de materia prima; adicionalmente, no cuenta con el paz y salvo correspondiente al mes de febrero de 2026. Seguidamente, el EPMSC Sevilla (93%) presentó afectaciones relacionadas con la falta de mantenimiento preventivo trimestral de los carros transportadores, lo que ha favorecido la presencia de óxido, así como la ausencia del paz y salvo correspondiente al mismo periodo. Posteriormente, los establecimientos CRM EJECA (94%) y EPMSC Buga (94%) registraron afectaciones. En el CRM EJECA se evidenció la ausencia del paz y salvo correspondiente al mes de febrero de 2026, mientras que en el EPMSC Buga se presentó incumplimiento en la frecuencia de los muestreos microbiológicos establecidos en el Anexo 6 y en los parámetros definidos en el Anexo 7, específicamente por la ausencia de resultados microbiológicos para bebida UHT. Finalmente, los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia y EPMSC Cali (100%) alcanzaron el mayor nivel de cumplimiento, evidenciando 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 (97%): En esta categoría se evidenció un incremento de diez puntos porcentuales en el cumplimiento del contratista respecto al mes de febrero. El mayor nivel de cumplimiento fue alcanzado por los establecimientos CRM EJECA, EPMSC Bolívar, EPMSC Caicedonia, EPMSC La Unión y EPMSC Sevilla (100%), los cuales se destacaron 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. Seguidamente, el EPMSC Cali (97%) presentó afectación relacionada con la no entrega de elementos de protección personal a manipuladores de alimentos (cuatro), específicamente delantales industriales (petos) acordes con las actividades desarrolladas. Finalmente, el menor nivel de cumplimiento se registró en el EPMSC Buga (86%), donde se evidenció la ausencia de registros de entrega de elementos de protección personal a la PPL que ingresó en el mes de febrero de 2026.

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 marzo 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 EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 2, para el período de marzo 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 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 un incremento de ocho puntos porcentuales respecto al mes anterior, alcanzando un cumplimiento del 100%. Se destaca la adecuada implementación de los requisitos establecidos en materia de higiene, documentación y manejo de alimentos. Asimismo, se evidenció que el personal manipulador de alimentos cuenta con certificado médico vigente (apto para la manipulación de alimentos) y certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

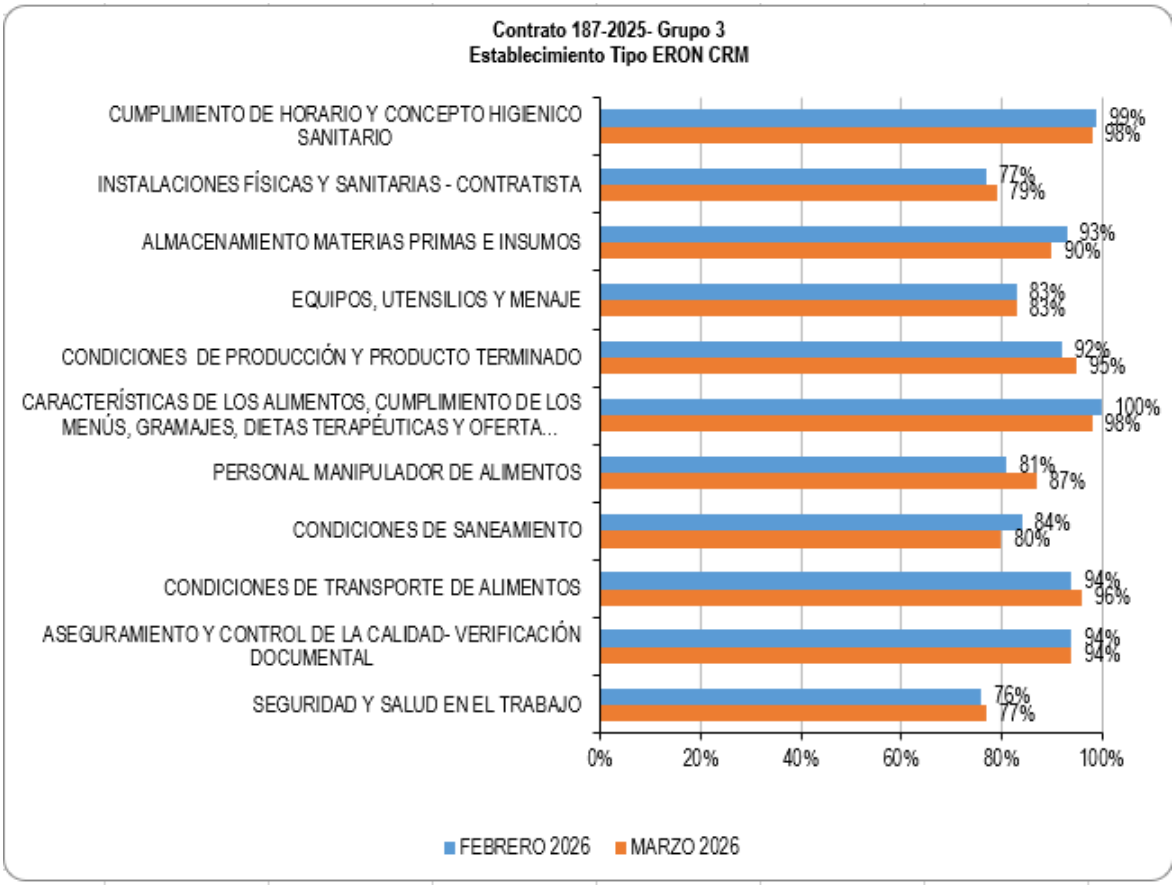
3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, esta categoría mantuvo su calificación respecto al mes anterior. Durante las visitas se evidenció el buen estado físico e higiénico de los medios de transporte verificados, así como el uso de recipientes y canastillas de material adecuado, los cuales evitan el contacto directo de los alimentos con el piso del vehículo. Asimismo, se constató el cumplimiento de las condiciones de almacenamiento durante el transporte, lo que previene daños mecánicos en los empaques y garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, conforme a lo establecido en la OTM.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, esta categoría presentó una disminución de cuatro puntos porcentuales respecto al mes anterior. El menor nivel de cumplimiento se registró en la EP Buga CAI Divino Niño (90%), donde se evidenció ausencia del soporte de información remitido a la USPEC y/o a la Interventoría para el cambio identificado en el menú verificado, conforme al procedimiento establecido. Seguidamente, la EP Yumbo (91%) presentó la misma afectación relacionada con la falta de soporte de información para el cambio evidenciado en el menú. Finalmente, las Estaciones de Policía Caicedonia, Dagua y Sevilla alcanzaron el mayor nivel de cumplimiento, evidenciando la adecuada prestación del servicio de alimentación, el cumplimiento de los gramajes establecidos y de las especificaciones técnicas aprobadas por la USPEC, así como lo dispuesto en la OTM. Asimismo, se verificó que los alimentos suministrados se encontraban libres de contaminación, que los empaques primarios cumplían con la normatividad sanitaria vigente en materia de rotulado cuando aplicaba, y que la bebida entregada presentaba las condiciones de rotación establecidas. De igual forma, el menú verificado evidenció adecuada calidad organoléptica, en concordancia con los parámetros definidos para la prestación del servicio.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (92%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, el contratista registró una disminución de ocho puntos porcentuales en comparación con el mes anterior (febrero). El menor nivel de cumplimiento se presentó en la EP Buga CAI Divino Niño (67%), donde se evidenciaron recipientes isotérmicos para bebidas en deficientes condiciones de higiene. Finalmente, los establecimientos EP Caicedonia, Dagua, Sevilla y Yumbo alcanzaron el 100% de cumplimiento, destacándose por el adecuado suministro de utensilios para el consumo de los alimentos, así como por la correcta entrega de la alimentación a la PPL adscrita al programa de dietas, la cual se realiza en recipientes debidamente rotulados, identificando al PPL y el tipo de dieta correspondiente, conforme a los lineamientos establecidos para la prestación del servicio.

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 marzo 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 marzo 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 (98%): Corresponde a una de las categorías con mejor desempeño. En marzo de 2026 se evidencia un incremento del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable frente a febrero del mismo año. Este aumento se atribuye a que la totalidad de los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente y/o con los soportes de las acciones adelantadas para su renovación ante el ente correspondiente. Asimismo, cabe mencionar que todos los establecimientos se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. Esta variable se ve afectada por el incumplimiento en el horario de entrega de los alimentos durante el tiempo de comida desayuno menú No 10 en el establecimiento COJAM JAMUNDÍ – BLOQUE 3, debido a la falta de proteínas para las preparaciones de la PPL (incluyendo raciones terapéuticas) y el ingreso tarde (8 am) a laborar de los distribuidores. Así mismo se evidenció incumplimiento en el horario de entrega de los alimentos

durante el tiempo de comida desayuno menú No 9 en el establecimiento CPAMSPAL PALMIRA – CENTRO DE PRODUCCIÓN, debido a que la bebida caliente debió prepararse nuevamente ya que la inicial no contaba con la cantidad de leche requerida, lo que ocasionó que el servicio se extendiera hasta las 11:24 a.m. Cabe mencionar que el establecimiento penitenciario EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO no cuenta con CHS, toda vez que el servicio de alimentación ubicado en el lugar, se encuentra fuera de servicio desde el 2018. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, seguido de COJAM JAMUNDÍ con un 98% y CPAMSPAL PALMIRA con un 97%.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (79%): Se evidencia una disminución del 3% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de febrero de 2026. Entre los aspectos que impactaron de forma negativa la calificación, se destacan los siguientes: pisos agrietados, con desgaste y deteriorados; paredes deterioradas (presencia de humedad), con desprendimiento de baldosas, pintura y/o material; cuarto de congelación y/o refrigeración sin filtro sanitario (cortinas); puertas con deterioro (desprendimiento de pintura y presencia de óxido); lámparas sin funcionamiento; cableado y caja de instalación eléctrica sin protección; tablero eléctrico fuera de funcionamiento; angeo en mal estado (roto y/o desprendido) en sistema de evacuación de aguas residuales; ausencia de rejillas en lavaplatos; ausencia de instalación de tubería en el lavaplatos del área de lavado de menaje y/o tubería sin protección; rejilla en área de ensamble de fiambreras, la cual no cubre totalmente el sistema de evacuación de aguas residuales; mesones deteriorados (desajustados y presencia de corrosión en la base); bases metálicas con desprendimiento de pintura; instalaciones sanitarias en mal estado (sin tapa y/o sin perilla de accionamiento de descarga); ausencia en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso de letreros alusivos al lavado de manos (procedimiento) y BPM; 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 con estructura deteriorada (puerta con corrosión y angeo 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, ventanas, marcos, estanterías, y mediacañas, en buen estado; lavamanos de accionamiento no manual ubicados cerca al área 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. Con respecto a EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, esta variable no se califica, toda vez que en el establecimiento no se preparan ni se almacenan alimentos, solo se distribuye producto terminado. Cabe resaltar el 100% de cumplimiento de los aspectos evaluados para el establecimiento EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO y EPMSC SILVIA, seguido de PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 93%. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron: CPAMSPAL PALMIRA con 84%, EPMSC PUERTO TEJADA con un 83%, y COJAM JAMUNDI con 57%.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (90%): Durante el periodo de marzo de 2026, se puede evidenciar un incremento del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de febrero 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 otro lado, se identificaron algunos hallazgos que impactaron negativamente la calificación general. Entre ellos, el almacenamiento de materias primas no registradas en el listado de proveedores y el incumplimiento en la proyección del plan de compras. Adicionalmente, se presentaron inconsistencias en el rotulado del empaque primario de la pulpa de fruta "Tropikal Fruit", tales como la declaración de ingredientes que no corresponde exactamente al producto, la ausencia de la leyenda de contenido neto y discrepancias en el permiso sanitario (PSA-0003643-2022), el cual no incluye pulpa de borojó. Así mismo, se evidenció el almacenamiento de productos de panificación en cajas de cartón que no son de primer uso y/o en canastillas en deficientes condiciones de higiene (acumulación de polvo) y almacenamiento de materias primas en canastillas en deficientes condiciones de higiene (acumulación de polvo) y/o directamente sobre el piso. Para el periodo del presente informe, se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, en 11 de las 12 variables contempladas en el instrumento, dado que la variable de alimentos enlatados fue No Observada durante las verificaciones, seguido de EPMSC BUENAVENTURA (95%), CPAMSPAL PALMIRA (90%) y EPMSC SILVIA (90%). El establecimiento con menor puntaje de cumplimiento fue COJAM JAMUNDI (86%).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (83%): Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta categoría. Entre los aspectos que favorecieron la calificación, se destaca el uso de tablas de corte en buen estado y de acuerdo al código de colores; equipos de refrigeración y congelación funcionando y en cantidad suficiente; menaje y/o equipos en desuso identificados como "FUERA DE USO - OBSOLETO"; soportes de entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta Técnica Mínima (OTM) y servicios de alimentación con trampas de grasas en buen estado y funcionales. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la variable hacen referencia a servicios de alimentación con equipos mínimos faltantes y sin oficio de aprobación de alternativas por parte de la USPEC; equipos de enfriamiento sin calibración a escala; ausencia de termómetros y grameras del kit adicional; equipos, utensilios y menaje no resistentes a la corrosión, en mal estado y/o con deterioro (estufas sin perillas, con combustión inadecuada, quemadores en mal estado (obstruidos); manguera de suministro de gas en bandeja asadora de sobreponer con ruptura y cubierta con cinta transparente como medida provisional; equipos con presencia de óxido (refrigeradores y polea de sierra para carnes) y sin funcionamiento (procesador de alimentos, sartén basculante y licuadora); licuadora industrial sin tapa; presencia de fuga en sartén basculante, fondos sin asas y con abolladuras). También se evidenciaron carros transportadores sin inventariar y en mal estado (puerta sin sistemas de cierre hermético, presencia de oxido, láminas desprendidas y deterioradas) y patinetas con láminas deterioradas. Los establecimientos que presentan el mayor porcentaje de cumplimiento con un 100% cada uno fueron: EPMSC PUERTO TEJADA, PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, seguido de CPAMSPAL PALMIRA con 96% y EPMSC BUENAVENTURA con 94%. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron: EPMSC SILVIA con 87%, EPMSC CARTAGO con 86% y COJAM JAMUNDÍ con 66% de cumplimiento.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (95%): Con respecto al mes de febrero de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de marzo de 2026. Entre los aspectos positivos evidenciados en esta categoría, se destaca la implementación del protocolo de control de temperatura 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, mientras que los alimentos refrigerados se mantienen a una temperatura no mayor a 4 °C ± 2 °C. Se destaca también el suministro de la ración terapéutica en empaques desechables, especialmente para las PPL con diagnósticos de inmunosupresión y/o enfermedades infectocontagiosas; así como el almacenamiento adecuado del hielo, debidamente rotulado. Durante el periodo del presente informe, 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; manipulación de alimentos con guantes de color negro y/o sin guantes y no de color amarillo, verde claro o rosado como lo refiere la OTM; la inexistencia de soportes del plan de muestreo para el control de gramaje, conforme a la norma NTC ISO-2859-1, desde la recepción de materias primas hasta la distribución final del producto; y la no entrega de utensilios estandarizados para garantizar el volumen y gramaje de cada uno de los componentes suministrados. Adicionalmente, el contratista no hace uso de tambor cerrado ni 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 BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, alcanzando un cumplimiento del 100% en esta categoría, seguido de CPAMSPAL PALMIRA con 99%. El establecimiento con el menor desempeño corresponde a COJAM JAMUNDÍ con un 87%.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): Tipificado como cumplimiento por parte del contratista por presentar un desempeño superior el 90%. Con respecto al mes de febrero de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de marzo de 2026. Entre los aspectos positivos identificados en esta categoría, se destaca el cumplimiento del ciclo de menús, el número de intercambios permitidos y la entrega completa de los componentes en cada tiempo de alimentación. Asimismo, se cuenta con soportes de aprobación por parte de la Entidad y/o la interventoría para el suministro de huevo y/o embutido (en el tiempo de comida almuerzo o cena), como intercambio del componente proteico en el almuerzo o la cena. De igual manera, se evidenció el suministro de salchicha conforme a las características establecidas en la OTM, y el no uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos en las preparaciones. También se verificó el cumplimiento de los gramajes y la calidad organoléptica de las preparaciones correspondientes a los menús evaluados en los ERON, EPs, UTs y URIs, junto con el adecuado suministro de refrigerios nocturnos, remisiones y menús especiales, conforme a las condiciones definidas en la OTM. Asimismo, se evidencia cumplimiento en los gramajes y en la calidad organoléptica de las **preparaciones correspondientes a los menús verificados para suministro** en el ERON, EPs, UTs y URIs; así como en el suministro de los refrigerios nocturnos, remisiones y menús especiales, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima. En relación con el componente nutricional, se observa la implementación del programa de tamizaje nutricional conforme a lo establecido en la OTM, así como la adecuada rotulación de los recipientes de ración terapéutica (nombre del interno, patio y tipo de dieta). Adicionalmente, se cuenta con soportes de revaloración para el seguimiento, ajuste o retiro de dietas de la PPL afiliada al régimen contributivo, subsidiado, excepción o especial. Por otra parte, se evidencian valoraciones y seguimientos nutricionales del 100% de las gestantes y/o lactantes que se encuentran a la fecha en los establecimientos penitenciarios. Así mismo, se evidenció entrega de dietas terapéuticas para la PPL acorde con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima y el Manual de Dietas Terapéuticas y se cuenta con registros de renuncia a las dietas, debidamente firmados por un profesional del área de sanidad del establecimiento y la nutricionista del contratista, mediante los cuales la PPL exonera de cualquier responsabilidad a la USPEC, al contratista y al INPEC. De igual manera, se constató la socialización de los ciclos de menús. La calificación se ve afectada por el uso de pulpa de fruta refrigerada en las preparaciones, en lugar de pulpa de

fruta congelada, como lo establece la OTM para las bebidas de fruta a suministrar. Asimismo, no se evidencia en COJAM JAMUNDÍ – BLOQUE 4 registro y control diario de entrega de dietas, firmado por cada PPL adscrito a la misma para la semana del 1 al 8 de marzo de 2026. Cabe señalar que, en ninguno de los establecimientos pertenecientes al grupo 3, se suministró Menú Especial Adicional ni se cuenta con suministro de alimentación diferencial a grupo poblacional Étnico (Comunidades afrocolombianas, palenqueras, raizales, comunidades Indígenas y comunidades ROM) y/o PPL con restricción por convicciones religiosas. Los establecimientos: EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC SILVIA 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, suministro de dietas; seguido de CPAMSPAL PALMIRA con un 98% y COJAM JAMUNDÍ con un 97% de desempeño.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (87%): Para el presente periodo de informe, se evidenció un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de febrero de 2026. Entre los aspectos positivos que favorecieron la categoría, se destaca la entrega de dotación completa a visitantes; la presencia de personal capacitado para la limpieza de la campana extractora; manipuladores de alimentos libres de infecciones dérmicas, lesiones o enfermedades gastrointestinales y respiratorias que puedan contaminar los alimentos; la correcta realización del lavado de manos con agua y jabón desinfectante por parte de los manipuladores; y la existencia de registros de horas laboradas para el personal operativo y PPL que desarrollan actividades de manipulación de alimentos, sin exceder el número máximo de horas de trabajo diario permitido. 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. También, se evidenciaron manipuladores de alimentos con dotación en mal estado (delantal plástico con fisuras y botas lisas en su suela y/o rotas) e incumpliendo hábitos de higiene personal y practicas higiénicas. De igual manera, no se cuenta con soporte documental que evidencie la entrega de dotación completa al personal operativo (distribuidor) que labora en el servicio de alimentación de COJAM JAMUNDI – BLOQUE 1. Adicionalmente, se evidenció personal manipulador de alimentos que no hacía uso de los elementos de protección personal requeridos, tales como guantes y delantal plástico, asimismo, se observó la realización del proceso de fritura sin careta de esmeril. Con respecto a COJAM JAMUNDI (BLOQUE 3), no se cuenta con registros que describan el seguimiento al control de salud a los manipuladores de alimentos y 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. Para el mes de marzo de 2026, se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO 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 CPAMSPAL PALMIRA con un 96%. Los establecimientos con menor desempeño corresponden a EPMSC CARTAGO con un cumplimiento del 88% y COJAM JAMUNDÍ con un 72%.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (80%): Con respecto al mes de febrero de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de marzo de 2026. Los hallazgos que afectaron negativamente la calificación hacen referencia a pisos, paredes, mesones, techos, ventanas, aberturas, barreras de protección (angeos), campanas extractoras y ductos, tuberías de vapor, en deficientes condiciones de higiene (manchas, acumulación de grasa, polvo y/o hollín); empozamiento de agua en áreas de proceso; utensilios (pailas y fondos) y equipos (bandeja asadora de sobreponer, sartén basculante y estufas) en deficientes condiciones de higiene (acumulación de grasa y/o hollín); instalación sanitaria, sin papel higiénico, jabón líquido inoloro, gel antibacterial, papel higiénico ni implementos desechables

o equipos automáticos para el secado de manos. El kit de medición de cloro utilizado en algunos servicios de alimentación corresponde al indicador OTO (Orto-toluidina), empleado para la medición de cloro total en piscinas y no cloro residual de acuerdo con lo establecido en la OTM. Igualmente, se evidenció que los recipientes destinados para la disposición de residuos sólidos se encuentran sin tapa y/o con la tapa averiada y sin la bolsa plástica del color correspondiente. Con respecto a COJAM JAMUNDI - BLOQUE 3 se evidenció que el contratista no dispone de cantidad insuficiente de elementos de aseo e insumos necesarios para realizar las operaciones de limpieza y desinfección. Asimismo, no cuenta con soporte de la disposición final del aceite vegetal usado (AVU). De igual forma, no se evidenciaron soportes relacionados con el programa de control de plagas, tales como cronograma, formatos de inspección interna y externa y documentación de la empresa fumigadora. Tampoco se cuenta con registros de control de plagas (fumigación y/o desratización) desde la entrada en funcionamiento del servicio de alimentación (31/01/2026) y se evidenció presencia de moscas en las áreas de proceso. En relación con los aspectos positivos dentro de la categoría, se destaca la implementación de procedimientos definidos orientados a garantizar las condiciones sanitarias y prevenir la contaminación cruzada; adecuado almacenamiento e identificación de productos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección. Asimismo, se evidenció la entrega quincenal de kits de limpieza (detergente, desinfectante y esponja) a la PPL, con el fin de asegurar la adecuada limpieza y desinfección de la dotación (fiambreras, vaso y cuchara) antes de cada tiempo de comida. De igual manera, se constató el suministro de agua potable en los servicios de alimentación, así como la disponibilidad de un tanque de almacenamiento de agua construido en material sanitario, debidamente protegido, identificado y con capacidad suficiente para garantizar como mínimo un día de suministro. También se cuenta con certificado de lavado y desinfección de tanques conforme a la legislación vigente. Adicionalmente, se evidenció la realización de limpieza y desinfección de las trampas de grasa, la evacuación de residuos desde las áreas de proceso mínimo tres veces al día y el adecuado manejo de residuos sólidos aprovechables y no aprovechables. Es importante resaltar que las condiciones óptimas de saneamiento se evidenciaron en EPMSC SILVIA y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con un cumplimiento del 100% en todas las variables evaluadas, seguido de EPMSC PUERTO TEJADA con 97%, EPMSC BUENAVENTURA con 93% y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 90%. Los establecimientos con menor desempeño fueron: EPMSC CARTAGO con 87%, CPAMSPAL PALMIRA con 82% y COJAM JAMUNDÍ con un 69%.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%): En comparación con el periodo anterior, se evidenció un incremento del 3% en el porcentaje de cumplimiento de la variable de transporte de alimentos. Los aspectos que favorecieron la calificación general corresponden al recibo de materias primas, insumos y alimentos conforme a los lineamientos y horarios establecidos; vehículos transportadores de alimentos en adecuadas condiciones físicas y con la documentación requerida en la OTM (SOAT, Revisión tecnomecánica) vigente; registro actualizado del monitoreo de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, el cargue y descargue; y personal transportador con certificado de manipulación de alimentos vigente y utilizando vestimenta adecuada según la normativa vigente. Así mismo, se evidencian vehículos transportadores de alimentos que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Entre los aspectos que influyeron negativamente en la calificación general fueron: el transporte de materia prima (proteínas y abarrotes) directamente sobre el piso; el uso de un vehículo transportador con CHS vencido; y el transporte de pulpas de fruta en vehículo transportador en deficientes condiciones de higiene. Los establecimientos con desempeño sobresaliente en el periodo fueron: EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO cada uno con 100% de cumplimiento, permitiendo evidenciar condiciones óptimas del transporte interno y externo, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente; seguido de COJAM JAMUNDI con un 97% y CPAMSPAL PALMIRA con un 93%. El establecimiento con menor desempeño fue la PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con un 75%. Para los establecimientos EPMSC

BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO y EPMSC SILVIA, no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos ni recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO.

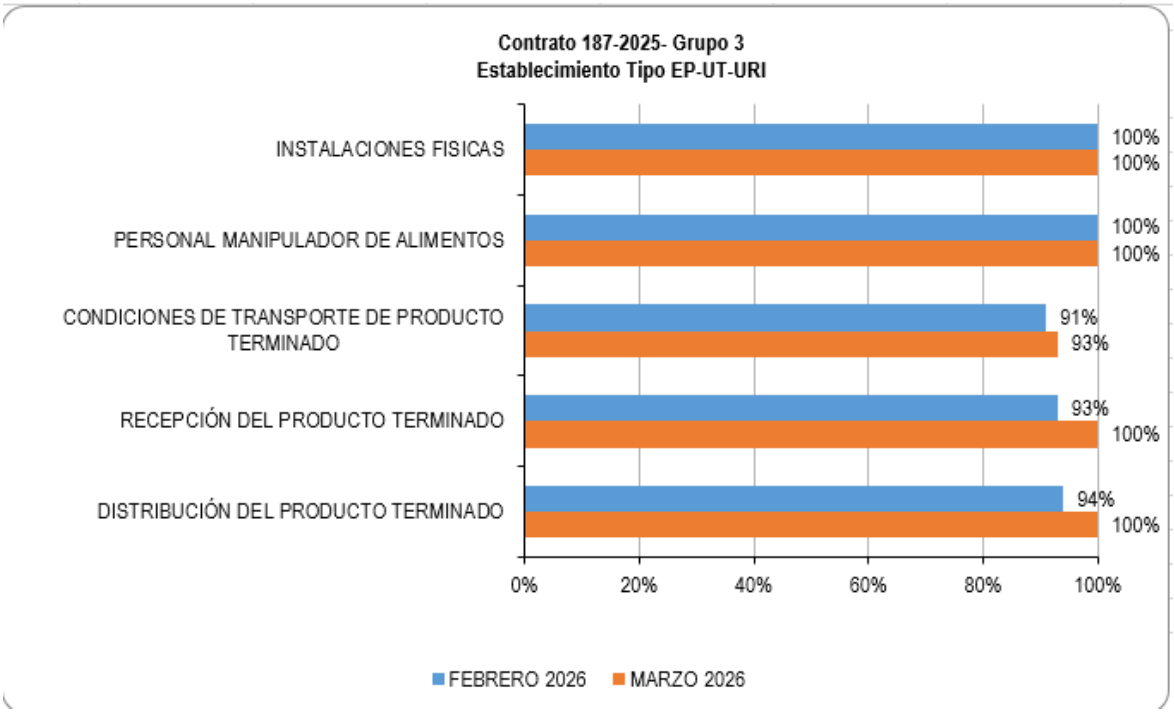
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%): Con respecto al mes de febrero de 2026, para esta variable se presentó un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos positivos que favorecieron la calificación, fueron: aplicación de los criterios de aceptación y rechazo en la recepción de materias primas; laboratorio que realiza la toma de muestras, inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB); resultados microbiológicos conformes, para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, así como para microorganismos patógenos, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente; control y registro de temperatura en un lugar visible de los equipos de frio; implementación del programa de trazabilidad, capacitación al personal en BPM y hábitos en la cadena de producción de alimentos, en la prestación del servicio y en la generación de vida saludable; registros actualizados del plan de inducción, contingencia y emergencia y no se observó el ingreso y/o retiro de elementos prohibidos en los establecimientos. Durante el periodo del presente informe, se evidenció afectación de la variable debido al incumplimiento en la frecuencia establecida en el Anexo 6 para la realización de los muestreos microbiológicos en COJAM JAMUNDI (BLOQUE 1 y 3) y CPAMSPAL PALMIRA (Centro de Producción). Así mismo, se evidenciaron carros transportadores sin el correspondiente mantenimiento preventivo trimestral que evite el deterioro de los mismos (desprendimiento de pintura, presencia de corrosión, falta de empaque en las puertas, rodamientos deteriorados, laminas desprendidas y/o con fisuras) y la falta de soportes de pago de proyectos productivos (panadería), servicios públicos, bonificación de PPL correspondiente a los meses de diciembre de 2025, así como enero de 2026 y febrero de 2026. Con respecto a COJAM JAMUNDI (BLOQUE 3), se evidenció la ausencia del análisis fisicoquímico del agua, así como del plan de muestreo y un plan de saneamiento ajustado a las características del servicio de alimentación. Asimismo, se identificaron formatos de control de producción de ración estándar, para producción de alimentos y de control de producto entregado por el servicio de alimentación a los distribuidores sin diligenciar. Adicionalmente, se evidenció la inexistencia de registros de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, así como la ausencia de un listado maestro de equipos. De igual forma, los instrumentos utilizados para el control de temperatura (termómetros) y de gramaje (grameras) no contaban con certificado de calibración emitido por una entidad acreditada. Finalmente, se evidenció la ausencia de soporte documental que evidencie la sensibilización a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3, seguido de CPAMSPAL PALMIRA con un 96% y EPMSC SILVIA con 92%. El establecimiento con menor desempeño fue COJAM JAMUNDÍ con un 87%.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (77%): Con respecto al mes de febrero de 2026, esta variable presentó una disminución del 3% 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**: ausencia de** extintor de CO_2 y de acetato de potasio en algunos servicios de alimentación; **inexistencia de soportes de entrega** de los elementos de protección personal, tales como delantal industrial (peto), guantes de Neopreno, chaqueta térmica, guante de malla de acero, careta de esmeril, gafas de seguridad y mangas térmicas; así como la ausencia de extractores de aire y chimeneas en los hornos CPAMSPAL PALMIRA (Centro de Producción). Con respecto a COJAM JAMUNDI (BLOQUE 3), se evidenció la inoperatividad de los dos extractores de aire y de la campana extractora, lo que afecta las condiciones adecuadas de ventilación del área, debido a un daño en el tablero eléctrico. Los aspectos que favorecieron la calificación general corresponden a registros actualizados del Manual de Seguridad y Salud en el trabajo; botiquín dotado; manta anti fuego cerca a los equipos de cocción; ruta de evacuación debidamente señalizada y visible; exámenes médicos

ocupacionales de ingreso del personal externo empleado por el contratista; política de SST, publicada y firmada. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC SILVIA que presentan cumplimiento del 100%, seguido de EPMSC PUERTO TEJADA con 91% y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 con 90%. Los establecimientos con menor desempeño fueron EPMSC CARTAGO con 89%, CPAMSPAL PALMIRA con 79% y COJAM JAMUNDI con 59%.

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 marzo 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 marzo 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 99% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (100%): Con respecto al mes de febrero de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de marzo de 2026. Los establecimientos UT ARBUE, EP GUARDACOSTAS, EP GINEBRA, EP BERLIN, 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.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** Con respecto al mes de febrero de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de marzo de 2026. Para los establecimientos UT ARBUE y EP GUARDACOSTAS, no se evidenció personal manipulador de alimentos durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO, ya que el transporte de los alimentos es marítimo. Los aspectos que favorecieron la calificación en los demás establecimientos incluyen manipuladores de alimentos haciendo uso de la dotación limpia, en buen estado y de color claro. Así mismo, se evidencia certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y cumplimiento de prácticas higiénicas por parte del personal manipulador. Por otro lado, la categoría evalúa tres ítems, sin embargo, en relación a la presencia del recurso humano adicional ofertado - Supervisor de Calidad y Estaciones de Policía, la Interventoría no lo evidenció durante las visitas, dando una calificación de NO OBSERVADO. Teniendo en cuenta lo anterior, los dos ítems restantes presentan un desempeño del 100% durante este periodo, en los siguientes establecimientos: EP GINEBRA, EP BERLIN, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA lo cual refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (93%): Con respecto al mes de febrero de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento incrementó en dos puntos porcentuales. La categoría se ve afectada debido a que al momento de la verificación (10/03/2026), el vehículo de placas CPF 996, utilizado para el transporte de alimentos hacia la EP LIMONAR y EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, cuenta con concepto Higiénico - Sanitario cuya fecha de expedición (03 de marzo de 2025) supera un año de vigencia. 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), tarjeta de propiedad) vigente y que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos; y medidas de almacenamiento durante el transporte que evitan el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Así mismo, se evidenció que los vehículos transportadores cuentan con un plan de rutas con rangos de horarios y placa del vehículo para el seguimiento en los puntos de entrega. Para los establecimientos UT ARBUE y EP GUARDACOSTAS, el transporte de los alimentos es marítimo, dando una calificación de NO OBSERVADO para esta categoría, ya que no pueden realizarse las respectivas inspecciones por parte de la Interventoría. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron: EP GINEBRA, EP BERLIN, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA, con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado. Por otra parte, los establecimientos con el menor porcentaje de desempeño fueron EP LIMONAR y EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, con un 80 % de cumplimiento cada uno.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En comparación con el mes de febrero de 2026, se evidencia un incremento del 7% en el porcentaje de cumplimiento para el mes de marzo 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 GUARDACOSTAS, EP GINEBRA, EP BERLIN, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Durante el periodo del presente informe, no se presentaron renuncias a la alimentación y/o a las dietas en ninguna de las Estaciones de Policía y/o Unidades Tácticas, verificadas.

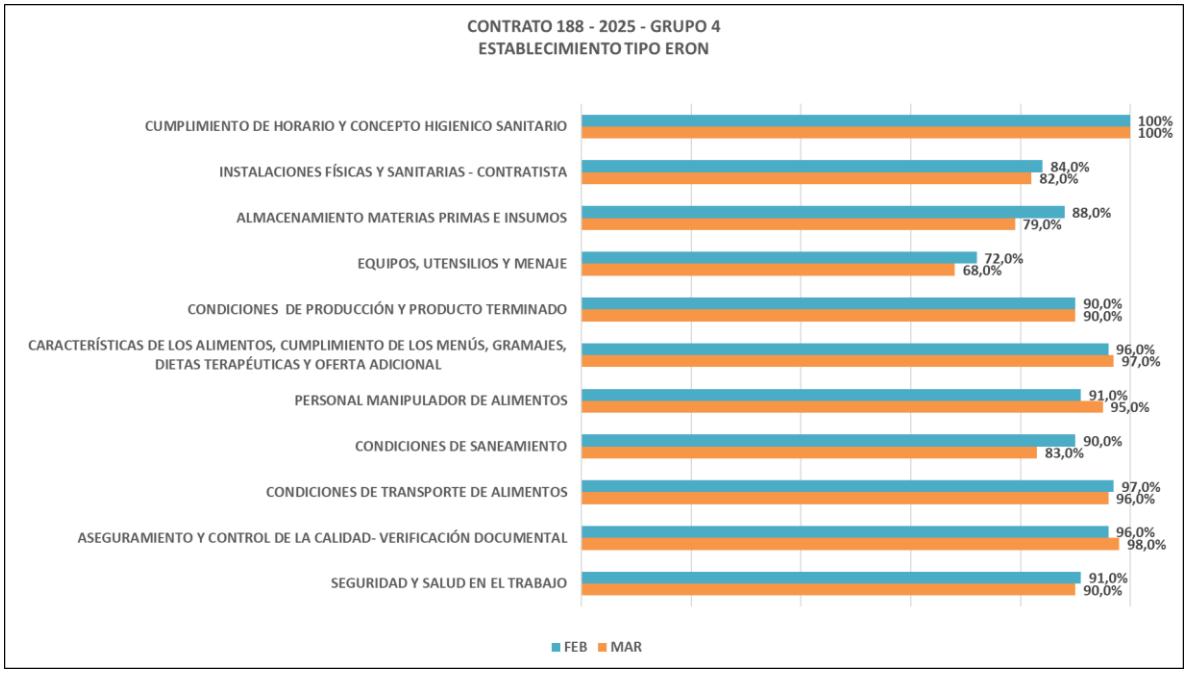
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): De acuerdo con la gráfica, se evidencia que, en comparación con el mes de febrero de 2026, el porcentaje de cumplimiento incremento en seis puntos porcentuales para el mes de marzo de 2026. Entre los aspectos positivos, cabe mencionar que el contratista 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 GINEBRA, EP BERLIN, 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 marzo de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 del Grupo 4, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 4, para el período de marzo 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 HIGIENICO SANITARIO (100%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría de 100%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior.

Para esta categoría los establecimientos que presentan cumplimiento global del 100%, son: EPMSC EL GUAMO, EPMSC FLORENCIA, EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS, EPMSC GARZON, EPMSC LA PLATA, EPMSC NEIVA, EPMSC PITALITO y la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, debido a que se cumplió con los horarios de entrega acorde con lo establecido en la OTM; asimismo, los servicios se observaron libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial, los establecimientos cuentan con concepto Sanitario Vigente y/o se presenta soportes de las acciones para la renovación ante el ente correspondiente, antes del término de la vigencia de un (1) año o cuando la supervisión lo requiera, acorde con lo establecido en la OTM.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (82%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 82%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -2%, con respecto al mes anterior (84%). El establecimiento que presenta un cumplimiento global (100%), es EPMSC EL GUAMO, debido a que el contratista garantizó los mantenimientos de menor cuantía en lo que corresponde a infraestructura. Seguido de los establecimientos que obtuvieron un porcentaje de cumplimiento entre el 90% al 97%, siendo: EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (97%), cuya desviación se presentó al evidenciar durante la visita de verificación de interventoría, falta de ejecución de mantenimientos en los pisos del área de marmitas, los cuales presentan baldosas partidas, ausentes y porosas, sin juntas de dilatación; asimismo, las mesas de acero inoxidable ubicadas en las áreas de proteína, ensaladas, tubérculos, jugos y dietas, se observaron con tornillos oxidados y ranuras; igualmente se observó una mesa en el área de jugos que carece de uno de sus soportes base y con presencia de óxido. Y EPMS NEIVA (90%), debido a que se evidenció caja de fusibles y dos tomacorrientes en el área de recepción de alimentos, sin tapa de protección y no funcionales, generando riesgo de accidente laboral.

Por otra parte, entre los establecimientos que registran para este periodo un cumplimiento parcial, con porcentajes comprendidos entre el 77% y el 88%, se encuentran: EPMSC GARZÓN (77%), debido a que se evidenciaron pisos porosos y con baldosas partidas en áreas de lavado de menaje, almacenamiento de proteína y prealistamiento; además de medias cañas desgastadas y paredes con desprendimiento de material en pasillos y cocina caliente; asimismo, se observaron aberturas en el techo sin protección frente al ingreso de plagas; se observaron puertas y marcos oxidados en áreas de almacenamiento; en lo que respecta a la iluminación, se evidenciaron bombillos fundidos en las áreas de ensamble, prealistamiento y lavado de manos, así como un tomacorriente desprendido en la cocina caliente que representa riesgo

laboral; igualmente se evidenciaron rejillas en lavado de menaje, prealistamiento y cocina caliente con láminas sueltas; se observó un mesón en el área de ensamble con grietas y porosidades; adicionalmente, el contratista presentó certificado de calibración del medidor de energía con fecha de 2017, no acorde con la instalación realizada en 2025; finalmente se evidenció que el servicio funciona con gas propano, el operador no presentó gestión para la instalación de gas natural. ERON EPMSC LA PLATA (88%), la desviación se presentó al evidenciar que los pisos del área de producción presentan grietas; las ventanas del área de almacenamiento de materia primas se observaron con aberturas sin protección lo que facilita el ingreso de plagas y carecen de láminas de seguridad en caso de ruptura; asimismo, se observó que el acceso al área de producción no cuenta con puerta. Y ERON EPMSC PITALITO (81%), debido a que se evidenciaron pisos porosos con baldosas partidas en áreas de ensamble, producción, almacenamiento, pasillos y cuartos fríos; adicionalmente, se observaron paredes con desprendimiento de material y baldosas y media caña deteriorada en el área de cocina caliente; asimismo, en el área de cocina caliente, se observaron aberturas en el techo sin protección frente al ingreso de plagas y ventanas con pintura deteriorada; se evidenció iluminación insuficiente en la cocina caliente por lámparas pequeñas que no cubren el área completa; por otra parte, se observaron dos rejillas en el área de lavado de elementos de aseo y patio común oxidadas, partidas e incompletas, posteriormente se evidenció que el operador realizó adecuación de protección en uno de los sifones; en lo que respecta al mantenimiento de mesones, se observó un mesón en el área de ensamble con grietas y porosidades; finalmente, se evidenció que el servicio funciona con gas propano, sin gestión por parte del contratista para la instalación de gas natural.

Por último, los establecimientos que registran para el presente periodo evaluado, porcentajes de incumplimiento en la categoría de Instalaciones Físicas y Sanitarias – Contratista, son: ERON EPMSC FLORENCIA (56%), debido a que el establecimiento presentó deficiencias en mantenimientos de menor cuantía en infraestructura lo que afecta directamente las condiciones higiénico-sanitarias en varias áreas, como fueron en la zona de descarga y recibo e materia prima, en la cual se observó presencia de maleza, con poceta sin barrera de protección y cajilla para aguas residuales sin tapa; se evidenció que el cuarto de porcionamiento de proteína no cumple con los requisitos del Decreto 1500 de 2007, al carecer de sifones para el desagüe, lo que genera empozamiento de lixiviados y riesgo de contaminación cruzada, así como la ausencia de aire acondicionado para garantizar la temperatura óptima de la materia prima; asimismo, se observaron paredes del área de almacenamiento de tubérculos y Fruver con desprendimiento de pintura, paredes del área de porcionamiento de proteína con desprendimiento de pintura y deterioro e la estructura; en cuanto a los pisos del área del servicio de alimentación, se observaron agrietados con faltante de baldosa; se evidenciaron todas las puertas y rejas del servicio de alimentación, oxidadas, con desprendimiento de pintura y faltante en la estructura y deterioro de marcos; se evidenció en la parte superior abertura en el área de almacenamiento de abarrotes y cuarto fríos sin barrera de protección frente al ingreso de plagas; se observaron angeos sueltos en todas las áreas; adicionalmente, se evidenció que el área de cocina caliente carece de iluminación suficiente debido a que el reflector se fundió y en su reemplazo el operador instaló un bombillo sin protección en caso de ruptura, el cual no es suficiente para iluminar el área; igualmente, se observaron instalaciones eléctricas (caja de tacos y medidor), ubicados en el área de cocina caliente, siendo un riesgo de accidente laboral; en el área de lavado de menaje se evidenció una de las tres cajillas sin tapa; se observaron 2 mesones del área de producción (ensamble, dietas y preparación de jugos y ensaladas), con material poroso y con grietas; finalmente, se evidenció que el servicio de alimentación funciona con gas propano suministrado por la empresa Gas Caquetá, sin contar con instalación de gas natural ni gestión del contratista para su instalación. Y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (59%), debido a que durante visita se evidenció acumulación de escombros y basuras en los alrededores de la planta externa; asimismo, se observaron pisos de todas las áreas porosos con grietas y desgaste; igualmente, las paredes en general se observaron con desprendimiento de pintura y las medias cañas se observaron deterioradas; se evidenciaron aberturas sin protección en puerta del área de cargue y descargue, permitiendo el posible ingreso de plagas del exterior; se observó el área de lavado de elementos de aseo sin iluminación debido a que la lámpara no funciona; en cuanto al

sistema de desagüe, se observó que éste no cuenta con rejillas de protección en el cuarto frío de refrigeración, ni en la poceta de lavado y pelado de papas, como tampoco se evidenció continuidad de rejillas en el área de porcionado de proteína; finalmente, los mesones de alistamiento de suministro a Estación de Policía y cocina fría en mal estado, con daño estructura inferior.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (79%): En marzo, periodo evaluado en el presente informe, el operador alcanza un porcentaje de cumplimiento parcial del 79%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -9%, con respecto al mes anterior (88%). Para esta categoría ninguno de los establecimientos pertenecientes al Grupo 4, obtuvo un cumplimiento global del 100%; no obstante, se destaca el desempeño de los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO y ERON EPMSC LA PLATA, con un cumplimiento del 95%, cuya desviación presentada en ambos establecimientos, obedeció al incumplimiento en lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, al evidenciarse en almacenamiento cubetas de huevos de la marca Canamar, con información de lote y fecha de vencimiento consignada en etiquetas tipo sticker de fácil remoción, lo que afecta la trazabilidad del producto.

Seguidos de los establecimientos que arrojaron porcentajes de cumplimiento parcial, como son: ERON EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (85%), cuya desviación se presentó al evidenciar en visitas de verificación incumplimiento en el plan de compras con la adquisición y almacenamiento de leche en polvo azucarada marca Vallelindo en diferentes lotes y presentaciones, alimento no permitido conforme al oficio E-20250-12985 emitido el día 05/11/2025 por la USPEC; adicionalmente, se observaron inconsistencias en el rotulado de los bultos (empaque primario) de la leche azucarada, por ausencia de la tabla nutricional conforme a la Resolución 810 de 2021, y con registros sanitarios adulterados mediante adhesivos removibles, lo que incumple la Resolución 5109 de 2005, al generar dualidad de información, sumado a que uno de los registros declarados, en el listado de proveedores presentado por el contratista correspondía a un producto distinto -leche entera en polvo-; por otra parte, se observó el uso de cajas de embalaje de leche para el acopio de manzanas en el área de recepción de materia prima, incurriendo en una posible contaminación cruzada, y en contravía a lo estipulado en la Resolución 683 de 2012, la cual prohíbe el uso de empaques que hayan contenido sustancias distintas para el contacto con alimentos. ERON EPMSC PITALITO (76%), la desviación presentada, se debió a que se evidenció incumplimiento en el plan de compras con la adquisición y almacenamiento de leche en polvo azucarada marca Maná en presentación de 12.5 kg, alimentos no permitido según el oficio E-20250-12985 emitido el día 05/11/2025 por la USPEC; adicionalmente, se observaron irregularidades en el rotulado de los bultos al incluir información en adhesivos removibles, lo que infringe la Resolución 5109 de 2025 y afecta la trazabilidad del producto; igualmente, se observaron bultos de la misma marca con registros sanitarios adheridos mediante stickers en el empaque primario, incumpliendo la normatividad vigente; por otra parte se observó en almacenamiento contaminación biológica en un lote de 1020 unidades de pan mojicón con presencia de moho, el cual fue rotulado por el operador luego de la observación de la Interventoría, como producto no conforme para su retiro posterior; finalmente, se evidenciaron faltantes de materia prima para el cumplimiento de los menús establecidos, teniendo en cuenta que la frecuencia de ingreso de la materia prima al servicio es semanal para Fruver y proteína, y quincenal para abarrotes. PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (77%), la desviación presentada, se debió a que, durante visitas, se evidenció desabastecimiento de carne de res para el menú número 10 para el tiempo de comida cena, así como faltantes de tomate, pimentón, brócoli, pepino y frutas para los menús 14 y 15, incumpliendo el plan de compras, el contratista indica que las materias primas se abastecen diariamente desde el centro de acopio debido al no funcionamiento del cuarto frío de Fruver; adicionalmente, se observaron huevos de la marca Canamar, con rotulado removible en forma de sticker, incumpliendo la Resolución 5109 de 2025 y leche entera azucarada marca Vallelindo, sin table nutricional, alimentos que fueron retirados por el contratista como no conformes; igualmente se evidenciaron canastillas de papa y fruta pera sin rotulado conforme al método PEPS; y se observó en almacenamiento leche entera

azucarada marca Vallelindo, alimentos no permitido conforme al oficio E-20250-12985 emitido el día 05/11/2025 por la USPEC, por su bajo aporte proteico y alto contenido de azúcar.

En esta categoría, dos establecimientos del grupo presentaron porcentajes de incumplimiento, de la siguiente manera: ERON EPMSC FLORENCIA (55%), debido a que durante visitas de verificación, se evidenció almacenamiento de fríjol de diferentes marcas y lotes que no estaban incluidos en la lista de proveedores ofertados por el contratista; asimismo, incumplimiento en el plan de compras al evidenciarse en almacenamiento leche en polvo azucarada, diferentes marcas y presentaciones, no conforme a lo establecido en el oficio E-20250-12985 emitido el día 05/11/2025 por la USPEC; igualmente, se observó leche en polvo marca Maná con adhesivos removibles en la información del registro sanitario, siendo algunos vencidos y otros vigente, lo que genera inconsistencias en la trazabilidad del producto; por otra parte, se observó en el área de almacenamiento de Fruver, almacenamiento de proteína, generando lixiviados por el piso del cuarto, por lo que no se evidencia un correcto almacenamiento de acuerdo a las características de los alimentos, ni se evita la contaminación cruzada; se evidenció en área de almacenamiento panificado para el suministra de alimentación (en línea y dietas) sin identificación conforme a lo estipulado en la OTM, suministrado por el proveedor local Commaiz, el cual debe contener la nota “Para consumo inmediato”; finalmente, se evidenció en las áreas de almacenamiento de abarrotes, tubérculos y fruver, incumplimiento en las distancias perimetrales acorde a lo establecido en la OTM, mínimo 60 cm de distancia con respecto a la distancia de las paredes, lo cual no facilita los procesos de limpieza y desinfección e impiden la ventilación. Y ERON EPMSC GARZÓN (60%), en visitas se evidenciaron los siguientes hallazgos: se observó que el contratista no cuenta con ficha técnica para el alimento huevo marca Proveedor Avícula La Gabriela, almacenado en abarrotes; asimismo, se evidenció incumplimiento en el plan de compras debido a los faltantes en alimentos como huevos y salchichas para el menú 9 en el tiempo de comida desayuno, y faltantes en los alimentos arveja, lenteja, maíz trillado, pasta para sopa, leche en polvo, chocolate, carne de res, Fruver, proteína, el contratista indica que el abastecimiento de Fruver y Proteína se realiza cada 8 días y de abarrotes, cada 15 días; se observó la adquisición y almacenamiento de leche en polvo azucarada de las marcas Vallelindo y Maná, alimentos no permitidos conforme al oficio E-20250-12985 emitido el día 05/11/2025 por la USPEC, con irregularidades en el rotulado como adhesivos removibles y ausencia de tabla nutricional, incumpliendo con lo establecido en las Resoluciones 5109 de 2005 y 810 de 2021; asimismo, se observaron arepas sin información en el empaque primario, incumpliendo la normatividad vigente de rotulado; finalmente, se evidenció incumplimiento en las temperaturas de almacenamiento de proteína (carne y pernil de pollo), los cuales se encontraban descongelados y con lixiviados a temperaturas superiores a las establecidas en la OTM (-18°C), lo que representa un riesgo de inocuidad.

Se aclara que en esta categoría no se evalúa el establecimiento ERON EPMSC NEIVA, dado que el almacenamiento de la materia prima y preparación del suministro de la alimentación se realiza en la PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, en el marco del Plan de Contingencia.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (68%): En el mes de marzo, periodo evaluado en el presente informe, el operador alcanza un porcentaje de cumplimiento parcial del 68% en esta categoría, evidenciando una disminución de -4%, respecto al mes anterior (72%). Es la categoría con el porcentaje más bajo reportado en el periodo, siendo el único establecimiento con cumplimiento global del 100% el ERON EPMSC NEIVA; cabe aclarar que en este establecimiento únicamente se califican las variables del instrumento que hacen referencia a los utensilios y el menaje destinados a la distribución del suministro alimenticio, dado que la preparación de éstos se realiza en la PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, en el marco del Plan de Contingencia.

De los ocho establecimientos penitenciarios que conforman el Grupo 4, cinco registran porcentajes de cumplimiento parcial, cuyas desviaciones se deben a los hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación de Interventoría, siendo los

siguientes: ERON EPMSC EL GUAMO (80%), en donde se evidenció incumplimiento del Anexo 5, para un parte de alimentación de 137 PPL, debido a la ausencia de un pelapapa con capacidad de 50Kg/h; igualmente se observó que el congelador No.3, destinado al almacenamiento de contramuestras presenta empaques de las dos puertas deteriorados y se evidenció una estufa de dos puestos y otra de tres puestos con estructuras afectadas por corrosión. ERON EPMSC FLORENCIA (65%), durante las visitas se evidenció que de las dos hidrolavadoras requeridas en el Anexo 5 para un parte entre 797 y 802 PPL, únicamente se encontraba disponible una en el servicio de alimentación; asimismo, se observaron deficiencias en la estufa industrial No.5 de dos puestos con estructura oxidada y partida, la No.4 de tres puestos con dos quemadores inoperantes por combustión incompleta y obstrucción, y otra estufa sin identificación de tres puestos con llama amarilla y distribución desigual; asimismo, ausencia de las manijas de dos de las estufas; adicionalmente, las 4 estufas con las que cuenta el servicio, presentan óxido y generación excesiva de hollín, el contratista realiza acción correctiva parcial, registrándose mantenimiento en la estufa No.2 el 12/03/2025 con cambio de quemadores y ausencia de la estufa No.5; adicionalmente, se evidenció desgaste en la lija del pelapapa y deterioro del empaque del congelador de almacenamiento de salchicha, impidiendo el cierre hermético de éste; igualmente, se evidenció menaje en desuso almacenado en el área de lavado sin gestión de retiro por parte del contratista; finalmente se observaron dos carros transportadores, el carro No.2 con desprendimiento de pintura en plataforma y demás estructura y el carro No.1, se observó plataforma oxidada y sin recubrimiento de pintura anticorrosiva. ERON EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (75%), durante las visitas, se evidenció que de las dos hidrolavadoras requeridas en el Anexo 5 para partes de 1190, 1189, 1186 y 1148 PPL, únicamente se observó una disponible en el servicio de alimentación, faltando una; asimismo, se observó campana extractora en desuso con ductos oxidados, rotos y con desprendimiento estructural, en la que se reemplazaron seis guayas por rotura de las anteriores; se evidenció fuga de gas en sartén basculante, con presencia de llama amarilla por falta de combustión y generación de hollín, requiriendo mantenimiento en estructura interna debido a que se encuentra partida y oxidada; adicionalmente, se evidenció que las 4 estufas enanas de un puesto cada una requieren mantenimiento, ya que generan hollín; igualmente, se evidenció formación de escarcha y congelamiento en ventiladores del cuarto frío de proteína, con óxido y desprendimiento de rejillas por ausencia de tornillería; por otra parte se evidenció manómetros de marmitas fuera de servicio y ausentes; se evidenció menaje en desuso almacenado en el área de lavado sin gestión de retiro por parte del contratista; finalmente se observó un carro transportador del P3, con plataforma oxidada y desprendimiento estructural en las esquinas del piso o plataforma, incumpliendo lo establecido en la OTM. ERON EPMSC LA PLATA (71%), las desviaciones evidenciadas corresponden al incumplimiento en los mantenimientos a equipos, debido a que se evidenció que el horno de tres bandejas presenta soportes partidos en la segunda bandeja, afectando su funcionamiento; asimismo, se observó una estufa de tres puestos con desgaste de pintura y combustión incompleta en el segundo puesto; en cuanto a los equipos de congelación y refrigeración, se evidenció 1 cuarto frío para refrigeración de 2000 L, dañado por falla en el compresor, el cual se encuentra ubicado en el rancho y el contratista lo utiliza para almacenamiento de materia primas (queso, salchichas y Fruver), adicionalmente, el empaque de la puerta se encuentra deteriorado, este equipo es un reemplazo de la propuesta realizada en el oficio CRF-0710-2025 del 18/07/2025 en reemplazo de los 2 refrigeradores de 520L del Anexo 5; falta de mantenimiento en utensilios, al evidenciar una bandeja asadora deformada y tres ollas con abolladuras internas que dificultan la limpieza; finalmente, se evidenciaron 2 carros de transporte de alimentos con desgaste de pintura y presencia de óxido en su estructura metálica; en seguimiento se observó que el contratista realizó mantenimiento de pintura a 1 estufa de tres puestos y adecuación de lija al pelapapas de 50Kg/h. Y ERON EPMSC PITALITO (70%), durante las visitas de verificación se evidenció que de las dos hidrolavadoras requeridas según el Anexo 5, para partes de 1020 y 1019 PPL, no se observó ninguna disponible en el servicio de alimentación; se observaron dos estufas una de dos y otra de cuatro puestos con flautas y parrillas deterioradas, con llama amarilla por combustión insuficiente y necesidad de mantenimiento en los quemadores, y dos estufas enanas, con la misma deficiencia; se evidenció un congelador para almacenamiento de arepas con empaques de puertas desgastados que impiden el sellado

adecuado; tres manómetros de marmitas se observaron sin funcionamiento; dos ollas en uso se observaron con fisuras y abolladuras que dificultan la limpieza y desinfección de éstas; finalmente se evidenció un carro transportador con presencia de óxido y desprendimiento estructural en las esquinas de la plataforma; en seguimiento se observó el ingreso de un pelapapas de 200 Kg/h, aunque se evidenció la lija desgastada e incompleta y de una olla para reemplazo.

Y dos de los establecimientos penitenciarios del Grupo 4 registran para este periodo porcentajes de incumplimiento, siendo los siguientes: ERON EPMSC GARZON (60%), durante las visitas se evidenció incumplimiento en el número de equipos requeridos según el Anexo 5, ya que no se dispone de un pelapapas de 50Kg/h para el parte del establecimiento; adicionalmente, se observó falta de mantenimiento en estufas de dos y tres puestos con flautas y quemadores deteriorados, válvulas dañadas y salida de llamas amarillas por combustión insuficiente; adicionalmente, se observó un horno de tres bandejas con desprendimiento de bases y puerta, rotulado como fuera de servicio; en cuanto a los congeladores destinadas al almacenamiento de proteína y Fruver, se observaron con empaques desgastados en las puertas, lo que impide el sellado adecuado y el de Fruver, con puerta desprendida; se evidencio un pelapapas de 200Kg/h, con lija desgastada, una hidrolavadora con fuga de agua y tres manómetros de marmitas sin funcionamiento; en el área de lavado se evidenciaron planchas asadoras con óxido y fisuras, un colador corroído y ollas con abolladuras y fisuras que dificultan la limpieza; asimismo, se observó una trampa de grasa portátil de 90 litros conectada a un solo desagüe, sin cobertura para todos los procesos de lavado; finalmente se evidenció la ausencia de un termómetro patrón y de frío – calor del kit de medición, disponiéndose únicamente de cuatro termómetros para control de temperaturas en las áreas de producción. Y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (47%), siendo este el porcentaje más bajo reportado en el informe, debido a que en visitas se evidenció un cuarto frío de refrigeración de 3175 L, fuera de servicio, sin funcionamiento, sin puerta al momento de la visita, sin ficha técnica del equipo ni placa de identificación, dicho equipo fue propuesto por el contratista en el oficio CRF-0710-2025 del 18/07/2025, en reemplazo de cuatro refrigeradores de 520L; asimismo, se evidenciaron tres (3) estufas de un (1) puesto de cocción con deterioro en su estructura, con óxido y desprendimiento de material, con excesiva llama amarilla y generación de hollín; asimismo, puerta de cuarto frío de almacenamiento de Fruver se observó sin cierre hermético y las marmitas con óxido en bordes y soportes; se evidenciaron tres wok con deterioro, fisuras, sin asas de agarre, tres ollas con deterioro en bordes y con abolladuras; finalmente, se observó que el contratista no cuenta con la totalidad de los termómetros básicos requeridos por la OTM, debido a que se evidenciaron sólo tres termómetros, de los cuatro requeridos, los cuales no están identificados por proceso, conforme a lo establecido en la OTM.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (90%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 90%, manteniendo el porcentaje con respecto al mes anterior. Los establecimientos que reportan el 100% de cumplimiento global son: ERON EPMSC EL GUAMO y ERON EPMSC LA PLATA, debido a que se 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.

En contraste con los establecimientos penitenciarios que reportan un cumplimiento parcial, siendo: ERON EPMSC FLORENCIA (88%), la desviación se presentó al evidenciar en visita de verificación, en el tiempo de comida cena, correspondiente al menú 8, que los alimentos refrigerados para el suministro, no cumplieron con la temperatura establecida de 4°C ± 2°C, observando que el jugo de guayaba tenía una temperatura de 27.7°C y la ensalada pico de gallo 28.6°C, los registros se tomaron una vez ensamblados los alimentos y no se evidenció acción correctiva por parte del contratista,

siendo distribuidos con estas temperaturas; adicionalmente, en el tiempo de desayuno del menú 5 del día 01/03/2026, se observó que la muestra del alimento proteico correspondía a "huevo perico", el cual no coincidía con el componente establecido en el menú, sin que existiera soporte de solicitud de intercambio ni aprobación para el mismo. ERON EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (84%), durante las visitas se evidenció incumplimiento en las temperaturas de distribución de alimentos, ya que en la cena del menú 6 el componente proteico pierna de pollo asado, presentó valores entre 41.6°C y 47.1°C de los patios verificados, en el desayuno del menú 14 la salchicha asada registró 48.9°C y 52°C, y en el desayuno del menú 8 la arepa asada mostró temperaturas entre 38.9°C y 51.8°C, todas fuera del rango requerido para alimentos calientes (mayor a 60°C); igualmente, en el almuerzo del menú 5 la ensalada de remolacha y zanahoria presentó temperaturas entre 33.9°C y 35.1°C, sin que el contratista realizara acciones correctivas, siendo los alimentos entregados con las condiciones observadas; adicionalmente, se evidenció en el desayuno del menú 14 el suministro de avena en leche en recipientes plásticos no isotérmicos, ni con las características establecidas en el oficio E-2025-014181 del 05/12/2025, y en el desayuno del menú 8 la entrega en línea de arepa asada, jugo y sopa en recipientes no aprobados por la USPEC (canecas, baldes y ensaladeras). ERON EPMSC GARZON (89%), durante las visitas se evidenció incumplimiento en la temperatura de producto terminado en la cena del menú 7, ya que el jugo de sandía registró 22.8°C, fuera del rango establecido de 4°C ±2°C para alimentos refrigerados, sin que se observara acción correctiva por parte del contratista, siendo distribuido a 329 PPL; adicionalmente, en el desayuno del menú 4 del día 15/03/2026 se verificó que las contramuestras de colada con leche se encontraban a -1.6°C, incumpliendo lo dispuesto en la OTM que exige temperaturas de -18°C o menores. ERON EPMSC NEIVA (88%), durante las visitas de verificación, se evidenció incumplimiento de temperaturas de distribución, así, para el tiempo de comida cena del menú 6, se distribuyó carne de cerdo asado a 37°C, cazuela de garbanzo a 53°C, incumpliendo con la temperatura establecida para alimentos en caliente (mayor a 60°C), asimismo a 14.3°C el jugo de tomate de árbol, para el tiempo de refrigerio nocturno para el menú 6, y el jugo de guayaba para el tiempo de comida cena a 13°C, incumpliendo con la temperatura de productos refrigerados no mayor 4°C +/-2°C. ERON EPMSC PITALITO (88%), durante la visita se constató incumplimiento en la temperatura de producto terminado en la cena del menú 7, ya que el jugo de guayaba registró 24.5°C, fuera del rango establecido de 4°C ±2°C para alimentos refrigerados, sin que el contratista realizara acción correctiva, siendo distribuido a 1009 PPL (excluyendo 10 dietas hipoglucidas); adicionalmente, en el desayuno del menú 13 se verificó el servido de chocolate con leche en recipientes no isotérmicos (ollas de aluminio) para 547 PPL de los pabellones 11 y 12, incumpliendo lo dispuesto en el comunicado E-2025-014181 del 05/12/2025, sin que se implementaran medidas correctivas para garantizar la inocuidad. Y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (88%), durante la visita se evidenció incumplimiento en la temperatura del producto terminado en el almuerzo del menú 9, ya que la ensalada de remolacha con zanahoria registró 50°C, valor inferior al rango requerido para alimentos calientes (≥60°C), afectando un parte de 1762 PPL; adicionalmente, se verificó incumplimiento en el protocolo de contramuestras, al reservarse muestras de línea sin rotulación para el menú 9 del 05/03/2026 en desayuno y almuerzo, y no encontrarse contramuestras de dietas ni de EP para los menús 7 del 03/03/2026 y 8 del 04/03/2026; se observó rotulado confuso en las contramuestras de línea de los menús 7 y 8, con alimentos diferentes a los establecidos, gramajes no conformes en plátano cocido (69 g) y proteína de cerdo a la criolla (80 g), ausencia de contramuestras de bebidas en almuerzo, cena y refrigerio nocturno del menú 8, así como ausencia de contramuestras de fruta en desayuno del menú 7 en planta externa.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (97%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 97%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 1%, con respecto al mes anterior (96%). Los establecimientos que reportan el 100% de cumplimiento global, son: EPMSC EL GUAMO, EPMSC LA PLATA y ERON EPMSC NEIVA, 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.

Seguidos por los demás establecimientos penitenciarios que conforman el Grupo 4, los cuales, si bien no registran un cumplimiento global del 100%, reportan porcentajes superiores al 90%, así: ERON EPMSC FLORENCIA (98%), la desviación se debió a que en visitas de verificación se evidenciaron 4 fiambreras con rótulo ilegible y en mal estado, para los patios P3: 1 fiambrera, en P5: 2 fiambreras y en P10, 1 fiambrera. ERON EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (96%), durante las visitas de verificación, se evidenció incumplimiento en el gramaje del componente cereal elaborado en el desayuno del menú 8, ya que las arepas asadas de los patios P5 y P7 registraron pesos inferiores a lo establecido, superando el límite de aceptación según la NTC-2859-1, sin que el contratista realizara acción correctiva, siendo distribuidas con el peso registrado; en el muestreo aleatorio por unidad se detectaron diez muestras no conformes con peso menor a 60 g; adicionalmente, en el refrigerio nocturno del menú 6 se verificó que, de 125 muestras de pan (mogolla), ocho resultaron no conformes con pesos entre 54 g y 59 g, superando el límite permitido, y en el desayuno del menú 14 se evidenció incumplimiento en la dieta hipoglucida del PPL Fernando Garzón, al suministrarse una arepa de 58 g en lugar de los 60 g establecidos en el manual de dietas, siendo posteriormente corregida por el contratista a 71 g. ERON EPMSC GARZON (94%), debido a que durante las visitas de verificación, se evidenció incumplimiento en el menú 7, ya que en la cena se suministró pernil de pollo frito en lugar de asado y en el almuerzo se entregó ensalada cruda de zanahoria, repollo y pimentón en vez del salteado establecido, para un parte de 329 PPL; no se evidenció soporte de intercambio ante la interventoría o la USPEC, salvo el radicado en K2 correspondiente a la ensalada; adicionalmente, en la verificación de gramajes se registraron valores no conformes en el pernil de pollo frito, el arroz blanco y el puré de papa criolla, con muestras que superaron el límite de aceptación definido en la NTC 2859-1; el contratista subsanó únicamente las muestras evaluadas, sin realizar la verificación completa de las fiambreras, por lo que la acción correctiva resultó insuficiente. ERON EPMSC PITALITO (91%), debido a que durante las visitas de verificación, se evidenció incumplimiento en el gramaje de la proteína pechuga de pollo a la criolla en la cena del menú 7, ya que las muestras verificadas en la estación de policía para un parte de 68 PPL registraron pesos entre 62 g y 89 g, inferiores a lo establecido de 100 g, superando el límite de aceptación; el contratista subsanó únicamente las unidades afectadas sin verificar la totalidad de la alimentación enviada, por lo que la acción correctiva resultó insuficiente; adicionalmente, se evidenció incumplimiento en la derivación dietaria, al suministrarse pan blanco con sal en el desayuno del menú 13 a 5 PPL con dieta alta en fibra y a 13 PPL con dieta hiposódica, alimentos no permitidos según el manual de dietas, sin que se implementaran medidas correctivas; igualmente, en la cena del menú 7 se observó la entrega de sopa de plátano a 5 PPL con dieta alta en fibra, pese a que este alimento se encuentra restringido para esta dieta, sin que el contratista realizara acción correctiva. Y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (97%), debido a que, en visitas de verificación de Interventoría, se evidenció leche azucarada marca Vallelindo en área de almacenamiento para las preparaciones, producto prohibido, conforme al oficio emitido por la entidad E-2025-012985.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%): Para el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de 95%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 4%, con respecto al mes anterior (91%). Para esta categoría los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, son: EPMSC FLORENCIA, EPMSC LA PLATA, EPMSC NEIVA y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, debido a que el contratista cumple con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional establecida en el Anexo No. 9, Estudios Previos, OTM según los soportes de asistencia, así mismo se da cumplimiento al código sustantivo del trabajo y OTM con respecto a la entrega de la dotación completa del personal profesional y operativo (2 dotaciones), correspondiente a la renovación de la dotación a los 6 meses

a partir del inicio del contrato, así mismo el personal visitante cuenta con dotación (bata, gorro y tapabocas) suministrado por el contratista; los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, delantal-peto, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente, así como también cumplen con hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas, realizando lavado de manos con agua y jabón desinfectante con el cambio de actividad, así mismo no presentan infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos, el personal cuenta 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).

Seguidos de los establecimientos penitenciarios que presentan porcentajes de cumplimiento superiores al 90%, los cuales son: ERON EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (92%), la desviación correspondió al incumplimiento evidenciado durante las visitas de verificación, relacionado con la frecuencia de las visitas de los profesionales de calidad y mantenimiento, una visita semanal para un parte comprendido entre 1148 y 1190 PPL, última visita de los profesionales el 21/03/2026. Y ERON EPMSC GARZON (94%), en visitas de verificación, se evidenció a dos manipuladores de alimentos utilizando dotación (botas, peto y uniforme) en condiciones no higiénicas (sucia) al momento de realizar actividad de producción. Y de los establecimientos penitenciarios que presentan porcentajes de cumplimiento parcial, como son: ERON EPMSC EL GUAMO (87%), al evidenciar en las visitas de verificación que el contratista no cumple con el personal mínimo requerido según los estudios previos, ya que se debe contar con un distribuidor en el servicio de 135 PPL y no se observó este personal, la entrega la realizaron dos manipuladores. Y ERON EPMSC PITALITO (89%), debido a que en visitas de verificación de Interventoría, se evidenció que el contratista no cumple con el personal mínimo requerido conforme al Anexo 9, en el cual se establece que para un parte de 1019 y 1020 PPL, se debe contar con un profesional de nutrición de permanencia completa, sin embargo, éste no fue observado en las visitas; de igual forma no se da cumplimiento en la frecuencia de las visitas (1 semanal) del personal adicional, siendo este el profesional de mantenimiento, cuya fecha de última visita fue el 21/02/2026 y el profesional de Estación de Policía y calidad, cuya última visita fue el 17/02/2026, en el servicio no se observaron soportes que justifiquen la ausencia; se evidenció soporte de gestión por parte del contratista para ingreso de un manipulador y un distribuidor faltante.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (83%): En el mes de marzo, el operador alcanza un porcentaje de cumplimiento parcial del 83%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -7%, con respecto al mes anterior (90%). El único establecimiento penitenciario del Grupo 4, que presenta el 100% de cumplimiento global es EPMSC NEIVA, cabe aclarar que en éste solo se califican las variables del instrumento que hacen referencia a las condiciones higiénico sanitarias del área de recepción y distribución de los alimentos; evidenciando que en el establecimiento se garantiza la limpieza de paredes, pisos, techos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección, libres de hongos, se evita el estancamiento de agua; se garantiza la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje; existe disposición 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 y el control de plagas; lo anterior en el marco del Plan de Contingencia. Seguido de los establecimientos que presentan un cumplimiento con porcentaje de 93%, siendo, ERON EPMSC EL GUAMO y ERON EPMSC LA PLATA, cuya desviación se debió, al evidenciar en las visitas de verificación de Interventoría que el kit de cloro utilizado por el contratista correspondía al tipo OTO (amarillo, orto-tolidina), el cual mide cloro total y no cloro residual, incumpliendo con lo establecido en la Resolución 2115 de 2007.

En contraste con los establecimientos que reportan una calificación de cumplimiento parcial, entre los cuales están: ERON EPMSC FLORENCIA (85%), durante las visitas se evidenció estancamiento de agua en las áreas de almacenamiento de Fruver y abarrotes, generado por el cuarto frío de proteína, con empozamiento de agua debajo de las estibas; por otra

parte en seguimiento se evidenció mantenimiento correctivo realizado el 28/02/2026 en la pared del área de Fruver, consistente en limpieza, retiro de hongo y pintura desprendida, impermeabilización y aplicación de nueva capa de pintura; sin embargo, se observó presencia de hongo y moho en la pared continua a la puerta, así como grasa y suciedad en las barreras de protección; adicionalmente, los techos altos del área de producción y los de cocina caliente se observaron con hollín y acumulación de grasa; asimismo, se evidenció que los registros actualizados de limpieza y desinfección, presentados por el operador no eran coherentes con lo evidenciado; finalmente, se comprobó incumplimiento en el kit de cloro utilizado por el contratista, ya que correspondía al tipo OTO (o-toluidina), el cual mide cloro total y no cloro libre, sin abarcar valores inferiores a 0.3 ppm, lo que contravino lo dispuesto en la Resolución 2115 de 2007. ERON EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (82%), durante las visitas de verificación se evidenció acumulación de grasa y suciedad en los techos del área de marmitas y planchas asadoras, así como en la campana extractora de dichas zonas; adicionalmente, se verificó incumplimiento en el kit de cloro utilizado por el contratista, el cual correspondía al tipo OTO (orto-tolidina, color amarillo), que mide cloro total y no cloro libre, sin ser compatible con el estándar DPD que requiere reacción de color rosado para diferenciar el cloro residual, lo que contradice lo establecido en la normativa vigente. ERON EPMSC GARZON (75%), durante las visitas de verificación, se evidenció estancamiento de agua en las áreas de prealistamiento y almacenamiento de proteína, con registros de limpieza y desinfección que no fueron coherentes con lo observado; se evidenció acumulación de suciedad en los techos de todo el servicio, pese a contar con registros de limpieza que tampoco coincidieron con lo evidenciado; adicionalmente, se observó incumplimiento en el kit de cloro utilizado, ya que correspondía al tipo OTO (orto-tolidina), el cual mide cloro total y no cloro libre, contrario a lo requerido; se observó que el servicio cuenta sólo con dos recipientes de color verde, insuficientes para la capacidad de residuos orgánicos generados; finalmente, se evidenció incorrecta disposición de residuos sólidos aprovechables, al encontrarse tarros de aceite vacíos con cartón acumulados sobre un techo falso, área no apropiada para este tipo de almacenamiento. ERON EPMSC PITALITO (82%), durante las visitas de verificación, se evidenció suciedad en los angeos de las áreas de almacenamiento de productos de aseo, residuos y abarrotes; asimismo, se observó el piso del área de producción con acumulación de grasa; se evidenció presencia de moho en el techo de ingreso a producción y humedad en el techo del pasillo de salida no conforme y en el área de almacenamiento de Fruver, pese a contar con registros de limpieza que no fueron coherentes con lo observado; en seguimiento se evidenció limpieza del techo de salida a producto no conforme realizada por el contratista; finalmente, se comprobó incumplimiento en el análisis de cloro, ya que el kit empleado correspondía al tipo OTO (orto-tolidina), el cual mide cloro total y no cloro residual libre, contrario a lo requerido para agua potable. Y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (67%), se evidenciaron durante las visitas de verificación, los siguientes hallazgos: se observó empozamiento de agua en los pisos de las áreas de producción, cocción y jugos; presencia de grasa y suciedad en paredes y medias cañas de las áreas de cocción, lavado de menaje y pelado de papas; telarañas y polvo en la parte alta de las paredes; suciedad en pisos de marmitas, estufas de un puesto, woks, marmitas y cajas abisagradas en planta externa, el contratista como acción correctiva sólo realizó limpieza de estufas y woks; adicionalmente, se evidenció ausencia de jabón líquido en los sanitarios del personal manipulador sin acción correctiva; no se observó toma ni análisis de pH y cloro en el agua de la planta externa, ni disponibilidad de kit de cloro ni registros de mediciones; finalmente, se evidenció incumplimiento en el código de colores para la recolección de residuos conforme a la Resolución 2184 de 2019, al no contar con caneca blanca para residuos aprovechables en los puntos ecológicos internos y observar canecas sin tapa, lo que reflejó un manejo inadecuado de residuos sólidos.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 96%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (97%). Los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global son: ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC LA PLATA, ERON EPMSC NEIVA y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, 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 porcentaje de la categoría, se ve afectado debido al porcentaje de incumplimiento que arroja el establecimiento ERON EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (60%), al evidenciarse en visita de verificación que el vehículo de placa SSZ 957 del proveedor de pan y arepas COMMAIZ, no contaba con Concepto higiénico sanitario del vehículo, según refiere el conductor y distribuidor Cristian Vargas Escobar; asimismo, se observó que el distribuidor Cristian Vargas Escobar, no portaba la dotación (bata) durante la entrega de los alimentos.

En los establecimientos penitenciarios ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC GARZÓN y ERON EPMSC PITALITO no se evalúa esta categoría, debido a que durante las visitas realizadas por la interventoría no se evidencia vehículos transportadores de alimentos en proceso de recepción de materia prima y/o distribución.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 98%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (96%). Los establecimientos que alcanzan el 100% de cumplimiento global para este periodo, son: EPMSC EL GUAMO, EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS y EPMSC LA PLATA, debido a que, la totalidad de los planes y programas requerido en la OTM remitidos documentalmente a la interventoría se encuentran ajustados a los establecimientos, el contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque), se cuentan con formatos básicos estandarizados para el registro de producción, implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acordes al listado maestro, hoja de vida y cronograma (Mantenimiento preventivo y/o correctivo menores). 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 OTM, Los muestreos microbiológicos por ERON cumplen con la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7, se observa resultados microbiológicos CONFORMES, así mismo para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. El contratista realiza los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM. En los equipos de frío se lleva control y registro de temperatura en un lugar visible. Los carros transportadores 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. Se articula y sensibiliza a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje, dejando registros sobre la actividad mediante actas de capacitación. El contratista cumple con capacitación establecida en la OTM continua y permanente, mínimo de 4 horas mensuales, según la Resolución 2674 de 2013. Además, la capacitación adicional (Estudios Previos). Se cuenta con el programa de trazabilidad definido e implementado, Los planes de emergencia se encuentran diseñados bajo la estructura documental estipulada en la OTM. El contratista adquiere los productos alimenticios elaborados por proyectos productivos que cumplan con la normatividad legal vigente, realiza mensualmente los pagos al establecimiento correspondientes al consumo proporcional de los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, gas, alumbrado público, aseo (disposición de residuos). Además, realiza mensualmente los pagos de bonificación de la PPL y ARL de la PPL. En lo que respecta al establecimiento ERON EPMSC NEIVA, también con una calificación de cumplimiento global del 100%, se aclara que la única variable evaluada en el instrumento, corresponde a que en el establecimiento no se ha reportado ningún brote de ETA (Enfermedad Transmitida por Alimentos), declarada por algún Ente de Control, lo anterior en el marco del Plan de Contingencia, los documentos reposan en la PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04.

Seguidos de los demás establecimientos penitenciarios, cuyo porcentaje de cumplimiento está por encima del 92%, así: ERON EPMSC FLORENCIA (98%), debido a que, en visita de verificación, se evidenciaron dos carros en el servicio de alimentación, con desprendimiento de pintura con plataforma oxidada (carro No.1) y el carro No.2, se observó con desprendimiento de pintura. ERON EPMSC GARZON (98%), la desviación se presenta al evidenciar en visita de seguimiento que el operador no implementa un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos; asimismo, no se observan soportes de mantenimiento de dos estufas de dos puestos las cuales presentan flautas con obstrucción, salida de llamas amarillas, una estufa de tres puestos con quemadores y válvulas deterioradas, salida de llamas amarillas, tres congeladores con empaques de puerta desgastados, uno de ellos con puertas desprendidas y para un pelapapas con lija desgastada. ERON EPMSC PITALITO (93%), durante las visitas de verificación, se evidenció que el operador no implementa un programa de mantenimiento preventivo y correctivo para los equipos, ya que no se observaron soportes de mantenimiento para dos estufas de dos puestos, una estufa de cuatro puestos con flautas y parrillas deterioradas, y un congelador con empaques de puertas en mal estado; adicionalmente, se verificó incumplimiento en las capacitaciones del área de nutrición, pues según el cronograma debía realizarse el 03/03/2026 la capacitación sobre Desórdenes alimentarios, el contratista no presenta a la Interventoría los soportes de asistencia; finalmente, no se evidenciaron soportes de pago de la bonificación a la PPL ni de servicios públicos de energía y agua correspondientes al mes de febrero de 2026, aunque en seguimiento se observaron soportes de pago del mes de enero. Y en PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (96%), durante la visita de verificación de Interventoría, no se evidencia implementación de mantenimientos preventivos y/o correctivos de equipos de cocción; se observaron tres (3) estufas de 1 puesto de cocción, con deterioro estructural y desprendimiento de pintura al momento de la visita; se evidencian estufas con llama amarilla excesiva y generación de hollín.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (90%): En el mes de marzo el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 90%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1% con respecto al mes anterior (91%). Dentro de los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, están: ERON EPMSC EL GUAMO y ERON EPMSC PITALITO, 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. Seguidos del establecimiento ERON EPMSC LA PLATA (90%), en el cual se evidenció en la visita de verificación realizada, extintor de acetato de potasio con fecha de vencimiento caducada 02/2026.

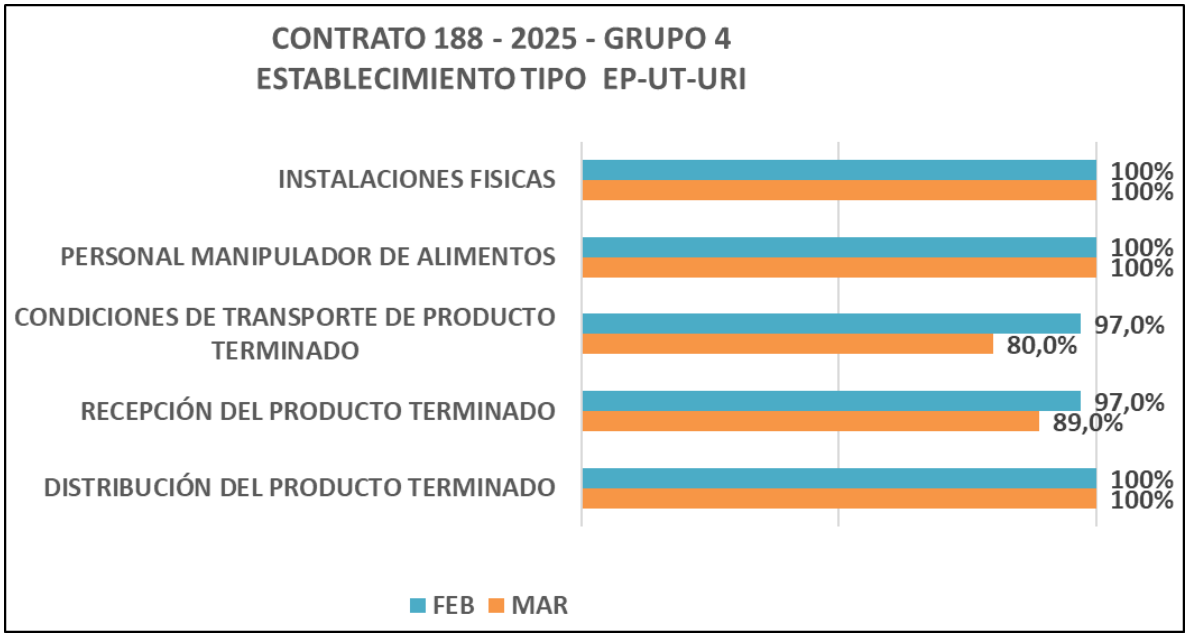
Los demás establecimientos penitenciaros para el presente periodo alcanzaron porcentajes de cumplimiento parcial, así: ERON EPMSC FLORENCIA (88%), durante las visitas de verificación, se evidenció que el servicio de alimentación no cuenta con campana ni extractores de aire en el área de cocina caliente, lo que genera encerramiento de las altas temperaturas y sudoración excesiva en los manipuladores; por lo anterior, no se observó una ventilación adecuada para prevenir la condensación. ERON EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS (88%), durante las visitas de verificación, se evidenció que en el área de producción la campana extractora permanece en desuso, con daño estructural ocasionado por oxidación profunda y pérdida de integridad en las láminas, lo que representa un riesgo inminente para la seguridad del personal manipulador y visitantes debido al posible desprendimiento de piezas metálicas; adicionalmente, se evidenció que la ventilación es insuficiente y no evita la condensación. ERON EPMSC GARZON (88%), durante las visitas de verificación, se evidenció que el servicio de alimentación no cuenta con adecuada ventilación, debido a que el motor del extractor, se observó deteriorado y la campana extractora en desuso; adicionalmente, se observó condensación en el área de producción. Y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 (80%), durante las visitas de verificación de Interventoría,

se evidenció que las barandas de la escalera del área de almacenamiento de icopor, presenta oxidación y carece de peldaños, situación que representa un riesgo para la seguridad del personal.

Se aclara que en esta categoría no se evalúa el establecimiento ERON EPMSC NEIVA, dado que la preparación del suministro de la alimentación se realiza en la PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, en el marco del Plan de Contingencia.

