CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL

Bogotá, D.C. 16 de Julio de 2026 **CRF-4912-2026**

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

Referencia: Contrato 206 de 2025
Asunto: Radicación informe de Interventoría del 1 al 30 de junio 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

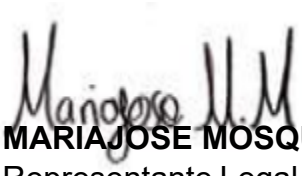
Bogotá D.C. Julio 17 de 2026

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 Junio 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

Certificado No:

297EE3064B0F930B

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



SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

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

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

REPUBLICA DE COLOMBIA

IDENTIFICACION PERSONAL

CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.019.007.520**

REYES REYES

APELLIDOS

NUBIA MARCELA

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

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

BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

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

24-AGO-2004 BOGOTA D.C.

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

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

República de Colombia
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

237126-T



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

OSCAR EDUARDO FUENTES PEÑA
DIRECTOR GENERAL

243110 **262184**

Scanned by CamScanner

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 19

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	17/07/2026, 11:21
Expedición	17/07/2026, 11:22
Vencimiento	31/07/2026

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Bruto	Impto. Cargo	Valor Impto.Cargo	Vr. Total
1	SERVICIO EMPRESARIAL INTERVENTORIA GRAVADO CORRESPONDIENTE AL MES DE JUNIO 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	6,103,284,433.57	19 %	1,159,624,042.38	7,262,908,475.95
2	SERVICIO EMPRESARIAL INTERVENTORIA GRAVADO CORRESPONDIENTE AL MES DE JUNIO 2026 DEL CONTRATO Nº206-2025 PARA EL PARTICIPANTE FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE NIT 800.187.151-9 CON EL 15% DE PARTICIPACION	1.00	1,077,050,194.16	19 %	204,639,536.89	1,281,689,731.05

Total items: 2

Total Bruto	7,180,334,627.73
IVA 19%	1,364,263,579.27
Total a Pagar	8,544,598,207.00

Valor en Letras:
Ocho mil quinientos cuarenta y cuatro millones quinientos noventa y ocho mil doscientos siete pesos m/cte

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Clientes Nacionales - Cuota No. 001 vence el 2026-07-31 por $ 8,544,598,207.00

Observaciones:
MES DE JUNIO 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: fca9fbaaf9a7adfefbccb039e69c404a3269fffbbc35c714f1577f7b1dfa874ab4df680333d9ce1070a063b945639a85

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

USPEC

SUPERVISIÓN DE CONTRATO

Nombre del Supervisor	**RAFAEL ALFONSO SANGUINO CANEVA**
Periodo del Informe	**DEL 1 AL 30 DE JUNIO 2026**
Fecha de Elaboración del Informe	**17 DE JULIO 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**	**$ 135.435.333.329,00**
Tiempo de Ejecución del Contrato:	16 Mayo 2025 hasta 15 de Diciembre 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	$ -
Adicion	Del 02 de Julio de 2025 hasta el 31 de diciembre de 2025	2/07/2025	80625	$ 783.163.570,00	$ -
Adicion	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	$ -
Adicion	Del 1 de Agosto de 2026 hasta el 15 de diciembre de 2026	6/05/2026	83826	$ 54.615.578.274,00	$ 47.439.615.605,00
TOTAL MODIFICACIONES		**$**			**135.435.333.329,00**

FACTURACIÓN DEL CONTRATO

Nº. Registro Presupuestal a Afectar	Mes Facturado	Establecimiento Carcelario		Valor ($)	Factura		Memorando	
					Número	Fecha	Número	Fecha
52625	10% INICIAL	N.A.	N.A.	$ 7.877.609.143,89	FE 2	17/07/2025	R-2025-016750	18/07/2025
				-$ 7.877.609.143,89	NC 2-2	6/08/2025		
				$ 7.877.609.143,89	FE 3	6/08/2025		
52625	DEL 16 AL 30 DE MAYO DE 2025	N.A.	N.A.	$ 2.335.960.042,08	FE 4	1/09/2025	R-2025-020284	2/09/2025
52625	DEL 1 AL 30 DE JUNIO DE 2025	N.A.	N.A.	$ 4.671.920.086,54	FE 5	1/09/2025	R-2025-020285	2/09/2025
52625	DEL 1 AL 31 DE JULIO DE 2025	N.A.	N.A.	$ 4.671.920.089,20	FE 6	1/10/2025	R-2025-022644	2/10/2025
52625	DEL 1 AL 31 DE AGOSTO DE 2025	N.A.	N.A.	$ 4.671.920.089,20	FE 7	16/10/2025	R-2025-023767	17/10/2025
52625	DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025	N.A.	N.A.	$ 5.292.419.869,45	FE 8	4/11/2025	R-2025-024723	4/11/2025
52625	DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2025	N.A.	N.A.	$ 5.292.419.869,45	FE 9	18/11/2025	R-2025-025837	19/11/2025
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
1826	DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 2026	N.A.	N.A.	$ 6.248.851.542,50	FE 16	19/05/2026	R-2026-009580	19/05/2026
1826	DEL 1 AL 31 DE MAYO DE 2026	N.A.	N.A.	$ 8.100.272.731,00	FE 18	16/06/2026	R-2026-011728	16/06/2026
1826	DEL 1 AL 30 DE JUNIO DE 2026	N.A.	N.A.	$ 1.368.635.538,00	FE 19	17/07/2026	R-2026-013825	17/07/2026
83826				$ 7.175.962.669,00				
Total facturado:		**$**						**87.995.717.709,76**
Saldo del Contrato:		**$**						**47.439.615.619,24**

RESUMEN DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL CONTRATISTA

Para acreditar el pago correspondiente al periodo comprendido del **1 AL 30 DE JUNIO 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 30 DE JUNIO 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_19**

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 Logística 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 Logística 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 Logística 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**	17/07/2026						
[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**	52625-80625-183825-1826-83826
[11] **Pago No.**	16	**de**	22				

[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: **OCHO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS SIETE PESOS M/CTE ($8.544.598.207,00)** conforme lo señala la cláusula correspondiente al valor y forma de pago durante el periódo facturado comprendido del **1 AL 30 DE JUNIO DE 2026.**

13.

Año	**Mes**	**Día**
2026	6	1

Año	**Mes**	**Día**
2026	6	30

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 30 DE JUNIO

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 21
2.2.2.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 21
2.2.2.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 28
2.2.3 GRUPO 3 30
2.2.3.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 30
2.2.3.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 39
2.2.4 GRUPO 4 42
2.2.4.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 42
2.2.4.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI. 49
2.2.5 GRUPO 5 51
2.2.5.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 51
2.2.5.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 56
2.2.6 GRUPO 6 59
2.2.6.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 59
2.2.7 GRUPO 7 68
2.2.7.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 68
2.2.7.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 75
2.2.8 GRUPO 8 77
2.2.8.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 77
2.2.8.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 85
2.2.9 GRUPO 9 88
2.2.9.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 88
2.2.9.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 92
2.2.10 GRUPO 10 94
2.2.10.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 94
2.2.10.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 103
2.2.11 GRUPO 11 107
2.2.11.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 107
2.2.11.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 122
2.2.12 GRUPO 12 123
2.2.12.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 123
2.2.12.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 129

2.2.13 GRUPO 13 132
2.2.13.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 132
2.2.13.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 139
2.2.14 GRUPO 14 142
2.2.14.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 142
2.2.14.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 155
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 163
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 17 173
2.2.17.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 173
2.2.17.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 178
2.3 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 180
2.4 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 191
2.5 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 193
2.5.1 Distribución por regional 195
2.6 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 196
2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. 198
2.7.1 Cambios de menús 198
2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 215
2.9 Consolidados casos de atención de ETAS. 235
2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 235
2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 237
2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 252
3 COMPONENTE FINANCIERO 254
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 254
3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo a Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 259
3.2.1 Proyección PAC 259
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 260
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 261
3.5 Consolidado de descuentos 262
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 262

3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 266

4 COMPONENTE JURÍDICO 268

4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 268

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 273

4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 274

4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 276

4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 278

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 279

4.8 Seguimiento al trámite de Cesiones de Derechos Económicos de los contratistas intervenidos 279

5 CONCLUSIONES 280

5.1 RECOMENDACIONES 295

5.2 Recomendaciones a los Contratistas 295

5.3 Recomendaciones a la USPEC 302

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.