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



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 4, para el período de marzo 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 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. INSTALACIONES FISICAS (100%): En el mes de marzo, el operador presenta 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, asimismo, 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 marzo, el operador presenta 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 (80%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría del 80%, evidenciando un descenso significativo en el porcentaje de -17%, con respecto al mes anterior (97%). El establecimiento que presenta el 100% de cumplimiento global, es la EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, debido a que el vehículo transportador cumple con la siguiente documentación: Concepto sanitario favorable de la Dirección Territorial de Salud con fecha de expedición no mayor a un año, tarjeta de Propiedad del Vehículo, SOAT, certificado de Revisión tecno mecánica; Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible: TRANSPORTE DE ALIMENTOS así mismo se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene, cuentan con recipientes o canastillas o implementos de material adecuado que evite disponer los alimentos directamente en el piso de vehículo, se llevan registros de planillas de control de temperatura de los alimentos refrigerados y/o calientes, finalmente cuentan con un plan de rutas del vehículo y rangos de horarios para el seguimiento de los puntos de entrega. Seguido de los establecimientos que presentan cumplimiento parcial dentro los cuales están EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA (80%), debido a que, durante visita de verificación, no se evidenció respuesta por parte de la entidad de Secretaría de Salud Municipal, para inspección del vehículo transportador, teniendo en cuenta que el operador radicó solicitud mediante oficio el día 30/01/2026, por lo tanto, no se observó seguimiento a dicha solicitud por parte del contratista. EP ESTACION DE POLICIA PITALITO (80%), durante la visita se evidenció para el tiempo de comida desayuno del menú 7, que el contratista no presentó a la Interventoría el formato de registro de temperatura de los alimentos, para un parte de 63 PPL. Finalmente, el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, presenta un porcentaje de incumplimiento del 60%, debido a que durante la visita de verificación se evidenciaron los siguientes hallazgos: se observó que el vehículo transportador de alimentos, con placa EQP-260, para el suministro de las raciones alimenticias de los tiempos de comida cena y refrigerio nocturno del menú 7 para un parte de 300 PPL en el CDT-Neiva, no contaba con documentación relacionada con SOAT, técnico-mecánica, ni plan de rutas.

En el caso de la EP EP GUADALUPE, no se realiza la verificación de esta categoría, debido a que, durante las visitas realizadas por la interventoría, se evidenció que el suministro de alimentación, se realiza a través de proceso de tercerización, en el cual no se observó vehículo transportador de alimentos, la señora Mercedes Rozo Pimentel es la encargada de la preparación de los alimentos y quien realiza la distribución de los mismos. Situación que también se presenta con la EP EP TARQUI, durante las visitas se evidenció que el suministro de alimentación se realiza mediante proceso de tercerización, no se observó vehículo transportador de alimentos, el personal manipulador realiza el traslado de las raciones alimenticias a pie, dada la cercanía del restaurante (300 mts, aproximadamente).

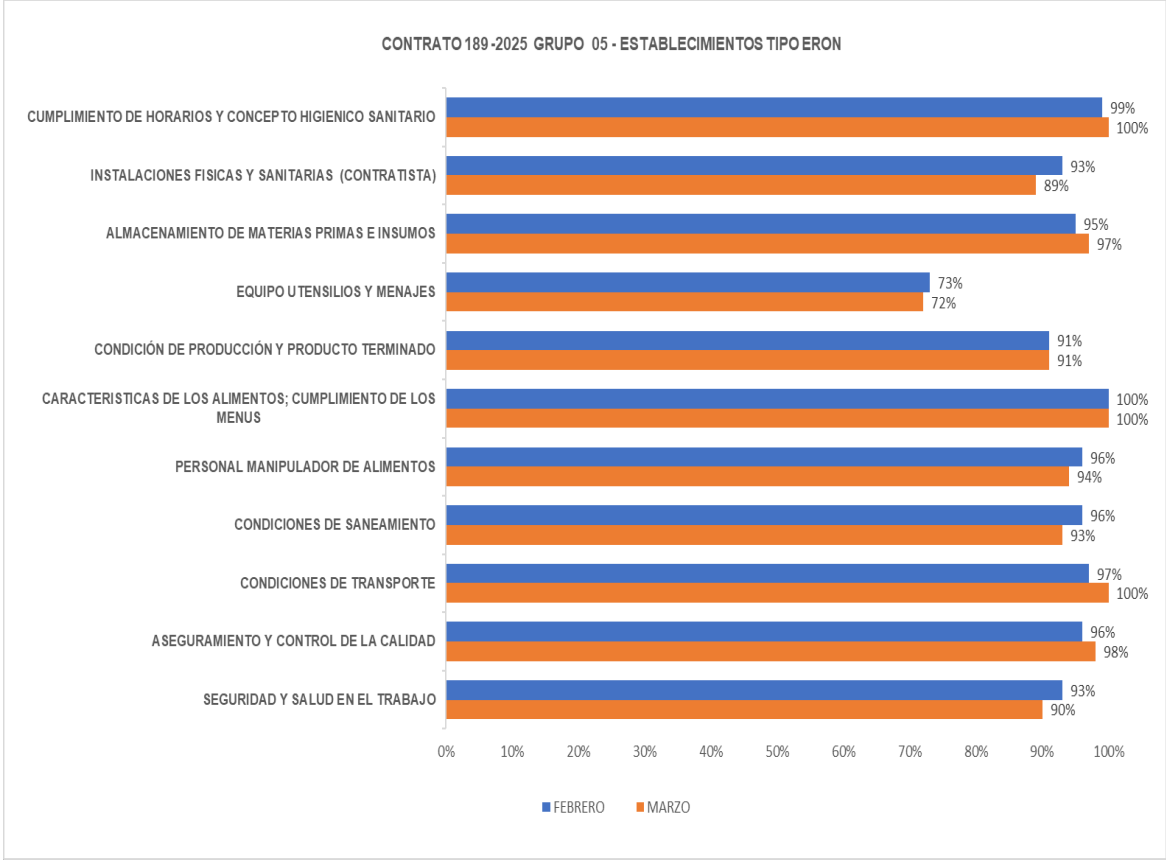
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (89%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 89%, evidenciando un descenso en el porcentaje de -8%, con respecto al mes anterior (97%). Dentro de los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento están: EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, debido a que en los establecimientos se da 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. En contraste con los establecimientos que presentan para el periodo un porcentaje de cumplimiento parcial, los cuales son: EP EP GUADALUPE (89%), debido a que, durante visita de verificación, no se evidenció acta de socialización del menú ante el establecimiento y no se evidenció el menú publicado para EP. EP EP TARQUI (67%), durante la visita de verificación de Interventoría, se evidenciaron los siguientes hallazgos: se observó que en el establecimiento no se disponía de acta de socialización del menú ni del ciclo de menú para la estación de policía; adicionalmente, se verificó incumplimiento en la entrega de componentes del refrigerio nocturno correspondiente al menú 15, ya que no se suministró a un PPL y la manipuladora manifestó no haber acordado dicha entrega con el contratista, evidenciándose únicamente la cena compuesta por carne de cerdo asada, arvejas, arroz blanco, tajada de plátano maduro y jugo de papaya; finalmente, se comprobó que para el tiempo de cena se entregaron componentes diferentes a los estipulados en el ciclo de menú, sin contar con soporte de aprobación, pues el menú programado incluía carne de cerdo asada, arroz blanco, salteado de zanahoria, repollo y pimentón, puré de papa criolla y jugo de fruta. Y EP ESTACION DE POLICIA NEIVA (78%), durante visita de verificación de interventoría, se evidenciaron intercambios no autorizados en el menú, sustituyéndose pechuga de pollo al horno por goulash de pechuga y puré de papa criolla por papa salada, aunque en campo se evidenció puré de papa negra, incumpliendo lo radicado en el K2 por el contratista; finalmente, se comprobó que no se cumplió con la rotación adecuada de la bebida, ya que se entregó jugo de tomate de árbol en los tiempos de cena y refrigerio nocturno, sin la variación establecida por la OTM

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En el mes de marzo, el operador presenta 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 éstos son de material apto para tal fin.

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 marzo 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 5, para el período de marzo 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%**, decreciendo 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%,** creciendo 1% respecto al promedio de cumplimiento del mes de enero, para el presente informe se registra cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos acorde a lo establecido en la OTM, en el establecimiento EPMSC LA ESPERANZA GUADUAS, con un promedio de cumplimiento del 100%, superando así el hallazgo del periodo anterior. En cuanto a los demás establecimientos se registra cumplimiento y estos se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial, los establecimientos cuentan con los Conceptos Higiénicos Sanitarios.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: En el periodo de marzo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **89%,** presentando un decrecimiento del 4%, respecto al periodo del mes de febrero. Los

establecimientos de menor cumplimiento son; PLANTA DE CONTINGENCIA G05 con 70% de cumplimiento, seguido de CPMSFUS FUSAGASUGA con 82%, y EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 87%, el resto de los establecimientos del grupo promedian entre 91% al 97%. Para el corte del informe persisten como ítems de mayor afectación los hacen seguimiento acerca de la gestión realizada por el contratista frente a los mantenimientos correctivos menores (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, se registra hallazgos por cuanto se evidencia faltante de 2 (dos) baldosas frente al área de planchas en la parte inferior lo cual representa riesgo de acumulación de suciedad, moho y humedad. En Epmsc ESPINAL , se evidencian uniones pared a pared de las áreas de porcionado de proteínas, ensamble de dietas y recepción, con desprendimiento de pintura, se observan pisos alrededor de los cáncamos de las áreas de lavado y marmitas, con grietas entre el piso y el cáncamo metálico, lo que permite filtraciones de agua y en GIRARDOT, se registra presencia de humedad en techos, en área de proceso y almacenamiento, así mismo los pisos de área de refrigeración se evidencian deteriorados, mientras que en CPMSFUS FUSAGASUGA se sigue observando el techo con desprendimiento de pintura y presencia de humedad en área de distribución de alimentos, para PLANTA DE CONTINGENCIA G05, se presenta empozamiento de agua, proliferación de maleza los cuales favorecen la generación de focos de contaminación en área externa, continua al área de depósito temporal, a pesar de que se han realizado mantenimiento locativos menores como pintura en paredes aún se siguen observando paredes con baldosas rotas y/o faltantes en diferentes áreas del servicio y teja rota en área de lavado de menaje.

Por otro lado, respecto a los mantenimientos correctivos menores de pinturas, resanes de ventas, marcos, puertas y demás se presentan hallazgos para el periodo de marzo en GUADUAS LA ESPERANZA, se observa puerta del área de tubérculos con oxido en la parte inferior y falta de burlete en la puerta izquierda, lo cual puede representar riesgo de ingreso de plagas, En GIRARDOT, la puerta de ingreso al área de tubérculos se encuentra en mal estado, con presencia de oxido, para el corte de este informe se registra subsanación en el establecimiento de ESPINAL, respecto al hallazgo registrado en enero por cuenta del desprendimiento de pintura en las paredes de área de proteínas, frente a dietas, lateral en fritos y recepción, así mismo en CPMSFUS FUSAGASUGA se evidenció la puerta del área de almacenamiento de fruver la adecuación de burlete en su parte inferior, por lo cual se restringe el ingreso de animales y/o plagas, en PLANTA DE CONTINGENCIA, frente a esta variable de seguimiento se registra: desprendimiento de pintura y ausencias de baldosas en área de cocina caliente, lavado de menaje, en área de lavado de menaje se observó falta de teja plástica.

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 PLANTA DE CONTINGENCIA por lo que parta este mes no se observó acción correctiva por parte del contratista. En este periodo persiste la incidencia respecto al estado de iluminación y las lámparas en el establecimiento de ESPINAL, donde se observa el no funcionamiento de 2 lámparas ubicadas en el área de lavado, para el corte de informe se registra que en EPMSC CHAPARRAL, se realiza acción correctiva respecto al hallazgo del cableado sin protección en el área de preparación de ensaladas y pre-alistamiento de tubérculos, además de toma eléctrico sin protección y conexión no adecuada, lo cual genera un riesgo eléctrico, para este corte cumple con 100% en este ítem de seguimiento, en CPMS MELGAR, para el corte del informe se observan cables del extractor junto a la campana extractora y cable del extractor de la campana sin protección, el cumplimiento es del 50%. Los sistemas de evacuación de aguas residuales presentan cumplimiento del 0% en GUADUAS LA ESPERANZA, donde se observa la no conexión del sifón del lavaplatos del área de dietas del desagüe y la no protección de este desagüe, por lo tanto, se corre el riesgo de ingreso de vectores a las áreas de producción. Para el corte de marzo persiste 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 CHAPARRAL, se afecta al contratista por cuenta de la no evidencia de un espacio exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, protegido, ventilado, señalizado y alejado de las áreas de producción y distribución en adecuadas condiciones físicas, el piso del área de

almacenamiento para residuos sólidos, presenta huecos y porosidad, que afecta la limpieza y además de empozamiento de lixiviados.

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 marzo obtuvo un promedio de cumplimiento del **97%,** creciendo 2% respecto al promedio del informe de febrero. El establecimiento de menor cumplimiento es PLANTA CONTINGENCIA G05 con un 91% de cumplimiento en donde en donde se pudo evidenciar almacenamiento materia prima que no encuentra incluida dentro del listado de proveedores ofertados, los demás establecimientos promedian entre 97% y 100%. Para el corte del informe de febrero, el ítem con mayor afectación corresponde con, él que hace la verificación de la existencia de las fichas técnicas acorde al listado de proveedores ofertados, en los establecimientos de CPMSFUS FUSAGASUGA y PLANTA CONTINGENCIA G05 con un 90% de cumplimiento en donde se observan productos como Lácteos el triunfo cuyo proveedor no se encuentran en el listado de proveedores. respecto al ítem de cumplimiento del plan de compras se presenta incidencia en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, donde se evidencia en almacenamiento 6 kg de queso marca "Productos Lácteos El Triunfo" con RSA-0034386-2024 cuyo proveedor no se encuentra dentro del listado de proveedores autorizados para el grupo 5, en este corte se registra acción correctiva por un hallazgo en este ítem en EPMSC CHAPARRAL, donde se registró que el contratista tenía en almacenamiento 30 kilos de queso campesino de la misma marca Emanuel, el cual no se encuentran enlistado en los proveedores ofertados. En el mes de marzo en este mismo ítem se registra la PLANTA CONTINGENCIA G05 con un 33% de cumplimiento en donde no se cumple con la rotulación en empaque primario acorde a la normatividad vigente, respecto al ítem (3.5), se observó almacenamiento proteína cuyo empaque primario no declara el lote ni la fecha de vencimiento, proveedor de quesos no se encuentra incluida en la lista de proveedores 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, ni el uso de alimentos contemplados en la OTM y en el anexo 4 N-N010 “Preparaciones Prohibidas”. El contratista aplica el método PEPS, se identifican los productos por el código de colores, se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos, 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, los alimentos cuentan con el etiquetado y rotulado establecido para él empaque primario acorde a la normatividad vigente, el cumplimiento de estas variables corresponde al 100% en todos los establecimientos

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: en el corte del informe de febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **72%,** decreciendo 1% respecto al informe del mes de febrero. Los establecimientos de menor cumplimiento son la PLANTA CONTINGENCIA G05 con 43% y CPMSMEL- MELGAR con 56% de cumplimiento, ERON CPMSFUS FUSAGASUGA pasa de 69% en el corte de febrero a 82% para marzo lo cual representa un crecimiento del 13%, los demás establecimientos promedian entre 71% y 82%, con excepción de EPMSC CHAPARRAL que nuevamente cumple al 100%. 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), persisten los hallazgos en CPMS ESPINAL, CPMSMEL- MELGAR, CPMSFUS- FUSAGASUGA, EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA Y PLANTA DE CONTINGENCIA DEL G05, así mismo en los establecimientos se registran hallazgos, por cuenta de; daños estructurales en los equipos de refrigeración en EPMSC GIRARDOT; se registra cuarto de congelación fuera de servicio, por daño en la unidad y EPMSMEL- MELGAR, se evidencia que los cauchos de la tapa del congelador se encuentran en mal estado, crecimiento microbiano y desprendimiento de óxido en manijas y bisagras, el congelador tiene una capacidad de 106 litros, y es usado para almacenamiento de proteína, en el establecimiento de GIRARDOT, respecto al estado de los equipos de refrigeración y congelación en ERON CPMSFUS FUSAGASUGA se sigue evidenciando presencia de oxido en bisagras. Respecto al estado de los equipos se evidencia que persiste hallazgo para estufa de asar; las planchas en la base presentan óxido y un poco de desgaste, se recomienda lijar, pelar y pintar recuerdo de alrededor de bandejas base. Se corrobora mejora en los cauchos para la puerta del cuarto de refrigeración y escape de gas en una de las llaves de la estufa E6. Así mismo en GUADUAS LA ESPERANZA, se evidencia desgaste abrasivo de, equipo pela papa, en paredes y en el disco. Se continúa con el escape de vapor en la válvula de la red de vapor ubicada en el área de marmitas, respecto a este ítem de verificación en los establecimientos de CPMSFUS FUSAGASUGA y PLANTA CONTINGENCIA, se evidencia equipo de refrigeración de 192 L ubicado en el área de preparación de jugos, con presencia de óxido en sus bisagras y parte superior de la puerta con óxido y desprendimiento de pintura, El contratista no dispone de una tabla de corte color café o beige requerida para el porcionado de carnes cocidas. En CPMSFUS FUSAGASUGA se observó equipo de refrigeración sin funcionamiento. Con respecto al cumplimiento de los equipos mínimos requeridos de acuerdo con las particularidades de los establecimientos se registran hallazgos en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, donde se observa que no se cuenta con el procesador de alimentos, se observa el proceso de picado de verduras a mano, respecto al establecimiento de MELGAR, no se cuenta con el equipo de pela papas. En el establecimiento de EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, se registra que la campana extractora no es funcional , solamente se cuenta la estructura, pero no se cuenta con extractores, no se tiene salida final de humo y demás, se rotula como fuera de servicio. Estar sin uso y sin poder realizar una limpieza completa, representa un foco de plagas, por lo tanto, se registra como equipo en desuso. Para el corte del informe de marzo 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 marzo 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 los establecimientos, con excepción de CPMSMEL- MELGAR, donde se evidencia que una de las dos grameras que debe tener el servicio de alimentación, presenta daño en su plato de pesaje, el cual está desprendido y frente al cual el contratista no ha efectuado acción correctiva, para el mes de marzo se registra cumplimiento en cuanto al requerimiento de las tablas de cortes de acuerdo al código de colores, se evidencia entrega de menajes para los PPL, los servicios de alimentación cuentan con las trampas de grasa, el cumplimiento es del 100% frente a la verificación de las anteriores condiciones del instrumento de verificación.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO: en el corte del informe de febrero la categoría mantuvo el promedio de cumplimiento del **91%,** que obtuvo en el informe del mes de anterior. El establecimiento de menor cumplimiento es EPMSC VILLETA, que mantiene el 80%, seguidos de EPMSC GIRARDOT, CPMSMEL MELGAR Y CPMS ESPINAL con 89% cada uno, el resto de los establecimientos promedia entre el 90% y el 100%. En el periodo de marzo se registra que la variable con mayor afectación 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; CPMS ESPINAL, CPMSMEL MELGAR, EPMSC GIRARDOT, EPMSC GUADUAS LA

ESPERANZA. Respecto a los establecimientos de EPMSC VILLETA, y la PLANTA DE CONTINGENCIA G05 no emplean recipientes isotérmicos para la entrega de productos terminados, en su lugar emplean ollas, calderos y baldes. Frente al ítem de control de entrega de los alimentos conforme a la temperatura seguras de acuerdo con su condición (fríos o calientes), se registra para CPMSMEL- MELGAR un cumplimiento del 50% debido a que, durante el proceso de verificación de la temperatura del jugo de tomate de árbol para el almuerzo, antes de ser entregado está presenta una temperatura de 20.6 °C está por encima de los 4°C requeridos para este producto, mientras que CPMSFUS FUSAGASUGA presenta desviación en cumplimiento de temperatura en alimentos refrigerados por fuera del rango permitido. Respecto a las variables de verificación en 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, el prestador del servicio cuenta e implementa con el protocolo el protocolo de temperatura, desde la recepción de materias primas hasta la distribución final, se cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras, el cumplimiento de las verificaciones del 100% donde aplique.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL: en el corte del informe correspondiente a marzo la categoría mantiene el promedio de cumplimiento del **100%,** obtenido en el mes de febrero**.** Se registra cumplimiento en cada una de las variables que corresponden a la categoría, existe cumplimiento en cuanto 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 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 marzo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **94%,** cede 2% el promedio respecto al informe del mes de febrero. El establecimiento con menor cumplimiento es; EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 89%. El resto de los establecimientos promedian con cumplimiento entre el 92% (ESPINAL y FSSAGASUGA) y el 100%. El ítem con afectación corresponde al cumplimiento por parte del contratista del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional, se registran hallazgos en el establecimiento de GUADUAS LA ESPERANZA, por no contar con los perfiles y los profesionales establecidos en los documentos técnicos, se registra que se encuentran laborando 28 PPL, en el servicio de alimentación cuando para el parte de 2612, se requieren de 35 manipuladores. Para este corte del informe se registró en EPMSC ESPINAL, no se cumple

con la frecuencia de visita quincenal del profesional de calidad, ya que el ultimo soporte de visita corresponde al 05/02/2026 transcurriendo así 29 días desde el ultimo registro, en el establecimiento de CPMSFUS FUSAGASUGA presenta incumplimiento en la frecuencia de visitas del personal de calidad y estaciones de policía el cual debe asistir una vez al mes según estudios previos. Los establecimientos cumplen con la entrega de la dotación obligatoria de acuerdo con el código sustantivo de trabajo y la OTM, se registra excepción en la PLANTA DE CONTINGENCIA DEL GO5 no se presentaron hallazgos referentes al personal manipulador. Para la verificación del uso de la dotación, se observa en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, al personal realizando actividades de aseo con guantes amarillos, los cuales son destinados para la manipulación de alimentos, esta novedad no garantiza la adecuada diferenciación y uso exclusivo de los elementos según su actividad realizada, lo cual puede generar riesgo de contaminación cruzada entre labores de limpieza y las relacionadas con la manipulación de alimentos. Durante el seguimiento se registra la 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 médico 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 febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **93%** decrece 3% respecto al informe de febrero**.** El establecimiento de menor cumplimiento para este periodo es EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, que pasa de 92% en febrero a 86% en marzo, decreciendo un 6%. El resto de los establecimientos promedia entre 93% y 100%. Para el corte de marzo se mantiene la incidencia frente al estado de pisos, media cañas, mesones, ventanas, puertas y otros, en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 38% de cumplimiento, se observa desagües de mesones con suciedad acumulada; asimismo se observa pisos manchados y sucios en el área de jugos y planchas, paredes del área de marmas y tuberías de vapor con suciedad y grasa, lo cual evidencia deficiencia en los procesos de limpieza, en EPMSC GIRARDOT, con 57% se registran medias cañas del área de estufas y calderos con deterioro lo cual dificultan los proceso de limpieza y desinfección, así mismo se evidencia acumulación de residuos y suciedad. Respecto a la PLANTA DE CONTINGENCIA DEL GO5, en este ítem, se registra pisos con estancamiento de agua, frente a este ítem los demás establecimientos cumplen con el 100%. Para el corte del presente informe se registra que en EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, los techos y soportes del techo presentan acumulación de grasa, así mismo la tubería cerca del área de estufas se evidencia con grasa, por tanto, se observan deficientes procesos de limpieza y desinfección, en CPMSFUS FUSAGASUGA para el ítem de seguimiento se registra. Se evidencia presencia de hongos en el techo en la zona de ensamble y distribución de alimentos**,** frente al estado de limpieza de los equipos en GUADUAS LA ESPERANZA, se observa campana con acumulación de grasa, afectando las condiciones higiénico-sanitarias del área de preparación de alimentos, durante el seguimiento a la disposición de los residuos sólidos, se registra que los recipientes para residuos sólidos en CPMSC MELGAR, son de color verde, los cuales se encuentran en las áreas de proceso, estos recipientes presentan tapas sueltas y pedales dañados. lo que hace que su manejo sea manual, en tanto que en GUADUAS LA ESPERANZA, no se cuenta con los recipientes suficientes para la disposición de residuos, por tanto, en el área de almacenamiento temporal de residuos, se evidencian residuos orgánicos en sacos de fibras, directamente en el piso, lo que ocasiona derrame de lixiviados y proliferación de plagas, el resto de los establecimientos promedian con el 100%. Para de corte de marzo se registran cumplimientos en los requerimientos correspondientes a que las instalaciones sanitarias de los PPL, cuenten con los implementos para secado de manos, papeleras y demás insumos requeridos para las operaciones de sanitización, 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, así como también se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en buen estado.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; para el corte del informe de marzo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **100%,** aumentando 3% con relación a febrero. Se registra cumplimiento del 100% en las variables que corresponden al recibo de las 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. No aplica verificación de transporte para el corte de marzo en los establecimientos de CPMSFUS FUSAGASUGA y EPMSC CHAPARRAL.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL; en el corte del informe de marzo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **98%,** creció 2% respecto al informe del mes de febrero. El establecimiento de menor cumplimiento correspondió a CPMSCMEL-MELGAR con 95%, el resto de los establecimientos promedia entre 96% 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 dos (2) incidencias, una de ella en el establecimiento CPMSMEL-MELGAR, donde el operador no presenta soportes del mantenimiento correctivo del congelador #1, del cual se evidencia mal estado de las puertas y bisagras y en el establecimiento y GUADUAS LA ESPERANZA, donde no se presenta soportes del mantenimiento del congelador para contramuestras y pelapapas. Durante la verificación del cumplimiento de la frecuencia de los muestreos microbiológicos se registra cumplimiento en los establecimientos del grupo 5, incluyendo EPMSC GIRARDOT, quien en el corte del periodo anterior no cumplió con la frecuencia en la toma de los microbiológicos, así mismo se registra cumplimiento en el establecimiento en el ítem que verifica el cumplimiento con la periodicidad establecida para los análisis fisicoquímicos del agua, conforme al Decreto 1575 de 2007 (frecuencia semestral). Persiste en el establecimiento EPMSC GUADUAS, los hallazgos frente a los mantenimientos No se presentan soportes de los mantenimientos realizados de los carros transportadores de alimentos de los patios 5-6, 7-8 y patio 11, respecto a los hallazgos del corte anterior, se evidencia subsanacion parcialmente el hallazgo, ya que se presentan soporte de los mantenimientos realizados en pintura y colocación de láminas de acero en los planchones de los carros de los patios 1-2, 9-10 y 3-4. De manera general 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, en Buenas prácticas y hábitos en la cadena de producción de alimentos, prestación del servicio y generación de vida

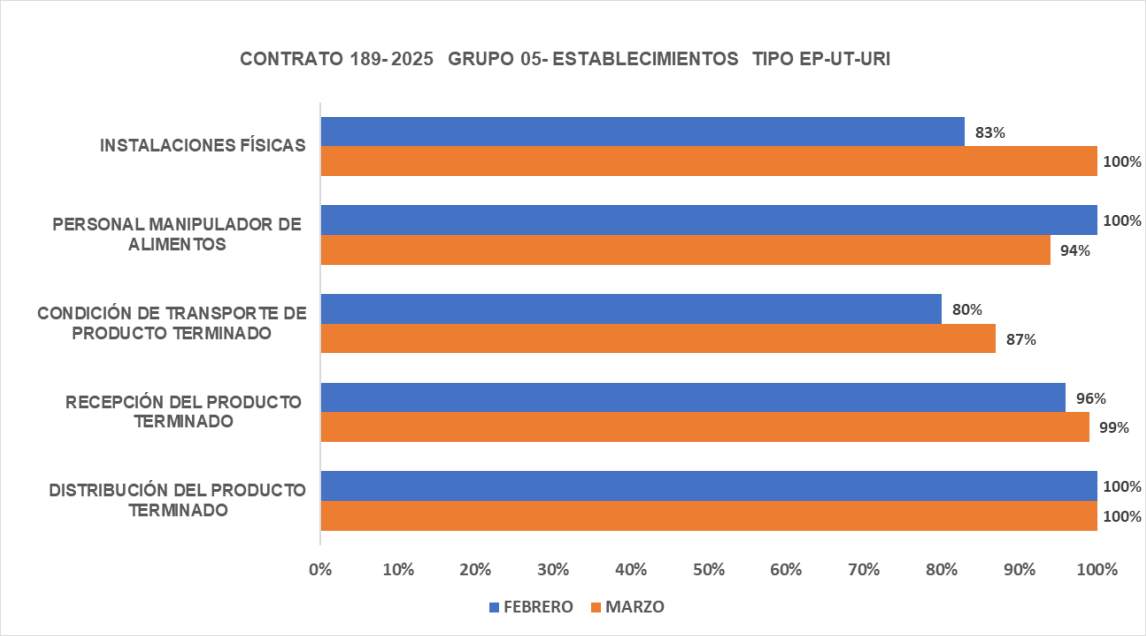
saludable, el contratista cuenta con la totalidad de los planes y programas requeridos en la OTM, se realiza el recibo de las materias primas aplicando criterios de aceptación o rechazo, el contratista cuenta con los formatos básicos estandarizados para control de procesos de producción, no se ha presentado 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 marzo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **90%,** decreciendo 3% en el promedio respecto al informe del mes de febrero**.** El establecimiento de menor cumplimiento en este periodo es EPMSC GIRARDOT con 88%, seguido de EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA con 89%, seguido de CPMSC ESPINAL con 88%, los demás establecimientos promedian entre el 91% y el 100%, no aplica seguimiento en EPMSC VILLETA. En el establecimiento EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, se registra incumplimiento frente al uso de los elementos de protección personal, ya que el personal manipulador del área de planchas no cuenta con careta de esmeril para su protección, respecto al funcionamiento adecuado de los equipos campanas/extractores de aires se registra en EPMSC ESPINAL, que la campana extractora instalada al lado del sartén basculante, no funciona adecuadamente (sin succión de aire), según lo informado por el operador se puede deber al taponamiento de los ductos superiores. No se registra diagnostico frente al estado del equipo, de modo que se realicen las acciones para prevenir la condensación mediante el adecuado funcionamiento, en el establecimiento de GIRARDOT, se observa el equipo campana extractora del área de cocina caliente fuera de servicio. Así mismo en GUADUAS LA ESPERANZA, se evidencia el no funcionamiento del motor del rotor de inyección de aire de la campana extractora, por tanto, no se previene la condensación en las áreas, hasta la emisión del informe no se cuenta con los diagnósticos técnicos de los daños en los equipos de seguridad.

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 marzo 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 5, para el período de marzo 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, crece 4% respecto a febrero, 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 febrero la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **100%**, creciendo 17% en el promedio respecto al informe del mes de febrero. Se registra para el corte del presente informe que los centros de detención transitoria del grupo 5, respecto a la categoría de instalaciones físicas, cumplen con las condiciones adecuadas de almacenamiento temporal (garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado), así mismo las canastillas y/o estibas usadas durante el almacenamiento temporal se encuentran limpias y en buen estado, el porcentaje de cumplimiento es del 100% para cada uno de las Estaciones de Policía verificadas.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS;** en el informe de marzo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **94%,** decreciendo 6% , respecto al promedio de cumplimiento de febrero. Los centros de detención transitoria cumplen con el 100% de la verificaciones, con excepción de la E.P CHAPARRAL, que pasa de 100% al 50% en marzo, puesto que se registra falta de uso de la dotación limpia y en buen estado por parte del manipulador de alimentos, el resto de los establecimientos cumplen con el 100%, respecto a los demás ítems de valoración se registra cumplimiento en la tenencia de los certificados médicos (aptos para manipular alimentos) y certificado de manipulación en 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 marzo registra un cumplimiento del **87%,** crece 7% del promedio obtenido en el mes de febrero. Los centros de detención transitorios de menor cumplimiento en este periodo corresponden a EP MELGAR con 40% y ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP con 70%.

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 a los requerimientos de transporte de alimentos contemplado en el los docuemntos técnicos, asimismo se registra novedades en la verificación de esta categoría en la ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA presenta concepto sanitario emitido con 70% favorable con requerimiento. Los demás centros de detención cumplen con el 100% las variables de verificación de esta categoría, los vehiculos transportadores tiene concepto sanitario vigente, SOAT, certificado de revisión tecno mecánica y de gases (si aplica), llevan en su exterior en forma claramente visible: TRANSPORTE DE ALIMENTOS, se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene, cuentan con recipientes, canastilla o implementos de material adecuado que eviten el daño mecánico, se lleva diligenciamiento de las planillas de registro de la temperatura de los alimentos, de modo que se garantice su naturaleza (refrigerados y/o calientes), se cuenta con plan de rutas con placa del vehículo y rangos de horarios.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el informe de marzo se registra un cumplimiento del **99%**, creciendo 3% del promedio obtenido en el mes de febrero**.** El centro de detención con menor cumplimiento corresponde; la Estación de Policía EP. ZIPAQUIRA con 94%, los cuales no cumplen con el menú propuesto, presentando intercambios sin previa notificación. 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.

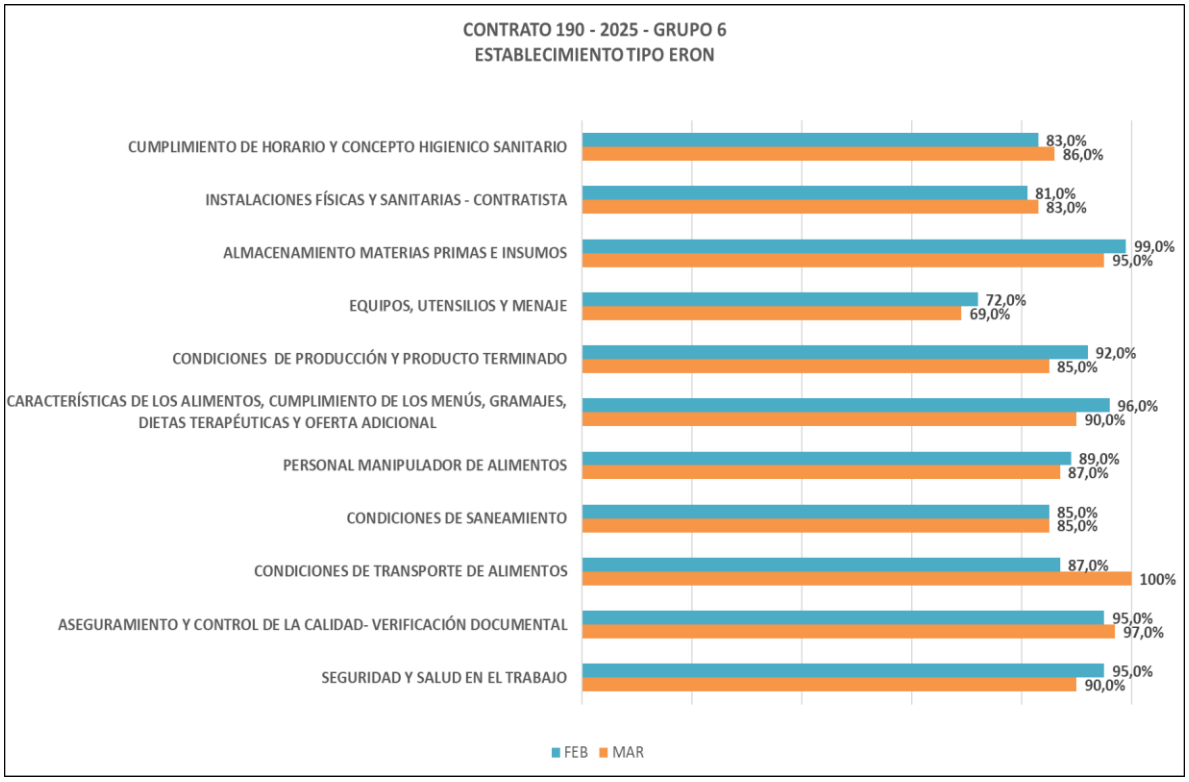
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO:

para el informe de marzo registra un cumplimiento del 100%, mantiene el promedio obtenido en el mes de febrero. En esta categoría se registra la 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 marzo de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 del Grupo 6, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en

los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 6, para el período de marzo 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 HIGIENICO SANITARIO (86%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 86%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 3%, con respecto al mes anterior (83%). Dentro de los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, están: CRM EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), debido a que, se cumple con los horarios de entrega acorde con lo establecido en la OTM; asimismo, los servicios se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial, los establecimientos cuentan con concepto Sanitario Vigente o se presenta soportes de las acciones para la renovación ante el ente correspondiente, antes del término de la vigencia de un (1) año o cuando la supervisión lo requiera, acorde con lo establecido en la OTM.

Seguidos del establecimiento ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA, el cual alcanza un porcentaje de cumplimiento parcial de 83%, resultado de los hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación de Interventoría los días 02, 11, 16 y 26/03/2026, a la estructura ERON ESTRUCTURA 3, donde se evidenció incumplimiento en el horario de los diferentes tiempos de comida así: entrega de la cena del menú 6 inició a las 17:10 horas, fuera del horario establecido de 15:00 a 17:00, para un parte de 3.025 PPL descontando 257 dietas, retraso ocasionado por la recepción de materia prima que llevó al cierre de puertas por parte del personal de guardia; igualmente, la entrega de 269 dietas del desayuno del menú 15 comenzó a las 8:20 a.m. y la línea de desayuno a las 10:15 a.m., incumpliendo el horario de 6:00 a 8:00 a.m., debido a la lentitud en el proceso de fritura de salchicha; adicionalmente, se verificó que el servicio de alimentación mantenía aplicación de medida sanitaria desde el 22/08/2024, reiterada en visitas del 21/01/2025, 27/05/2025, 18/06/2025, 17/09/2025, 22/10/2025 y 25/03/2026, por presencia de plagas, heces de roedor, cucarachas y deficiencias en limpieza y desinfección, pese a las acciones correctivas implementadas.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (83%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 83%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (81%). El establecimiento que presenta un porcentaje de cumplimiento global de 100%, es CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), debido a que el contratista garantiza el adecuado estado de los accesos, áreas e infraestructura del servicio de alimentación, realizando mantenimientos de menor cuantía, en pisos, paredes, techos, ventanas, puertas y mesones. Las instalaciones cuentan con iluminación adecuada, sistemas eléctricos funcionales y drenajes protegidos para evitar plagas y malos olores. Además, se asegura que las áreas estén señalizadas y operativas, sin riesgos de contaminación. También se realizó la instalación o gestión de medidores de servicios públicos (agua, energía y gas) o acuerdos de pago cuando no están independizados, cumpliendo con los lineamientos establecidos.

En contraste con los otros dos establecimientos del Grupo 6, que arrojaron un porcentaje de cumplimiento parcial, dentro de los cuales está: ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (77%), resultado de los hallazgos evidenciados por la Interventoría durante las visitas de verificación a las diferentes estructuras, así: ERON ESTRUCTURA 3, se evidenció en el área de cocción paredes con cuatro baldosines porosos; asimismo, en todo el servicio, las puertas se observaron con presencia de óxido, situación considerada de mantenimiento menor; adicionalmente, la lámpara de la oficina se evidenció fuera de servicio y en el área de jugos se observó un tomacorriente desprendido y dos tomacorrientes faltantes en área de tubérculos; por otra parte, se evidenciaron dos sifones obstruidos, uno en el porcionado de proteína sin rejilla y otro en la salida del cuarto de congelación; finalmente, se evidenció que no existía un área exclusiva para el ensamble de raciones, realizándose esta actividad en el área de producción y se observaron 6 baldosines del piso en el área de jugos con grietas y partidos. PENAL ESTRUCTURA 1, se evidenciaron en el área de Fruver paredes con desprendimiento de material en aproximadamente 1 m² y las medias cañas de los cuartos fríos se observaron deterioradas y manchadas; asimismo, en el área de lavado de menaje y Shut de basuras, la puerta se observó con óxido y desprendimiento de pintura, mientras que en el área de abarrotes la puerta se evidenció con desprendimiento de pintura y el marco con pérdida de material, pese a haber sido entregadas en la vigencia 2025; adicionalmente, se verificó una luminaria sin funcionamiento en el área de almacenamiento de abarrotes, un sifón sin rejilla en el área de distribución y una tapa rota en la caja de aguas residuales de la cocina caliente. Estructura ERE 1 Y 2, se evidenció en el área de lavado de menaje muros con desprendimiento de material y pintura en los bordes; asimismo, se observó deterioro en el piso alrededor del sifón por presencia de grieta, aspectos considerados de menor cuantía; en el área de prealistamiento de Fruver se observaron tres baldosas de 30x30 cm y cuatro de 30x40 cm con grietas y fisuras; finalmente, en el baño del servicio de alimentación se verificó una cisterna deteriorada y rota. Y en Estructura P.A.S., se evidenciaron 8 baldosas de 30cmx30cm, las cuales se observaron rotas en área de cocina caliente. En cuanto al establecimiento EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO

LANDAZABAL REYES), con cumplimiento parcial del 88%, durante visita, se evidenció la falta de gestión de mantenimientos correctivos por parte del contratista, al observar rejilla con protección rota y pintura del marco de ventana con presencia de óxido en el área de ensamble; asimismo, en el área de almacenamiento de abarrotes y Fruver, se observaron dos baldosas de 40x40cms, rotas en el mesón; en seguimiento se verificó la implementación del plan de mejora en el mesón del área de servicio y/o entrega de alimentos, el cual presentaba grietas y desprendimiento de material, realizándose mantenimiento el 02/03/2026.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (95%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 95%, evidenciándose un descenso en el porcentaje de -4%, con respecto al mes anterior (99%). El establecimiento que presenta el 100% de cumplimiento global, es CRM EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), debido a que, se cuenta con las fichas técnicas de las materias primas almacenadas acorde al listado de proveedores ofertados; se da cumplimiento a la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario con las cantidades establecidas en la minuta patrón; los alimentos almacenados presentan fechas de vencimiento vigentes, asimismo se cuenta con el etiquetado y rótulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente; los alimentos se encuentran libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física; las materias primas se almacenan según sus características naturales por medio de separación física evitando la contaminación cruzada a temperaturas óptimas de almacenamiento; se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos; el método PEPS es aplicado y los productos se encuentran identificados con rótulo de colores de acuerdo a lo establecido en la OTM; las materias primas fraccionadas de su empaque original se encuentran identificadas por proveedor fecha de empaque y vencimiento; el producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin. Seguido de los establecimientos ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (95%), viéndose afectado, debido a las desviaciones presentadas en las visitas de verificación de Interventoría en PENAL ESTRUCTURA 1, donde se evidenció en almacenamiento peras en cajas de botellas plásticas y duraznos en cajas de basa entera, incumpliendo lo establecido en la Resolución 683 de 2012 sobre uso de empaques de primer uso; asimismo, se observó que la carne de cerdo del proveedor Makro (lote 18-11-25, vencimiento 19-11-2027) y el queso campesino marca Don Rigo (lote 21-02-2026, vencimiento 15-03-2026) no estaban identificados conforme a la OTM, al haber sido fraccionados sin rotulado, situación subsanada en visita posterior; adicionalmente, se observó harina de trigo fortificada de Harinera INDUPAN SAS (lote 29/01/26, vencimiento 29/06/2026) sin rotulado de apertura, frente a lo cual se realizó acción correctiva; finalmente, en almacenamiento en frío se evidenció queso Don Rigo (lote 10-03-26, vencimiento 04-04-26) fraccionado sin rotulado. Y en ERON ESTRUCTURA 3, se evidenció pescado almacenado en bolsas blancas sin rotulado en el empaque primario y ponqué de chocolate destinado al refrigerio nocturno sin rotulado visible en su empaque primario, registrando únicamente lote y fecha de vencimiento en el empaque secundario, incumpliendo lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005; igualmente, se evidenciaron peras en cajas de huevos Kikes y duraznos en cajas de galletas Oreo, empaques que no corresponden a primer uso, contraviniendo la Resolución 683 de 2012. Por otra parte, en el establecimiento CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), durante visita de verificación, se evidenció almacenado en frío queso campesino marca Don Rigo lote 21-02-26 FV 15-03-26, sin rotulado, sin la fecha que fue fraccionado, el contratista realizó acción correctiva.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (69%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 69%, evidenciando una disminución en e porcentaje de -3%, con respecto al mes anterior (72%). El establecimiento que presenta el 100% de cumplimiento global es CRM EJART, debido a que, se cuenta con los equipos mínimos requeridos según el Anexo 5 para el proceso de producción acorde a las necesidades del servicio; los equipos, utensilios y menaje son de materiales inertes, resistentes a la corrosión, no recubiertos de pinturas o

materiales desprendibles; el contratista cuenta con las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OMT; los equipos de refrigeración y congelación se encuentran funcionando en cantidad suficiente según su propósito; se evidencia la entrega de menaje para los PPL según lo estipulado las especificaciones técnicas de la OTM; no existe algún menaje o equipos en desuso; se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo a las particularidades y características de cada servicio; se cuenta con trampas de grasas y estas se encuentran en buen estado y son funcionales; se cumple con la totalidad de los equipos de medición básicos requeridos conforme a lo establecido en la OTM.

Seguido de los dos establecimientos que arrojan un cumplimiento parcial, para el presente periodo, así: ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (64%), viéndose afectada la calificación, debido a los hallazgos evidenciados en las visitas de verificación de Interventoría a la estructura PENAL ESTRUCTURA 1, donde se observaron dos estufas y un sartén basculante con flama abundante, representando riesgo de quemaduras, y la marmita Nº6 operando con suministro de gas con fuga y flujo desmedido; asimismo, se evidenció que la campana extractora no funciona por fallas en la operación, una hidrolavadora no enciende; adicionalmente, de las tres hidrolavadoras exigidas, se observó que solo una está funcional, sin registro documental del retiro de las dos restantes para mantenimiento; se observó además una licuadora de 10 litros sin interruptor de encendido y apagado, una licuadora de 2 litros no funcional y un procesador de alimentos sin soporte en la base; en seguimiento, el operador reemplazó las dos estufas deterioradas por equipos nuevos en buen estado; adicionalmente, se evidenció en el área de cocina caliente una olla con fisuras y muy deteriorada, otra con abolladuras y sin agarraderas, dos tablas de corte verde desgastadas en prealistamiento y recipientes plásticos rotos para ensaladas; asimismo, no se evidenciaron tapas de caldero disponibles; finalmente, se observó que el contratista no contaba con la gramera del kit de equipos de medición, ni con formato de retiro para mantenimiento correctivo, incumpliendo los requisitos establecidos en la OTM. En ERON ESTRUCTURA 3, se evidenció que el indicador de temperatura del cuarto de refrigeración no registra valores y que su empaque externo está partido y despegado, además de presentar vidrio vencido; se observó que dos pelapapas requieren mantenimiento, uno por corriente directa, otro por daño en el motor y desgaste de la lija; igualmente, dos hidrolavadoras necesitan reparación de acoples y mangueras para su funcionamiento; se observó que la campana extractora no opera por fallas en la operación; se evidenció que dos licuadoras de 2 litros carecen de motor y que la licuadora de 10 litros no cuenta con interruptor de encendido y apagado; en el área de cocina caliente se observaron siete (7) ollas utilizadas para la preparación de arroz, sin asas de sujeción; finalmente, se constató que el cuarto de congelación no funciona, reportando temperaturas entre 0.9°C y 13.8°C, mientras que el cuarto de refrigeración alcanza 14.0°C, incumpliendo las condiciones de conservación requeridas. En ESTRUCTURA ERE 1 Y 2, se evidenció incumplimiento en los equipos mínimos requeridos conforme a lo establecido en el Anexo 5, toda vez que para un parte evidenciado en las visitas de 368 a 369 PPL, se requieren dos refrigeradores de 520 litros y en visita se observó únicamente dos de 490 litros, sin suplir la capacidad exigida; asimismo, no se evidenció la licuadora industrial de mínimo 10 litros, retirada del servicio desde el 26/02/2026 por daño en las cuchillas; en el área de proceso se observaron 2 ollas sin manijas para su manipulación; en seguimiento se evidencia la existencia de una espátula en condiciones sanitarias adecuadas; adicionalmente, se observó un carro transportador de alimentos en el patio 12, sin sistemas de cierre, ni puertas, incumpliendo lo establecido en la OTM. Y en ESTRUCTURA P.A.S., se evidenció congelador No.1, sin manijas en sus puertas y refrigerador con la parte superior rota, también se evidenciaron los congeladores No.1 y No2, con desgaste en la pintura de las puertas por exceso de uso; se evidenció daño en el sistema de encendido y apagado de la licuadora industrial, la cual se observó que se utiliza mediante conexión directa a la corriente; en el área de proceso se observaron cuatro (4) calderos utilizados para la preparación de arroz sin manija en las tapas y con exceso de hollín en su parte externa; finalmente, se evidenció un carro transportador de alimentos, en condiciones sanitaria adecuadas, sin embargo, no cuenta con sistema de cierre, ni puertas, lo cual incumple con las características establecidas en la OTM-

CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) (89%), durante visita de verificación, se evidenció que el contratista no cuenta con tabla color verde oscuro para verduras y tubérculos, incumpliendo con lo establecido en la OTM.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (85%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 85%, evidenciándose un descenso en el porcentaje de -7%, con respecto al mes anterior. Los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global son: CRM EJART y CRM EJEPO, 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.

Seguidos del ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (83%), cuyos hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación se describen a continuación, discriminados en cada una de sus estructuras: PENAL ESTRUCTURA 1, se observó 1 manipulador en área de ensamble de fondos sin guantes y haciendo mal uso de tapaboca, 1 manipulador en cocina caliente de producto terminado sin gorro, ni tapabocas, ni guantes, igualmente, 1 manipulador en el área de prealistamiento de ensaladas, con guantes rotos, facilitando el riesgo de contaminación cruzada de los alimentos; adicionalmente, se verificaron incumplimientos en la temperatura de distribución de alimentos refrigerados, registrándose valores superiores a los permitidos 4°C ± 2°C , en jugos registrando temperaturas hasta de 16.3°C, ensaladas registrando temperaturas de 9.9°C y queso campesino con temperatura hasta de 11.5°C, en distintos menús y tiempos de comida; se evidenció también que los recipientes de avena para dietas no eran isotérmicos y que varias contramuestras almacenadas en frío carecían de rotulado, presentaban gramajes inferiores al mínimo, temperaturas inadecuadas o inconsistencias en los formatos, como fueron una contra muestra de limonada menú 7 tiempo de comida almuerzo línea del día 18/03/2026, con peso de 72 gr siendo el peso mínimo de 100gr; temperatura: se evidenció una contra muestra de chocolate menú 7 tiempo de comida desayuno de línea del día 18/03/2026, con temperatura de -3.2°C y se observó en estado líquido no congelada; rótulo, se evidenció que no se encuentra rotulada una contramuestra de yuca cocida menú 5 del tiempo de comida cena de línea del día 16/03/2026, 1 contramuestra de cerdo en salsa menú 7 tiempo de comida almuerzo de línea del día 18/03/2026; formatos, en el formato de toma de contramuestras, menú 6 de fecha 17/03/2026, tiempo de comida almuerzo de línea, no se observa plasmado en el formato la proteína de este tiempo de comida (pernil en salsa) y se ve que está almacenada en frío, no hay coherencia en lo plasmado en el formato y lo observado en el almacenamiento; situaciones frente a las cuales el contratista realizó acciones correctivas en rotulado y registro, aunque persistieron hallazgos en la coherencia de la información y en el cumplimiento de las condiciones de conservación. En ERON ESTRUCTURA 3, se evidenció en el área de cocina caliente pechuga cocida ubicada sobre mesones con suciedad y frente a una ventana con óxido, situación que representa riesgo de contaminación cruzada; adicionalmente, se verificó incumplimiento en las temperaturas de distribución de alimentos, registrándose valores superiores al rango permitido de 4°C ± 2°C en jugos y ensaladas de distintos menús y tiempos de comida, como jugo de guayaba a 16.6°C y ensalada de repollo, tomate y pepino a 16.5°C en la cena del menú 6, limonada a 19.3°C y ensalada de cebolla, tomate y zanahoria a 18.9°C en el almuerzo del menú 5, así como jugo de mango a 18.7°C y ensalada de cebolla, tomate y repollo a 19.6°C en la cena del menú 15, y de limonada a 19.3°C en el refrigerio nocturno del menú 15, sin que se tomaran acciones correctivas durante la visita. Y en ESTRUCTURA P.A.S, se observó en el suministro del tiempo de comida almuerzo, menú 7, para un parte de 227 PPL, que se realizó en recipientes no isotérmicos, utilizando ollas con tapas para la sopa de cebada, calderos para la carne de cerdo en salsa criolla y el arroz blanco, y recipientes metálicos cubiertos con bolsatinas para la ensalada de

cebolla y tomate y el plátano maduro cocido, lo cual no garantiza la inocuidad ni la temperatura del producto terminado, incumpliendo lo establecido en el oficio de aprobación de fondos radicado E-2025-008918; de igual manera, se verificó que en la cena y refrigerio nocturno del menú 13, para un parte de 226 PPL, se emplearon recipientes metálicos no isotérmicos para la sopa de avena, pechuga de pollo a la plancha, arroz blanco, papa salada, ensalada de cebolla, tomate y pepino, así como para la aguapanela, incumpliendo lo dispuesto en el mismo oficio, mientras que la limonada se entregó en fondo plástico aprobado.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (90%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 90%, evidenciándose una disminución en el porcentaje de -6%, con respecto al mes anterior (96%). Los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, son: CRM EJART y CRM EJEPO, 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.

Seguido de ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (88%), en donde los principales hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación de Interventoría, se presentaron en el ERON ESTRUCTURA 3, se evidenció en diferentes tiempos de comida que se utilizó fruta fresca en la preparación de jugos y limonadas en lugar de pulpa, incumpliendo lo establecido en la OTM, situación evidenciada en el jugo de guayaba del menú 6, la limonada de los menús 5 y 15, y el jugo de mango de la cena y refrigerio nocturno del menú 15, para partes entre 3282 y 3356 PPL; adicionalmente, se verificó incumplimiento en la verificación de gramaje del componente cereal elaborado (pan blanco) del desayuno del menú 15, al registrarse pesos inferiores a los establecidos en los patios 18, 26 y 31, superando el límite permitido por la NTC 2859-1 sin acciones correctivas; asimismo, se observó la entrega de bebidas y sopas para el suministro a dietas, en recipientes no isotérmicos, como la colada de maicena con leche del desayuno del menú 15, la sopa de fideos y jugo de mango del almuerzo del menú 5 y la cazuela de arvejas con jugo de mango de la cena del menú 15, incumpliendo lo dispuesto en el oficio E-2025-008918 de aprobación de fondos para sopas y jugos. En PENAL ESTRUCTURA 1, se evidenció incumplimiento en el formato de contramuestras y control de producción, al suministrarse en el menú 6 del día 17/03/2026 papa al vapor en el almuerzo y papa chorreada en la cena, contrario a lo establecido en la minuta de ciclos de menú; asimismo, se verificó el uso de fruta fresca en lugar de pulpa para la preparación de jugos en distintos menús y tiempos de comida, como jugo de mango y papaya en el menú 6, jugo de curuba en los menús 1, 8 y 13, y limonada en el menú 15, afectando un número de partes entre 4217 y 4364 PPL; adicionalmente, se evidenció incumplimiento en el gramaje del cereal elaborado pan blanco en el desayuno del menú 1, tanto en patios de línea como en dietas, con pesos inferiores a los requeridos según la NTC 2859-1, sin acciones correctivas por parte del contratista; asimismo, se observó la distribución de sopas y bebidas en recipientes no isotérmicos, para el suministro a dietas, como sopa de mute en el menú 6, avena con leche en el menú 1, sopa de verduras y jugo de pera en el menú 8, y sopa de avena con jugo de mango en el menú 13, incumpliendo lo dispuesto en el oficio E-2025-008918; igualmente, se evidenciaron rótulos deteriorados o ilegibles en algunos recipientes y fiambreras correspondiente a las dietas, sin identificación, sin que se realizaran acciones correctivas en varios casos. En ESTRUCTURA ERE 1 Y 2, se observó incumplimiento en el gramaje del componente cereal pan de leche en el desayuno del menú 5, para un parte de 239 PPL en patios 10 y 11, ya que las unidades muestreadas registraron pesos inferiores al mínimo de 60 g, peso establecido en la minuta patrón del anexo 4, sin acciones correctivas por parte del contratista; adicionalmente, se verificó la distribución de sopa de fideos y jugo de mango en recipientes no isotérmicos para 47 dietas de la cena del menú 10, lo cual no garantizó la inocuidad ni la temperatura del producto terminado; finalmente, se evidenció

en el desayuno del menú 5 la entrega de aguapanela para 3 PPL y avena con leche para 43 PPL correspondientes a dietas en recipientes no isotérmicos, incumpliendo lo dispuesto en el oficio de aprobación de fondos radicado E-2025-008918 del 08/08/2025. Y en ESTRUCTURA P.A.S., debido a que se evidenció en el tiempo de comida cena, menú 13, el servido de jugo de mango y sopa de avena correspondientes a 12 dietas (8 del patio 8 y 4 del patio 9) en recipientes no isotérmicos, por lo cual no se garantiza la temperatura del producto terminado y se incumple lo establecido en el oficio E-2025-008918, emitido el día 08/08/2025, por la entidad.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (87%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 87%, evidenciando una disminución en el porcentaje de cumplimiento parcial en -2%, con respecto al mes anterior (89%). Los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, son: CRM EJART y CRM EJEPO, debido a que, el contratista cumple con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional establecida en el Anexo No. 9, Estudios previos, OTM según los soportes de asistencia, asimismo, se da cumplimiento al código sustantivo del trabajo y OTM con respecto a la entrega de la dotación completa del personal profesional y operativo (2 dotaciones), correspondiente a la renovación de la dotación a los 6 meses a partir del inicio del contrato, así mismo el personal visitante cuenta con dotación (bata, gorro y tapabocas) suministrado por el contratista; los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, delantal-peto, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente, así como también cumplen con hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas, realizando lavado de manos con agua y jabón desinfectante con el cambio de actividad, así mismo no presentan infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos, el personal cuenta con 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).

Siendo el establecimiento con cumplimiento parcial, el ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (85%), afectado por las desviaciones evidenciadas en las visitas de verificación de Interventoría en el PENAL ESTRUCTURA 1, dado, que se evidenció incumplimiento en el personal mínimo requerido según el Anexo No. 9, ya que para partes de 4217, 4323 y 4317 PPL se observaron menos manipuladores de alimentos de los estipulados, faltando entre 16 y 17 manipuladores, además de la ausencia de un jefe de cocina en dos de las visitas y de una nutricionista, por renuncia el 12 de marzo de 2026; asimismo, se observó que la dotación entregada el 10 de diciembre de 2025 no incluía el logo de la UT CAPITAL USPEC 2025; igualmente, se observó personal manipulador de alimentos con guantes y peto rotos (área de prealistamiento); así mismo, se evidenció personal manipulador sin uso de cofia y tapabocas en área de producción; igualmente se observó un manipulador con botas negras y un manipulador con peto roto; en seguimiento se evidenció plan de mejora por parte del contratista, observando manipulador en área de prealistamiento con guantes en buen estado. Y en ERON ESTRUCTURA 3, durante las visitas se evidenció incumplimiento en el personal mínimo requerido según el Anexo No. 9, pues para partes de 3282, 3356, 3342 y 3308 PPL se observaron menos manipuladores de alimentos de los estipulados, con faltantes entre 14 y 19 manipuladores; igualmente, se observó la ausencia total de los cinco auxiliares de proceso y la falta de una nutricionista; adicionalmente, se constató la presencia de personal distribuidor dentro del servicio sin la dotación completa de botas, pantalón y camisa.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (85%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 85%, manteniendo el porcentaje con respecto al mes anterior. Los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, son: CRM EJART y CRM EJEPO, 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.

Siendo el establecimiento con cumplimiento parcial, el ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (82%), afectado por las desviaciones evidenciadas en las visitas de verificación de Interventoría en el PENAL ESTRUCTURA 1, debido a que se observaron pisos del área de cocina caliente con exceso de carbono; asimismo, se evidenciaron angeos en ventanas de distribución con acumulación de polvo y partículas, y las paredes de la cocina caliente se observaron con grasa y suciedad; aunque el contratista realizó acciones de mejora en una esquina, la situación persiste; igualmente, se evidenció que dos estufas y dos sartenes basculantes se encuentran con exceso de carbono y hollín, pese al ingreso de equipos nuevos; adicionalmente, se observó que continúa el desperdicio de agua potable por tuberías averiadas en el área de cocina caliente; en cuanto al control de calidad del agua, se evidenció un kit de pH y cloro vencido desde el 19 de febrero de 2026, con escala de medición inadecuada y reactivos no acordes a la normativa, y posteriormente se presentó un kit de tirillas con vencimiento en mayo de 2026; por otra parte, se observaron recipientes de residuos sin tapa, partidos y sin bolsa, con identificación ilegible, sin acciones correctivas; finalmente se evidenció presencia de moscas en el shut de basuras y área de distribución, atribuida a procesos deficientes de limpieza y desinfección, así como al uso inadecuado del espacio por parte de los PPL ante la falta de instalaciones sanitarias. En ERON ESTRUCTURA 3, se evidenció empozamiento de agua en el área de cocción, de porcionado de proteína y a la salida del cuarto de congelación; asimismo, se observaron angeos sucios en las ventanas de cocción y de tubérculos; igualmente, se observaron techos con acumulación de suciedad en el área de cocción y presencia de hongos en las áreas de dietas, tubérculos y jugos; adicionalmente, se evidenció una inadecuada clasificación de residuos, ya que se encontraron cartones de huevos en la caneca negra y cáscaras de banano en bolsas destinadas a residuos ordinarios, cuando correspondían a orgánicos; finalmente, se evidenció presencia de moscas en la bodega de almacenamiento de Fruver, atribuida a deficiencias en los procesos de limpieza y control sanitario. Y en la ESTRUCTURA P.A.S., se evidenció que los angeos de protección en ventanas y extractores presentan acumulación de grasa y suciedad, tanto en el área de cocina caliente como en las zonas de almacenamiento de abarrotes y productos fríos; adicionalmente, se observaron paredes con suciedad y grasa en la cocina caliente y en los espacios de almacenamiento de abarrotes y productos refrigerados y congelados, incluyendo la parte alta de las paredes.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría del 100%, evidenciando un aumento en el porcentaje del 13%, con respecto al mes anterior (87%). El establecimiento que presenta cumplimiento global del 100%, es el ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA, debido a que los alimentos se reciben, transportan y distribuyen según su naturaleza, utilizando recipientes o implementos adecuados que evitan el contacto con el piso, garantizando el mantenimiento de sus propiedades hasta su destino; adicionalmente, los vehículos transportadores de alimentos se observan en adecuadas condiciones físicas y cuentan con la documentación requerida en la OTM; asimismo, los vehículos transportadores de alimentos, llevan en su exterior en forma clara y visible la leyenda Transporte de Alimentos; finalmente, el personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos y dotación, conforme a la normatividad vigente.

En los establecimientos de CRM EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), no se evalúa

esta categoría en el presente periodo, debido a que, durante las visitas de Interventoría, no se observa el transporte de alimentos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%): En el mes de marzo, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 97%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (95%). Dentro de los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, están: CRM EJART y CRM EJEPO, debido a que, la totalidad de los planes y programas requerido en la OTM remitidos documentalmente a la interventoría se encuentran ajustados a los establecimientos, el contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque), se cuentan con formatos básicos estandarizados para el registro de producción, implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acordes al listado maestro, hoja de vida y cronograma (Mantenimiento preventivo y/o correctivo menores). 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 OTM, Los muestreos microbiológicos por ERON cumplen con la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7, se observa resultados microbiológicos CONFORMES, así mismo para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. El contratista realiza los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM. En los equipos de frío se lleva control y registro de temperatura en un lugar visible. Los carros transportadores 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. Se articula y sensibiliza a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje, dejando registros sobre la actividad mediante actas de capacitación. Viéndose afectada la categoría por el porcentaje de cumplimiento que arroja el establecimiento penitenciario ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (96%), al evidenciarse en visitas de verificación, los siguientes hallazgos en las diferentes estructuras: Estructura P.A.S, se observó que el contratista no ha realizado mantenimientos correctivos en los equipos de congelación 1 y 2, observándose ausencia de manijas en las puertas del congelador N°1 y desgaste de pintura en la parte superior de las puertas; igualmente, el equipo de refrigeración N°1 presenta ruptura en la parte superior y la licuadora, daño en el sistema de encendido y apagado, sin evidenciarse soportes de mantenimiento; adicionalmente, el contratista no presentó a la Interventoría, soportes de pago correspondientes al mes de enero de 2026 para servicios públicos (agua, luz y gas), proyectos productivos y bonificaciones de la PPL. En PENAL ESTRUCTURA 1, se observó que el contratista no ha implementado el programa de mantenimiento correctivo de equipos, ya que dos estufas y un sartén basculante presentaron llama desmedida y flama abundante, mientras que una marmita registraba fuga de vapor en el área de cocina caliente, sin soportes correspondientes; adicionalmente, en el cuarto de congelación y refrigeración no se observó equipo destinado al control de contra muestras ni registro de temperatura en un lugar visible, aunque el contratista realizó acción correctiva en campo. Y en ERON ESTRUCTURA 3, no se evidenció paz y salvo correspondiente al mes de febrero de 2026.

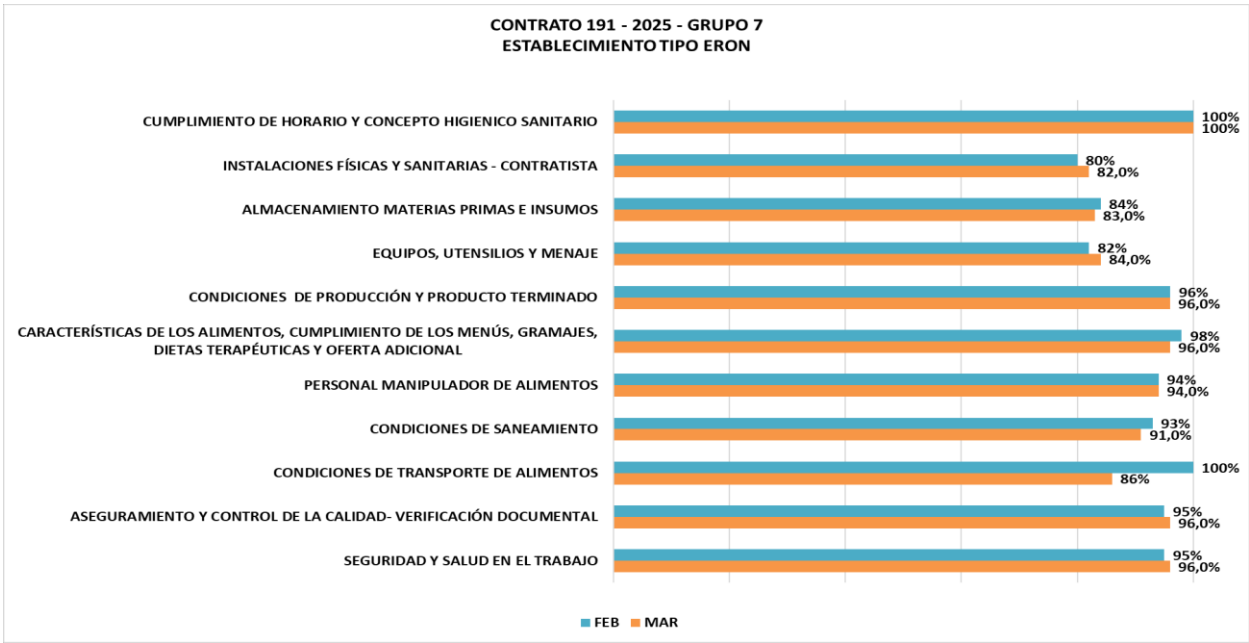
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (90%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 90%, evidenciando un descenso en el porcentaje de -5%, con respecto al mes anterior (95%). Los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, son: CRM EJART y CRM EJEPO, 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.

Seguidos del establecimiento penitenciario ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (86%), en donde los principales hallazgos se presentaron en PENAL ESTRUCTURA 1, debido a que, durante las visitas de verificación, se evidenció que el servicio de alimentación no cuenta con extintor multipropósito; asimismo, se observó que la campana extractora permanece sin funcionamiento. Y en ERON ESTRUCTURA 3, se evidenció la campana extractora y los 5 extractores del área de cocción sin funcionamiento.

2.2.7 GRUPO 7

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de marzo 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica que antecede se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 7, para el período 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 mejorando dos puntos porcentuales frente al mes anterior.

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 (82%): El operador alcanzó un cumplimiento parcial del 82%, aumentando 2 puntos porcentuales, con respecto al mes anterior (80%). Para esta categoría el establecimiento que presentó cumplimiento global del 100% en lo que respecta a los mantenimientos de las instalaciones físicas y sanitarias correspondientes a menor cuantía, fue el ERON EPMSC GUATEQUE, seguido de los establecimientos ERON CRM EJECO, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSUBA UBATE y ERON COMSLME LA MESA con el 94% de cumplimiento. En lo que respecta para los establecimientos con más bajo porcentaje de cumplimiento están ERON EPMSC CAQUEZA 88% ERON CPMSMOQ MONIQUIRA 84%, ERON CPMMSFFA PONAL 82% y ERON CPMS CHIQUINQUIRA con un 71%, Siendo estos establecimientos los que presentan el menor desempeño en esta categoría. Los aspectos que afectaron la calificación general se debido a que durante las visitas se observaron 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, baldosas rotas en el cuarto de congelación, lámparas fuera de funcionamiento, la presencia de óxido y corrosión en las puertas de acceso, desprendimiento de pintura en las paredes en diferentes áreas del establecimiento, angeos sueltos y no hermético que genera riesgo de ingreso de plagas, baldosas rotas en diferentes áreas de los servicios, puertas en mal estado, falta de lavamanos no manual en el baño, para ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO donde obtuvo el porcentaje más bajos para esta categoría con un 56%, a pesar de que el contratista a realizado mantenimientos menores en diferentes áreas como cambio de baldosas, pintura en puertas donde presentaba oxidación, se siguen presentando hallazgos como paredes porosas, estanterías con oxido, paredes con desprendimiento de pintura.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (83%): Para esta categoría y según los resultados arrojados en comparación al mes de febrero del 2026 mostro una disminución de 1 punto porcentual frente a este periodo; viéndose afectado por los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Los establecimientos con menor desempeño para el presente periodo fueron, ERON CPMS LA MODELO con 62%, seguido de ERON CPMSMOQ MONIQUIRA y ERON CPMS CHIQUINQUIRA con el 85% y 88% respectivamente. Los hallazgos que principalmente afectan la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, almacenamiento de alimentos sin separación física y almacenadas sobre canastillas en condiciones inadecuadas de limpieza, estibas de cuartos de refrigeración en mal estado, como también faltantes de fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados, incumplimiento en la normatividad vigente frente al rotulado de alguna materia primas, se resalta los establecimientos por su buen comportamiento en el cumplimiento en la categoría de almacenamiento como ERON EPMSCEJECO, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON CPMSGAC GACHETA con el 100% de cumplimiento total para esta categoría ,seguido de ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMMSFFA PONAL y ERON EPMSC GUATEQUE con el 95% de cumplimiento y ERON EPMSC LETICIA y ERON CPM SUBA UBATÉ con el 91% %, los cuales obtuvieron un porcentaje de cumplimiento favorable, gestionando el cumplimiento de las fichas técnicas de las materias primas estuvieran acordes al listado de proveedores ofertados, actualizando la lista de proveedores y realizando procesos de limpieza y desinfección a canastillas y estantería en diferentes áreas de almacenamiento.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (84%): Para el presente mes de marzo, la categoría Equipos, utensilios y menaje registró un nivel de cumplimiento del 84%, mostrando un aumento de 2 puntos porcentuales. No obstante, el resultado general continúa viéndose impactado por el bajo desempeño presentado en algunos establecimientos, lo cual afecta el comportamiento consolidado del grupo evaluado. Los establecimientos con menor porcentaje de cumplimiento fueron ERON EPMSC LETICIA 65%, ERON EPMSC CÁQUEZA 69%, ERON CPMSGAC GACHETÁ 73%, seguido de ERON CPMS LA MODELO 81%, ERON COMSLME LA MESA 87% y ERON CPMMSFFA PONAL con el 89%, de acuerdo a las verificaciones realizadas durante el presente mes por parte de la interventoría, los hallazgos más recurrentes en esta categoría se relacionan principalmente con deficiencias en el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, así como con condiciones de deterioro en utensilios y menaje utilizados en la operación del servicio de alimentación. Se evidenció la presencia de equipos con desgaste, desprendimiento de pintura y signos de corrosión, condiciones que pueden afectar las condiciones higiénico-sanitarias del proceso y la inocuidad de los alimentos. Adicionalmente, se identificó que algunos cuartos fríos (refrigeración y congelación), así como equipos de refrigeración tales como neveras y congeladores, no cumplen con la capacidad mínima de almacenamiento requerida, conforme a lo establecido en los oficios de aprobación de infraestructura y dotación. En el caso particular del ERON EPMSC LETICIA, se evidenció que el carro transportador utilizado para el traslado del producto terminado desde el área de servicio de alimentos hacia los patios no cuenta con puertas laterales ni sistema de cierre, lo cual contraviene los lineamientos establecidos en la OTM para el transporte interno de alimentos. De igual manera, dicho equipo presenta desprendimiento de pintura y presencia de óxido, situación que representa un riesgo potencial de contaminación física y deterioro de las condiciones sanitarias durante el transporte del producto terminado. Así mismo, se identificó incumplimiento en la disponibilidad de los equipos mínimos establecidos en el Anexo 5 del contrato. En el establecimiento ERON EPMSC CÁQUEZA aún se evidencia la ausencia de un procesador de alimentos con capacidad de 50 kg/h, requerido para el adecuado desarrollo de las operaciones, Es de resaltar los establecimientos ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CRM EJECO y ERON EPMSC GUATEQUE donde alcanzaron un 100% en cumplimiento. Seguido de ERON CPM SUBA UBATÉ con el 93%, y ERON EPMSC GUATEQUE con el 91% de cumplimiento, evidenciando un adecuado comportamiento en esta categoría, al contar con la dotación completa de equipos mínimos requeridos y condiciones operativas adecuadas para el desarrollo del servicio de alimentación.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (96%) Para el informe del periodo esta categoría en el mes de marzo del 2026 se observa que el contratista mantiene su nivel porcentual frente al mes de febrero con un 96%, en lo que corresponde a esta categoría mostrando un desempeño en su cumplimiento garantizando las condiciones de producción. Más sin embargo se presentaros unas desviaciones en los establecimientos de ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ 84% ERON CPMSGAC GACHETÁ 87% y ERON EPMSC GUATEQUE con el 88% y ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ 89%. 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 sopas y bebidas de las Dietas son entregadas en baldes o recipientes de plásticos sin tapas incumpliendo lo establecido en el oficio de aprobación del uso de fondos no isotérmicos y sin el previo aval de la USPEC y/o Interventoría, para la distribución de alimentación en general se realiza recipientes baldes ,canastillas con bolsatina y ollas, los cuales no garantizan la temperatura e inocuidad de los componentes. Como también se observó que no se garantiza el hielo utilizado en el servicio de alimentación, dado que se encontró almacenado en un recipiente plástico sin protección, por lo que no garantiza su inocuidad, lo anterior en el ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de marzo del 2026, el contratista mantiene su nivel de cumplimiento frente al obtenido en el periodo de febrero con el 98%. 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 presentando un desempeño alto en cumplimiento a en los gramajes suministrados, cumplimiento de menús ofertados y características de los alimentos. Para el caso de ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO donde obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 95% esta desviación se presentó, debido a que se evidenció durante las visitas realizadas por parte de la interventoría, el uso de pulpa de fruta pasteurizada en la preparación de los jugos en los diferentes tiempos de comida, incumpliendo la OTM donde exige el uso de pulpa congelada sin pasteurizar.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): El operador obtuvo un cumplimiento del 94% en el presente mes, mostrando un desempeño estale frente al mes de febrero. 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 CPMS BOGOTÁ LA MODELO (85%) no cuenta con el personal mínimo requerido en cuanto a manipuladores y distribuidores según Anexo Técnico 9, haciendo falta 14 manipuladores y un distribuidor; en ERON EPMSC LETICIA (89%), no cuenta con el personal mínimo requerido en lo que refiere a los distribuidores de alimentos haciendo falta uno, según estudios previos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (91%) El porcentaje de cumplimiento en el mes de marzo alcanzo un 91%, mostrando una disminución de 2 puntos porcentuales frente al mes de febrero, en el cual se obtuvo un 93%; el contratista mantiene un nivel de cumplimiento estable. Para esta categoría los establecimientos con menor desempeño durante el periodo evaluado son ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO con el 87%, ERON EPMSC LETICIA y ERON CPMMSFFA PONAL con el 88%, mostrando un desempeño bajo a comparación de los demás establecimientos, debido a falta de higiene en las áreas del servicio, falta de limpieza de las paredes y ventanas, falta de limpieza de los pisos y techos, estancamiento de agua en piso, falta de limpieza en equipos del servicio como: hornos, campanas y extractores, así como la falta de secuencia lógica en los procesos, equipos con deterioro. Para ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CPM SUBA UBATE y ERON EPMSC GUATEQUE con el 93% de cumplimiento, ERON CRM EJECO con 94%, ERON CPMSGAC GACHETÁ con el 96% y con el cumplimiento total de esta categoría ERON EPMSC CÁQUEZA con el 100%, mostrando un desempeño bueno respecto a las condiciones de saneamiento, limpieza y desinfección de las diferentes áreas, superficies, equipos y utensilios, como también han tomado acciones correctivas frente a las observaciones realizadas por la interventoría durante las visitas.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (86%): Frente al mes anterior se presenta una disminución de 14 puntos porcentuales frente al mes de febrero en esta categoría, durante las visitas de Interventoría, solo los establecimientos ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO con el 96% y ERON CPMMSFFA PONAL con el 20% de cumplimiento, fueron objeto de evaluación del vehículo transportador de alimentos. En ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO se ve afectado por el vehículo de proteína no presentó con concepto sanitario y en ERON CPMMSFFA PONAL el vehículo de distribución para EP no cumple con la normativa vigente dado a que este vehículo es directamente de la alcaldía municipal.

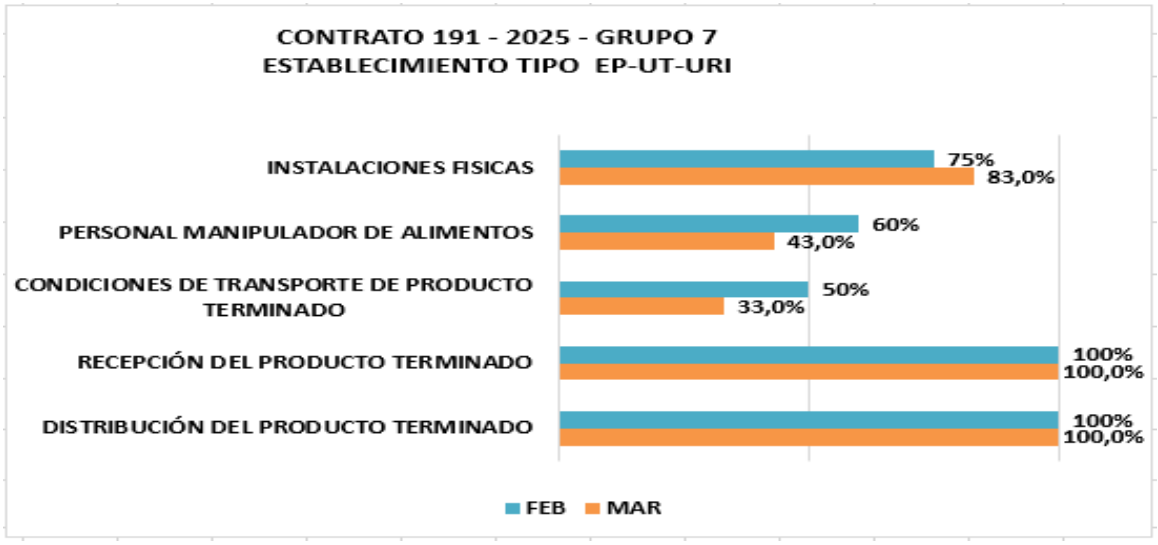
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%): En el mes de marzo esta categoría obtuvo un 96%, presentando un aumento de 1% frente al mes de febrero donde esta categoría alcanzó el 95%. Para esta categoría los establecimientos arrojaron un porcentaje de cumplimiento estable por encima del 90%, de esta manera, ERON CPM SUBA UBATE, ERON EPMSC GUATEQUE y ERON CRM EJECO, con un cumplimiento total del 100% de cumplimiento para los tres, ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO con el 99% De esta manera para los

establecimientos de ERON CPMSLME LA MESA y ERON EPMSC CÁQUEZA ERON CPMSGAC GACHETA con el 96% , ERON CPMMSFFA PONAL con 95%, ERON EPMSC LETICIA con 93%, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA y ERON CPMS CHIQUINQUIRA con el 90% de cumplimiento, No presentan soportes para el pago proporcional de servicios públicos, pagos de bonificación. sin embargo, se resalta que se cumple con los demás aspectos evaluados relacionados a planes y programas de obligatorio cumplimiento, registros de limpieza y desinfección, 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 (96%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de marzo se observa que, el contratista gestiono acciones de mejora ya que su porcentaje de cumplimiento aumento 1 punto porcentual frente al mes de enero donde alcanzo un 95%. Para esta categoría los establecimientos de más bajo cumplimiento; ERON EPMSC LETICIA 75% y ERON CPMSGAC GACHETÁ con 80%, los hallazgos que afectaron a esta categoría, debido a que no se cuenta el botiquín debidamente dotado, No se evidencia guantes de malla de acero en el servicio los cuales se emplean para el corte de carnes. Se resaltan los demás establecimientos de este grupo que alcanzaron el 100%.

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 marzo 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 7, para el período de marzo 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 76 % de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (83%): El operador presenta un cumplimiento del 83% registrando un aumento de 8% con respecto al periodo anterior con el 75%. 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% manteniendo el porcentaje frente al mes anterior, en lo que respecta en este mes 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, debido a que se observó que se dispone el producto terminado directamente en el piso, generando un posible riesgo de contaminación cruzada en los alimentos.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (43%):** El operador presenta un incumplimiento del 60%, en esta categoría para el presente mes de marzo, se observa que el operar mantienen su porcentaje de cumplimiento, 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), no presentó certificado médico, ni certificado de manipulación de alimentos.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (33%): 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 encargado de transportar las raciones, no cuenta con concepto higiénico-sanitario, SOAT, ni revisión tecno mecánica, 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.

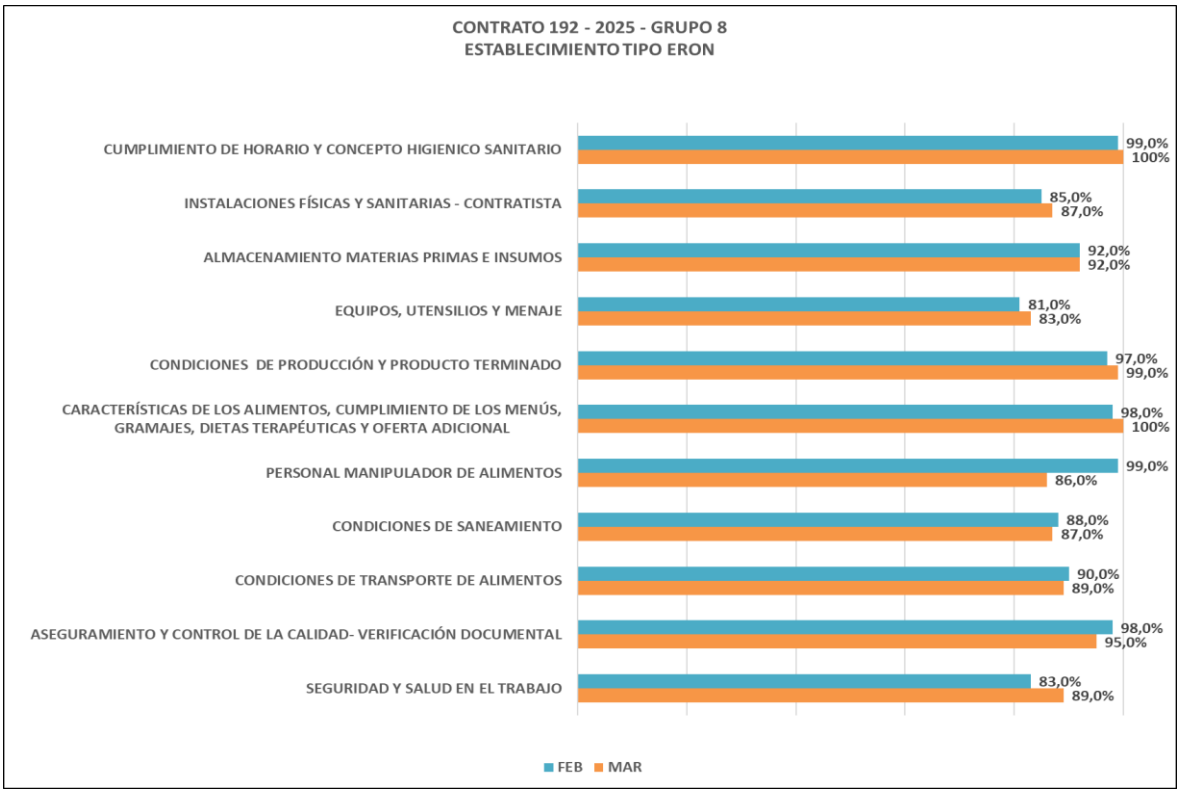
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): El operador alcanzó un cumplimiento total de 100%, reflejando manteniendo su porcentaje frente al mes anterior con el 100%, de las obligaciones contractualmente pactadas. Para esta categoría se destaca el desempeño en la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ y EP SOACHA, la cual obtuvieron un porcentaje de cumplimiento global del 100%, se observó cumplimiento en las variables relacionadas en esta categoría como cumplimiento de menú, entrega de los componentes, cumplimiento con las especificaciones técnicas de los componentes entregados.