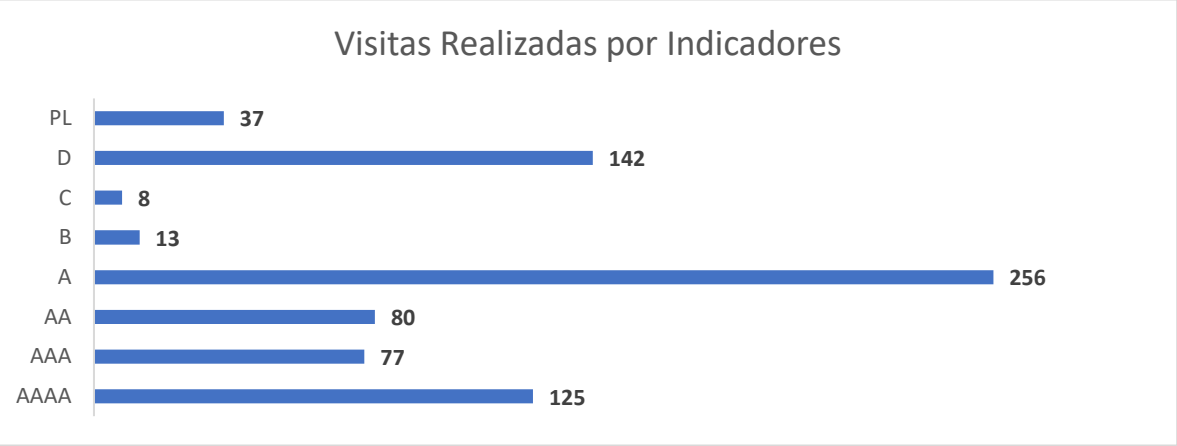
La Interventoría realiza visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos o sitios en los que se ejecuta la prestación del servicio de Alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) confinada en los Establecimientos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

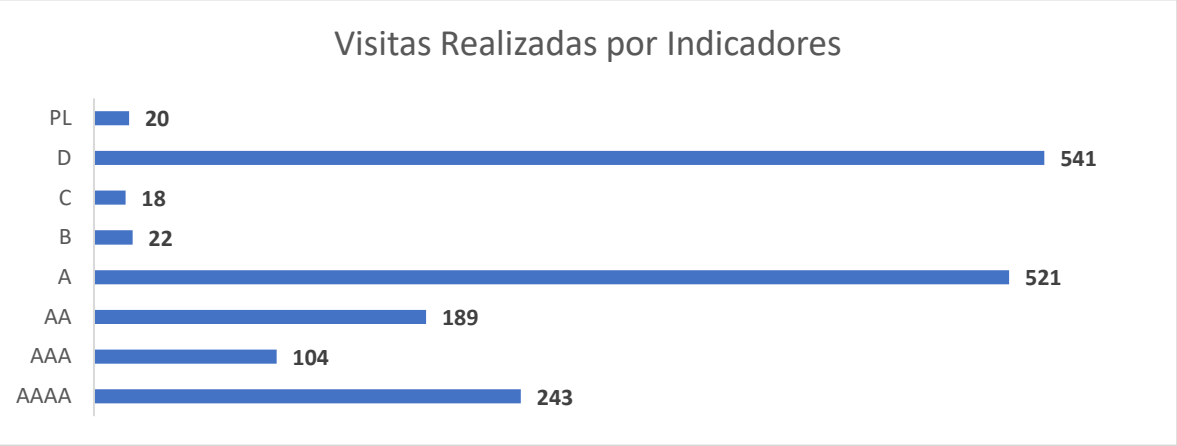
Visitas por frecuencia

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	125
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	77
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	256
B	CRM	1 Mensual	8	8	13
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	8
D	EP	1 Mensual	255	255	142
PL	Visitas a planta	PL	0	0	37
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	243
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	104
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	189
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	521
B	CRM	1 Mensual	8	8	22
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	18
D	EP	1 Mensual	255	255	541
PL	Visitas a planta	PL	0	0	20
TOTAL Visitas realizadas					**1658**



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	24
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	11
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	14
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	2
PL	Visitas a planta	PL	0	0	36
TOTAL Visitas realizadas					**87**