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 marzo 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 marzo 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 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%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría de 100%, evidenciando un aumento en el porcentaje de cumplimiento en 1%, con respecto al mes anterior (99%); lo que indica que en los establecimientos que conforman el Grupo 8: ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL, ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO, se cumple con los horarios de entrega acorde con lo establecido en la OTM; asimismo, los servicios se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial, los establecimientos cuentan con concepto Sanitario Vigente y/o se presenta soportes de las acciones para la renovación ante el ente correspondiente, antes del término de la vigencia de un (1) año o cuando la supervisión lo requiera, acorde con lo establecido en la OTM.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (87%): En el presente periodo, el operador alcanza un porcentaje de cumplimiento parcial de 87% en la calificación de esta categoría, evidenciando un ascenso de 2%, con respecto al mes anterior (85%). Se resalta el desempeño de los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EPMSC GRANADA, los cuales presentan un porcentaje de cumplimiento global de 100%, debido a que el contratista garantiza el adecuado estado de los accesos, áreas e infraestructura del servicio de alimentación, realizando mantenimientos de menor cuantía, en pisos, paredes, techos, ventanas, puertas y mesones. Las instalaciones cuentan con iluminación adecuada, sistemas eléctricos funcionales y drenajes protegidos para evitar plagas y malos olores. Además, se asegura que las áreas estén señalizadas y operativas, sin riesgos de contaminación. También se realizó la instalación o gestión de medidores de servicios públicos (agua, energía y gas) o acuerdos de pago cuando no están independizados, cumpliendo con los lineamientos establecidos.

En contraste con los establecimientos penitenciarios que presentan un cumplimiento parcial en esta categoría, siendo: ERON CAMISACS ACACÍAS (88%), dado que, durante las visitas de verificación de interventoría, se evidenciaron en los 4 Ranchos deficiencias en las instalaciones físicas, así: RANCHO ALCARAVÁN, se observó piso del área de menaje con grietas, pared con desprendimiento de pintura en los pasillos y 3 baldosas partidas en el piso del cuarto frío; asimismo, se evidenciaron rejas que en pasillos que conecta el área de producción con el área de almacenamiento de residuos sólidos, con angeos deteriorados y levantados en su parte inferior, representando un riesgo potencial para el ingreso de plagas y otros agentes contaminantes, siendo éstos mantenimientos de menor cuantía. RANCHO CENTRAL, se evidenció en un metro de pared del área de almacenamiento al lado del cuarto frío, desprendimiento de material y en área de lavado de menaje una baldosa partida en el piso. RANCHO COLA DE PATO, se observó desprendimiento de pintura en paredes de área de prealistamiento de carnes (salida de suministro a los patios 1 y 2), área de lavado de menaje y utensilios y en área de recepción de materias primas; asimismo, se evidenciaron 4 baldosas faltantes en el piso del área de lavado de menaje y utensilios; en cuanto al estado de las puertas, se observó óxido en la parte inferior de la puerta de ingreso al baño y puerta del área de porcionado de proteínas y estante de almacenamiento de químicos, condiciones que pueden generar riesgo de contaminación cruzada; finalmente, se evidenció la presencia de grietas y 10 baldosas partidas en los mesones de la cocina fría (área de ensamble de dietas) y cocina caliente. Y en RANCHO SARDINATA, se evidenciaron en el piso del área de almacenamiento, área de lavado de menaje y en área de suministro de alimentos, 9 baldosas desportilladas;

asimismo se observó presencia de óxido en la parte inferior de la estructura de protección de la ventana ubicada en e área de lavado y en e área de producción, condición que representa un riesgo de contaminación cruzada, dichos mantenimientos corresponden a menor cuantía. ERON CPMSACS ACACIAS (89%), las verificaciones son realizadas al RANCHO ALA A Y B, en el que actualmente se está realizando las preparaciones para todo el establecimiento, evidenciando en las visitas, estancamiento de agua alrededor del rancho, en el área de cargue y descargue de materia prima; asimismo, se observaron pisos en mal estado y con superficie porosa en todas las áreas del rancho (producción, cocción y ensamble); asimismo, se evidenció techo con presencia de óxido; en cuanto al estado de las paredes, se observaron paredes con desprendimiento de pintura en el área de químicos, almacenamiento de Fruver y área de producción, adicionalmente, en el área de producción se evidenció una pared con desprendimiento de 6 baldosas, correspondiente a mantenimientos de menor cuantía; igualmente, se observaron paredes con presencia de humedad en las áreas de almacenamiento de tubérculos, lavado de menaje y utensilios y almacenamiento de químicos; asimismo, se observó perforación en el techo de pasillo que conduce al ensamble de dietas y en el área de ensamble de dietas y techo con oxidación en área de almacenamiento de químicos. ERON EC YOPAL (75%), durante las visitas de verificación, se evidenció desprendimiento de pintura, óxido y corrosión en la estructura metálica de los marcos y puertas del área de almacenamiento de Fruver; asimismo, se observó sistema de drenaje con 9 rejillas del área de procesos recubiertas con material no sanitario (fibra). Y en EPMSC VILLAVICENCIO (68%), se evidenció que las áreas cercanas al rancho no cuentan con pisos construidos, presentando superficies en piedra y arena, adicional, de observarse una abertura en el suelo arenoso próxima a la salida de alimentos preparados que genera empozamientos de agua; igualmente, en el piso del en el área de producción se observaron desprendimientos de material en uniones y baldosas; asimismo, se observó desprendimiento de pintura en paredes de las áreas de preparación de jugos, almacenamiento de arroz y almacenamiento de tubérculos; en seguimiento, se observó que el contratista realizó acción correctiva parcial, instalando baldosas en la pared de jugos; en cuanto al estado de las puertas, se evidenció presencia de óxido en las puertas de ingreso; finalmente, se observó en los sistemas de evacuación de aguas residuales bordes de canaletas y baldosas quebradas, dificultando las labores de limpieza y desinfección.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%): El contratista para el mes de marzo en esta categoría arroja un porcentaje de cumplimiento del 92%, evidenciándose que se mantiene el porcentaje de cumplimiento, respecto al mes anterior. Destacando el desempeño de los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL, los cuales presentan un cumplimiento global de 100%, debido a que, se cuenta con las fichas técnicas de las materias primas almacenadas acorde al listado de proveedores ofertados; se da cumplimiento a la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario con las cantidades establecidas en la minuta patrón; los alimentos almacenados presentan fechas de vencimiento vigentes, asimismo se cuenta con el etiquetado y rótulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente; los alimentos se encuentran libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física; las materias primas se almacenan según sus características naturales por medio de separación física evitando la contaminación cruzada a temperaturas óptimas de almacenamiento; se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos; el método PEPS es aplicado y los productos se encuentran identificados con rótulo de colores de acuerdo a lo establecido en la OTM; las materias primas fraccionadas de su empaque original se encuentran identificadas por proveedor fecha de empaque y vencimiento; el producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin. Seguidos del establecimiento ERON EPMSC VILLAVICENCIO, cuyo porcentaje de cumplimiento es de 92%, viéndose afectado por la desviación presentada en las visitas de verificación de Interventoría, donde se evidenció en el área de almacenamiento diferentes cantidades de bultos de mojarra del proveedor Piscícola Botero, observando en el empaque secundario rótulo tipo sticker de fácil remoción, el cual carece de información como el teléfono del proveedor, adicional, la información no se evidenció en el empaque primario, incumpliendo con lo establecido en la resolución 5109 de 2005; asimismo, en el área de

almacenamiento de tubérculos (plátano), se evidenció incumplimiento de las distancias perimetrales entre pared y producto, lo cual impide la verificación de plagas y labores de limpieza y desinfección.

En contraste con los establecimientos con cumplimiento parcial reportados en el presente periodo, siendo: ERON CPMSACS ACACIAS, RANCHO ALA A Y B (82%), durante las visitas de verificación se evidenció incumplimiento en la lista de proveedores en el área de almacenamiento de abarrotes, al observarse pastillas de chocolate marca Altiplano cuando la lista de proveedores registra las marcas Kavid o Moramor; asimismo, en el área de almacenamiento de proteínas, específicamente en el cuarto de congelación, se observaron carnes de res y cerdo, salchichas y pulpas de fruta dispuestas directamente sobre estibas sin el uso de canastillas o recipientes sanitarios, lo que no garantiza condiciones adecuadas de almacenamiento; adicionalmente, en las áreas de Fruver refrigerado y congelación se constató incumplimiento de las distancias perimetrales, ya que los productos se encontraban a menos de 60 cm de la pared, dificultando limpieza, desinfección, ventilación e inspección sanitaria; finalmente se evidenció en el cuarto de congelación la ausencia de rótulos de colores conforme al método PEPS establecido en la OTM, lo que impide asegurar la adecuada rotación de los productos. Y ERON EPMSC GRANADA (82%), se evidenciaron canastillas con suciedad e incumplimiento en las distancias perimetrales en el área de almacenamiento de Fruver, debido a que el producto no se encontraba ubicado con la separación mínima requerida, de acuerdo con la OTM, se debe garantizar una distancia mínima de 60cm respecto a la pared, con el fin de permitir una adecuada limpieza, desinfección, ventilación e inspección sanitaria del área.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (83%): En lo que respecta a esta categoría, para el presente informe del periodo de marzo, el contratista presenta un ascenso de 2%, en el cumplimiento parcial, con respecto al mes anterior (81%). El establecimiento que alcanza el cumplimiento global de 100%, es ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, debido a que, se cuenta con los equipos mínimos requeridos según el Anexo 5 para el proceso de producción acorde a las necesidades del servicio; los equipos, utensilios y menaje son de materiales inertes, resistentes a la corrosión, no recubiertos de pinturas o materiales desprendibles; el contratista cuenta con las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OMT; los equipos de refrigeración y congelación se encuentran funcionando en cantidad suficiente según su propósito; se evidencia la entrega de menaje para los PPL según lo estipulado las especificaciones técnicas de la OTM; no existe algún menaje o equipos en desuso; se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo a las particularidades y características de cada servicio; se cuenta con trampas de grasas y estas se encuentran en buen estado y son funcionales; se cumple con la totalidad de los equipos de medición básicos requeridos conforme a lo establecido en la OTM. Seguido de los establecimientos penitenciarios que presentan porcentajes de cumplimiento entre el 90% y 92%, así: ERON CAMISACS ACACIAS (92%), debido a las desviaciones presentadas durante las visitas de verificación realizadas a los 4 ranchos, RANCHO ALCARAVAN, se evidenció falta de mantenimiento a los siguientes equipos: 1 congelador horizontal de 387 L marca Challenger modelo CH363 (No. serie interno 201019-01158), de una sola puerta el cual se observó con desprendimiento del empaque lateral (goma); 1 estufa enana de dos puestos con parrillas desgastadas; 1 campana extractora marca Industrias Tritton con desprendimiento de pintura y oxidación en su parte externa; 1 horno marca Industrias Metálicas (No. de serie 10004202444) con presencia de oxidación en su parte interna. RANCHO CENTRAL, se evidenció que, en el servicio de alimentación, desde el 12/03/2026, no se cuenta con 1 procesador de alimentos de 50 kg/h y 1 licuadora de 2L, equipos requeridos en el Anexo 5, para un parte de 16 PPL. RANCHO COLA DE PATO, se evidenció que el servicio de alimentos, no cuenta con un pelapapa de capacidad de 50Kg/h, conforme a lo requerido en el Anexo 5, para un parte de 215 PPL. Y el ERON EPMSC GRANADA (90%), durante las visitas de verificación, se evidenciaron 2 congeladores Horizontales de 535 L, Modelo CH 396, en el primer equipo se observó ausencia total de sus dos manijas de agarre y en el segundo equipo se observó el faltante de la manija en la tapa derecha, esta condición dificulta la manipulación ergonómica y el cierre hermético de los equipos.

En contraste con los establecimientos que presentan porcentajes de cumplimiento parcial, como son ERON CPMSACS ACACIAS (77%) RANCHO ALA A Y B, debido a que durante las visitas de verificación, se evidenció que el servicio de alimentación no cuenta con la totalidad de los equipos mínimos requeridos según el Anexo No. 5, ya que para partes de 2356, 2325, 2337 y 2341 PPL (evidenciados en las visitas), no se observó la licuadora de 10 litros, ni 1 hidrolavadora, de las dos requeridas; en seguimiento se observó el ingreso de una licuadora de 20 litros nueva; adicionalmente, se constató deterioro en tres hornos asadores —dos de cuatro puertas y uno de tres puertas— con presencia de óxido en su parte interna, así como en el área de producción calderos con hollín y uno con falta de manija; finalmente, se verificó la existencia de dieciséis carros transportadores sin inventario ni identificación visible, uno de ellos con el sistema de cierre averiado y la tela antifluido rasgada, evidenciando deterioro en sus condiciones de uso. ERON EC YOPAL (85%), durante las visitas, se evidenció que el horno de tres bandejas presenta oxidación en el costado derecho, en la parte superior de la carcasa y en las bases delanteras; asimismo, se observaron cuatro estufas del área de preparación de sopas con óxido en su estructura metálica; adicionalmente, el cuarto de congelación permanece pendiente de mantenimiento correctivo por daño eléctrico desde el 24 de marzo de 2026; igualmente, se evidenció que la campana extractora está fuera de servicio desde hace cuatro años, en desuso por oxidación y corrosión de los ductos de aire, sin gestión reciente pese a oficios de gestión dirigidos a la Dirección del INPEC, para su debida atención; finalmente, se observaron cuatro marmitas y dos calderas fuera de uso por el deterioro y oxidación de las redes de vapor, representando un riesgo físico para el personal operativo, equipos que igualmente hacen parte del inventario del INPEC. Y ERON EPMSC VILLAVICENCIO (68%), durante las visitas, se evidenció incumplimiento en el número mínimo de equipos requeridos según el Anexo 5, ya que para partes de 1880 y 1876 PPL no se cuenta con las tres bandejas asadoras exigidas y no se evidenció aprobación para su reemplazo; asimismo; se observaron estufas de uno y tres fogones con aumento excesivo en la llama, lo que refleja deficiencias en su funcionamiento; adicionalmente, en el área de producción se observaron ollas con bordes deteriorados y ondulados, algunas utilizadas para ensamble de alimentos como ensaladas y tubérculos, las cuales fueron retiradas del servicio por el contratista; se observó el deterioro de una tabla de corte de verduras que fue reemplazada por una nueva; finalmente, se evidenció la existencia de cuatro carros transportadores para alimentos preparados sin identificación visible ni inventario, condición que dificulta su trazabilidad, control y adecuada ubicación.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (99%): Para esta categoría el operador alcanza un cumplimiento del 99%, evidenciando un ascenso en el porcentaje de 2%, respecto al mes anterior (97%). Dentro de los establecimientos que alcanzaron el cumplimiento global de 100%, están ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL y ERON EPMSC GRANADA, debido a que los establecimientos garantizan la inocuidad alimentaria manteniendo las comidas calientes por encima de 60°C y los alimentos refrigerados a 4°C ± 2°C, se aseguran los procesos y servicio sin riesgo de contaminación cruzada, utilizando recipientes isotérmicos, así mismo se implementan prácticas adecuadas en el prealistamiento y la preparación, incluyendo el uso correcto de utensilios y la desinfección de alimentos, además, se cumple el protocolo de la OTM para la toma de contramuestras, conservando tres por cada componente del menú y del agua, correctamente rotuladas y almacenadas por al menos 72 horas, cumpliendo los requisitos de peso, temperatura y registro. Seguido del ERON EPMSC VILLAVICENCIO, con un porcentaje de cumplimiento del 94%, cuya desviación identificada en las visitas de verificación correspondió al incumplimiento del Oficio CRF-2191-2025 del 10 de noviembre de 2025, emitido por la entidad, al evidenciarse que los componentes arroz, proteína y ensalada, en los tiempos de comida de los menús 14 y 8, fueron suministrados en recipientes no isotérmicos ni autorizados, específicamente ollas sin tapa, lo que no garantizó las condiciones de temperatura e inocuidad exigidas para el producto terminado.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (100%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de

cumplimiento global en la calificación de esta categoría de 100%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior. Este resultado indica, que en los establecimientos que conforman el Grupo 8: ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL y ERON EPMSC GRANADA, 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; asimismo, los alimentos son suministrados en recipientes isotérmicos y/o los autorizados por la Entidad. Con una desviación en el ERON EPMSC VILLAVICENCIO (98%), debido a que, en visita de verificación, se evidenció incumplimiento en la calidad organoléptica del menú 8 (tiempo cena), específicamente en el plátano maduro cocido, el cual presenta textura excesivamente blanda y gelatinosa, con apariencia poco aceptable.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (86%): El operador arroja un cumplimiento parcial de 86%, presentando un descenso significativo en el porcentaje de cumplimiento de -13%, respecto al mes anterior (99%). Para esta categoría el establecimiento que alcanzan un porcentaje global de 100%, en el presente periodo es el ERON EPMSC GRANADA, debido a que, el contratista cumple con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional establecida en el Anexo No. 9, Estudios previos, OTM según los soportes de asistencia, asimismo, se da cumplimiento al código sustantivo del trabajo y OTM con respecto a la entrega de la dotación completa del personal profesional y operativo (2 dotaciones), correspondiente a la renovación de la dotación a los 6 meses a partir del inicio del contrato, así mismo el personal visitante cuenta con dotación (bata, gorro y tapabocas) suministrado por el contratista; los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, delantal-peto, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente, así como también cumplen con hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas, realizando lavado de manos con agua y jabón desinfectante con el cambio de actividad, así mismo no presentan infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos, el personal cuenta con 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). Seguido de los demás establecimientos, los cuales presentaron porcentajes de cumplimiento parcial. ERON CAMISACS ACACIAS (88%), debido a las desviaciones presentadas durante las visitas de verificación realizadas por la Interventoría a los 4 ranchos: RANCHO ALCARAVAN, se evidenció formato de entrega de dotación al personal manipulador y administrativo, no obstante, los uniformes no cuentan con el distintivo para diferenciar la rotación de la dotación. RANCHO COLA DE PATO, se evidenció formato de entrega de dotación del día 8/01/2026, en el cual se observó que no se encuentra registrada la entrega de los petos, adicionalmente se observó peto de un manipulador roto y otro manipulador sin peto. RANCHO SARDINATA, durante las visitas se evidenció que no se cumple con la frecuencia establecida para las visitas del profesional de mantenimiento, ya que el formato de orden de trabajo registra la última visita el 6 de enero de 2026 y, conforme a los estudios previos, para un parte de 49 PPL debía realizarse una visita mensual, sin que se efectuara la correspondiente al mes de febrero; asimismo, se constató que la dotación entregada al personal manipulador es de color blanco y no cuenta con distintivos que permitan garantizar la adecuada rotación de la misma. ERON CPMSACS ACACIAS (86%), RANCHO ALA A Y B, durante las visitas de verificación, se evidenció que la dotación entregada al personal manipulador y operativo no cumple con el código de colores establecido en la OTM para garantizar su rotación, identificación, uso, control y limpieza, pese a que la segunda entrega se realizó los días 31 de diciembre de 2025 y 2 de enero de 2026; asimismo, se evidenció que los manipuladores de alimentos Henry Vásquez, Jhon Salazar, Rodrigo Torres y Diego Torres portaban petos en mal estado, desgastados y rotos. ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO (89%), el día de la visita 02/03/2026, se evidenció que las dos dotaciones entregadas al personal el día 03/01/2026, son totalmente blancas y sin distinciones que garanticen la adecuada

rotación de la indumentaria de trabajo, esto se reporta para tres pares de uniformes de manipuladores y un par de uniformes del auxiliar de procesos; adicionalmente, no se observó certificado médico, ni exámenes clínicos, ni gestión de los mismos correspondientes al manipulador José Elkin Alvarado. ERON EC YOPAL (87%), durante las visitas de verificación, se evidenció que la dotación entregada el 03/01/2026, al personal manipulador del servicio de alimentos, no cumple con las condiciones mínimas establecidas en la OTM, toda vez, que los 14 manipuladores se observaron portando petos rotos y con dotación sin distintivos de color que garanticen la adecuada rotación, identificación, uso higiénico y control de la dotación. Y ERON EPMSC VILLAVICENCIO (79%), durante las visitas de verificación, se evidenció incumplimiento en el personal mínimo requerido según el Anexo 9, ya que para partes de 1879 y 1888 PPL, se debe contar con personal nutricionista y en visitas no se observó, como tampoco se observó un jefe de cocina ni un administrador tipo 2; en seguimiento se evidenció el ingreso de nutricionista y jefe de cocina sin contrato firmado; asimismo, se evidenció que únicamente había 17 manipuladores de alimentos de los 18 exigidos, faltando 1 manipulador de alimentos y 8 distribuidores de los 11 requeridos, por estudios previos y plan de contingencia; en cuanto a la dotación, se observó que no estaba identificada con el código de colores en brazo y pantalón para garantizar su rotación; adicionalmente, se observaron tres manipuladores portando botas desgastadas, uno con peto deteriorado y otro utilizando guantes negros en producción; finalmente, se evidenció que los manipuladores no realizan lavado de manos después del cambio de actividades.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (87%): El operador registra para el presente periodo un cumplimiento parcial del (87%), teniendo un descenso de -1%, en el porcentaje de desempeño, respecto al mes anterior (88%). Para esta categoría el establecimiento que alcanzan un porcentaje global de 100%, en el presente periodo es el ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, 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. Seguido de los establecimientos penitenciarios que arrojan un porcentaje de cumplimiento por encima del 90%: ERON CAMISACS ACACIAS (92%), dado que en el RANCHO ALCARAVAN, se evidenció presencia de moho en las paredes del área de almacenamiento, acumulación de hollín en las paredes del área de producción y estancamiento de agua en el piso del área de lavado de menaje, lo que evidencia deficiencias en las condiciones locativas y sanitarias; asimismo, se observó que los techos en las áreas de almacenamiento y producción presentan acumulación de hollín y presencia de moho, incumpliendo con las condiciones higiénico sanitarias del servicio. RANCHO COLA DE PATO, se evidenció presencia de moho en las paredes de las áreas de lavado de utensilios y menaje, salida de distribución de los patios 1 y 2; asimismo, se observó techo con presencia de moho en el área de producción y área de abarrotes. RANCHO SARDINATA, se evidenció presencia de hongo en los techos del área de suministro de raciones y de cocina caliente. Y ERON EPMSC GRANADA (94%), durante se visita, se evidenció incumplimiento en las condiciones de saneamiento, almacenamiento e identificación de los insumos químicos, tras observar que el locker destinado para este fin presenta un estado higiénico deficiente (sucio), fallas estructurales críticas y sin señalización correspondiente.

En contraste de los establecimientos que reportan porcentajes de cumplimiento parcial: ERON CPMSACS ACACIAS (88%), en el RANCHO ALA A Y B, se evidenció empozamiento de agua en los pisos de las áreas del rancho de producción, cocción, ensamble, prealistamiento de carnes, cargue y descargue de materia prima; asimismo, se observaron paredes con presencia de moho en el área de lavado de menaje, cuarto de químicos, almacenamiento de tubérculos y fruver,

condiciones que afectan la higiene y dificultan las labores de saneamiento; adicionalmente, se constató acumulación de suciedad en la campana extractora, tanto en la parte superior como en el conducto de aire externo, evidenciando falta de mantenimiento y limpieza de los equipos del servicio de alimentación; finalmente, se verificó una estufa con exceso de grasa en la parte superior, lo que compromete la adecuada limpieza y desinfección requerida para garantizar la inocuidad en la producción de alimentos. ERON EC YOPAL (74%), durante las visitas se evidenció acumulación de polvo en las ventanillas altas del área de producción y en las cubiertas de techos de las bodegas de abarrotes, equipos fríos y huevos; asimismo, se observó formación de moho en la cubierta no sanitaria del techo de la bodega de postres; adicionalmente, se evidenció acumulación de grasa y suciedad en la estructura metálica de los ductos de la campana extractora, lo que compromete la higiene de los equipos del servicio de alimentación; finalmente, se observó el uso de un kit de medición de pH y cloro residual tipo OTO, el cual mide cloro total y no cloro libre, con fecha de vencimiento al 19 de septiembre de 2026. Y en ERON EPMSC VILLAVICENCIO (82%), se evidenció presencia de grasa adherida en las paredes del área de ensamble y almacenamiento de arroz; asimismo, se observó acumulación de grasa en un wok y en calderos, algunos con hollín en su estructura, y grasa en la superficie de la campana extractora; finalmente, se evidenciaron dos canecas destinadas a residuos sólidos biodegradables en el área de producción con tapas quebradas, condición que impedía su adecuado cierre, favorecía la exposición de los residuos al ambiente, afectando las condiciones sanitarias del servicio de alimentos.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (89%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial de esta categoría de 89%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (90%). El establecimiento que presenta el 100% de cumplimiento global, es el ERON EC YOPAL, 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 porcentaje de la categoría, se ve afectado debido al porcentaje de cumplimiento parcial que arroja el establecimiento ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO de 75%, debido a que se evidencia que el traslado de los alimentos desde el ERON hasta la EP, se realiza en el vehículo LDH-08H (Motocicleta), el cual no cuenta con concepto Higiénico Sanitario, emitido por la Entidad Territorial.

En los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON EPMSC GRANADA y en el ERON EPMSC VILLAVICENCIO, no se evalúa esta categoría, debido a que durante las visitas realizadas por la interventoría no se evidencia vehículos transportadores de alimentos en proceso de recepción de materia prima y/o distribución.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de 95%, evidenciando un descenso en el porcentaje de desempeño, del -3%, con respecto al mes anterior (98%). El establecimiento que alcanzan el 100% de cumplimiento global para este periodo, es el ERON EPMSC GRANADA, debido a que, la totalidad de los planes y programas requerido en la OTM remitidos documentalmente a la interventoría se encuentran ajustados a los establecimientos, el contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque), se cuentan con formatos básicos estandarizados para el registro de producción, implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acordes al listado maestro, hoja de vida y cronograma (Mantenimiento preventivo y/o correctivo menores). 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 OTM, Los muestreos microbiológicos por ERON cumplen con la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7, se observa resultados microbiológicos CONFORMES, así mismo para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. El contratista realiza los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM. En los equipos de frío se lleva control y registro de temperatura en un lugar visible. Los carros transportadores 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. Se articula y sensibiliza a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje, dejando registros sobre la actividad mediante actas de capacitación. El contratista cumple con capacitación establecida en la OTM continua y permanente, mínimo de 4 horas mensuales, según la Resolución 2674 de 2013. Además, la capacitación adicional (Estudios Previos). Se cuenta con el programa de trazabilidad definido e implementado, Los planes de emergencia se encuentran diseñados bajo la estructura documental estipulada en la OTM. El contratista adquiere los productos alimenticios elaborados por proyectos productivos que cumplan con la normatividad legal vigente, realiza mensualmente los pagos al establecimiento correspondientes al consumo proporcional de los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, gas, alumbrado público, aseo (disposición de residuos). Además, realiza mensualmente los pagos de bonificación de la PPL y ARL de la PPL. Frente a este establecimiento se aclara que, durante el periodo evaluado, únicamente se realizó una visita regular el día 27 de marzo de 2026, dado que el establecimiento permaneció en aislamiento preventivo (cuarentena) como consecuencia de un brote de varicela. La medida de cierre fue adoptada por decisión de la Secretaría de Salud, conforme a lo establecido en el Acta No. 23200.02.51.05, vigente desde el 19 de febrero de 2026. Adicionalmente, el área de sanidad del establecimiento emitió un acta en la que se consignaron las recomendaciones preventivas relacionadas con el brote de varicela.

Seguido de cuatro establecimientos que reportan cumplimiento con porcentajes entre el 93% al 98%, siendo: ERON CAMISACS ACACIAS (96%), evidenciando en RANCHO CENTRAL, paz y salvo hasta el mes de enero 2026, no se observaron pagos del mes de febrero de bonificaciones a PPL, proyectos productivos y servicios públicos como luz, agua y alcantarillado; en RANCHO COLA DE PATO, se evidenció paz y salvo hasta el mes de diciembre 2025, quedando pendiente los pagos de proyectos productivos de los meses de enero y febrero 2026; y en RANCHO SARDINATA, se evidenció paz y salvo hasta el mes de enero, quedando pendiente el pago correspondiente al mes de febrero de bonificaciones a PPL, servicios públicos (luz, agua, gas, alcantarillado y aseo) y proyectos productivos. ERON CPMSACS ACACIAS (93%), RANCHO ALA A Y B, durante las visitas de verificación, se evidenciaron equipos sin identificación, ni hoja de vida, como es el caso de los congeladores, se dispone únicamente de dos hojas de vida para seis equipos, las estufas industriales de tres puestos, cuentan con una sola hoja de vida para tres equipos, las estufas industriales de dos puestos no tienen hoja de vida, para los dos equipos existentes y las estufas industriales de un puestos, carecen de hoja de vida para tres equipos, ninguno de éstos equipos se encuentra enumerado ni señalizado; de igual manera, los carros transportadores no cuentan con hoja de vida individual, ya que se observaron únicamente dos registros para un total de dieciséis carros, los cuales tampoco se observaron rotulados para su identificación; adicionalmente, no se evidenciaron registros de mantenimiento preventivo trimestral, como tampoco cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo con todos los equipos incluidos, lo que refleja deficiencias en la gestión documental y operativa del mantenimiento; finalmente, se evidenció, que no se cuenta con paz y salvo para el pago correspondiente a los meses de enero y febrero de 2026 en lo que corresponde a proyectos productos y servicios públicos, disponiéndose únicamente del soporte de paz y salvo del mes de diciembre de 2025. ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO (96%), durante visita de verificación, no se evidenció paz y salvo del mes de enero del 2026, para servicios públicos y pagos de bonificaciones a PPL, se observaron soportes para el pago de la ARL de los PPL, correspondiente al mes de enero de 2026. Y ERON EC YOPAL (98%), se evidenció que no se implementa mantenimiento correctivo a la estructura del horno de tres bandejas, ni a las cuatro estufas del área de

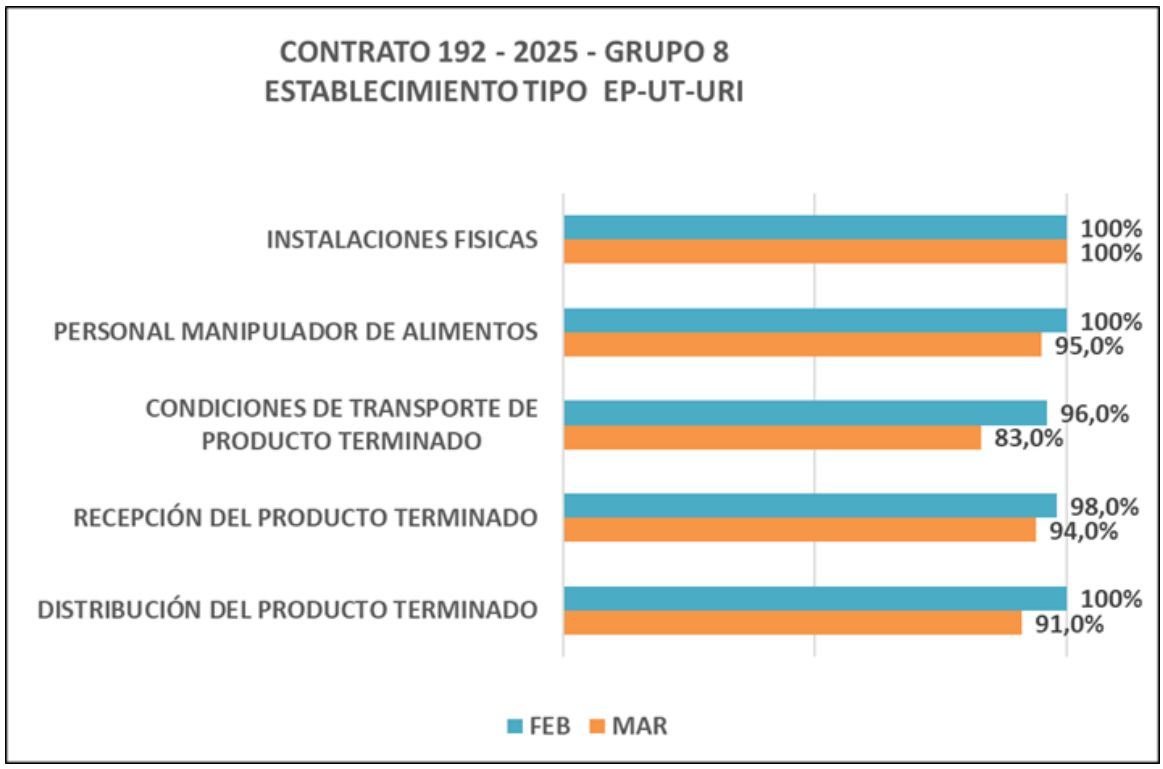
preparación de sopas, las cuales presentan oxidación en la estructura metálica; asimismo, no se observaron soportes de mantenimiento.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (89%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 89%, evidenciando un ascenso en el porcentaje de 6%, con respecto al mes anterior (83%). Los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, son: ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO, debido a que, se dispone de registros de entrega de elementos de protección personal a los manipuladores de alimentos, quienes los usan según la actividad (delantales, guantes, chaquetas, caretas, gafas, mangas, etc.). Además, los equipos de ventilación, campanas y extractores de aire, así como las instalaciones con barandas, están en buen estado, en funcionamiento, correctamente ubicados y en cantidad suficiente, asegurando una ventilación adecuada. Por otra parte, los establecimientos que presentan cumplimiento del 90% y 97%, corresponden a: ERON CAMISACS ACACIAS (97%), viéndose afectado por el hallazgo evidenciado en visita en el RANCHO ALCARAVAN, debido a que se observa en el área de producción, campana extractora marca Industrias Tritton sin funcionamiento, la cual cuenta con la estructura instalada y no dispone de motor/ventilador ni filtros de grasa, adicionalmente, la campana extractora no abarca toda el área de producción. Y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO (90%), debido a que, durante visita de verificación, se evidenció que el servicio de alimentación cuenta con cuatro extractores funcionales, no obstante, no son suficientes para disminuir la alta sensación térmica en las áreas.

Seguidos de los establecimientos penitenciarios con porcentajes de cumplimiento parcial, como son: ERON CPMSACS ACACIAS (71%), RANCHO ALA A Y B, durante la visita se evidenció que la ventilación en el área de producción y cocción resulta insuficiente para prevenir la condensación y la acumulación de grasa en techos y paredes, debido a que la campana extractora no cubre la totalidad del área; esta condición refleja deficiencias en el sistema de extracción y ventilación, lo que impide garantizar un ambiente higiénico y adecuado para la preparación de alimentos, además de dificultar las labores de limpieza y desinfección. Y en ERON EC YOPAL (87%), no se evidenció el extintor $C0_2$ en el servicio de alimentación; asimismo, se evidenció que el servicio de alimentación no cuenta con extractores de aire y la campana extractora, está fuera de servicio, por óxido y corrosión de la estructura metálica de los ductos de aire, generando poca ventilación en el área.

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 marzo 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 marzo 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 92% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%): En el mes de marzo, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría de 100%, manteniendo dicho porcentaje, con respecto al mes anterior (93%); lo que significa que el contratista garantizó en los establecimientos, 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; asimismo, las canastillas y/o estibas usadas durante el almacenamiento temporal se evidenciaron limpias y en buen estado, en las visitas de verificación realizadas.

En los establecimientos UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS" y CRM CPMSCACOM 2, no es posible realizar las verificaciones de las variables que conforman la presente categoría, debido a que en CRM CPMSCACOM 2, no cuenta con espacio físico para el almacenamiento temporal de las raciones. Y en UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", no se permite el ingreso al lugar de almacenamiento temporal.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%):** Para el periodo evaluado (marzo), el contratista presenta un porcentaje de cumplimiento de 95%, evidenciando una disminución del -5%, con respecto al mes anterior (100%). Los establecimientos que presentan cumplimiento global de 100%, son, UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", CRM CPMSCACOM 2, CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, 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. Exceptuando el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, el cual arroja un porcentaje de incumplimiento de 50%, debido a que, durante visita de verificación, se evidenció al manipulador de alimentos, el señor Alberto Polanía, sin uso de dotación.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (83%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría del 83%, evidenciando un descenso significativo en el porcentaje de -13%, con respecto al mes anterior (96%). Los establecimientos que presenta el 100% de cumplimiento global, son: UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, debido a que el vehículo transportador cumple con la siguiente documentación: Concepto sanitario favorable de la Dirección Territorial de Salud con fecha de expedición no mayor a un año, tarjeta de Propiedad del Vehículo, SOAT, certificado de Revisión tecno mecánica; Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: TRANSPORTE DE ALIMENTOS así mismo se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene, cuentan con recipientes o canastillas o implementos de material adecuado que evite disponer los alimentos directamente en el piso de vehículo, se llevan registros de planillas de control de temperatura de los alimentos refrigerados y/o calientes, finalmente cuentan con un plan de rutas del vehículo y rangos de horarios para el seguimiento de los puntos de entrega. Seguido de los establecimientos que presentan cumplimiento parcial dentro los cuales están: EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS (80%), donde se evidenció que el SOAT del vehículo transportador de alimentos de placas ZIO 036 se encuentra vencido, la fecha de vencimiento corresponde al 20 de febrero del 2026. EP ESTACION DE POLICIA GRANADA (67%), se evidenció que el carro mediante el cual se transportan los alimentos desde al ERON a la EP, presenta oxido en su parte interna siendo un riesgo en la calidad e inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la OTM. Y EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO (80%), se evidenció que el vehículo utilizado para el traslado de los alimentos del ERON a la EP, de placas LDH-08H, es una motocicleta, la cual no cuenta con Concepto Higiénico Sanitario, emitido por el Ente Territorial.

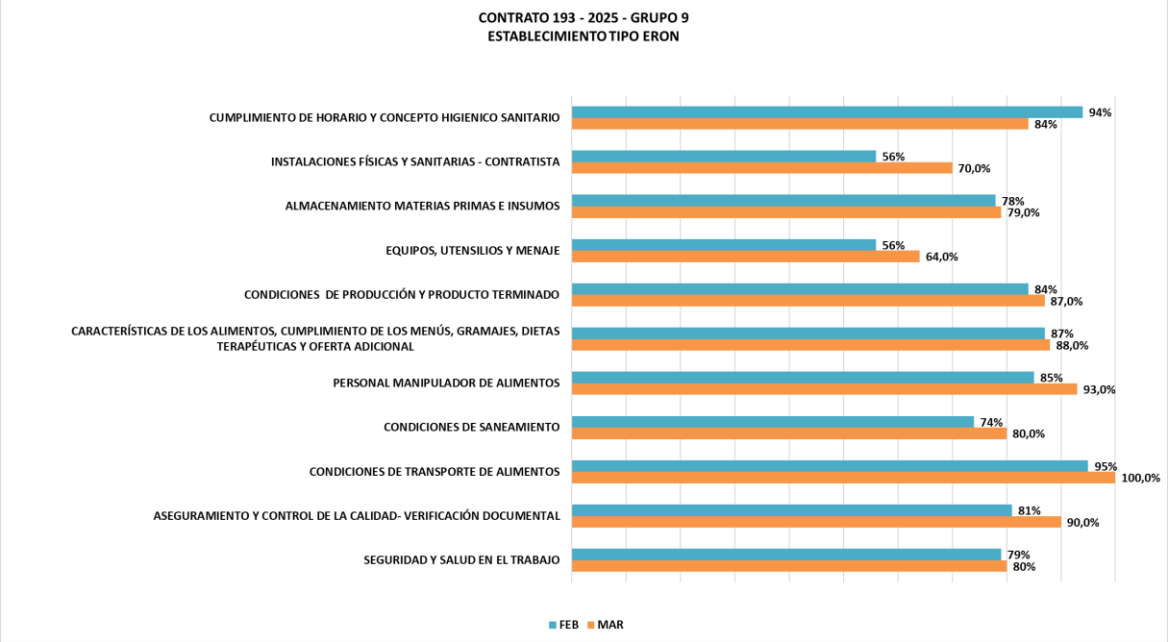
Por último, los establecimientos CRM CPMSCACOM 2, con un porcentaje de incumplimiento de 60%, afectado debido a que, en visita de verificación, no se evidenció la planilla de registro de temperatura de los alimentos, como tampoco se observó el plan de rutas del vehículo de placa TRK710, donde se relaciones los rangos de horarios para el seguimiento en los puntos de entrega. Y EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, con un porcentaje de incumplimiento de 40%, al evidenciarse durante la visita de verificación, para el tiempo de comida desayuno del menú 7, alimentos manzanas y recipientes desechables con el desayuno, dispuestos en el piso del vehículo, no se cuenta con canastillas suficientes para evitar disponer los alimentos listos en el piso del vehículo; asimismo no se evidenció la planilla de registro de la temperatura de los alimentos; y no se observó el plan de rutas donde se relacione el vehículo de placa TRK-710 y los rangos de horarios para el seguimiento en los puntos de entrega.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 94%, evidenciando un descenso en el porcentaje de -4%, con respecto al mes anterior (98%). Dentro de los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento están: CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, debido a que en los establecimientos se da 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. En contraste con los establecimientos que presentan para el periodo un porcentaje de cumplimiento parcial, los cuales son: UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS" (88%), durante visita se evidenció la no entrega del componente bebida (jugo de fruta), correspondiente al refrigerio nocturno del menú 9, para un parte de 13 PPL, el contratista no tomó acción correctiva. CRM CPMSCACOM 2 (62%), debido a que se evidenció en el tiempo de comida almuerzo menú 10 intercambio no reportado en el K2. Y EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO (89%), se evidenció para el tiempo de comida desayuno menú 7, incumplimiento en el registro de temperatura.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (91%): En el mes de marzo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 91%, presentando un descenso en el porcentaje de -9%, con respecto al mes anterior (100%). Dentro de los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento están: CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL, EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, 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 éstos son de material apto para tal fin. En contraste con los establecimientos que reportan para este periodo un porcentaje de incumplimiento, siendo UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS" (50%), debido a que, durante la visita de verificación de Interventoría, no se evidenció la entrega de utensilios básicos para el consumo de alimentos, durante el tiempo de comida cena, menú 9, correspondiente a un parte de línea de 13 PPL Y CRM CPMSCACOM 2, debido a que se evidenció para el tiempo de comida almuerzo del menú 10, que se realizó el suministro del componente “Ensalada”, en empaque individual en bolsa plástica transparente, lo anterior, no garantiza la calidad del alimento durante el transporte.

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 marzo 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 9, para el período de marzo 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 83.2% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (84%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de febrero y marzo se evidencia una disminución significativa, debido a que en el mes de febrero se alcanzó un 94% pasando a un 84% en el mes de marzo de 2026. Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% fueron: ERON CPMS TUNJA, ERON CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPAMSCAS COMBITA, ERON EPMS RAMIRIQUI, ERON 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, los ERONES con menor desempeño fueron ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (83%) y ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (50%), se evidencia que los hallazgos están relacionados con el incumplimiento en el horario de entrega de los diferentes tiempos de comida, debido a demoras en la recolección de fiambreras, faltante de personal en la operación, retrasos en la producción de alimentos y por disponibilidad de materia prima (no se contaba con las llaves donde se almacena la materia prima).

Se aclara que el ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO presenta el nuevo oficio de solicitud de visita sanitaria con fecha del 05/03/2026 y fecha de radicación del 09/03/2026 con N° E-20260-14429-VU dirigida a la Secretaría de Salud de la Gobernación de Boyacá.

.**2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (70%)**: En marzo, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 70% en la calificación de esta categoría, reflejando un incremento en el desempeño de diez (14) puntos porcentuales respecto al mes de febrero (56%). Los establecimientos que presentaron un mayor cumplimiento fueron: ERON EPMSC DUITAMA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO que alcanzaron un 100%, seguido de los establecimientos, ERON CPMS TUNJA (88%), ERON EPMS RAMIRIQUI (76%), ERON CPMSCHO CHOCONTA (71%) y ERON EPMSC SOGAMOSO (70%) y los de menor cumplimiento fueron ERON EPAMSCAS COMBITA con 50% y ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 59%, en donde los principales hallazgos están relacionados con acumulación de agua y de residuos alrededor de los contenedores, a la falta de gestión por parte del contratista, realizar mantenimientos correctivos menores en paredes con desprendimiento de pintura y presencia de humedad; techos con desprendimiento de pintura; pisos con grietas, desgastados y porosos; media cañas en mal estado; puertas con desprendimiento de pintura y presencia de óxido; iluminarias dañadas, estantes y mesón con presencia de óxido, tomacorrientes sin tapas de protección, cables expuestos, falta de protección en las puertas eviten el posible ingreso de plagas, sistemas de evacuación con rejillas en mal estado o sin protección que evite el posible ingreso de plagas. En el ERON EPAMSCAS COMBITA no se evidencia solicitud por parte del operador para la instalación del servicio público de gas natural ante la empresa prestadora de este servicio público.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (78%): En marzo de 2026, el operador registró un ligero incremento en el porcentaje de cumplimiento, pasando del 78% obtenido en febrero al 79% en marzo. Se resaltan los siguientes establecimientos que obtuvieron desempeño superior al 90%: ERON EPMSC DUITAMA (100%), ERON CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPMS RAMIRIQUI (71%) y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO los tres con 91%, presentando cumplimiento en las fichas técnicas y en el listado de proveedores ofertados, en el plan de compras, la materia prima se encuentra libre de cualquier tipo de contaminación, condiciones de almacenamiento de materia, aplicación del método PEPS y fechas de vencimiento vigentes. Por otro lado, el establecimiento con menor desempeño fue el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 64%, los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a las inadecuadas condiciones de almacenamiento, alimentos en contacto directo con el piso, alimentos con fecha de vencimiento caducada, almacenamiento de materia prima de proveedores no ofertados, materia prima cuya información (registro sanitario) no corresponde a la reportada en el listado de proveedores, incumplimiento de la proyección del plan de compras, almacenamiento de leche en polvo azucarada cuyo aporte proteico no es el establecido en el anexo 4 y es catalogada como materia prima no permitida de acuerdo a comunicado de la USPEC N° E-2025-012985 del 5 de noviembre de 2025, así mismo, se evidencia materia prima con información incompleta en el rotulo del empaque primario y algunos con rotulado en sticker de fácil remoción incumpliendo con la Resolución 5109 del 2005, por otra parte no se conserva las distancias perimetrales en almacenamiento dificultando los procesos de limpieza y de inspección. Por último, se evidencia canastillas en inadecuadas condiciones de higiene.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (64%): En marzo, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 64% en la calificación de esta categoría, lo que representa un incremento de 8 puntos porcentuales respecto a febrero (56%). Los establecimientos que presentaron un mayor desempeño fueron: ERON EPMSC DUITAMA (100%), ERON EPMS RAMIRIQUI y ERON EPMSC SOGAMOSO cada uno con 80%, seguidos de ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (76%), ERON CPMS TUNJA (73%) y ERON CPMSCHO CHOCONTA (68%). Los establecimientos que presentaron menor cumplimiento fueron: ERON EPAMSCAS COMBITA con 54% y ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 36%, evidenciándose que los hallazgos principalmente están relacionados con el no cumplimiento de los equipos mínimos requeridos en el anexo 5, falta de mantenimiento de equipos que presentan desgaste o daños, tales como estufas, marmitas, horno, bandejas asadoras, refrigeradores y congeladores los cuales presentan óxido y daños en las puertas, procesadores con discos dañados o incompletos. Adicionalmente se evidencian utensilios deteriorados, no disponen de

todas las tablas de corte de acuerdo a la OTM, cuartos fríos de refrigeración fuera de funcionamiento, equipos en desuso. Los carros no cumplen con lo estipulado en la OTM debido a que no cuentan con puertas o con sistemas de cierre.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (87%): Al realizar el comparativo entre los meses de febrero y marzo se observa que aumento su calificación debido a que en el mes de febrero obtuvo un 84% y para marzo alcanzo una calificación de 87%. Para esta categoría el establecimiento ERON EPMS RAMIRIQUI obtuvo el 100% de cumplimiento, debido a que cumplieron con las temperaturas de producto terminado, se realizan los procesos evitando la 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 en cuanto a cantidad, rotulado, peso, temperatura y registro. Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron: ERON CPMS TUNJA con 94%, ERON CPMSCHO CHOCONTA con 90%, ERON EPMSC SOGAMOSO con 89%, ERON EPAMSCAS COMBITA con 88%, ERON EPMSC DUITAMA con 84%, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO CON 83% y por último ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 70%, en donde se evidencia de manera reiterada el uso de recipientes no isotérmicos durante el suministro en fondos, lo que no garantiza las temperaturas seguras de los alimentos; la temperatura de los alimentos en el servido no cumplen, debido a que no se mantienen mayor a 60°C los alimentos calientes y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC, se presentó incumplimiento en el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras, se evidencia el uso de bolsas plásticas en los procesos de cocción de los alimentos, generando un posible riesgo de contaminación por desprendimiento de partículas plásticas hacia el alimento. no se hace uso adecuado de los guantes (se utilizan los guantes negros del aseo en la producción de alimentos) poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos. Por último, no se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (88%): Para el informe del periodo, se observa que en marzo el contratista aumento ligeramente su porcentaje de cumplimiento en esta categoría, pasando del 87% obtenido en febrero al 88% en marzo. Para esta categoría el establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento fue: ERON CPMS TUNJA. Así mismo, se destaca el cumplimiento de los siguientes establecimientos: ERON CPMSCHO CHOCONTA (97%), ERON EPMS RAMIRIQUI (96%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (92%), ERON EPMSC SOGAMOSO y ERON EPAMSCAS COMBITA los dos con 88%, en donde los principales hallazgos fueron: distribución de bebidas y sopas de dietas en recipientes no isotérmicos, sin el aval técnico por parte de la nutricionista del operador, incumpliendo con oficio E-2025-008918. la entrega de dietas terapéuticas no cumple con las condiciones definidas en la OTM en cuanto a derivación y gramaje. El establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento fue CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (72%), dentro de los principales hallazgos se evidencian falencias en la notificación de los intercambios en el sistema k2, no se soporta entrega de menú especial adicional, no presenta registro y control diario de entrega de todas las dietas terapéuticas, se evidencian fiambreras sin el rotulado establecido en la OTM, no se da cumplimiento a las derivaciones dietarías según las dietas asignadas la PPL, no se da cumplimiento a la entrega del suministro de las raciones para gestantes y lactantes, no se presenta soporte firmado de la socialización del menú.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (93%): En el mes de marzo, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 93%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 8%, con respecto al mes anterior (85%). Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron: ERON CPMS TUNJA, ERON CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPMS RAMIRIQUI y ERON EPMSC DUITAMA que alcanzaron un 100%, seguido de los establecimientos: ERON EPAMSCAS COMBITA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO ambos con un 94%, ERN

EPMSC SOGAMOSO (93%) y ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (75%), donde se evidenciaron hallazgos relacionados con el incumplimiento por parte del contratista con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 2, uso inadecuado de cofia y tapabocas, dotación en inadecuadas condiciones de higiene y en mal estado (deteriorados y rotos).

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (80%): En el mes de marzo, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 80%, evidenciando un incremento en el porcentaje de nueve (6) puntos porcentuales, con respecto al mes anterior (74%). Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo en esta categoría fueron ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SOGAMOSO y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO los tres con 93%, ERON CPMS TUNJA con 92%, ERON CPMSCHO CHOCONTA con 88% y ERON EPMS RAMIRIQUI con 83%, donde se evidenciaron hallazgos relacionados 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 carencia de limpieza y desinfección, falta de soportes de limpieza de trampa de grasa, uso de kit de piscina para medir el PH y cloro residual del agua potable dentro del servicio de alimentación, los recipientes para la disposición de residuos sólidos no se encuentran en buen estado y no se hace una correcta clasificación de los residuos. Por último, para el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 65%, adicional a los anteriores hallazgos, se evidencia falta de dotación de elementos de higiene personal en las instalaciones sanitarias, no se soporta entrega del kit de limpieza y desinfección del menaje para la PPL, no se evidencia trampas o cebos para roedores en los contenedores y en el área temporal de residuos, se evidencian contenedores con lavazas sin tapas, no se llevan a cabo las actividades de limpieza y desinfección según las frecuencias establecidas en los planes y programas aprobados, lo que se evidencia en las inadecuadas condiciones de higiene.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de marzo y febrero se evidencia un incremento debido a que en el mes de febrero se alcanzó un 95% pasando a un 100% en el mes de marzo de 2026. Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados los establecimientos ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, ERON CPMS TUNJA y ERON EPAMSCAS COMBITA 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.

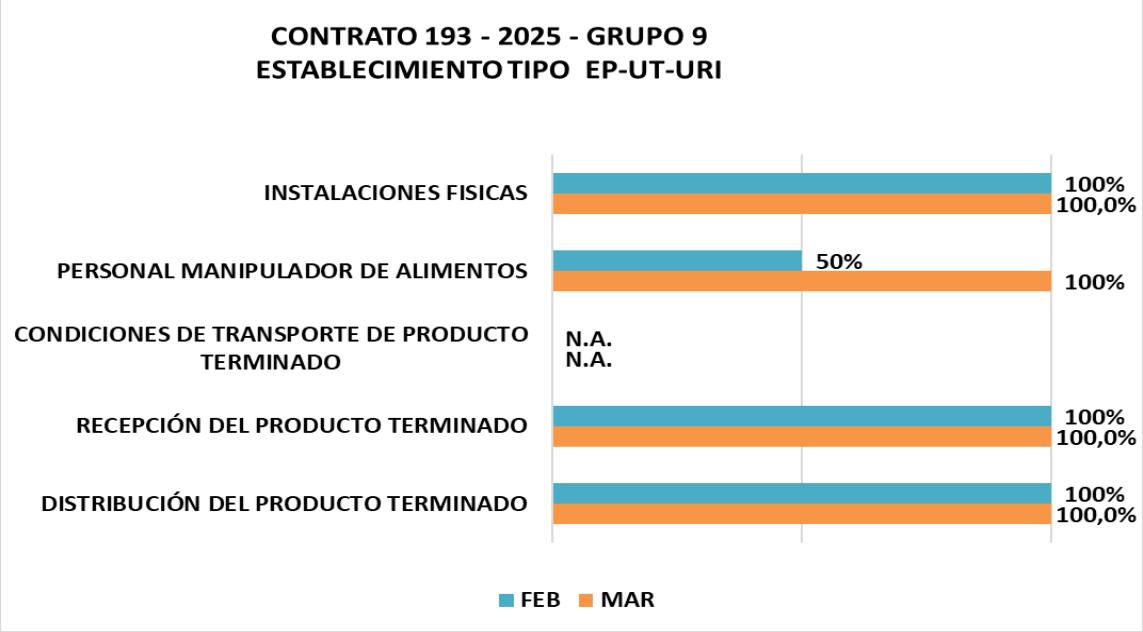
Para los establecimientos ERON CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPMS RAMIRIQUI, ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y ERON EPMSC SOGAMOSO no se evidenció recepción de materia prima durante las verificaciones.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (90%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de marzo y febrero se evidencia un incremento debido a que en el mes de febrero se alcanzó un 81% pasando a un 90% en el mes de marzo de 2026. Los establecimientos que presentaron los cumplimientos mayores fueron: ERON CPMS TUNJA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO los dos con 100%, seguidos de ERON EPMSC DUITAMA con 93%, ERON EPMSC SOGAMOSO con 92%, ERON EPMS RAMIRIQUI con 91% y ERON CPMSCHO CHOCONTA con 90%, en donde los principales hallazgos fueron: no se cumple con la frecuencia de los análisis fisicoquímicos del agua, no se ha realizado mantenimiento trimestral de los carros transportadores, estos presentan óxido y desprendimiento de pintura, el contratista no presenta soportes de paz y salvos de los productos adquiridos en los proyectos productivos de los diferentes establecimientos. Por último, en el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 83% se evidencian registros desactualizados de recepción de materias primas y no se encuentran registros de producción para el programa de dietas terapéuticas.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (80%): En marzo de 2026, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 80% en la calificación de esta categoría, evidenciando un incremento de 1 punto porcentual respecto al mes anterior (79%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: ERON CPMS TUNJA, ERON CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPMS RAMIRIQUI, ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y ERON EPMSC SOGAMOSO debido al cumplimiento del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades. 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 menor cumplimiento fue: ERON EPAMSCAS COMBITA (42%), en donde los principales hallazgos fueron: entrega incompleta de los elementos de protección personal a los manipuladores de alimento, falta por entregar guantes de malla de acero a uno de los tres manipuladores del área de pre - alistamiento de carne y ventilación deficiente lo cual genera condensación y acumulación de vapor en el área.

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 marzo 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 9, para el período de marzo 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 06, 12 y 26 de marzo de 2026, donde no se evidenció 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 marzo, 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 marzo, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, debido al cumplimiento en cuanto al uso de la dotación completa y en buenas condiciones, así mismo los manipuladores conocen y aplican las BPM, tienen vigente la documentación requerida para manipular alimentos.

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 06, 12 y 26 de marzo, debido a que el traslado de las raciones no se realiza en un vehículo, por la cercanía al ERON.

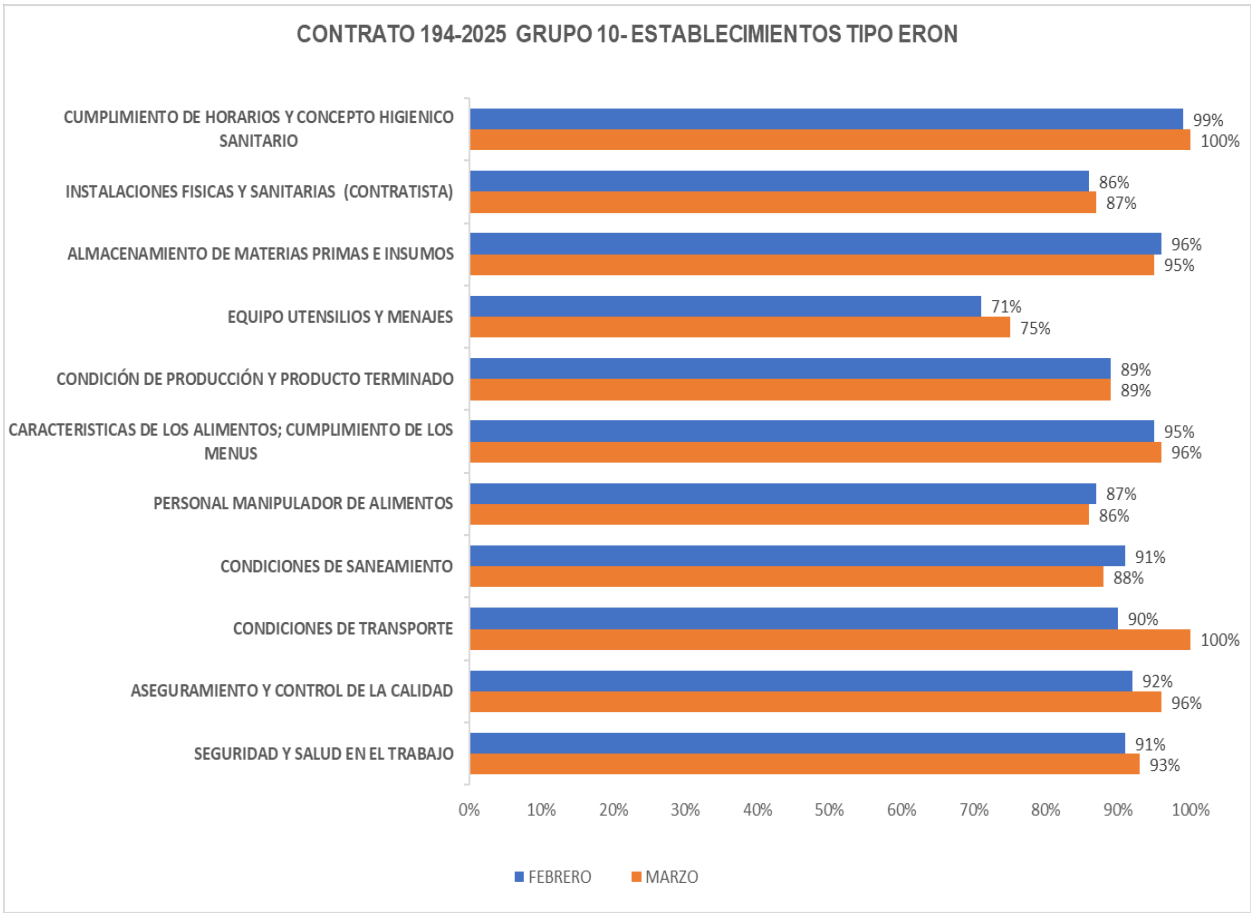
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En el mes de marzo, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, dando cumplimiento al horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM, se socializa el ciclo 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 marzo, 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 del mes de marzo 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 10, para el período de marzo 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 91%, creciendo 1% respecto a febrero, 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 **100%,** aumentando en un 1% el promedio con relación al cumplimiento del mes de febrero, 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. A la fecha todos

los establecimientos cuentan con el respectivo concepto sanitario vigente (CHS) o la respectiva gestión de solicitud de visita ante la secretaria de salud.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: En el periodo de marzo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **87%,** presentando un crecimiento del 1%, respecto al periodo del mes de febrero. El establecimiento con menor cumplimiento es EPMSC PEREIRA, con 67%, seguido de EPMSC ARMENIA con 74%, EPMSC PENSILVANIA con 79% y EPMSC CALARCA y ERON MANIZALES RM con el 85% cada uno; 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 31%, en los establecimientos verificados, corresponde a la gestión realizada por el contratista frente a los mantenimientos correctivos menores en pisos, paredes, techos y media cañas; los cuales, requieren que estos se encuentren en buen estado libre de grietas, porosidad, entre otros; en los establecimientos de EPMSC CALARCA, persiste daño estructural, desprendimiento de pintura y humedad, en techo del área de porcionado, almacenamiento de fruver, con ingreso de aguas lluvias en gran volumen por filtración; mientras que en EPMSC PÁCORA, a la fecha se evidencia la falta de mantenimiento a las paredes del área de almacenamiento de fruver ya que tienen presencia de humedad; en EPMSC PENSILVANIA, se evidencia desprendimiento de pintura y faltante de proceso de pintura en columna del techo del área de prealistamiento de materia prima tubérculo, adicionalmente las esquinas de los bordes del muro que divide la cocina del área de pre-alistamiento, presenta baldosas rotas, 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 EPMSC PEREIRA, se evidencia en área de prealistamiento pisos deteriorados en general (porosos y baldosas desgastadas), lo que facilita empozamiento de agua y material orgánico. En el caso de EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, el cumplimiento en esta categoría fue del 50%, debido a que se observan paredes del área de abarrotes y producción con superficie porosa, pisos con deterioro en área de lavado. En EPMSC RIOSUCIO y EPMSC SALAMINA, se presentó cumplimiento del 100% para este ítem. De igual manera se presenta afectación con porcentaje de cumplimiento del 52% en la variable relacionada con que el contratista, gestiona los mantenimientos correctivos menores (pintura o resane) de ventanas, marcos, puertas, estanterías, se encuentran en buen estado. Las aberturas cuentan con su respectiva protección evitando el ingreso de plagas o cualquier otro contaminante, obteniendo el 0% de cumplimiento en los establecimientos de EPMSC PENSILVANIA, se evidencia puerta de baño de hombres, (habilitado por el centro penitenciario en patio de rancheros para el operador) partida con faltante de mantenimiento, adicionalmente la puerta de ingreso al rancho presenta deterioro por oxido, se evidencia se realizó proceso de pintura de la puerta del baño por parte del establecimiento: en EPMSC PEREIRA, se observa marco de la puerta del área de corte de carne con presencia de oxido y desprendimiento de material; EPMSC RIOSUCIO, a la fecha no se evidencia que se ha realizado el cambio del angeo y el retiro del óxido de la ventana que se encuentra en el pasillo de ingreso. En el caso de EPMSC ANSERMA, se presentó cumplimiento del 50%, debido a que la puerta de ingreso al servicio de alimentación en el área de servido presenta oxido en la parte baja sin su respectiva protección (burlete), de modo que evite el ingreso de plagas.

Por otra parte, otra de las variables con menor porcentaje de cumplimiento y que obtuvo un 67%, es la variable relacionada con los sistemas de evacuación de aguas residuales que se encuentran protegidos con tapas removibles (sifones o rejillas) para evitar la generación de malos olores y/o ingreso de plagas y estas se encuentran en buen estado, la cual presento incumplimientos en EPMSC CALARCA, debido a que las rejillas del área de lavado de menaje 2 (dos), presentan deterioro por óxido y en EPMSC PEREIRA, se evidencia que las rejillas de los desagües, se encuentran deterioradas, no ajustan bien, se corre riesgo de accidente laboral. Seguidamente se cuenta con afectación en la variable relacionada con el estado

de las instalaciones eléctricas (cableado, toma corrientes, cajas de instalación, entre otros), las cuales se encuentre en buen estado, presenta cumplimiento general del 68%; debido a que en los establecimientos de; EPMSC CALARCA, las instalaciones eléctricas presentan múltiples fallas: los tomacorrientes de los cuartos de congelación y refrigeración no funcionan y dichos espacios carecen de iluminación, en el área de distribución, 6 (seis) lámparas están fuera de servicio debido a daños eléctricos, así mismo, en el área de producción, 5 (cinco) lámparas no funcionan porque en el cielo raso falso se acumula agua durante las lluvias, lo que provoca que las lámparas se llenen de agua. Esta situación representa un alto riesgo de falla eléctrica general en todo el sistema; en EPMSC PENSILVANIA, se evidencia lámpara del área de almacenamiento de verduras y prealistamiento de tubérculos con cableado expuesto generando riesgo de accidente laboral y en EPMSC PEREIRA, la caja de fusibles que se encuentra contiguo al área de dietas tiene la tapa de protección puesta incorrectamente y de esta se añade un cable de forma directa para darle corriente al área de jugos y específicamente a la licuadora. Así mismo otra de las variables con afectación y cumplimiento del 69%, es la variable relacionada con la gestión del contratista, frente a 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 establecimientos como EPMSC PENSILVANIA, donde se evidencia mesón de área de pre-alistamiento verduras con baldosas con grietas, falta mantenimiento: en EPMSC PEREIRA, se continua observando presencia de dos mesones del área de producción con presencia de oxido y desprendimiento de pintura en base; en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, se evidencia mesón del área de ensamble con baldosas deterioradas; y en ERON MANIZALES RM, se evidencian mesones en acero inoxidable con bases y soportes con oxido en el área de servicio. Por último, encontramos que otra de las variables afectadas y con cumplimiento del 77%, es la relacionado con que el contratista garantiza que cada una de las áreas con las que cuente el servicio de alimentación establecidas en la OTM cuenta con iluminación y las lámparas se encuentran funcionando y protegidas en caso de rotura, evidenciando que en EPMSC CALARCA, durante visita dos luminarias del área de distribución se encuentran sin funcionamiento, los cuartos fríos presentan falta iluminación, dos luminarias sin funcionamiento y en EPMSC PEREIRA, se evidencian 2 lámparas sin funcionamiento en el área de preliminares.

El restante de variables de esta categoría, se encontraron con porcentajes de cumplimiento que van desde el 90% al 100%, debido a afectaciones del 0% en uno o dos de los establecimientos verificados, como el caso de EPMSC ARMENIA, debido a que los servicios sanitarios para hombres, no funciona adecuadamente el sistema de descarga de agua, por lo tanto no se encuentra totalmente operativo; en EPMSC PENSILVANIA, se evidencia el lavamanos del área de producción con el pedal dañado, queda goteando agua y el pedal no funciona y el operador no ha realizado instalación de medidor calibrado para el servicio de gas, o presenta durante la visita acuerdo de pago con el establecimiento correspondiente con el consumo de los servicios públicos (gas) y en EPMSC PEREIRA, el área empleada para el almacenamiento de residuos sólidos se encuentra al aire libre, no presenta buenas condiciones físicas.

3.ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS; Para el corte del informe de marzo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **95**%, con una disminución del 1% respecto al informe del mes de febrero, el cual estuvo en 96%. Los establecimientos de menor cumplimiento para este informe corresponden a EPMSC PEREIRA, con el 86%, seguido de EPMSC ARMENIA con el 87%, al obtener calificaciones del 0%, 40% y 50%; los once (11) establecimientos restantes del grupo cumplieron con el 90% y 100%. Para el corte del presente informe como ítem de mayor afectación y que cumple en un 70%, es el relacionado con la existencia de fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados; obteniendo el 0% de cumplimiento en el establecimiento de EPMSC PEREIRA, un 40% en EPMSC CALARCA y el 50% en ERON ARMENIA RM y EPMSC PENSILVANIA.

Seguidamente encontramos que otra de las variables afectadas y que cuenta con un 82% de cumplimiento, es la relacionada con si los alimentos cuentan con el etiquetado y rotulado establecido para el empaque primario acorde a la

normatividad vigente, incumpliendo con el 0% en el establecimiento EPMSC ARMENIA, porque se evidencia en bodega de abarrotes avena molida marca el canelón, no cumple con la normatividad en cuento a rotulado y etiquetado, ya que es un sticker, donde se registra lote, fecha de vencimiento, código de barra; en EPMSC PEREIRA, con el 40% de cumplimiento se evidencia avena molida y maíz mazamorra con información: fecha de vencimiento, lote, código de barras, adherido con sticker al empaque primario, no cumple con etiquetado y rotulado acorde a la norma vigente, Resolución 5109 de2005 y en ERON ARMENIA RM, la afectación fue del 50%, porque en bodega de abarrotes se evidencia avena molida y maíz mazamorra marca canelón, que presenta lote, fecha de vencimiento, gramaje y código de barras, mediante adhesivo (sticker) sobrepuesto en el empaque primario. Se evidencia incumplimiento con la resolución 5109 de 2005 numeral 5.6.2, en la cual se establece que no está permitida la declaración de fecha de vencimiento, mediante uso de adhesivos.

Así mismo, se presentaron afectaciones con cumplimientos del 50% en el EPMSC ARMENIA, al observar que en bodega de abarrotes no se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento, la materia prima se evidencia sobre la pared, no hay espacio para garantizar la inspección del área, materias primas y realizar proceso de limpieza y desinfección y en EPMSC PENSILVANIA, porque el equipo de frio usado para almacenar la materia prima cárnica (pernil de pollo, pechuga de pollo, carne de res y carne de cerdo), también es usado por el contratista para almacenamiento de verduras y arepas, todo esto sin ningún tipo de separación física entre los productos almacenados, de modo que se incrementa el riesgo de contaminación cruzada en estas materias primas, debido al inadecuado proceso de almacenamiento implementado.

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; se evidencia cumplimiento en la proyección del plan de compras, de acuerdo con el promedio del parte diario; los productos cuentan con fechas de vencimiento vigentes; se observa almacenamiento de alimentos sin riesgo de contaminación; los alimentos enlatados están buenas condiciones; se cumple con la adecuada aplicación del método PEPS, las materias primas almacenadas que han sido re envasada y/o fraccionada de su empaque original a otro recipiente, se encuentran identificadas; 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 marzo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **75%,** aumentando en un 4% en el promedio respecto al informe del mes de febrero. Los establecimientos que obtuvieron el menor cumplimiento fueron ERON ARMENIA RM y EPMSC ARMENIA con el 42% cada uno; EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con el 50%, EPMSC PEREIRA con 52%; prosiguen los establecimientos EPMSC ANSERMA con el 78%; ERON MANIZALES RM con el 81%; EPMSC PENSILVANIA con el 83%; EPMSC SALAMINA con el 84%; y EPMSC MANIZALES con el 86%, los cuatro establecimientos restantes promedia entre el 90% al 98%.

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 12% y sobre la cual se afectó con 0%, en 9 de los 10 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 aumenta en su cumplimiento con respecto al mes de febrero, al pasar del 39% al 48% y sobre la cual se afectó con 0%, en 6 de los 13 establecimientos y 2 obtuvieron cumplimientos del 50%.

El contratista para el periodo informado presenta de igual manera incumplimiento en las siguientes categorías: frente a qué; 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; puestos de cocción, licuadora industrial, bandejas asadoras, congeladores, los 6 establecimientos restantes cumplieron con el 100%.

La siguiente afectación corresponde a la categoría a 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 73% de cumplimiento y presentó afectación en 3 de los 13 establecimientos con el 0%, en otro dos con el 50% y 80% y en los 8 establecimientos restantes se cumplió con el 100%; dentro de las falencias encontradas están que en ERON ARMENIA RM se evidencia tabla café deteriorada, por tiempo de uso, presenta desgaste y pequeñas grietas y decoloración, mientras que EPMSC MANIZALES, se evidencian cuatro (4) ollas de dimensiones aproximadas de 40x40 cm y dos(2) ollas de 50x50 cm, con alto grado de deterioro, con presencia de fisuras, abolladuras y ausencia de agarraderas, generando riesgo de accidentes laborales para el personal operativo, tales como cortaduras, quemaduras o caídas durante la manipulación; en EPMSC PEREIRA, se observan ollas (3) del servicio, en el área de producción con deterioro, desgaste y abolladuras en general, por su uso y en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, se observan una (1) olla sin manijas con producto en prealistamiento, además de abertura a los costados.

Seguidamente encontramos cumplimiento de 75% en la categoría si el contratista cuenta con las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OTM, afectándose con el 0% de cumplimiento en 3 de los 13 establecimientos del grupo y en EPMSC PEREIRA con el 50%, por que se evidencia que el operador no cuenta con tabla de picar verde claro.

Con relación a la variable relacionada con que, el adecuado funcionamiento de los equipos de refrigeración y congelación, en el establecimiento de EPMSC ARMENIA, se afecta con el 0% de cumplimiento, debido a que se evidencia refrigerador vertical código RF-001 marca Worder Cool, con capacidad de 100 Lts, el cual registra temperaturas de 6.2 °C , 5.7 °C, las temperaturas del equipo son un indicador que no funciona adecuadamente; en EPMSC PEREIRA, cumple con 40% en esta variable, a causa de que la cava de refrigeración número 2 , se encuentra fuera de servicio, debido a un daño en la unidad de enfriamiento. Así mismo se encontró el 0% de cumplimiento, en EPMSC ARMENIA, porque el operador no cumple con los equipos mínimos de medición básico, no cuenta con la báscula con capacidad mínima de 200 kg; y en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, la trampa de grasa no cuenta con la tubería de conexión entre el lavaplatos y el sistema de desagüe generando vertimiento de agua al piso, condiciones inadecuadas de higiene y posible obstrucción del sistema de alcantarillado.

En el ítem restante y relacionado con la entrega de menaje a los PPL, se obtuvo un cumplimiento del 100% en todos los establecimientos del grupo 10.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; En el corte del informe de marzo la categoría se mantuvo con el mismo promedio de cumplimiento del **89%,** con relación al del mes de febrero, los establecimientos de menor cumplimiento fueron EPMSC PENSILVANIA con 81%, seguido de EPMSC ARMENIA con 86%; EPMSC RIOSUCIO, con el 88% y EPMSC ANSERMA, EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA, EPMSC SALAMINA y ERON PEREIRA RM con el 89% cada uno, los 5 establecimientos restantes cuentan con el 90% y 95% de cumplimiento en esta categoría para el corte del informe. Realizada la verificación en campo se observa que el ítem de menor cumplimiento y que obtuvo un 6%,

corresponde al seguimiento que se realiza al servido del producto terminado y las dietas (si aplica) en condiciones que evite el cruce de flujos y evite el riesgo de contaminación cruzada, los hallazgos se registran en 12 de los 13 establecimientos con cumplimientos del 0% y solo en el ERON ARMENIA RM, se obtuvo cumplimiento del 100%, los incumplimientos se debieron a que la distribución de algunos componentes de los ciclos de menús, son enviados en recipientes no isotérmicos de modo que no se garantiza la temperatura de los alimentos.

Como ya se mencionó los establecimientos que presentan una mayor afectación en esta categoría son EPMSC ARMENIA, ya que al realiza verificación del menú # 8, almuerzo, se evidencia temperaturas fuera del rango de seguridad para la ensalada de cebolla, zanahoria y repollo 20°C y jugo de guayaba 17°C; en EPMSC PEREIRA, se evidencia que para el Menú #13 tiempo de comida cena, se cuenta con jugo de naranja fuera del rango de seguridad registra una temperatura 15.7 °C;

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL; En el corte del informe de marzo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **96%,** aumentando en un 1% con respecto al informe del mes de febrero. El establecimiento con el menor cumplimiento es EPMSC PEREIRA, el cual obtienen un cumplimiento del 89%, el resto de los establecimientos promedia entre el 94% y 100%. Para este informe la variable de menor cumplimiento que obtiene un 58%, es el ítem relacionado con el suministro de las raciones terapéuticas, las cuales se deben entregar 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; dentro de los establecimientos afectados con el 0% de cumplimiento encontramos EPMSC CALARCA, EPMSC PEREIRA y ERON PEREIRA RM; en EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES RM, el cumplimiento fue del 50%; en los 8 establecimientos restante el cumplimiento obtenido fue del 100%. Otra de las variables que se encontró con incumplimiento general del 67%, es la relacionada con el cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) para las gestantes y lactantes, de tal forma que se brinde educación para la práctica de la lactancia materna exclusiva, afectándose con el 50% en el ERON ARMENIA RM, ya que el otro establecimiento verificado que fue ERON MANIZALES RM, cumplió con el 100%.

Continuamos con la variable 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 50% en los establecimientos de ERON MANIZALES RM, debido a que se evidencia intercambio para el Menú 13 tiempo de comida cena para un parte de 132 raciones donde se intercambia yuca con hogao por papa criolla, se realiza gestión en el k2 cuando llega la interventoría y en EPMSC PEREIRA, con el 60%, porque en el tiempo de comida almuerzo, menú #9, parte del servicio de alimentación 1062 PPL, se evidencia intercambio en el componente regulador, se suministra ensalada de zanahoria, pepino y repollo por remolacha con zanahoria. No se cuenta con la respectiva notificación en el sistema K2.

Ya para finalizar para este corte de marzo, la última variable que se encontró afectada con un cumplimiento del 88% es la relacionada con la rotación del ciclo de menús aprobado, afectándose con el 40% en EPMSC PEREIRA, porque la fruta suministrada en 3 días no presenta rotación de acuerdo con lo establecido en OTM, Menú 13 y 14 con suministro de banano, se evidencia suministro de bebida jugo de guayaba para almuerzo y cena de menú 4 no se evidencia rotación de fruta de la bebida durante la visita de interventoría.

Para el caso de EPMSC PENSILVANIA y EPMSC PEREIRA, se presentaron cumplimiento del 50% y 80% respectivamente con relación a la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima, debido a que se evidencia que el operador no cumple las dietas para el tiempo de comida cena,

Menú 13 del PPL Carlos Betancourt TD 1241, con diagnostico Hipoglúcidas, Hiposódica, Hipograsa, rica en fibra puesto que el gramaje de la proteína pescado cocido entregado fue de 49gr, así mismo no cumple con la del PPL Luis Echeverry TD 1366, con diagnostico Hipoglúcidas, Hiposódica, Hipocalórica el gramaje de la proteína pescado cocido entregado fue de 66gr; no cumpliendo lo establecido en la minuta patrón que específica para producto basa con hueso un gramaje de 88gr para la presentación cocida del alimento y por que en EPMSC PEREIRA, se evidencia que se realiza entrega jugo de naranja con azúcar, para 5 ppl en condición de dieta y prescripción Hipoglúcidas, no se cumple con el manual de dietas, menú #10, tiempo de comida almuerzo, estas bebidas se entregan con las bebidas de la ración regular.

Para esta categoría en los establecimientos de grupo 10 se registra cumplimiento del 100%, en el suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado; en el suministro de huevo y/o embutido (en el tiempo de comida almuerzo o cena), en la entrega de salchicha de acuerdo con las características definidas, los establecimientos verificados, cumplen con las características de las preparaciones de los alimentos, se 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 para la población regular como para EPs, UTs y URIs; 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 lleva registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas y este se encuentra soportado diariamente mediante la firma de recibo de cada PPL, 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 marzo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **86%,** decreciendo en un 1% con respecto al informe del mes de febrero. Los establecimientos de menor cumplimiento son EPMSC PEREIRA con el 69%, ERON ARMENIA RM con el 72%, EPMSC ARMENIA y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, con el 78% cada una, EPMSC PENSILVANIA con el 82% y EPMSC CALARCA, EPMSC MANIZALES y ERON PEREIRA RM, cada una con el 89%; los restantes 5 establecimientos obtuvieron cumplimientos entre el 95% y 100%. El ítem con mayor afectación y que obtiene un cumplimiento general del 42%, es el relacionado con que si el contratista cuenta con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional, se registran hallazgos en 5 establecimientos de los 13 pertenecientes a este grupo, con cumplimiento del 0% y, para los casos de EPMSC CALARCA Y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL se cumple con el 20 y 50% respectivamente; de manera general se registraron incidencias por no contar con los perfiles y los profesionales establecidos en los documentos técnicos (distribuidores), así como también se afectó el hecho de no cumplir con la frecuencias de visitas establecidas en el anexo # 9 (jefe de cocina, nutricionista, auxiliar de proceso, personal manipulador, profesional de calidad y estaciones de policía y supervisor de mantenimiento). Los siguientes ítems de mayor afectación para el periodo del mes de marzo y que obtiene un 65% son las relacionadas con 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); los incumplimientos con el 0% se presentaron en los establecimientos de ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA y, la variable correspondiente a si se cuenta con el personal capacitado para la limpieza de la campana extractora en donde los hallazgos se encontraron en ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA y EPMSC PEREIRA, con el 0% de

cumplimiento, en ERON MANIZALES RM con el 50%; los restantes 5 establecimientos verificados, su cumplimiento fue del 100%.

En el ítem relacionado con el cumplimiento en el uso de la dotación completa, que esta se encuentre limpia y en buen estado, en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL obtuvo 0% de cumplimiento, debido a que se evidencia que dos (2) manipuladores, presentan petos con alto grado de deterioro con roturas visibles y en EPMSC PEREIRA, se cumple con el 80%, debido a que se observa dos manipuladores Herber William Londoño y Jhonier Castaño con botas negras en ejecución de labores en el servicio de alimentación.

En términos generales el corte de marzo el contratista cumple al 100% con respecto a la entrega de dotación para los visitantes, 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 marzo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **88%,** disminuyendo en un 3% el promedio respecto al informe del mes de febrero. Los establecimientos de menor cumplimiento son ERON ARMENIA RM y EPMSC PEREIRA, con el 76% cada uno, seguidos de EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC PENSILVANIA y ERON MANIZALES RM, todos con el 85%, el resto de los establecimientos promedia entre el 91% al 100%. La variable de mayor desviación en esta categoría y que obtuvo un 48% de cumplimiento, 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 CALARCA, EPMSC PEREIRA, ERON MANIZALES RM y ERON PEREIRA RM; por causas como que se evidencian puertas en el servicio parte inferior corroídas (servicio sanitario, puerta ingreso al servicio, puerta oficina, puerta ingreso a abarrotes, puerta del área de congeladores); puerta del servicio sanitario, oficina, sin burlete; puerta del área de congeladores con burlete roto mitad de puerta; los pisos presentan baldosas partidas y favorece el estancamiento de agua, en área de lavado de menaje; la pared del área de utensilios y área de almacenamiento de abarrotes presenta manchas presumible a hongos o humedad.

Seguidamente otra de las variables con mayor afectación y que presenta cumplimiento del 55%, corresponde al estado de los techos, que se encuentren limpios, sin presencia de hongos, el contratista gestiona la limpieza de acuerdo a lo establecido por la OTM y se llevan registros y estos se encuentran actualizados, en este ítem se presentaron incumplimientos del 0%, en EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA y EPMSC PEREIRA; en ERON ARMENIA RM, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON MANIZALES RM, cumplieron con un 50%, el resto de los establecimientos obtuvieron cumplimientos del 100%. Por otra parte, se evidencio que en; ERON DE ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA y ERON MANIZALES RM, se presenta afectación con el 0%, en la verificación relacionada con la capacidad del tanque de almacenamiento de agua, de garantizar como mínimo un día de suministro, que este se encuentre construido en material sanitario, protegido, identificado así mismo que el contratista garantiza o gestiona la limpieza y desinfección mínimo cada 6 meses, y se cuentan con registros; se registraron no cumplimientos debido a que en las visitas realizadas por los interventores de campo a los establecimientos antes mencionados, no se observó el soporte correspondiente de que se realiza la actividad del lavado del tanque de almacenamiento de agua cada 6 meses. En la categoría de la realización de los análisis del pH y cloro residual, se presentaron incumplimiento, debido a que no se cuenta con el kit adecuado para la medición del cloro residual, los establecimientos que presentaron afectación son de EPMSC PENSILVANIA, con el 0%; EPMSC PEREIRA, con el 40% y EPMSC ARMENIA, EPMSC RIOSUCIO y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con el 50% cada uno.

Así mismo se presentaron otros incumplimientos que corresponden al 0%, como es el caso de ERON ARMENIA RM, porque no se aporta certificado de fumigación correspondiente al mes de marzo, de acuerdo con la ficha técnica del producto aprobado esta debía realizarse el 4/03/2026, el registro de la última fumigación es del del dia 4/12/2025, realizado por la empresa Tecnisec, mientras que en EPMSC PEREIRA, se registran hallazgos por no contar con el soporte de lavado de trampas de grasa del servicio de alimentación. Para el corte del presente informe el contratista cumple con 100%, en cuanto a la tenencia de los procedimientos definidos para evitar la contaminación cruzada, se garantiza la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y carros transportadores con que cuenta el servicio de alimentación, las instalaciones sanitarias se encuentran alejadas del área de producción y se encuentran dotadas con los elementos de higiene personal; los productos químicos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se almacenan en un espacio ventilado, identificado y protegido, 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; los residuos sólidos generados en el servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al día del área de proceso; existe un adecuado manejo, recolección y clasificación de los residuos sólidos, líquidos, peligrosos y aceites usados.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; En el corte del informe de marzo, esta categoría aumento en su promedio de cumplimiento al **100%**, un 10% más con respecto al mes de febrero, encontrando que de los 5 establecimientos verificados que fueron EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA, EPMSC MANIZALES, EPMSC PACORÁ y EPMSC PEREIRA, todos cumplen con el 100% en todos los ítems verificados de la categoría, que son cumplimientos de horarios de entrega de materias primas, documentación al día de los vehículos y el buen estado de los mismos, entrega de alimentos de acuerdo con su naturales, bajo las condiciones que aseguran la calidad de los mismos, los vehículos cuentan con la leyenda de transporte de alimentos, el personal transportador cuenta con los exámenes correspondientes para manipular alimentos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL; En el corte del informe de marzo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **96%**, aumentando en un 4% respecto al informe del mes de febrero. El establecimiento de menor cumplimiento fue ERON ARMENIA RM con el 79%, seguido de EPMSC ARMENIA, con el 84%; los restantes 11 establecimientos promedia entre el 91% y 100%. En este corte del informe la variable con mayor afectación y un cumplimiento del 76%, corresponde a si los carros transportadores, cuentan con la respectiva hoja de vida y se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros; en este ítem se afectaron 3 de los 11 establecimientos verificados con porcentajes de cumplimiento del 0% y otro más con el 50%, con hallazgo referentes a que se evidencia oxido en base de carro interno de transporte de alimentos a patio, no se tiene soporte de mantenimiento trimestral para oxido en base; no se cuenta con hoja de vida del carro transportador, que presenta deterioro de pintura, óxido y daño en las ruedas; se evidencian cinco carros transportadores con estructura deteriorada, falta de pintura. El operador no cuenta con hoja de vida de los carros. Los establecimientos; EPMSC CALARCA, EPMSC MANIZALES, EPMSC PÁCORA, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC SALAMINA, ERON MANIZALES RM y ERON PEREIRA RM cumplieron a cabalidad con el 100%, los requerimientos de esta variable.