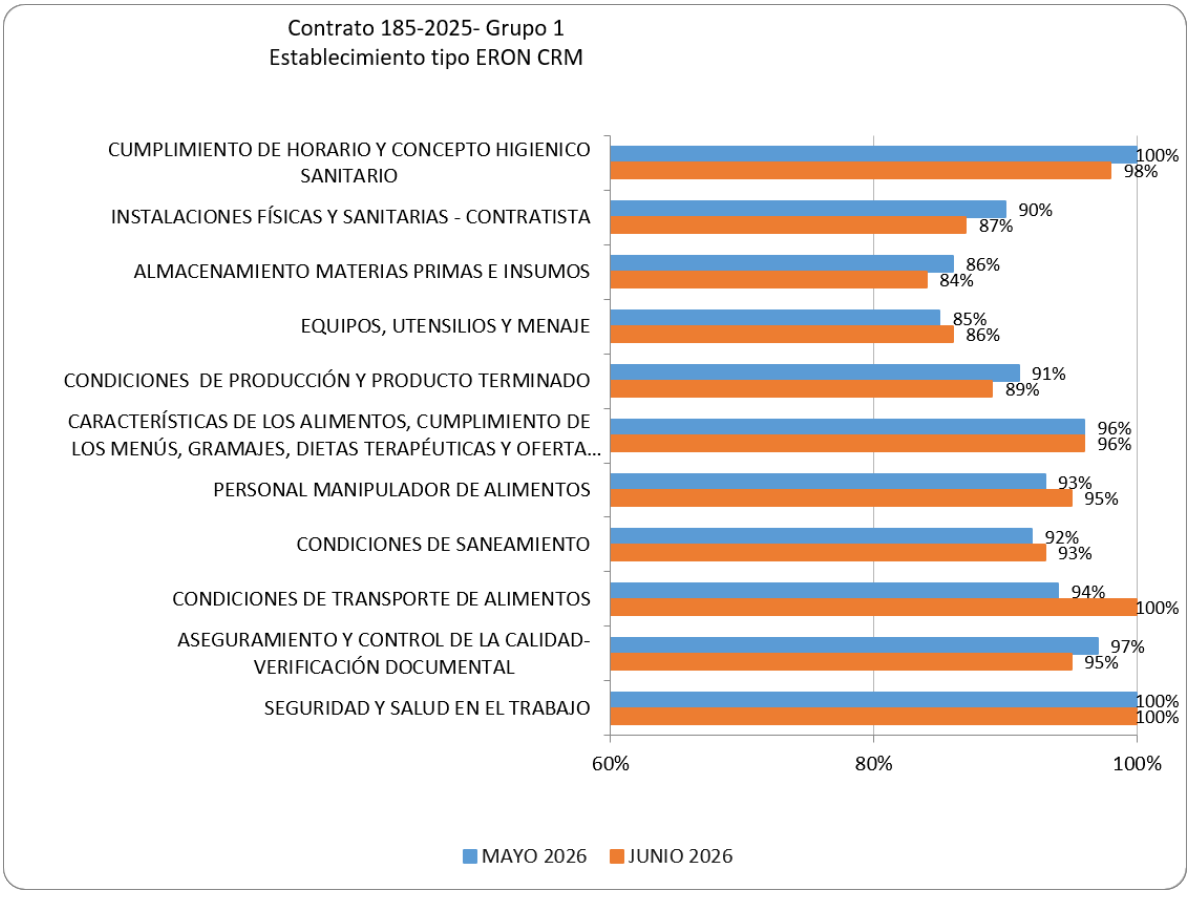


2.2 Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento.

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 junio 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 junio de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 92% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

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

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría disminuye en dos puntos con respecto al periodo informado anteriormente (mayo). Se destaca el comportamiento de los establecimientos ERON CPAMSPY POPAYAN, ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO, ERON EPMSC TUQUERRES y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01. La categoría se afectó por hallazgos en el establecimiento ERON EPMSC EL BORDO, debido a que se evidenció que el contratista no ha realizado acciones que permitan corregir las desviaciones encontradas en la última visita del concepto sanitario con acta Nº 195329019430378 del 18-03-2026, puesto que no se evidencian acciones de mejora correspondientes al hallazgo 4.4. se continúa observando que se comparte el área de almacenamiento de alimentos con archivo y otros elementos.