La siguiente variable y que cuenta con una afectación del 79% es la 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, debido a las afectaciones con el 0% realizadas en los establecimientos de ERON ARMENIA RM, EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES RM, por encontrar que los certificados de calibración no corresponden a los equipos de medición que se encuentran en el establecimiento, es decir los soporte allegados, no coinciden con los equipos disponibles; 4 (cuatro) termómetros, 2 (dos) grameras de 1000 gr , bascula de con capacidad de mínimo 200 kg y no están codificados; se evidencian dos termómetros del kit sin calibrar, frío y calor; dos grameras SF

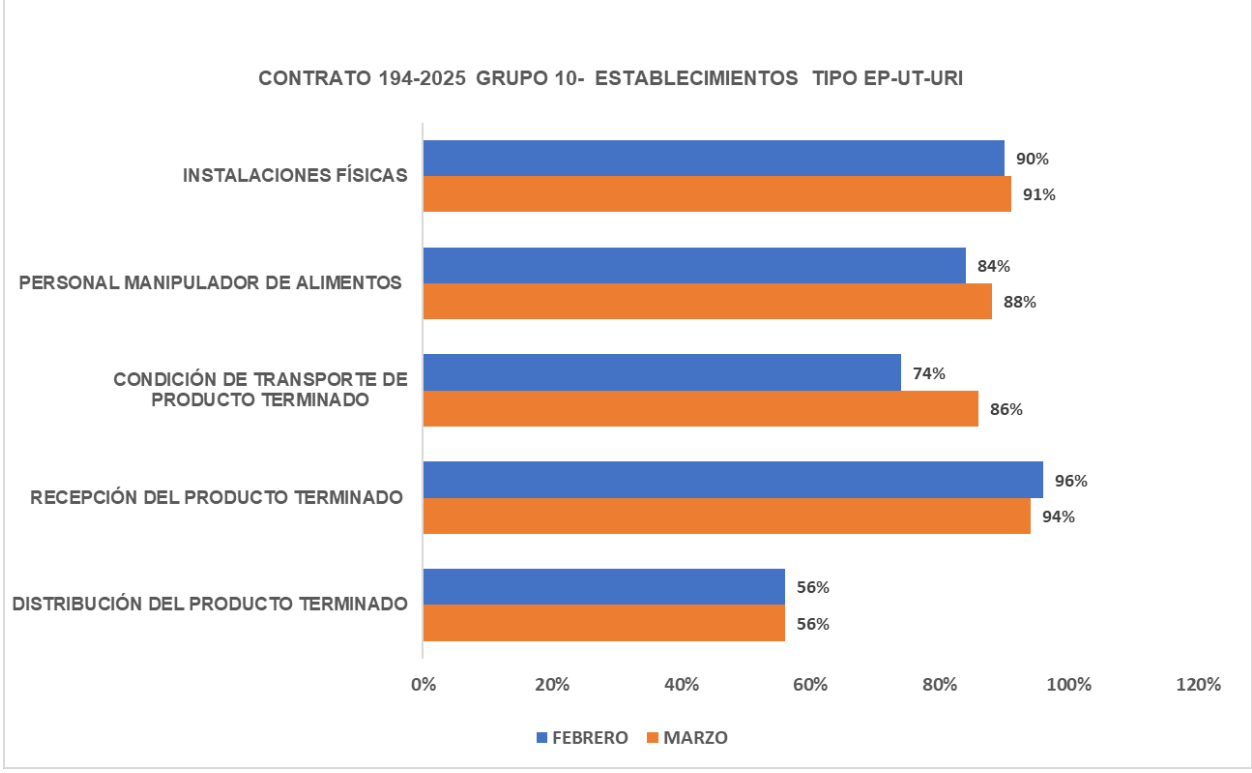
400 sin calibrar; cuatro termómetros calibrador digitales: 002 CC-MCS-T-245886 2026-03-11. 003 CC-MCS-T-2459-26 2026-03-11, 004 CC.-MCS-T-2460-26 2026-03-11. Seguidamente encontramos afectación del 0% en los establecimientos de EPMSC ARMENIA Y ERON MANIZALES RM, debido a que, en las visitas realizadas por la interventoría, no se observa la realización de los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo con la frecuencia establecida; así mismo en ERON ARMENIA RM y EPMSC ARMENIA, se obtiene el mismo 0%, por no cumplir con la frecuencia minina establecida para la toma de muestras microbiológicas, ya que los análisis cuentas con más de 4 meses desde su última toma. Respecto a la implementación del 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 ARMENIA y EPMSC PENSILVANIA se obtuvo cumplimiento del 0%, debido a se evidencia que los equipos licuadora, bandeja asadora y estufa requieren mantenimiento, los equipos presentan fallas en la operación, el operador no implementa el programa de mantenimiento correctivo y preventivo de los equipos, ya que no presenta los registros actualizados; no se evidencia implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo, se observa congelador de carnes rojas y carnes blancas deteriorado en tapas por falta de pintura, carro transportador (1) de materia prima le falta pintura, un puesto de cocción le falta conexión a los quemadores, licuadora industrial (1) con cuchilla partida, licuadora no industrial (1) partida en pin de engranaje al vaso. 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; 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; se articula y sensibiliza a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje; se cumple con capacitación establecida en la OTM continua y permanente, mínimo de 4 horas mensuales, según la Resolución 2674 de 2013; se cuenta con programas de trazabilidad; se cuenta con plan de contingencia y emergencia requeridos; la adquisición de productos de proyectos productivos; 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 marzo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 93%, aumentando en un 2% el porcentaje respecto al informe del mes de febrero. Los establecimientos de menor cumplimiento en este periodo fueron EPMSC PEREIRA con el 79% seguido de ERON MANIZALES RM, con el 87%; y EPMSC ANSERMA Y EPMSC ARMENIA con 88% cada uno; los demás establecimientos promedian entre el 92% al 100%. Se evidencia como ítem de mayor afectación con un cumplimiento general del 70%, corresponde a la existencia de equipos como campanas y extractores de aire, que se encuentren en buen estado, funcionando y en cantidad suficiente, para la adecuada ventilación del área a fin de evitar la condensación; en establecimientos como EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES RM, el porcentaje de cumplimiento fue del 0%, en EPMSC PEREIRA, del 40%; en ERON ARMENIA RM del 50% y en el resto de establecimientos pertenecientes a este grupo, alcanzaron cumplimiento del 100%. La siguiente categoría con mayor afectación es la relacionada con si el personal externo empleado por el contratista cuenta con exámenes médicos ocupacionales de ingreso, la cual obtuvo un cumplimiento general del 89% y se afectó con el 0% de cumplimiento en el establecimiento de ERON PEREIRA RM, porque la auxiliar administrativa no presenta documentación (exámenes médicos y ocupacionales). Nombre: Biviana Zuluaga.

Frente al período de febrero, para el mes del presente informe se mantiene el cumplimiento del 100%, en los demás ítem verificados en esta categoría, como los son el contar con registros de capacitación en SST, tener el botiquín dotado de acuerdo con la clasificación requerida, se cuenta con malla anti-fuego y se encuentra publicada y firmada la política de SST.

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 marzo 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 10 para el período de marzo 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 87% de cumplimiento, crece 3% 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 marzo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **91%**, aumentando en un 1% en el promedio, respecto al informe del mes de febrero. Se registra el 0% de cumplimiento en los centros de detención transitoria de EP. VIRGINIA FUERA y EP RISARALDA, debido a que se evidencia que no se utilizan canastillas o estibas para el almacenamiento temporal de los productos, estos son puestos directamente en el piso; se

evidencia que los alimentos son dispuestos en el suelo al momento de la recepción y durante su entrega. Es de resaltar que las otras 12 estaciones de policía visitadas cumplieron a cabalidad en esta categoría y obtuvieron 100% de cumplimiento.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS;** para el corte de marzo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **88%**, creciendo en un 4%, respecto al informe del mes de febrero. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a**:** EP ISABELLA; EP. CAI SANTANDER; EP. RISARALDA y EP SIJIN ARMENIA, cada uno con el 50%, entre tanto los otros 13 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. 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 marzo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del **86**%, aumentando en un 12% el promedio obtenido con relación al mes de febrero. Se presenta no cumplimiento para el corte de este informe con un 20% la EP MARSELLA, seguidas del 33% de la EP RISARALDA y EP. VITERBO; con el 60% EP. APIA y con el 80% EP. ANSERMA el resto de las estaciones de policía se encuentran en el 100% de cumplimiento. El hallazgo de mayor incidencia en esta categoría y que se afecta con el 0% de cumplimiento en 4 de las 17 estaciones de policía visitadas, corresponde a 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, EP. APIA, EP. RISARALDA y EP. VITERBO, por cuanto no se utiliza vehículo automotor para el traslado de las raciones, estas se llevan caminando método que no está aprobado en los documentos técnicos; se evidencia que el vehículo para el transporte de alimentos es una moto de placas HDQ 68E que no cuenta con concepto sanitario expedido por la secretaria de salud.

En el segundo lugar de incidencias se encuentra el 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).

Por otra parte, se han presentado afectaciones con el 0% de cumplimiento en la EP. MARSELLA y EP ANSERMA, respecto a la variable si los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene, cuenta con recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponerlos sobre el piso del vehículo. Y en la EP. MARSELLA, existe afectación con el 0% de cumplimiento, debido a que no cuentan con el respectivo plan de rutas.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO para el corte de marzo en esta categoría, el promedio de cumplimiento es del 94%, decreciendo en un 2%, respecto al mes de febrero. Los centros de detención transitoria con menor promedio de cumplimiento corresponden a; EP DOSQUEBRADAS y EP. VIRGINIA FUERA con 78% cada una, seguida de E.P. ISABELLA, EP. CAI SANTANDER, EP. RISARALDA, EP. SAN JOSÉ y EP. VITERBO con el 89%, cada una, mientras que las restantes 10 estaciones de policía promediaron cada una entre el 91% y 100%. El ítem de mayor incidencia y que cumplió con el 59%, corresponden al no cumplimiento del menú verificado según lo establecido en la minuta patrón y la

OTM, respecto a los intercambios se registran en 7 de los 17 centros de detención transitoria verificados para el mes de marzo, se registran intercambios no socializados para los diferentes tiempos de comida; las desviaciones corresponden con los intercambios de componentes y preparaciones proteicas, tubérculos y cereales, que no permiten el cumplimiento de los ciclos de menú de acuerdo con la minuta patrón y OTM.

Algunos de los intercambios evidenciados en las E.P. ISABELLA, EP. CAI SANTANDER, EP DOSQUEBRADAS, EP CALARCA, EP. VIRGINIA FUERA, EP. SAN JOSÉ y EP. VITERBO, son que se realiza verificación del menú # 7 servicio almuerzo, se evidencia intercambio de tubérculo, se suministra puré de papa en lugar de plátano maduro cocido, no se evidencia soporte de aprobación de intercambio; se presenta intercambio en el energético del tiempo de comida almuerzo menú 9, para 1 ración, se intercambia yuca por papa cocida, se realiza la gestión en el k2 cuando llega la interventoría; durante la visita se evidencia intercambió en el componente proteico se entrega queso en cambio de salchicha este intercambió no está notificado en el sistema K2 menú #10 tiempo de comida desayuno; el día de la visita se observa que el contratista presenta intercambio en los componentes entregando pollo frito en lugar de huevo frito x 2, arroz blanco en lugar de arroz con fideos, papa cocida en lugar de tajada de plátano maduro. Menú # 15, parte: 8 PPL, tiempo de comida: almuerzo. El intercambio no se encuentra en el sistema de información k2 al momento de la visita.

Otras de las afectaciones presentadas con cumplimientos del 0%, se registraron en EP. DOSQUEBRADAS y E.P. VIRGINIA FUERA que corresponden a la falta de publicación del ciclo de menús y en la EP. RISARALDA, porque se evidencia la entrega de bocadillo, sin rotulo en su empaque primario, no tiene declaración del número de lote, ni la fecha de vencimiento, no se cumple con la normatividad sanitaria en relación con el rotulado de los alimentos.

Las restantes 8 variables verificadas en esta categoría cumplieron con el 100%, en todas las estaciones de policía, verificadas en el mes de marzo.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte de marzo la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 56%, manteniéndose igual respecto al promedio del mes de febrero. Los centros de detención que presentan cumplimiento son; EP. ANSERMA, EP. DOS QUEBRADAS, EP, RISARALDA y EP. VITERBO, con un promedio cada uno del 100%. Las de menor cumplimiento para el periodo de marzo corresponden a la EP. ISABELLA y EP. SANTA ROSA DE CABAL cada una con el 0%, seguidas EP. MARSELLA, EP. APIA, EP. CAI SANTANDER, EP CHINCHINA, EP MARMATO, EP. SUPIA, EP. CALARCA, EP. VIRGINIA FUERA, EP. SAN JOSÉ, EP. SIJIN ARMENIA y EP. SIJIN MANIZALES, las cuales promediaron con 50%. La variable con mayor afectación corresponde a la entrega de los alimentos en empaques individuales, en donde se evidencian hallazgos que el jugo de mango correspondiente al tiempo de comida almuerzo menú N°9, es transportado en fondos, dicho recipiente presenta adecuados procesos de limpieza y desinfección, no obstante, el fondo no es un recipiente isotérmico, por lo cual no se garantiza el mantenimiento de las temperaturas de entrega establecidas; La bebida del tiempo de comida cena, menú 9, jugo de tomate, llega envasado en una botella plástica para 8 raciones, el recipiente no es isotérmicos, de modo que garantice la temperatura y la inocuidad de la bebida, así mismo este recipiente no adecuados procesos de limpieza y desinfección; se evidencia que la bebida del tiempo de comida almuerzo, para el menú #8 y un parte de 10 ppl es enviada en recipientes plásticos no isotérmicos, no teniendo en cuenta oficio E-25008918. Bebida entregada: Jugo de tomate de árbol; la entrega de la bebida del tiempo de comida desayuno Menú N°2, colada fécula de maíz es enviada en envases de segundo uso, lo cual podría ocasionar una contaminación cruzada; se evidencia entrega de la bebida de la cena, jugo de mango y del refrigerio nocturno, agua de panela transportados en fondo, canecas de plástico, no isotérmicas. Los alimentos secos arroz, proteína, carne de cerdo cocida, lentejas y la arepa son ensamblada en fiambreras, lavadas y desinfectadas por parte del operador.

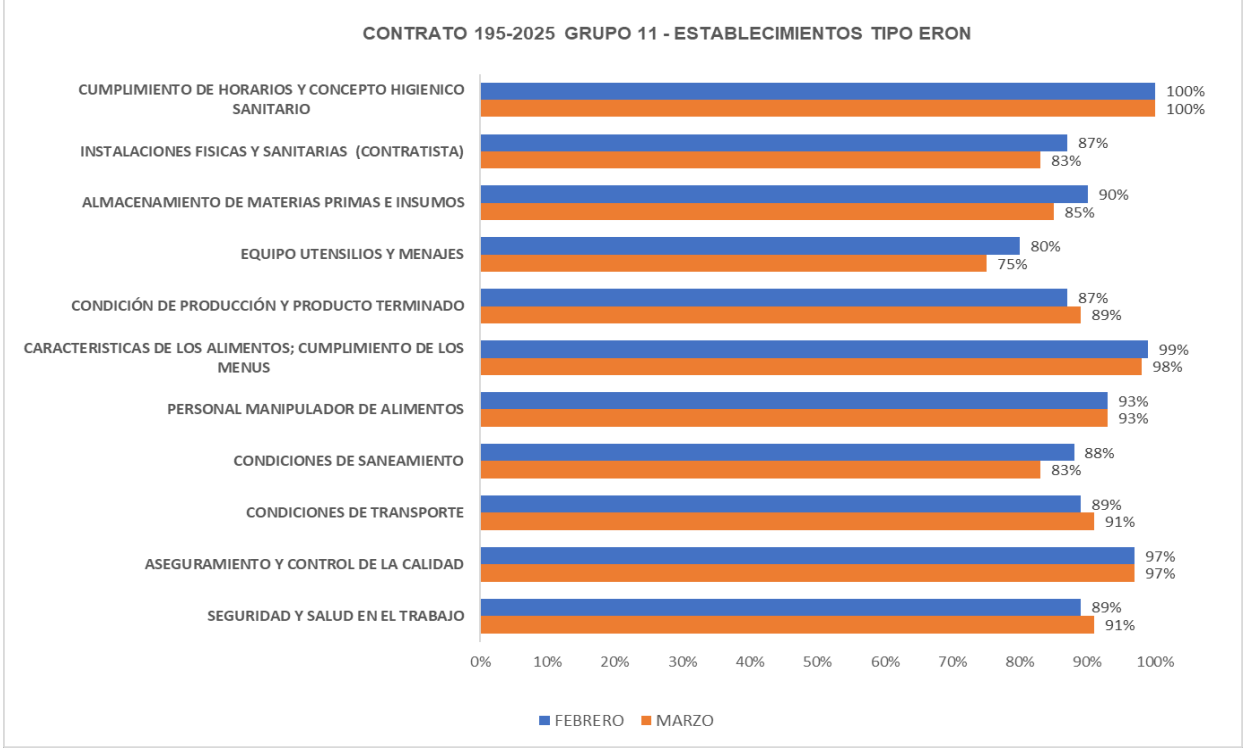
Así mismo la segunda variable con mayor afectación, es la que corresponde a la entrega de utensilios básicos, para el consumo de los alimentos por parte de la ppl, en materia apto para tal fin, calificándose con el 0% de cumplimientos en establecimientos como EP. ISABELLA, EP. CAI SANTANDER, EP. CALARCA, EP. VIRGINIA FUERA, EP. SANTA ROSA DE CABAL, EP. SIJIN ARMENIA, las restantes 11 estaciones de policía cumplieron en un 100%.

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 marzo 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 11, para el período de marzo 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 89% de cumplimiento, decreciendo 2% 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 febrero; 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, para este periodo se tuvo respuesta por parte de la entidad de salud, frente a la fecha de visita para renovación del concepto el día 03 de marzo 2026.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA; Para el corte de marzo de 2026 la categoría obtuvo un promedio general del 83% decreciendo un 4% respecto al mes anterior. El menor cumplimiento corresponde al EPMSC COIBA IBAGUE (77%), EPMSC Honda con (78%)EPMSC FRESNO (79%), EPMSC Puerto Boyacá con (88%); EPAMS La Dorada con (92%) y registrando el máximo cumplimiento PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11 (100%), aumentando en un 19% con respecto al mes anterior. 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 FRESNO, EPMSC Honda y EPMSC PUERTO BOYACA ; situación similar ocurre con el mantenimiento de ventanas, marcos y puertas, EPMSC HONDA y EPMSC PUERTO BOYACA 0%, La Dorada un 50% y EPMSC COIBA IBAGUE 42%, alcanzando un promedio general del 43% ubicándolo en el segundo porcentaje de cumplimiento más bajo.

A diferencia del periodo anterior, el EPMSC Fresno presenta un incumplimiento del 0% en las áreas de residuos sólidos, mientras que los otros establecimientos mantienen el porcentaje en un 100% con excepción de COIBA IBAGUE con un 91%. 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 FRESNO se evidencia un incumplimiento crítico en el estado de los mesones, las instalaciones eléctricas y lavamanos de accionamiento no manual variables con un incumplimiento de (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 marzo de 2026, la categoría obtuvo un promedio general de cumplimiento del 85% decreciendo un 5% respecto al mes anterior. El establecimiento con menor cumplimiento es EPMSC FRESNO (65%), seguido de EPMSC COIBA IBAGUE (80%), LA DORADA (94%) y EPMSC PUERTO BOYACA (95%); Mientras que EPMSC HONDA 100%, al igual que la PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11 y 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 y EPMSC PUERTO BOYACA presentan un 50% de cumplimiento, EPMSC COIBA IBAGUE (33%), en ambos aspectos EPMSC FRESNO y EPMSC COIBA IBAGUE, el cumplimiento en la proyección del plan de compras (Ítem 3), que promedia un 83%, registrando sus niveles más bajos en EPMSC FRESNO (50%), EPAMS LA DORADA (80%) y COIBA IBAGUE (82%). Los hallazgos para este corte del informe se centran en las incidencias reportadas en EPMSC COIBA IBAGUE. En la visita del 12/03/2026, se observó que el contratista debe realizar cambio de marca y

proveedor del producto panela marca LA REINA para cumplir con el rótulo primario exigido por la norma; de igual forma, se registra incumplimiento. Posteriormente, en la visita del 20/03/2026 y el 26/03/2026 en este mismo establecimiento, se reportó que hubo incumplimiento del proveedor de panela para este mismo producto Panela marca LA REINA. 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 adicionalmente pulpa de ciruela y panela limón del proveedor Tropical Fruit no cumplen resolución 5109, no es legible la información de lote, fecha de vencimiento, tabla nutricional e indicaciones de almacenamiento en visita del 13/03/2026 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 marzo de 2026, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 75% decreciendo un 5% respecto al mes anterior. Los establecimientos con menor cumplimiento fueron COIBA Ibagué (70%), seguido de EPAMS La Dorada (74%), EPMSC HONDA (79%); mientras que EPMSC Puerto Boyacá disminuyo en un 83%, EPMSC Fresno 89% y los establecimientos de EPMSC Líbano y la Planta de Contingencia G11 mantuvieron 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 27%, afectando a EPAMS La Dorada, EPMSC Honda y EPMSC Puerto Boyacá con un incumplimiento del 0% y COIBA IBAGUE con un 43%, 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 estos (ítem 2), COIBA IBAGUE bloque 7 presenta los indicadores más bajos con 23% y 69% respectivamente. En este establecimiento, durante la visita del 05/03/2026, se dejó hallazgo reiterativo por el cuarto de refrigeración. Por su parte, en EPAMS La Dorada se evidencia en visita requerimiento que el servicio no cuenta con pela papa de 200kg ni licuadora industrial de 10 litros para un parte de 1662 PPL conforme los requerimientos del anexo 5. Para el corte de este informe, se destaca el cumplimiento del 100% en la entrega de menaje para loa PPL, así mismo se registra un promedio de cumplimiento del 100% en la disponibilidad de tablas de corte de acuerdo al código de colores en todos los establecimientos.

5. CONDICIÓN DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; Para el periodo del informe de marzo de 2026, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 89% creciendo en un 2% con respecto al mes de febrero. De manera particular se registran los siguientes niveles de cumplimiento por establecimiento: Los establecimientos con el puntaje más bajo de la categoría EPMSC FRESNO y EPMSC LIBANO, ambos con 75%. Por su parte, EPAMS La Dorada alcanza un 87%, COIBA Ibagué un 88% al igual que LA PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11, asimismo el EPMSC HONDA alcanza un 100% 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 23%. En los ponderados individuales, los establecimientos de EPAMS La Dorada, EPMSC Fresno, EPMSC Líbano y la Planta de Contingencia G11, 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 manteniendo este porcentaje al igual que el periodo anterior. El segundo ítem crítico fue la implementación del procedimiento de producción/servido (prealistamiento y preparación evitando cruce de flujos), donde EPMSC Fresno , registra cumplimientos del 0% y el EPAMS LA DORADA un 80%. 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, para este periodo se realiza actividades con horarios establecidos para evitar el cruce el cruce de flujo entre materia prima, productos en proceso y residuos. A diferencia del corte anterior, EPMSC HONDA presenta un cumplimiento del 100% en esta variable y el EPMSC PUERTO BOYACA se mantiene en un 100%. 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 marzo de 2026, la categoría promedió con 98% decreciendo en un 1% con respecto al mes anterior. De acuerdo con la particularidad de los establecimientos, EPMSC FRESNO con un 95%; mantiene el menor promedio para este periodo, seguido está el EPAMS LA DORADA con un 96%, EPMSC COIBA IBAGUE con un (98%). Por su parte, EPMSC HONDA registra un 100% mientras que los establecimientos EPMSC LÍBANO, EPMSC PUERTO BOYACÁ y la PLANTA DE CONTINGENCIA G11 mantienen un cumplimiento del 100%. En el caso particular el EPAMSC LA DORADA, aunque su promedio general es alto, se evidencia un cumplimiento del 0% en el 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 60% 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 92% para el cumplimiento de esta variable alcanzando el cuarto puesto como la variable, 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, para el EPMSC COIBA IBAGUE para BLOQUE 5, estructura 3 pabellón 32 dieta por convicción religiosa, quien se encuentra en el plan de dietas especiales y desde el 22 de marzo no está recibiendo la alimentación suministrada diariamente por el Contratista Consorcio UT MACSOL USPEC 2025 manifestando inconformidad por los cambios realizados en su dieta planteando que no satisfacen sus necesidades alimentarias .

7.PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Para el corte de marzo de 2026, la categoría mantuvo un 93% al igual que mes anterior. De manera particular, los cumplimientos por establecimiento se comportaron de la siguiente manera: PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11 alcanzo un (100%), el EPAMS LA DORADA (96%) disminuye 2 puntos para este periodo, COIBA IBAGUÉ (92%), mientras que registran los promedios más bajos con un 89% ; EPMSC FRESNO, HONDA y PUERTO BOYACA. Por su parte, el establecimiento EPMSC LÍBANO mantiene 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, HONDA y PUERTO BOYACA con un 0% y COIBA IBAGUÉ, que obtiene un cumplimiento del 31%; ubicando esta variable como una variable critica con un incumplimiento del 38% en este aspecto; mientras que el establecimiento de LIBANO y LA PLANTA DE CONTINGENCIA G 11 mantiene un cumplimiento del 100% con el personal requerido. Respecto a la dotación (ítem 4), se registra incidencia en EPMSC COIBA IBAGUE 92%. Durante el seguimiento en campo (visitas del 05/03/2026), se evidenció desgaste en los petos de uso de los PPL-rancheros; el contratista ha ido realizando cambios paulatinos. En contraste con el informe anterior, EPMSC HONDA y EPMSC FRESNO mantienen 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 marzo de 2026, la categoría promedió 83%, presentando un decrecimiento del 5% frente a febrero donde obtuvo (88%). De manera particular, el cumplimiento por establecimiento se detalla así: EPMSC FRESNO (73%), EPMSC HONDA (76%) presentando el desempeño más bajo, seguido de EPAMSC LA DORADA (82%) y EPMSC COIBA IBAGUE (83%). Por su parte, el establecimiento EPMSC PUERTO BOYACÁ se mantiene en un 94%.La PLANTA DE CONTINGENCIA G11 paso de un 94% a un 100% para este periodo. El establecimiento EPMSC LÍBANO logra mantener al igual que el mes anterior un cumplimiento del 100%. El principal incumplimiento para el mes de marzo corresponde a las condiciones estructurales de limpieza (ítem 2: paredes, pisos, medias cañas), el cual obtiene un promedio crítico del 36%. 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 60% y EPMSC COIBA IBAGUE 8%, los demás establecimientos con un 100%. El segundo lugar con un porcentaje del 40% (ítem 13) se cuenta con recipientes suficientes, en buen estado para la recolección de residuos; siendo EPAMS LA DORADA el establecimiento con el porcentaje más bajo 0%, seguido de EPMSC COIBA IBAGUE con un 23%.Respecto al estado de los techos (ítem 3), el promedio baja al 44%, siendo EPMSC HONDA (0%) EPAMSC LA DORADA (20%) y COIBA IBAGUÉ (38%) 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. En cuanto a la limpieza y desinfección de equipos y utensilios (ítem 4), se registra una caída drástica en EPMSC HONDA con un cumplimiento del 0%, lo que indica deficiencias severas en la higiene de equipos (como campanas extractoras o menaje). EPAMS LA DORADA también presenta deficiencias con un 60%. Un hallazgo crítico nuevamente 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 92%, realizándose de acuerdo con las fichas técnicas y periodicidad establecida.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; para el corte del informe de marzo, esta categoría crece 2% en el promedio de cumplimiento frente al mes de febrero, pasando de un 89% a un 91%. La incidencia en este corte se registra en EPMAS FRESNO con un cumplimiento del 80% y COIBA Ibagué, donde el establecimiento obtuvo un cumplimiento del 84%, presentando una afectación crítica el EPMSC FRESNO del 0%, EPMSC COIBA IBAGUE 25% y el EPAMS LA DORADA 50% 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 EPMSC Honda, EPMSC Puerto Boyacá y Planta de Contingencia G11), la categoría alcanza un 100% durante las visitas de verificación se registraron actividades de transporte de alimentos sujetas a evaluación.

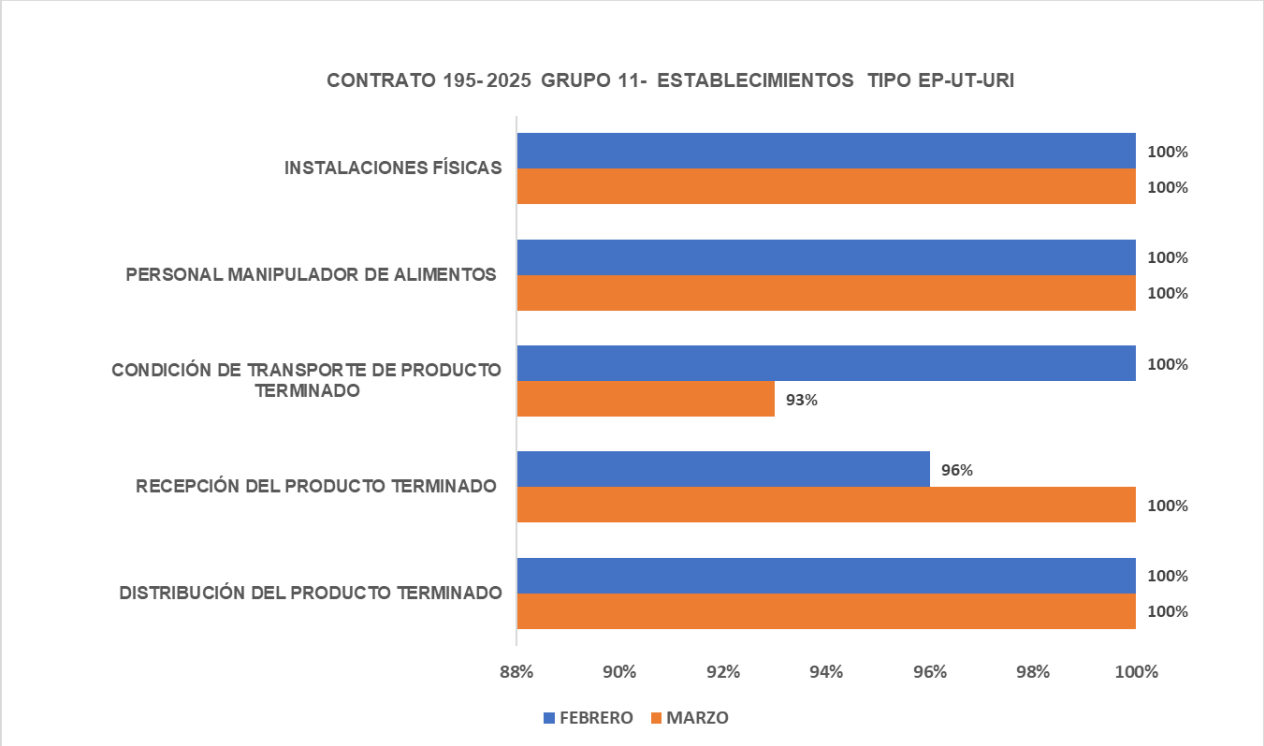
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD; para el corte del informe de marzo de 2026, la categoría promedió 97%, permaneciendo con el mismo porcentaje respecto al mes de febrero (97%). Los establecimientos muestran resultados heterogéneos: EPMSC Líbano mantiene el mayor promedio de cumplimiento con 100%. EPMSC COIBA IBAGUE 98%, EPMSC HONDA 97%, EPAMS La Dorada mantiene un 96%, FRESNO disminuye de un 97% a un 92% para este periodo, PUERTO BOYACA disminuye en un 2% pasando también a un 95% de cumplimiento. El desempeño más bajo se registra en el EPMSC FRESNO con 92%. El patrón de no conformidades para este periodo cambia drásticamente respecto al mes anterior. El hallazgo más crítico corresponde a la calibración de equipos de medición (Ítem 5), a diferencia del periodo anterior, la mayoría de los establecimientos cumplieron en un 0%, focalizándose la incidencia únicamente en EPAMS LA DORADA, EPMSC HONDA, FRESNO y PUERTO BOYACA con un 0% y EPMSC COIBA IBAGUE (92%), 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 COIBA IBAGUE presenta una disminución al 60%, mientras que EPMSC FRESNO permanece en un 100%. Por otro lado, en la variable de pagos de servicios públicos y parafiscales (ítem 20), EPMSC FRESNO presenta un incumplimiento del 50%, cumpliendo con la entrega de soportes completos frente a los demás establecimientos que cerraron al 100% . Para el mes de marzo 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 marzo de 2026, la categoría promedió 91%, aumentando un 2% respecto al mes anterior (89%). Frente a los establecimientos se registra un comportamiento variado: EPMSC FRESNO mantiene un cumplimiento del 88%, desmejorando significativamente su desempeño. EPAMS LA DORADA obtiene el puntaje más bajo con 79%, seguido EPMSC FRESNO con un 88%. Por su parte, COIBA IBAGUÉ obtiene 92%, mientras que EPMSC HONDA, EPMSC LÍBANO, EPMSC PUERTO BOYACÁ y LA PLANTA DE CONTINGENCIA G 11 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 48%. En esta variable, EPAMS LA DORADA y EPMSC FRESNO 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 para el ERON LA DORADA. En COIBA IBAGUÉ, el cumplimiento es del 54%, persistiendo fallas en el funcionamiento de los equipos de extracción. A diferencia del periodo anterior, LA PLANTA DE CONTINEGENCIA G 11 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 0%. Según los hallazgos en campo, 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 marzo 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría RF- 2025

En la gráfica anterior se observa el desempeño porcentual de los establecimientos del Grupo 11 (EP–UT–URI) correspondiente al mes de marzo de 2026, comparado con los resultados obtenidos en el mes de febrero de 2026. El análisis evidencia un promedio general de cumplimiento del 98% permaneciendo con respecto al mes de febrero. Las categorías de instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos y distribución del producto terminado permaneció en un 100% de cumplimiento, demostrando inconsistencia en la infraestructura, condiciones higiénicas y control de recepción. En cuanto a la recepción del producto terminado, se obtuvo un 100% aumentando con respecto al porcentaje del mes de febrero, debido a observaciones menores relacionadas con el control de temperatura y limpieza de los vehículos, mientras que la distribución del producto terminado presentó una permanecía con un porcentaje del 100%, mostrando una permanencia frente al mes anterior por aspectos logísticos asociados al tiempo de entrega y conservación del producto. En general, el contratista mantiene un nivel de desempeño óptimo, evidenciando compromiso con las normas sanitarias y operativas, aunque se recomienda reforzar el control de transporte de producto terminado para asegurar la trazabilidad e inocuidad de los alimentos durante todo el proceso que donde se observa un crecimiento en el porcentaje al 100%.

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%,** decreciendo en un 7% con respecto al corte del mes anterior. Los centros de detención transitorias; EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE DISTRITO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA DORADA promediaron un 100%, mientras la EP ESTACIÓN DE POLICÍA PERMANENTE CENTRAL promedio un 80%. Se registra cumplimiento en el diligenciamiento del control y registro de temperaturas durante el transporte obteniendo 100%, el vehículo de transporte de placa **214 AFR** tiene el CHS con expedición superior a un año en la EP PERMANENTE CENTRAL en visita del 28/03/2026, los demás establecimientos 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%.

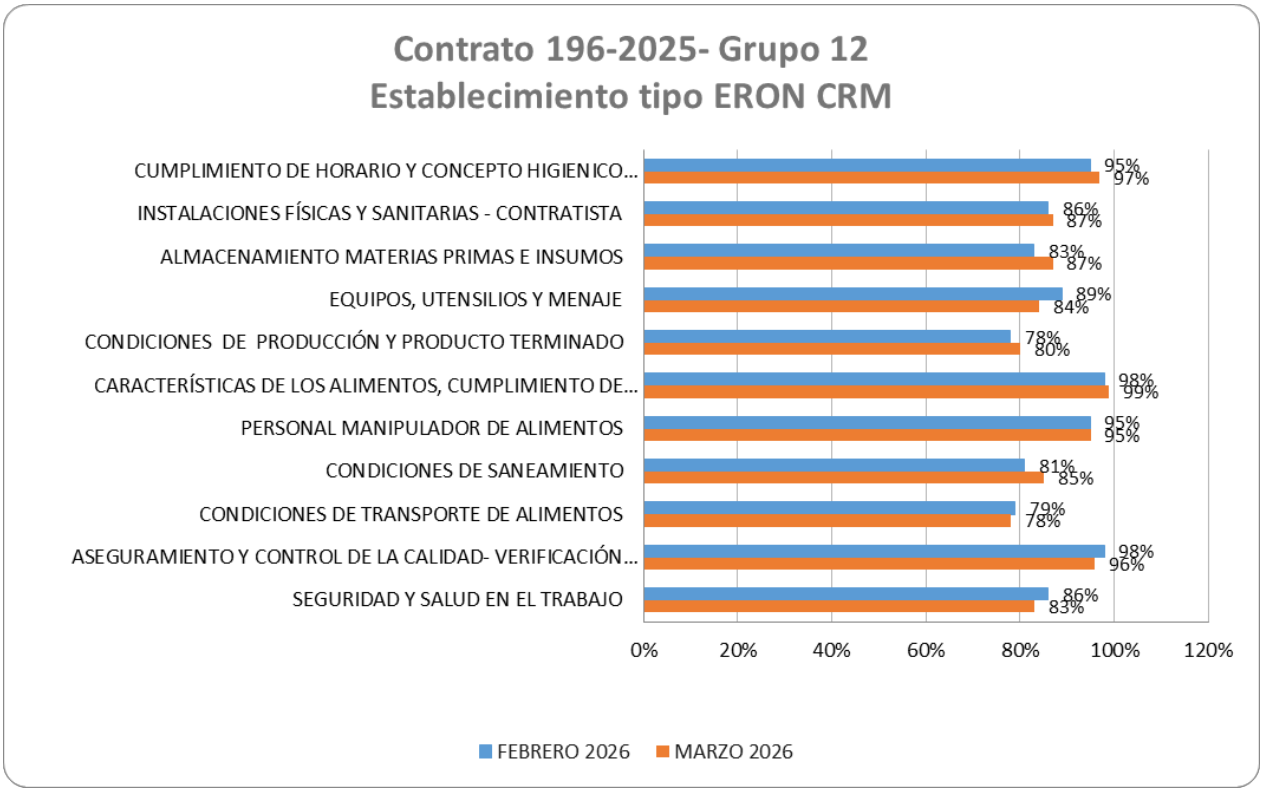
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte del informe la categoría promedió en **100%,** creciendo en un 4% del corte anterior. En los establecimientos evaluados; EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE DISTRITO, LA EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA DORADA, se registró él cumplimiento en; cumplimiento del horario de entrega y radicación según OTM; ciclo de menús vigente/socializado; suministro completo de componentes sin faltantes; ausencia de intercambios no autorizados; gramajes conformes para población regular y EP/UT/URI; especificaciones técnicas de bebidas y rotación según OTM; calidad organoléptica satisfactoria; registros de renuncias a dietas debidamente firmados cuando aplica; y entrega directa al responsable CPAMSE/UT/EP o delegado, cumpliendo los tres establecimientos con el horario en la entrega de las raciones, con un cumplimiento del 100%; dejando la variable en un cumplimento del 100%.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte del informe la categoría promedió en **100%,** permaneciendo con el promedio del corte anterior. Los centros de detención transitorios; EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE DISTRITO Y EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA DORADA mantienen el promedio de cumplimiento del 100%, mientras que; la EP ESTACIÓN DE POLICÍA PERMANENTE CENTRAL, asume acción de mejora frente al hallazgo por la no entrega de utensilios básicos para el consumo por parte de la PPL por tanto permanece para este periodo un 100%. El resto de las variables conservan el promedio de cumplimiento del mes de febrero: 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 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON

A continuación, se presenta el desempeño del mes de marzo 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 de las diferentes categorías evaluadas en los establecimientos de Grupo 12, para el período de marzo 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 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 (97%): Esta categoría aumentó en un 2% porcentaje en comparación con el período anterior (febrero). Cabe resaltar que los establecimientos que registraron un cumplimiento total del 100 % fueron: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, EPMSC BOLIVAR, EPMSC ISTMINA, EPMSC

JERICO, EPMSC MEDELLIN, EPMSC SANTA BARBARA, EPMSC TAMESIS, PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA. Este resultado se explica porque, en dichos establecimientos, los componentes de los menús se encontraban pre elaborados y disponibles con suficiente antelación desde las primeras horas de la jornada, lo que evidencia una adecuada planificación de las actividades de preparación y alistamiento en cocina. Asimismo, el operador efectuó la entrega integral de las raciones programadas, garantizando la cobertura total del servicio para la población privada de la libertad. No obstante, durante el periodo evaluado se identificaron hallazgos asociados al cumplimiento del concepto higiénico-sanitario (CHS) y a la oportunidad en la distribución de los tiempos de comida. En relación con el CHS, se evidenció que el establecimiento Planta de Contingencia G12 (Itagüí) cuenta con concepto higiénico-sanitario vigente, con fecha de emisión del 29 de agosto de 2025; sin embargo, dicho documento se encuentra expedido a nombre de Industrias Alimenticias Enripan S.A.S. y no del actual contratista, UT Caminando Juntos 2025, lo que limita la correspondencia directa entre el concepto sanitario y el operador responsable de la prestación del servicio. En cuanto al cumplimiento de los horarios, se identificaron desviaciones frente a los rangos establecidos en la OTM para la distribución de alimentos, evidenciándose tanto entregas anticipadas como retrasos en algunos servicios. Estas situaciones se relacionaron con ajustes operativos durante la jornada y con reprocesos en la preparación de algunos componentes del menú. Adicionalmente, no se aportaron soportes documentales que justificaran formalmente algunas de las decisiones que derivaron en modificaciones de los tiempos de distribución. Finalmente, los establecimientos que registraron los menores porcentajes de cumplimiento fueron: EPMSC QUIBDO (67%) y EPMSC PUERTO BERRIO (83%). Para tener en cuenta, de acuerdo con el oficio emitido por la interventoría con consecutivo CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la **Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana**, frente a la cual el contratista inició su operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (87%): Se evidencia un incremento del 1 % en el nivel de cumplimiento, pasando de 86% a 87%, de acuerdo con la gráfica anterior, manteniéndose la calificación de cumplimiento parcial. Los establecimientos con mayores porcentajes de cumplimiento (≥ 90 %), tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, fueron: EPMSC BOLIVAR (100%), EPMSC TAMESIS (100%), EPMSC SANTA BARBARA (94%), EPMSC ISTMINA (90%). Por su parte, los establecimientos con cumplimiento parcial, según la escala de la USPEC, fueron: EPMSC MEDELLIN (86%), EPMSC QUIBDO (86%), EPMSC JERICO (82%), EPMSC PUERTO BERRIO (81%), CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (75%), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (74%). Entre los hallazgos más relevantes se identifican deficiencias en las condiciones locativas del servicio de alimentación, asociadas a infraestructura, mantenimiento. Se evidencian luminarias dañadas o fuera de servicio, deterioro en puertas del área de lavado de menaje, así como humedad, hongos y desprendimiento de pintura en techos y paredes de áreas de preparación, instalaciones sanitarias y pasillos de distribución. Igualmente, se observan pisos fracturados y superficies porosas en áreas de producción y en cavas de refrigeración y congelación, lo que dificulta los procesos de limpieza y desinfección. Adicionalmente, se evidencia ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en áreas de proceso y falta de suministro de agua en algunas tuberías. También se evidencian deficiencias en el manejo de residuos sólidos, debido a que el depósito temporal no cumple plenamente con las condiciones sanitarias ni se encuentra adecuadamente segregado de las áreas de producción. En materia de infraestructura, se observan aberturas entre pared y techo sin malla de protección contra plagas, cableado expuesto en áreas de almacenamiento, desagües sin rejilla, puertas deterioradas con presencia de corrosión y contraflujo en la operación por la existencia de un único acceso para ingreso y salida de materias primas lo que representa un riesgo para las condiciones higiénico-sanitarias del servicio. Finalmente, de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició su operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (87%): Se evidencia un incremento del 4% en el nivel de cumplimiento, pasando de 83 % a 87 %, de acuerdo con la gráfica anterior. Como aspectos positivos, se identifican acciones correctivas implementadas por el contratista durante las visitas de verificación, entre las que se destacan la selección y segregación de materias primas con afectación biológica, la disposición de productos en canastillas sanitarias, la corrección del rotulado bajo el método PEPS y la reorganización de contenedores de almacenamiento con apoyo del personal auxiliar. Los establecimientos con mejor desempeño en esta categoría fueron: EPMSC TAMESIS (100%), EPMSC JERICO (95%), EPMSC PUERTO BERRIO (91%), EPMSC ISTMINA (91%), EPMSC BOLIVAR (91%), EPMSC SANTA BARBARA (90%). En coherencia con los hallazgos identificados en campo, las principales observaciones se concentran en la gestión documental de inventarios, las condiciones de almacenamiento y la planificación del abastecimiento de materias primas. En materia documental, se evidenciaron deficiencias en el control de inventarios, reflejadas en la ausencia y desactualización de registros de entradas y salidas de materias primas y ración estándar entre el 01 de enero y mediados de febrero de 2026. Respecto a las condiciones de almacenamiento, se identificaron incumplimientos en las distancias perimetrales en bodegas y cavas de refrigeración y congelación, así como prácticas que incrementan el riesgo de contaminación cruzada, al evidenciarse almacenamiento conjunto de diferentes tipos de alimentos sin separación adecuada. Asimismo, se observaron deficiencias en empaques y rotulación, particularmente en proteínas almacenadas en bolsas transparentes sin rotulado conforme a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, además del uso de empaques reutilizados que no garantizan condiciones sanitarias. De igual forma, se evidenciaron falencias en la aplicación del método PEPS, almacenamiento de materias primas directamente sobre el piso por insuficiencia de estibas o canastillas, y afectaciones en la calidad de algunos productos (principalmente tubérculos y hortalizas) asociadas a deterioro biológico o condiciones inadecuadas de conservación. En cuanto a la planificación del abastecimiento, se identificaron inconsistencias en la proyección del plan de compras, con faltantes de materias primas requeridas para la preparación de los menús programados, lo que generó sustituciones de productos. Asimismo, se evidenciaron temperaturas de conservación inadecuadas en equipos de congelación, situación que representa un riesgo para la inocuidad de los alimentos. Por su parte, los establecimientos que registraron cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales fueron: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (88%), EPMSC MEDELLIN (84%), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (84%), EPMSC QUIBDO (73%).

Cabe señalar, que durante el periodo del informe y de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (84%): Esta categoría registró una disminución del 5% en comparación con el periodo anterior (febrero). Durante el proceso de verificación se evidenció la solicitud de mantenimiento técnico para las cavas de congelación, con el propósito de restablecer sus condiciones operativas y garantizar los parámetros de conservación de los alimentos. Se destacan por su mejor desempeño los establecimientos: EPMSC BOLIVAR (100%), EPMSC ISTMINA (100%), EPMSC PUERTO BERRIO (95%), EPMSC QUIBDO (90%), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (90%). No obstante, entre los hallazgos más relevantes se identifican deficiencias en el estado, mantenimiento, identificación y funcionamiento de equipos, utensilios y menaje utilizados en el servicio de alimentación. En el área de producción se observaron estufas industriales con corrosión, deterioro estructural, parrillas rotas u oxidadas y ausencia de identificación, así como mesones con abolladuras y estructuras metálicas con signos de oxidación, condiciones que pueden afectar la seguridad operativa y las condiciones higiénico-sanitarias del proceso. En cuanto al transporte interno de alimentos, se evidenciaron carros transportadores que no cumplen con las especificaciones establecidas en la OTM, al carecer de puertas o sistemas de cierre, presentar desprendimiento de pintura y oxidación, y en algunos casos no contar con identificación ni registro en inventario, lo que limita el control del menaje y aumenta el

riesgo de contaminación durante el traslado de los alimentos. Adicionalmente, se identificaron incumplimientos en la dotación mínima de equipos de refrigeración establecida en el Anexo 5 de la OTM, particularmente por la ausencia de refrigeradores con capacidad mínima de 520 litros. También se evidenciaron deficiencias en el funcionamiento y control de temperatura de cavas de refrigeración y congelación, con registros por fuera de los rangos establecidos incluyendo temperaturas de congelación superiores a -18 °C, lo que compromete la adecuada conservación de proteínas y pulpas. Estas condiciones se complementan con presencia de oxidación en techos de cavas, difusores con óxido y ventiladores sin rejillas de protección, evidenciando falencias en el mantenimiento preventivo y un potencial riesgo de contaminación física. Los establecimientos con menor calificación en esta categoría fueron: EPMSC JERICO (88%), EPMSC SANTA BARBARA (88%), EPMSC MEDELLIN (82%), EPMSC TAMESIS (71%). El establecimiento con menor desempeño fue CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (56%). Como aspecto relevante, durante el periodo del informe y de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (80%): Esta categoría aumentó en un 2% en comparación con el período anterior (febrero). Durante el periodo evaluado se identificaron hallazgos críticos y reiterativos en las condiciones de producción y manejo del producto terminado, principalmente asociados con incumplimientos en el control de temperaturas, deficiencias en los flujos operativos y prácticas que comprometen la inocuidad de los alimentos. Se observaron desviaciones en las temperaturas de liberación y distribución de alimentos fríos y calientes en diferentes tiempos de comida, sin la aplicación efectiva de acciones correctivas ni del protocolo de control de temperatura, incluso en preparaciones expuestas a la zona de peligro microbiológico. Asimismo, se evidenciaron prácticas inadecuadas en el proceso productivo, tales como descongelación de materias primas por inmersión en agua, almacenamiento de insumos directamente sobre el piso y contraflujos operativos derivados de la simultaneidad de actividades de producción, ensamble, limpieza y manejo de residuos en áreas compartidas, lo que incrementa el riesgo de contaminación cruzada. En cuanto al producto terminado, se evidenció el envío de alimentos en recipientes no isotérmicos ni herméticos (fondos, ollas, canecas o recipientes plásticos), sin ensamble individual conforme a lo establecido en la OTM, así como deficiencias en el control de gramajes y en la rotulación de contra muestras. Estas condiciones afectan la inocuidad, estabilidad térmica, estandarización y trazabilidad del servicio, incrementando el riesgo sanitario durante el transporte y la distribución de los alimentos. En relación con los niveles de cumplimiento de los establecimientos monitoreados, y de acuerdo con la escala definida por la USPEC, los mejores resultados se registraron en: EPMSC TAMESIS (100%), EPMSC JERICO (94%), EPMSC ISTMINA (94%). Por su parte, los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial durante las verificaciones fueron: EPMSC QUIBDO (89%), EPMSC BOLIVAR (88%), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (88%), EPMSC SANTA BARBARA (81%), EPMSC PUERTO BERRIO (74%), EPMSC MEDELLIN (71%), CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (71%). Como aspecto relevante, durante el periodo del informe y de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): Para el mes de marzo, esta variable presentó un aumento del 1% respecto al periodo anterior. No obstante, durante las verificaciones se identificaron hallazgos asociados al incumplimiento de gramajes establecidos, modificaciones de menú sin soporte técnico, deficiencias en la gestión de dietas terapéuticas y afectaciones en la calidad organoléptica de algunos alimentos. Se evidenciaron desviaciones en el peso de varios componentes del menú, especialmente en ensaladas, tubérculos y preparaciones proteicas. Destaca el muestreo de 13 fiambreras tomadas al azar, se evidencia que no se cumple con el gramaje del peso de la carne de res evidenciando

gramajes de 62g, 58g, 62g, 57g, 41g, y 62g, siendo el peso requerido de 68g. Lo que evidencia debilidades en el control de porcionado y en la estandarización del servicio. Se resalta que, el contratista realizó subsanaciones inmediatas de los gramajes en la mayoría de las evidencias presentadas. Adicionalmente, se identificaron modificaciones de componentes del menú sin los soportes de autorización correspondientes, así como errores en la derivación dietaria. También se observaron afectaciones en la calidad organoléptica de algunos alimentos, tales como proteínas con textura inadecuada, productos entregados sin calentamiento previo, frutas verdes y con sabor astringente. Finalmente, se resalta que la mayoría de los establecimientos registró calificaciones superiores a los 95 %, tipificadas como cumplimiento de las obligaciones del contratista.

Como aspecto relevante, durante el periodo del informe y de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%): Para el mes de marzo, esta variable no presentó variación respecto al periodo anterior, manteniéndose en un promedio general de cumplimiento del 95% en los establecimientos visitados. No obstante, se identificaron establecimientos con cumplimiento parcial, entre ellos: EPMSC QUIBDO (89%) y EPMSC ISTMINA (89%). Las desviaciones observadas se relacionan principalmente con incumplimientos en la dotación e inadecuado uso de elementos de protección personal. Durante las verificaciones se evidenció la realización de actividades utilizando ropa de uso particular, ausencia de gorro, mal uso del tapabocas y uniforme reglamentario, requisitos indispensables para garantizar condiciones sanitarias adecuadas en la prestación del servicio. Adicionalmente, se constató incumplimiento del personal mínimo requerido conforme a lo establecido en el Anexo 9 de la OTM, evidenciándose la ausencia de cargos estratégicos como administrador y falta de soportes que evidencien la realización de visitas periódicas por parte de los profesionales de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), nutrición, ingeniero de alimentos y mantenimiento, lo cual limita el adecuado seguimiento técnico y sanitario de la operación. De igual forma, se identificaron prácticas higiénicas inadecuadas durante la manipulación de alimentos, tales como el uso incorrecto del tapabocas, falta de uso de guantes de forma adecuada en procesos, dotación visiblemente sucia. Estas condiciones incrementan el riesgo de contaminación cruzada y comprometen la inocuidad de los alimentos suministrados. Por otra parte, se destaca el cumplimiento total o alto desempeño en los establecimientos: EPMSC BOLIVAR (100%), EPMSC SANTA BARBARA (100%), EPMSC TAMESIS (100%), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (100%), y el buen desempeño de los establecimientos CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (97%), EPMSC MEDELLIN (95%), EPMSC PUERTO BERRIO (94%), EPMSC JERICO (93%). Este desempeño se relaciona con la garantía de dotación sanitaria completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas) y la restricción de ingreso a las áreas de producción a personal que no cuente con la indumentaria reglamentaria. Asimismo, se evidenció que el personal manipulador realiza adecuadamente 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 potencialmente contaminantes. De igual manera, durante las verificaciones no se observaron signos visibles de afecciones dérmicas, gastrointestinales o respiratorias en el personal manipulador que pudieran comprometer la inocuidad del alimento.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (85%): En esta categoría, para el mes de marzo se evidenció un incremento del 4% respecto al mes anterior, alcanzando un nivel de cumplimiento del 85% en los establecimientos evaluados durante el periodo objeto de análisis. No obstante, se identificaron establecimientos con menor desempeño, entre ellos: EPMSC ISTMINA (88%), CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (87%), EPMSC PUERTO BERRIO (85%), EPMSC QUIBDO (85%), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (80%) y EPMSC MEDELLIN (79%), se identificaron hallazgos relevantes relacionados con deficiencias de saneamiento e infraestructura, asociados principalmente a humedad persistente, presencia de moho y hongos (manchas negras), acumulación de hollín y polvo, así como desprendimiento de pintura en paredes y techos en diversas áreas del proceso (producción, marmitas, ensamble, fruver, tubérculos, baños y

despacho). Igualmente, se evidenciaron empozamientos de agua y deterioro de pisos (grietas, huecos y porosidad), condiciones que dificultan la limpieza efectiva y no se ajustan a los requisitos sanitarios que exigen mantener las superficies íntegras, limpias y en adecuado estado de conservación en establecimientos de alimentos. De igual forma, se observaron deficiencias en los sistemas de ventilación y extracción, con extractores y campanas que presentan acumulación de grasa y polvo, afectando la eficiencia en el control de vapores y favoreciendo fenómenos de condensación y proliferación de moho en áreas de producción, lo cual constituye un incumplimiento de las condiciones de saneamiento. Asimismo, se identificaron brechas en el almacenamiento y segregación de sustancias químicas, al evidenciarse productos de limpieza y desinfección ubicados en áreas abiertas o en sanitarios, sin adecuada protección, con aberturas estructurales entre pared y techo y, en algunos casos, sin rotulación, lo que incrementa el riesgo de contaminación química por proximidad e inadecuada separación. Adicionalmente, se evidenciaron fallas en el control integrado de plagas, debido a la presencia recurrente de moscas, cucarachas e incluso roedores vivos, pese a reportes recientes de fumigación, lo cual sugiere insuficiencia en las medidas de control o la existencia de condiciones predisponentes, como manejo inadecuado de residuos, humedad y aberturas estructurales. No obstante, también se identificaron aspectos positivos y acciones de mejora, tales como la instalación de papeleras de pedal en sanitarios, la corrección inmediata en la segregación de residuos (separación de residuos plásticos depositados indebidamente en caneca verde) y el inicio de actividades de mantenimiento correctivo y preventivo, evidenciadas en labores de pintura de techos incluso en horarios no laborales y en áreas intervenidas, como el área de ensamble ya pintada y la pared del área de marmitas recientemente intervenida y libre de presencia de moho al momento de la verificación. Por su parte, los establecimientos con cumplimiento superior al 90 % de las obligaciones contractuales fueron: EPMSC BOLIVAR (97%), EPMSC JERICO (94%), EPMSC SANTA BARBARA (90%), EPMSC TAMESIS (90%).

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (78%): Esta categoría, para el mes de marzo, presentó una disminución del 1 % en el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes de febrero (79 %). A continuación, se presentan los hallazgos más relevantes, se identificaron incumplimientos críticos en las condiciones sanitarias del transporte de alimentos, evidenciándose vehículos con superficies internas con presencia de suciedad (tierra y polvo), ausencia de estibas y pisos acanalados, así como la disposición directa de materias primas sobre el piso del vehículo, condiciones que incrementan el riesgo de contaminación de los alimentos durante su traslado. Asimismo, se constató la ausencia de la identificación externa obligatoria “Transporte de alimentos”, junto con deficiencias en la documentación legal y sanitaria del vehículo, tales como SOAT, revisión técnico-mecánica, tarjeta de propiedad y Concepto Higiénico Sanitario. Adicionalmente, se evidenciaron incumplimientos en las condiciones del personal transportador, al observarse que no portaba indumentaria sanitaria reglamentaria ni certificación vigente en manipulación de alimentos, situación que compromete las condiciones de inocuidad durante la cadena de transporte y distribución. De acuerdo con la escala de evaluación definida por la USPEC, el mejor desempeño se registró en: EPMSC JERICO (100%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (100%), les siguen EPMSC MEDELLIN (78%) y CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (73%). El establecimiento con menor desempeño fue EPMSC SANTA BARBARA (50%). Para los establecimientos EPMSC BOLÍVAR, EPMSC ISTMINA, EPMSC PUERTO BERRIO, EPMSC QUIBDO y EPMSC TAMESIS no se evidenció transporte interno o externo de alimentos ni recepción de materias primas durante las verificaciones, por lo cual se asignó la calificación de “No observado”.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%): Esta categoría, para el mes de marzo, presentó una disminución del 2% en el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes de febrero (98 %). A continuación, se presentan los hallazgos más relevantes, las intervenciones realizadas sobre los carros transportadores resultan aún insuficientes, dado que persiste la presencia de óxido y deterioro en su estructura. De igual forma, se identificaron deficiencias en la gestión del mantenimiento, el control operacional y el aseguramiento de la calidad del

servicio de alimentación, particularmente relacionadas con la ausencia de un mantenimiento preventivo documentado y efectivo de los carros transportadores, los cuales presentan desprendimiento de pintura, presencia de corrosión, falta de identificación visible y ausencia de sistemas de cierre, condiciones que comprometen la protección e inocuidad de los alimentos durante su transporte interno. Asimismo, se evidenció la falta de verificación periódica de equipos de medición, como termómetros, y la ausencia de certificados de calibración, así como incumplimientos en la frecuencia establecida para el muestreo microbiológico de alimentos. Entre las acciones de mejora identificadas, se destaca la ejecución de actividades de mantenimiento en dos carros transportadores, lo cual constituye una acción correctiva inicial orientada al mejoramiento de las condiciones de transporte interno de alimentos. Asimismo, se evidenciaron soportes del programa de capacitación del personal, lo que contribuye al fortalecimiento de las competencias del talento humano vinculado al servicio. Adicionalmente, se constató trazabilidad de las materias primas, al presentarse formatos de recepción y registro asociados al proveedor ofertado, lo que permite evidenciar mecanismos de control dentro de la cadena de suministro. En cuanto al nivel de cumplimiento del servicio, todos los establecimientos evaluados registraron desempeños superiores al 90 %, destacándose: EPMSC JERICO (100%), EPMSC SANTA BARBARA (100%), EPMSC TAMESIS (100%), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (100%), EPMSC BOLIVAR (97%), CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (96%), EPMSC MEDELLIN (96%), EPMSC ISTMINA (92%), EPMSC QUIBDO (91%), EPMSC PUERTO BERRIO (90%).

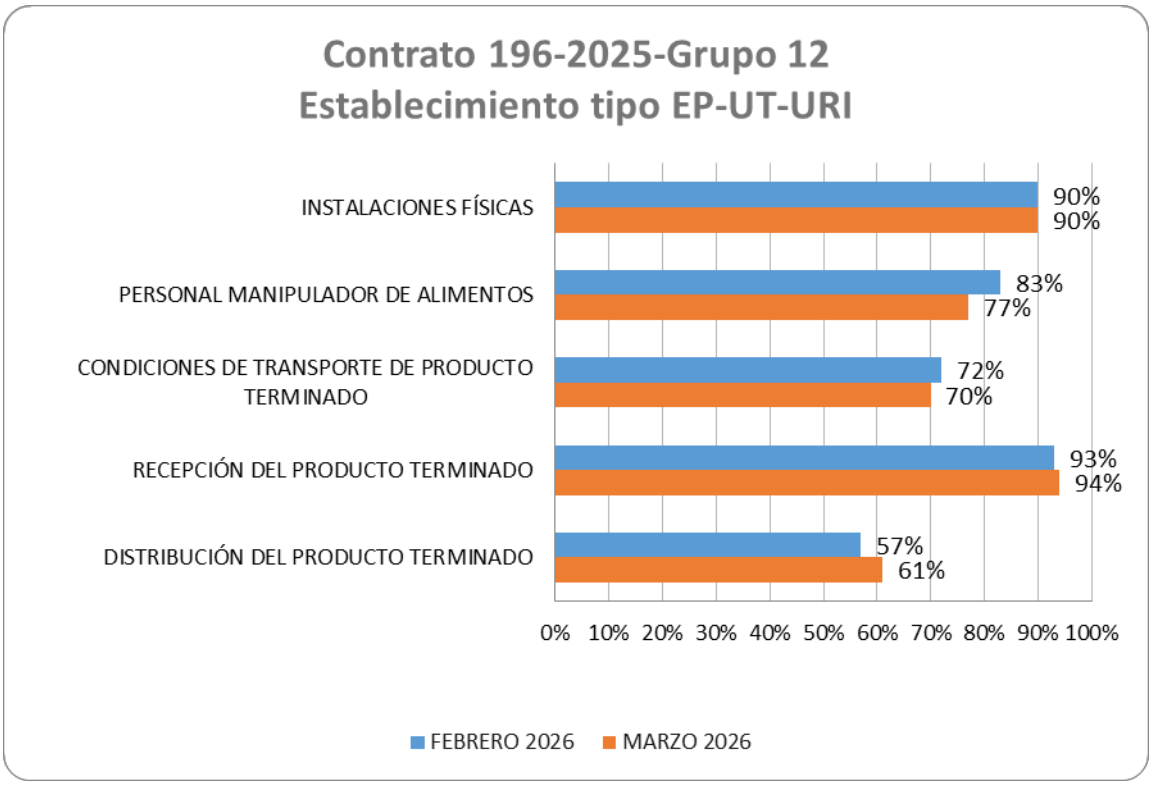
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (83%): Esta categoría, para el mes de marzo, presentó una disminución del 3% en el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes de febrero (86 %). A continuación, se presentan los hallazgos más relevantes: se evidencian deficiencias en las condiciones de seguridad y ventilación del servicio de alimentación, asociadas principalmente al inadecuado funcionamiento y capacidad del sistema de extracción de vapores. En el área de producción se observó que la campana extractora no evacúa de manera eficiente 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, condiciones que comprometen las condiciones higiénico-sanitarias del proceso productivo. Adicionalmente, los extractores instalados resultan insuficientes frente a la carga térmica del servicio; algunos carecen de elementos de protección, y uno de ellos presenta láminas rotas en el ducto de extracción, situación que incrementa el riesgo para la seguridad del personal y la contaminación ambiental del área. No obstante, se identifican aspectos positivos, entre ellos la entrega de elementos de protección personal (EPP) tales como guantes de neopreno para la manipulación de superficies calientes y guante de malla para el porcionado de carnes, así como la entrega periódica de dotación conforme a la frecuencia establecida. En cuanto a los niveles de cumplimiento, los establecimientos con menor porcentaje fueron: EPMSC QUIBDO (88%), EPMSC ISTMINA (88%), CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (75%), PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (75%), EPMSC MEDELLIN (53%). Por su parte, se destacan los establecimientos con cumplimiento total de las obligaciones contractuales: EPMSC BOLIVAR (100%), EPMSC JERICO (100%), EPMSC SANTA BARBARA (100%), EPMSC TAMESIS (100%), EPMSC PUERTO BERRIO (94%).

Es importante precisar que, de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3171-2026, la planta externa aprobada para la atención de estaciones de policía del Grupo 12 corresponde a la Planta de Contingencia de Copacabana, frente a la cual el contratista inició operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero de 2026.

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 marzo 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 marzo 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 83% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (90%): Para el periodo evaluado no se presenta variación respecto al mes anterior (febrero), manteniéndose el indicador en 90%. Los establecimientos que registraron cumplimiento del 100 % fueron: UT Batallón Cuarta Brigada, Ut Batallón De Infantería No 10 Cr Atanasio Girardot, EP Buenos Aires Medellín, EP Candelaria Medellín, EP Los Gómez Itagüí 2, EP Bolívar, EP Estación De Policía Bolombolo, EP Minas De Amaga, EP Estación De Policía Montebello, EP Estación De Policía Santa Bárbara, EP Estación De Policía Versalles, EP Los Gómez Itagüí, EP Manrique, EP Popular, EP San Javier Medellín, EP Sijin Meval, EP Villa Hermosa. Este comportamiento se asocia al cumplimiento en el uso de estibas o canastillas para el almacenamiento temporal de alimentos y residuos, así como a condiciones adecuadas de higiene de dichos elementos. No obstante, durante las verificaciones se identificaron deficiencias en algunas estaciones relacionadas con las condiciones higiénicas durante el almacenamiento temporal y la distribución de los

alimentos. De manera recurrente se evidenció la disposición de alimentos, fiambreras, canastillas y recipientes directamente sobre el piso, tanto en almacenamiento como en la entrega de raciones, sin elementos de aislamiento, lo que incrementa el riesgo de contaminación física, química y microbiológica. Asimismo, durante las actividades de ensamble y distribución se observó presencia de vectores (palomas) en áreas cercanas a los alimentos, así como la ubicación de raciones en carros transportadores o zonas próximas a accesos externos con vegetación, evidenciando debilidades en el control ambiental y en la implementación de barreras sanitarias. De igual forma, se identificaron deficiencias en la limpieza de algunos recipientes utilizados para el transporte, como cavas de icopor y canastillas con presencia de polvo o suciedad visible, lo que refleja falencias en los procedimientos de limpieza y desinfección. Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales fueron: EP Belén Medellín (50%), EP Los Gómez Itagüí 3 (50%), EP Puerto Berrio (50%), EP Laureles (50%). Finalmente, para la EP Fredonia no se cuenta con porcentaje de evaluación, registrándose una calificación de "No observado".

Como aspecto relevante, durante el periodo del informe y de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (77%): Esta categoría para el mes de marzo presentó una disminución del 6% en el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes de febrero, alcanzando un 83 %. Durante el periodo evaluado se identificaron incumplimientos reiterados como las no conformidades relacionadas con el cumplimiento de los requisitos sanitarios del personal encargado del transporte y entrega de alimentos, evidenciándose actividades realizadas sin la dotación sanitaria reglamentaria (uniforme, gorro y tapabocas) y con uso de ropa particular, lo que refleja debilidades en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos durante la etapa de distribución. Asimismo, se detectaron deficiencias en los requisitos de formación y aptitud sanitaria del personal, al encontrarse casos de transportadores y manipuladores sin certificación vigente en manipulación de alimentos (BPM) ni certificado médico, además de uso inadecuado o condiciones deficientes de la dotación, situaciones que pueden comprometer las condiciones de higiene e inocuidad del servicio alimentario. La calificación de la categoría se vio afectada por los resultados obtenidos en: EP Bolívar (50%), EP Puerto Berrio (50%). Por otro lado se evidenció que en varios establecimientos el personal utiliza la dotación sanitaria conforme a la normativa, alcanzando un cumplimiento del 100 % de las obligaciones en las siguientes estaciones: UT Batallón Cuarta Brigada, Ut Batallón De Infantería No 10 Cr Atanasio Girardot, EP Buenos Aires Medellín, EP Candelaria Medellín, EP Belén Medellín, EP Los Gómez Itagüí 2, EP Montebello, EP Santa Bárbara, EP Versalles, EP Laureles, EP Los Gómez Itagüí 2, EP Manrique, EP Popular, EP San Javier Medellín, EP Sijin Meval, EP Villa Hermosa Medellín. Por su parte, la EP Los Gómez Itagüí 3 (0%), EP Bolombolo (0%), EP Fredonia (0%), EP Minas de Amaga (0%), no evidenció cumplimiento de las obligaciones evaluadas.

Como aspecto relevante, durante el periodo del informe y de acuerdo con el oficio de interventoría CRF-3071-2026, la planta externa de estaciones de policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana, frente a la cual el contratista inició operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (70%): Esta categoría para el mes de marzo presentó una disminución del 2% en el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes de febrero, alcanzando un 72%. Durante el periodo evaluado se identificaron incumplimientos reiterados en las condiciones higiénico-sanitarias, de control y trazabilidad durante la recepción, transporte y entrega de los alimentos. Se evidenció la realización de entregas a pie y en vehículos no adecuados, incluyendo motocicletas y motocarros abiertos, sin techo ni compartimentos de protección, así como el uso de canastillas dispuestas directamente sobre el piso de los vehículos. De manera recurrente, los medios de transporte no cuentan con concepto higiénico-sanitario emitido por la autoridad territorial de salud ni con soportes de exención, tampoco presentan la identificación visible de "Transporte de Alimentos" y, en algunos casos, carecen de documentación obligatoria como SOAT y revisión técnico-mecánica. Adicionalmente, se evidenció ausencia de planillas

de registro y control de temperaturas, así como falta de termómetros para la verificación térmica de los alimentos durante el transporte y la entrega, lo que limita la trazabilidad y el seguimiento de las condiciones de conservación. También se identificaron incumplimientos en los horarios establecidos en los planes de ruta y la inexistencia de un plan de rutas formal, observándose variación de los vehículos transportadores entre visitas sin control documentado. En cuanto a las condiciones higiénicas, se observaron vehículos con presencia de polvo, arena, residuos de alimentos y fluidos, así como neveras de icopor deterioradas, con desgaste y suciedad, condiciones 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 y el cumplimiento de la normativa aplicable. Se destacan con cumplimiento del 100 % los establecimientos: UT Batallón Cuarta Brigada, EP Buenos Aires Medellín, EP Belén Medellín, EP los Gómez Itagüí, EP Manrique, EP Popular, EP Sijin Meval y EP Villa hermosa. Con cumplimiento parcial se encuentran: UT Batallón de Infantería No 10 Cr Atanasio Girardot (80%), EP los Gómez Itagüí 2 (80%), EP Bolívar (80%). Por su parte, los establecimientos que no cumplen con los criterios evaluados corresponden a: EP Santa Bárbara (60%), EP Montebello (60%), EP Puerto Berrio (40%), EP Versalles (40%), EP Bolombolo (20%), EP Los Gómez Itagüí 3 (20%), EP Fredonia (0%) y EP Minas De Amaga (0%). Finalmente, para la EP Candelaria, EP Laureles, EP San Javier Medellín no se cuenta con porcentaje de evaluación, registrándose una calificación de “No observado”.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%): La categoría presentó un aumento del 1% con respecto al periodo anterior (febrero); No obstante, se identificaron hallazgos relevantes asociados a deficiencias en la planeación, socialización, ejecución y control del ciclo de menús. Se evidenció la ausencia de soportes documentales de socialización del ciclo de menús y de los horarios de entrega en las estaciones de policía, así como la falta de publicación visible de esta información, lo que generó desconocimiento por parte del personal encargado. De manera reiterada se observaron intercambios no autorizados de componentes del menú (proteínas, energéticos, ensaladas y bebidas), suministrando alimentos no contemplados en el ciclo aprobado o no permitidos para estaciones de policía, sin soportes de aprobación ni registro en el sistema, en contravención de las especificaciones técnicas de la OTM. Adicionalmente, se evidenciaron desviaciones en la calidad e inocuidad de los alimentos, tales como incumplimiento de características organolépticas, preparaciones crudas o con temperaturas inferiores a las establecidas para alimentos cocidos y textura. También se identificaron incumplimientos en los horarios de entrega, con distribuciones anticipadas o fuera de los rangos establecidos, incluyendo la entrega simultánea de varios tiempos de comida sin autorización previa, así como retrasos o ausencia de personal para el ensamble y distribución. En términos de desempeño, se destacan con cumplimiento superior al 90 % los establecimientos: UT Batallón Cuarta Brigada, UT Batallón de Infantería No Cr Atanasio Girardot, EP Buenos Aires Medellín, EP Belén Medellín, EP Los Gómez Itagüí 2, EP los Gómez Itagüí 3, EP Fredonia, EP Montebello, EP Santa Bárbara, EP Versalles, EP Los Gómez Itagüí, EP Manrique, EP Popular, EP Sijin Meval, EP Villa Hermosa. Por su parte, los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron: EP Candelaria Medellín (89%), EP Bolívar (89%), EP Bolombolo (89%), EP Puerto Berrio (89%), EP San Javier (89%) y EP Minas de Amaga (67%). Por su parte, el establecimiento que no cumple con los criterios evaluados corresponde a: EP Laureles (56%), cuyos resultados impactan el comportamiento general de la variable durante el periodo evaluado.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (61%): La categoría presentó un aumento del 4 % con respecto al periodo anterior; sin embargo, no alcanzó el porcentaje mínimo de cumplimiento parcial. Los establecimientos con porcentajes inferiores al 60 % fueron: UT Batallón de Infantería de No Cr Atanasio Girardot (50%), EP Buenos Aires Medellín (50%), EP Candelaria Medellín (50%), EP Belén Medellín (50%), EP Los Gómez Itagüí 2 (50%), EP Los Gómez Itagüí 3, EP Minas de Amaga (50%), EP Montebello (50%), EP Puerto Berrio (50%), EP Santa Bárbara (50%), EP Laureles (50%), EP Los Gómez Itagüí (50%), EP Manrique (50%), EP Popular (50%), EP San Javier Medellín (50%), EP Sijin Meval (50%), EP Villa Hermosa (50%). Los hallazgos evidencian 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, conforme a lo establecido en la OTM. Asimismo, se identificó el suministro de bebidas en recipientes no

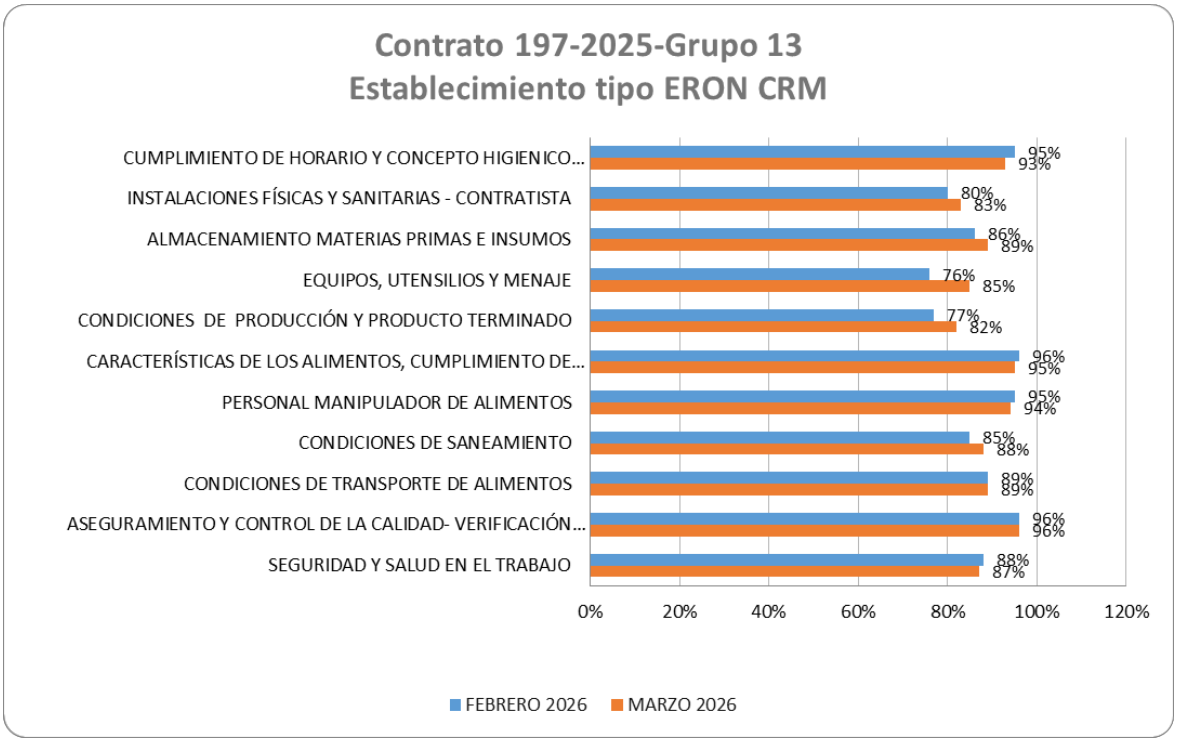
isotérmicos, reutilizados o no autorizados, lo que no garantiza el mantenimiento de la temperatura ni la protección e inocuidad del producto. Adicionalmente, se evidenció el uso de fiambreras para el servido de alimentos dentro de las estaciones de policía sin autorización de la USPEC ni protocolos aprobados de limpieza y desinfección, así como la no entrega sistemática de utensilios básicos para el consumo (vasos, cucharas y fiambreras), lo que obliga a los PPL a consumir bebidas y preparaciones en recipientes inadecuados o botellas plásticas reutilizadas. También se observaron entregas de componentes sin empaque individual sellado y el uso de envases reciclados para alimentos y bebidas, prácticas no autorizadas por 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. Por otra parte, se destacan con 100 % de cumplimiento los establecimientos: UT Batallón Cuarta Brigada, EP Bolívar, EP Bolombolo, EP Fredonia y EP Versalles.

Finalmente, es importante precisar que, de acuerdo con el oficio emitido por la interventoría CRF 3171-2026, la planta externa de policía aprobada para el Grupo 12 corresponde a la Planta de Contingencia Copacabana, iniciando el contratista su operación conforme a lo aprobado a partir del 23 de febrero de 2026.

2.2.13 GRUPO 13

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

A continuación, se presenta el informe de desempeño correspondiente al mes de marzo de 2026, 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 de las diferentes categorías evaluadas en los establecimientos de Grupo 13, para el período de marzo 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 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 (93%): Para esta categoría, se obtuvo un cumplimiento total del 93 %, presentando una disminución del 2 % para el mes de marzo respecto a febrero. No obstante, la categoría se mantiene dentro del rango de cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. La disminución se asocia principalmente a incumplimientos recurrentes en los tiempos de distribución de los diferentes servicios (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), relacionados con deficiencias en la logística, inicio tardío de la operación y factores externos como el reconteo de PPL y la disponibilidad del personal de traslado. Asimismo, se evidencian retrasos en la entrega del almuerzo, con salidas posteriores al horario establecido, derivados de fallas en el abastecimiento de materias primas, limitaciones en el acceso a patios y ajustes por incumplimientos en gramajes. De igual manera, en los servicios de cena y refrigerio nocturno persisten retrasos asociados a tiempos de cocción, devoluciones de alimentos, ajustes en porciones y limitaciones operativas como falta de equipos o fallas en la infraestructura (ascensor), lo que prolonga los tiempos de entrega. Adicionalmente, se evidencian incumplimientos en el concepto higiénico sanitario (CHS), debido a la existencia de documentación desactualizada que no corresponde al contratista actual, lo que refleja debilidades en la gestión documental y en el cumplimiento de requisitos sanitarios formales.

En relación con los aspectos positivos, se observa que el contratista ha implementado acciones orientadas a la mejora de los horarios de entrega, evidenciando mayor oportunidad y cumplimiento en la distribución de los alimentos. Asimismo, mantiene capacidad de respuesta ante eventos operativos, mediante la aplicación de correctivos inmediatos como la reposición de productos no aptos para el consumo (por ejemplo, el cambio de fruta sobremadurada) y ajustes en la producción frente a devoluciones por gramaje o calidad, lo que contribuye a la continuidad y eficiencia del servicio.

Los Establecimiento que presentaron cumplimiento de las obligaciones del contratista en relación al horario de entrega de los alimentos fueron ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (100 %), ERON CPMSSDO Santo Domingo (100 %), CRM EJEBE (100 %), ERON EPMSC Andes (100 %), ERON EPMSC Apartadó (100 %), ERON EPMSC Caucasia (100 %), ERON EPMSC Santa Rosa de Osos (100 %), ERON EPMSC Sonsón (100 %), ERON EPMSC Yarumal (100 %) y Planta de Contingencia G13 La Estrella (100 %) y los establecimientos que tuvieron un cumplimiento parcial de las obligaciones fueron ERON COPED Pedregal (89 %) y Planta de Contingencia G13 (67 %).

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (83%): La categoría presenta un incremento del 3%**,** pasando del 80% al 83**%**, tal como se observa en la gráfica anterior, aunque ubicándose aun en el concepto de **"**Cumple Parcialmente"**.** El incremento presentado se ve reflejado a factores como: mantenimiento correctivo de puertas en áreas de almacenamiento de FRUVER y abarrotes. Intervención parcial en pintura de techos y paredes y labores de remoción de moho en algunas áreas del servicio. Subsanación de grieta en el piso de la trampa de grasa, mantenimiento parcial de luminarias Mantenimiento correctivo en marcos de ventanas del área de producción, puerta de salida del área de producción sin presencia de óxido ni desprendimiento de pintura, evidenciando intervención reciente. Sin embargo, la categoría se ve afectada por los siguiente: se evidencian múltiples deficiencias locativas, sanitarias y de mantenimiento correctivo menor en las instalaciones de los servicios de alimentación, las cuales afectan las condiciones de operación, higiene y seguridad requeridas para la adecuada prestación del servicio. Dentro de los hallazgos más relevantes, se identifican puertas deterioradas con presencia de óxido, corrosión, pérdida de pintura y aberturas inferiores, especialmente en áreas de almacenamiento de fruver, lavado de menaje, ingreso al servicio y recepción de materias primas, condiciones que incrementan el riesgo de ingreso de plagas y afectan la barrera sanitaria del servicio. De igual manera, se evidencian techos y paredes con desprendimiento de pintura, humedad, manchas y deterioro generalizado, particularmente en áreas de producción, almacenamiento, pasillos, fruver, lavado de menaje y distribución. Asimismo, se observan pisos porosos, agrietados, con baldosas desprendidas o partidas, tanto en áreas de proceso como en zonas de residuos, cavas, pasillos y lavado, lo cual dificulta los procesos de limpieza y desinfección. Se identifican además rejillas y sifones en mal estado o sin protección, así como sistemas de evacuación de agua con deficiencias que favorecen la acumulación de residuos y el rebosamiento de agua. Por otra parte, se evidencian deficiencias en instalaciones eléctricas y de iluminación, tales como tomacorrientes sin carcasa o despegados de la pared, cajas eléctricas corroídas, cableado expuesto y varias lámparas fuera de servicio en diferentes áreas del servicio, lo que representa riesgo sanitario y de seguridad para el personal manipulador. Adicionalmente, se observan mesones, estanterías y superficies de trabajo deterioradas, con abolladuras, bordes irregulares, estructuras desprendidas, oxidación o baldosas quebradas, así como ausencia o incumplimiento en la dotación de lavamanos en áreas de proceso, persistiendo tanto la falta de lavamanos como la inexistencia de accionamiento no manual en algunos casos. También se evidencian debilidades en la distribución y uso sanitario de áreas, tales como la utilización de espacios no previstos para ciertas actividades, por ejemplo, el lavado de vegetales en el área de lavado de menaje, así como la ubicación del área temporal de residuos sólidos en zonas cercanas a áreas de producción, prealistamiento o preparación de jugos, incumpliendo el criterio de aislamiento sanitario. Finalmente, en algunos casos se evidencia que el servicio no cuenta con áreas mínimas requeridas, como recepción de materias primas o baños, así como falencias administrativas relacionadas con soportes de servicios públicos. Los establecimientos con mejor desempeño fueron: ERON EPMSC Andes (93 %), ERON EPMSC Apartadó (100 %) y ERON EPMSC Sonsón (100 %). Los establecimientos con un desempeño parcial de las obligaciones fueron: ERON COPED Pedregal (77 %), ERON CPMSSDO Santo Domingo (89 %) CRM EJEBE (82 %), ERON EPMSC Caucasia (74 %), ERON EPMSC Santa Rosa de Osos (88 %), ERON EPMSC Yarumal (76 %), Planta de Contingencia G13 (73 %) y Planta de Contingencia G13 La Estrella (74 %), y para el ERON CPAMSPA Itagüí La Paz no se presentan hallazgos asociados a mantenimientos de

menor cuantía por infraestructura en el periodo evaluado, debido a que la operación del servicio de alimentación inició el 19 de marzo de 2026. Previo a esta fecha, el establecimiento se encontraba en contingencia y el suministro de alimentos se realizaba desde una planta externa.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (89%**)**: Durante el mes de marzo, se registró un cumplimiento del 89%, lo que representa un aumento de 3 puntos porcentuales frente al 86% obtenido en el mes anterior. El incremento presentado se ve reflejado a factores como: retiro y lavado de estibas con humedad y residuos acumulados, rotulación inmediata de algunas materias primas e insumos (sal, azúcar, papa criolla, pulpas, zanahoria prealistada y otros), selección de frutas, verduras y tubérculos con afectación biológica, traslado de producto al área de no conforme en algunos eventos y corrección puntual de almacenamiento conjunto entre verduras prealistadas y proteínas crudas y la aplicación parcial del método PEPS durante algunas visitas. No obstante, se identifica de manera reiterada la presencia de frutas, verduras y tubérculos con deterioro biológico, tales como zanahoria, pepino, yuca, naranja, mandarina, papaya, banano, tomate, repollo y papa, con presencia de hongos, moho, descomposición, sobre maduración y mal olor, los cuales en múltiples ocasiones no se encontraban identificados como producto no conforme ni segregados en el área destinada para tal fin, permaneciendo mezclados con producto apto para consumo o ubicados en zonas de almacenamiento, prealistamiento y pasillos de circulación. Esta situación se evidenció de forma recurrente durante marzo, incluyendo hallazgos de alto volumen en canastillas, costales y arrumes de Fruver. Asimismo, se evidencian deficiencias en el almacenamiento sanitario de materias primas, observándose el uso de costales, cajas de cartón, bolsas plásticas, guacales de madera y empaques de segundo uso para el almacenamiento de plátano, mandarina, naranja, tomate, pulpas, papaya y otros insumos, incumpliendo las condiciones exigidas en la OTM para recipientes sanitarios y de primer uso. También se identifica almacenamiento conjunto de productos incompatibles, como queso tipo cuajada dentro de cavas de fruver y verduras prealistadas almacenadas junto con proteínas crudas en equipos de congelación, lo que genera riesgo de contaminación cruzada por recirculación de aire o contacto indirecto. De igual manera, se observan incumplimientos en trazabilidad y rotulación, al encontrarse materias primas e insumos sin identificación de contenido, fecha de apertura, proveedor, fecha de empaque, vencimiento o rotulado PEPS, incluyendo carne de res, carne de cerdo, muslo de pollo, pulpas, sal, azúcar, papa criolla y zanahoria prealistada. Estas condiciones limitan la verificación del estado del producto, su adecuada rotación y el control del inventario. Por otra parte, se evidencian incumplimientos recurrentes en las distancias perimetrales en áreas de almacenamiento de fruver, abarrotes y cavas de congelación, observándose canastillas, bultos, costales, cajas y materias primas directamente sobre la pared, dificultando la inspección, limpieza y desinfección de las áreas. Esta condición se presenta de forma repetitiva y, en algunos casos, se encuentra asociada a limitaciones de espacio físico del servicio. Adicionalmente, se identifican fallas en la proyección del plan de compras y disponibilidad de materias primas, evidenciándose faltantes de insumos esenciales como leche líquida, chuleta de cerdo, pollo, pulpa de fruta y papa criolla, incumpliendo la planeación requerida conforme al ciclo de menús, la minuta patrón y el parte diario. Los Establecimientos que presentaron cumplimiento de las obligaciones fueron: ERON CPMSSDO Santo Domingo (100 %), CRM EJEBE (100 %), ERON EPMSC Andes (100 %), ERON EPMSC Apartadó (100 %), ERON EPMSC Caucasia (91 %), ERON EPMSC Santa Rosa de Osos (91 %), ERON EPMSC Sonsón (100 %) y ERON EPMSC Yarumal (90 %). Los establecimientos con un cumplimiento parcial ERON COPED Pedregal (87 %), ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (73 %), Planta de Contingencia G13 (81 %) y Planta de Contingencia G13 La Estrella (73 %).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (85%**)**: Presentó un aumento del 9% respecto al periodo anterior, pasando del 76% al 85%, aunque ubicándose de igual forma en un porcentaje de cumplimiento parcial a las obligaciones del contratista. Los establecimientos que se destacan con mejor desempeño son: ERON EPMSC Sonsón (100 %), ERON COPED Pedregal (90 %), ERON CPMSSDO Santo Domingo (93 %), ERON EPMSC Apartadó (95 %) y ERON EPMSC Yarumal (93 %). En cuanto a los aspectos positivos, se observa que el contratista realizó acciones correctivas puntuales, tales como el retiro de equipos o elementos deteriorados, el mantenimiento parcial de estufas, la activación de ciclos de descongelación (defrost) en equipos de frío, el ingreso de personal de mantenimiento para intervención de cavas, el préstamo temporal de equipos para sostener la operación y la gestión de reparación de algunos equipos en garantía o mantenimiento. Asimismo, en algunos eventos se evidenció la corrección parcial de óxido y corrosión en bases de estufas,

así como la subsanación de algunos hallazgos menores. Por otra parte, La categoría se afectó principalmente debido a los hallazgos más relevantes identificados en varios establecimientos, dado el incumplimiento en la disponibilidad de los equipos mínimos exigidos en el Anexo 5 de la OTM, observándose faltantes recurrentes de hidrolavadoras, refrigeradores, congeladores, bandejas de asar, básculas, grameras, licuadoras industriales y puestos de cocción en estufa industrial, según el volumen de población atendida en cada servicio. Se evidencian casos en los que el servicio no cuenta con la totalidad de equipos requeridos para la limpieza de menaje y canastillas, para la cocción simultánea de alimentos, para el almacenamiento adecuado de productos refrigerados o congelados, ni para la medición y control operativo del proceso. Esta situación limita la capacidad operativa instalada y genera dependencia de medidas contingentes no estructurales. Asimismo, se observan deficiencias en el estado físico y sanitario de equipos y utensilios, tales como estufas industriales con óxido, corrosión, parrillas torcidas o partidas, presencia de llama amarilla, bases perforadas y deterioro estructural, así como marmitas con fuga de vapor, pelapapas con desgaste del material abrasivo, ollas con abolladuras, bordes irregulares, roturas o ausencia de agarraderas, sartenes con exceso de hollín, y carros transportadores con desprendimiento de pintura, sin sistema de cierre, en desuso o con deterioro visible. También se evidencian equipos de refrigeración y congelación con presencia de óxido, corrosión, acumulación de hielo, goteo, condensación o deterioro en bisagras y empaques, lo que afecta sus condiciones de funcionamiento y conservación sanitaria. De igual manera, se identifican incumplimientos críticos en los equipos de conservación en frío, evidenciándose de manera reiterada cavas de congelación y refrigeración operando fuera de los rangos de temperatura exigidos, con registros de congelación entre 6 °C, 4.3 °C, 2.9 °C, -3.5 °C, -4 °C, -7.1 °C, -7.3 °C, -7.9 °C y -8.3 °C, cuando lo requerido es -18 °C o inferior para almacenamiento congelado; así como cavas de refrigeración operando entre 7.6 °C, 9.1 °C y 9.6 °C, superando el rango permitido para refrigeración. En varios casos, estas condiciones estuvieron asociadas a acumulación de hielo, fallas en sensores, deficiencias del evaporador o necesidad de mantenimiento, comprometiendo la adecuada conservación de materias primas y productos. Adicionalmente, se evidencian incumplimientos en la calibración de los equipos de medición, al encontrarse termómetros, grameras, básculas y otros instrumentos calibrados por laboratorios no acreditados por la ONAC, incumpliendo lo requerido por la USPEC y la OTM. En otros eventos, no se cuenta con soporte documental de calibración para equipos de refrigeración, congelación o medición, lo que debilita la confiabilidad metrológica del proceso y afecta la validez de los controles operativos. Finalmente, se observan hallazgos relacionados con equipos en desuso o almacenados sin retiro formal, así como deficiencias en identificación, mantenimiento y capacidad efectiva de equipos disponibles, lo que evidencia debilidades en la gestión integral de mantenimiento, reposición y control de activos operativos. Los establecimientos que cumplieron parcialmente fueron: Planta de Contingencia G13 (88 %), ERON EPMSC Santa Rosa de Osos (87 %), ERON EPMSC Caucasia (80 %), ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (71 %), ERON EPMSC Andes (69 %), CRM EJEBE (67 %) y por último el establecimiento con menor desempeño Planta de Contingencia G13 La Estrella (47 %). Es de aclarar que, a partir del 19 de marzo, la operación de la planta de Contingencia G13 La Estrella finalizó, debido al inicio de operaciones en el ERON CPAMSPA Itagüí La Paz.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (82%): Esta categoría presenta un aumento del 5% en el periodo evaluado, alcanzando un cumplimiento del 82% en marzo, en comparación con el 77% registrado en el periodo anterior, a pesar de los hallazgos, se han observado avances significativos en varios aspectos operativos, tales como: adición de hielo a algunas bebidas frías en determinados momentos de la operación; corrección de rotulado de algunas contramuestras durante la visita, intervención puntual del ingeniero de alimentos para ordenar el reproceso o ajuste de algunas actividades observadas y algunas acciones de reorganización o ajuste en la producción. Sin embargo, hubo hallazgos que afectaron la categoría, los cuales fueron: incumplimiento de temperaturas de liberación y distribución, uso reiterado de recipientes no isotérmicos, deficiencias en el protocolo de contramuestras, procesos inadecuados de descongelación, riesgos de contaminación cruzada durante la producción, y deficiencias en la secuencia lógica del proceso. Estas situaciones se presentaron de manera repetitiva en diferentes tiempos de comida y establecimientos, evidenciando que no se trata de eventos aislados sino de fallas estructurales del proceso productivo. En relación con el control de temperaturas del producto terminado, se identificaron múltiples incumplimientos tanto en alimentos fríos como

calientes. Se evidenciaron bebidas, ensaladas, cereales, tubérculos y componentes proteicos entregados o liberados por fuera de los rangos establecidos, registrándose temperaturas de productos fríos entre 7,3 °C y 21,7 °C, y de alimentos calientes entre 30 °C y 57,9 °C, incumpliendo lo establecido en la OTM para alimentos refrigerados (4 °C ± 2 °C) y calientes (>60 °C). En varios casos, estas desviaciones fueron verificadas al momento del ensamble, liberación, cargue, despacho o llegada al ERON, lo que evidencia que el producto no mantiene condiciones térmicas seguras durante su distribución. De igual forma, se evidenció de manera sistemática el incumplimiento en el uso de recipientes isotérmicos para el transporte y distribución del producto terminado. En la mayoría de los hallazgos, los alimentos sólidos son enviados en canastillas con bolsatina, mientras que sopas, jugos y otras bebidas son transportados en bidones, canecas, tanques o recipientes plásticos, algunos incluso sin tapa o cubiertos únicamente con bolsa plástica. Esta práctica fue observada de forma transversal en múltiples menús, tiempos de comida y modalidades de suministro, incluyendo población general, dietas y estaciones de policía. Tal condición incumple de forma directa la OTM y compromete la capacidad del servicio para mantener la temperatura, calidad e inocuidad del producto terminado durante su transporte y entrega. Adicionalmente, se identificaron fallas en la toma, conservación y rotulado de contramuestras, incluyendo: ausencia de contramuestras para algunos tiempos de comida y dietas, rotulado incompleto o erróneo, falta de datos como hora de toma y peso, almacenamiento en recipientes rotos o deteriorados, y conservación en desorden dentro de equipos no acondicionados adecuadamente. También se evidenció elaboración de hielo en congeladores destinados a contramuestras y uso de recipientes en mal estado para su almacenamiento, lo cual compromete la trazabilidad del producto y limita la capacidad de respuesta ante eventos sanitarios o reclamaciones por calidad del servicio. En cuanto a las condiciones de producción, se evidenciaron prácticas que incrementan el riesgo de contaminación cruzada y pérdida de inocuidad, tales como: descongelación de carnes y pulpas a temperatura ambiente o por inmersión en agua sin control térmico, disposición de pollo crudo junto con verduras crudas en superficies no aptas, cocción de huevos dentro de canastillas con suciedad, uso de áreas no acondicionadas o expuestas al tránsito de PPL no vinculada al servicio para realizar prealistamientos, y ejecución simultánea de procesos incompatibles (como producción de panadería, lavado de menaje, jugos y prealistamiento) dentro de la misma zona operativa. Igualmente, en algunos establecimientos se evidenció que el área de producción no cuenta con una secuencia lógica que evite contraflujos, lo que favorece el cruce entre materia prima, producto en proceso, personal y utensilios. Por otra parte, se identificaron hallazgos relacionados con la distribución no individualizada de alimentación para algunas poblaciones específicas, como PPL aislada o estaciones de policía, en donde la OTM establece condiciones particulares de entrega. Asimismo, en algunos casos se evidenció ausencia de soportes documentales del proceso operativo, desde la recepción de materias primas hasta el producto terminado, lo que debilita el control del servicio y la trazabilidad del proceso productivo. Los establecimientos que presentaron cumplimiento por encima del 90% fueron: ERON CPMSSDO Santo Domingo (100 %), CRM EJEBE (100 %), ERON EPMSC Sonsón (100 %) y ERON EPMSC Apartadó (90 %). Los establecimientos con cumplimiento parcial dentro de la categoría fueron: ERON EPMSC Caucasia (89 %), ERON EPMSC Yarumal (89 %), ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (88 %), ERON EPMSC Santa Rosa de Osos (88 %), ERON COPED Pedregal (79 %), ERON EPMSC Andes (78 %) y Planta de Contingencia G13 (62 %) y por último con un bajo cumplimiento la Planta de Contingencia G13 La Estrella (58 %). A partir del 19 de marzo, la operación de la planta de Contingencia G13 La Estrella finalizó, debido al inicio de operaciones en el ERON CPAMSPA Itagüí La Paz.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (95%): Se presenta una disminución del 1% con respecto al mes anterior, alcanzando un cumplimiento del 95%. No obstante, la categoría se mantiene dentro del rango de cumplimiento de las obligaciones del contratista. Durante el periodo evaluado se evidencian hallazgos recurrentes relacionados con incumplimientos en características organolépticas, alteraciones no autorizadas del menú, fallas en gramajes, deficiencias en la derivación de dietas terapéuticas y debilidades en el control documental, afectando la estandarización y trazabilidad del servicio. Estos se concentran en preparaciones que no cumplen con lo establecido en la OTM, intercambios sin soporte, errores en gramajes principalmente en proteína, rotulado inadecuado y fallas en los registros de entrega de dietas. En

cuanto a calidad organoléptica, se evidencian prácticas reiteradas como la no adición de azúcar en bebidas (entregada por separado), así como productos con deficiencias de preparación y presentación (arepas sin asar, jugos mal procesados o diluidos, alimentos con textura inadecuada o alteraciones en sabor y olor), afectando la calidad final. Asimismo, se identifican incumplimientos en la estandarización del menú, con sustituciones no autorizadas, repetición de componentes y omisión de alimentos, sin corrección oportuna. En gramajes, persisten incumplimientos en proteína y otros componentes, tanto en alimentación general como en dietas, evidenciando debilidades en el porcionado y control previo a la distribución. En relación con dietas terapéuticas, se observan errores en selección, preparación y adecuación a la prescripción clínica, incluyendo uso de alimentos no permitidos, incumplimiento de restricciones y desbalances en gramajes, lo que evidencia fallas en la verificación técnica del ensamble. Adicionalmente, se presentan deficiencias en la entrega y trazabilidad de dietas, con problemas de rotulado, uso de recipientes inadecuados y fallas en los registros documentales (ausencia de soportes, firmas incompletas o inconsistentes- adelantadas), lo que compromete el control del servicio. También se evidencian debilidades en el manejo documental de la oferta adicional y remisiones. Por otra parte, en relación con los aspectos positivos, se observa que el contratista realiza acciones correctivas inmediatas en algunos eventos operativos, como la reposición de alimentos no aptos para el consumo (ej. cambio de fruta sobremadurada), así como ajustes en la producción frente a devoluciones por gramaje o calidad del producto, lo que evidencia capacidad de respuesta ante novedades durante la operación. Se destacan acciones correctivas implementadas durante la operación, tales como el ajuste inmediato de gramajes de proteína mediante reposición o modalidad 2:1, la corrección de componentes erróneos en dietas antes de su distribución, la sustitución puntual de ensaladas o componentes restringidos, así como el ajuste de fondos o raciones generales al detectarse déficit, además de otras correcciones operativas menores realizadas durante la visita. Se destaca que todos los establecimientos tuvieron un desempeño superior al 90%, ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (100 %), ERON CPMSSDO Santo Domingo (100 %), CRM EJEBE (100 %), ERON EPMSC Caucasia (100 %), ERON EPMSC Santa Rosa de Osos (100 %), ERON EPMSC Sonsón (100 %), ERON EPMSC Yarumal (100 %), Planta de Contingencia G13 (100 %), ERON EPMSC Apartadó (97 %), ERON EPMSC Andes (94 %), Planta de Contingencia G13 La Estrella (94 %) y ERON COPED Pedregal (90 %). A partir del 19 de marzo, la operación de la planta de Contingencia G13 La Estrella finalizó, debido al inicio de operaciones en el ERON CPAMSPA Itagüí La Paz.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): Esta categoría presenta una disminución del 1% respecto al mes anterior, donde se obtuvo un 95%, obteniendo de igual manera un cumplimiento de las obligaciones. Durante el periodo evaluado los hallazgos más relevantes se concentran en: déficit de personal frente al mínimo exigido por la OTM y el Anexo 9, uso inadecuado o ausencia de tapabocas, guantes y dotación sanitaria, deficiencias en higiene personal y lavado de manos, y falta de soportes documentales del estado de salud ocupacional y aptitud médica del personal manipulador, tanto interno como externo. Aunque en algunos casos el contratista manifestó haber realizado gestiones ante los establecimientos para cubrir vacantes o subsanó hallazgos puntuales durante la visita, la situación se presenta de manera repetitiva y sostenida, evidenciando debilidades estructurales en la gestión del recurso humano del servicio. En relación con la disponibilidad de personal mínimo, se evidencian múltiples incumplimientos frente a lo exigido en el Anexo 9 de la OTM, tanto en servicios con partes de alrededor de 1.200 PPL, como en servicios con partes cercanos a 2.700 PPL, e incluso en establecimientos con partes menores donde también se requiere personal adicional específico. En diferentes visitas se constató la presencia de menos manipuladores de los requeridos, así como la ausencia de cargos operativos o de apoyo como jefe de cocina, administrador, distribuidor o auxiliar administrativo, según el caso. Si bien en algunos eventos el contratista manifestó contar con oficios de solicitud de personal o reportó incapacidades, en varios casos no se presentaron soportes documentales válidos, o los oficios no contaban con radicación o recibido por parte del establecimiento, lo que limita su trazabilidad y soporte de gestión. Esta condición afecta directamente la suficiencia operativa del servicio y aumenta la presión sobre el personal disponible. De igual forma, se evidenciaron incumplimientos en el uso adecuado de la dotación y elementos de protección personal, observándose manipuladores con tapabocas mal portado o sin cubrir completamente nariz y boca, ausencia de tapabocas en algunas actividades, uso de delantales,

pantalones o botas sucias o deterioradas, personal con cabello mal recogido, y manipuladores realizando actividades críticas como porcionado de cárnicos o conteo de proteína sin guantes, o sin utilizar elementos específicos como guante de malla de acero cuando correspondía. También se identificó que en algunos momentos el servicio no contaba con tapabocas, guantes o batas para visitantes, lo cual evidencia deficiencias en el control de dotación sanitaria básica. En algunos eventos el contratista realizó llamados de atención inmediatos o el manipulador corrigió la novedad al momento de ser requerida, pero la repetición de los hallazgos demuestra debilidades persistentes en supervisión y autocontrol. Asimismo, se identificaron fallas en las prácticas higiénicas del personal manipulador, especialmente en lo relacionado con el lavado de manos, observándose en varias visitas que no se evidenció el lavado de manos antes, después o durante los cambios de actividad, lo que representa un incumplimiento relevante desde el punto de vista sanitario, al tratarse de una barrera básica de control de contaminación durante la manipulación de alimentos. Aunque en algunos casos no fue posible obtener registro fotográfico por las condiciones operativas o de seguridad del establecimiento, la observación directa de la interventoría evidencia una debilidad importante en la cultura de higiene del personal. Adicionalmente, se evidencian incumplimientos documentales y sanitarios del personal, al no suministrarse en algunos casos los certificados médicos de aptitud para manipular alimentos, exámenes clínicos o soportes de estado de salud ocupacional, particularmente en manipuladores externos. Esta situación impide verificar el cumplimiento de los requisitos mínimos exigidos para la manipulación segura de alimentos y debilita el control sobre las condiciones sanitarias del recurso humano asignado al servicio. Finalmente, se evidencian acciones correctivas entre ellas: llamados de atención inmediatos al personal por uso inadecuado del tapabocas o del cabello; manifestación de gestiones administrativas para solicitar personal faltante ante algunos establecimientos; y disposición de algunos oficios internos de solicitud de recurso humano.

Los establecimientos con menor desempeño fueron: ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (83 %) y Planta de Contingencia G13 La Estrella (67 %). Se destaca el alto desempeño de los siguientes establecimientos: ERON CPMSSDO Santo Domingo (100 %), CRM EJEBE (100 %), ERON EPMSC Andes (100 %), ERON EPMSC Apartadó (100 %), ERON EPMSC Caucasia (100 %), ERON EPMSC Santa Rosa de Osos (100 %), ERON EPMSC Sonsón (100 %), Planta de Contingencia G13 (100 %), ERON EPMSC Yarumal (94 %) y ERON COPED Pedregal (90 %). A partir del 19 de marzo, la operación de la planta de Contingencia G13 La Estrella finalizó, debido al inicio de operaciones en el ERON CPAMSPA Itagüí La Paz.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (88%): Esta categoría se presenta con un cumplimiento parcial del 88% y un aumento para el mes de marzo del 3%, viéndose reflejado en las acciones correctivas por el contratista en: limpieza puntual de algunas superficies, equipos y utensilios; corrección inmediata de clasificación de residuos en algunos eventos; rotulado y organización de productos químicos; remoción manual de agua empozada; actividades de pintura en algunas áreas (ej. lockers); e inicio de procesos de limpieza durante visitas de interventoría. Sin embargo, se evidencian deficiencias estructurales en la implementación del plan de saneamiento básico, reflejadas en la presencia de plagas (cucarachas, moscas y roedores), acumulación de suciedad, grasa, moho y hollín, fallas en drenaje con empozamiento de agua, manejo inadecuado de residuos, deficiencias en limpieza de equipos y ausencia de soportes documentales. En cuanto al control de plagas, se observa de forma reiterada la presencia de insectos y roedores en áreas de producción y almacenamiento, incluyendo eventos críticos como cucarachas en equipos de hielo y roedores en zonas de alimentos. Además, no se evidencian soportes actualizados ni efectividad en las fumigaciones, lo que evidencia debilidades en el programa de control. Asimismo, se identifican fallas generalizadas en limpieza y desinfección, con acumulación de grasa, moho, polvo y residuos en superficies, equipos y utensilios, incluyendo áreas críticas. Estas condiciones también se presentan en techos y estructuras, con humedad, desprendimiento de pintura y riesgo de contaminación. Por otra parte, persisten problemas en drenaje y manejo de aguas, con estancamientos frecuentes incluso con presencia de residuos orgánicos, lo que favorece la proliferación de microorganismos y plagas. En el manejo de residuos, se evidencian fallas en la clasificación, recipientes inadecuados, ausencia de puntos ecológicos y disposición en áreas no autorizadas. Adicionalmente, se observan deficiencias en limpieza y mantenimiento de equipos y utensilios, incluyendo suciedad, óxido y residuos, aun

cuando en algunos casos se dispone de equipos en mejor estado que no están siendo utilizados. Finalmente, se evidencian debilidades en los programas de saneamiento, como falta de registros, soportes y control de procesos, así como deficiencias en dotación sanitaria y organización de áreas, lo que incrementa el riesgo de contaminación cruzada y afecta la inocuidad del servicio. Los Establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% fueron: ERON EPMSC Andes (100 %), ERON EPMSC Apartadó (100 %), ERON EPMSC Sonsón (100 %), ERON CPMSSDO Santo Domingo (93 %), ERON EPMSC Caucasia (91 %), ERON EPMSC Santa Rosa de Osos (90 %), los de cumplimiento parcial fueron: ERON COPED Pedregal (89 %), CRM EJEBE (88 %), ERON EPMSC Yarumal (87 %), Planta de Contingencia G13 La Estrella (73 %), ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (71 %) y Planta de Contingencia G13 (71 %). A partir del 19 de marzo, la operación de la planta de Contingencia G13 La Estrella finalizó, debido al inicio de operaciones en el ERON CPAMSPA Itagüí La Paz.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (89%): Con un cumplimiento parcial del 89% manteniendo un comportamiento sin variación con respecto al mes anterior. La variable se ve afecta por: incumplimientos en las condiciones sanitarias del transporte de alimentos, asociados a presencia de óxido y deterioro en los vehículos, ausencia de concepto higiénico sanitario (CHS), falta de identificación como transporte de alimentos y deficiencias en la manipulación de materias primas y en el cumplimiento de requisitos del personal conductor. En cuanto a los vehículos, se observan pisos, paredes y techos con corrosión, suciedad y desprendimiento de pintura, lo que dificulta su limpieza y favorece la contaminación. Estas condiciones se presentan tanto en transporte interno como de proveedores, evidenciando debilidades en el control sanitario. Asimismo, se identifican incumplimientos documentales, como ausencia de CHS vigente o falta de rotulación del vehículo, incluso en casos donde las condiciones físicas no corresponden al concepto sanitario otorgado, afectando la trazabilidad. Adicionalmente, se evidencian prácticas inadecuadas como el transporte de alimentos directamente sobre el piso, sin elementos de protección, lo que incrementa el riesgo de contaminación. Finalmente, el personal conductor presenta incumplimientos en certificación sanitaria, uso de dotación y elementos de protección personal, lo que impacta negativamente las condiciones de inocuidad durante el transporte. El establecimiento que presentó cumplimiento parcial fue Planta de Contingencia G13 La Estrella (50 %). Los que tuvieron un cumplimento superior al 90% son: ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (100 %), ERON EPMSC Sonsón (100 %) y ERON COPED Pedregal (93 %) y para los establecimientos ERON CPMSSDO Santo Domingo, CRM EJEBE, ERON EPMSC Andes, ERON EPMSC Apartado, ERON EPMSC Caucasia, ERON EPMSC Santa Rosa De Osos, ERON EPMSC Sonson y ERON EPMSC Yarumal no se observaron las condiciones de transporte en el periodo evaluado.

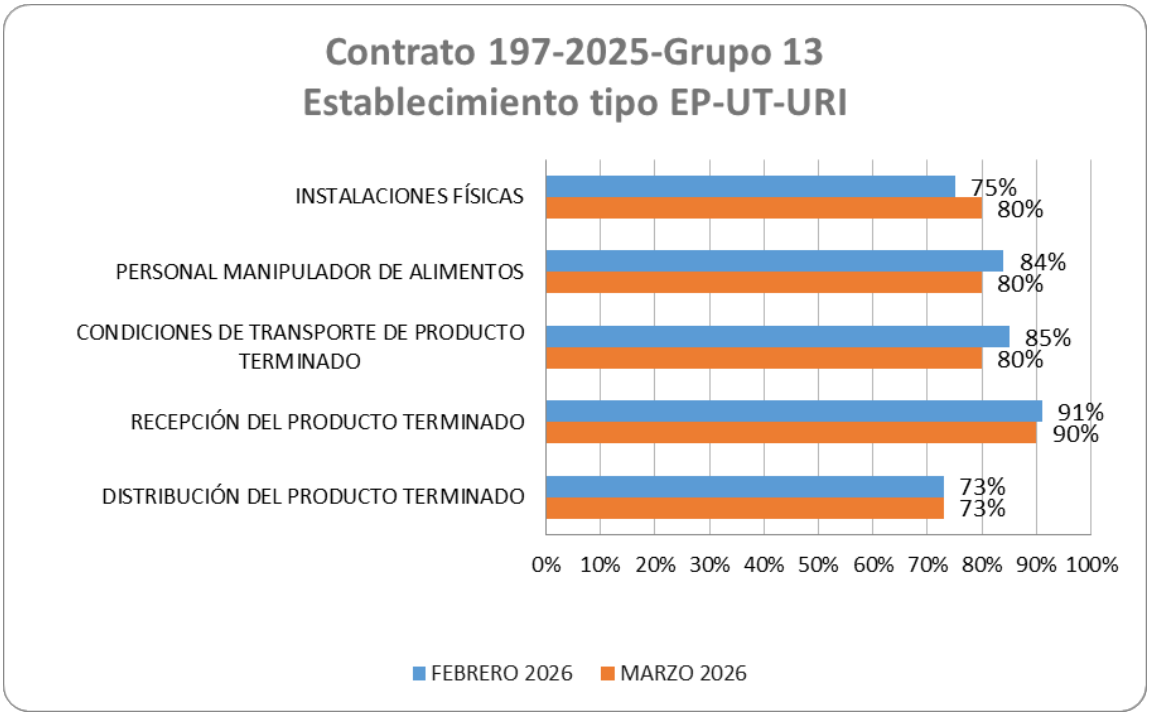
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%): Se presenta con un cumplimiento de las obligaciones del 96%, no se presenta variación con respecto al mes anterior: Se estaca el desempeño de los siguientes establecimiento que tuvieron alto desempeño durante el periodo evaluado: ERON CPMSSDO Santo Domingo (100 %), ERON EPMSC Sonsón (100 %), ERON EPMSC Apartadó (98 %), ERON EPMSC Caucasia (97 %), ERON COPED Pedregal (96 %), ERON EPMSC Santa Rosa de Osos (96 %), ERON EPMSC Yarumal (96 %), CRM EJEBE (95 %), Planta de Contingencia G13 (93 %) y ERON EPMSC Andes (91 %). Esta categoría se vio afectada por los siguientes hallazgos: se evidencian deficiencias en el sistema de aseguramiento y control de calidad, reflejadas en la ausencia de resultados microbiológicos y fisicoquímicos, fallas en registros operativos, incumplimientos en la calibración de equipos, falta de aplicación de criterios de aceptación y rechazo de materias primas, ausencia de soportes de capacitación y debilidades en el mantenimiento de equipos, lo que indica que el sistema no se implementa de forma efectiva ni sostenida. En relación con el monitoreo de calidad, no se cuenta con resultados microbiológicos ni análisis fisicoquímicos de agua desde el inicio del contrato, ni con soportes completos de muestreo para algunos alimentos, afectando la verificación de la inocuidad y la trazabilidad. Asimismo, se evidencian fallas en el control metrológico, con equipos calibrados por laboratorios no acreditados o con certificados que no corresponden al contratista, comprometiendo la confiabilidad de mediciones críticas como temperatura y gramaje. En cuanto a la gestión documental, se identifican registros incompletos, desactualizados o inexistentes en la recepción de materias primas, control de procesos, temperaturas y hojas de vida de equipos, lo que limita el control del proceso productivo. Se destaca como hallazgo crítico

la no aplicación de criterios de aceptación y rechazo, evidenciada en el ingreso de materias primas en condiciones no conformes (carnes con alto contenido graso o tejido conectivo, hortalizas con hongos), sin rechazo oportuno. Finalmente, se evidencian deficiencias en capacitación del personal y en el mantenimiento de equipos e infraestructura, lo que afecta la operación y evidencia debilidades en la implementación del sistema de calidad. Los establecimientos con cumplimiento parcial de las obligaciones fueron Planta de Contingencia G13 La Estrella (89 %) y ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (80 %). Sin embargo, es importante precisar que, a partir del 19 de marzo, la operación de la planta de Contingencia G13 La Estrella finalizó, debido al inicio de operaciones en el ERON CPAMSPA Itagüí La Paz.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (87%): presentó cumplimiento parcial con un porcentaje del 87%, disminuyendo en 1% respecto al periodo anterior (88%). Lo que afectó esta variable esta representado en los siguientes hallazgos: se evidencian incumplimientos recurrentes en seguridad y salud en el trabajo, principalmente asociados a la protección frente al riesgo térmico y a deficiencias en ventilación y extracción de vapores, lo que compromete las condiciones seguras de operación. Los hallazgos más relevantes incluyen la ausencia o no uso de guantes de neopreno, el uso de elementos no aptos para altas temperaturas y el mal estado o falta de estos, exponiendo al personal a quemaduras y accidentes. Esta situación se presenta de forma reiterada, sin evidenciarse correcciones estructurales. Asimismo, se identifican fallas en los sistemas de ventilación, con campanas extractoras y extractores de aire fuera de funcionamiento o en mal estado, lo que genera acumulación de calor, humedad y vapores en las áreas de producción. Como consecuencia, se presentan condiciones ambientales inadecuadas que incrementan el riesgo de estrés térmico y afectan tanto la seguridad del personal como las condiciones sanitarias del servicio. Los Establecimientos que cumplieron parcialmente fueron: ERON EPMSC Andes (80 %), ERON EPMSC Santa Rosa de Osos (80 %), ERON COPED Pedregal (65 %), ERON CPMSSDO Santo Domingo (60 %). Los establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% fueron ERON CPAMSPA Itagüí La Paz (100 %), CRM EJEBE (100 %), ERON EPMSC Apartadó (100 %), ERON EPMSC Caucasia (100 %), ERON EPMSC Sonsón (100 %), ERON EPMSC Yarumal (100 %), Planta de Contingencia G13 (100 %) y Planta de Contingencia G13 La Estrella (100 %).

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 marzo de 2026**,** junto con el análisis de las calificaciones obtenidas por el operador UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025, de 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 marzo 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 FISICAS (80%): Esta categoría presentó un aumento del 5% pasando de un 75% a un 80%, con un cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales. los hallazgos más relevantes se concentran en: almacenamiento temporal de raciones, bebidas y componentes directamente sobre el piso, ausencia de canastilla base o elemento de separación del suelo, disposición de canecas plásticas y fiambreras en superficies no sanitarias, y uso de canastillas con presencia de polvo, arena y suciedad visible. Estas condiciones fueron evidenciadas en distintos tiempos de comida y de manera reiterada durante el periodo, lo que demuestra una debilidad persistente en las condiciones físicas y sanitarias del punto de entrega y almacenamiento temporal del alimento en las estaciones de policía. Se evidenció de manera recurrente que los alimentos, una vez entregados en la estación, son almacenados directamente sobre el piso, incluyendo fiambreras, canecas plásticas con bebidas, bolsas con ensaladas, jugos y panificados, sin el uso de canastillas base, estibas plásticas, mesas sanitarias u otras superficies que eviten el contacto directo con el suelo. Esta situación se observó tanto en desayunos como en almuerzos, cenas y refrigerios nocturnos, afectando la protección sanitaria del producto terminado y generando exposición a contaminación física y microbiológica. Asimismo, se evidenciaron canastillas utilizadas para el almacenamiento o transporte de alimentos en condiciones inadecuadas de limpieza, con presencia de polvo, arena y suciedad acumulada, lo cual representa un riesgo adicional de contaminación del alimento, especialmente al tratarse de recipientes que están en contacto directo o indirecto con fiambreras, recipientes de icopor y otros empaques del producto

servido. Esta condición fue observada en varios eventos y tiempos de comida, sin que se evidencie una corrección estructural del manejo locativo de estas superficies. Los establecimientos presentaron un cumplimiento del 100%, cumplen a cabalidad con las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC: EP Aranjuez (100 %), UT Batallón de ASPC No. 17 “Clara Elisa Narváez” (100 %), EP Bello (100 %), EP CTI Bunker de la Fiscalía (100 %), EP Doce de Octubre (100 %), EP Santa Rosa de Osos (100 %), EP Yarumal (100 %). Por último, los Establecimientos con menor desempeño fueron EP Castilla (50 %), EP Estación de Policía Andes (50 %), EP Girardota (0 %) y EP San Cristóbal (0 %)

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (80%):** obtuvo para el periodo de marzo un 80% con una disminución del 4% respecto al periodo anterior donde se presentó un 84%, para un cumplimiento parcial debido a: se evidencian incumplimientos recurrentes en las condiciones del personal encargado de la distribución de alimentos, relacionados con la ausencia de dotación sanitaria (bata, gorro y tapabocas), uso de vestimenta de calle y manipulación directa de alimentos sin condiciones higiénicas adecuadas. Estas situaciones se presentan de forma reiterada en diferentes visitas, evidenciando debilidades en el control del proceso. Asimismo, se identifican incumplimientos documentales, como la ausencia de certificados de manipulación de alimentos y de aptitud médica en algunos distribuidores, sin que se evidencie su regularización oportuna. Adicionalmente, se observa uso inadecuado del tapabocas y prácticas reactivas, donde el personal ajusta su comportamiento solo ante la presencia de la interventoría. Los Establecimientos que no cumplen con los aspectos evaluados en esta variable, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto, corresponde a la EP Castilla (50 %), EP Girardota (50 %) y EP Andes (0 %). Los establecimientos con mejor desempeño fueron: EP Aranjuez (100 %), UT Batallón de ASPC No. 17 “Clara Elisa Narváez” (100 %), EP Bello (100 %), EP CTI Bunker de la Fiscalía (100 %), EP Doce de Octubre (100 %), EP Santa Rosa de Osos (100 %), EP Yarumal (100 %). No se observó personal manipulador para la EP San Cristóbal.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (80%): obtuvo para el periodo de marzo un 80% con una disminución del 5% respecto al periodo anterior donde se obtuvo un 85%, para un cumplimiento parcial debido a: múltiples incumplimientos en las condiciones de transporte de alimentos, asociados al uso de vehículos no autorizados, principalmente taxis (placas TOE-511 y TOE-623), que no cuentan con concepto sanitario ni con la leyenda visible de “Transporte de Alimentos”. Asimismo, se identifican motocicletas y vehículos particulares sin concepto higiénico sanitario o con rotulación ilegible, así como un vehículo tipo automóvil sin identificación para transporte de alimentos. Se observa que los alimentos son transportados en condiciones inadecuadas, incluyendo baúles con presencia de polvo, residuos, elementos ajenos (aceite, herramientas, bolsos y elementos de limpieza) y sin separación sanitaria, además del uso de recipientes en condiciones deficientes de limpieza y la ausencia de estibas. En algunos casos, el transporte se realiza incluso a pie por parte del personal manipulador, lo cual incumple las condiciones establecidas. Adicionalmente, se evidencian fallas en el control y trazabilidad del proceso, como la ausencia de planillas de registro de temperatura, falta de medición en tiempo real, inexistencia de termómetros en los vehículos y ausencia de planes de ruta que permitan verificar horarios y puntos de entrega. Los Establecimientos que no cumplen con los aspectos evaluados en esta variable, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto, corresponde a la EP Andes (0 %) y EP Yarumal (0 %). Los establecimientos con cumplimiento parcial EP Bello (80 %), EP Santa Rosa de Osos (80 %) y EP Girardota (80 %) y Los establecimientos con mejor desempeño fueron: EP Aranjuez (100 %), UT Batallón de ASPC No. 17 “Clara Elisa Narváez” (100 %), EP Castilla (100 %), EP CTI Bunker de la Fiscalía (100 %), EP Doce de Octubre (100 %). No se observó condiciones de transporte de producto terminado para la EP San Cristóbal.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (90%): obtuvo un cumplimiento total del 90% presentando una disminución del 1% con respecto al periodo anterior, debido a que se evidencian incumplimientos en la recepción del producto terminado, asociados a la ausencia de socialización del ciclo de menú y de los horarios de entrega, así como desconocimiento de esta información por parte del personal en las estaciones de policía, lo que limita el control del servicio. Asimismo, se identifican fallas reiteradas en los horarios de entrega, incluyendo entregas anticipadas, fuera de rango y

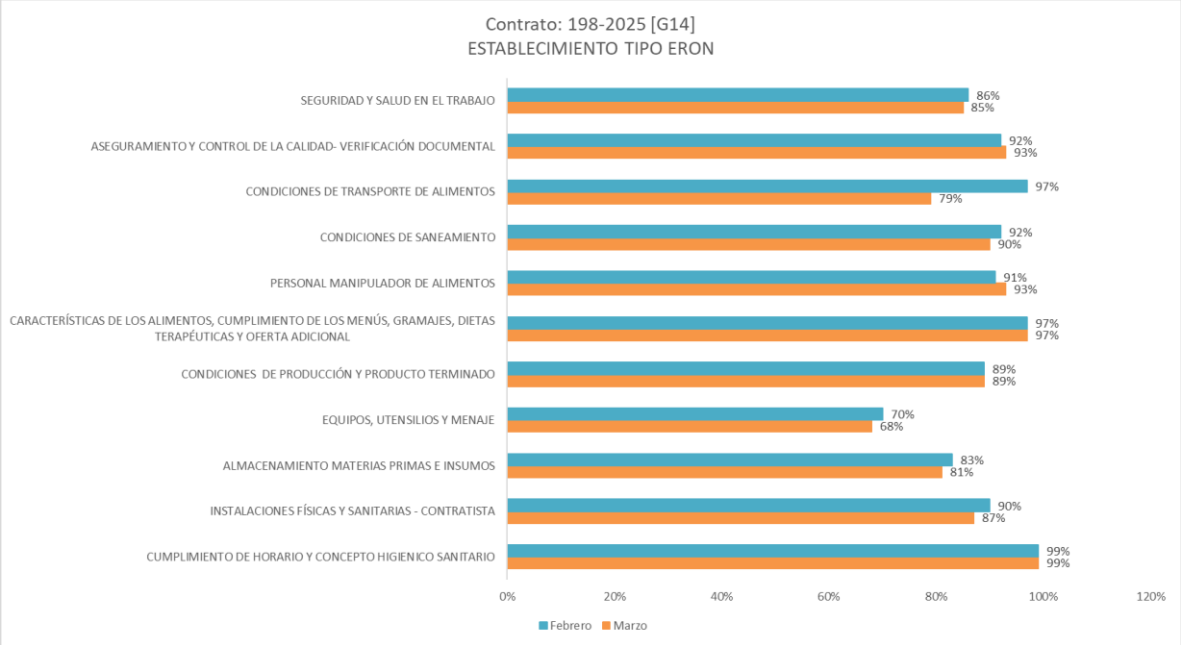
suministro simultáneo de diferentes tiempos de comida, lo que afecta la conservación y el consumo adecuado de los alimentos. De igual manera, se evidencian modificaciones no autorizadas del menú y repetición de preparaciones sin soporte, incumpliendo la estandarización definida en la OTM. En cuanto a la calidad del producto, se presentan deficiencias en características organolépticas y condiciones de madurez, así como errores en la preparación de algunos componentes, lo que refleja debilidades en el control previo al despacho. Para esta categoría los Establecimientos que cumplieron parcialmente con las obligaciones del contratista fueron: EP Aranjuez (89 %), EP Bello (89 %), EP Estación de Policía Andes (89 %), EP Estación de Policía Yarumal (89 %), EP San Cristóbal (89 %), EP Girardota (78 %), EP Estación de Policía Santa Rosa de Osos (75 %), el resto de los Establecimientos presentaron cumplimiento por encima de 90%, EP Castilla (100 %), EP CTI Bunker de la Fiscalía (100 %), EP Doce de Octubre (100 %) y UT Batallón de ASPC No. 17 “Clara Elisa Narváez” (90 %)

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (73%): No se presentó variación con respecto al periodo anterior 73%, resultando un cumplimiento parcial de la categoría, se evidenciaron los hallazgos: suministro de componentes en fondos, bidones, canecas plásticas, bandejas y bolsatinas, en lugar de empaques individuales previamente ensamblados y sellados, así como el uso de bolsas plásticas no resellables o recipientes colectivos para componentes sólidos y líquidos. Adicionalmente, se evidencian deficiencias en la protección del alimento durante la distribución, incluyendo la disposición de recipientes directamente sobre el piso o sobre superficies no sanitarias, así como la ausencia de protocolos de limpieza y desinfección de fiambreras o recipientes reutilizados. Se evidenció de manera reiterada que varios tiempos de comida, especialmente desayunos, cenas y refrigerios nocturnos, no fueron distribuidos en empaques individuales, sino mediante el uso de bolsas o recipientes colectivos que contenían varias raciones agrupadas, como ocurrió con bebidas, arepas, huevos cocidos, queso y otros componentes. Esta práctica no garantiza la individualización del alimento ni la protección adecuada del producto en el momento previo a su consumo, y se aparta de las condiciones esperadas para la distribución en estaciones de policía. Asimismo, se identificó el uso de recipientes no isotérmicos y no autorizados, tales como bidones plásticos, canecas con tapa, bandejas plásticas, fondos con bolsatina y bolsas plásticas individuales no resellables, los cuales no garantizan el mantenimiento de las temperaturas seguras ni las condiciones sanitarias requeridas para la distribución del producto terminado. En varios casos, además, estos recipientes fueron dispuestos sin canastilla base, directamente sobre el piso o sobre otras superficies no sanitarias, incrementando el riesgo de contaminación física y microbiológica del alimento. De igual forma, se evidenció que el contratista no cuenta con autorización formal de la USPEC para la distribución del producto en fondos o recipientes colectivos en estaciones de policía, y adicionalmente no presenta protocolos de limpieza y desinfección de fiambreras o recipientes reutilizados, lo cual limita la trazabilidad del proceso y representa una debilidad importante en la gestión sanitaria de la distribución final. Loa Establecimientos que no cumplieron con las obligaciones del contratista con un porcentaje de 50% EP Aranjuez (50 %), UT Batallón de ASPC No. 17 “Clara Elisa Narváez” (50 %), EP Bello (50 %), EP Castilla (50 %), EP Estación de Policía Andes (50 %) EP Girardota (50 %) y los que tuvieron cumplimiento de las obligaciones contractuales fueron: EP CTI Bunker de la Fiscalía (100 %), EP Doce de Octubre (100 %), EP Santa Rosa de Osos (100 %), EP Yarumal (100 %) y EP San Cristóbal (100 %).

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 marzo 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 marzo 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 con la escala establecida por la USPEC, como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (99%): Para el periodo 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 97%, el cual se describe a continuación:

ERON EPAMS GIRON (97%): No se da cumplimiento al horario de entrega establecido durante la distribución del almuerzo del Menú Especial (Semana Santa) para los patios 7, 8 y 9. Dichos patios reciben la comida después de la 1:00 p.m., finalizando el proceso con el patio #9, que sale del servicio de alimentación a las 3:19 p.m, retraso presentado por la preparación del pollo frito (falencia atribuible al contratista).

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (87%): 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 3% con respecto al mes de febrero, tipificado como cumplimiento en el periodo del presente informe; los establecimientos con cumplimiento mayor o iguales a 90% son ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON

EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC VELEZ y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA, mientras que los demás establecimientos presentaron desviaciones presentando cumplimientos por debajo de 90% relacionados a continuación:

ERON EPAMS GIRON (88%): Durante la visita se evidencian deficiencias en las condiciones locativas del área de producción y áreas asociadas, observándose baldosas desprendidas en los canales de drenaje del área de producción y baldosas partidas en el área de tubérculos, incluyendo la ausencia de dos (2) baldosas ubicadas junto a las rejillas de desagüe entre el área de ensamble de dietas y la zona de parrillas. El operador manifiesta que realizará la intervención correctiva para el día 31/03/2026. Asimismo, en el área de corte de carnes se observa presencia de humedad, moho y desprendimiento de pintura en las paredes, lo que evidencia la necesidad de mantenimiento locativo. En el área de tubérculos, se identifican deficiencias en el control de plagas, debido a la presencia de aberturas entre techo y pared, así como en puertas y espacios de ventilación que no cuentan con malla antiinsectos, condición que persiste; no obstante, el operador indica que tiene prevista la instalación de dichas mallas para el día 26/03/2026. Adicionalmente, se observa que las rejillas del área de tubérculos están construidas en cemento, material que presenta características absorbentes y dificulta los procesos adecuados de limpieza y desinfección, lo cual no es acorde con las condiciones sanitarias requeridas.

ERON EPMS SAN GIL (68%): Durante la visita de seguimiento al área de cocina caliente (contingencia), se evidencian condiciones locativas y operativas que requieren intervención. En el piso se observan dos (2) tabletas partidas, clasificadas como mantenimiento de menor cuantía. Asimismo, aunque se registra una mejora parcial por parte del contratista mediante la instalación de protección en la parte inferior de la puerta del área de almacenamiento de fruver —lo que reduce el posible ingreso de vectores—, persisten condiciones que favorecen riesgos sanitarios, como la insuficiencia de los tres (3) extractores de aire existentes, lo que genera condensación y elevadas temperaturas. Adicionalmente, uno de los extractores no cuenta con malla antiinsectos, facilitando el ingreso de vectores al área de preparación de alimentos, situación que continúa en seguimiento. En cuanto a las condiciones de los equipos y superficies, para el T.C. almuerzo menú 13 se evidencia que el operador no ha ejecutado el plan de mejora propuesto, manteniéndose un mesón de ensamble de dietas con presencia de óxido y hundimiento, así como corrosión en el mesón de alistamiento. Frente a esta situación, el operador se compromete a realizar el cambio por una mesa en acero inoxidable con fecha límite del 15 de mayo de 2026. Por otra parte, en la misma área se identifica un lavamanos cuyo sistema de accionamiento no manual no se encuentra en funcionamiento. A la fecha de la visita no se ha realizado el mantenimiento requerido; sin embargo, el 06-03-2026 el operador reitera el compromiso de gestionar su reparación, estableciendo como fecha de cumplimiento el 15-03-2026. Finalmente, se evidencia que el servicio de alimentación no dispone de instalaciones sanitarias destinadas al personal manipulador ni administrativo, lo cual representa un incumplimiento de las condiciones básicas de higiene y saneamiento.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (86%): Durante la visita se evidencian deficiencias en las condiciones locativas y de mantenimiento en el área de abarrotes y zonas asociadas. Se observa pared con presencia de humedad y desprendimiento de pintura, sin que se haya gestionado el mantenimiento correspondiente. Asimismo, persiste la presencia de óxido y corrosión en las puertas de la cocina y de la bodega de abarrotes, incluyendo afectación en la parte inferior de la puerta de esta última, lo que evidencia el incumplimiento del mantenimiento locativo previamente comprometido por el operador. Adicionalmente, se identifica un lavamanos con pedal de accionamiento averiado, lo cual afecta las condiciones adecuadas para la higiene del personal.

ERON EPMSC MALAGA (80%): Durante la visita se evidencian deficiencias en el mantenimiento locativo y en las condiciones sanitarias del área. No se observa ejecución de mantenimiento de menor cuantía, persistiendo el desprendimiento de pintura en la pared de la cocina caliente. Asimismo, la estantería del área de almacenamiento de abarrotes presenta óxido y deterioro de la pintura, sin que se disponga de soporte que evidencie la gestión de mantenimiento correspondiente. Adicionalmente, se identifica la ausencia de un lavamanos cercano al área de procesos, sin evidencia de implementación de acciones correctivas, lo cual afecta el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.

ERON EPSMC SOCORRO (88%): Durante la visita se evidencian múltiples deficiencias en las condiciones locativas del servicio. En el área de ingreso se observan seis (6) tabletas del piso deterioradas por ruptura. Asimismo, en el área de almacenamiento de fruver se identifican paredes y techo con presencia de humedad y desprendimiento de pintura. En la cocina caliente, se evidencia deterioro del acabado en la superficie inferior del mesón de cemento, con desprendimiento de pintura. Adicionalmente, se observa presencia de óxido y deterioro de pintura en el marco de la puerta de ingreso al servicio, condición que también se presenta en las puertas de los servicios sanitarios tanto de hombres como de mujeres, lo que refleja la necesidad de intervención en el mantenimiento locativo general.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (San Vicente de Chucuri) (81%): Durante la visita realizada el 13/03/2026 se evidencian deficiencias en las condiciones locativas que requieren intervención por parte del contratista. En el servicio sanitario de damas se observa desprendimiento de pintura en la pared y deterioro del piso por pérdida de material. De igual manera, en los techos de los servicios sanitarios de hombres, damas y del área de dietas se presenta desprendimiento de material. Aunque se evidencia mantenimiento en la ventana de ingreso, la puerta de acceso presenta presencia de óxido y dos (2) perforaciones en su parte inferior. Asimismo, en el área de cocina caliente se realizó mantenimiento del mesón respecto a la baldosa faltante; sin embargo, persiste el desprendimiento de material en su parte inferior. Estas condiciones reflejan que las acciones de mantenimiento ejecutadas han sido parciales y que las intervenciones pendientes continúan siendo responsabilidad del contratista.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (81%): 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 EPMS SAN GIL, 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 73% y 86%, principalmente relacionado con los siguientes incumplimientos: Durante las visitas de verificación se evidencian múltiples incumplimientos asociados al control de proveedores, condiciones de almacenamiento, rotulado, trazabilidad e inocuidad de las materias primas. En primer lugar, se identifica que diversos productos almacenados y utilizados en la operación no se encuentran incluidos en el listado de proveedores aprobado para el Grupo 14 ni cuentan con fichas técnicas avaladas, lo cual incumple el plan de compras. Entre estos se encuentran: huevos marca El Rey David (proveedor Elena Suministros y Distribuidora La 1A), carne de cerdo marca OTÚN (proveedor Las 2 JJ), carne de res marca Comercializadora M&C (proveedor Agroindustrias del Valle), queso marca Lácteos San Alejo (proveedor Distritodo), fríjol marcas Zu Grano y Luhomar, lenteja Cayetana, chocolate DIMAR, café Motilón Azul, arroz Milenio, pasta Zonia, pan marca Bizcopan Zapatoca (variedades mantequilla, coco, integral y leche), sal marca Mayisal, entre otros. Aunque algunos productos presentan documentación parcial, como fichas técnicas, estas no se encuentran

completas o avaladas, y en otros casos, como el pernil de pollo marca Mascriollo del proveedor Pollo Plus, no se dispone de dicha documentación.

Se evidencian además inconsistencias en la información sanitaria y de rotulado que afectan la trazabilidad de los productos. En la carne de res marca Comercializadora M&C se identifican discrepancias entre el registro sanitario reportado en el listado de proveedores (RSA-2022600267) y el indicado en el etiquetado (RSA-0021712-2022), el cual corresponde a otro fabricante (Comercializadora de Carnes CALF LTDA), impidiendo verificar su origen. Situaciones similares se presentan en el queso marca Lácteos San Alejo (RSA-0569-2026), donde el fabricante registrado no coincide con el indicado en el rótulo. Adicionalmente, productos como el pan Bizcopan presentan incumplimientos en la Resolución 810 de 2021 al no incluir tabla nutricional, advertencia de alérgenos ni sellos frontales, mientras que las salchichas marca Carnes Frías Dedicar no registran número de registro sanitario. También se evidencian deficiencias en productos cárnicos respecto a la información obligatoria de planta de beneficio y desposte, en contravía del Decreto 1500 de 2007.

En relación con el rotulado, se identifican productos que no cumplen con la Resolución 5109 de 2005, como el pernil y pechuga de pollo marcas Mac Pollo y Mascriollo, los cuales no reportan peso neto; adicionalmente, presentan inconsistencias entre lote y fecha de vencimiento en empaque primario y secundario. El café tostado y molido de la Comercializadora Oscar Ferreira presenta información mediante etiquetas adhesivas sobrepuestas, lo cual no garantiza su permanencia ni trazabilidad. Asimismo, se evidencian productos sin empaque ni rotulación, como 640 unidades de mojarra roja destinadas a preparación, lo que impide verificar procedencia, lote y fecha de vencimiento.

En cuanto a condiciones de almacenamiento, se observa reiteradamente el manejo inadecuado de alimentos tipo fruver (papa, plátano, zanahoria, ahuyama, cebolla, entre otros), los cuales se encuentran a la intemperie, expuestos a radiación solar, lluvias y contaminantes, sin protección que garantice su conservación e inocuidad. Adicionalmente, se evidencia almacenamiento en sacos apilados, algunos aparentemente reutilizados, sin soporte que garantice aptitud para contacto con alimentos, generando riesgo de daño mecánico, acumulación de humedad y deterioro acelerado. Se suma a lo anterior la insuficiencia de espacio en el área de abarrotes, lo que limita las actividades de limpieza, desinfección y organización, así como la ausencia de distancias perimetrales adecuadas.

Respecto a la cadena de frío, se evidencian incumplimientos en el manejo de temperaturas para productos cárnicos. Se identifican carnes de cerdo (marcas OTÚN y Multicarnes Guarín, lote 55682P, F.V. 24/05/2026) y carne de res marca M&C almacenadas a temperaturas entre -0,2 °C y 6,4 °C, cuando deberían mantenerse a -18 °C según su naturaleza. Igualmente, se evidenció recepción de carne de res (lote 170326, F.V. 17/05/2026) y carne de cerdo en condiciones de refrigeración o descongelación parcial, sin implementación de acciones correctivas efectivas, lo cual compromete la inocuidad del alimento.

Finalmente, se identifican otras no conformidades relevantes como la presencia de productos prohibidos (mezcla de colorantes con tartrazina), incumplimientos en la proyección del plan de compras por ausencia de materias primas requeridas para menús programados, y deficiencias en la trazabilidad general de los alimentos, lo que evidencia fallas sistemáticas en la gestión de calidad, control de proveedores y cumplimiento normativo dentro de la operación.

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 disminuye en 2% de cumplimiento respecto al periodo de febrero, 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 100% 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 39% y 83%, los cuales se relacionan a continuación:

ERON CPMS BUCARAMANGA (58%): Durante las visitas de verificación se evidencian múltiples incumplimientos en relación con la dotación, estado y mantenimiento de los equipos y utensilios del servicio. En cuanto a la capacidad operativa, se identifica que el establecimiento cuenta con un único procesador de alimentos con capacidad de 70 kg/h, el cual se encuentra en funcionamiento; sin embargo, según lo establecido en el Anexo 5, se requiere un equipo con capacidad de 200 kg/h, evidenciándose incumplimiento del estándar técnico exigido. Respecto a los equipos de cocción, se observan deficiencias estructurales y de mantenimiento en varias estufas industriales. Se identifican equipos como las estufas D2, D3, S1, S2, D4, D5, D8, S9, entre otras, con faltantes de perillas reguladoras de gas (entre 6 y 18 unidades según verificación), así como la estufa D3 con la lámina frontal desprendida y la estufa D9 sin placa en el área de control. Adicionalmente, se evidencia posible fuga de gas en las estufas D5 y D6, manifestada por presencia de llama fuera de los quemadores, lo que representa un riesgo crítico de seguridad. Se suma a lo anterior que algunas campanas de extracción (C1, C2 y C9) se encuentran fuera de servicio debido al retiro de sus motores para mantenimiento. En cuanto a los utensilios de preparación, se observan condiciones inadecuadas que comprometen su funcionalidad y seguridad. Se evidencian hasta seis (6) sartenes o pailas utilizadas para la preparación de arroz con bordes deteriorados y sin manijas, así como tres (3) ollas con bordes irregulares o deteriorados y una cacerola en condiciones similares. Estas condiciones reflejan desgaste y falta de reposición o mantenimiento oportuno de los utensilios. En relación con los equipos de refrigeración y congelación, se evidencia que el operador no ha realizado la calibración a escala de los equipos, incluyendo cuartos de congelación, refrigeradores y congeladores horizontales destinados al almacenamiento de alimentos, contramuestras y productos lácteos. No se cuenta con soportes que evidencien dicha calibración, ni se han implementado las acciones correctivas previamente propuestas, lo que afecta el control adecuado de temperaturas y la conservación de los alimentos. Finalmente, se identifican deficiencias en los carros de transporte interno de alimentos. Se observan siete (7) carros identificados (001P a 007P), de los cuales algunos presentan desprendimiento de pintura y, en general, no cumplen con las especificaciones de la OTM, al no contar con puertas ni sistemas de cierre que garanticen la protección de los alimentos durante su traslado, lo que representa un riesgo de contaminación.

ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA (82%): Durante la visita se evidencian condiciones que representan riesgos operativos y de seguridad. Se identificó una fuga de gas en la estufa enana #2, específicamente en uno de sus quemadores, lo cual requiere intervención inmediata para prevenir incidentes. Adicionalmente, se observan los carros transportadores identificados como 1 y 2 sin puertas ni sistemas de cierre, incumpliendo lo establecido en la OTM y sin garantizar la adecuada protección de los alimentos durante su traslado.

ERON EPAMS GIRON (83%): Durante las visitas de verificación se evidencian múltiples incumplimientos relacionados con la dotación, estado de los equipos y condiciones de transporte de alimentos. En cuanto a la capacidad operativa, el servicio no cuenta con procesador de alimentos, pese a que el Anexo 5 establece la necesidad de equipos con capacidad acorde al volumen de atención; específicamente, se requiere un (1) procesador de 200 kg/h para el rancho de alta con una población de 2120 PPL, así como dos (2) procesadores de 50 kg/h cada uno. En algunos momentos, el operador manifiesta que el equipo se encuentra en mantenimiento; sin embargo, la ausencia del mismo persiste, evidenciando incumplimiento del requerimiento técnico. En relación con los cuartos fríos, se identifican tres (3) unidades (dos refrigeradores y un congelador) que presentan desprendimiento de pintura y deterioro del material del piso, lo cual dificulta la ejecución adecuada de las labores de limpieza y desinfección, afectando las condiciones higiénico-sanitarias del área. Respecto a los utensilios, se observa el uso de una paila o caldero destinado a fritura con presencia de grietas y orificios, así como un

recipiente plástico partido y una espumadera elaborada en material no apto para contacto con alimentos, con desprendimiento de pintura y zonas de oxidación, lo cual representa riesgo de contaminación. Finalmente, se evidencian deficiencias en los carros transportadores de alimentos. Se cuenta con un total aproximado de once (11) carros, incluidos los destinados a patios y transporte de dietas, los cuales no cumplen con las especificaciones de la OTM, ya que carecen de puertas o sistemas de cierre, no están fabricados en material sanitario y presentan deterioro como desprendimiento de pintura, presencia de óxido y llantas desgastadas. Adicionalmente, se identifica falta de rotulación en algunos equipos, lo que dificulta su control y trazabilidad durante la operación.

ERON EPMS SAN GIL (39%): Durante las visitas de verificación se evidencian incumplimientos en la dotación, mantenimiento y condiciones operativas del servicio. En relación con la cadena de frío, se observa que el establecimiento cuenta únicamente con un (1) refrigerador cuya capacidad es estimada por el operador en 210 litros, sin soporte técnico ni placa que permita su verificación; no obstante, de acuerdo con lo establecido en el Anexo 5 y el volumen de atención (entre 335 y 366 PPL), se requieren dos (2) refrigeradores con capacidad mínima de 520 litros cada uno. A la fecha, no se ha gestionado el reemplazo del equipo ni se cuenta con respuesta efectiva por parte del operador. Adicionalmente, se identifican deficiencias en el programa de calibración de equipos, evidenciándose que seis (6) congeladores y un (1) refrigerador no cuentan con soporte de calibración a escala ni con verificación de su funcionamiento interno, pese a que el operador manifiesta haber realizado dicha actividad recientemente, sin que a la fecha se disponga de los certificados correspondientes. Asimismo, algunos congeladores presentan deterioro estructural, como desprendimiento de tapas, lo que compromete el mantenimiento de la temperatura requerida. En cuanto a los equipos de cocción, se evidencian mejoras parciales asociadas al mantenimiento de estufas y freidoras (limpieza, cambio de componentes y ajuste de válvulas); sin embargo, persisten condiciones de riesgo, como una estufa enana con lámina de recubrimiento suelta y bordes filosos, y una estufa de tres fogones con ausencia de quemador en uno de ellos, lo que puede generar fugas de gas. El operador indica que se realizará el cambio de la estufa enana en fecha posterior. Se destaca el funcionamiento adecuado del equipo pela-papas. Respecto a utensilios, se evidencia reposición parcial de ollas y tablas de corte; no obstante, aún se encuentran en uso tres (3) ollas con bordes irregulares y cortantes, así como una tabla de picar deteriorada, lo que representa riesgo para el personal y dificulta las labores de limpieza y desinfección. En relación con el transporte interno de alimentos, se observa una mejora en el uso de carros transportadores; sin embargo, persiste el traslado manual de algunos alimentos desde el área de cocina caliente hacia los patios, y los carros disponibles no cuentan con identificación, lo que limita el control operativo. Finalmente, el área de contingencia continúa sin contar con trampa de grasa y no se evidencia soporte de gestión para su instalación, aunque el operador manifiesta la intención de adquirir una trampa portátil en fecha posterior. Estas condiciones reflejan avances parciales, pero evidencian la necesidad de fortalecer la gestión de mantenimiento, dotación y cumplimiento de los requisitos técnicos establecidos.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (41%): Durante las visitas de verificación se evidencian incumplimientos en la dotación, mantenimiento y condiciones sanitarias de los equipos del servicio. En cuanto a la cadena de frío, el establecimiento cuenta únicamente con un (1) refrigerador con capacidad aproximada de 520 litros, cuando, de acuerdo con el Anexo 5 y la OTM, se requieren tres (3) equipos de igual capacidad, evidenciándose un déficit de dos (2) unidades. Adicionalmente, no se ha dado cumplimiento a la estrategia de reposición de equipos establecida en el oficio CRF 0903/2025, ya que no se ha realizado la adquisición e instalación de los refrigeradores adicionales comprometidos. Respecto al control de los equipos de refrigeración, se observa que cinco (5) congeladores y un (1) refrigerador no cuentan con calibración a escala ni con los respectivos certificados que respalden dicha actividad, lo cual impide garantizar el adecuado control de temperaturas y la conservación segura de los alimentos. En relación con los equipos y utensilios, se evidencia el uso de un pelapapas con tapa en material no sanitario y con desprendimiento de la lija interna, lo cual

representa un riesgo de contaminación física. Asimismo, la base del procesador de alimentos y la base destinada a la disposición de fondos presentan deterioro por desprendimiento de pintura y presencia de óxido. Adicionalmente, no se dispone de tabla de picado color verde claro para la manipulación de frutas, incumpliendo con la codificación por colores para prevenir contaminación cruzada. Finalmente, se evidencia la ausencia de trampa de grasas en el servicio de alimentación, lo cual constituye un incumplimiento de las condiciones sanitarias requeridas para el adecuado manejo de vertimientos.

ERON EPMSC MALAGA (53%): Durante las visitas de verificación se evidencian incumplimientos en la capacidad, estado y control de los equipos del servicio. En cuanto a la cadena de frío, el establecimiento cuenta con un (1) refrigerador de aproximadamente 490 L y un (1) congelador de 512 L, capacidades que no cumplen con lo establecido en el Anexo 5, el cual exige un refrigerador de mínimo 520 L y un congelador de 530 L. Adicionalmente, se observan condiciones de deterioro en estos equipos, tales como presencia de óxido y desprendimiento de pintura en sus puertas, lo cual afecta las condiciones higiénico-sanitarias. A esto se suma que no se dispone de soporte de calibración a escala para los equipos de refrigeración y congelación, lo que impide garantizar el control adecuado de temperaturas. En relación con los equipos de cocción, se evidencia que una estufa de cuatro (4) puestos presenta múltiples fallas, incluyendo posibles fugas de gas en varios quemadores, obstrucción de los mismos y ausencia de una perilla para la regulación del gas, lo que representa un riesgo significativo para la seguridad del personal. El administrador manifiesta que se tiene prevista la reposición del equipo. Finalmente, se observan dos (2) soportes metálicos (burros) con presencia de óxido y desprendimiento de pintura, lo que evidencia deficiencias en el mantenimiento de los elementos utilizados en la operación.

ERON EPMSC SOCORRO (62%): Durante la visita se evidencian deficiencias en el funcionamiento de equipos, estado de utensilios y control de equipos de refrigeración. En el área de cocción, se observa una estufa de tres (3) puestos cuyo fogón lateral izquierdo presenta llama de color amarillo con generación de hollín, lo que indica combustión incompleta y funcionamiento inadecuado; el operador manifiesta que realizará el cambio de los fistos una vez disponga de los repuestos. En cuanto a utensilios, se evidencia deterioro en dos (2) tablas de picar correspondientes a los colores amarillo y café, así como una mejora parcial con el reemplazo de una olla; no obstante, permanecen en uso dos (2) ollas en mal estado, una con bordes cortantes y orificios en los puntos de sujeción y otra con bordes rotos, además de seis (6) tapas con bordes irregulares. Estas condiciones dificultan los procesos de limpieza y desinfección, y representan riesgo tanto para la inocuidad de los alimentos como para la seguridad del personal. El operador indica que realizará la reposición una vez cuente con disponibilidad presupuestal. Respecto a los equipos de refrigeración, se observa que dos (2) refrigeradores horizontales y cuatro (4) congeladores se encuentran en funcionamiento; sin embargo, no cuentan con soporte de calibración a escala ni se han realizado las actividades de verificación del funcionamiento interno contempladas en el programa correspondiente, lo que limita el control adecuado de las condiciones de conservación de los alimentos. Finalmente, en relación con el transporte interno, se evidencian cuatro (4) carros transportadores que no cumplen con lo establecido en la OTM, al no contar con puertas ni identificación. Aunque tres (3) de ellos son de acero inoxidable y se encuentran en buen estado, uno (1), fabricado en lámina alfajor y utilizado para el transporte de jugos, presenta óxido y desprendimiento de pintura, lo que representa riesgo de contaminación.

ERON EPMSC VELEZ (76%): Durante la visita se evidencian deficiencias en el control y verificación de los equipos de refrigeración y en el cumplimiento de las condiciones para el transporte de alimentos. Aunque el servicio cuenta con tres (3) equipos de refrigeración y congelación en funcionamiento, el operador no ha realizado las actividades de verificación del funcionamiento interno ni cuenta con soportes de calibración a escala, incumpliendo lo establecido en el programa correspondiente, lo cual limita el control adecuado de las condiciones de conservación de los alimentos. Adicionalmente, se identifican entre cuatro (4) y seis (6) carros transportadores que, si bien se encuentran en buenas condiciones e

identificados, no cumplen con lo estipulado en la OTM, al no contar con puertas o sistemas de cierre que garanticen la protección de los alimentos durante su traslado.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14, San Vicente de Chucuri (80%): Durante la visita realizada el 13/03/2026 se evidencian deficiencias en el mantenimiento y control de los equipos de refrigeración. En particular, el congelador horizontal identificado como #03 presenta presencia de óxido tanto en su interior como en el exterior, sin que se evidencie gestión de mantenimiento por parte del operador. Adicionalmente, durante la verificación de los equipos fríos se identificó que el operador no cuenta con los soportes de calibración a escala correspondientes a tres (3) congeladores y un (1) refrigerador, lo cual incumple los requisitos de control establecidos para garantizar el adecuado funcionamiento y conservación de los alimentos.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (74%): Durante las visitas se verificaron la capacidad de almacenamiento de los equipos de refrigeración, evidenciándose que el servicio cuenta con dos (2) refrigeradores de 490 litros y uno (1) de 569 litros, para un total de 1.549 litros netos. No obstante, de acuerdo con lo establecido en el Anexo 5 y la OTM, se requiere una capacidad total de 1.560 litros, correspondiente a tres (3) refrigeradores de 520 litros cada uno, por lo cual se configura incumplimiento frente al requisito técnico exigido. En cuanto a las condiciones de los utensilios y superficies, se observa desgaste en las tablas de picado de alimentos de color rojo, café, verde y amarillo, lo que puede favorecer la acumulación de residuos y la proliferación de microorganismos. Asimismo, una de las mesas bajas utilizadas como soporte de ollas presenta presencia de óxido, afectando las condiciones higiénico-sanitarias. Respecto a los equipos de refrigeración y congelación, se evidencia que el servicio cuenta con cuatro (4) congeladores y tres (3) refrigeradores horizontales, además de un refrigerador vertical; sin embargo, ninguno de estos equipos cuenta con soportes de calibración a escala. Aunque el operador manifiesta que dichas calibraciones se encuentran en proceso, no se dispone de documentación que lo respalde, lo cual impide verificar el adecuado control de las condiciones de temperatura y conservación de los alimentos.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%): 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 se mantiene en 89 punto porcentuales con relación al periodo de febrero, evidenciando que en 6 de los 11 establecimientos evaluados (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL, 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 a los tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) para múltiples menús, se evidencia de manera reiterada que la distribución de las raciones regulares —con volúmenes que oscilan aproximadamente entre 171 y 2100 servicios— se realiza en recipientes no isotérmicos, tales como ollas, canastillas, baldes y contenedores plásticos, en muchos casos cubiertos con bolsatina, incumpliendo lo establecido en la OTM. Esta condición no garantiza el mantenimiento adecuado de la temperatura de los alimentos durante el transporte y entrega, observándose además que, aun cuando el operador ha adquirido recipientes isotérmicos, estos no están siendo utilizados en la operación. Adicionalmente, se evidencian incumplimientos en las temperaturas de servicio de los alimentos, registrándose productos calientes por debajo de los 60 °C (por ejemplo, arroz a 55 °C y proteína a 40 °C) y productos refrigerados por encima del rango permitido de 4 °C ± 2 °C (como ensaladas y bebidas con temperaturas entre 16,3 °C y 23,5 °C), lo que representa un riesgo para la inocuidad alimentaria. En cuanto al manejo de contramuestras, se identifica que el proceso de

desinfección de las bolsas no se realiza de manera integral, al aplicarse el desinfectante únicamente en la parte interna y no en la externa. Asimismo, se evidencian incumplimientos en el gramaje establecido para algunas contramuestras, particularmente en bebidas, con valores inferiores a los 200 g requeridos, aunque en otros casos se cumple con la toma de tres (3) muestras por componente y gramajes superiores a 100 g. Finalmente, se observa que la máquina de hielo se encuentra en desuso y no se evidencia la ejecución de mantenimiento por parte del operador, lo que compromete la disponibilidad de este insumo para la operación. En conjunto, estas condiciones reflejan incumplimientos reiterados a los lineamientos establecidos en la OTM en materia de transporte, control de temperatura, y aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (97%): La Interventoría realiza verificación del gramaje y volumetría de los alimentos servidos a suministrar a la PPL, con el fin de establecer el cumplimiento o no de las cantidades determinadas en el análisis nutricional y la minuta patrón; de igual forma, se realiza la verificación de la temperatura de servido de las preparaciones frías y calientes, las características organolépticas del menú suministrado, cumplimiento al suministro del refrigerio establecido de acuerdo al tiempo de salida de la PPL, mediante lo consignado en el Formato Diario de Entrega de Refrigerios; de igual forma, la Interventoría realiza seguimiento a los cambios parciales y totales de los menús aprobados por la USPEC, de acuerdo a las consideraciones establecidas en la Oferta Técnica Mínima, además del suministro de las dietas terapéuticas. En este periodo el contratista se mantiene en 97 puntos porcentuales comparados con el resultado obtenido en el mes de febrero, en donde se observa que los 11 establecimientos verificados presentan cumplimiento entre el 90% y 100%. 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 visitas de verificación a los tiempos de comida, se evidencian incumplimientos asociados a la ejecución del menú, control de gramajes, manejo de dietas terapéuticas y trazabilidad de la información. En cuanto al cumplimiento del menú programado, se identifican intercambios de preparaciones sin la debida notificación en el sistema K2 o realizados de manera extemporánea, tales como el cambio de tubérculos (patacón por plátano frito) y de componentes como ensaladas, así como la no entrega de menús especiales programados, siendo reemplazados por menús regulares, en contravía de lo establecido contractualmente. Respecto a las dietas terapéuticas, se evidencian inconsistencias en el cumplimiento de gramajes establecidos en el manual de dietas, particularmente en componentes como proteína, tubérculos y acompañamientos, encontrándose porciones por debajo de los valores mínimos requeridos. No obstante, en varios casos el operador realiza ajustes correctivos durante la verificación para dar cumplimiento a lo estipulado. Asimismo, se identifican errores en la adecuación de dietas, como la inclusión de alimentos no permitidos (ej. productos procesados en dietas especiales), los cuales son corregidos de manera inmediata. En relación con la distribución de dietas, se observa el uso reiterado de recipientes plásticos no isotérmicos para el suministro de sopas y bebidas, a pesar de contar con recipientes isotérmicos disponibles, incumpliendo lo establecido en el oficio E-2025-008918. Adicionalmente, se evidencia el uso de fiambreras sin tapa, las cuales son selladas con papel film, lo que no garantiza condiciones adecuadas de protección y conservación de los alimentos. En cuanto a la trazabilidad y registros, se identifican inconsistencias en los formatos de control de entrega de dietas, evidenciándose firmas adelantadas respecto a la fecha de verificación, lo cual compromete la confiabilidad de la información. De igual forma, la base de datos de dietas presenta errores en la clasificación, registrando restricciones alimentarias en lugar del nombre técnico de la dieta, situación que es ajustada posteriormente por el operador. Adicionalmente, se evidencian debilidades en el control de calidad de insumos, como productos sin rotulado completo que permita verificar el registro sanitario, así como la existencia de renuncias a dietas terapéuticas sin el debido aval del profesional en nutrición. En conjunto, los hallazgos descritos reflejan incumplimientos en la planeación, ejecución y control del servicio de alimentación, particularmente en lo relacionado con la adherencia al menú programado, cumplimiento de gramajes, manejo adecuado de dietas terapéuticas, uso de

recipientes adecuados para distribución y confiabilidad de los registros, lo cual impacta directamente la calidad e inocuidad del servicio prestado.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (93%): La Interventoría verifica que los contratistas y operadores cumplan con el personal y perfil ofertado, en cuanto a tiempo de dedicación, según la aprobación realizada por la USPEC a este personal; así mismo, se verifica que el personal cumpla con la aplicación de las (BPM) buenas prácticas de manufactura, uso de la dotación, hábitos de higiene personal, certificados médicos y capacitación continua; así mismo, debe cumplir durante toda la ejecución de la operación del servicio de alimentación, con la obligación establecida en el Capítulo tercero artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con los visitantes que ingresan al área de manipulación y preparación de alimentos (asepsia y control de contaminación); en el presente periodo de evaluación se presenta un aumento de 2 puntos porcentuales comparados con los reportados en el mes de febrero, en este periodo se observa que de los 11 establecimientos verificados, 10 (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC 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 91%, mientras que se presentan desviaciones en los siguientes establecimientos:

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (83%): Durante la visita se evidencian incumplimientos relacionados con el recurso humano, dotación del personal y aplicación de procedimientos operativos. En cuanto al personal manipulador de alimentos, se observa que el servicio cuenta con siete (7) manipuladores, cuando de acuerdo con lo establecido en el Anexo 9 se requieren ocho (8), evidenciándose un déficit de un (1) manipulador. Adicionalmente, no se evidencia el uso adecuado de dotación por parte del ingeniero de alimentos, quien no porta bata ni uniforme durante la visita, incumpliendo las condiciones básicas de presentación e higiene del personal. En relación con el manejo de residuos sólidos, se identifica que el personal encargado no realiza el lavado y desinfección de manos antes y después de esta actividad, conforme a lo establecido en el POES, debido a la ausencia de jabón yodado en el servicio. Por otra parte, se evidencia incumplimiento en el mantenimiento programado de áreas que requieren trabajo en alturas, toda vez que no se cuenta con soportes de visitas del personal capacitado correspondientes a los meses de febrero y marzo, registrándose como última intervención el día 14/01/2026, pese a que se requiere una frecuencia mensual para la limpieza de campanas extractoras. En conjunto, estas condiciones reflejan debilidades en la gestión del talento humano, el cumplimiento de protocolos de higiene y la ejecución de actividades de mantenimiento, lo cual puede afectar las condiciones sanitarias y operativas del servicio.

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 disminuyo en 2% con respecto al mes de febrero, donde se evidencia cumplimiento por encima del 90% en 7 establecimientos (ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON EPMS SAN GIL, ERON EPMSC MALAGA, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, ERON EPMSC SOCORRO y ERON EPMSC VELEZ) 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 (86%): Durante las diferentes visitas de verificación se evidencia de manera reiterada el estancamiento de agua en áreas críticas del proceso, incluyendo prealistamiento, producción, cocina caliente y zonas de tránsito desde el ingreso al rancho. A pesar de que el operador realiza labores constantes de barrido y escurrimiento, estas

resultan insuficientes, ya que el flujo de agua es permanente y las condiciones del piso —sin la inclinación adecuada ni sistemas de drenaje eficientes— favorecen la acumulación, generando un riesgo para las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad en la operación. Adicionalmente, se identifican deficiencias en las condiciones de limpieza y mantenimiento de techos y sistemas de ventilación. Se observa acumulación de grasa, suciedad y manchas de hollín en los techos del área de cocina caliente y producción, especialmente en los ductos de ventilación, así como escurrimientos de aceite que incluso llegan a áreas como el lavado de manos. De igual forma, se evidencia presencia de hongo en el techo del cuarto frío de verduras. Estas condiciones se ven agravadas por la falta de soportes que evidencien la ejecución de procesos de limpieza y desinfección en dichas áreas, y por la presencia de materiales de difícil limpieza. Aunque en algunos casos el operador realiza acciones correctivas durante la visita, persiste la recurrencia de los hallazgos, lo que evidencia debilidades en la implementación de programas de limpieza y mantenimiento. En conjunto, estas condiciones afectan de manera directa las condiciones sanitarias del establecimiento y representan un riesgo de contaminación para los alimentos.

ERON CPMS BARRANCABERMEJA (77%): Durante la visita se evidencian deficiencias en las condiciones locativas, de saneamiento y control operativo del establecimiento. En el área de bodega de abarrotes se observa presencia de humedad, hongos y desprendimiento de pintura en paredes, sin que el operador haya realizado el mantenimiento locativo requerido, situación que persiste en el tiempo. En cuanto a las condiciones de infraestructura, se identifican techos con manchas oscuras, suciedad y presencia de hollín en diferentes áreas, incluyendo cocina caliente, zona de jaula (almacenamiento de frutas) y áreas internas y externas del establecimiento. Aunque se evidencia intervención en el techo del área de fruver, en cocina caliente continúan las manchas, incluso en zonas específicas como el área sobre el refrigerador. Adicionalmente, no se cuenta con soportes que evidencien la ejecución de actividades de limpieza y desinfección ni un cronograma definido para el mantenimiento de estas superficies. Respecto a las condiciones de saneamiento, no se evidencia un almacenamiento adecuado de productos de aseo, encontrándose únicamente insumos de uso diario sin rotulación. Asimismo, en el área de disposición de residuos sólidos no se cuenta con recipientes adecuados, utilizándose costales, lo cual no cumple con las condiciones sanitarias requeridas. En relación con el control de calidad del agua, se observa que el kit de medición de pH y cloro disponible no cuenta con reactivo DPD, lo que limita la medición precisa de cloro libre en agua potable, requiriéndose un método de mayor sensibilidad. Por otra parte, no se evidencia soporte de limpieza de la trampa de grasa, lo que representa una debilidad en los programas de saneamiento básico. En cuanto al control de plagas, el operador no dispone de un plano de ubicación de cebos, aunque se registra una última fumigación realizada el 13/02/2026 y una próxima programada para mayo de 2026. En conjunto, estos hallazgos reflejan incumplimientos en el mantenimiento locativo, condiciones higiénico-sanitarias, manejo de residuos, control de calidad del agua y programas de saneamiento, lo cual puede afectar la inocuidad del servicio de alimentación.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (87%): Durante la verificación realizada, se evidencian deficiencias en las condiciones locativas y de saneamiento del área de producción. En el área de refrigeración, las rejillas de ventilación ubicadas en la parte superior de las ventanas no cuentan con angeos, lo que permite el posible ingreso de plagas y material extraño; adicionalmente, se observa una ventana externa en estado de deterioro al encontrarse partida. En el área de cocina caliente, se identifican condiciones inadecuadas de limpieza, evidenciándose presencia de grasa y manchas de hollín tanto en paredes como en techos, lo cual refleja deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección. Estas condiciones pueden favorecer la contaminación de los alimentos y afectan el cumplimiento de los estándares higiénico-sanitarios del servicio.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (80%): Durante las visitas de verificación realizadas los días 13/03/2026, 19/03/2026 y 30/03/2026, se evidencian condiciones deficientes de limpieza y mantenimiento en la

infraestructura del área de producción, observándose paredes con presencia de suciedad y hollín, así como techos con acumulación de grasa y hollín, lo que indica que los procedimientos de limpieza y desinfección no se están ejecutando de manera efectiva, pese a existir registros de dichas actividades. Adicionalmente, se identifican angeos desprendidos en la cocina, generando aberturas que permiten el posible ingreso de vectores al establecimiento, aunque en una de las visitas se reporta mantenimiento parcial de estos elementos. El operador manifiesta limitaciones para la limpieza del techo por falta de andamios; sin embargo, posteriormente indica encontrarse en proceso de intervención, sin que a la fecha se evidencie una solución definitiva. Asimismo, se observan deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias complementarias, tales como la ausencia de gel antibacterial en el baño por daño en el dosificador, y el uso de un kit de medición de cloro no apto para servicios de alimentos, al corresponder a uso para piscinas. En cuanto al manejo de residuos, se evidencia un recipiente para residuos aprovechables con bordes deteriorados. Finalmente, se registra presencia recurrente de cucarachas en áreas de refrigeración, congelación y zonas externas asociadas, pese a contar con fumigaciones realizadas el 14/02/2026 y con próxima programación para el 14/05/2026, lo cual representa un riesgo de contaminación para los alimentos y evidencia la necesidad de fortalecer las medidas de control de plagas.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%): 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 6 de los 11 establecimientos del G14 verificados en el periodo de marzo, 2 de ellos ERON EPMS SAN GIL y ERON EPMSC VELEZ) con un porcentaje inferior a 60% de cumplimiento, mientras que los otros 4 (ERON CPMS BUCARAMANGA, ERON EPMSC SOCORRO, ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA) obtuvieron 100% de cumplimiento, dando un resultado general de cumplimiento del 79%, presentando 18 unidades porcentuales por debajo con respecto al periodo de febrero dado a lo evidenciado en el siguiente establecimiento:

ERON EPMS SAN GIL (40%): Se evidencia que el vehículo transportador de alimentos (fruver), identificado con placas MAC 461, no cuenta con el concepto higiénico-sanitario, ni con la documentación obligatoria vigente, incluyendo SOAT y revisión tecnomecánica. Adicionalmente, el vehículo no presenta en su parte exterior la leyenda “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”, incumpliendo los requisitos de identificación para este tipo de servicio. Asimismo, se verifica que el conductor encargado del transporte, Yamith Cáceres (c.c. 91.079.535), no dispone de exámenes médicos ni certificación de aptitud para la manipulación de alimentos, en contravención de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

ERON EPMSC VELEZ (60%): Se evidencia que el vehículo transportador de alimentos (fruver), identificado con placas WOO 190, no cuenta con concepto higiénico-sanitario vigente. Asimismo, el vehículo no presenta en su parte exterior la leyenda “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”, incumpliendo los requisitos de identificación establecidos para este tipo de transporte.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (93%): 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 febrero del 2026, se observa que la categoría presentando un desempeño global con 1 punto por encima en comparación al mes de febrero, tipificándose como cumplimiento, en donde los establecimientos ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA, ERON EPAMS GIRON, ERON,

EPMSC BARRANCABERMEJA, 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 85% y 89% (ERON CPMS BUCARAMANGA y ERON EPMSC SAN GIL), se evidencia el incumplimiento en la aplicación de los criterios de aceptación y rechazo establecidos en la OTM durante la recepción de materia prima, toda vez que se encontraron diversos productos almacenados que no cumplen con los requisitos de rotulado y validación sanitaria. Entre estos, se identifican salchichas marca Carnes Frías Dedicar con diferentes lotes y fechas de vencimiento, algunas sin registro sanitario en su etiqueta o con inconsistencias en su validación ante el INVIMA, las cuales fueron aceptadas para el suministro. Asimismo, se evidenció carne de cerdo cuyo etiquetado no declara el registro sanitario, productos cárnicos (pollo y res) provenientes de proveedores no avalados, y recepción de carne fuera de los rangos de temperatura establecidos. Adicionalmente, se identificaron inconsistencias en el rotulado de productos como bocadillo combinado y tricolor, así como almacenamiento de queso doble crema sin lote ni fecha de vencimiento o con información ilegible. Aunque algunos de estos productos fueron posteriormente clasificados como no conformes, inicialmente fueron aceptados, evidenciando fallas en el control de ingreso. En cuanto a los equipos de medición, se constató que, si bien el operador dispone de básculas y grameras, no cuenta con los soportes de calibración anual de estos equipos (BAS-BUC-001, BAS-BUC-002, GRA-BUC-001, GRA-BUC-002 y GRA-BUC-003), ni se evidencian acciones correctivas implementadas, lo cual afecta la confiabilidad de los controles de peso y medición en el servicio. Finalmente, aunque se presenta documentación relacionada con el mantenimiento de los carros transportadores de alimentos, estos continúan sin contar con sistemas de cierre, incumpliendo lo establecido en la OTM para garantizar condiciones adecuadas durante el transporte de los alimentos.

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 marzo, se evidencia un desempeño global de 85% disminuyendo 1 punto porcentual con el desempeño del mes de febrero, 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 (75%): Durante las visitas de verificación se evidencia que las campanas extractoras del área de cocina caliente, identificadas de C1 a C9, se encuentran fuera de funcionamiento debido a que sus motores fueron retirados para mantenimiento, situación que persiste parcialmente en equipos como la campana C6, la cual continúa en desuso. Aunque durante una de las visitas se observa la instalación de los motores por parte de personal técnico, las campanas no se encuentran operativas en su totalidad, generando condiciones inadecuadas en el ambiente de trabajo, como el registro de temperaturas internas de hasta 57 °C y presencia de condensación, a pesar de contar con algunos extractores de vapor en funcionamiento. Adicionalmente, se evidencia que el operador no dispone de guantes de neopreno para el manejo de objetos calientes, lo cual representa un riesgo para la seguridad del personal durante la operación en cocina caliente.

ERON EPAMS GIRON (82%): Durante las visitas de verificación se evidencia que los guantes disponibles en material neopreno no son aptos para el manejo de objetos calientes en la industria de alimentos, lo cual representa una deficiencia

en los elementos de protección personal requeridos para esta actividad. Adicionalmente, se observa que una campana extractora se encuentra fuera de servicio de manera persistente, sin que se evidencie gestión documental ni solicitud formal ante el INPEC para su retiro, reparación o mantenimiento. Esta situación genera condiciones inadecuadas de ventilación en el área de producción, favoreciendo la acumulación de vapores y afectando el ambiente de trabajo.

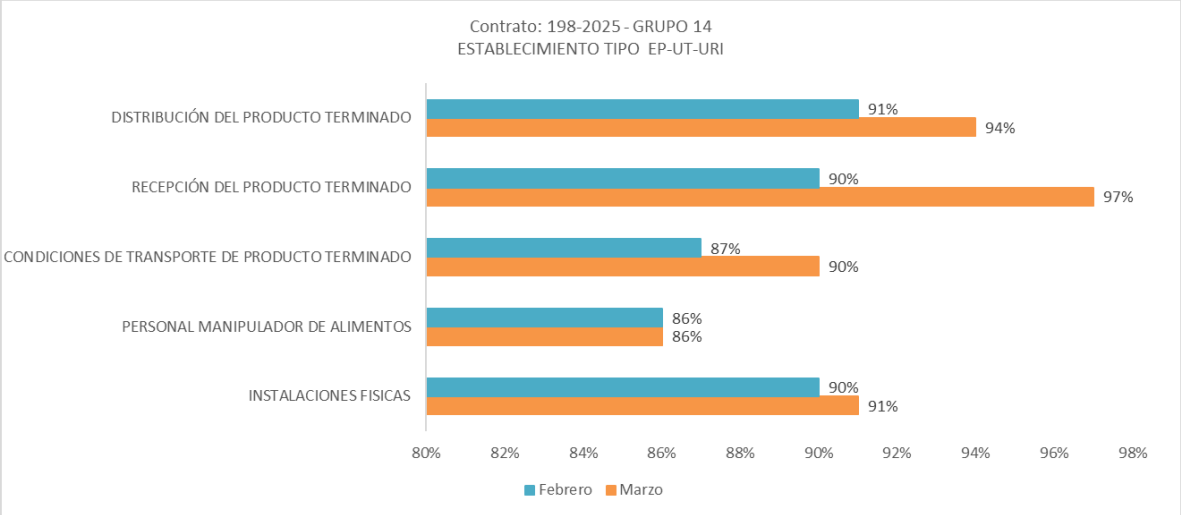
ERON EPMS SAN GIL (70%): Durante la visita se evidencia que el operador no cuenta con guantes de neopreno para el manejo de objetos calientes, lo cual representa un riesgo para la seguridad del personal en el área de cocina caliente. Adicionalmente, aunque se observan tres (3) extractores de vapor en funcionamiento, persisten condiciones inadecuadas de ventilación, evidenciándose alta temperatura y presencia de condensación en el área.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (75%): Durante la visita se evidencia que no se cuenta con soporte de la visita correspondiente al mes de febrero del operario capacitado en trabajo en alturas para la limpieza de las campanas extractoras. Asimismo, se verifica que las campanas extractoras se encuentran fuera de servicio de manera persistente y no se dispone de soportes de mantenimiento que respalden su intervención. En cuanto a los elementos de protección personal, no se evidencian guantes de neopreno aptos para el manejo de objetos calientes; los guantes disponibles no son resistentes al calor, incumpliendo lo establecido en la OTM y representando un riesgo para la seguridad del personal.

ERON EPMSC MALAGA (80%): Durante la visita se evidencia que el servicio no cuenta con guantes de neopreno aptos para la manipulación de objetos calientes, ya que los disponibles no cumplen con las especificaciones técnicas requeridas para este tipo de actividad. Adicionalmente, no se dispone de mangas de protección para antebrazos en labores como fritura o asados, lo cual no garantiza la adecuada protección del personal y representa un riesgo durante la operación.

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 marzo 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 marzo 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 marzo 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 93% de cumplimiento, 4 unidades porcentuales por encima con respecto al mes de febrero de 2026, 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 (91%):** En el presente periodo de evaluación, se evidencia que en esta categoría se dio cumplimiento a las variables evaluadas en 6 de 14 estaciones de policía donde se pudo ingresar y validar las condiciones del área de almacenamiento temporal (EP ESTACION DE POLICIA ESTACION CUMBRE, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA, EP ESTACION DE POLICIA SUR, EP ESTACION DE POLICIA GIRON, EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES y EP ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI), 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, y 1 estación de policía presenta un incumplimiento con un 0%, a continuación se detalla lo observado en la EP ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE.

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE (0%): Durante la visita del 12/03/2026, se evidenció que la canastilla utilizada para la distribución y almacenamiento temporal de los alimentos correspondientes a los tiempos de comida cena y refrigerio nocturno presenta condiciones higiénico-sanitarias inadecuadas.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (86%): En este periodo de evaluación se observa que el contratista presenta un cumplimiento parcial, manteniéndose en 86 puntos porcentuales con respecto al mes de febrero, 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, EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES y EP ESTACION DE POLICIA SOCORRO; 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%): Durante las visitas de verificación se evidencia que el manipulador (conductor) Sandro Yoany Ortega Ramírez no cuenta con el examen de coprocultivo dentro de sus exámenes

médicos, presentando únicamente resultado de coprológico, lo cual no cumple con los requisitos exigidos para la manipulación de alimentos conforme a la OTM. En la visita del 23/03/2026 se confirma que el examen de laboratorio no incluye dicho análisis; no obstante, el conductor manifiesta que ya se lo realizó, pero aún no dispone de los resultados.

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (50%): Durante las visitas de verificación realizadas los días 13/03/2026 y 19/03/2026, se evidencia que el manipulador (distribuidor) Sandro Yobani Ortega no cuenta con el examen de coprocultivo dentro de sus exámenes médicos, presentando únicamente resultado de coprológico, lo cual no cumple con los requisitos establecidos para la manipulación de alimentos. Adicionalmente, el trabajador manifiesta que tiene programada cita para el día 20/03/2026 con el fin de realizar el examen faltante.

ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (50%): Durante las visitas de verificación se evidencia que el manipulador/distribuidor Juan Lamus realiza actividades sin ningún tipo de dotación ni elementos de protección personal (EPP), incumpliendo los requerimientos normativos para la manipulación y transporte de alimentos. Asimismo, no se cuenta con certificado médico ni certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para este trabajador. Adicionalmente, para el 16/03/2026 en el tiempo de comida almuerzo (menú 5), no se evidencian acciones correctivas implementadas por el operador, toda vez que la manipuladora Yuris Campos continúa sin contar con certificado médico ni certificación en BPM, persistiendo el incumplimiento de los requisitos establecidos.

EP ESTACION DE POLICIA SOCORRO (50%): El conductor (manipulador) Dany Yair Monsalve no cuenta con cumplimiento en los exámenes médicos ya que solo cuenta con coprológico y no con coprocultivo, como lo establece en la OTM.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (90%): Durante el periodo evaluado de marzo, se realiza la verificación en 14 estaciones de policía, presenta un aumento de 3 unidades porcentual de cumplimiento con respecto al mes de febrero, tipificado como cumplimiento, en este periodo 10 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 BARBOSA SANTANDER (80%): En visita del 27/03/2026 se evidencia para el tiempo de comida almuerzo del menú 1, el personal de transporte no presenta planilla de registro de temperaturas.

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE (80%): En visita del 19/03/2026, se observa que el vehículo de placa STR 545 cuenta con concepto sanitario con vigencia de 1 año y 3 meses, superando el tiempo de vigencia permitido de 1 año descrito en la OTM.

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WLCHES (20%): Durante la visita realizada el 16/03/2026 en el tiempo de comida almuerzo (menú 5), se evidencian múltiples incumplimientos asociados al transporte de alimentos. El vehículo tipo motocarro no cuenta con la documentación obligatoria (SOAT, revisión tecnomecánica, tarjeta de propiedad) ni con concepto higiénico-sanitario. Asimismo, se observa el cambio de vehículo de placa 259AHB a 831AAG, sin que se evidencie la implementación de acciones correctivas, ya que el nuevo vehículo tampoco presenta la señalización requerida de “transporte de alimentos”. Adicionalmente, la motocicleta de placas QFL 34G utilizada para el transporte de alimentos no cuenta con identificación, ni con condiciones adecuadas para esta labor, ya que no dispone de canastillas o cavas, transportando los alimentos colgados en los manubrios. Tampoco se evidencia la existencia de plan de ruta ni documentación asociada al transporte. Finalmente, no se observa la aplicación de gestión documental en la entrega de

alimentos, debido a que no se cuenta con formatos de entrega ni registros de temperatura, ni se evidencia la implementación de acciones correctivas planteadas en el plan de mejora del operador.

EP ESTACION DE POLICIA SAN GIL (80%): En visita del 19/03/2026 aún se continúa evidenciando el transporte de 33 raciones a la EP San Gil, en una motocicleta de placas XVC46, hoy menú 8 TC desayuno, lo cual no se ajusta para esa cantidad de raciones según OTM.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%): Durante el periodo evaluado de enero, se realiza la verificación en 14 estaciones de policía, observando que presenta 7 puntos porcentuales por encima del cumplimiento obtenido en el mes de febrero, 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 BARBOSA SANTANDER (89%): En visita de 27/03/2026 se observó el suministro de ensalada de zanahoria y lechuga y el menú programado es arveja guisada y no cuenta con intercambio informado a la interventoría.

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE (89%): Durante la verificación de la distribución del tiempo de comida desayuno del menú 10, se evidencia que los componentes (salchicha y arepa) fueron suministrados en bolsas plásticas transparentes, sin el uso de fiambreras ni recipientes desechables adecuados. Cada porción se dispuso en bolsas individuales, las cuales a su vez fueron agrupadas dentro de una bolsa plástica blanca de mayor tamaño y transportadas en canastillas, lo cual no cumple con las condiciones establecidas para el adecuado manejo y distribución de alimentos. Adicionalmente, se evidencia incumplimiento en la rotación de bebidas para las dietas, ya que en los tiempos de comida cena y refrigerio nocturno del menú 01 se suministra un único sabor (jugo de papaya), sin presentar la variación requerida conforme a lo estipulado en la OTM.

EP ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA (86%): Durante la verificación del servicio se evidencian incumplimientos en la operación y en la aplicación de lo establecido en la OTM. Para el menú 6 en el tiempo de comida desayuno, el vehículo de transporte llega a la EP Piedecuesta a las 9:00 a.m., realizando la entrega de las raciones a las 9:10 a.m., lo cual no cumple con el horario establecido para estaciones de policía. Adicionalmente, en el tiempo de comida cena del menú 15, se realizó un cambio en la preparación, sustituyendo el puré de papa criolla por papa común cocida, sin que el operador notificara previamente dicho intercambio, incumpliendo los procedimientos establecidos.

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (89%): Durante la visita del 16/03/2026 en tiempo de comida almuerzo y menú 5, se observa intercambio no informado a interventoría, se entregan 10 raciones de carne de res sudada y se debía entregar pernil de pollo sudado (programado).

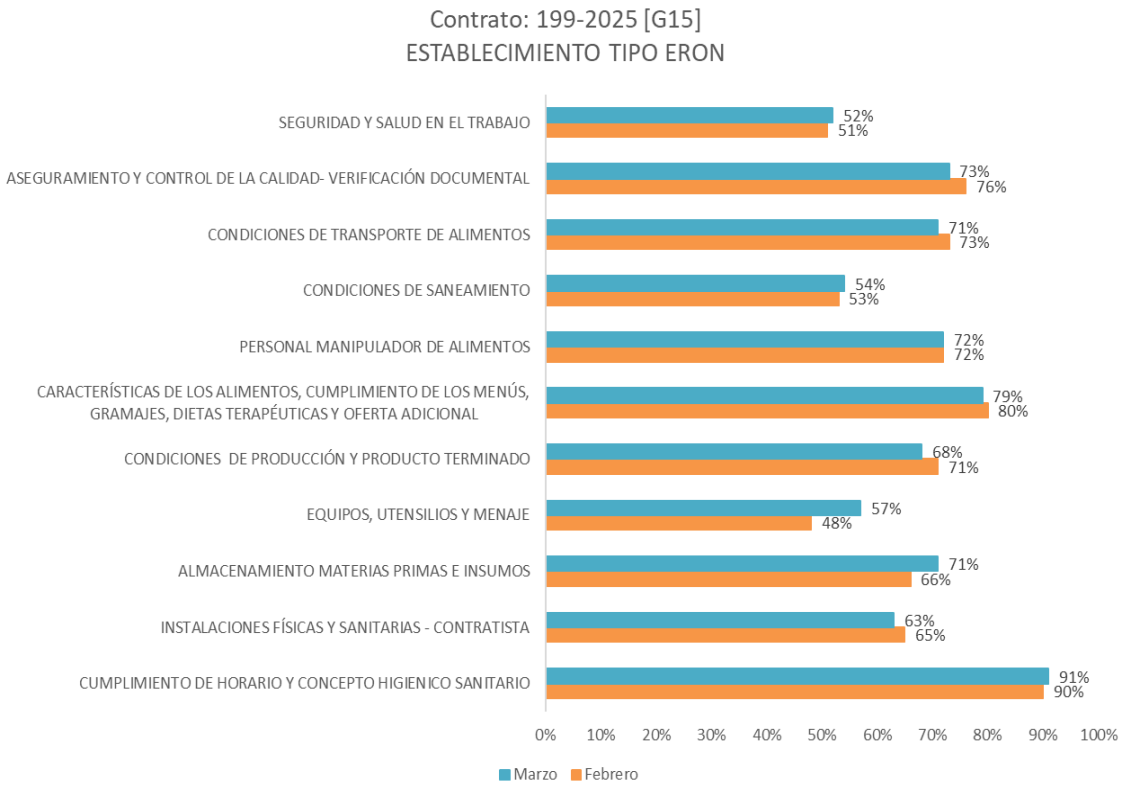
5. DISTRIBUCION DEL PRODUCTO TERMINADO (94%): Durante el periodo evaluado de marzo, se realiza la verificación en 14 estaciones de policía, observando que presenta 3 puntos porcentuales por encima del cumplimiento obtenido en febrero, en este periodo 12 de las 14 estaciones de policía verificadas presentan cumplimiento del 100%, sin embargo, a continuación, se relacionan las desviaciones presentadas en 2 establecimientos así:

EP ESTACION DE POLICIA BARRANCA LAS GRANJAS (50%): Durante las visitas de verificación realizadas el 10/03/2026 y el 23/03/2026, se evidencian deficiencias en el suministro de utensilios para el consumo de los alimentos. Para el desayuno del menú 14 (10/03/2026), no se proporcionaron vasos para la bebida, la cual fue entregada en fondo, dificultando su adecuado servicio y consumo. Asimismo, en el desayuno del menú 12 (23/03/2026), no se garantizó la entrega de utensilios para toda la PPL, evidenciándose la distribución de un paquete de 100 cucharas para 215 personas, lo cual resulta insuficiente.

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (50%): Durante la visita del 3/03/2026 se evidencia que no se cuenta con soporte de entrega ni se observa el suministro de utensilios básicos (cucharas) para el consumo de alimentos. Asimismo, para el 16/03/2026 en el tiempo de comida almuerzo (menú 5), no se evidencian acciones correctivas implementadas, persistiendo la ausencia de registros que soporten la entrega de utensilios por parte del personal manipulador, lo cual incumple los procedimientos establecidos.

2.2.15	GRUPO 15
2.2.15.1 Categoría N° 11 ERON	Evaluación por Categorías Desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño del mes de marzo 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 marzo 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 68% 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 (91%): 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 91 % de cumplimiento, con un incremento del 1 % frente al período anterior, manteniéndose como la categoría de mejor desempeño.

Para la Planta Externa Obligatoria G15 persisten condiciones locativas e higiénico-sanitarias no conformes, evidenciándose uniones entre piso–pared sin bordes redondeados que favorecen la acumulación de suciedad, presencia de grasa condensada en ventanas del área de cocina caliente, acumulación de hollín y grasa en techos por el no funcionamiento de la campana extractora, así como desprendimiento del recubrimiento (pintura) en techos de las áreas de cocina caliente y preparación de bebidas. Adicionalmente, se identifican deficiencias en infraestructura sanitaria, tales como lavaplatos sin conexión a la red hidrosanitaria, suciedad en tuberías, aberturas sin protección que permiten el ingreso de plagas y ausencia de áreas adecuadas para el cambio de indumentaria, ya que no se cuenta con vestier ni lockers para el personal manipulador. En COCUC Cúcuta se evidencia incumplimiento recurrente en los horarios establecidos en la

OTM para la entrega del tiempo de comida desayuno, registrándose finalización del servicio posterior a las 08:00 a.m. (hasta las 08:43 a.m.). Las demoras se asocian principalmente a retrasos en la producción de componentes del menú (arepa asada y salchichas), faltantes de proteína que implicaron reprocesos, y demoras en el ensamble de dietas, situaciones atribuibles al contratista. Como aspecto positivo, EPMSC Pamplona, EPMSC Aguachica, Planta de Contingencia Externa G15 Arauca, EPMSC Arauca y EPMSC Ocaña alcanzaron 100 % de cumplimiento.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (63%): La Interventoría verificó las condiciones de infraestructura conforme a la OTM, Anexos Técnicos y documentos contractuales. Para el período evaluado, el operador alcanzó un 63 % de cumplimiento, con una disminución del 2 % frente al período anterior. Desempeño por establecimiento: Planta Externa Obligatoria G15 (92 %): Se evidencian condiciones locativas inadecuadas asociadas a deterioro de paredes con desprendimiento de pintura en diferentes áreas del servicio (sanitarias, preparación de jugos, cocina caliente y ensamble). Adicionalmente, no se cuenta con un espacio exclusivo, adecuado y alejado de las áreas de producción para el almacenamiento temporal de residuos sólidos, evidenciándose disposición en zonas no aptas dentro del establecimiento. Planta de Contingencia Externa G15 Arauca (79 %): Se evidencian condiciones locativas y sanitarias inadecuadas en el área de prealistamiento de tubérculos, plátanos y raíces, la cual no cuenta con delimitación ni aislamiento, presentando comunicación directa con un garaje contiguo sin medidas de protección, lo que facilita el ingreso de plagas y agentes contaminantes. Asimismo, no se dispone de lavamanos de accionamiento no manual en áreas cercanas al proceso, incumpliendo condiciones básicas de higiene. EPMSC Ocaña (76 %): Se evidencian condiciones locativas y sanitarias no conformes, tales como estancamiento de agua en el área de ingreso, sin soportes que respalden su clasificación como mantenimiento de mayor cuantía. Se observa deterioro en paredes con humedad y desprendimiento de pintura, techos en mal estado y pisos con grietas. Asimismo, persiste la presencia de óxido en puertas del área de producción sin intervención correctiva. En cuanto al manejo de residuos, aunque existe un espacio destinado para almacenamiento temporal, este no cuenta con protección (techo), incumpliendo lo establecido en la OTM. EPMSC Aguachica (67 %): Se evidencian condiciones locativas y de seguridad no conformes en el área de producción, tales como pisos y paredes en mal estado con desprendimiento de material, así como deterioro en la unión pared–mesón que afecta las áreas de desinfección, preparación y ensamble de dietas. Se observan puertas con desgaste, desprendimiento de pintura y presencia de óxido en áreas de almacenamiento. En cuanto a condiciones de seguridad, se identifican tomacorrientes en mal estado y sin protección, evidenciándose incumplimiento de compromisos de corrección y la ocurrencia de un incidente al conectar un equipo en uno de estos puntos, lo que representa riesgo eléctrico. Adicionalmente, se evidencia fuga en tubería de drenaje en el área de cocina caliente, contenida de manera provisional, sin solución definitiva. EPMSC Pamplona (56 %): Se evidencian condiciones locativas y de seguridad no conformes, a pesar de algunas intervenciones realizadas por el contratista. Persisten pisos con porosidad y grietas, desprendimiento de baldosas en áreas de producción y mesones, así como humedad en techos del área de almacenamiento de fruver. Se identifican puertas y estanterías con desprendimiento de pintura y presencia de óxido. En cuanto a condiciones de seguridad, se evidencian luminarias sin protección, tomacorrientes y cableado expuesto en áreas de proceso, representando riesgo eléctrico. Adicionalmente, los sistemas de drenaje presentan deficiencias, sin adecuada conexión a la red hidrosanitaria y con rejillas que no cumplen condiciones anti-plagas. Se observa también ausencia de lavamanos de accionamiento no manual, incumpliendo condiciones de higiene requeridas. COCUC Cúcuta (39 %): Se evidencian múltiples incumplimientos en condiciones locativas, sanitarias y de operación que representan riesgo de contaminación. Persisten prácticas inadecuadas en el lavado de menaje y canastillas, realizándose a la intemperie, en superficies no sanitarias, sin área exclusiva, en proximidad a residuos sólidos y con presencia de vectores como palomas. Las áreas destinadas para almacenamiento temporal de residuos no se encuentran protegidas ni son suficientes, permaneciendo expuestas, con acumulación de residuos y condiciones que favorecen la proliferación de plagas. A nivel locativo, se evidencian paredes y pisos con porosidad, grietas y desprendimiento de pintura, sin mantenimiento correctivo oportuno, lo que dificulta los procesos de limpieza y desinfección;

adicionalmente, el cuarto frío no cumple con condiciones de diseño sanitario en su superficie. Se identifican deficiencias en barreras físicas, con angeos deteriorados, aberturas sin hermeticidad y estructuras que permiten el ingreso de plagas, polvo y otras fuentes de contaminación. En cuanto a condiciones de seguridad, se evidencian luminarias fuera de servicio, conexiones eléctricas expuestas en áreas húmedas y de proceso, así como cableado sin protección, generando riesgo eléctrico. También se observan deficiencias en drenajes (sifones en mal estado) y en infraestructura (estanterías deterioradas), manteniéndose hallazgos sin gestión efectiva ni soportes que evidencien intervención o justificación por mayor cuantía.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (71%): 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 71 %, con un incremento del 5 % frente al período anterior. El mejor desempeño corresponde a Planta Contingencia Externa G15 – Arauca (95 %), seguido de ERON EPMSC Pamplona (90 %), Ocaña (79 %) y Aguachica (71 %): se evidencian incumplimientos en la gestión de proveedores, almacenamiento, rotulado y trazabilidad de materias primas, atribuibles al contratista. Se identifican productos (arroz, azúcar, aceite, café y panela) que no se encuentran en el listado de proveedores aprobados, así como inconsistencias y ausencia de fichas técnicas. En almacenamiento, se observan deficiencias en la segregación de alimentos y en la aplicación del método PEPS, generando riesgo de contaminación cruzada. Adicionalmente, se evidencian productos sin rotulado primario, con rótulos incompletos o de fácil desprendimiento, así como ausencia de soportes de importación para productos presuntamente importados, afectando la trazabilidad e inocuidad de los alimentos. En Planta Externa Obligatoria G15 (70 %) se evidencian incumplimientos en la selección de proveedores o productos no aprobados ni ofertados, inconsistencias en fichas técnicas, diferencias en la declaración de sellos de advertencia, productos con información mediante stickers removibles, inadecuadas condiciones de almacenamiento, deficiencias en la cadena de frío. En ERON COCUC Cúcuta (62 %) se evidencian incumplimientos críticos en la gestión de proveedores, abastecimiento, rotulado y almacenamiento de materias primas, atribuibles al contratista. Se identifican productos no aprobados, ausencia y desactualización de fichas técnicas, así como inconsistencias en la trazabilidad. Adicionalmente, no se cumple con el plan de compras ni con la disponibilidad de insumos, afectando la continuidad del servicio. En almacenamiento, se evidencian condiciones inadecuadas que generan riesgo de contaminación cruzada, junto con uso de materiales no sanitarios y deficiencias en rotulado, en incumplimiento de la normativa vigente. Asimismo, se identifican materias primas no permitidas por la OTM, afectando la inocuidad y calidad del servicio.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (57%): La Interventoría verifica el cumplimiento de los equipos y menaje establecidos en la Oferta Técnica Mínima (OTM) y Anexos Técnicos, así como la implementación de mantenimientos preventivos y correctivos. En el período evaluado, el operador alcanza un 57 % de desempeño, con un incremento del 9 % frente al período anterior; sin embargo, continúa siendo una de las categorías con menor desempeño entre las 11 evaluadas, evidenciándose incumplimiento en todos los establecimientos. En EPMSC Ocaña (65 %) se evidencian incumplimientos en la dotación de equipos mínimos, así como equipos fuera de servicio y congeladores con fallas en tapas que no garantizan su adecuado cierre. No se cuenta con soportes de calibración de equipos de frío, y los carros transportadores no cumplen con las especificaciones técnicas al no disponer de sistemas de cierre. COCUC Cúcuta (61 %) se evidencia deterioro en la campana extractora, marmitas sin manómetros funcionales y con fisuras, así como ausencia de control de presión. Se observa uso de utensilios y menaje en mal estado, recipientes sin tapas o agarres y estibas en condiciones inadecuadas. Adicionalmente, no se cuenta con soportes de calibración de equipos de refrigeración y congelación, algunos equipos no son utilizados según su propósito, y los carros transportadores presentan corrosión, falta de identificación y ausencia de sistemas de cierre, incumpliendo las especificaciones técnicas. Planta Externa Obligatoria G15 (57 %) se evidencian faltantes de equipos de refrigeración, así como utensilios en mal estado. No se cuenta con

trampa de grasa y se evidencia uso inadecuado de equipos de frío para almacenamiento de alimentos que requieren condiciones diferentes, lo que afecta la conservación e inocuidad. EPMSC Aguachica (53 %) se evidencian incumplimientos por equipos y utensilios en mal estado, con presencia de óxido, desprendimiento de pintura, fracturas y hollín, además de carros transportadores en material no sanitario, sin identificación ni sistemas de cierre. Adicionalmente, se evidencia fuga en sistema de drenaje. EPMSC Pamplona (50 %) se evidencian faltantes de equipos mínimos requeridos, así como equipos en condiciones inadecuadas. Se observa menaje deteriorado y carros transportadores con fallas estructurales. Adicionalmente, no se cuenta con trampa de grasa y se identifican deficiencias en equipos de medición (termómetros), lo que representa riesgo sanitario y operativo. Planta de Contingencia Externa G15 – Arauca (47 %) se evidencian faltantes de equipos mínimos requeridos, equipos fuera de servicio y deterioro en equipos de refrigeración. No se cuenta con certificados de calibración de equipos de frío. Adicionalmente, los carros transportadores no cuentan con identificación ni sistemas de cierre, y no se dispone de trampa de grasa. Se evidencia uso inadecuado de equipos de frío para almacenamiento de alimentos que no corresponden a su naturaleza. EPMSC Arauca (0 %) se evidencian carros transportadores en condiciones inadecuadas, con presencia de óxido y sin sistemas de cierre, incumpliendo las especificaciones técnicas establecidas.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (68%): En la categoría de prealistamiento y preparación de alimentos, el operador alcanza un 68% de cumplimiento, con una disminución del 3% frente al período anterior. Sin embargo, persisten incumplimientos relacionados con temperaturas inadecuadas de servido, uso de recipientes no isotérmicos, deficiencias en el ensamble, transporte que afectan la inocuidad, preparación incorrecta de bebidas, uso inadecuado de tablas de corte, descongelación no controlada y prealistamiento en condiciones inadecuadas, generando riesgo de contaminación cruzada, falta de utensilios estandarizados para el servido, y deficiencias en el uso de agua potable. En conjunto, estos hallazgos reflejan debilidades en el control de calidad, cumplimiento de la OTM y aseguramiento de la inocuidad alimentaria. El mejor desempeño lo presenta Planta Externa Obligatoria G15 (96 %), mientras que Planta de Contingencia Externa G15 – Arauca (78 %), EPMSC Aguachica (74 %), EPMSC Ocaña (68 %) y COCUC Cúcuta (61 %) mantienen buen nivel con afectaciones puntuales. Los menores desempeños se registran en EPMSC Pamplona (58 %), y ERON EPMSC Arauca (50 %), principalmente por prealistamiento de materia prima en áreas descubiertas y cercanas a zonas sanitarias, generando riesgo de contaminación, incumplimiento en las temperaturas de servido para alimentos refrigerados, alimentos suministrados en recipientes no isotérmicos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (79%): La Interventoría verificó el cumplimiento de gramajes, volumetría, temperaturas de servido, características organolépticas, suministro de refrigerios, cambios de menú aprobados y dietas terapéuticas conforme a la OTM. Durante el período evaluado, el operador alcanzó un desempeño del 79%, con una disminución del 1% frente al período anterior. Se destaca ERON EPMSC Ocaña (100%), seguido de EPMSC Pamplona (94 %) se evidencian deficiencias en el prealistamiento de materias primas en áreas inadecuadas con riesgo de contaminación, incumplimiento en temperaturas de alimentos refrigerados, uso de recipientes no isotérmicos para distribución, falta de soporte de utensilios estandarizados y realización de intercambios y gramajes sin cumplimiento de los requisitos establecidos. En EPMSC Aguachica (89 %), Planta de Contingencia Externa G15 – Arauca (88 %), Planta Externa Obligatoria G15 (81 %) y EPMSC Arauca (80 %) se evidenciaron múltiples incumplimientos en la prestación del servicio al no suministrarse la fruta, faltante de materia prima, deficiencias en la identificación y estado de las fiambreras destinadas a dietas terapéuticas, uso de rótulos removibles y marcaciones mecánicas que dificultan la limpieza, tapas fracturadas. Asimismo, componentes sin identificación clara. Falta de rotación adecuada de preparaciones e intercambios sin notificación previa. COCUC Cúcuta (69 %) se identifican incumplimientos con la entrega incompleta de alimentos, intercambios sin notificación, uso de materias primas no aprobadas, incumplimiento en especificaciones de bebidas,

desviaciones en gramajes, manejo inadecuado de dietas terapéuticas (sin individualización ni rotulación), uso de recipientes no isotérmicos, deficiencias en registros y soportes documentales, y fallas en el cumplimiento de lineamientos nutricionales.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (72%): La Interventoría verificó el cumplimiento del talento humano, tiempos de dedicación y perfiles establecidos, así como la aplicación de BPM, uso de dotación, hábitos de higiene, certificados médicos y capacitación. Durante el período evaluado, el operador alcanzó un 72% de cumplimiento, sin variación frente al período anterior. EPMSC Aguachica (88 %) y Ocaña (88 %) se evidencian fallas en la frecuencia de visitas del profesional de mantenimiento, así como ausencia de personal manipulador, nutricionista e ingeniero de procesos, lo que refleja debilidades en la gestión del talento humano y seguimiento operativo del servicio. Planta Contingencia Externa G15 – Arauca (80 %) se evidencian personal manipulador insuficiente frente a lo requerido y ausencia del jefe de cocina durante la operación, así como deficiencias en la dotación del personal. Planta Externa Obligatoria G15 (77 %) se evidencia incumplimiento en el personal mínimo requerido (perfil de nutrición), así como deficiencias en las condiciones de dotación e higiene del personal manipulador, quienes presentan indumentaria deteriorada y en inadecuadas condiciones sanitarias. EPMSC Pamplona (75 %) se evidencian deficiencias en los requisitos de aptitud del personal manipulador al no contar con certificados médicos ni exámenes clínicos vigentes. Adicionalmente, se identifica ausencia de personal capacitado para trabajo en alturas, requerido para actividades de limpieza de infraestructura. COCUC CÚCUTA (65 %) se evidencian incumplimientos reiterados en el estándar de talento humano, con déficit de manipuladores y profesionales de nutrición, así como múltiples falencias en la dotación del personal (uniformes, calzado y elementos de protección), uso inadecuado de EPP, deterioro de indumentaria y ausencia de soportes de entrega. Adicionalmente, se identifica que no se cuenta con exámenes clínicos ni certificados vigentes, lo que representa un riesgo para la inocuidad del servicio. EPMSC Arauca (40 %) principalmente se identifican falencias en la dotación y condiciones del personal, evidenciando ausencia de soportes de entrega de uniformes, manipulación de alimentos por personal sin indumentaria adecuada y uso de vestimenta y accesorios no permitidos, lo cual incumple las condiciones sanitarias exigidas.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (54%): La Interventoría evaluó las condiciones de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua potable, manejo de residuos y control de plagas, obteniendo el operador un 54% de cumplimiento, con un incremento del 1% frente al período anterior. La Planta de Contingencia Externa G15 (93 %) presenta el mejor desempeño, mientras que ERON EPMSC Ocaña (70 %), donde se evidencian fallas locativas y sanitarias, con estancamiento de agua, presencia de hollín en techos, uso de insumos no conformes (detergentes sin ficha técnica y kit de cloro vencido) y ausencia de soportes de disposición final de aceite vegetal usado. EPMSC Pamplona (61 %) se evidencian deficiencias en limpieza de infraestructura y equipos, presencia de moho, fallas en manejo de residuos (recipientes sin tapa), incumplimiento en uso de utensilios de aseo según código de colores, ausencia de trampa de grasa y falta de soportes de disposición de aceite vegetal usado. En la Planta Externa Obligatoria G15 (56 %) Se presentaron deficiencias en limpieza y mantenimiento de infraestructura y equipos, ausencia de elementos sanitarios básicos, inadecuado manejo de utensilios de aseo, falta de trampa de grasa y área para residuos, ausencia de soportes de disposición de aceite vegetal usado y presencia de plagas. EPMSC Aguachica (55 %) debido a deficiencias en condiciones higiénico-sanitarias y de infraestructura, con acumulación de grasa en techos y angeos sin intervención, ausencia de insumos en instalaciones sanitarias, uso de productos químicos no conformes (sin ficha técnica y kit de cloro vencido), fallas en manejo de residuos (recipientes sin tapa y trampa de grasa sin mantenimiento) y ausencia de soportes para disposición final de aceite vegetal usado. En COCUC Cúcuta (42 %) se evidencian graves deficiencias higiénico-sanitarias,

con acumulación generalizada de suciedad, grasa y moho en infraestructura y equipos, empozamiento de agua, fallas en limpieza y uso de insumos no conformes. Se identifican debilidades en manejo de residuos (sin tapa, sin clasificación), ausencia de soportes completos de disposición de aceite vegetal usado y presencia persistente de plagas, lo que representa alto riesgo sanitario. Finalmente, EPMSC Arauca (0 %) con presencia de deterioro en equipos de transporte de alimentos y óxido en superficies de contacto, generando riesgo de contaminación.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (71%): 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 71%, con una disminución del 2% frente al período anterior. Se destacan ERON EPMSC Ocaña y ERON EPMSC Arauca con 100% de cumplimiento. COCUC Cúcuta (77 %) por vehículo sin revisión tecnicomecánica vigente y sin condiciones sanitarias adecuadas (ausencia de estibas y elementos de aislamiento), permitiendo el contacto directo de los alimentos con superficies contaminantes. En la Planta Externa Obligatoria G15 (71 %) al evidenciar uso de motocicleta sin concepto higiénico sanitario y sobrecupo en el número de raciones transportadas. En EPMSC Aguachica (50 %) al evidenciar uso de vehículo sin concepto higiénico sanitario ni revisión tecnicomecánica, en deficientes condiciones locativas (óxido, desgaste y ausencia de cabina), así como falta de acreditación del conductor. En la Planta Contingencia Externa G15 - Arauca (33 %) por uso de vehículo no autorizado ni apto (sin CHS, sin rotulación), ausencia de control de temperatura, y prácticas inadecuadas de manipulación por parte del personal, lo que compromete la inocuidad del alimento.

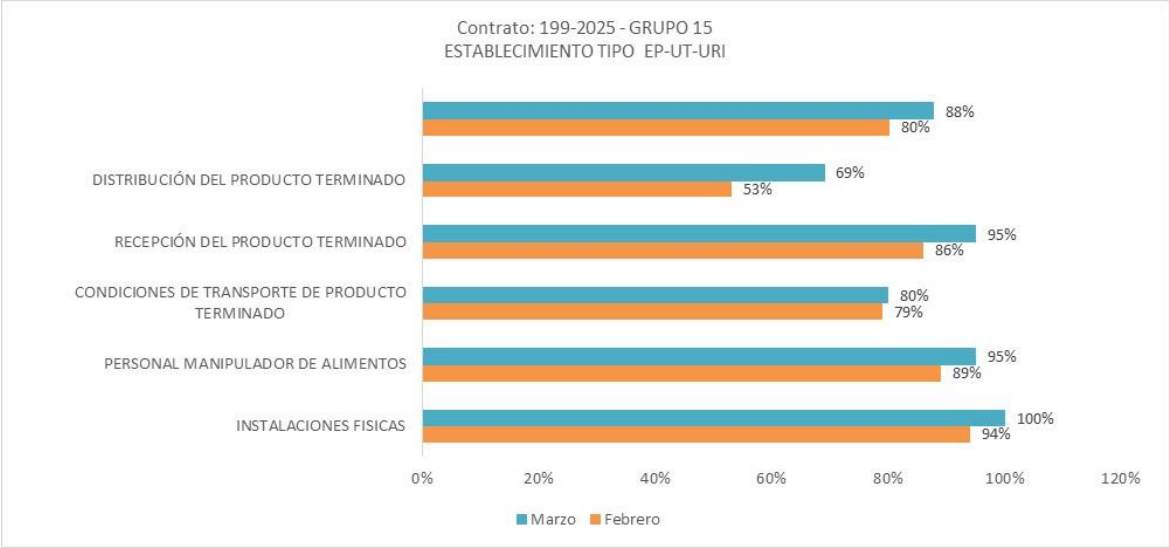
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (73%): La Interventoría verifica que los planes y programas exigidos en la OTM y Anexos Técnicos se ajusten a las condiciones de cada EPC, se ejecuten y cuenten con registros oportunos. En el período evaluado, la categoría obtiene un 73%, con una disminución del 3% frente al período anterior. La Planta Externa Obligatoria G15 (92 %) presenta el mejor nivel de cumplimiento en la verificación de planes y programas exigidos en la OTM y anexos técnicos, evidenciando adecuada ejecución y disponibilidad de registros. Sin embargo, para EPMSC Aguachica (89 %), no se implementa el programa de mantenimiento de equipos, se identifican equipos en mal estado, uso de carros transportadores no sanitarios y falta de soporte de idoneidad del laboratorio. En EPMSC Ocaña (85 %), se evidencian faltantes en calibración de equipos y ausencia de resultados microbiológicos dentro de los tiempos establecidos. Para la Planta de Contingencia G15 (81 %), no se cuenta con registros de mantenimiento, verificación de equipos de medición ni hojas de vida de equipos, además de ausencia de capacitaciones. En COCUC Cúcuta (65 %), se evidencian deficiencias en el registro de producción (especialmente en dietas terapéuticas), ausencia de mantenimiento documentado, falta de calibración y control metrológico de equipos, incumplimiento en la frecuencia y presentación de resultados de muestreos microbiológicos y fisicoquímicos, inexistencia de hojas de vida de equipos y carros transportadores, falta de capacitaciones y ausencia de soportes administrativos como pagos y paz y salvos. Finalmente, los más bajos niveles de cumplimiento se presentaron en las EPMSC Pamplona (57 %) y EPMSC Arauca (50 %), donde se identifican deficiencias en formatos y registros, ausencia de documentación de mantenimiento y calibración y verificación de equipos, incumplimiento en muestreos microbiológicos y análisis de agua, así como falta de hojas de vida de equipos y ausencia de capacitaciones.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (52%): 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 52%, 1% más que el período anterior, evidenciando incumplimientos en condiciones de seguridad industrial y ventilación

en los servicios de alimentación. En la Planta Externa G15 (78 %), no se dispone de manta antifuego y las campanas extractoras no son funcionales, afectando las condiciones térmicas y sanitarias. En la Planta de Contingencia G15 – Arauca (70 %), no se cuenta con extintores requeridos, manta antifuego ni guantes de protección térmica. Para el EPMSC Pamplona (55 %), se evidencian faltantes de extintores, manta antifuego, señalización de evacuación y sistemas de extracción de aire, sin gestión para su corrección. En EPMSC Aguachica (50 %), se identifica ausencia de extintor tipo CO_2, manta antifuego y elementos de protección personal (EPP), así como deficiencias en ventilación por inoperatividad parcial de extractores. En EPMSC Ocaña (40 %), se presenta ausencia de extintor CO_2, manta antifuego y guantes de seguridad, además de sistemas de extracción no operativos o deficientes. En COCUC Cúcuta (37 %), se evidencia falta de suministro y uso de EPP (mangas y guantes de neopreno), así como deficiencias en los sistemas de extracción de vapor, generando altas temperaturas, condensación y acumulación de grasas.

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 marzo 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 marzo 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 88% de cumplimiento, 7.6% más que el período anterior, y tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (100%): La Interventoría verificó que los alimentos se almacenaran en condiciones que garanticen su inocuidad. En el período evaluado, el operador obtuvo 100% de cumplimiento; 6% más que el período anterior. Evidenciando que se disponen de espacios adecuados que cumplen con los lineamientos técnicos y sanitarios establecidos, garantizando la conservación de las características organolépticas de los alimentos, la prevención de contaminación cruzada y el mantenimiento de la cadena de inocuidad.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%): En esta categoría, que evalúa la dotación del personal, la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la documentación del talento humano, el operador alcanzó 95% de cumplimiento, 6% más que el período anterior. Se destacaron con 100% todos los establecimientos a excepción de EP Pamplona donde se evidencia que el manipulador Roger Antonio Madera no utiliza la dotación requerida ni aplica las BPM, además de no contar con certificado médico ni certificación en manipulación de alimentos.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (80%): En esta categoría, que evalúa condiciones físicas e higiénicas de los vehículos, documentación requerida, monitoreo de temperaturas y ejecución del plan de rutas, el operador alcanzó 80% de cumplimiento, 1% más que el período anterior. Se destacan con 100% EP y SIJIN Arauca y múltiples estaciones de policía (CAI Alfonso López, Centro, Villa del Rosario, Gaula-San Rafael, Los Patios). Se evidenciaron incumplimientos en varios establecimientos: Estación de Policía Aguachica se evidenció que el vehículo de placa 680 AFI no cuenta con concepto sanitario ni revisión técnico-mecánica vigente, presenta condiciones inadecuadas como óxido, desgaste y ausencia de cabina o techo, además de no realizar control ni registro de temperaturas durante el transporte, carecer de termómetro y sistema de monitoreo, y no disponer de plan de rutas documentado. En la Estación de Policía Chinácota, la motocicleta utilizada no cuenta con concepto sanitario emitido por la autoridad competente. En el Batallón ASPC N.° 30 “Guasimales” se evidenció el vehículo transportador en condiciones deficientes de higiene. En la Estación de Policía Bochalema, se realizó transporte de raciones excediendo la capacidad permitida en motocicleta y sin concepto higiénico-sanitario. En la Estación de Policía CAI Kennedy – Ciudadela Atalaya, Libertad Escobal y Trigal SIJIN, se evidenciaron condiciones inadecuadas de higiene en el vehículo de placa LZR 972, con acumulación de suciedad en diferentes superficies. En la Estación de Policía Ocaña, no se realiza ni registra la medición de temperatura de los alimentos durante la entrega. Finalmente, en la Estación de Policía EP Pamplona – Norte de Santander persisten los hallazgos relacionados con el uso de motocicleta sin concepto sanitario, sin cava isotérmica ni identificación de transporte de alimentos, así como la falta de control de temperaturas y ausencia de plan de rutas documentado.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (95%): En esta categoría, que evalúa horarios, publicación del ciclo de menús, entrega de todos los componentes alimentarios, gramajes y calidad, el operador obtuvo 95% de cumplimiento, 9% más que el período anterior. Se destacan con 100% EP y SIJIN Arauca, EP Estaciones de Policía Bochalema, CAI Alfonso López, Centro, Pamplona, GAULA-San Rafael, Libertad Escobal, Saravena, Tame y Trigal SIJIN. Se evidenciaron incumplimientos en varios establecimientos: En la Estación de Policía Aguachica se evidenció que el contratista no suministra la totalidad de los componentes del menú 13 en el tiempo de comida desayuno (falta fruta). En la Estación de Policía Arauca, Chinácota, Ocaña, CAI Villa del Rosario y Los Patios, Batallón ASPC N.° 30 “Guasimales”, se realizaron intercambios de menú sin autorización. Finalmente, en la Estación de Policía CAI Kennedy – Ciudadela Atalaya, se presentó entrega del desayuno fuera del horario establecido.

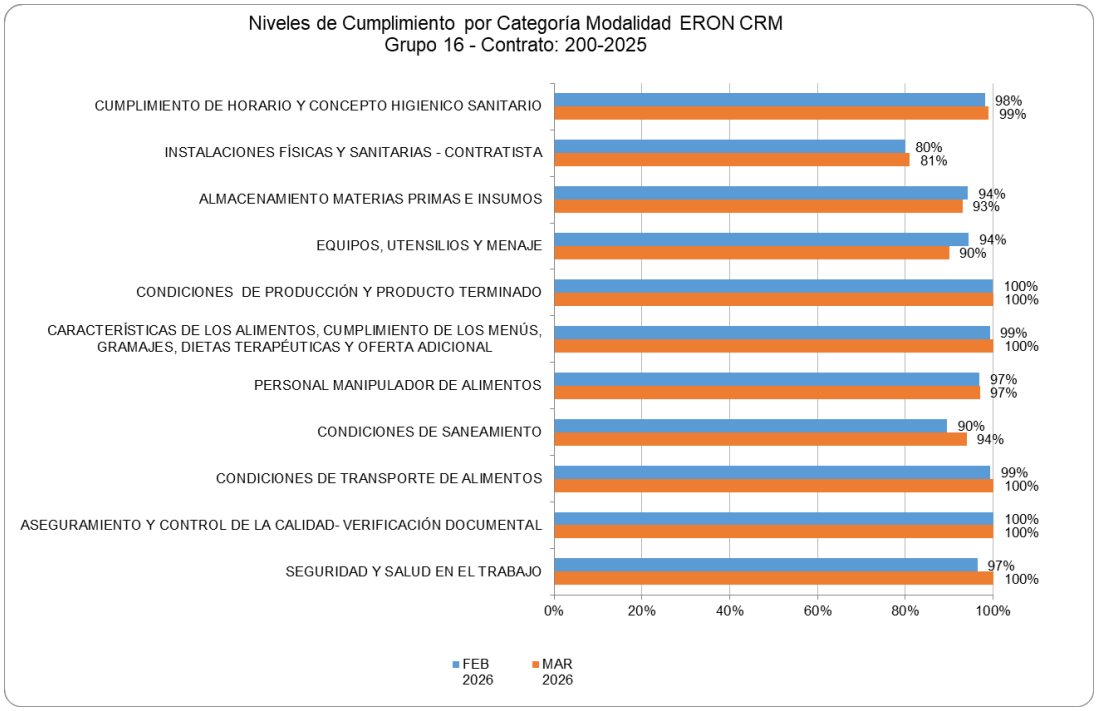
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (69%): En este apartado, que evalúa la entrega de alimentos en empaques individuales, utensilios para consumo, dietas con los componentes establecidos y rotulación según OTM, el operador alcanza 69% de cumplimiento, 16% más que el período anterior, siendo la categoría con peor desempeño. Se destacan con 100% de cumplimiento los establecimientos:

UT Batallón ASPC N°30 “Guasimales”, EP Estación de Policía Arauca, CAI Alfonso López, CAI Kennedy Ciudadela Atalaya, Centro, Chinácota, CAI Villa del Rosario y GAULA-San Rafael. Los principales hallazgos en los demás establecimientos incluyen: Alimentos entregados en recipientes tipo fondo y no de manera individual conforme a lo establecido en la OTM para el desayuno, así como la no entrega de utensilios básicos (vasos y cucharas): En la Estación de Policía Aguachica. El pan correspondiente al refrigerio nocturno se dispone en empaque colectivo y no individual: En la EP SIJIN Arauca. No entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos, principalmente cucharas: En la Estación de Policía Bochalema, Libertad Escobal, Trigal SIJIN, Ocaña y EP Pamplona – Norte de Santander. El contratista no cuenta con aprobación previa de los POES para el manejo del menaje de uso diario: En la Estación de Policía Los Patios y finalmente, en las Estaciones de Policía Saravena y Tame, no se evidencian protocolos implementados que garanticen la adecuada limpieza y desinfección de fiambreras y utensilios utilizados en la prestación del servicio.

2.2.16 GRUPO 16

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de marzo 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 marzo 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 **95.8%** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (99%):

Durante el mes de marzo de 2026, el resultado de la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 16, el operador incrementa un 1%, con respecto al mes anterior; es así que, la desviación se presenta en el establecimiento ERON EPMSC MAGANGUE (83%), debido a que, el servicio cuenta con concepto sanitario vencido, presenta soporte de acciones para la renovación ante ente correspondiente, se presenta último soporte el 14-01-2026.

Por otro lado, se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos: PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE, ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC CARTAGENA, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRES, ERON EPMSC SINCELEJO, ERON EPMSC TIERRALTA y CONT PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE.

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

Durante el mes de marzo de 2026, se evidenció que el porcentaje de desempeño aumentó en un 1%, con respecto al mes anterior; es así que, se presentan múltiples deficiencias en las instalaciones físicas y sanitarias de varios establecimientos penitenciarios, con mayor criticidad el **EPMSC CARTAGENA (69%)**, Se evidencian en los alrededores la presencia de cajas de cartón que no han sido retiradas. Se evidencia la lámpara del área de producción fuera de servicio. Se evidencia que el sifón del área de producción (hornos) no cuenta con rejilla de protección. Se evidencia baldosas desprendidas en mesón del área de bodega de almacenamiento de tubérculos. Se evidencian baldosas del piso desprendidas en el área de lavado de manaje y techos con desprendimiento de pintura en área de bodega. Se evidencia paredes del área de tubérculo con desprendimiento de pintura. **EPMSC MAGANGUÉ (72%),** Se observa superficie de piso con desgaste entre sus baldosas en el área de producción, generando acumulación de residuos que impiden la limpieza e higienización del piso. Se evidencia área de ensamble de raciones, no es exclusiva ya que también son utilizadas para ensamble de dietas y de contramuestras. Servicio no cuenta con un espacio físico protegido ventilado y demarcado para el almacenamiento temporal de residuos sólidos. Se evidencian los contenedores dispuestos al aire libre y sin un orden establecido. **EPMSC SINCELEJO (74%)**, En área de recepción de materia prima, se observa superficie de piso con porosidad, lo cual dificulta las labores de limpieza y desinfección. Se evidencia soporte de mesa de almacenamiento y distribución de proteína con presencia de corrosión. El Servicio no cuenta con instalaciones sanitarias, para el personal manipulador. Servicio no cuenta con un área protegida e identificada que cumpla con las condiciones mínimas para el almacenamiento temporal de residuos sólidos. Se evidencian dos baldes grandes y uno pequeño a la intemperie sin identificar. **ERON EPMSC SAN ANDRES (82%)**, Durante visita, se evidencia presencia de grietas en piso área de ensamble, área de lavado de menaje, desgaste de baldosas de piso en distintas áreas del establecimiento, presencia de óxido en área de ensamble, área de preparación de alimentos, área cuarto almacenamiento de abarrotes, área lavada de menaje, cuarto sustancias químicas y cuarto de

conservación. El mesón del área de preparación de ensaladas, no es estable debido a un desnivel en uno de sus apoyos, ya que una de las patas no hace contacto con el suelo. **PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE (82%),** Se evidencia pisos con porosidad en las áreas de cocina caliente diarios comunes como pasillos de cuartos de congelación y refrigeración que no permiten una adecuada limpieza y desinfección, se tiene techo con desprendimiento de material en área de proceso de carnes. **CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO (84%),** Se evidencia pisos del área de producción y paredes del área de ingreso a cuarto frio con grietas. Se evidencia bombilla fuera de servicio en área de cocina caliente. Se evidencian alrededores del servicio sucios, con presencia de escombros y maleza. (NO SE PERMITE EL INGRESO DE LA TABLET AL RANCHO PARA TOMAR LAS EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS, ESTO POR PARTE DE LA GUARDIA).

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (93%):

Durante el mes evaluado, se evidencia una disminución 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; ERON EPMSC TIERRALTA; ERON EPMSC CARTAGENA y ERON EPMSC SAN ANDRES; Sin embargo, los establecimientos que presentaron menor porcentaje de cumplimiento afectando la ponderación de la categoría corresponden a: ERON EPMSC MAGANGUE, y ERON EPMSC SINCELEJO.

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.

ERON EPMSC MAGANGUE (86%): No se evidencia componente proteico queso costeño para el menú 8 en tiempo desayuno, sin embargo se cuenta con huevo como proteína de intercambio. No se evidencia componente proteico queso costeño para el menú 6 en tiempo de desayuno a suministrarse el día 17 de marzo de 2026, sin embargo se cuenta con huevo como proteína de intercambio. Durante visita, se observan canastillas en contacto directo con la pared, no cumpliendo con el distanciamiento perimetral en el área de almacenamiento de fruver, dificultando su ventilación y limpieza.

ERON EPMSC SINCELEJO (81%): No se evidencia componente proteico queso costeño para el menú 11 en tiempo de desayuno sin embargo se cuenta con huevo como proteína de intercambio. No se cumple con el distanciamiento perimetral en área de almacenamiento de víveres, se presenta materia prima en contacto directo con la pared, dadas las condiciones evidenciadas durante la visita, el operador no garantiza procesos de limpieza, circulación y ventilación al evidenciarse cajas de cartón y bultos en contacto con la pared. No se evidencia componente proteico queso costeño para el menú 8 en tiempo de desayuno y el componente cereal arepa asada para el menú 8 en tiempo de desayuno, sin embargo, se cuenta con huevo y pan variedad como componente de intercambio. No se cumple con el distanciamiento perimetral debido a las limitaciones de espacio, los cuales no son acordes al volumen de producción y tampoco se evidencia la gestión de acciones por parte del operador, toda vez que este realiza la recepción de la materia prima panificada una vez a la semana, lo cual genera que existan grandes volúmenes de producto almacenado (este es requerido para los tiempos de comida refrigerio nocturno y desayuno), el sobrecupo en el área de almacenamiento no permite una ventilación y afecta las labores de verificación del estado de limpieza y desinfección, además se evidencia daño físico en algunas de las cajas que almacenan el pan.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (90%):

En el presente periodo se evidencia que el porcentaje de desempeño disminuye en 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 (75%),** Se observa ollas soperas de 60 x 60 de aluminio deterioradas con desprendimiento de orejas de agarre en su superficie, esta olla se encuentra en área de menaje. Se observa base de congelador de almacenamiento de proteína (equipo 16) con presencia de corrosión y desgaste. **EPMSC MAGANGUÉ (81%),** Se observa superficie de puerta de congelador de almacenamiento de proteína con corrosión y deterioro se dificulta su limpieza. Se observan pailas (ollas) con deformaciones en la superficie de sus bordes, presentan abolladuras, con bordes rotos y rasgados, dificultando su manipulación; representando un riesgo al momento de lavarlas; sin embargo, estas se encuentran en buenas condiciones de limpieza. Por otro lado, en los establecimientos **CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO (88**%), Se evidencia que cuarto de refrigeración de fruver no cuenta con temperaturas de refrigeración +/-4 °C, al momento de la verificación se encontraba a +10°C. (NO SE PERMITE EL INGRESO DE LA TABLET AL RANCHO PARA TOMAR LAS EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS, ESTO POR PARTE DE LA GUARDIA);así mismo, en el **EPMSC SAN ANDRÉS (87%),** Durante la visita se evidencia tapa de tanque donde se almacena la leche en polvo, deteriorada y partida. En el área de producción se evidencian estufas encendidas las cuales cuentan con llama amarilla; además de la generación de hollín; el estado de funcionamiento refleja deterioro y falta de mantenimiento al equipo de cocción.

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

Durante el periodo del presente informe, se evidencia que el porcentaje de desempeño se mantiene 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, EPMSC CARTAGENA, 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 (99,6%):

Se resalta el cumplimiento de esta categoría en cada uno de los establecimientos, del grupo 16, en el ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC MAGANGUE, CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC TIERRALTA, CONT PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE y ERON EPMSC SAN ANDRES, a excepción del, **ERON EPMSC CARTAGENA,** Se evidencia intercambio del componente proteico del menú 6 en tiempo de comida desayuno, se debe entregar queso costeño y se suministra huevo cocido. Al momento de la verificación en campo no se había realizado el respectivo reporte de intercambio en el K2, teniendo en cuenta que el horario de entrega es de 06:00 a.m. a 08:00 a.m. Durante el cargue de la visita al sistema se evidenció que el operador realizó la notificación en el K2 a las 08:13 a.m. contando con el concepto favorable por parte del área de nutrición de la interventoría; en el **ERON EPMSC SINCELEJO,** Durante visita no se evidencia la implementación del nuevo formato de verificación de entrega de dietas terapéuticas.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%):

Durante el periodo se evidencia que el desempeño obtenido, se mantiene, con respecto al mes anterior; los establecimientos: ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SINCELEJO, y ERON EPMSC TIERRALTA, alcanzaron el 100% de cumplimiento. Por otro lado, la categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el **EPMSC BARRANQUILLA, (84%):** No se evidencia a manipuladores realizando lavado de manos. No se cumple con el personal mínimo requerido pro plan de contingencia en el número de distribuidores (20 distribuidores). Se evidencian 19 en la entrega de los alimentos. Falta un (1) distribuidor

En el **ERON EPMSC CARTAGENA (98%)** No se evidencia manipuladores realizando lavado de manos.

ERON EPMSC MAGANGUÉ (94%), Se observa que el personal manipulador no realiza lavado de manos, al ingresar al servicio de alimentación, ni al realizar operación de prealistamiento en cambio de actividades.

En cuanto al **EPMSC SAN ANDRES (93%):** Al momento de llegar al establecimiento a realizar la visita, se evidencia a PPL manipuladores sin uso de tapabocas, estos fueron colocados inmediatamente, adicionalmente se evidenciaron uniformes sucios.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (94%):

Durante el periodo evaluado, el porcentaje de desempeño aumentó en un 4%, con respecto al mes anterior. De igual forma, se presentan desviaciones en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente establecidas, a la luz de la normativa sanitaria en los establecimientos,

ERON EPMSC BARRANQUILLA (88%): Se evidencia los carros transportadores con presencia de suciedad y oxido en su estructura y rodamientos de contacto con los alimentos.

ERON EPMSC TIERRALTA (86%), Se observa empozamiento de agua en el área de lavado de menaje, elaboración de jugo y pre-alistamiento de proteína. Se encontró humedad y manchas en techos en el área de bodega de abarrotes, elaboración de jugo y lavado de menaje. Durante la visita se evidenció que no cuentan con kit de cloro.

Por otro lado, si bien los establecimientos que se citan presentan desviaciones, el operador ha implementado de manera paulatina y sistemática acciones correctivas, con lo cual se han disminuido los hallazgos con respecto al mes anterior, tal como se describe: ERON EPMSC SINCELEJO (93%), Se observa presencia de mancha de óxido en superficie de piso en área de preparación de ensalada y producción.

PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE (90%), Se tienen pisos con porosidad y superficies no lisas del área de cocina caliente y áreas comunes pasillos que no permiten una adecuada limpieza y desinfección y generan acumulación de humedad. Techo presenta deterioro con desprendimiento de material en área de proceso de carnes, convirtiéndose en un posible foco de contaminación. Se evidencia baño de manipuladores hombres sin jabón líquido y sin papelera con tapa. Instalaciones sanitarias con deficiencia de limpieza.

ERON EPMSC MAGANGUE (93%), Se evidencia mancha de corrosión y óxido en superficie del piso en área de prealistamiento.

ERON EPMSC SAN ANDRES (90%), Se cumple con la cantidad de recipientes; sin embargo, estos no cuentan con bolsas, durante la visita se evidenció que las bolsas fueron colocadas de manera posterior a la observación por parte de la Interventoría. Se observa hollín acumulado en ollas las cuales se encuentran en producción, por ende no se está garantizando la limpieza de estos utensilios. Se evidencia presencia de moscas, en área de ensamble, área de preparación

de alimentos, cuarto de abarrotes y oficina. Fecha última fumigación: 19 febrero 2026. próxima fumigación (acorde con la FT de producto utilizado: junio 2026.

ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO (93%), Se evidencian paredes en área de cocina caliente con presencia de grasas y suciedad alrededor de extractor de calor. (El contratista tomó acciones de limpieza inmediatas). Se evidencia que el recipiente destinado para la disposición de residuos sólidos, no cuenta con bolsas en las canecas. Esto es subsanado por el operador antes de finalizar la visita. (NO SE PERMITE EL INGRESO DE LA TABLET AL RANCHO PARA TOMAR LAS EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS, ESTO POR PARTE DE LA GUARDIA).

ERON EPMSC CARTAGENA (98%), Se evidencia que los residuos sólidos (cajas de cartón) generados por el servicio de alimentación, no son retirados de los alrededores. Se evidencia pared de producción sucia con presencia de grasa, se le recomienda al operador realizar labores de limpieza y desinfección.

Mientras que el establecimiento, ERON EPMSC MONTERIA (95%), Techos en área de pre-alistamiento de proteína presenta manchas y humedad visible.

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

Con respecto al mes anterior, la categoría mantiene su desempeño con respecto al mes anterior; por lo cual, se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría, manteniendo estabilidad en el porcentaje de cumplimiento en los establecimientos ERON EPMSC BARRANQUILLA, EPMSC CARTAGENA, ERON EPMSC MAGANGUE, en la PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE y ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO.

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

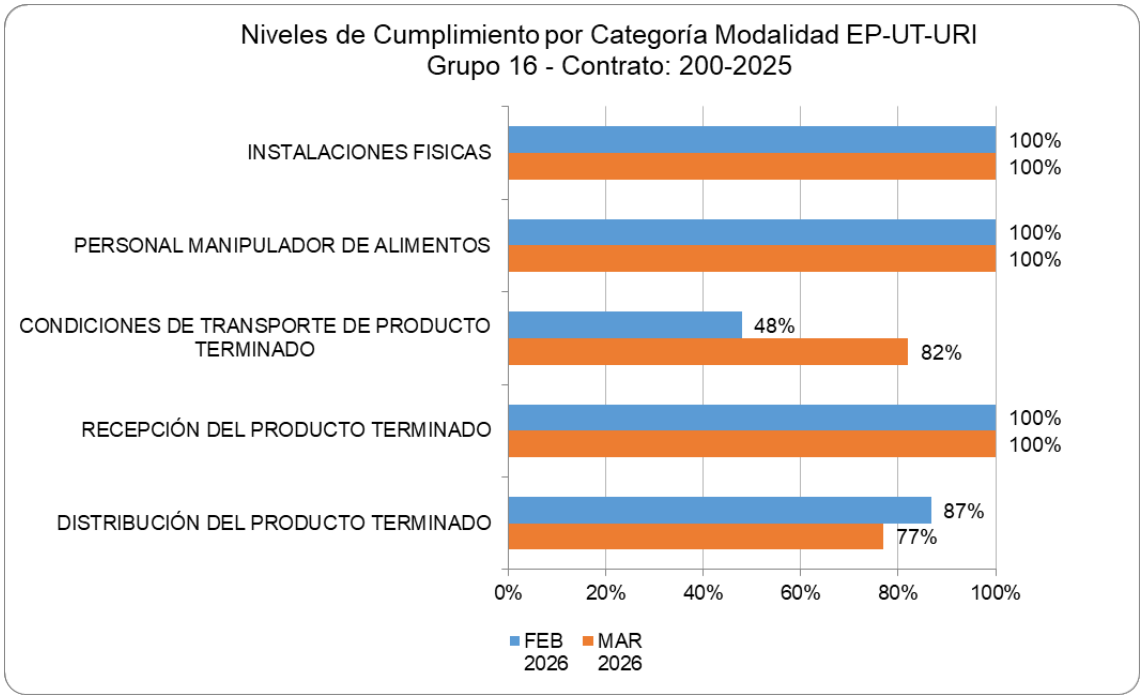
Con respecto al mes anterior, esta categoría mantiene su desempeño; es así que la totalidad de los centros penitenciarios, obtuvieron cumplimiento del 100%, debido a las acciones instauradas por parte del contratista en los establecimientos ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN 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..

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (100%):

En cuanto al seguimiento de la categoría con respecto al mes anterior, se evidencia aumento en el porcentaje de desempeño en un 3% de cumplimiento. Es así 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, ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO y ERON EPMSC CARTAGENA.

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

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%):
Con respecto al mes anterior, la categoría evaluada mantiene su porcentaje de desempeño. 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 (82%):

De acuerdo a la evaluación del mes anterior, es preciso indicar que el operador instaura acciones correctivas de manera parcial de modo que incrementa su desempeño con respecto al mes anterior, en un 34%; los centros de reclusión que obtuvieron desempeño de cumplimiento total de las obligaciones, corresponden a la EP ESTACION DE POLICIA EP ESMERALDA,) y en ARCOR - BACAIM 1, toda vez que las incidencias estuvieron enmarcadas en el cumplimiento de las condiciones de transporte de las raciones hacia los puntos de entrega.; por otro lado, lo que afecta de manera crítica el porcentaje de desempeño de la categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en:

CRM EJEMA (BIVER MALAMBO: No se cuenta con planilla diligenciada del transporte de los alimentos (Registros de temperaturas)

En **UT ARCAR,** Se evidencia que contratista no cuenta con vehículo transportador de alimentos, los alimentos son preparados en el restaurante de suboficiales y estos son trasportados por el encargado del CRM caminando hasta donde se encuentran recluidos los PPL. La distancia es corta.

EP BARRANCO DE LOBA: No se cuenta con vehículo transportador. La ración es transportada a pie, por la manipuladora de alimentos hasta la Estación de Policía esto debido a que el sitio de producción de la tercerización está muy cerca.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):

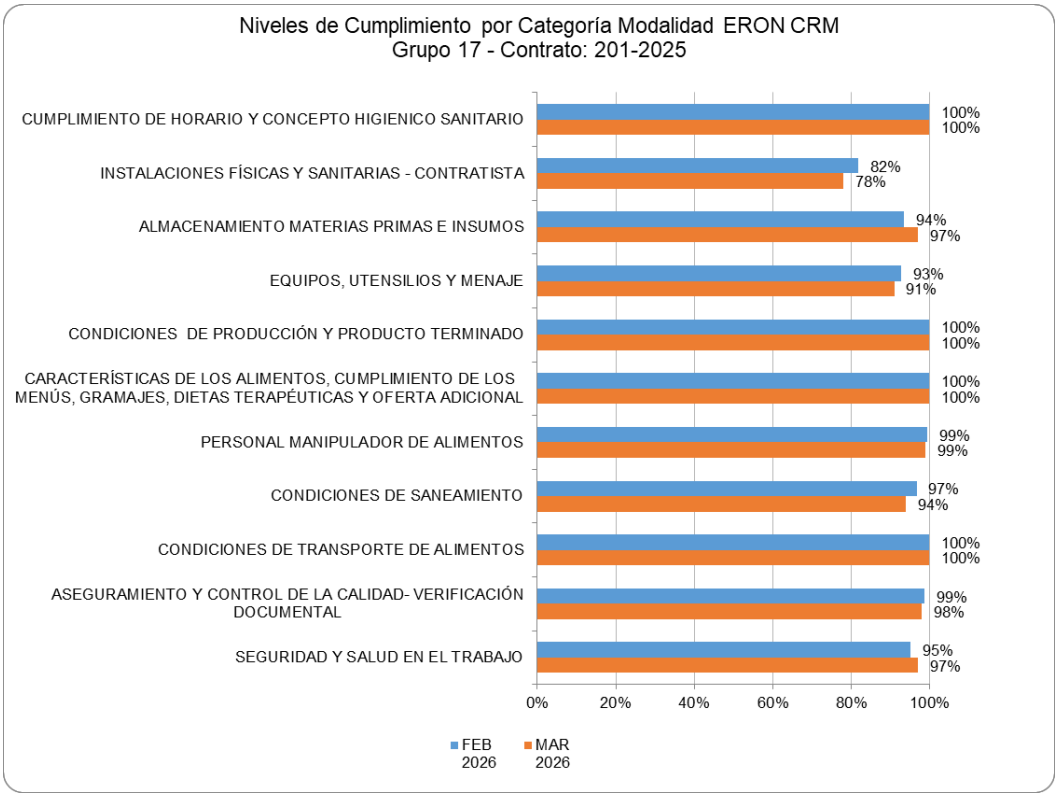
Durante el periodo se evidencia que el operador mantiene el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior; con lo cual se evidencia, que el operador instaura acciones correctivas, frente al cumplimiento de la categoría más específicamente con respecto a los intercambios, notificando a través de los canales establecidos

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (77%):

Durante el mes de marzo de 2026, el operador presenta una disminución del 10% en su porcentaje de desempeño; como 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 y UT ARCAR; mientras que, en los siguientes centros de reclusión, EP BARRANCO DE LOBA; CRM EJEMA (BIVER MALAMBO) y ESTACIÓN DE POLICÍA EP ESMERALDA, se presenta que, no se evidencia la entrega de cucharas para el consumo de los alimentos.

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 marzo 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 marzo 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 **95.8%** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. 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%, con respecto al mes anterior; 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 (78%):

Durante el periodo evaluado, el operador presenta una disminución en el porcentaje de desempeño representado en un 4%; los establecimientos afectados, los cuales presentaron mayores falencias y que afectaron el desempeño de la categoría son:

ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR (75%), Se evidencian pisos porosos en área de Fruver y techos del servicio con corrosión en vigas. Se evidencia puertas de área de Fruver y área de abarrotes con desprendimiento de pintura y corrosión en la parte inferior. Sistema de rejillas frente a área de jugos y ensaladas, área de dietas y área de pre-alistamiento presenta desprendimiento de pintura. No se cuenta con área exclusiva de ensamble de raciones, se realiza en cocina caliente. ERON EPMSC RIOHACHA (81%), Se evidencia que en el pasillo contiguo al área de producción se disponen residuos sólidos por fuera de las canecas y/o contenedores de desecho, quedando estos expuestos a la intemperie. Se evidenció en el pasillo utilizado por el operador como zona de avado de canastillas y herramientas de aseo, así como zona de contenedores de residuos sólidos: • Pisos y paredes de material poroso y no sanitario, con manchas por exceso de humedad. Se evidencia ventanas de despacho de contingencia en el área de ensamble de dietas con presencia de óxido en el cerrojo; además, cuentan con marcos y paneles móviles deteriorados y con desprendimiento de material por exceso de óxido.

ERON EPMSC SANTA MARTA (80%), Se evidencia que persiste el hallazgo referente a los pisos con material poroso en zonas de ingreso al servicio; de igual manera se evidencia que se subsana el hallazgo de las paredes con cambios de baldosa y reemplazo de pared en área de producción. Las rejillas del sistema de evacuación de aguas presentan corrosión y no cuentan con pintura de protección.

PLANTA DE CONTINGENCIA G17 (82%), Se evidencia lámpara sin funcionamiento, en el área de producción, del servicio de Alimentación. Se evidencia que el piso no cuenta con sifón y rejilla de protección en el área de producción y almacenamiento de víveres. No se cuenta con área exclusiva para el ensamble de las dietas.

PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (89%), Se evidencia que los pisos no presentan continuidad en el área de entrada a empaques y el angeo de entrada a cocina fría deteriorado.

En el mismo sentido, el que menor desempeño presentó es el establecimiento **ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA (65%)**; Se evidencian pisos con porosidad y grietas en cocina caliente en zona de marmitas. Techos con desprendimiento de material en zona de producción. Además, entrada a cuarto de congelación presenta piso deteriorado. Sistema de rejillas en zona de producción no cuenta con angeo de protección y las aberturas son grandes pudiendo permitir el ingreso de plagas. Cuartos de refrigeración y congelación presentan corrosión en parte interior de las puertas, juntas y sellos, además desprendimiento de pintura en las mismas y en marco de entrada a cuarto de refrigeración. Además, frente a área de abarrotes, reja presenta angeo con deterioro y en laterales espacios que pueden permitir el ingreso de roedores y otros vectores. El sistema de evacuación de aguas residuales en zona de producción presenta divisiones muy separadas y sin protección, lo cual puede permitir el ingreso de plagas.

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

Durante el periodo evaluado, el operador incrementa el porcentaje de desempeño en un 3%, 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, se presenta en el ERON EPMSC SANTA MARTA (67%), No se cuenta en almacenamiento con el componente proteico (pescado) para el menú 12 programado para el 08/03/2026; aunque el operador cuenta con cerdo y pollo como intercambio. No se tiene en almacenamiento el componente proteico pescado para el menú 4 programado para el 15/03/2026, aunque el operador cuenta con cerdo, carne de res y pernil de pollo para intercambio. No se cumple con el plan de compras, debido a que no se evidencia en almacenamiento el componente proteico (pescado) para el menú 4 en tiempo de comida cena del 30/03/2026, cuentan con carne de pollo para sustituir este componente.

ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA, No se cumple con el plan de compras, debido a que no se evidencia en almacenamiento el componente proteico (pescado) para el menú 4 en tiempo de comida cena del 30/03/2026, cuentan con carne de pollo para sustituir este componente.

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

Durante el mes de marzo de 2026 se evidenció incremento en el porcentaje de cumplimiento de la categoría, dado que disminuyó en un 6%, 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,

ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR (94%): Se evidencian carros transportadores con desprendimiento de pintura, además, carro transportador de los patios 2 y 3 presenta desprendimiento en lámina**.**

ERON EPMSC EL BANCO (50%): Se evidencia carro transportador sin puertas o sistema de cierre.

EPMSC Valledupar LA TRAMACÚA, **(80%),** Se evidencian tablas de corte verde, roja, blanca, azul, amarilla y café, con alto porcentaje de deterioro. Se evidencian carros transportadores de los patios 4, 5, 7 y 8, presentando desprendimiento de soldadura, llantas desgastadas y corrosión. Número de calderas: 2. No se cumple con los equipos mínimos requeridos según anexo 5, se requieren 4 congeladores de 530 L y se cuenta con 4 congeladores de 490 L de volumen neto de almacenamiento y un cuarto de congelación. Además de 2 grameras requeridas, una de estas no enciende. Caldera modelo G-LINE FORCE de 50 BHP no está funcionado debido a fallas en un dispositivo del tablero de control además de desgaste en los empaques de la bomba lo cual produce fugas y dificulta la generación de vapor, el contratista manifiesta revisión técnica y estar en espera de las piezas necesarias. Además estufas en zona de producción presentan corrosión y acumulación de hollín y tubería de estufas con desprendimiento de pintura. El operador, sin embargo ha instalado una caldera de menor potencia, de igual forme, no se afecta el servicio.

CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G17 (87%): Se evidencia congelador de contramuestras sin funcionamiento en el servicio de alimentación. Se evidencia congelador de contramuestras sin funcionamiento en el servicio de alimentación. Las contramuestras se almacenan temporalmente en otro equipo de congelación.

PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (90%): Se evidencia en la estufa ubicada en área de cocina caliente le faltan dos perillas de para abrir el paso y regular el gas. Se evidencia que el operador no cumple con los equipos mínimos requeridos según el anexo 5 de la OTM, se requieren dos procesadores de 50 kg/hora y se cuenta con uno de 300 kg/hora. Dos refrigeradores de 520 litros y se cuentan con dos de 490 litros de volumen neto de almacenamiento, además de un cuarto de conservación. Se requieren congeladores de 530 litros y se cuentan con tres de 490 litros y uno de 200 litros de volumen neto. El operador no cuenta con propuesta de reemplazo aprobada para estos cambios.

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

Durante el periodo evaluado se evidencia que el operador mantiene su porcentaje de desempeño, con respecto al mes anterior; por lo que el contratista, mejora adecuadamente la implementación de acciones correctivas, dado que al operador se le avaló uso de contenedores plásticos para la ración en fondos, mediante el CRF-1508-2025. Por lo cual, no se da trámite a los hallazgos, relacionados con el especto de entrega en fondos, en recipientes no isotérmicos; no obstante a lo anterior, aún se encuentra pendiente el aval de la entidad, frente al particular.

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

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

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (99%):

Durante el periodo evaluado, el operador instaura acciones de mejora que le permiten mejorar su desempeño, manteniendo su porcentaje de cumplimiento, 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, CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G17, 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; mientras que la desviación en la categoría se presentó en el establecimiento ERON EPMSC RIOHACHA: Se evidencia la presencia de tres manipuladores nuevos sin exámenes médicos: • Darwin Mejía. • Janer Fuentes • Jair Pedroso.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (94%):

Con respecto al mes anterior, el operador presenta disminución en el porcentaje de desempeño representada en un 3%, para la categoría evaluada; es así que, se presentaron falencias mayormente en los siguientes establecimientos por los hallazgos que se registran:

ERON EPMSC RIOHACHA (90%), Se evidencian pisos y paredes en pasillo contiguo al área de producción con manchas por exceso de humedad. Se evidencia acumulación de hollín en estufas ubicadas en el área de cocción. Se evidencia recipiente de depósito de residuos sólidos sin tapa y sin bolsas plásticas, además de un mal manejo de los residuos al encontrarse residuos del proceso de producción (que pueden atraer vectores) expuestos a la intemperie.

ERON EPMSC SANTA MARTA (96%), Se evidencian paredes del área de cocina caliente con acumulación de grasa.

ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA (80%), Se evidencia extractores con presencia de grasa acumulada en áreas de cocina caliente, al igual que las paredes del área de marmitas que presentan acumulación de grasa. Se evidencian angeos de extractores con acumulación de grasa ubicados en cocina caliente y pared con presencia de moho en cocina caliente.

CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G17 (87%), Se evidencia presencia de moscas en el área de prealistamiento de materias primas y oficinas en el servicio, Fecha de ultima Fumigación: 28-02-25, Próxima Fumigación : Mayo-2026

PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (90%), Se evidencia angeo con presencia de grasa y polvo en techo de área de lavado de menaje y utensilios. Se evidencia techos del área de cocina caliente con acumulación de grasa. Se evidencian mesones en el área de empaque, con corrosión en la parte inferior de los mismos.

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

Durante el periodo del presente informe, el operador mantiene su desempeño, con respecto al cumplimiento de la categoría evaluada con respecto al mes anterior, 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.

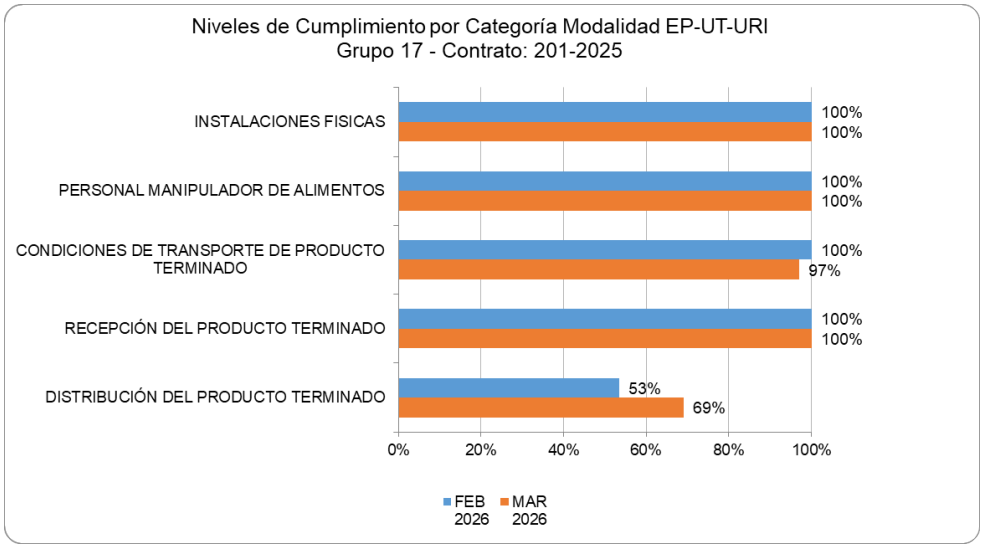
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%):

En el periodo del presente informe, la categoría presenta una leve disminución en el porcentaje de desempeño representado en un 1%, con respecto al mes anterior; los establecimientos, que obtuvieron cumplimiento del 100% corresponden a: ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA, ERON EPMSC SANTA MARTA, CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G17 y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17, con lo cual, se evidencia que el operador instaura acciones correctivas que le permiten dar cumplimiento total de la categoría, en los establecimientos citados, que hacen parte del grupo 17. No obstante, las desviaciones se presentan en: ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR (93%),. EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA (95%), en los que no se evidencia paz y salvo del mes de enero y febrero 2026.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (97%):
Con respecto al mes anterior, el operador presenta un aumento del 2%, 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 (85%), No se cuenta con exámenes médicos de ingreso de la nutricionista Estela García y del auxiliar de proceso Robert Arregocés. Extractores en área de cocina caliente no son suficientes para extracción y regulación de temperatura en el área.

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 marzo 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 marzo 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 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 (97%):

Durante el periodo evaluado, el operador disminuye 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. No obstante, se presenta desviación en EP MAICAO, Se evidencia revisión técnico-mecánica con fecha de vencimiento expirada desde el día 05 de marzo de 2026.

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 (69%):

Con respecto al mes anterior, el operador aumentó el porcentaje de desempeño, representado en un 16%; 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 EL BANCO, EP ESTACION DE POLICIA MAICAO EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR; mientras que se presenta cumplimiento total de las obligaciones en CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10).

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 marzo 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 242 requerimientos de solicitud de planes de mejora, derivados de 614visitas técnicas efectivas realizadas en los Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios, Estaciones de Policía, Unidades de Reacción Inmediata y Unidades Tácticas. Estas visitas dieron lugar a 2251 hallazgos que fueron objeto de solicitud de plan de mejora, en el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de marzo del año 2026, lo cual representa un aumento frente al periodo anterior, en el que se notificaron 2235 hallazgos.

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

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
G01	17	142	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G02	15	70	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G03	16	133	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G04	10	122	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G05	13	86	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G06	9	73	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G07	**14**	**80**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G08	**11**	**96**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G09	**15**	**211**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G10	**16**	**178**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G11	**14**	**152**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G12	**19**	**168**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G13	**17**	**163**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G14	**16**	**175**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G15	**18**	**319**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G16	**10**	**45**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
G17	**12**	**38**	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Es preciso señalar que, frente a los hallazgos correspondientes al mes de marzo, 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 2235 hallazgos notificados durante el periodo anterior.

Para el total de 4486 hallazgos evidenciados entre febrero y marzo de 2026, se registraron los siguientes resultados: 1756 hallazgos fueron cerrados con subsanación, 691 se cerraron sin subsanación y 54 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 1985 se encuentran actualmente dentro del plazo establecido para ejecución de acciones.

La discriminación de la implementación de acciones consolidadas para los meses de febrero y marzo 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	253	107	42%	119	47%	27	11%	-
G02	129	56	43%	54	42%	19	15%	-
G03	296	93	31%	163	55%	40	14%	-
G04	225	102	45%	77	34%	43	19%	3
G05	142	64	45%	57	40%	19	13%	2
G06	131	71	54%	29	22%	29	22%	2
G07	163	83	51%	42	26%	38	23%	-
G08	157	82	52%	42	27%	31	20%	2
G09	421	167	40%	184	44%	70	17%	-
G10	418	213	51%	108	26%	97	23%	-
G11	290	160	55%	86	30%	44	15%	-
G12	339	161	47%	113	33%	45	13%	20
G13	359	145	40%	143	40%	50	14%	21
G14	355	151	43%	147	41%	54	15%	3
G15	647	240	37%	333	51%	73	11%	1
G16	90	48	53%	37	41%	5	6%	-
G17	71	42	59%	22	31%	7	10%	-
Total general	**4486**	**1985**	**44%**	**1756**	**39%**	**691**	**15%**	**54**

De la tabla anterior sea lo primero señalar que, el 44 % 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, se resalta que se mantiene el avance respecto al periodo anterior, debido a que algunos contratistas cuentan niveles de cumplimiento superiores al 50 %. En este sentido se destacan los operadores de los grupos 03, 15 y 01, 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 Grupos 07, 10, 06 y 08 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	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
2/03/2026	Técnica	Requerimiento por novedades presentadas con las cajas de inspección de aguas en el servicio de alimentación del EPMSC FLORENCIA – CUNDUY. Grupo 4 - Contrato No 188-2025	CRF-3560-2026
2/03/2026	Microbiología	Requerimiento resultados de análisis microbiológicos no conformes - Grupo 13 – Establecimiento: ERON - EPMSC CAUCASIA, ERON-EPMSC-APARTADO, ERON-EPMSC YARUMAL y ERON - EPMSC CALARCA	CRF-3562-2026
4/03/2026	Técnica	Requerimiento por presencia de plagas (cucarachas, roedores, moscas y palomas) en el ERON de grupo 15, COCUC CÚCUTA.	CRF-3588-2026
5/03/2026	Calidad Y Metrología	Requerimiento aclaración certificados de calibración equipos de medición – Ranchos de alimentación - Grupo 6 y Grupo 7	CRF-3608-2026
11/03/2026	Técnica	Requerimiento de información actividades de infraestructura, inicio de actividades y documentos de entrega rancho de mediana CPAMSP ITAGÜI LA PAZ RANCHO MEDIANA G13	CRF-3657-2026
11/03/2026	Calidad Y Metrología	Requerimiento Cumplimiento Oferta Técnica Mínima - Fichas técnicas de las materias primas y base de datos de proveedores Grupo 9	CRF-3663-2026
12/03/2026	Microbiología	Requerimiento por resultado no conforme emitido por el ente territorial de Norte de Santander.	CRF-3670-2026
13/03/2026	Técnica	Requerimiento Urgente plan de contingencia y plan de mejora por medida sanitaria de seguridad consistente en: SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD del establecimiento EPMSC TUMACO. Grupo 1 – Contrato 185-2025.	CRF-3672-2026
16/03/2026	Técnica	Requerimiento por no suministro del tiempo de comida refrigerio nocturno del menú 15 el día 11 de marzo de 2026 EN LA ESTACIÓ DE POLICIA TARQUI GRUPO 4 - Contrato No 188-2025	CRF-3701-2026
16/03/2026	Técnica	Requerimiento por presencia de plagas (cucarachas) en el ERON de grupo 4, EPMSC FLORENCIA-CUNDUY en visita del 16 de marzo de 2026 - contrato No 188-2025.	CRF-3702-2026
17/03/2026	Técnica	Requerimiento de manifestaciones frente a evidencia de suministro a estaciones de policía que no se encuentran en el anexo de presupuesto. Grupo 4: Estación de Policía Barrio Bogotá - Neiva.	CRF-3732-2026

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
17/03/2026	Técnica	Requerimiento de manifestaciones frente a evidencia de suministro a estaciones de policía o establecimientos que no se encuentran en el anexo de presupuesto. Grupo 8: URI VILLAVICENCIO, CP3 VILLAVICENCIO, GAULA VILLAVICENCIO y GAULA YOPAL.	CRF-3740-2026
24/03/2026	Calidad Y Metrología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por equipos de medición – Grupo 10 – Establecimientos MANIZALEZ y DE ARMENIA	CRF-3783-2026
30/03/2026	Técnica	Requerimiento implementación de acciones correctivas frente hallazgos de contraloría en visita sostenida EN LA EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA EL 26 y 27 DE MARZO DE 2026.	CRF-3834-2026

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 87 PQRD recibidas en el periodo del presente.

A cada una de ellas se les realizó análisis, seguimiento y envío de respuestas. El consolidado se encuentra adjunto en una matriz que detalla el número interno de PQRD recibida durante el 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 94% de las PQRD recibidas con cierre. el 6 % se encuentra en trámite dentro del tiempo de respuesta.

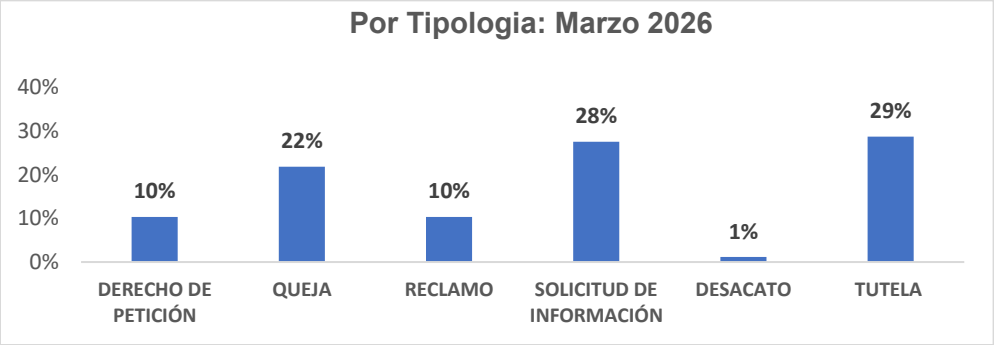
GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	TOTAL
1	G1 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	1	16	16	14	21	18	9	9	9	14	8	**135**
2	G2 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1	2	5	5	4	4	1	2	3	3	2	**32**
3	G3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	0	6	3	6	3	3	2	1	3	8	7	**42**

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	TOTAL
4	G4 UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	1	4	3	4	10	2	9	1	3	2	1	**40**
5	G5 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	0	3	0	2	3	1	1	0	0	1	0	**11**
6	G6 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1	14	36	9	15	12	4	11	7	9	7	**125**
7	G7 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	3	7	10	3	11	11	4	8	9	3	5	**74**
8	68 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	1	2	2	3	4	1	4	2	1	1	4	**25**
9	G9 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6	14	11	12	11	11	4	11	11	20	7	**118**
10	G10 UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	2	7	11	5	5	10	5	15	6	11	4	**81**
11	G11 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2	7	14	6	6	6	2	4	5	6	5	**63**
12	G12 UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	1	5	6	5	6	4	2	2	4	1	5	**41**
13	G13 UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	4	7	31	29	23	13	3	1	0	0		**111**
13	G13 UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	0	0	0	0	0	14	19	3	17	9	5	**67**

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	TOTAL
14	G14 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	0	5	8	4	6	13	6	7	4	10	15	**78**
15	G15 UNION TEMPORAL DIESTRA	1	25	16	13	13	18	2	4	1	2	6	**101**
16	G16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	4	4	1	1	2	1	2	0	3	1	**19**
17	G17 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	5	1	0	1	3	0	1	1	6	1	**19**
TODOS	TODOS	1	4	0	2	7	0	4	3	1	1	4	**27**
NA	No Aplica - No competencia	0	1	2	2	2	1	3	0	1	2		**14**
TOTAL - PQRD		**25**	**138**	**179**	**125**	**152**	**147**	**85**	**87**	**86**	**112**	**87**	**1223**

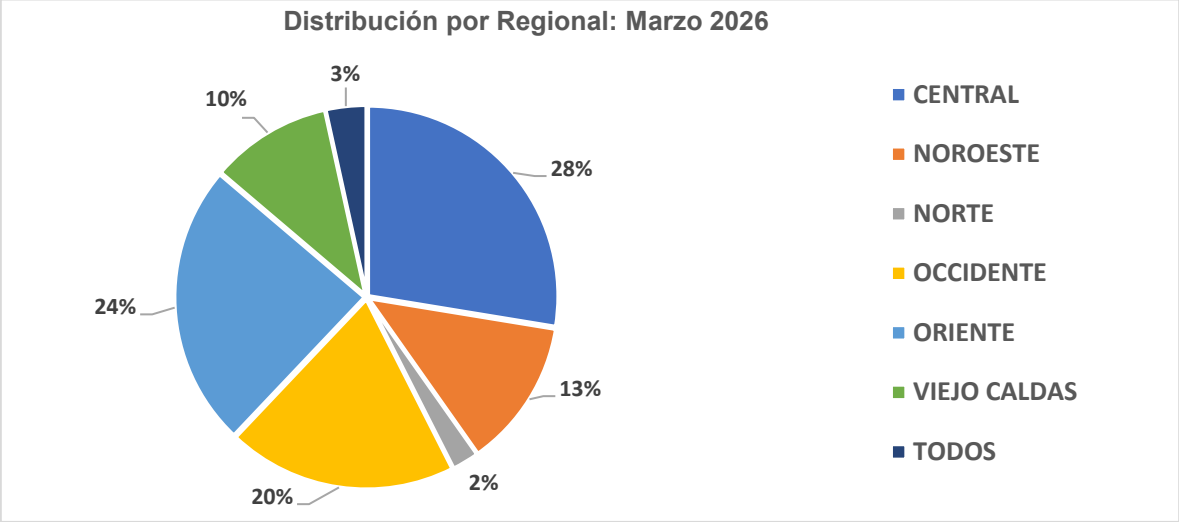
Distribución por tipología

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, clasificadas por tipo. Se evidencia que el 29% corresponden a Tutelas, el 28% a Solicitudes de información, el 22% a Quejas, el 10% a Derechos de petición, así como otro 10% a Reclamos y el 1% a Desacatos, tal como se muestra en la siguiente gráfica:



2.5.1 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 28% de las PQRD, seguida por la regional Oriente con el 24%, el 20% Occidente, la regional Noroeste el 13%, Viejo Caldas Noroeste con el 10% y el 2% de la regional Norte, como se ve reflejada en la siguiente gráfica:



Nota: se recibieron el 3% de solicitudes asociadas a todas las regionales.

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	**1**
NOROESTE	1
DAÑO DE EQUIPOS QUE AFECTAN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	**5**
CENTRAL	4
ORIENTE	1
DESABASTECIMIENTO MP	**19**
CENTRAL	3
NOROESTE	2
OCCIDENTE	11
ORIENTE	3
ENTREGA DE ALIMENTOS ADELANTADA - ACUMULADA	**4**
NOROESTE	4
HORARIOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA	**24**
CENTRAL	15
NOROESTE	1
OCCIDENTE	5
ORIENTE	3

CATEGORIA/ REGIONAL	NUMERO DE ALERTAS
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	**7**
CENTRAL	2
NOROESTE	1
OCCIDENTE	1
ORIENTE	3
OTROS	**58**
CENTRAL	29
NOROESTE	6
NORTE	1
OCCIDENTE	7
ORIENTE	13
VIEJO CALDAS	2
SERVICIOS PÚBLICOS	**4**
CENTRAL	2
NOROESTE	1
OCCIDENTE	1
SUMINISTRO - ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS PROHIBIDOS	**45**
CENTRAL	30
OCCIDENTE	14
VIEJO CALDAS	1
TERCERIZACIONES	**6**
NOROESTE	6
TRASLADO DE RACIONES POR PARTE DE LA EP (POLICÍA)	**11**
CENTRAL	7
OCCIDENTE	3
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

Durante el mes de marzo de 2026, el área de Nutrición de la Interventoría no emitió aprobaciones relacionadas con cambios de menús en cumplimiento a la Circular E-2025-011051 expedida por la USPEC el 22 de septiembre de 2025. A continuación, se presente el estado de los tramites remitidos por los contratistas:

CAMBIOS PERMANENTES DEL CICLO DE MENÚS		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**ESTADO AL 31 DE MARZO DEL 2026**
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Aprobación con oficio CRF-2926-2026 del 06 de enero de 2026. Aprobación con oficio CRF-3410-2026 del 23 de febrero 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. 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.

CAMBIOS PERMANENTES DEL CICLO DE MENÚS		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**ESTADO AL 31 DE MARZO DEL 2026**
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Aprobación con oficio CRF-2872-2025 del 23 de diciembre de 2025. Aprobación con oficio CRF-3540-2026 del 26 de febrero del 2026.
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	Aprobación con oficio CRF-2642-2025 del 1 de diciembre de 2025. Aprobación con oficio CRF-3439-2026 del 19 de febrero de 2026.
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. Aprobación para EPMSC MÁLAGA con oficio CRF-2486-2025 del 19 de noviembre de 2025.
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Aprobación con oficio CRF-2591-2025 del 26 de noviembre de 2025.
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	*No se ha recibido solicites de cambios de menú.*
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	Aprobación con oficio CRF-2425-2025 del 18 de noviembre de 2025.

Intercambios diarios

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

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

De acuerdo con lo anterior, los contratistas notificaron, a través del procedimiento establecido por la Interventoría mediante el uso de la Plataforma Informática K2, los intercambios aplicados durante el mes de marzo de 2026. A continuación, se presenta el consolidado de los 2143 intercambios registrados en la plataforma, discriminados por grupo y establecimiento:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MARZO DEL 2026
G01	CPAMSPY POPAYAN	34
	CPMSTUL TULUA	6
	DE POPAYAN	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MARZO DEL 2026
	EPMSC EL BORDO	5
	EPMSC IPIALES	1
	EPMSC TUMACO	4
	EPMSC TUQUERRES	1
	ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA	5
	ESTACION DE POLICIA EP ARCELETAS URI (UNIDAD DE REACCION INMEDIATA)	2
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE	2
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2	2
	ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR	2
	ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01	9
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**76**
G02	EPMSC BUGA	19
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC CALI	9
	EPMSC LA UNION	2
	EPMSC SEVILLA	2
	ESTACION DE POLICIA EP BUGA	13
	ESTACION DE POLICIA YUMBO	2
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**48**
G03	COJAM JAMUNDI	1
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 1	29
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 3	32
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	22

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MARZO DEL 2026
	CPAMSPAL PALMIRA	1
	CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción	7
	CPAMSPAL PALMIRA - PAS	6
	EPMSC CARTAGO	2
	EPMSC PUERTO TEJADA	3
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	4
	EPMSC SILVIA	5
	ESTACION DE POLICIA BERLIN	2
	ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR	7
	ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO - CENTRO	7
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03	4
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**132**
G04	BATALLÓN DE ASPC NO 12 GR " FERNANDO SERRANO	1
	BATALLÓN DE ASPC NO9 "CACICA GAITANA"	1
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 25 "ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ"	1
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 26 "CACIQUE PIGOANZA"	1
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 27 "MAGDALENA"	1
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 36 "CAZADORES"	1
	BATALLÓN DE INGENIEROS NO 12 "CR LIBORIO MEJIA"	1
	CPMSPUR PURIFICACION	1
	EP GUADALUPE	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MARZO DEL 2026
	EP TARQUI	1
	EPMSC EL GUAMO	1
	EPMSC FLORENCIA	13
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	6
	EPMSC GARZON	18
	EPMSC LA PLATA	12
	EPMSC NEIVA	3
	EPMSC PITALITO	17
	ESTACION DE POLICIA GUAMO	1
	ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA	12
	ESTACION DE POLICIA NEIVA	2
	ESTACION DE POLICIA PITALITO	17
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	5
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**117**
G05	CHAPARRAL	1
	CPMS ESPINAL	6
	CPMSFUS FUSAGASUGA	7
	CPMSMEL MELGAR	5
	CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION	11
	EPMSC CHAPARRAL	7
	EPMSC GIRARDOT	9
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	21
	EPMSC VILLETA	9
	ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MARZO DEL 2026
	ESTACION DE POLICIA MELGAR	4
	ESTACION DE POLICIA POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA	11
	ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA EP	3
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**95**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERE 1 Y 2	8
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3	35
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - P.A.S.	13
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1	26
	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	1
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**83**
G07	CPMMSFFA PONAL	3
	CPMS BOGOTA LA MODELO	26
	CPMSLME LA MESA	3
	CPMSMOQ MONIQUIRA	2
	CPMSUBA UBATE	2
	EPMSC CAQUEZA	5
	ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA	5
	SOACHA	4
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**50**
G08	CAMISACS ACACIAS	4
	CPMSACS ACACIAS	10

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MARZO DEL 2026
	EC YOPAL	6
	EPMSC GRANADA	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	7
	ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO	1
	ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO	1
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**30**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	28
	CPMS TUNJA	5
	CPMSCHO CHOCONTA	8
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO ALTA	15
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO BARNE	16
	EPMS RAMIRIQUI	6
	EPMSC DUITAMA	2
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	2
	EPMSC SOGAMOSO	4
	ESTACION DE POLICIA CHOCONTA	2
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**88**
G10	CAI LA UNION ARMENIA	1
	DE ARMENIA	2
	EP MARSELLA	1
	EPMSC ARMENIA	10
	EPMSC CALARCA	11
	EPMSC MANIZALES	11
	EPMSC PACORA	7

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MARZO DEL 2026
	EPMSC PENSILVANIA	8
	EPMSC PEREIRA	14
	EPMSC RIOSUCIO	2
	EPMSC SALAMINA	6
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	4
	ESTACION DE POLICIA SAN JOSE	1
	ESTACION DE POLICIA SIJIN ARMENIA	1
	MANIZALES	1
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**80**
G11	EPAMS LA DORADA	13
	EPMSC HONDA	2
	EPMSC PUERTO BOYACA	3
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**18**
G12	ALTAVISTA MEDELLIN	2
	BATALLO DE ASPC NO 4 "YARIGUIES"	19
	BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ RODRIGUEZ	19
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT	19
	BUENOS AIRES MEDELLIN	19
	CANDELARIA MEDELLIN	19
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	11
	EP BELEN MEDELLIN	19
	EPMSC BOLIVAR	4

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MARZO DEL 2026
	EPMSC MEDELLIN	6
	EPMSC PUERTO BERRIO	9
	EPMSC TAMESIS	1
	ESTACION DE POLICIA BOLIVAR	2
	ESTACION DE POLICIA BOLOMBOLO	2
	ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA	6
	ESTACION DE POLICIA FREDONIA	2
	ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO	5
	LAURELES	19
	LOS GOMEZ ITAGUI	19
	MANRIQUE	19
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO)	18
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G12	2
	POPULAR	19
	SAN JAVIER MEDELLIN	19
	SIJIN MEVAL	19
	VILLA HERMOSA MEDELLIN	19
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**317**
G13	CASTILLA	1
	COPED PEDREGAL - ALTA	5
	COPED PEDREGAL - MEDIANA	5
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	21
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	3
	CTI BUNKER DE LA FISCALIA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MARZO DEL 2026
	EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 Gneral Pedro Nel Ospina)	1
	EPMSC CAUCASIA	19
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	4
	EPMSC YARUMAL	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13	6
	PLANTA EXTERNA G13 COPACABANA (ESTACIONES DE POLICIA)	3
Total G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**70**
G14	CPMS BUCARAMANGA	10
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	6
	EPAMS GIRON - RANCHO DE ALTA ANTIGUA	9
	EPAMS GIRON - RANCHO MEDIANA	3
	EPMS SAN GIL	6
	EPMSC BARRANCABERMEJA	2
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	2
	EPMSC SOCORRO	5
	ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI	1
	ESTACION DE POLICIA SOCORRO	4
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	6
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**54**
G15	BATALLÓN ASPC NO 30 "GUASIMALES"	46
	BETANIA PATIOS	1
	COCUC CUCUTA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MARZO DEL 2026
	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	31
	EP SIJIN ARAUCA	3
	EPMSC AGUACHICA	34
	EPMSC ARAUCA	4
	EPMSC OCAÑA	8
	EPMSC PAMPLONA	44
	ESTACION DE POLICIA AGUACHICA	31
	ESTACION DE POLICIA BOCHALEMA	44
	ESTACION DE POLICIA CAI ALFONSO LOPEZ	44
	ESTACION DE POLICIA CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA	52
	ESTACION DE POLICIA CENTRO	46
	ESTACION DE POLICIA CHINACOTA	47
	ESTACION DE POLICIA EP CAI VILLA DEL ROSARIO	61
	ESTACION DE POLICIA EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER	6
	ESTACION DE POLICIA GAULA- SAN RAFAEL	56
	ESTACION DE POLICIA LIBERTAD ESCOBAL	43
	ESTACION DE POLICIA LOS PATIOS	58
	ESTACION DE POLICIA OCANA	7
	ESTACION DE POLICIA TRIGAL SIJIN	52
	PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA	8
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	56
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**783**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	4

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN MARZO DEL 2026
	EP BARRANCO DE LOBA	1
	EPMSC CARTAGENA	12
	EPMSC MAGANGUE	4
	EPMSC MONTERIA	2
	EPMSC SINCELEJO	6
	EPMSC TIERRALTA	3
	PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE	16
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**48**
G17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	2
	EPAMSCAS VALLEDUPAR	3
	EPMSC EL BANCO	6
	EPMSC RIOHACHA	9
	EPMSC SANTA MARTA	6
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	6
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA	9
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN	9
	ESTACION DE POLICIA EL BANCO	2
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	2
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**54**
	TOTAL GENERAL	**2143**

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

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
G01	Evaluado con Concepto Favorable	75
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	76
G02	Evaluado con Concepto Favorable	46
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	48
G03	Evaluado con Concepto Favorable	94
	Evaluado con Concepto No Favorable	38
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	132
G04	Evaluado con Concepto Favorable	95
	Evaluado con Concepto No Favorable	22
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	117
G05	Evaluado con Concepto Favorable	93
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	95
G06	Evaluado con Concepto Favorable	79
	Evaluado con Concepto No Favorable	4
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	83
G07	Evaluado con Concepto Favorable	50
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	50
G08	Evaluado con Concepto Favorable	24
	Evaluado con Concepto No Favorable	6
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	30

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
G09	Evaluado con Concepto Favorable	76
	Evaluado con Concepto No Favorable	12
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	88
G10	Evaluado con Concepto Favorable	69
	Evaluado con Concepto No Favorable	11
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	80
G11	Evaluado con Concepto Favorable	16
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	18
G12	Evaluado con Concepto Favorable	274
	Evaluado con Concepto No Favorable	43
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	317
G13	Evaluado con Concepto Favorable	66
	Evaluado con Concepto No Favorable	4
Total G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	70
G14	Evaluado con Concepto Favorable	53
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
Total G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	54
G15	Evaluado con Concepto Favorable	609
	Evaluado con Concepto No Favorable	174
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	783
G16	Evaluado con Concepto Favorable	46
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	48

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
G17	Evaluado con Concepto Favorable	54
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	54
	TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO FAVORABLE	**1819**
	TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO NO FAVORABLE	**324**
	TOTAL GENERAL	**2143**

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

- La información registrada en la plataforma informática K2 (establecimiento, intercambio, fecha) 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.
- La preparación que notifican a intercambiar no corresponde a la aprobada por la interventoría, por tanto, no guarda coherencia la solicitud.
- Se excede en la semana el número máximo de intercambios permitidos en la OTM para los componentes Proteico y Tubérculos, raíces o plátanos.
- 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. Notificación extemporánea del intercambio en la plataforma informática K2, la OTM indica que se permitirán los intercambios previa notificación.
- No se adjunta el aval del nutricionista del contratista en la notificación reportada en la plataforma informática K2.
- En el alimento proteico en los tiempos de comida de almuerzo y cena cuando fue reemplazado por huevo y/o chorizo, y el contratista no presentó la justificación correspondiente ni los soportes que respaldaran dicho cambio, conforme a lo establecido en la OTM.
- La preparación doble huevo perico no corresponde a 2 unidades visible, establecida en la Circular E-2025-011051 que restringe el uso de huevos a 2 unidades visibles fritos o cocidos.

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 MARZO**.

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 marzo del 2026. A continuación, se detallan las causas:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
G04	EPMSC PITALITO	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 23 de febrero al 01 de marzo del 2026) EN EPMSC PITALITO. Se supera en la semana del 23 de febrero al 01 de marzo el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en EPMSC PITALITO, lo cual contraviene con los lineamientos establecidos en la OTM.
G15	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 ESTACIONES DE POLICIA MECUC	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 23 de febrero al 01 de marzo de 2026) PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15/ ESTACIONES DE POLICIA MECUC - GRUPO 15. Se supera en la semana del 23 de febrero al 01 de marzo del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para los COMPONENTES Proteico 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.
G01	CPAMSPY POPAYÁN	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 02 al 08 de marzo del 2026) EN CPAMSPY POPAYÁN.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
		Se supera en la semana del 02 al 08 de marzo del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en CPAMSPY POPAYÁN, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G02	ESTACIÓN DE POLICIA BUGA	REQUERIMIENTO DE PLANDE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 02 al 08 de marzo del 2026) EN ESTACIONDE POLICIA EP BUGA. Se supera en la semana del 02 al 08 de marzo del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en ESTACION DE POLICIA BUGA, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G03	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 3	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 02 al 08 de marzo de 2026) EN COJAM JAMUNDI - BLOQUE 3. Se supera en la semana del 02 al 08 de marzo del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE TUBÉRCULOS, RAÍCES O PLÁTANOS en COJAM JAMUNDI - BLOQUE 3, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA – ERON ESTRUCTURA 3	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 02 al 08 de marzo del 2026) COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3. Se supera en la semana del 02 al 08 de marzo del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
G15	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 ESTACIONES DE POLICIA MECUC	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 02 al 08 de marzo de 2026) PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15/ ESTACIONES DE POLICIA MECUC - GRUPO 15. Se supera en la semana del 02 al 08 de marzo del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para los COMPONENTES 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.
G12	ESTACIONES DE POLICIA Y BATALLONES	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 09 al 15 de marzo de 2026) EN ESTACIONES DE POLICIA Y BATALLONES - GRUPO 12. Se supera en la semana del 09 al 15 de marzo del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE TUBÉRCULOS, RAÍCES O PLÁTANOS en BATALLONES Y ESTACIONES DE POLICÍA DEL GRUPO 12, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	REQUERIMIENTO DE PLANDE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 16 al 22 de marzo de 2026) EN CPAMSMBOGBOGOTA EL BUEN PASTOR - GRUPO 9. Se supera en la semana del 16 al 22 de marzo del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR DEL GRUPO 9, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
G15	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15, BATALLONES Y ESTACIONES DE POLICIA MECUC	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 16 al 22 de marzo de 2026) en PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15, BATALLONES Y ESTACIONES DE POLICIA MECUC - GRUPO 15. Se supera en la semana del 16 al 22 de marzo del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15, BATALLONES Y ESTACIONES DE POLICIA, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G12	ESTACIONES DE POLICIA Y BATALLONES	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 23 al 29 de marzo de 2026) EN ESTACIONES DE POLICIA Y BATALLONES - GRUPO 12. Se supera en la semana del 23 al 29 de marzo del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE TUBÉRCULOS, RAÍCES O PLÁTANOS en BATALLONES Y ESTACIONES DE POLICÍA DEL GRUPO 12, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G15	EPMSC PAMPLONA, EPMSC AGUACHICA, ESTACION DE POLICIA AGUACHICA, COCUC CUCUTA Y BATALLONES Y ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CUCUTA	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 23 al 29 de marzo de 2026) en EPMSC PAMPLONA, EPMSC AGUACHICA, ESTACION DE POLICIA AGUACHICA, COCUC CUCUTA Y BATALLONES Y ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CUCUTA - GRUPO 15. Se supera en la semana del 23 al 29 de marzo del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en EPMSC PAMPLONA, EPMSC AGUACHICA, ESTACION DE POLICIA AGUACHICA, COCUC CUCUTA Y BATALLONES Y ESTACIONES DE

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
		POLICIA DE MECUC CUCUTA DEL GRUPO 15, 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 marzo del presente año, periodo en el cual se muestrearon un total de 59 ERON, de acuerdo con lo establecido en el plan de muestreo aprobado por la entidad.

Por otra parte, para el presente informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos del 19 de febrero al 18 de marzo; 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.

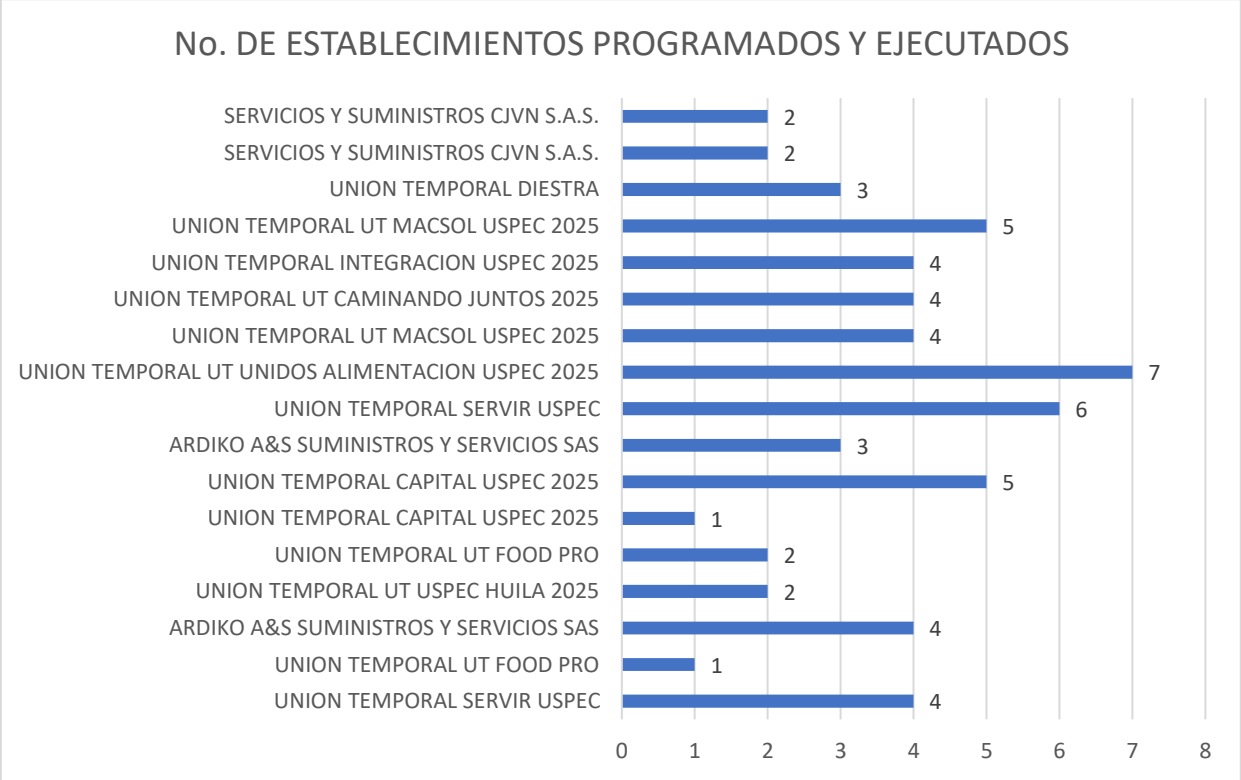
Para el mes de marzo del 2026, se programaron inicialmente análisis microbiológicos a 59 ERON, en los cuales se tomaron 11 muestras, teniendo en cuenta lo anterior, se dio cumplimiento al 100%. Así mismo, se tomaron 5 muestras de condiciones higiénico-sanitarias (frotis de manos, ambientes, superficies 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	4
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	4
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	2
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	2
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	5
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	3
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	7
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	4

12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	4
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	4
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	5
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	3
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	2
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	2
Total		59

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

Para el periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo se realizó muestreo, a 59 ERON, distribuidos en los 17 grupos de contratistas.

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
2	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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	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
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2

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

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
TOTAL			354

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

Para el periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, se realizó muestreo, a 59 ERON, distribuidos en los 17 grupos de contratistas.

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

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Agua potable FQ	4
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
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	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	7
		Frotis de Manos	7

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Ambiente	7
		Agua potable MB	7
		Agua potable FQ	7
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	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
13	UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
TOTAL			295

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 19 de febrero al 18 de marzo, se puede evidenciar en la relación de anexos.

En la siguiente tabla se relacionan los resultados de las muestras de alimentos ejecutadas en el periodo del 19 de febrero al 18 de marzo, el detalle se puede evidenciar en el anexo denominado consolidado de muestras de alimentos.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	36
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	24
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	12
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	12
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	12
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	30
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	18
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	30
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	30
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	18
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	24
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	24
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	30
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	18
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	24
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	24
Total		**366**

Teniendo cuenta lo anterior, se puede evidenciar que se dio cumplimiento a la toma de muestras microbiológicas de alimentos según lo establecido en el anexo técnico de interventoría en donde se solicita realizar la toma de muestras de derivados cárnicos, ensalada cruda, jugos de fruta, leche entera o descremada o deslactosada UHT, leche en polvo, quesos frescos, y proteicos como pollo, carne, pescado, huevos y/o verduras cocidas; se dio cumplimiento a 6 muestras de alimentos correspondiente a los muestreos de rutina que se incluyen en el presente informe, con respecto al periodo del 19 de febrero al 18 de marzo de 2026.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 19 de febrero al 18 de marzo, el consolidado de los resultados se encuentra discriminado en la siguiente tabla por grupo y contratista. Así mismo en la relación de anexos del presente informe, se encuentran relacionadas las muestras con relación a los resultados de CHS, con respecto al periodo antes mencionado.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS CHS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	30
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	20
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	10
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	10
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	10
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	25
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	15
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	25
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	25
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	15
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	20
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	20
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	25
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	15
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	20
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	20
Total		**305**

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

De igual manera, es importante mencionar que dentro de las muestras para frotis de manos se tomaron a los operarios que se encontraban en las áreas de proceso, producción y distribución entre otros, con relación a las muestras de frotis

de superficies, se tomaron a implementos relacionados con la línea de producción como mesones, cucharones, cuchillos, cucharas entre otros; con relación a las muestras de ambientes, estas se tomaron en áreas como dietas, ensamble y procesamiento entre otros.

Consolidado de cumplimiento microbiológico por grupo y contratista del periodo del 19 de febrero al 18 de marzo 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 19 de febrero al 18 de marzo de 2026:

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	92,28
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	97,75
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	95,5
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	100
6	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	100
7	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	92,5
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S	94
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	100
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	96,4
11	UNIÒN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	91
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	97,75
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACION USPEC 2025	83,5
14	UNION TEMPORAL- UT MACSOL USPEC 2025	96,4

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	94
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	92,8
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	91

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 19 de febrero al 18 de marzo de 2026, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 1, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS Grupo 3, UNION TEMPORAL USPEC HUILA 2025 Grupo 4, UNION TEMPORAL UT FOOD PRO Grupo 5, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupos 6 y 7 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S Grupo 8, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 9, UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025 Grupo 10, UNIÒN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025 Grupos 11 y 14, UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 grupo 12 , UNION TEMPORAL DIESTRA Grupo 15 y SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S Grupos 16 y 17 se mantuvieron con una calificación por encima del 90%, es importante mencionar que tres grupos alcanzaron una calificación del 100%,

Por otro lado, el contratista, UNION TEMPORAL INTEGRACION USPEC 2025 Grupo 13, durante el seguimiento de cada una de las muestras evaluadas se presentaron resultados fuera de los límites establecidos, lo que generó un porcentaje de cumplimiento de “CUMPLE PARCIALMENTE”, es de aclarar que para el presente informe ninguno de los operadores presentó calificación NO CUMPLE.

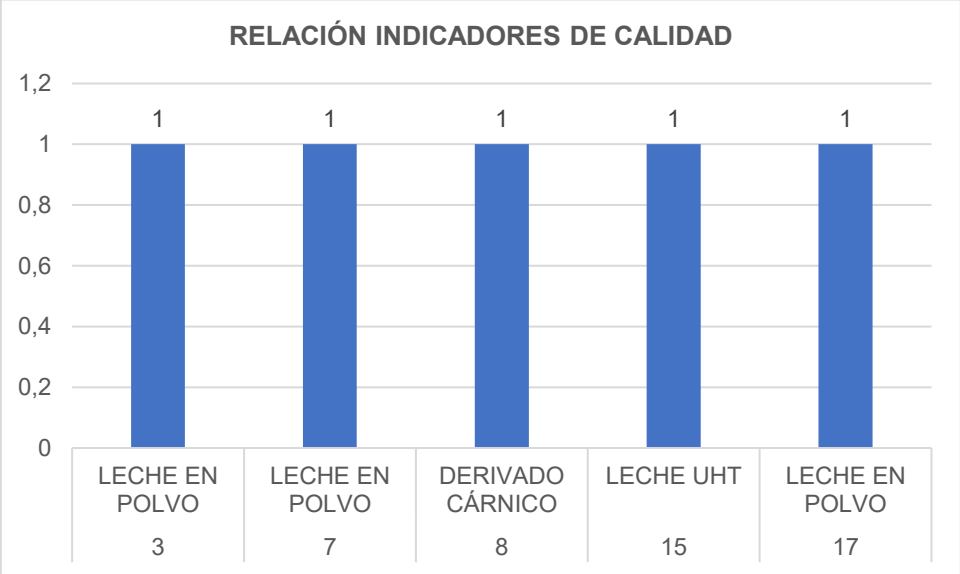
A continuación, se describe la relación de los resultados no conformes teniendo en cuenta los microrganismos patógenos, indicadores de calidad e indicadores de higiene.

Muestras No Conformes del periodo del 19 de febrero al 18 de marzo de 2026

Para el periodo comprendido entre el 19 de febrero al 18 de marzo de 2026, se presenta un total de 29 muestras no conformes, lo que indica que, de los 710 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 4.08% 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 19 de febrero al 18 de marzo de 2026.

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 19 de febrero al 18 de marzo de 2026, se presentaron 5 muestras con presencia de microrganismos de calidad, en donde la categoría de alimentos presentados en su mayoría es la leche en polvo, en las muestras los microorganismos predominantes fueron el recuento de coliformes totales y aerobios mesófilos, así mismo se presentó un resultado no conforme de leche entera UHT donde se evidencia crecimiento de microorganismos en aerobiosis a 35°C, por último se presentó una muestra de chorizo con recuento elevado de aerobios mesófilos . En la siguiente grafica se puede evidenciar con detalle, aquellos grupos en los que se evidencian los hallazgos:



Por otro lado, dentro del gran total de muestras no conformes presentadas durante el periodo del 19 de febrero al 18 de marzo los indicadores de calidad ocupan el 16.66% de estos hallazgos.

La presencia de coliformes totales y aerobios mesófilos en leche en polvo, evidencian deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias durante el procesamiento, manipulación o almacenamiento del producto. La alta carga de aerobios mesófilos sugiere una inadecuada calidad microbiológica general, mientras que la presencia de coliformes totales indica posible contaminación de origen fecal o fallas en los controles posteriores al tratamiento térmico, como recontaminación durante el secado o envasado. En conjunto, estos hallazgos reflejan incumplimiento de los criterios microbiológicos establecidos por la normativa vigente y permiten concluir que el producto no garantiza condiciones óptimas de inocuidad, por lo que podría considerarse no apto para el consumo humano sin la implementación de medidas correctivas en el proceso productivo.

Microorganismos patógenos del periodo del 19 de febrero al 18 de marzo de 2026.

Durante el periodo del 19 de febrero al 18 de marzo de 2026 se reportaron por parte del laboratorio un total de 7 muestras con presencia de los patógenos como *E. coli, Bacillus cereus y Listeria monocyotogenes.* La relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Tabla . Relación resultados de microorganismo patógenos en el periodo del 19 de febrero al 18 de marzo de 2026.

Grupo Contratista	Contratista	Fecha toma de muestras	Establecimiento	Grupo de Alimentos	Muestra	Parámetro microbiológico
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	20/02/2026	ERON - EPAMSCAS VALLEDUPAR	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: POLLO GUISADO	*Escherichia coli, Bacillus cereus*
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	25/02/2026	ERON - EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*E.coli, Listeria monocytogenes*
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	26/02/2026	ERON - EPMSC TUMACO	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: POLLO COCIDO SALTEADO	*Bacillus cereus*
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	04/03/2026	EPMSC GUATEQUE	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: POLLO EN SALSA CRIOLLA	*B. cereus*
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	04/03/2026	EPMSC GUATEQUE	VERDURA CALIENTE	PRODUCTO TERMINADO: GUISO DE AHUYAMA	*B. cereus*
13	UNION TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	07/03/2026	COPED PEDREGAL	QUESO	PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA QUESO	*E.coli*
13	UNION TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	07/03/2026	COPED PEDREGAL	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA FRIJOL GUISADO	*E.coli*

Relación de muestras con E*scherichia coli*

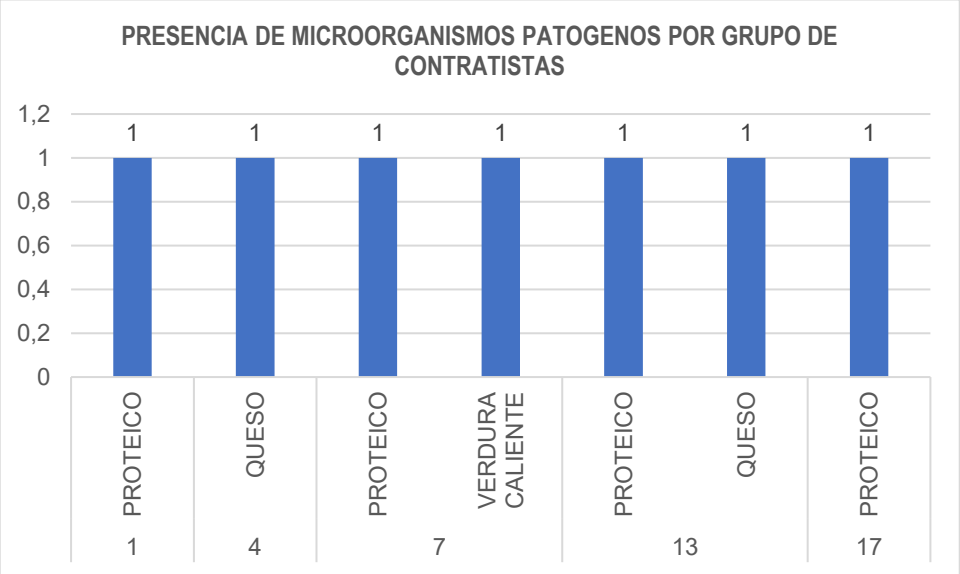
Para este periodo se reportaron por parte del laboratorio un total de 7 muestras con presencia de patógenos, el microorganismo con mayor frecuencia fue *Escherichia coli* detectado en 4 de las siguientes muestras y contratistas: UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 grupo 4 y UNION TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 grupo 13 en una muestra de queso para cada grupo, para los grupos UNION TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 grupo 13 y SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S grupo 17 en una muestra de queso para cada contratista.

Relación de muestras con *Bacillus cereus*

Por otro lado, se evidenciaron los siguientes grupos de contratistas: UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 1 y UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 grupo 7 presentaron una muestra de proteico con presencia de este microorganismo, por ultimo para el grupo UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 grupo 7 se evidencio adicionalmente una muestra de verdura caliente con presencia de *Bacillus cereus.*

Relación de muestras con *Listeria monocyotogenes*

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 19 de febrero al 18 de marzo fue *Listeria monocytogenes* el cual se evidenció en la siguiente muestra y contratista : UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 grupo 4 una muestra de queso.



Es importante mencionar que de las 7 muestras, el patógeno *E. coli* presenta un porcentaje del 57.14%, *Bacillus cereus* presenta un porcentaje de 42.86 %, mientras que para *Listeria monocytogenes* se presenta un porcentaje del 14.28%, lo anterior indica, que se deben realizar diferentes procesos para controlar la presencia de *E.coli* principalmente, ya que este microrganismo está presente en diferentes tipos de muestras como alimentos listos para el consumo, materias primas y agua potable; se debe realizar una verificación de todas las etapas de producción desde la recepción de materias primas hasta el lavado y desinfección de tanques de agua y utensilios, ya que su presencia puede generar una contaminación cruzada, así mismo se debe realizar una verificación de proveedores, ya que estos son parte fundamental de la cadena de suministro, verificando las condiciones higiénicas sanitarias de las plantas de producción de estos proveedores como las BPM en todos los procesos de almacenamiento, transporte y distribución de estos. En cuanto a la presencia de *E. coli* en verdura cocida, es importante indicar que quizás no se están llevando a cabo los procesos correctos de cocción del alimento o tal vez podría estar asociado con utensilios contaminados, recipientes no desinfectados previamente podrían generar contaminación cruzada del producto o alimentos crudos cercanos a este.

A continuación, se detalla los efectos que pueden tener los microrganismos evidenciados en las muestras de alimentos:

Aerobios mesófilos: Los aerobios mesófilos son un **indicador de higiene y conservación**. Su presencia en niveles elevados no solo compromete la calidad del alimento, sino que también alerta sobre posibles fallas en el proceso productivo, controles de temperatura de refrigeración y cocción, control en los procesos de limpieza y desinfección de utensilios y ambientes en cada uno de los establecimientos, así como la conservación de los alimentos.

Coliformes fecales: Los coliformes se introducen en gran número al medio ambiente por las heces de humanos y animales. Por tal motivo suele deducirse que la mayoría de los coliformes que se encuentran en el ambiente son de origen fecal. Sin embargo, existen muchos coliformes de vida libre. Tradicionalmente se los ha considerado como indicadores de contaminación fecal en el control de calidad del agua destinada al consumo humano en razón de que, en los medios acuáticos, los coliformes son más resistentes que las bacterias patógenas intestinales y porque su origen es principalmente fecal. Por otro lado, los coliformes fecales en derivados cárnicos son un indicador de

contaminación fecal por falta de higiene en la producción o manipulación. Aunque no son patógenos directos, su presencia sugiere la posibilidad de patógenos más peligrosos como la *Salmonella* y *E. coli.*

E. coli: La presencia de este microorganismo en alimentos indica que los mismos tienen contaminación fecal, la cual puede provenir por diferentes fuentes como materias primas para la elaboración de alimentos, agua para el uso de las preparaciones o las manos del manipulador. Cabe mencionar que puede sobrevivir a las temperaturas de refrigeración y es bastante tolerante a la sal, la sequedad y la acidez, siendo más sensible al calor, por tanto, es importante tener un ambiente controlado en cada etapa del proceso de limpieza y desinfección, así como en los procesos de post y producción, tanto en manipuladores como en utensilios que estén en contacto con las preparaciones y puedan ser un vector de contaminación.

Bacillus Cereus: es una bacteria que puede contaminar el arroz y otros alimentos proteicos, causando intoxicación alimentaria. La bacteria puede formar esporas que sobreviven a la cocción y pueden crecer a temperatura ambiente, produciendo toxinas que causan enfermedades. Es importante enfriar rápidamente el arroz cocido y evitar dejarlo a temperatura ambiente por períodos prolongado.

Listeria monocyotogenes: Es una bacteria que puede contaminar el queso, especialmente los quesos blandos y los elaborados con leche cruda (no pasteurizada). La infección por esta bacteria, conocida como listeriosis, puede ser grave, especialmente para mujeres embarazadas, adultos mayores y personas con sistemas inmunitarios debilitados.

Seguimiento de microrganismos patógenos durante el mes marzo

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

FEBRERO				MARZO
GRUPO CONTRATISTA	**ESTABLECIMIENTO**	**MUESTRA**	**PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO**	**SEGUIMIENTO**
3	ERON - COJAM JAMUNDI	PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE CERDO ASADO	*Bacillus cereus*	No evidenciado
9	ERON - CPMS TUNJA	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO COCIDO	*Bacillus cereus*	No evidenciado
9	ERON - CPMS TUNJA	PRODUCTO TERMINADO: POTECA DE AHUYAMA	*Bacillus cereus E. coli*	No evidenciado
10	ERON - DE ARMENIA	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	*Listeria monocytogenes*	No evidenciado
10	ERON - EPMSC ARMENIA	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	*Listeria monocytogenes*	No evidenciado

FEBRERO				MARZO
GRUPO CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	MUESTRA	PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO	SEGUIMIENTO
13	ERON - EPMSC CAUCASIA	PRODUCTO TERMINADO: POLLO FRITO	*Bacillus cereus*	Evidenciado
13	ERON - EPMSC CAUCASIA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA COCIDA - LECHUGA ZANAHORIA PEPINO	*Bacillus cereus*	No evidenciado
7	ERON - EPMSC LETICIA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA ZANAHORIA REPOLLO Y CEBOLLA	*E. coli*	No evidenciado
4	ERON - EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA	*E. coli*	No evidenciado
12	ERON - EPMSC SANTA BARBARA	MATERIA PRIMA: SALCHICHA TRADICIONAL	*E. coli*	No evidenciado
2	ERON - EPMSC BUGA	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*E. coli*	No evidenciado
2	ERON - EPMSC HONDA	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*Listeria monocytogenes*	No evidenciado
11	ERON - EPMSC HONDA	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*E. coli*	No evidenciado
16	ERON - EPMSC SINCELEJO	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	*E. coli*	No evidenciado
7	ERON - CPMSLME LA MESA	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE MANGO	*E. coli*	No evidenciado
10	ERON - EPMSC CALARCA	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	*Listeria monocytogenes*	No evidenciado
11	ERON - COIBA IBAGUE	MATERIA PRIMA: QUESO	*E. coli*	No evidenciado
16	ERON - PLANTA - EPMSC BARRANQUILLA	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	*E. coli*	No evidenciado

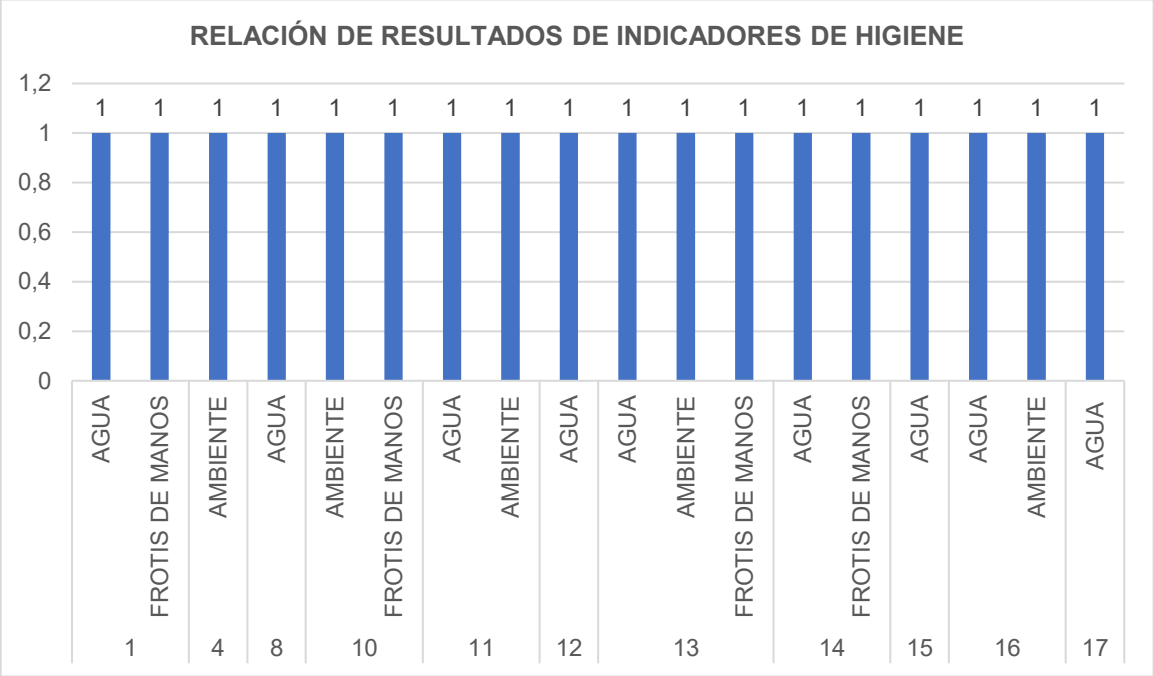
FEBRERO				MARZO
GRUPO CONTRATISTA	**ESTABLECIMIENTO**	**MUESTRA**	**PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO**	**SEGUIMIENTO**
1	ERON - EPMSC EL BORDO	PRODUCTO TERMIANDO: ENSALADA COCIDA (AHUYAMA)	*Bacillus cereus*	No evidenciado

Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de marzo al grupo de muestras que presentaron patógenos, se pudo evidenciar que de las 19 muestras a las cuales se les realizó seguimiento, en 18 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 grupo 13 evidenciándose nuevamente *E. coli,* siendo este microrganismo patógeno persistente en las muestras de alimento proteico; lo que indica contaminación posterior a la cocción o un proceso térmico insuficiente. En condiciones adecuadas, la cocción debe eliminar este microorganismo, por lo que su detección sugiere fallas en las prácticas higiénico-sanitarias, como manipulación con utensilios o manos contaminadas, contacto con superficies sucias o contaminación cruzada con alimentos crudos. Este resultado evidencia un incumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y representa un riesgo para la salud, debido a la posible presencia de cepas patógenas. En consecuencia, el producto no se considera apto para el consumo y se deben implementar medidas correctivas en la manipulación, cocción y almacenamiento.

Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 19 de febrero al 18 de marzo de 2026

Durante los muestreos realizados en los establecimientos de cada uno de los contratistas, correspondientes al periodo evaluado, se identificaron un total de 18 resultados no conformes. 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 19 febrero al 18 de marzo de 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 en donde el parámetro coliforme totales y E.coli estuvieron fuera de los límites establecidos, 1 frotis de manos con presencia de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva y 1 muestra de ambiente con aerobios mohos y levaduras.

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

Grupo 1: Se evidenció una muestra de agua con recuento de coliformes totales, así como una muestra de frotis de manos con presencia de *E.coli.*

Grupo 4: En este grupo se evidenció una muestra de ambiente con recuento de aerobios mesófilos, así como, mohos y levaduras

Grupo 8: Se evidenció una una muestra de agua con pH fuera de los límites establecidos.

Grupo 10: Se evidenció una muestra de ambiente con recuento de aerobios mesófilos, de igual forma, se presentó una muestra de frotis de manos con presencia de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva.

Grupo 11: Se evidenció una muestra de agua con recuento de coliformes totales, así mismo una muestra de ambiente con recuento de mohos y levaduras.

Grupo 12: Se presento para este grupo una muestra de agua con recuento elevado de coliformes totales.

Grupo 14: Se evidenció una muestra de agua con recuento de coliformes totales, de igual forma, se presentó una muestra de frotis de manos con *E.coli*.

Grupo 15: Para este grupo se observó una muestra de agua con recuento de coliformes totales.

Grupo 16: Se presento una muestra de agua con alcalinidad y cloro residual libre fuera del límite establecido, por otra parte se evidencio una muestra de ambiente con recuento elevado de aerobios mesófilos.

Grupo 17: Se presento una muestra de agua con cloro residual libre fuera de parámetro de establecido.

De igual manera se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 1 muestra por resultado no conforme en cloro residual libre, 1 con el parámetro de Alcalinidad total y cloro residual libre, fuera de los límites establecidos por la normatividad, para un total de 2 muestras con parámetros fisicoquímicos fuera de los establecido en la Resolución 2115. Así pues, los incumplimientos antes mencionados del agua potable, es el caso del parámetro físico químico, alcalinidad total en el agua indica su capacidad para mantener estable el pH y resistir cambios ácidos, actuando como un amortiguador. Un nivel bajo puede causar corrosión, mientras que un nivel alto puede dar agua turbia y obstruir filtros, el cloro residual libre generalmente indica la cantidad de cloro que permanece después de la desinfección y su función principal es garantizar la seguridad microbiológica del agua durante su distribución y almacenamiento.

Por otra parte, con respecto al recuento 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.

En cuanto al recuento de mesófilos aerobios en el indica un nivel de contaminación general y puede sugerir condiciones favorables para el crecimiento de otros microorganismos, incluyendo patógenos. Estos microorganismos son indicadores de la higiene y manipulación de alimentos y ambientes, pero no necesariamente indican la presencia de patógenos específicos.

2.9 Consolidados casos de atención de ETAS.

Enfermedad Transmitida por Alimentos

Para el presente periodo del 01 al 31 de marzo 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 febrero del 2026, 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 marzo 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
G02	EJECA	01
G03	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	01
	EPMSC CARTAGO	36
	COJAM JAMUNDI	01
G04	EPMSC FLORENCIA	14
	EPMSC GARZON	02
	EPMSC LA PLATA	02
	EPMSC NEIVA	01
	EPMSC PITALITO	30
G05	CPMS ESPINAL	02
G06	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	06
	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)	03
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	29
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	60
	EP SOACHA	01
	CPMS CHIQUINQUIRA	08
	CPMSGAR PONAL	04
	CPMSMOQ MONIQUIRA	07
	EPMSC CAQUEZA	06

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS EN FORMATO N-N012
	EPMSC LETICIA	10
G08	EPMSC GRANADA	14
	CAMISACS ACACIAS	01
G09	EPAMSCAS COMBITA	01
G10	EPMSC MANIZALES	01
	EPMSC PACORA	01
G11	EPAMS LA DORADA	03
	COIBA IBAGUE	02
G12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	42
	EPMSC BOLIVAR	01
	EPMSC MEDELLIN (BELLO BELLAVISTA)	17
	EPMSC SANTA BARBARA	01
	EPMSC TÁMESIS	01
G13	EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. Gneral Pedro Nel Ospina)	01
	COPED PEDREGAL	05
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	01
	EPMSC APARTADO	02
	EPMSC SONSON	01
G14	CPMS BUCARAMANGA	08
G15	COCUC CUCUTA	01
G16	EPMSC BARRANQUILLA (BOSQUE)	05
	EPMSC SAN ANDRES	02
G17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	02

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS EN FORMATO N-N012
	TOTAL GENERAL	**337**

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 marzo 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 marzo del 2026, se llevaron a cabo 179 verificaciones de entrega de dietas terapéuticas en 132 establecimientos, como se detalla a continuación:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
G01	EPMSC IPIALES	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Nº VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC PASTO	1
	CPAMSPY POPAYAN	2
	DE POPAYAN	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01	1
	CPMSTUL TULUA	2
	EPMSC TUMACO	1
	EPMSC TUQUERRES	1
Total G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**10**
G02	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC BUGA	1
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC CALI	2
	EPMSC LA UNION	1
	EPMSC SEVILLA	1
Total G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**7**
G03	EPMSC CARTAGO	1
	COJAM JAMUNDI	3
	CPAMSPAL PALMIRA	2
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	1
	EPMSC SILVIA	1
	EPMSC BUENAVENTURA	1
Total G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**11**
G04	EPMSC FLORENCIA	1
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Nº VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC GARZON	1
	EPMSC EL GUAMO	1
	EPMSC NEIVA	1
	EPMSC PITALITO	1
	EPMSC LA PLATA	1
Total G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**8**
G05	EPMSC CHAPARRAL	1
	CPMS ESPINAL	2
	EPMSC GIRARDOT	2
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	2
	EPMSC VILLETA	1
	CPMSFUS FUSAGASUGA	1
	CPMSMEL MELGAR	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G05	1
Total G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**11**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5
Total G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**5**
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	2
	EPMSC CAQUEZA	1
	CPMSGAC GACHETA	1
	EPMSC GUATEQUE	1
	EPMSC LETICIA	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
	CPMS CHIQUINQUIRA	1
	CPMSUBA UBATE	1
	EJECO	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Nº VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
Total G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**10**
G08	CAMISACS ACACIAS	3
	CPMSACS ACACIAS	2
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	2
	EC YOPAL	1
	EPMSC GRANADA	1
Total G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**10**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2
	EPAMSCAS COMBITA	4
	EPMS RAMIRIQUI	1
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
	CPMS TUNJA	1
	CPMSCHO CHOCONTA	1
	EPMSC DUITAMA	1
	EPMSC SOGAMOSO	1
Total G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**12**
G10	DE ARMENIA	1
	EPMSC ARMENIA	1
	EPMSC CALARCA	2
	EPMSC MANIZALES	1
	MANIZALES	1
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC PEREIRA	2
	PEREIRA	1
	EPMSC SALAMINA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Nº VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	1
	EPMSC ANSERMA	1
	EPMSC PENSILVANIA	1
	EPMSC RIOSUCIO	1
Total G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**15**
G11	EPMSC FRESNO	1
	COIBA IBAGUE	8
	EPAMS LA DORADA	2
	EPMSC HONDA	1
	EPMSC LIBANO	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G11	1
Total G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**15**
G12	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC ISTMINA	1
	EPMSC MEDELLIN	2
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	3
	EPMSC QUIBDO	1
	EPMSC SANTA BARBARA	1
	EPMSC PUERTO BERRIO	1
	EPMSC TAMESIS	1
Total G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**11**
G13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	1
	COPED PEDREGAL	4
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	EPMSC SONSON	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Nº VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC YARUMAL	1
	EPMSC ANDES	1
	EPMSC APARTADO	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA	1
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
	EPMSC CAUCASIA	1
Total G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**13**
G14	EPMSC BARRANCABERMEJA	1
	CPMS BUCARAMANGA	2
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	1
	EPAMS GIRON	2
	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**	**13**
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

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Nº VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
Total G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**7**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO [ERON]	1
	EPMSC BARRANQUILLA [ERON]	2
	EPMSC CARTAGENA [ERON]	2
	EPMSC MAGANGUE [ERON]	1
	EPMSC MONTERIA [ERON]	2
	EPMSC SAN ANDRES [ERON]	1
	EPMSC SINCELEJO [ERON]	1
	EPMSC TIERRALTA [ERON]	1
	PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE	1
Total G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**12**
G17	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17	2
	PLANTA DE CONTINGENCIA G17	1
	EPMSC RIOHACHA [ERON]	1
	EPMSC SANTA MARTA [ERON]	2
	EPAMSCAS VALLEDUPAR [ERON]	1
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA [ERON]	1
	EPMSC EL BANCO [ERON]	1
Total G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**9**
	TOTAL GENERAL	**179**

El mes de marzo del 2026 se llevó a cabo una de las dos verificaciones de dietas programadas en los establecimientos CPAMSPAL Palmira y EPAMS Girón, debido a que las PPL presentaron renuncia a la dieta del día con el fin de recibir el Menú Especial de Semana Santa correspondiente al Jueves Santo. 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 marzo del 2026: PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) (COPACABANA), PLANTA DE CONTINGENCIA G13,

PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15: PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA - VILLA DEL ROSARIO (CÚCUTA) y CPMSLME LA MESA (LA MESA)

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

Para el periodo del mes de marzo 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 en las visitas, sin embargo, esta cifra puede fluctuar semanalmente, en función de las novedades de ingresos y retiros reportadas por el área de salud; por tanto, corresponde a un valor de referencia aproximado.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
G01	CPAMSPY POPAYAN		174
	DE POPAYAN		11
	CPMSTUL TULUA		34
	EPMSC EL BORDO		12
	EPMSC IPIALES		78
	EPMSC PASTO		49
	EPMSC TUMACO		21
	EPMSC TUQUERRES		13
	EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA		3
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE		3
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2		1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01		4
G02	EJECA		9
	EPMSC BOLIVAR		10
	EPMSC BUGA		139
	EPMSC CAICEDONIA		5

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMSC CALI		338
	EPMSC LA UNION		9
	EPMSC SEVILLA		6
	ESTACION DE POLICIA EP-BUGA CAI DIVINO NINO		2
G03	COJAM JAMUNDI		479
	COJAM JAMUNDI	Bloque 1	167
	COJAM JAMUNDI	Bloque 3	186
	COJAM JAMUNDI	Bloque 4	133
	CPAMSPAL PALMIRA	Centro de Producción	109
	CPAMSPAL PALMIRA	PAS	20
	EPMSC BUENAVENTURA		54
	EPMSC CARTAGO		97
	EPMSC PUERTO TEJADA		4
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO		10
	EPMSC SILVIA		11
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03		10
G04	EPMSC EL GUAMO		10
	EPMSC FLORENCIA		51
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS		71
	EPMSC GARZON		8
	EPMSC LA PLATA		12
	EPMSC NEIVA		97
	EPMSC PITALITO		77
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04		97

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
G05	CPMS ESPINAL		89
	CPMSFUS FUSAGASUGA		54
	CPMSMEL MELGAR		1
	EPMSC CHAPARRAL		19
	EPMSC GIRARDOT		94
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA		209
	EPMSC VILLETA		26
	PLANTA DE CONTINGENCIA G05		26
G06	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)		6
	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)		3
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	PENAL Estructura 1	234
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	ERE 1 Y 2	47
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	P.A.S.	12
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	ERON Estructura 3	269
G07	EJECO		3
	CPMMSFFA PONAL		9
	CPMS BOGOTA LA MODELO		308
	CPMS CHIQUINQUIRA		40
	CPMSGAC GACHETA		2
	CPMSMOQ MONIQUIRA		10
	CPMSUBA UBATE		5
	EPMSC CAQUEZA		11
	EPMSC GUATEQUE		3

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMSC LETICIA		8
	SOACHA		2
G08	EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA)		1
	EJEYO		1
	CAMISACS ACACIAS	Rancho Alcaravan	13
	CAMISACS ACACIAS	Rancho Central	3
	CAMISACS ACACIAS	Rancho Cola de Pato	12
	CAMISACS ACACIAS	Rancho Sardinata	6
	CPMSACS ACACIAS	Rancho Ala A y B	304
	CPMSPDA PAZ ARIPORO		3
	EC YOPAL		150
	EPMSC GRANADA		19
	EPMSC VILLAVICENCIO		98
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		254
	CPMS TUNJA		27
	CPMSCHO CHOCONTA		16
	EPAMSCAS COMBITA	Rancho Alta	171
	EPAMSCAS COMBITA	Rancho Barne	187
	EPMS RAMIRIQUI		4
	EPMSC DUITAMA		23
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO		25

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMSC SOGAMOSO		85
G10	EPMSC ARMENIA		47
	DE ARMENIA		35
	EPMSC ANSERMA		13
	EPMSC CALARCA		124
	EPMSC MANIZALES		101
	MANIZALES		15
	EPMSC PACORA		10
	EPMSC PENSILVANIA		4
	EPMSC PEREIRA		95
	PEREIRA		41
	EPMSC RIOSUCIO		7
	EPMSC SALAMINA		15
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL		18
G11	COIBA IBAGUE	Bloque 1	108
	COIBA IBAGUE	Bloque 2	156
	COIBA IBAGUE	Bloque 4	47
	COIBA IBAGUE	Bloque 7	108
	EPAMS LA DORADA		199
	EPMSC FRESNO		14
	EPMSC HONDA		43
	EPMSC LIBANO		10
	EPMSC PUERTO BOYACA		6
	PLANTA DE CONTINGENCIA G11		13
G12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO		184

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPMSC ISTMINA		1
	EPMSC JERICO		11
	EPMSC MEDELLIN		198
	EPMSC PUERTO BERRIO		24
	EPMSC QUIBDO		18
	EPMSC SANTA BARBARA		4
	EPMSC TAMESIS		3
G13	EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 Gneral Pedro Nel Ospina)		5
	COPED PEDREGAL		248
	COPED PEDREGAL	ALTA	255
	COPED PEDREGAL	MEDIANA	135
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ		83
	CPMSSDO SANTO DOMINGO		5
	EPMSC ANDES		31
	EPMSC APARTADO		55
	EPMSC CAUCASIA		22
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS		2
	EPMSC SONSON		8
	EPMSC YARUMAL		35
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13 LA ESTRELLA		117
G14	CPMS BUCARAMANGA		391
	CPMSMBUC BUCARAMANGA		8
	EPAMS GIRON	Rancho De Alta Antigua	282

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EPAMS GIRON	Rancho Mediana	69
	EPMS SAN GIL		58
	EPMSC BARRANCABERMEJA		79
	EPMSC MALAGA		19
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI		9
	EPMSC SOCORRO		45
	EPMSC VELEZ		16
	ESTACION DE POLICIA ESTACION CENTRO		3
	ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE		2
	ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA		3
	ESTACION DE POLICIA SAN GIL		1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14		9
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA		7
G15	COCUC CUCUTA		261
	COCUC CUCUTA	Estructura 3	307
	EPMSC AGUACHICA		36
	EPMSC ARAUCA		12
	EPMSC OCAÑA		20
	EPMSC PAMPLONA		37
	PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA		18
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	Planta Externa Obligatoria - Villa Del Rosario	501

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
G16	EJEMA (BIVER MALAMBO)		1
	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO		97
	EPMSC BARRANQUILLA		190
	EPMSC CARTAGENA		158
	EPMSC MAGANGUE		19
	EPMSC MONTERIA		116
	EPMSC SAN ANDRES		9
	EPMSC SINCELEJO		47
	EPMSC TIERRALTA		12
	PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE		187
G17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)		2
	EPAMSCAS VALLEDUPAR		108
	EPMSC EL BANCO		21
	EPMSC RIOHACHA		60
	EPMSC SANTA MARTA		111
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA		202
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR		1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G17		21
	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 marzo 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	2026-03-05	No se presenta soportes documentales de la entrega de refrigerios para la PPL gestante y lactante desde el 01 al 04 de marzo de 2026. El profesional de nutrición indica que ya se realizó la entrega hasta el 3 de marzo de 2026 pero no presenta soporte.
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2026-03-24	No se da cumplimiento a la entrega de refrigerios para gestantes y lactantes ya que los soportes documentales cuentan con firma de recibido hasta el día 19 de marzo 2026, finalizando la visita no se presenta soportes de entrega hasta el día de hoy 24 de marzo 2026. Adicionalmente, no se cuenta con firma para la PPL Kimberly Bastos, del patio 6 del 16 de marzo de 2026. Soporte documental sin firma del profesional que entrega desde el 6 de marzo de 2026.Parte de gestantes y lactantes 29 PPL.

A continuación, se presenta el detalle de los establecimientos que cuentan con población privada de la libertad en condición de GESTACIÓN o LACTANCIA con el respectivo parte (mayor) identificado en marzo del 2026:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE GESTANTES LACTANTES
G01	EPMSC PASTO		1
G01	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01		1
G03	COJAM JAMUNDI	BLOQUE 4	13
G04	EPMSC FLORENCIA		1
G04	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS		9
G04	EPMSC NEIVA		2
G04	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04		2
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		29
G10	DE ARMENIA		2
G11	COIBA IBAGUE	BLOQUE 4	1
G13	COPED PEDREGAL	MEDIANA	7
G14	CPMSMBUC BUCARAMANGA		1
G15	COCUC CUCUTA	ESTRUCTURA 3	2
G17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	ERON	1

Adicionalmente, dentro del proceso de revisión aleatoria de dietas terapéuticas en el mes de marzo del 2026, se efectuó la siguiente verificación relacionada con la entrega de ración a gestantes y lactantes:

GRUPO / ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	DESCRIPCIÓN
G11 / COIBA IBAGUE	2026-03-13	En verificación de dietas, se cumple con la dieta gestante primer trimestre, se entregan refrigerios requeridos, se aumenta la porción de proteína por estar baja de peso.

GRUPO / ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	DESCRIPCIÓN
BLOQUE 4		
G04 / EPMSC NEIVA	2026-03-27	GESTANTE: Se cumple, aumenta cereal elaborado 2 unidades de pan, se entrega 2 unidades de fruta y para refrigerio de medias nueves se entrega leche UTH de 200 ml y galleta integral 2 paquetes por 30 gramos. Debido a que los alimentos provienen de planta externa del contratista UT USPEC Huila 2025, no se realiza verificación de gramajes. Igualmente, por estar el ERON-Neiva en contingencia, el espacio habilitado solo se utiliza para la recepción de alimentos preparados desde planta externa. Así las cosas, las condiciones locativas no garantizan la inocuidad para realizar la verificación de gramajes de dietas.

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

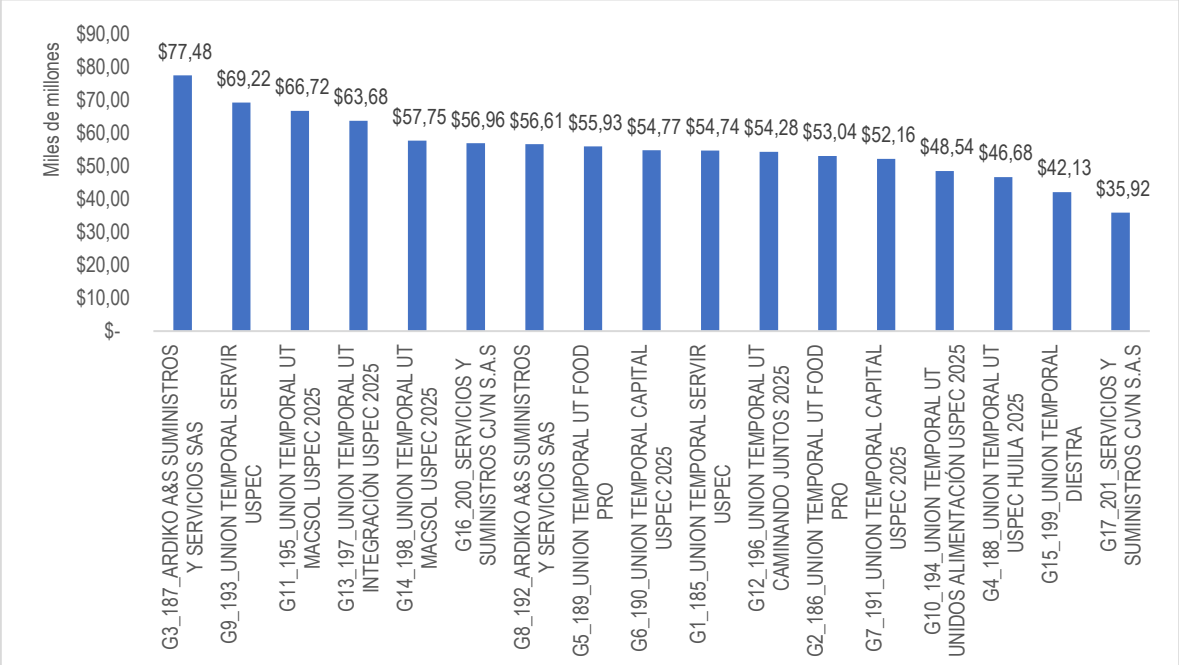
Respaldo presupuestal por vigencia USPEC-LP-002-2025		
Detalle	**Vigencia**	**Valor**
Alimentación para internos	**May – Dic 2025**	$522.088.883.590,41
Alimentación para internos	**Ene -Jul 2026**	$424.571.631.004,87
Total		$946.660.514.595,28

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	$ 32.789.861.205	mayo a febrero
2	186 - 2025	$55.128.705.819	$ 37.247.451.888	mayo a febrero
3	187 - 2025	$77.483.568.128	$ 48.744.105.685	mayo a febrero
4	188 - 2025	$46.682.884.448	$ 26.482.507.329	mayo a febrero
5	189 - 2025	$55.931.415.419	$ 31.461.057.628	mayo a febrero
6	190 - 2025	$54.765.997.690	$ 34.459.389.721	mayo a febrero
7	191 - 2025	$52.163.689.452	$ 35.055.927.914	mayo a febrero
8	192 - 2025	$56.609.480.844	$ 33.684.596.563	mayo a febrero
9	193 - 2025	$69.224.988.859	$ 40.754.687.068	mayo a febrero
10	194 - 2025	$48.538.599.820	$ 29.761.491.984	mayo a febrero
11	195 - 2025	$66.723.785.813	$ 38.594.498.625	mayo a febrero
12	196 - 2025	$56.412.596.688	$ 40.295.994.784	mayo a febrero
13	197 - 2025	$63.682.517.381	$ 36.280.094.284	mayo a febrero
14	198 - 2025	$57.749.611.939	$ 38.978.058.890	mayo a febrero
15	199 - 2025	$42.132.296.516	$ 25.349.234.695	mayo a febrero
16	200 - 2025	$56.959.739.500	$ 34.481.059.327	mayo a febrero
17	201 - 2025	$36.008.322.165	$ 25.253.410.818	mayo a febrero
Totales		$ 950.934.741.877	$ 589.673.428.408	

De la anterior tabla se puede apreciar que, se ha certificado en total el valor de $589.673.428.408 (QUINIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS SETENTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS VEINTIOCHO MIL

CUATROCIENTOS 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	21
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	19
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	52
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	22
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 (febrero de 2026) fue el 13 de marzo de 2026, razón por la cual, después de validar que documentos se cargaron por parte de los contratistas no fue necesario remitir oficios de requerimientos a los contratistas.

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 marzo 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	$ 3.086.957.062
CONTRATO 186 DE 2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	$ 2.782.796.385
CONTRATO 187 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 4.798.042.296
CONTRATO 188 DE 2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	$ 2.496.455.853
CONTRATO 189 DE 2025	UT FOODPRO	$ 2.869.846.231
CONTRATO 190 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 3.390.261.760
CONTRATO 191 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 2.940.390.611
CONTRATO 192 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 3.333.522.354
CONTRATO 193 DE 2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	$ 3.907.428.077
CONTRATO 194 DE 2025	UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	$ 2.761.721.262
CONTRATO 195 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 4.114.043.284
CONTRATO 196 DE 2025	UT CAMINANDO JUNTOS 2025	$ 3.738.491.891
CONTRATO 197 DE 2025	UNION TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC	$ 3.445.358.765
CONTRATO 198 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 4.261.114.027
CONTRATO 199 DE 2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	$ 2.379.535.077
CONTRATO 200 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 3.498.515.447
CONTRATO 201 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 2.523.242.155
Total		**$ 56.327.722.537**

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	$ 26.594.393.122	$ 0	30/01/2026
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$ 32.074.932.164	$ 31.863.880.384	$ 0	1/01/2026
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$ 42.427.155.894	$ 40.614.588.229	$ 0	10/01/2026
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$ 25.354.249.591	$ 21.280.217.528	$ 0	12/02/2026
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$ 30.171.832.275	$ 25.564.635.892	$ 0	10/02/2026
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$ 29.415.797.886	$ 27.575.197.859	$ 0	15/01/2026
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	$ 30.951.599.675	$ 28.861.615.986	$ 0	20/01/2026
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	$ 30.796.772.016	$ 27.772.155.675	$ 0	25/01/2026
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	$ 37.188.903.822	$ 33.207.977.112	$ 0	27/01/2026
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	$ 27.095.691.179	$ 23.924.433.640	$ 0	29/01/2026
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$ 36.247.097.947	$ 30.924.290.185	$ 0	8/02/2026
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$ 33.034.104.756	$ 32.411.782.581	$ 0	4/01/2026

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
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	$ 35.008.320.200	$ 29.799.599.956	$ 0	9/02/2026
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	$ 32.111.417.762	$ 31.012.761.469	$ 0	8/01/2026
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	$ 23.448.954.207	$ 20.479.455.553	$ 0	2/02/2026
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	$ 30.666.979.089	$ 28.943.436.713	$ 0	13/01/2026
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	$ 20.274.884.907	$ 20.218.147.409	$ 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	$ 28.142.148.274	$ 24.331.412.268	$ 0	2/09/2026
2	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$ 23.264.825.435	$ 27.929.352.687	$ 4.738.887.351	28/06/2026
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$ 36.868.979.899	$ 37.812.364.665	$ 1.031.256.276	25/07/2026
4	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$ 25.402.666.920	$ 19.569.730.057	$ 0	2/10/2026
5	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$ 30.366.779.527	$ 23.530.854.646	$ 0	1/10/2026
6	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$ 27.190.799.831	$ 26.576.110.259	$ 0	6/08/2026
7	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	$ 23.302.073.466	$ 22.693.674.185	$ 0	6/08/2026
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	$ 28.837.325.169	$ 25.382.973.734	$ 0	30/08/2026
9	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	$ 36.017.011.747	$ 30.439.090.852	$ 0	9/09/2026
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	$ 24.614.166.180	$ 22.850.228.536	$ 0	17/08/2026
11	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$ 35.799.495.628	$ 28.461.985.541	$ 0	24/09/2026
12	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$ 24.000.814.107	$ 29.661.809.172	$ 5.691.424.400	21/06/2026
13	UNIÓN TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	$ 33.882.917.425	$ 27.622.700.472	$ 0	18/09/2026
14	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	$ 26.736.850.470	$ 28.898.342.041	$ 2.175.593.984	15/07/2026
15	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	$ 21.652.840.963	$ 18.844.181.615	$ 0	1/09/2026
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	$ 28.016.302.787	$ 26.872.855.996	$ 0	10/08/2026
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	$ 15.790.174.756	$ 18.682.312.821	$ 2.906.047.452	27/06/2026

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 $ 16.543.209.463 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	1.858.599

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	No. Raciones certificadas - Acumuladas
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	2.176.670
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	2.836.899
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	1.689.750
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	1.646.713
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	2.884.924
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	2.045.120
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	1.901.221
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	2.251.860
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	1.688.679
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	2.207.158
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	2.363.995
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	2.170.967
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	2.169.628
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	1.577.893
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	2.161.902
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	1.464.466

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 marzo 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 NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1542	MB	2026-03-02	2026-03-16
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1552	DD	2026-03-03	2026-03-17
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1561	DD	2026-03-05	2026-03-19
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1570	DD	2026-03-06	2026-03-20
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1589	PPM	2026-03-09	2026-03-24
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1590	DD	2026-03-10	2026-03-25
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1594	MB	2026-03-10	2026-03-25
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1595	DD	2026-03-12	2026-03-27
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1604	DD	2026-03-11	2026-03-26
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1637	DD	2026-03-18	2026-04-06
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1638	PPM	2026-03-18	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1646	DD	2026-03-20	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1652	DD	2026-03-20	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1655	DD	2026-03-24	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1676	DD	2026-03-30	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1683	DD	2026-03-31	
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1584	DD	2026-03-09	2026-03-24
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1585	PPM	2026-03-09	2026-03-24
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1640	PPM	2026-03-18	2026-04-06
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1666	PPM	2026-03-24	
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1679	DD	2026-03-30	
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1680	PPM	2026-03-30	
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1545	DD	2026-03-03	2026-03-20
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1586	PPM	2026-03-10	2026-03-25
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1609	PPM	2026-03-12	2026-03-27

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1623	DD	2026-03-13	2026-04-06
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1629	PPM	2026-03-18	
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1648	DD	2026-03-20	
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1649	PPM	2026-03-20	
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1656	DD	2026-03-25	
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1670	PPM	2026-03-27	
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1681	PPM	2026-03-30	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1548	DD	2026-03-02	2026-03-16
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1551	PPM	2026-03-02	2026-03-16
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1557	PPM	2026-03-04	2026-03-18
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1579	MB	2026-03-09	2026-03-24
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1580	DD	2026-03-09	2026-03-24
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1581	PPM	2026-03-09	2026-03-24
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1606	DD	2026-03-12	2026-03-27
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1662	DD	2026-03-24	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1663	PPM	2026-03-24	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1664	PPM	2026-03-24	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1687	DD	2026-03-30	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_1688	PPM	2026-03-30	
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1571	PPM	2026-03-10	2026-03-25
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1624	PPM	2026-03-13	2026-03-30
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1667	PPM	2026-03-24	
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1698	PPM	2026-03-31	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1547	DD	2026-03-02	2026-03-16
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1550	PPM	2026-03-02	2026-03-16
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1582	DD	2026-03-09	2026-03-24
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1607	DD	2026-03-12	2026-03-27
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1630	DD	2026-03-17	2026-04-01
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1644	DD	2026-03-18	2026-04-06
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1650	DD	2026-03-20	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1672	DD	2026-03-25	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1694	DD	2026-03-31	
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1544	PPM	2026-03-02	2026-03-16
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1558	PPM	2026-03-03	2026-03-17
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1567	PPM	2026-03-05	2026-03-19

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1583	PPM	2026-03-09	2026-03-24
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1602	MB	2026-03-11	2026-03-27
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1633	PPM	2026-03-16	2026-03-30
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1689	ESP	2026-03-30	
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1608	DD	2026-03-12	2026-03-27
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1635	PPM	2026-03-17	
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1668	PPM	2026-03-30	
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1669	PPM	2026-03-27	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1553	DD	2026-03-02	2026-03-25
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1554	PPM	2026-03-03	2026-03-26
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1560	DD	2026-03-04	2026-03-18
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1563	DD	2026-03-05	2026-03-19
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1575	DD	2026-03-09	2026-03-27
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1576	PPM	2026-03-06	2026-03-26
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1605	DD	2026-03-12	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1617	PPM	2026-03-13	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1622	DD	2026-03-13	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1626	DD	2026-03-16	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1632	PPM	2026-03-17	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1639	PPM	2026-03-20	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1641	DD	2026-03-18	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1651	DD	2026-03-20	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1657	DD	2026-03-24	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1671	PPM	2026-03-25	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1675	DD	2026-03-26	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1684	DD	2026-03-30	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1695	DD	2026-03-31	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1696	PPM	2026-03-31	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1549	PPM	2026-03-02	2026-03-19
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1562	ESP	2026-03-03	2026-03-20
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1568	DD	2026-03-05	2026-03-25
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1569	PPM	2026-03-05	2026-03-25
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1587	DD	2026-03-09	2026-03-27
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1588	PPM	2026-03-09	2026-03-27
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1613	DD	2026-03-12	2026-03-26
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1618	PPM	2026-03-13	2026-03-30
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1631	DD	2026-03-16	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1636	DD	2026-03-17	2026-03-30
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1658	PPM	2026-03-24	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1678	DD	2026-03-26	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1682	DD	2026-03-27	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1692	PPM	2026-03-30	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1693	ESP	2026-03-30	

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1555	DD	2026-03-03	2026-03-20
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1600	PPM	2026-03-13	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1619	PPM	2026-03-16	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1634	PPM	2026-03-20	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1677	PPM	2026-03-27	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1591	DD	2026-03-09	2026-03-27
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1598	PPM	2026-03-11	2026-03-31
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1620	PPM	2026-03-13	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1645	PPM	2026-03-20	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_1685	DD	2026-03-30	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1565	PPM	2026-03-04	2026-03-18
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1572	DD	2026-03-06	2026-03-26
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1592	DD	2026-03-09	2026-03-27
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1593	PPM	2026-03-09	2026-03-27
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1599	PPM	2026-03-11	2026-03-26
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1621	DD	2026-03-13	2026-04-06
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1654	PPM	2026-03-20	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1665	DD	2026-03-24	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1674	DD	2026-03-26	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1546	DD	2026-03-02	2026-03-19
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1556	PPM	2026-03-03	2026-03-20
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1573	DD	2026-03-06	2026-03-20
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1596	DD	2026-03-10	2026-03-25
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1614	DD	2026-03-12	2026-03-27
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1615	PPM	2026-03-12	2026-03-30
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1616	DD	2026-03-13	2026-03-30
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1627	DD	2026-03-16	2026-03-30
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1628	PPM	2026-03-16	2026-03-30
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1653	PPM	2026-03-20	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1659	DD	2026-03-24	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1660	PPM	2026-03-24	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1686	PPM	2026-03-30	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1699	DD	2026-03-31	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1700	PPM	2026-03-31	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1543	DD	2026-03-02	2026-03-19
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1559	DD	2026-03-03	2026-03-20
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1564	PPM	2026-03-04	2026-03-24
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1566	PPM	2026-03-05	2026-03-19
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1574	DD	2026-03-06	2026-03-20
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1577	DD	2026-03-09	2026-03-24
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1578	PPM	2026-03-09	2026-03-24

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1597	DD	2026-03-10	2026-03-25
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1601	PPM	2026-03-11	2026-03-26
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1603	DD	2026-03-11	2026-03-26
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1610	DD	2026-03-12	2026-03-27
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1611	PPM	2026-03-12	2026-03-27
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1612	ESP	2026-03-12	2026-03-27
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1625	DD	2026-03-16	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1642	DD	2026-03-18	2026-04-06
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1643	PPM	2026-03-18	2026-04-06
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1647	PPM	2026-03-20	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1661	DD	2026-03-24	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1673	PPM	2026-03-25	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1690	DD	2026-03-30	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1691	PPM	2026-03-30	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1701	DD	2026-03-31	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1702	PPM	2026-03-31	
G17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_1541	MB	2026-03-02	2026-03-19

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	$ 30.109.218.284	$ 0
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	48025	$29.987.362.469	1	$ 29.987.362.469	$ 0
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	48125	$42.427.155.894	1	$ 42.427.155.894	$ 0
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	48225	$25.354.249.591	1	$ 25.354.249.591	$ 0
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	48325	$30.171.832.275	1	$ 30.171.832.275	$ 0
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	48425	$29.415.797.886	1	$ 29.415.797.886	$ 0
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	48525	$30.951.599.675	1	$ 30.951.599.675	$ 0
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	48625	$30.796.772.016	1	$ 30.796.772.016	$ 0
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	48725	$37.188.903.822	1	$ 37.188.903.822	$ 0
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	48825	$27.095.691.179	1	$ 27.095.691.179	$ 0
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	48925	$36.247.097.947	1	$ 36.247.097.947	$ 0
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	49025	$30.901.974.231	1	$ 30.901.974.231	$ 0
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	49125	$35.008.320.200	1	$ 35.008.320.200	$ 0
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	49225	$32.111.417.762	1	$ 32.111.417.762	$ 0
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	49325	$23.448.954.207	1	$ 23.448.954.207	$ 0
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	49425	$30.666.979.089	1	$ 30.666.979.089	$ 0
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	49525	$20.187.680.852	1	$ 20.187.680.852	$ 0
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	180525	$2.087.569.695	2	$ 2.087.569.695	$ 0
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	180625	$2.132.130.525	2	$ 2.132.130.525	$ 0
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	180725	$87.204.055	2	$ 87.204.055	$ 0
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	125	$24.627.323.112	3	$ 2.680.642.921	$ 21.946.680.191
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	225	$23.053.773.655	2	$ 5.172.519.724	$ 17.881.253.931
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	325	$35.056.412.234	2	$ 6.316.949.791	$ 28.739.462.443
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	425	$21.328.634.857	2	$ 1.128.257.738	$ 20.200.377.119
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	525	$25.759.583.144	2	$ 1.289.225.353	$ 24.470.357.791
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	625	$25.350.199.804	2	$ 5.043.591.835	$ 20.306.607.969
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	725	$21.212.089.777	2	$ 4.104.328.239	$ 17.107.761.538

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	NO RP	VALOR RP	Número RP	Ejecución	Saldo
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	825	$25.812.708.828	2	$ 2.887.824.547	$ 22.924.884.281
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	925	$32.036.085.037	2	$ 3.565.783.246	$ 28.470.301.791
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	1025	$21.442.908.641	2	$ 2.665.800.805	$ 18.777.107.836
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	1125	$30.476.687.866	2	$ 2.347.400.678	$ 28.129.287.188
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	1225	$23.378.491.932	3	$ 7.261.890.028	$ 16.116.601.904
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	1325	$28.674.197.181	2	$ 1.271.774.084	$ 27.402.423.097
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	1425	$25.638.194.177	2	$ 6.866.641.128	$ 18.771.553.049
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	1525	$18.683.342.309	2	$ 1.900.280.488	$ 16.783.061.821
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	1625	$26.292.760.411	2	$ 3.814.080.238	$ 22.478.680.173
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	1725	$15.733.437.258	3	$ 4.978.525.911	$ 10.754.911.347
				$ 950.934.741.877		$ 589.673.428.408	$ 361.261.313.469

4 COMPONENTE JURÍDICO

4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo

A continuación, se presenta consolidado por ID asignado por la Interventoría a cada PQRD recibida, clasificada por grupo, establecimiento, identificación por parte de la entidad, estado actual, fecha de respuesta y número de radicado de la misma, se recibieron 87 PQRD, durante el periodo del presente informe.

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_1113	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	2/3/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-003437	CERRADO	13/03/2026	CRF-3684-2026
PQR_1137	14	CPMS BUCARAMANGA	2/3/2026	Remisión por competencia E-2025-193211 Acción preventiva a favor de PPL Jacinto Lizarazo H y otros	CERRADO	9/03/2026	CRF-3637-2026
PQR_1139	8	EC YOPAL	2/3/2026	Solicitud de insumos R-2026-003425	CERRADO	11/03/2026	CRF-3658-2026
PQR_1140	15	COCUC CUCUTA	2/3/2026	Solicitud de insumos R-2026-003391	CERRADO	12/03/2026	CRF-3667-2026
PQR_1141	14	ESTACION FLORIDA Y EP LA CUMBRE	2/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003365	CERRADO	6/03/2026	CRF-3616-2026
PQR_1142	8	CPMSACS ACACIAS	2/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003411	CERRADO	5/03/3036	-CRF-3601-2026
PQR_1143	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003409	CERRADO	06/03/2026	CRF-3614-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_1144	14	CPMS BUCARAMANGA	2/3/2026	Solicitud de información sobre suministro de refrigerio nocturno	CERRADO	16/03/2026	CRF-3690-2026
PQR_1145	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	3/3/2026	Solicitud de insumos R-2026-003344	CERRADO	16/03/2026	CRF-3699-2026
PQR_1146	TODOS	NA	3/3/2026	Solicitud insumos DIRECTIVA No. 002 DE 2026	CERRADO	6/03/2026	CRF-3617-2026
PQR_1147	4	EPMSC FLORENCIA	3/3/2026	Solicitud de insumos R-2026-003521	CERRADO	13/03/2026	CRF-3683-2026
PQR_1148	2	EPMSC LA UNION	4/3/2026	R-2026-002368_Solicitud de concepto – Situación servicio de alimentación	CERRADO	16/03/2026	CRF-3691-2026
PQR_1149	7	EJECO y EP POLINAL FACATATIVA	4/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003613 PERSONERIA	CERRADO	9/03/2026	CRF-3633-2026
PQR_1150	1	CPAMSPY POPAYAN	4/3/2026	OFICIO # 0292 NOTIFICACION ADMISION TUTELA 2026-00032 JDO 1o. PENAL ADOLESCENTES CONOCIMIENTO POPAYAN	CERRADO	6/03/2026	CRF-3620-2026
PQR_1151	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	4/3/2026	4707-3 NOTIFICA VINCULACIÓN TUTELA	CERRADO	5/03/3036	-CRF-3598-2026
PQR_1152	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	4/3/2026	Radicado USPEC No. R-2026-003527 y R-2026-003830	CERRADO	17/03/2026	CRF-3734-2026
PQR_1153	1	CPAMSPY POPAYAN	5/3/2026	NOTIFICACIÓN SENTENCIA DE TUTELA 2026-00041	CERRADO	9/03/2026	CRF-3634-2026
PQR_1154	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5/3/2026	URGENTE TRASLADO ACCIÓN DE TUTELA 045-2026-00053	CERRADO	5/03/2026	CRF-3606-2026
PQR_1155	14	EPAMS GIRON	5/3/2026	Solicitud de insumos R-2026-003442	CERRADO	16/03/2026	CRF-3693-2026
PQR_1156	14	EP de Bucaramanga	5/3/2026	Solicitud de insumos R-2026-003696.	CERRADO	16/03/2026	CRF-3698-2026
PQR_1157	14	CPMS BUCARAMANGA	5/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003781 DEFENSORIA DEL PUEBLO REGIONAL	CERRADO	10/03/2026	CRF-3647-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RTA	NÚMERO RF RAD.
				SANTANDER R-2026-004000 misma R-2026-003781 y			
PQR_1158	2	EPMSC CALI	5/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003774 PERSONERÍA DE CALI	CERRADO	10/03/2026	CRF-3650-2026
PQR_1159	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	5/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003769	CERRADO	11/03/2026	-CRF-3656-2026
PQR_1160	3	COJAM JAMUNDI	6/3/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-003808	CERRADO	18/03/2026	CRF-3747-2026
PQR_1161	10	EPMSC CALARCA	6/3/2026	63-130-3112-001-2026-00027-00 NOTIFICACION AUTO DISPONE VINCULACION Y PONE EN CONOCIMIENTO ESCRITO DEL ACCIONANTE	CERRADO	11/03/2026	-CRF-3652-2026
PQR_1162	3	COJAM JAMUNDI	6/3/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-003786	CERRADO	17/03/2025	CRF-3729-2026
PQR_1163	15	COCUC CUCUTA	6/3/2026	URGENTE INSUMOS REQUERIMIENTO PROCURADURÍA TUTELA 2025-00123 ANA CECILIA CISNEROS	CERRADO	11/03/2026	- CRF-3651-2026
PQR_1164	11	COIBA IBAGUE	9/3/2026	Oficio No. 258 marzo 9 de 2026 / notifica auto admite tutela y vincula accionadas / radicado 2026-00082	CERRADO	11/03/2026	CRF-3662-2026
PQR_1165	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	9/3/2026	Solicitud de insumos R-2026-003821	CERRADO	13/03/2026	CRF-3674-2026
PQR_1166	1	CPAMSPY POPAYAN	10/3/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00065-00	CERRADO	12/03/2026	CIA-8265-2026
PQR_1167	14	EPMSC BARRANCABERMEJA	10/3/2026	SOLICITUD INSUMO RESPUESTA RADICADO USPEC R-2026-003794	CERRADO	16/03/2026	CRF-3694-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_1 168	11	COIBA IBAGUE	10/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003985	CERRADO	13/03/2026	-CRF-3677-2026
PQR_1 169	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	10/3/2026	Solicitud de insumos R-2026-004003	CERRADO	19/03/2026	CRF-3769-2026
PQR_1 170	1	CPAMSPY POPAYÁN, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 Y EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA.	10/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-004026	CERRADO	13/03/2026	CRF-3682-2026
PQR_1 171	10	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	10/3/2026	Febrero dieciséis (16) de 2026 Oficio Circular No. 0219 Tutela en línea No. 3503448	CERRADO	17/03/2026	CRF-3718-2026
PQR_1 172	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	10/3/2026	PQRD R-2026-002081	CERRADO	19/03/2026	CRF.-3763-2026
PQR_1 173	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	10/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-004102 PERSONERIA	CERRADO	13/03/2026	CRF-3673-2026
PQR_1 174	8	CPMSACS ACACIAS	11/3/2026	solicitud seguimiento a suministro de dietas, establecimiento de Acacias – 2026ER0023616	CERRADO	25/03/2026	CRF-3795-2026
PQR_1 175	14	CPMS BUCARAMANGA	12/3/2026	requerimiento (fiambreras y menaje) y Solicitud de insumo R-2026-004242	CERRADO	19/03/2026	CRF-3771-2026
PQR_1 176	12	EPMSC PUERTO BERRIO	12/3/2026	Solicitud de insumos R-2026-004090 y R-2026-005096	CERRADO	24/03/2026	CRF-3790-2026
PQR_1 177	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	12/3/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-004175	CERRADO	24/03/2026	CRF-3791-2026
PQR_1 178	13C	COPED PEDREGAL	12/3/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-004345	CERRADO	25/03/2026	CRF-3800-2026
PQR_1 179	1	CPAMSPY POPAYAN	12/3/2026	Notificación Proceso Nro.19001312100120260006500	CERRADO	17/0372026	CRF-3728-2026
PQR_1 180	11	COIBA IBAGUE	12/3/2026	Solicitud insumos R-2026-003224	CERRADO	24/03/2026	CRF-3787-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_1181	16	EPMSC BARRANQUILLA	13/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-004369	CERRADO	18/03/2026	CRF-3752-2026
PQR_1182	14	CPMS BUCARAMANGA	16/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-004395	CERRADO	19/03/2026	CRF- 3762-2026
PQR_1183	14	CPMS BUCARAMANGA	16/3/2026	R-2026-003552_requerimiento (fiambreras y menaje)	CERRADO	25/03/2026	CRF-3799-2026
PQR_1184	3	COJAM JAMUNDI	16/3/2026	NOTIFICACIÓN AUTO AVOCA 76001310301420260010000	CERRADO	17/03/2026	CRF-3725-2026
PQR_1185	3	COJAM JAMUNDI	16/3/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-004465	CERRADO	30/03/2026	CRF-3833-2026
PQR_1186	13 y 15	COPED PEDREGAL Y COCUC CUCUTA	18/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-004621 p	CERRADO	24/03/2026	CRF-3784-2026
PQR_1187	13C	COPED PEDREGAL	18/3/2026	Notificación auto admisorio de Acción Constitucional con radicado No. 05001311001420260017300	CERRADO	24/03/2026	CRF-3778-2026
PQR_1188	11	COIBA IBAGUE	18/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-004527	CERRADO	24/03/2026	CRF-3789-2026
PQR_1189	14	ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA	19/3/2026	NOTIFICACION FALLO TUTELA RAD<2026-155	CERRADO	19/03/2026	- CRF-3772-2026
PQR_1190	3	COJAM JAMUNDI	19/3/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-004676	CERRADO	1/04/2026	CRF-3860-2026
PQR_1191	15	EPMSC ARAUCA	19/3/2026	Solicitud de insumos R-2026-004833	CERRADO	31/03/2026	CRF-3849-2026
PQR_1192	10	EPMSC CALARCA	19/3/2026	Solicitud de insumos R-2026-004661.	CERRADO	6/04/2026	-CRF-3873-2026
PQR_1193	14	CPMS BUCARAMANGA	20/3/2026	VINCULACION TUTELA RADICADO: 68001 3187 002 2026 00024 00 NI-48348 ACCIONANTE: ROBINSON PINZON ZABALA	CERRADO	26/03/2026	CRF-3809-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_1194	15	ESTACION DE POLICIA CHINACOTA	20/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-005193	CERRADO	27/03/2026	CRF-3829-2026
PQR_1195	1	CPAMSPY POPAYAN	20/3/2026	NOTIFICACION AUTO REQUIERE INCIDENTE DESACATO RAD: 2026-00035-00	CERRADO	24/03/2026	-CRF-3786-2026
PQR_1196	1	CPAMSPY POPAYAN	20/3/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00065-00	CERRADO	24/03/2026	CRF-3779-2026
PQR_1197	3	COJAM JAMUNDI	24/3/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-004988	CERRADO	8/04/2026	CRF-3904-2026
PQR_1198	13C	COPED PEDREGAL	24/3/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-005174	CERRADO	7/04/2026	CRF-3879-2026
PQR_1199	14	EPAMS GIRON	24/3/2026	URGENTE Vinculación Tutela Rad. 2026-00039 - PPL Daniel Morales vs. CPAMS Girón	CERRADO	27/03/2026	-
PQR_1200	15	COCUC CUCUTA	24/3/2026	URGENTE AUTO VINCULA RAD 2026-00139-00 JOSE GESNER MARTINEZ RODRIGUEZ	CERRADO	27/03/2026	-CRF-3822-2026
PQR_1201	12	EPMSC ISTMINA	24/3/2026	Solicitud de insumos R-2026-005194	CERRADO	31/03/2026	CRF-3844-2026
PQR_1202	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	24/3/2026	Solicitud de insumos R-2026-005197	CERRADO	6/04/2026	CRF-3877-2026
PQR_1203	9	EPAMSCAS COMBITA	25/3/2026	NOTIFICA AUTO VINCULA TUTELA PRIMERA INSTANCIA 2026 0027	CERRADO	26/03/2026	- CRF-3807-2026
PQR_1204	11	COIBA IBAGUE	25/3/2026	Solicitud de insumo R-2026-005158	CERRADO	7/04/2026	CRF-3880-2026
PQR_1205	14	CPMS BUCARAMANGA	25/3/2026	RADICADO: 68001 3187 002 2026 00024 00 NI-48348 ACCIONANTE: ROBINSON PINZON ZABALA	CERRADO	26/03/2026	CRF-3819-2026
PQR_1206	TODOS	TODOS	25/3/2026	Solicitud de información cantidades de demanda y precios	SEGUIMIENTO	-	-

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RTA	NÚMERO RF RAD.
				en el marco de Compras públicas			
PQR_1207	10	EPMSC CALARCA	26/3/2026	QUEJA FORMAL INTERVENTOR CRISTIAN BERRIO	CERRADO	1/04/2026	CRF-3861-2026
PQR_1208	9	EPAMSCAS COMBITA	25/3/2026	Urgente FALLO TUTELA DE PRIMERA INSTANCIA 2026-00017	CERRADO	30/03/2026	-CRF-3842-2026
PQR_1209	9	EPAMSCAS COMBITA	25/3/2026	NOTIFICA AUTO VINCULA TUTELA 2026-00053	CERRADO	31/03/2026	CRF-3847-2026
PQR_1210	15	COCUC CUCUTA	25/3/2026	Solicitud de insumos R-2026-005153	CERRADO	7/04/2026	CRF-3884-2026
PQR_1211	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	25/3/2026	Solicitud de insumos R-2026-005302	CERRADO	8/04/2026	CRF-3902-2026
PQR_1212	1	CPAMSPY POPAYAN	25/3/2026	NOTIFICACION SENTENCIA TUTELA PRIMERA INSTANCIA. Accionante: ALBEIRO PIAMBA MACA. Accionado: UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC 2025 Y OTROS. Radicado: 19001-31-09-003-2026-00083-00	CERRADO	30/03/2026	CRF-3837-2026
PQR_1213	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	26/3/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-005227	CERRADO	6/04/2026	CRF-3875-2026
PQR_1214	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	26/3/2026	Solicitud de insumos R-2026-005350	CERRADO	8/04/2026	CRF-3898-2026
PQR_1215	14	ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA	26/3/2026	NOTIFICACION AUTO VINCULACION TUTELA RAD<2026-155	CERRADO	27/03/2026	-CRF-3821-2026
PQR_1216	6 y7	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA)	27/3/2026	Solicitud de insumos R-2026-005334	SEGUIMIENTO	-	-

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_1217	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	27/3/2026	Solicitud de insumos R-2026-005452	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_1218	13C	COPED PEDREGAL	27/3/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00401-00	CERRADO	7/04/2026	- CRF-3888-2026
PQR_1219	12 y 13C	TODOS DE ANTIOQUIA	30/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-005416	CERRADO	8/04/2026	CRF-3891-2026
PQR_1220	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	31/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-005441	CERRADO	8/04/2026	CRF-3895-2026
PQR_1221	13C	COPED PEDREGAL	30/3/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-005517	SEGUIMIENTO	-	-
PQR_1222	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	31/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-005475	CERRADO	10/04/2026	CRF-3913-2026
PQR_1223	3	COJAM JAMUNDI	31/3/2026	SOLICITUD INSUMO RTA RADICADO USPEC R-2026-005391	SEGUIMIENTO	-	-

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

En el periodo del presente informe, se recibieron 26 peticiones relacionadas con acciones constitucionales (tutelas y desacatos), como se indican a continuación:

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD.	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA DE RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_1150	1	CPAMSPY POPAYAN	4/3/2026	TUTELA	2026-00032	OFICIO # 0292 NOTIFICACION ADMISION TUTELA 2026-00032 JDO 1o. PENAL ADOLESCENTES CONOCIMIENTO POPAYAN	CERRADO	6/03/2026	CRF-3620-2026
PQR_1151	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	4/3/2026	TUTELA	4707-3	4707-3 NOTIFICA VINCULACIÓN TUTELA	CERRADO	5/03/3036	-CRF-3598-2026

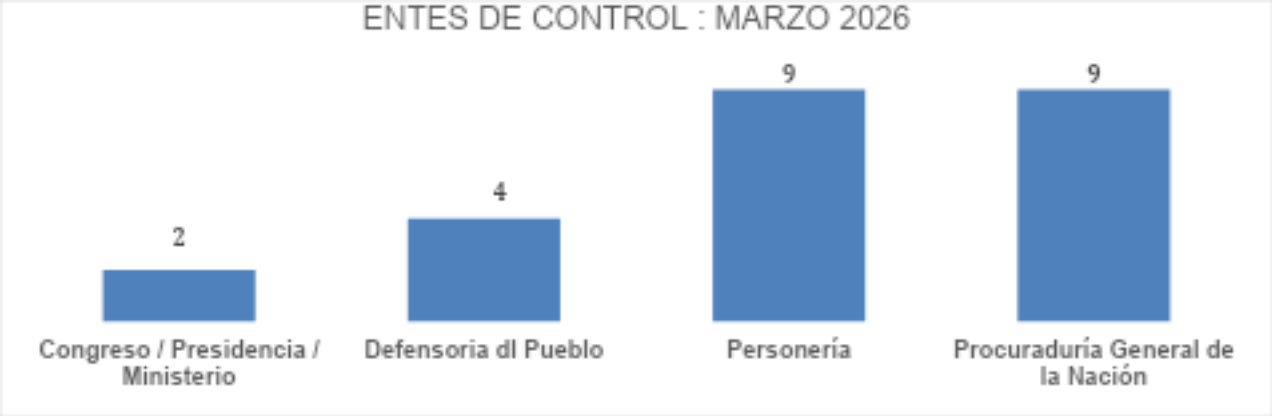
ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD.	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA DE RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_1153	1	CPAMSPY POPAYAN	5/3/2026	TUTELA	2026-00041	NOTIFICACIÓN SENTENCIA DE TUTELA 2026-00041	CERRADO	9/03/2026	CRF-3634-2026
PQR_1154	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5/3/2026	TUTELA	2026-00053	URGENTE TRASLADO ACCIÓN DE TUTELA 045-2026-00053	CERRADO	5/03/2026	CRF-3606-2026
PQR_1161	10	EPMSC CALARCA	6/3/2026	TUTELA	5,00131E+21	63-130-3112-001-2026-00027-00 NOTIFICACION AUTO DISPONE VINCULACION Y PONE EN CONOCIMIENTO ESCRITO DEL ACCIONANTE	CERRADO	11/03/2026	-CRF-3652-2026
PQR_1163	15	COCUC CUCUTA	6/3/2026	TUTELA	2025-00123	URGENTE INSUMOS REQUERIMIENTO PROCURADURÍA TUTELA 2025-00123 ANA CECILIA CISNEROS	CERRADO	11/03/2026	- CRF-3651-2026
PQR_1164	11	COIBA IBAGUE	9/3/2026	TUTELA	2026-00082	Oficio No. 258 marzo 9 de 2026 / notifica auto admite tutela y vincula accionadas / radicado 2026-00082	CERRADO	11/03/2026	CRF-3662-2026
PQR_1166	1	CPAMSPY POPAYAN	10/3/2026	TUTELA	2026-00065-00	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00065-00	CERRADO	12/03/2026	CIA-8265-2026
PQR_1168	11	COIBA IBAGUE	10/3/2026	TUTELA	2025-00120	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003985	CERRADO	13/03/2026	-CRF-3677-2026
PQR_1171	10	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	10/3/2026	TUTELA	66682310400 1-2026-00037-00	Febrero dieciséis (16) de 2026 Oficio Circular No. 0219 Tutela en línea No. 3503448	CERRADO	17/03/2026	CRF-3718-2026
PQR_1179	1	CPAMSPY POPAYAN	12/3/2026	TUTELA	20260006500	Notificación Proceso Nro.19001312100120260006500	CERRADO	17/03726	CRF-3728-2026
PQR_1184	3	COJAM JAMUNDI	16/3/2026	TUTELA	20260010000	NOTIFICACIÓN AUTO AVOCA 76001310301420260010000	CERRADO	17/03/2026	CRF-3725-2026
PQR_1187	13C	COPED PEDREGAL	18/3/2026	TUTELA	-5,00131E+21	Notificación auto admisorio de Acción Constitucional con radicado No. 05001311001420260017300	CERRADO	24/03/2026	CRF-3778-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD.	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA DE RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_1189	14	ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA	19/3/2026	TUTELA	2026-155	NOTIFICACION FALLO TUTELA RAD<2026-155	CERRADO	19/03/2026	CRF-3772-2026
PQR_1193	14	CPMS BUCARAMANGA	20/3/2026	TUTELA	2026 00024 00	VINCULACION TUTELA RADICADO: 68001 3187 002 2026 00024 00 NI-48348 ACCIONANTE: ROBINSON PINZON ZABALA	CERRADO	26/03/2026	CRF-3809-2026
PQR_1195	1	CPAMSPY POPAYAN	20/3/2026	DESACATO	2026-00035-00	NOTIFICACION AUTO REQUIERE INCIDENTE DESACATO RAD: 2026-00035-00	CERRADO	24/03/2026	CRF-3786-2026
PQR_1196	1	CPAMSPY POPAYAN	20/3/2026	TUTELA	2026-00065-00	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00065-00	CERRADO	24/03/2026	CRF-3779-2026
PQR_1199	14	EPAMS GIRON	24/3/2026	TUTELA	2026-00039	URGENTE Vinculación Tutela Rad. 2026-00039 - PPL Daniel Morales vs. CPAMS Girón	CERRADO	27/03/2026	NA - FALLO
PQR_1200	15	COCUC CUCUTA	24/3/2026	TUTELA	2026-00139	URGENTE AUTO VINCULA RAD 2026-00139-00 JOSE GESNER MARTINEZ RODRIGUEZ	CERRADO	27/03/2026	CRF-3822-2026
PQR_1203	9	EPAMSCAS COMBITA	25/3/2026	TUTELA	2026 0027	NOTIFICA AUTO VINCULA TUTELA PRIMERA INSTANCIA 2026 0027	CERRADO	26/03/2026	CRF-3807-2026
PQR_1205	14	CPMS BUCARAMANGA	25/3/2026	TUTELA	2026 00024 00	RADICADO: 68001 3187 002 2026 00024 00 NI-48348 ACCIONANTE: ROBINSON PINZON ZABALA	CERRADO	26/03/2026	CRF-3819-2026
PQR_1208	9	EPAMSCAS COMBITA	25/3/2026	TUTELA	2026-00017	Urgente FALLO TUTELA DE PRIMERA INSTANCIA 2026-00017	CERRADO	30/03/2026	-CRF-3842-2026
PQR_1209	9	EPAMSCAS COMBITA	25/3/2026	TUTELA	2026-00053	NOTIFICA AUTO VINCULA TUTELA 2026-00053	CERRADO	31/03/2026	CRF-3847-2026
PQR_1212	1	CPAMSPY POPAYAN	25/3/2026	TUTELA	2026-00083	NOTIFICACION SENTENCIA TUTELA PRIMERA INSTANCIA. Accionante: ALBEIRO PIAMBA MACA. Accionado: UNIÓN TEMPORAL SERVIR	CERRADO	30/03/2026	CRF-3837-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD.	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA DE RTA	NÚMERO RF RAD.
						USPEC 2025 Y OTROS. Radicado: 19001-31-09-003-2026-00083-00			
PQR_1215	14	ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA	26/3/2026	TUTELA	2026-155	NOTIFICACION AUTO VINCULACION TUTELA RAD<2026-155	CERRADO	27/03/2026	-CRF-3821-2026
PQR_1218	13C	COPED PEDREGAL	27/3/2026	TUTELA	2025-00401-00	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00401-00	CERRADO	7/04/2026	- CRF-3888-2026

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 24 PQRD relacionadas con solicitudes trasladadas por entes de control con respuesta a la entidad USPEC o al ente de control respectivamente, 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	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_1137	14	CPMS BUCARAMANGA	2/3/2026	Remisión por competencia E-2025-193211 Acción preventiva a favor de PPL Jacinto Lizarazo H y otros	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	9/03/2026	CRF-3637-2026
PQR_1141	14	ESTACION FLORIDA Y EP LA CUMBRE	2/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003365	Personería	CERRADO	6/03/2026	CRF-3616-2026
PQR_1143	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003409	Defensoría del Pueblo	CERRADO	06/03/2026	CRF-3614-2026
PQR_1146	TODOS	NA	3/3/2026	Solicitud insumos DIRECTIVA No. 002 DE 2026	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	6/03/2026	CRF-3617-2026
PQR_1149	7	EJECO y EP POLINAL FACATATIVA	4/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003613 PERSONERIA	Personería	CERRADO	9/03/2026	CRF-3633-2026
PQR_1157	14	CPMS BUCARAMANGA	5/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003781 DEFENSORIA DEL PUEBLO REGIONAL SANTANDER R-2026-004000 misma R-2026-003781 y	Defensoría del Pueblo	CERRADO	10/03/2026	CRF-3647-2026
PQR_1158	2	EPMSC CALI	5/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003774 PERSONERÍA DE CALI	Personería	CERRADO	10/03/2026	CRF-3650-2026
PQR_1159	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	5/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003769	Defensoría del Pueblo	CERRADO	11/03/2026	-CRF-3656-2026
PQR_1163	15	COCUC CUCUTA	6/3/2026	URGENTE INSUMOS REQUERIMIENTO PROCURADURÍA TUTELA 2025-00123 ANA CECILIA CISNEROS	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	11/03/2026	- CRF-3651-2026
PQR_1164	11	COIBA IBAGUE	9/3/2026	Oficio No. 258 marzo 9 de 2026 / notifica auto admite tutela y	Procuraduría General	CERRADO	11/03/2026	CRF-3662-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RTA	NÚMERO RF RAD.
				vincula accionadas / radicado 2026-00082	de la Nación			
PQR_1167	14	EPMSC BARRANCABERMEJA	10/3/2026	SOLICITUD INSUMO RESPUESTA RADICADO USPEC R-2026-003794	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	16/03/2026	CRF-3694-2026
PQR_1168	11	COIBA IBAGUE	10/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-003985	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	13/03/2026	-CRF-3677-2026
PQR_1170	1	CPAMSPY POPAYÁN, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 Y EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA.	10/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-004026	Personería	CERRADO	13/03/2026	CRF-3682-2026
PQR_1173	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	10/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-004102 PERSONERIA	Personería	CERRADO	13/03/2026	CRF-3673-2026
PQR_1181	16	EPMSC BARRANQUILLA	13/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-004369	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	18/03/2026	CRF-3752-2026
PQR_1182	14	CPMS BUCARAMANGA	16/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-004395	Personería	CERRADO	19/03/2026	CRF-3762-2026
PQR_1186	13 y 15	COPED PEDREGAL Y COCUC CUCUTA	18/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-004621 p	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	24/03/2026	CRF-3784-2026
PQR_1188	11	COIBA IBAGUE	18/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-004527	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	24/03/2026	CRF-3789-2026
PQR_1194	15	ESTACION DE POLICIA CHINACOTA	20/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-005193	Personería	CERRADO	27/03/2026	CRF-3829-2026
PQR_1198	13C	COPED PEDREGAL	24/3/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-005174	Personería	CERRADO	7/04/2026	CRF-3879-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RTA	NÚMERO RF RAD.
PQR_1219	12 y 13C	TODOS DE ANTIOQUIA	30/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-005416	Defensoría del Pueblo	CERRADO	8/04/2026	CRF-3891-2026
PQR_1220	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	31/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-005441	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	8/04/2026	CRF-3895-2026
PQR_1222	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	31/3/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-005475	Personería	CERRADO	10/04/2026	CRF-3913-2026
PQR_1223	3	COJAM JAMUNDI	31/3/2026	SOLICITUD INSUMO RTA RADICADO USPEC R-2026-005391	Congreso / Presidencia / Ministerio	SEGUIMIENTO	-	-

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 2025 ni enero y febrero 2026, sin embargo, se adjunta los análisis de las variables de ECI correspondientes al mes de marzo 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.
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

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

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

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

Sea lo primero señalar que se evidenció una modificación contractual para todos los grupos de operación , la cual obedece al segundo **"*OTROSÍ No. 2 DE MODIFICACIÓN Y PRÓRROGA AL CONTRATO USPEC-CTO-185- 2025 CELEBRADO ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC" mediante el cual se resolvió:***

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

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

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

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

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

Coadyuvado con lo anterior, se viene haciendo a través de las instancias competentes, el seguimiento al cumplimiento de la responsabilidad de las entidades territoriales de asumir la competencia del suministro del servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, y que ha revelado que las mismas no podrán asumir dicha responsabilidad a partir del 1 de julio de 2025; no obstante, muchas de ellas (tal como lo menciona la Corte Constitucional en el AUTO 897 de 2025), vienen haciendo los trámites administrativos, presupuestales y contractuales necesarios para llevar a cabo el proceso de transición a fin de asumir dichas responsabilidades.

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

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

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 presupuestal que hace parte integral del presente OTROSÍ, se podrá continuar prestando el servicio para las estaciones de policía y centros transitorio de detención del presente GRUPO. Esta modificación no requiere adición y para todos los efectos el agotamiento presupuestal sera el indicado en la parte motiva del presente OTROSI, conforme el concepto de viabilidad financiera emitido por la INTERVENTORÍA y avalado por la supervisión."

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 marzo la interventoría frente al seguimiento de las pólizas, verificó que las pólizas faltantes en el sistema hubiesen sido aceptadas por la entidad USPEC en el SECOP ii, cargadas por los operadores 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.

4.7 Realizar seguimiento al cumplimiento de las obligaciones contractuales, y en caso de requerirse, recomendar el inicio del procedimiento administrativo sancionatorio previsto en los artículos 17 de la ley 1150 de 2007 y 86 ley 1474 de 2011

En el periodo de informe actual se presentó Informe de Interventoría con radicado CRF-3645-2026 de fecha 10/03/2026, relacionado con el Contratista UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC, Contrato 193-2025, Grupo 9, por el: INCUMPLIMIENTO Y SOLICITUD DE PLAN DE CONTINGENCIA POR LA AFECTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DURANTE EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 20 DE ENERO DE 2026.

4.8 Seguimiento al trámite de Cesiones de Derechos Económicos de los contratistas intervenidos

En el periodo de informe actual no se presentaron solicitudes de cesiones de derechos económicos, en cumplimiento de lo establecido en el Manual de Contratación de la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC, Versión 05, adoptado con la Resolución N° 000047 del 29 de enero de 2025, por la cual se actualiza y adopta el "Manual de Contratación de la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC - versión 05", la Resolución N° 000091 del 19 de febrero de 2025, "Por la cual se hace una delegación de funciones" y el procedimiento "Cesión de Derechos Económicos" Código GF-PR-009, Versión 02 del 27 de febrero de 2025.

5 CONCLUSIONES

Regional Occidente - Grupo 1 - Operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Occidente, para los establecimientos Tipo ERON - CRM de Grupo 1, contrato 185-2025 UT SERVIR USPEC, el porcentaje de cumplimiento (88%) a partir del ejercicio en campo de la interventoría técnica, se ubica en el rango de cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con lo establecido por la USPEC. Es importante anotar que la interventoría

continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador.

Por otra parte, se observa que, en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Occidente, para los establecimientos Tipo EP-UT-URI de Grupo 1, contrato 185-2025 UT SERVIR USPEC, 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 y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con el 98%, de cumplimiento siendo las de mejor desempeño en el periodo de corte informado, con el 97% de cumplimiento ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, con un 95% la categoría de CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL y con el 91% la categoría de PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. 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 las categorías de CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, con el 85% de cumplimiento la categoría de INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS – COTRATISTA, con el 84% de cumplimiento CONDICIONES DE SANEAMIENTO, con el 80% de cumplimiento ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS y con el 71% de cumplimiento EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, siendo la categoría de peor desempeño en el periodo de corte informado. Finalmente, no se reportan categorías en porcentajes tipificado como incumplimiento de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, para el periodo de corte informado.

Con respecto al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo EP-UT-URI del Grupo 1, UT SERVIR USPEC del a Regional Occidente, se tiene que las categorías PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con el 100% de cumplimiento, son las de mejor desempeño en el periodo de corte informado, continúa con el 99% de cumplimiento RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO y con el 95% de cumplimiento INSTALACIONES FISICAS, las cuales 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 84% 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, cinco 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 90% y el 97% de cumplimiento, siendo el ERON EPMSC TUQUERRES y ERON DE POPAYAN los establecimientos 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 79% 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 90% y el 100% de cumplimiento, siendo los de mejor comportamiento: UT BRIGADA DE INFANTERIA, 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, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO con el 100% de cumplimiento. Finalmente, con la tipificación de cumplimiento parcial de las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con un porcentaje del 86% 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 marzo de 2026 se alcanzó un 92% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento de las Obligaciones de los Contratistas, presentando una disminución de 1% respecto al mes anterior. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, se alcanzó en el mes de marzo de 2026 un 97% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, presentando una disminución de 2% con respecto al mes anterior.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Occidente Grupo 2, Operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (97%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (95%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (93%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior o igual a 92% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo, en la Regional Occidente, Grupo 2 Operador UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (76%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (81%) y CONDICIONES DE SANEAMIENTO (88%).

Con respecto a los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional Occidente, Grupo 2, operados por la UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO, se destacan las calificaciones obtenidas en las categorías de INSTALACIONES FÍSICAS (100%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%), evidenciando el cumplimiento total de los criterios evaluados. De igual forma, la categoría RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO alcanzó un 96% de cumplimiento, mientras que DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO registró un 92%. En conjunto, al presentar calificaciones iguales o superiores al 92%, se clasifican como cumplimiento de las condiciones contractuales por parte del contratista.

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 92% y el 98%, tipificados como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. Por otra parte, el establecimiento con mayor afectación EPMSC Buga con el 81%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño EP Caicedonia, Dagua y Sevilla, todos con 100% de cumplimiento, seguido de EP Yumbo con 98% y EP Buga CAI Divino Niño con 91%, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista.

Regional Occidente - Grupo 3 - Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS

El Establecimiento Penitenciario EPMSC de Santander de Quilichao actualmente no cuenta con el servicio de alimentación en funcionamiento dentro de sus instalaciones, debido a obras inconclusas en su infraestructura. La contingencia en el servicio de alimentación inició el 18 de agosto de 2018, lo que ha obligado a que la preparación de los alimentos para las personas privadas de la libertad (PPL), tanto en el EPMSC como de las estaciones de policía (EP), se realice fuera del establecimiento penitenciario. Cabe destacar que, a pesar de esta situación, se realiza seguimiento al servicio de alimentación en el ERON, mediante visitas con el formato de seguimiento, con una frecuencia de dos veces al mes.

En relación con el desempeño de los establecimientos Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS para los establecimientos tipo ERON – CRM, en el mes de marzo 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 marzo de 2026 un 99% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones de los Contratistas.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (98%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (95%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD - VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%) y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (90%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo, en la Regional Occidente, Grupo 3 Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, las categorías SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (77%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (79%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (80%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (83%) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (87%). Con respecto a los establecimientos Tipo EP – UT – URI en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías INSTALACIONES FISICAS (100%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (93%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales.

En la Regional Occidente Grupo 3 operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se presentan como los establecimientos tipo ERON – CRM con mejor desempeño a EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO (100%), EPMSC BUENAVENTURA (98%), EPMSC PUERTO TEJADA (97%), EPMSC SILVIA (97%), PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO G3 (97%), EPMSC CARTAGO (95%) Y CPAMSPAL PALMIRA (92%), los anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. En contraste, el establecimiento con menor desempeño fue COJAM JAMUNDI (80%) y Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño UT ARBUE, EP GINEBRA, EP BERLIN, EP MARTE BUENAVENTURA, EP GUARDACOSTAS y EP PUERTO TEJADA todos con 100% de cumplimiento, seguido de EP LIMONAR (95%) y EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO (95%) lo cual se tipifica como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista.

Regional Central – Grupo 4 Operador: Unión Temporal UT USPEC Huila 2025

ERON: El operador alcanzó un 89% de cumplimiento general, considerado cumplimiento parcial, siendo la categoría con mayor porcentaje de cumplimiento, tipificado como cumplimiento global: Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (100%). Y la categoría con el puntaje más bajo, tipificado como cumplimiento parcial: Equipos, utensilios y menaje

(68%). En cuanto al desempeño de los establecimientos, el ERON EPMSC El Guamo, logrando un 100% en categorías críticas como Instalaciones Físicas y Cumplimiento de Horario; en contraste con el establecimiento: Planta Externa Obligatoria G04, que registró apenas un 47% en la categoría de Equipos, Utensilios y Menaje, siendo el porcentaje más bajo en la calificación de las variables del presente periodo.

EP: El operador alcanza un 91% de cumplimiento, evidenciando un desempeño alto en los establecimientos EP Estación de Policía Guamo, EP Estación de Policía La Plata y EP Estación de Policía Pitalito, con cumplimientos del 100% en recepción de producto. En contraste, con el desempeño más bajo registrado por la EP Estación de Policía Neiva, con un 60% en transporte por falta de documentación legal del vehículo. En cuanto al desempeño por categorías, las categorías de Instalaciones Físicas, Personal Manipulador y Distribución de Producto Terminado alcanzaron el 100%. El desempeño más bajo fue en Condiciones de Transporte de Producto Terminado con un 80%.

Regional Central - Grupo 5 - Operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO.

Durante el mes de marzo de 2026, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del **93%**, decreciendo **1%**, respecto al promedio del corte de febrero. 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 febrero, cinco de las once categorías tuvieron tendencia significativa al alza, sin decrecimientos de amplio margen, las categorías que mantienen un crecimiento constante corresponden a: cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, almacenamiento de materia primas e insumos y condiciones de transporte y aseguramiento y control de la calidad. La categoría de menor cumplimiento corresponde a equipos, utensilios y menajes que cede 1% del promedio de cumplimiento respecto al informe anterior, mientras que la categoría característica de los alimentos cumplimiento de los menús y gramajes mantiene el cumplimiento del 100%. La categoría personal manipulador de alimentos decrece 2% respecto a febrero, mientras que condiciones de producción de producto terminado, mantienen el promedio de cumplimiento del periodo de febrero del 91%, se registra baja en la categoría de instalaciones físicas y sanitarias del contratista cede 4% respecto a febrero alcanzando un promedio de cumplimiento del 89%. Durante las operaciones de seguimiento en campo podemos determinar que él operador cuenta con programas, planes y registros actualizados para los ítems, aunque se recomienda ampliar la frecuencia de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos y sustitución de menajes en mal estado.

En el análisis por establecimiento, nuevamente el de mejor desempeño corresponde a EPMSC CHAPARRAL con (99%) incrementa 1% frente al corte de febrero, seguido de EPMSC VILLETA con (97%) y CPMSFUS- FUSAGASUGA y EPMSC GIRARDOT con 95%, mientras que en este corte del informe ESPINAL Y MELGAR promedian en (94%), la PLANTA DE CONTINGENCIA DE GO5, obtiene un cumplimiento del (91%), mientras tanto el establecimiento EPMSC GUADUAS obtuvo (90%), de cumplimiento, siendo el de menor cumplimiento en este periodo. 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 manipulador 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 96%, crece 4% respecto a febrero, siendo las categorías con mejor desempeño para este periodo; distribución del producto terminado e instalaciones físicas con un cumplimiento del 100% cada una. Nuevamente los centros de detención transitorios; CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION, EP. ESPINAL y EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA, son los establecimientos de mayor cumplimiento con 100%, seguido de EP ESTACION DE POLICIA

CHAPARRAL con 95%, el de menor promedio de cumplimiento es; EP ESTACION DE POLICIA MELGAR con (86%) y ZIPAQUIRA EP (90%). La categoría de menor cumplimiento corresponde a condiciones de transporte de producto terminado con (87%), en cuanto a las incidencias de este centro de detención se registra que 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

ERON: El operador alcanza un 88% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial. Siendo la categoría con mejor desempeño Condiciones de Transporte con 100%, seguido de Aseguramiento y Control de la Calidad con un 97%, en contraste a la categoría con menor porcentaje de desempeño, la cual fue Equipos, Utensilios y Menaje con un 69%. En cuanto a los establecimientos, los que presentan mejor desempeño son CRM EJART y CRM EJEPO, con 100% en múltiples categorías técnicas. El peor desempeño se concentró en ERON COBOG Bogotá La Picota, especialmente en la Estructura 3 y Penal Estructura 1, con deficiencias críticas en personal y equipos.

El Grupo 6, no cuenta con prestación del servicio de alimentación a Estaciones de Policía.

Regional Central - Grupo 7 - Operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025

En la Regional Central – Grupo 7, el operador UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025, alcanzó un cumplimiento general del 92% 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 76%, 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 con un 100% de cumplimiento total y características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional con un 98%, en contraste con la categoría de menor desempeño, la cual fue Instalaciones físicas y sanitarias, con un cumplimiento parcial del 82%, con hallazgos en capacidad instalada y estados de los equipos. Para las Estaciones de Policía, la categoría con cumplimiento total del 100% fue la de Distribución del producto terminado y recepción del producto terminado amabas con el 100%, en contraste con la categoría de condiciones de transporte de producto terminado 33% y personal manipulador con el 43%, porcentajes tipificados como incumplimiento a las obligaciones contractuales, reflejando deficiencias en dotación, certificaciones de los manipuladores y condiciones de los vehículos.

En general el grupo 7 obtuvo un comportamiento favorable en los establecimientos penitenciarios, los que mostraron desempeño por encima del 90% en el Grupo 7, fueron los CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA, ERON EPMSC GUATEQUE, CPMSLME LA MESA Y ERONCPMSUBA UBATE, en comparación a los de menor cumplimiento en su 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 2025

ERON: El operador alcanza un 92% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento. En el análisis del desempeño de las categorías, se evidencia en Cumplimiento de Horario y Características de los Alimentos, cumplimiento de los menús, dietas terapéuticas y oferta adicional, ambos con porcentajes de cumplimiento global de 100%; en contraste con la categoría de Personal Manipulador de Alimentos, con un 86% de cumplimiento parcial, debido a faltantes de personal y dotación en mal estado. En cuanto al desempeño por establecimiento, los establecimientos con mejor desempeño global fueron ERON CPMSPDA Paz de Ariporo y ERON EPMSC Granada, con 100% en instalaciones y almacenamiento. El peor desempeño se registró en ERON EPMSC Villavicencio, con un 68% tanto en Instalaciones Físicas como en Equipo

Frente al establecimiento ERON EPMSC Granada, se aclara que, durante el periodo evaluado, únicamente se realizó una visita regular el día 27 de marzo de 2026, dado que el establecimiento permaneció en aislamiento preventivo (cuarentena) como consecuencia de un brote de varicela. La medida de cierre fue adoptada por decisión de la Secretaría de Salud, conforme a lo establecido en el Acta No. 23200.02.51.05, vigente desde el 19 de febrero de 2026. Adicionalmente, el área de sanidad del establecimiento emitió un acta en la que se consignaron las recomendaciones preventivas relacionadas con el brote de varicela.

EP: El operador alcanza un 92% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial. Frente al desempeño por categoría, la categoría de Instalaciones Físicas logró el 100%. El desempeño más bajo fue en Condiciones de Transporte de Producto Terminado con un 83%. Y en el desempeño por establecimiento, los establecimientos con mejor desempeño fueron CRM EJAPI, CRM EJEYO y EP Estación de Policía Paz de Ariporo, con 100% en recepción y distribución. El peor desempeño lo tuvo la EP Estación de Policía Villavicencio, con un 40% en transporte por llevar alimentos en el piso del vehículo y falta de registros

Regional Central - Grupo 9 - Operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC

En la Regional Central – Grupo 9, el operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC, en marzo, los establecimientos ERON alcanzaron un cumplimiento general del 83%, logrando un aumento de seis (6) puntos porcentuales respecto al mes de febrero; se evidenció aumento del cumplimiento de las categorías instalaciones físicas y sanitarias – contratista, aseguramiento y control de la calidad- verificación documental; lo que se tipifica como cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales. Respecto a la modalidad EP, el contratista mostró un incremento en el nivel de cumplimiento, pasando del 93% registrado en febrero de 2026 al 100% en marzo. Este resultado se debe a que alcanzó el 100% de cumplimiento en la categoría correspondiente al personal manipulador de alimentos.

Las categorías con mejor desempeño en los establecimientos penitenciarios tipo ERON, fueron Condiciones de transporte de alimentos con un 100% de cumplimiento, seguido de Personal Manipulador De Alimentos con un 93% de cumplimiento, lo que refleja el cumplimiento en las condiciones de los vehículos transportadores, de la dotación del personal manipulador y documentación requerida tanto de los vehículos como del personal; por otro lado, las categorías que presentaron un menor desempeño para esta modalidad fueron utensilios y menaje con un 47% de cumplimiento instalaciones físicas y sanitarias - contratista y equipos con 70%, debido a que el contratista no gestiona adecuadamente el mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura y equipos. En las Estaciones de Policía, las siguientes categorías presentaron cumplimiento del 100%: instalaciones físicas, Personal Manipulador De Alimento, 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 06, 12 y 26 de marzo de 2026 no se evidencia vehículo transportador de alimentos

En cuanto a los establecimientos penitenciarios de mejor desempeño en el Grupo 9, fue el ERON EPMSC DUITAMA con un 94% de cumplimiento, debido a la entrega de los diferentes tiempos de comida dentro de los horarios establecidos, cumplimiento en el mantenimiento de instalaciones y equipos y adecuado almacenamiento de las materias primas, por otro lado, el establecimiento que presentó un menor desempeño fue el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, el desempeño se vio afectado principalmente por el incumplimiento en la disponibilidad de los equipos mínimos requeridos, la falta de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, el estado inadecuado de los utensilios, así como por deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección tanto de las áreas en general como de los equipos y utensilios

Regional Viejo Caldas- GRUPO 10 - UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025

Para el mes de marzo de 2026, el operador **UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025,** alcanzó un porcentaje de cumplimiento del **91%,** aumentando en un 1% 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, aumenta en su calificación respecto al mes anterior al obtener el 75% 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 marzo fueron el cumplimiento del horarios y concepto sanitario y condiciones de transporte verificado en 5 de los 13 establecimiento del grupo 10, con el 100% de cumplimiento cada una, seguidas del cumplimiento en las categorías de características de los alimentos, menús, gramajes, dietas y, aseguramiento y control de la calidad con un 96% cada una, continua el almacenamiento de materias primas con el 95%; para el mes del presente informe se realizó la renovación del concepto sanitarios en EPMSC ANSERMA, el cual obtuvo un concepto favorable con requerimiento, con un cumplimiento del 88% y en ERON PEREIRA RM, con concepto favorable con requerimiento y cumplimiento del 66.5%.

En el análisis por establecimiento, los mejores desempeños para el corte de marzo corresponden a EPMSC PÁCORA y EPMSC SALAMINA con el 98% de cumplimiento cada uno, seguidos de EPMSC MANIZALES y EPMSC RIOSUCIO con el 97% y EPMSC ANSERMA y ERON PEREIRA RM con el 96%, por tanto, refleja operaciones y suministro de los alimentos acorde con las variables de verificación ajustadas a los documentos técnicos (OTM); en contraposición con el nivel de cumplimiento de los anteriores establecimientos se registra que el menor desempeño les correspondió a EPMSC PEREIRA con el 80%, seguida de EPMSC ARMENIA con 83% y ERON ARMENIA RM con 84% y los cuales son afectados por incidencias en varias categorías, como son; equipos y utensilios, personal manipulador, instalaciones físicas, condiciones de saneamiento y condiciones de producto terminado.

Así mismo y con base en la información anterior podemos decir que en EPMSC PÁCORA, se cumplió entre el 95% y 100%, en 10 de las 11 categorías establecidas y solo se vio afectado con el 90% en la categoría de condiciones de producción y producto terminado. Para el caso del establecimiento que presenta menor cumplimiento durante el mes de marzo, que fue el EPMSC PEREIRA, su calificación correspondió a su afectación en las categorías de equipos y utensilios con el 52%, instalaciones sanitarias, con el 67%, personal manipulador con el 69% lo que contribuyó a la obtención de un cumplimiento general del del 80%. En cuanto a los establecimientos tipo Estaciones de Policía, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial de 87%, presentando un crecimiento del 3% con relación al mes de febrero. La categoría con mejor registro de cumplimiento es RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO con 94% y la categoría de menor cumplimiento es DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO con el 56%, la cual se mantiene igual con relación al mes de febrero.

En cuanto al desempeño particular las Estaciones de Policía de menor cumplimiento son; E.P. RISARALDA con 71%, seguida de E.P MARSELLA con 75% y, EP. VIRGINIA FUERA, con el 79%; las de mayor cumplimiento para el corte del presente informe son EP. ANSERMA, EP. MARMATO, EP SUPIA y EP. SIJIN MANIZALES, con el 95% cada una. Para el caso de las Estaciones de Policía, que obtuvieron el cumplimiento general del 95%, las afectaciones presentadas correspondieron a la distribución del producto terminado y solo en la EP. ANSERMA, la afectación fue por las condiciones de transporte de producto terminado.

Así mismo el centro de atención transitorio que obtuvo el menor porcentaje de cumplimiento fue la EP. RISARALDA, con el 71%, debido a que cumple con el 0%, en la variable de instalaciones físicas, con el 33% en las condiciones de transporte de producto terminado y el 50% por el cumplimiento del personal manipulador.

Regional Viejo Caldas- GRUPO 11- UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC - 2025

Para marzo 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 **89%,** se destacan categorías sólidas con cumplimiento superior al 90% como: Cumplimiento de Horarios y CHS (100%), Características de los Alimentos y Menús (98), Personal manipulador (93%), Aseguramiento de la Calidad (91%), Condiciones de transporte (91%) y Seguridad y salud en el trabajo (91%). Sin embargo, persisten hallazgos críticos que afectan el promedio: Equipos, utensilios y menaje (75%), Instalaciones físicas (83%), Saneamiento (83%, Almacenamiento (85%), Producción y producto terminado (89%). Las reincidencias en los hallazgos están definidas y son concordante con los anteriores periodos, así las cosas, persisten los hallazgos por cuenta de: Faltantes de equipos mínimos, según la OTM, necesidad de mantenimientos correctivos en la Infraestructura, se registran incidencias frente a; (humedades, desprendimiento de pintura, pisos porosos y falta de rejillas en sifones) en establecimientos como COIBA IBAGUE y FRESNO. Para este corte nuevamente se suma los no cumplimientos por cuenta del almacenamiento de productos con deficiencias en fichas técnicas frente al listado de proveedores, en COIBA IBAGUE y FRESNO se observó que el contratista debe realizar cambio de marca y proveedor del producto panela LA REINA y el cereal elaborado para el refrigerio nocturno para cumplir con el rótulo primario exigido por la normatividad.

Para los establecimientos tipo EP–UT–URI (Grupo 11), el promedio registrado es del 98% ; las categorías de Instalaciones físicas, personal Manipulador, recepción y distribución del producto terminado alcanzaron un cumplimiento total con 100%. La única incidencia que afecta el cumplimiento integral proviene de las categorías condición 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 de transporte del producto terminado en el ítem del diligenciamiento para el vehículo de transporte de placa **214 AFR** para la renovación del CHS con expedición superior a un año en la EP Central para alcanzar el 100% integral.

De manera particular, en marzo, 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 90%, se sigue afecta por el no cumplimiento en la renovación del CHS del vehículo de placa 214 AFR.

Regional Noroeste - Grupo 12 - Operador UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025

Durante el mes de marzo de 2026, el desempeño del operador en los establecimientos del Grupo 12 registró un cumplimiento del 89 % en establecimientos tipo ERON y 83 % en establecimientos tipo EP–UT–URI, lo que corresponde a un cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales, conforme a la escala de evaluación establecida por la USPEC. En términos generales, el comportamiento del servicio evidencia una operación funcional que garantiza la prestación del servicio alimentario; no obstante, persisten brechas operativas y sanitarias que requieren fortalecimiento, particularmente en las etapas de producción, transporte y distribución de alimentos. En los ERON se evidencian mejores niveles de control en los procesos técnicos y documentales, mientras que en las estaciones de policía se identifican mayores desafíos operativos asociados a la logística de transporte y entrega del producto terminado.

Desde la perspectiva del desempeño por categorías, en los establecimientos tipo ERON se destacan como variables con mayor nivel de cumplimiento Características de los alimentos, cumplimiento de menús y gramajes (99%), Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (97 %), Aseguramiento y control de la calidad – verificación documental (96 %) y Personal manipulador de alimentos (95 %) lo cual evidencia avances en la estandarización del servicio y en los mecanismos de control técnico. En contraste, las categorías con mayor nivel de riesgo corresponden a Condiciones de producción y producto terminado (80%) y Condiciones de transporte de alimentos (78%) donde se evidencian

incumplimientos asociados al control de temperaturas, uso de recipientes no isotérmicos y prácticas operativas que pueden comprometer la inocuidad de los alimentos. En el caso de los establecimientos tipo EP, las variables con mejor desempeño fueron Recepción del producto terminado (94%) e Instalaciones físicas (90 %), mientras que la categoría con menor desempeño corresponde a Distribución del producto terminado (61%), evidenciando incumplimientos recurrentes en el empaque, ensamble y entrega de alimentos conforme a los lineamientos establecidos en la OTM.

En cuanto al desempeño por establecimiento, en los ERON se destacan por sus resultados EPMSC BOLIVAR, EPMSC ISTMINA, EPMSC JERICO, EPMSC SANTA BARBARA, EPMSC TAMESIS, los cuales presentan niveles de cumplimiento superiores al 90 % en la mayoría de las categorías evaluadas, evidenciando una adecuada gestión del servicio de alimentación. Por el contrario, los establecimientos con menor desempeño relativo corresponden a: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, EPMSC MEDELLIN, EPMSC PUERTO BERRIO, EPMSC QUIBDO y PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA, donde se identifican oportunidades de mejora relacionadas con condiciones locativas, saneamiento, transporte y control de procesos productivos. En los establecimientos tipo EP, se destacan con mejores resultados UT BATALLON CUARTA BRIGADA, UT BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT, EP BUENOS AIRES MEDELLIN, EP BELEN MEDELLIN, EP LOS GOMEZ ITAGUI 2, EP LOS GOMEZ ITAGUI, EP MANRIQUE, EP POPULAR, EP SIJIN MEVAL, EP VILLA HERMOSA MEDELLIN, mientras que los niveles más bajos de cumplimiento se evidencian EP ESTACION DE POLICIA MINAS DE AMAGA y EP LAURELES, donde los hallazgos se concentran principalmente en las condiciones de transporte y distribución de alimentos, representando los principales focos de riesgo para la inocuidad y calidad del servicio alimentario.

Regional Noroeste - Grupo 13 - Operador UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025

Durante el mes de marzo de 2026, el desempeño del operador en los establecimientos del Grupo 13 registró un cumplimiento del 90% en establecimientos tipo ERON-CRM y un 84% en establecimientos tipo EP–UT–URI, lo que corresponde a un cumplimiento de las obligaciones contractuales en los ERON y un cumplimiento parcial en la modalidad de estaciones de policía, conforme a la escala de evaluación establecida por la USPEC. En términos generales, el comportamiento del servicio evidencia una operación funcional que garantiza la prestación del servicio alimentario; sin embargo, persisten brechas operativas, sanitarias y de control que requieren fortalecimiento estructural, particularmente en las etapas de almacenamiento, producción, transporte y distribución de alimentos.

Desde la perspectiva del desempeño por categorías, en los establecimientos tipo ERON se destacan como variables con mayor nivel de cumplimiento Aseguramiento y control de la calidad- Verificación documental (96%), Características de los alimentos, cumplimiento de menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (95%), Personal manipulador de alimentos (94%), y Cumplimiento de horarios y Concepto higiénico sanitario (93%), lo que evidencia mejores niveles de control técnico, operativo y documental, reflejados en el cumplimiento de variables asociadas a la estandarización del servicio. No obstante, continúan presentándose desviaciones relevantes en variables críticas como condiciones de producción y producto terminado (82%), Instalaciones físicas y sanitarias- Contratista (83%), Equipos, utensilios y menaje (85%), Seguridad y salud en el trabajo (87%), Condiciones de saneamiento (88%), Almacenamiento de materias primas (89%) y Condiciones de transporte (89%), lo cual evidencia que los avances identificados son principalmente de carácter reactivo y no corresponden a una mejora estructural consolidada del sistema. En contraste, en los establecimientos tipo estaciones de policía, donde la variable con mejor desempeño corresponde a Recepción del producto terminado (90%), identificando mayores debilidades operativas, especialmente en los procesos de distribución del producto terminado (73%), Instalaciones físicas (80%), personal manipulador (80%) y condiciones de transporte de producto terminado (80%). Se evidencian incumplimientos recurrentes relacionados con la ausencia de empaque individual, uso de recipientes no isotérmicos, entrega en condiciones no autorizadas, incumplimiento de horarios de suministro y deficiencias en la

socialización del ciclo de menú, lo que afecta directamente la trazabilidad, la oportunidad y las condiciones de inocuidad del servicio alimentario en esta modalidad.

En cuanto al desempeño por establecimiento, en los ERON se destacan por sus resultados ERON EPMSC SONSON, ERON EPMSC APARTADO, ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC CAUCASIA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS, ERON EPMSC YARUMAL y ERON EPMSC ANDES, los cuales presentan niveles de cumplimiento superiores al 90 % en la mayoría de las categorías evaluadas, destacándose EPMSC SONSON con el 100% de cumplimiento, evidenciando una adecuada gestión del servicio de alimentación. Por el contrario, los establecimientos con menor desempeño relativo corresponden a: ERON COPED PEDREGAL, ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ, CONT PLANTA DE CONTINGEN CIA G13 y CONT PLANTA DE CONTINGEN CIA G13 LA ESTRELLA, donde se identifican oportunidades de mejora relacionadas con condiciones locativas, saneamiento, transporte y control de procesos productivos. Se precisa que, la alimentación para el ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ a partir del 19 de marzo, dejó de suministrarse desde la CONT PLANTA DE CONTINGEN CIA G13 LA ESTRELLA, debido a reapertura del servicio de alimentación en el establecimiento. En los establecimientos tipo EP, se destacan con mejores resultados EP CTI BUNKER DE LA FISCALIA, EP DOCE DE OCTUBRE, EP ARANJUEZ y UT BATALLÓN DE ASPC NO 17 " CLARA ELISA NARVAEZ", mientras que los niveles más bajos de cumplimiento se evidencian en EP BELLO, EP CASTILLA, EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS, EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL, EP GIRARDOTA y EP ESTACION DE POLICIA ANDES, donde los hallazgos se concentran principalmente en las condiciones de transporte y distribución de alimentos, representando los principales focos de riesgo para la inocuidad y calidad del servicio alimentario.

De manera transversal, se identifican hallazgos estructurales asociados a deficiencias en infraestructura sanitaria, incluyendo deterioro de pisos, paredes y techos, ausencia de pendientes adecuadas para drenaje, limitaciones en áreas físicas y condiciones que dificultan la limpieza y desinfección. Asimismo, persisten debilidades en la gestión del saneamiento básico, evidenciándose presencia de plagas, deficiencias en la limpieza de equipos y áreas, y fallas en la segregación y manejo de residuos sólidos.

Adicionalmente, se evidencian incumplimientos en la gestión del talento humano, particularmente en el uso de dotación sanitaria, cumplimiento de buenas prácticas de manipulación y verificación de requisitos documentales del personal manipulador y transportador. De igual forma, se identifican debilidades en el sistema de aseguramiento de la calidad, relacionadas con la ausencia de análisis microbiológicos, deficiencias en la calibración de equipos con laboratorios no acreditados, fallas en la trazabilidad de registros y debilidades en la aplicación de criterios de aceptación y rechazo de materias primas.

En consecuencia, se concluye que, si bien el operador mantiene la continuidad del servicio y presenta niveles aceptables de cumplimiento en los establecimientos tipo ERON, persisten condiciones de riesgo sanitario y operativo que requieren intervención integral, especialmente en las modalidades externas, donde se concentran los mayores incumplimientos que afectan la inocuidad, calidad y oportunidad del servicio alimentario.

Regional Oriente - Grupo 14 - Operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025

En relación con el desempeño de los establecimientos Regional Oriente Grupo 14 con el operador del servicio UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 para los establecimientos tipo ERON – CRM, en el mes de marzo de 2026 se alcanzó un 89% de cumplimiento promedio, tipificado como Cumplimiento parcial de las Obligaciones de los Contratistas, manteniendo el mismo desempeño respecto al mes anterior. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, se alcanzó en el mes de marzo de 2026 un 93% de cumplimiento promedio, tipificado como Cumplimiento

por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, presentando un incremento de 3 puntos con respecto al mes anterior.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Oriente Grupo 14 con el operador UNIÓN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar los desempeños alcanzadas en las categorías de CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (99%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (97%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (93%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (90%) y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (93%) tipificándose como cumplimiento de las condiciones contractuales y de normatividad legal vigente; Sin embargo, se presentan oportunidades de mejora en las categorías INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (87%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (81%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (68%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (79%) y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (85%), al evidenciar incumplimientos nuevos y reiterativos. Con respecto a los establecimientos Tipo EP – UT – URIg se destaca que 4 de las 5 categorías evaluadas presentan cumplimiento por encima de 90%, como son INSTALACIONES FISICAS (91%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (90%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%) y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%), mientras que la categoría con mayor afectación fue la de PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (86%).

Como resultado de la verificación de los cumplimientos por establecimientos se observa que, con respecto al mes anterior de evaluación, se presentó un incremento en los incumplimientos, pasando de presentar 3 establecimientos con cumplimiento global por debajo de 90% (febrero 2026) a 5 establecimientos con cumplimiento parcial en marzo, dentro de los cuales nuevamente se encuentra ERON CPMS BUCARAMANGA (83%), ERON EPMS SAN GIL (83%) y ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (85%), adicional esta ERON EPMSC MALAGA (89%) y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA (89%), mientras que los establecimientos que se mantuvieron en desempeño por encima del 90% dando cumplimiento a las condiciones contractuales fueron ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA (96%), ERON EPAMS GIRON (90%), ERON EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI (100%), ERON EPMSC SOCORRO (93%), ERON EPMSC VELEZ (92%) Y PLANTA DE CONTINGENCIA G14 DE San Vicente de Chucuri (92%), con respecto a los resultados obtenidos por parte del operador, se evidencia que algunos incumplimiento se están comportando como reiterativos y los planes de mejora propuestos por el operador no están siendo ejecutados o no son eficaces para mitigarlos. Con respecto a las estaciones de policía, para el presente periodo evaluado se evidencia mejorías parciales, generando que se encuentren con cumplimiento global por encima del 90% como son EP ESTACION DE POLICIA ESTACION CENTRO (100%), EP ESTACION DE POLICIA ESTACION CUMBRE (100%), EP ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE (90%), EP ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA (95%), EP ESTACION DE POLICIA ESTACION SUR (100%), EP ESTACION DE POLICIA GIRON (100%), EP ESTACION DE POLICIA SAN GIL (100%), EP ESTACION DE POLICIA SAN VICENTE DE CHUCURI (100%), EP ESTACION DE POLICIA SOCORRO (94%) y ESTACIÓN DE POLICIA FLORIDA (100%). Cabe destacar una mejoría parcial de la EP PUERTO WILCHES toda vez que presento mejoría en 10 puntos con respecto al periodo de febrero, sin embargo, aún presenta mejoras por ejecutar al presentarse con cumplimiento parcial del 63%; las estaciones de policía de Barrancabermeja nuevamente presentan cumplimiento parcial (EP ESTACION DE POLICIA BARANCA LAS GRANJAS y EP ESTACION DE POLICIA ESTACION MUELLE) al obtener 89%.

Regional Oriente - Grupo 15 - Operador UNION TEMPORAL DIESTRA

Durante el período de marzo de 2026, la Interventoría evaluó el desempeño del operador Unión Temporal Diestra del Grupo 15 en los establecimientos tipo ERON – CRM y EP – UT – URI, evidenciando un 68% de cumplimiento en ERON y

un 88% en EP, ambos clasificados como cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales conforme a la escala de la USPEC. En los establecimientos tipo ERON, se destacan resultados favorables en la categoría de cumplimiento de horarios y concepto higiénico-sanitario (91%), así como en características de los alimentos (79%); sin embargo, persisten deficiencias estructurales y operativas relevantes en categorías críticas como equipos, utensilios y menaje (57%), condiciones de saneamiento (54%) y seguridad y salud en el trabajo (52%), lo que evidencia debilidades en infraestructura, mantenimiento, dotación, control sanitario y gestión del riesgo. Asimismo, se identifican incumplimientos recurrentes en almacenamiento, trazabilidad de insumos, control de temperaturas, documentación y aseguramiento de la calidad, lo que impacta directamente la inocuidad del servicio. En los establecimientos tipo EP – UT – URI, se evidencian avances significativos en instalaciones físicas (100%), personal manipulador (95%) y recepción del producto terminado, reflejando condiciones adecuadas de almacenamiento y cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. No obstante, continúan presentándose incumplimientos relevantes en condiciones de transporte (80%) y distribución del producto terminado (69%), asociados a deficiencias en entrega de utensilios, empaque no individual, falta de control de temperatura, uso de vehículos no autorizados o en condiciones inadecuadas, así como incumplimientos en la notificación de intercambios y entrega incompleta de componentes del menú. En términos generales, aunque se evidencian mejoras en algunos componentes operativos, persisten hallazgos reiterativos y de impacto sanitario que comprometen la calidad, inocuidad y oportunidad del servicio, lo que requiere la implementación inmediata de acciones correctivas estructurales y sostenibles por parte del operador.

Durante el período de marzo de 2026, la Interventoría evaluó el desempeño del operador Unión Temporal Diestra – Grupo 15 en los establecimientos tipo ERON – CRM y EP – UT – URI, evidenciando un 68 % de cumplimiento en ERON y un 88 % en EP, ambos clasificados como cumplimiento parcial según la escala de la USPEC. En los establecimientos tipo EP se observó el mejor desempeño, con instalaciones físicas al 100 %, personal manipulador al 95 % y recepción y almacenamiento del producto terminado adecuados, reflejando condiciones satisfactorias en infraestructura, dotación y control sanitario; sin embargo, persisten incumplimientos en transporte (80 %) y distribución del producto terminado (69 %), asociados a utensilios incompletos, empaque no individual, falta de control de temperatura, vehículos no autorizados y notificación de intercambios. Por su parte, los establecimientos tipo ERON presentan el peor desempeño, con fortalezas en cumplimiento de horarios y concepto higiénico-sanitario (91 %) y características de los alimentos (79 %), pero debilidades críticas en equipos, utensilios y menaje (57 %), condiciones de saneamiento (54 %) y seguridad y salud en el trabajo (52 %), sumado a deficiencias en almacenamiento, trazabilidad, control de temperaturas, documentación y aseguramiento de calidad, impactando directamente la inocuidad del servicio. En general, aunque se evidencian mejoras en algunos componentes operativos, persisten hallazgos reiterativos y de impacto sanitario que comprometen la calidad, inocuidad y oportunidad del servicio, requiriendo la implementación inmediata de acciones correctivas estructurales y sostenibles por parte del operador.

Regional Norte - Grupo 16 - Operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Norte, para los establecimientos Tipo ERON - CRM de Grupo 16 por parte del contratista Servicios y Suministros CJVN S.A.S., cesionario del contrato 200-2025. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador. Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de marzo de 2026, se alcanzó un desempeño promedio de 96%, 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. Presenta 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 marzo 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 82% 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 RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO. Adicional se resalta que las categorías de personal manipulador de alimentos y distribución del producto terminado, presentaron un cumplimiento adecuado, manteniendo el desempeño total de los aspectos evaluado; de acuerdo, a las condiciones evaluadas en los documentos contractuales, según lo evidenciado por la interventoría en campo.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 16 Regional Norte, para los Tipo ERON, destacan los siguientes establecimientos con calificación del 99%, ERON EPMSC MONTERIA, con el 97%, ERON EPMSC TIERRALTA; mientras que en el ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, PLANTA EXTERNA CONTINGENCIA G16 - EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE y ERON EPMSC CARTAGENA con el 96%, y ERON EPMSC SAN ANDRÉS; con el 95%; por otro lado, con el 92%, ERON EPMSC MAGANGUE, y ERON EPMSC SINCELEJO.

Por su parte, para los establecimientos EP-UT-URI del Grupo No. 16 Regional Norte, el establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento correspondió a EP BARRANCO DE LOBA, alcanzando un 88%; mientras que los demás centros de reclusión tuvieron los siguientes desempeños; UT ARCAR 94%, UT ARCOR – BACAIM 1, 100%; por otro lado, CRM EJEMA (BIVER MALAMBO) 90%, y ESTACIÓN DE POLICÍA EP ESMERALDA, con 90% de desempeño, tipificado 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 marzo de 2026, se alcanzó un desempeño promedio de 96%, 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, y 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 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. 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 marzo de 2026, se alcanzó un 96% de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría distribución del producto terminado con un 69% de cumplimiento. Adicional se resalta que las categorías de instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos y recepción del producto terminado, presentaron un desempeño adecuado de las obligaciones y un buen 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 98%, correspondiente al desempeño del establecimiento, en concordancia a las obligaciones contractuales; con un 97% en el ERON EPMSC SANTA MARTA; con un 97%, la PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO; con un 96%, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17; con un 96% en el ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR y en el ERON EPMSC RIOHACHA; y con un menor desempeño en el ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA (94%), 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 mayor porcentaje de cumplimiento correspondió a, CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10), con 100% de desempeño, es importante precisar que el operador aumentó su desempeño en este punto con respecto al periodo anterior; 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, EP ESTACION DE POLICIA MAICAO, los cuales presentaron un desempeño regular, toda vez que obtuvieron un porcentaje de desempeño equivalente al 50%, en la categoría de DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; mientras que la EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR, obtuvo un porcentaje del 67% en la misma categoría. Es así que, los primeros alcanzaron un porcentaje de desempeño promedio superior al 90% de manera general; en contraste a este resultado, se resalta el cumplimiento cabal de los aspectos evaluados, de los establecimientos con cumplimiento total de las verificaciones, tipificada como cumplimiento de las obligaciones, con lo cual el operador instaura acciones de mejora evidenciadas.

Microbiología

Durante el periodo comprendido entre el 01 y el 31 de marzo, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó el muestreo en un total de 59 establecimientos, alcanzando un cumplimiento del 100 %.

En el seguimiento microbiológico, se detectó la presencia del patógeno *E. coli, Bacillus cereus y Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo, alimentos proteicos, verdura caliente y queso. Estos hallazgos evidencian deficiencias en el cumplimiento de los requisitos básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), particularmente en los grupos 1, 4, 7, 13 y 17.

En cuanto a los indicadores de calidad, se reportaron 5 muestras, en donde 2 muestras de leche en polvo con recuento elevado de aerobios mesófilos, 2 muestras de leche en polvo con recuento elevado de coliformes totales, 1 muestra de leche entera UHT con crecimiento en aerobiosis a 35°C y una muestra de cárnico con recuento elevado de microorganismos aerobios mesófilos,, lo cual sugiere una deficiencia en los procesos de limpieza y desinfección y una posible falla en la cadena de producción del producto.

Respecto a las condiciones higiénico-sanitarias, se identificaron microorganismos como aerobios mesófilos en muestras ambientales. Así mismo, se detectaron coliformes totales y *E. coli* en muestras de agua potable y Alcalinidad total y Cloro residual libre, lo cual indica incumplimientos tanto microbiológicos como fisicoquímicos en los parámetros de calidad del agua. Es importante señalar que, durante el periodo comprendido entre el 19 febrero al 18 de marzo, todos los grupos evaluados presentaron desviación en la condiciones higiénico-sanitarias.

PQR

Para el periodo del presente informe, el área de PQRD de esta Interventoría gestionó 87 PQRDs, dando respuesta al 94% de las solicitudes recibidas por la entidad USPEC, al corte del presente informe.

Durante el periodo del 1 al 31 de marzo de 2026, se recibieron 26 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 y condiciones del servicio de alimentación.

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.

5.1 RECOMENDACIONES

5.2 Recomendaciones a los Contratistas

Con el fin de garantizar la prestación de un servicio de alimentación seguro, eficiente y conforme con los estándares contractuales con la USPEC y la normativa sanitaria vigente, es esencial establecer un presupuesto exclusivo y sostenible destinado al mantenimiento y mejoramiento continuo en infraestructura de las áreas de cocina, con miras a mejorar las condiciones de saneamiento, así como fortalecer la planeación respecto al manejo de órdenes y pedidos con miras a mejorar en el cumplimiento de la proyección del plan de compras.

Adicional recomienda mejorar la eficiencia y la capacidad de respuesta ante cualquier eventualidad, se recomienda fortalecer los canales de comunicación entre la USPEC, los contratistas y los directores de los centros carcelarios. Realizar las gestiones necesarias en cuanto las condiciones dentro del establecimiento que puedan provocar interrupciones o mal

desarrollo de las actividades propias para el suministro de las raciones a la población privada de la libertad y que estas situaciones no sean competencia, ni responsabilidad directa del contratista del servicio de alimentación.

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.

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.

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.

Implementar los planes y programas de obligatorio cumplimiento.

Suministrar a los servicios de alimentación los elementos de aseo y los insumos necesarios para la ejecución de las actividades de limpieza y desinfección, asegurando que se disponga de cantidades suficientes y adecuadas, con el fin de prestar el servicio en óptimas condiciones de salubridad e higiene.

Reforzar los procesos de fumigación y el programa de control integrado de plagas al interior de los servicios de alimentación. Lo anterior debido a que en COJAM Jamundí se ha evidenciado alta presencia de moscas en las áreas de proceso y bodegas, lo que requiere fortalecer las acciones de prevención, control y seguimiento.

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 dentro del tiempo estipulado para la subsanación de los hallazgos.

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.

Implementar controles estrictos en almacenamiento de materias primas y trazabilidad de productos, además de hojas de vida individualizadas para equipos y menaje.

Garantizar la contratación oportuna del personal mínimo requerido y fortalecer la gestión documental de mantenimiento.

Mejorar los sistemas de ventilación y limpieza profunda en áreas críticas, asegurando la inocuidad y seguridad alimentaria.

De acuerdo con los datos obtenidos en el presente informe, es necesario que el contratista tome acciones correctivas inmediatas, a fin de garantizar la buena ejecución del programa, ya que mes a mes se observa la persistencia en los incumplimientos en los mismo establecimientos, lo que demuestra no solo una falta de compromiso por parte del contratista, sino una falta de gestión por parte de los profesionales de cada establecimiento, que permita mejorar no solo el suministro de los alimentos a la población privada de la libertad, sino mejorar las condiciones de trabajo de quienes laboran en los establecimientos penitenciarios, debido a que si no se cuentan con los equipos mínimos requeridos, sino se llevan a cabo los mantenimiento preventivos o correctivos correspondientes, se aumenta la carga laboral, existe un

mayor riesgo de accidentalidad, lo que genera inconformidad en el personal manipulador, terminando así con un mal desarrollo del programa en los diferentes establecimientos.

De igual manera se requiere el cumplimiento de los menús establecidos, ya que los constantes y reiterados intercambios, terminan en el suministro de los mismos productos, ocasionando inconformidad en la población privada de la libertad al no ver variedad en sus alimentos, situación que terminan en quejas y huelgas por parte de los ppl.

Continuar con el monitoreo de la calidad del agua que es utilizada en los procesos de lavado y preparación de los alimentos, debido a que se evidencio desviaciones en el parámetro Alcalinidad y Cloro residual libre.

Para este periodo se recomienda a todos los contratistas reforzar cada una de las practicas higiénicas en cada uno de los procesos de producción y postproducción, toda vez que se continúa evidenciado la presencia de patógenos y microrganismos indicadores en alimentos listos para consumo.

Se sugiere realizar inspecciones periódicas con relación al buen lavado y desinfección de materias primas utilizadas para ensaladas, toda vez, que se evidencia la presencia constante de *E. coli, Bacillus cereus, Listeria monocytogenes,,* en alimentos tales como; Verdura caliente, ensalada cruda, proteico, derivado cárnico, jugo y quesos. Además, se recomienda realizar seguimientos a los proveedores.

Se recomienda a los operadores, reforzar permanentemente control en las temperaturas de cocción y lo más importante la limpieza y desinfección de las manos de los operarios y las superficies de contacto, cada una de las etapas de producción para evitar la presencia de microorganismos patógenos e indicadores de calidad en sus procesos de elaboración de alimentos en los establecimientos carcelarios.

Analizar de fondo las causas de las 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.

Se solicita continuar dando respuesta a los requerimientos dentro del tiempo establecido, de manera clara a los ítems solicitados, adjuntando los documentos que soporten la misma, cumpliendo así con los plazos para remitir la información a las entidades solicitantes.

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

5.3 Recomendaciones a la USPEC

Se recomienda mejorar la oportunidad de respuesta a los conceptos emitidos por la Interventoría, a fin de que el operador tome los correctivos necesarios en la operación del servicio y sobre el cual el contratista, garantice la ejecución bajo los lineamientos dispuestos avalados por la entidad.

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.

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).

Socializar con la Interventoría las actas de entrega de los servicios de alimentación de manera oportuna, garantizando su disponibilidad como soporte frente a visitas y requerimientos de los entes de control.

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.

Se recomienda reforzar los mantenimientos de infraestructura y llevar a cabo las intervenciones de infraestructura en los establecimientos penitenciarios tipo ERON, así, como la entrega de los Ranchos pendientes con todas las adecuaciones pertinentes para la operación, especialmente para el establecimiento de Neiva.

Implementar indicadores de gestión que permitan evaluar de manera continua la calidad del servicio de alimentación y la oportunidad en la entrega de raciones

.

Coordinar con las entidades competentes la asignación de recursos para mejoras locativas que garanticen condiciones adecuadas de higiene y salubridad.

Exigir al operador la actualización periódica de planes de contingencia ante emergencias operativas, incluyendo fallas en equipos, interrupciones del servicio o ausencias de personal.

Establecer lineamientos claros para el manejo, transporte y entrega de alimentos, asegurando el uso adecuado de equipos y el cumplimiento de condiciones de inocuidad.

Verificar la disponibilidad y uso adecuado de la dotación del personal manipulador, así como su capacitación continua en buenas prácticas de manufactura.

Fortalecer los controles sobre la trazabilidad de los alimentos, desde la recepción de materias primas hasta la entrega final al usuario.

Supervisar la correcta implementación de programas de limpieza, desinfección y control integrado de plagas en todas las áreas del servicio.

Promover la estandarización de procesos y documentación, con el fin de mejorar la eficiencia operativa y facilitar los procesos de inspección y control.

Se recomienda revisar y establecer lineamientos claros frente a las modalidades de distribución en estaciones de policía, especialmente en el uso de recipientes colectivos, y exigir protocolos validados de limpieza y desinfección de utensilios y elementos utilizados en la entrega.

Finalmente, se sugiere evaluar la aplicación de medidas contractuales frente a incumplimientos reiterados, así como realizar seguimiento continuo a la ejecución y efectividad de los planes de mejora implementados por el contratista.

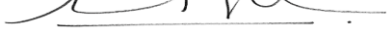
Se recomienda allegar todos los folios, informes y peticiones mencionados en los documentos de las solicitudes, con el fin de realizar un análisis más específico que permita brindar una respuesta de fondo, evitando reprocesos y demoras en el trámite correspondiente.

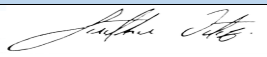
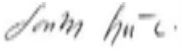
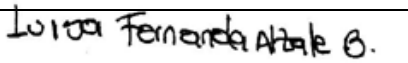
Indicar en el cuerpo del correo de las solicitudes, los insumos requeridos con el fin de centralizar y optimizar el tiempo de respuesta de acuerdo con las peticiones concretas para su adecuada gestión.

La entidad ha trasladado solicitudes regulares y de entes de control; sin embargo, se observan, peticiones repetidas, con nuevos radicados o sin ellos trasladados del INPEC u otros entes, que se sugiere sean filtrados por la entidad con base en las respuestas ya entregadas.

MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN

Directora General de Interventoría
CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL RF
Contrato de Interventoría No. 206 – 2025

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Subdirector Jurídico	Roberto Carlos Roa Cotes	
Subdirector Técnico	Adriana María Aguirre Palacio	
Coordinador Administrativo y Financiero	Cristian Javier Rodríguez Raño	

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
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	