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

Se evidencia una disminución de tres puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de corte anteriormente informado (mayo). Se resalta el comportamiento de los establecimientos con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC: ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUQUERRES y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 con el 100% de cumplimiento, en menor medida, pero conservando la tipificación ERON EPMSC IPIALES (se evidencia que el piso frente a los cuartos fríos, presenta agrietamiento y porosidad lo cual afecta el proceso de limpieza y desinfección; y en área de lavado de menaje, la caja de breaks se observa sin protección con cables expuestos, generando un peligro para el personal manipulador.) con 94% de cumplimiento. Con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran ERON EPMSC TUMACO con el 85% de cumplimiento (durante la visita se evidencia el no retiro del automotor el cual está ubicado a los alrededores del servicio, sin embargo el operador ya adelanto una solicitud para el retiro de este; persiste la evidencia de baldosas fracturadas y quebradas en el piso del área de producción (zona caliente) del servicio de alimentación; se evidencia corrosión en puerta de área de congelación, también en uno de los apagadores situados en área de preparación de ensaladas el cual se encuentra suelto; y cableado dentro de la tubería flexible colgado sin fijación estructural a la pared este se encuentra en la parte exterior del cuarto frío), ERON EPMSC EL BORDO con 83% de cumplimiento (se evidencian medias cañas desprendidas en el área de proceso; desprendimiento de pintura en área de ingreso al servicio de alimentación, el contratista realizó resane de pintura en paredes del área de almacenamiento de fruver y abarrotes y en el área de servido; se evidencia que los techos del servicio de alimentación son de material no sanitario, sin embargo, es considerado hallazgo de mayor cuantía; el contratista no realiza mantenimientos correctivo menores, se observan medias cañas desprendidas en área de proceso así como desprendimiento de pintura en área de externa de ingreso al servicio, el contratista realizó resane de pintura en área de abarrotes y fruver y área de servido; se observa un estante utilizado para almacenamiento de archivos y elementos de protección personal EPP, en mal estado, con curvaturas, presencia de oxido y desprendimiento de pintura; angeo en puerta de ingreso al servicio de alimentación en mal estado, no cubre la totalidad de abertura, con desprendimiento en parte superior e inferior) y ERON CPMSTUL TULUA con el 78% de cumplimiento (se evidencia piso del área de marmitas y piso del área de lavado de ollas en material poroso con grietas y absorbentes, dificultando procesos de limpieza y desinfección; techo del área de lavado de ollas y de almacenamiento de arroz con desprendimiento de pintura, dificultando los procesos de limpieza y desinfección; desprendimiento de pintura en el servicio de alimentación dificultando los procesos de limpieza y desinfección; deterioro en las puertas y marcos metálicos de todo el servicio de alimentación (corrosión y desprendimiento de pintura en las zonas inferiores y unión marco-puerta), lo cual afecta la protección contra el ingreso de plagas; y la batería sanitaria del baño de hombres se encuentra fuera de funcionamiento,

debido a la ausencia de la perilla de accionamiento de descargue de agua. Esta condición representa un incumplimiento del estado operativo y funcional de la instalación sanitaria.); finalmente con porcentaje tipificado como no cumplimiento de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentra ERON CPAMSPY POPAYAN con el 55% de cumplimiento (se evidencia estancamiento de agua en área de recepción de materia prima en zona de ingreso al centro de acopio en pisos; desprendimiento de pintura y material del techo en el área de pela-papa y ensaladas. Asimismo, se observa una grieta en el piso del área de preliminado de carnes y otra en la entrada del cuarto de refrigeración. De igual manera, se evidencian grietas en los bordes de los muros; la ventana del área de dietas presenta la malla de protección discontinua, condición que permite el ingreso de plagas al área de preparación de alimentos, asimismo, se observa que la cortina plástica ubicada en la puerta principal de ingreso se encuentra en mal estado e incompleta, comprometiendo la barrera física destinada a prevenir la entrada de insectos y otros vectores; el servicio de alimentación cuenta con las respectivas rejillas en los sifones, sin embargo, se perciben olores ofensivos en el área de oficina administrativa, área de producto terminado y en parte del área de producción contigua a la oficina administrativa, generados por los sistemas de evacuación de lixiviados del servicio de alimentación; y se evidencia una mesa ubicada en el área de almacenamiento de materia prima y alimentos a temperatura ambiente, que presenta inestabilidad debido a que la superficie no se encuentra debidamente ajustada a sus patas, lo que genera riesgo durante su uso y puede afectar el adecuado desarrollo de las actividades operativas).

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

Se evidencia una disminución de dos puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de corte anteriormente informado (mayo). Se resalta el comportamiento de los establecimientos con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC: PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 y ERON EPMSC TUMACO con el 100% de cumplimiento; en menor medida, pero conservando la tipificación, se encuentran ERON EPMSC PASTO con el 91% de cumplimiento (Se evidencia en almacenamiento de abarrotes pastas de la marca Zonia sin su respectivo rotulo, lo cual no permite identificar el producto de manera correcta y se observa en almacenamiento pan que no cumplen con los requisitos de rotulado de acuerdo a las resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021 y 2492 de 2022, ya que no especifica el contenido neto, la razón social es diferente a la autorizada por Invima, la cual es industrias alimentaria de Nariño SAS, ubicada en calle 4 #5-21 B/la esmeralda y el rotulado describe, elaborado y distribuido por INDUNAR – Puerres Nariño, y teniendo en cuenta que uno delos ingredientes causan hipersensibilidad, no se declara estos alergenos en el rotulado), ERON EPMSC TUQUERRES con el 91% de cumplimiento (se observa en almacenamiento pan que no cumplen con los requisitos de rotulado de acuerdo a las resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021 y 2492 de 2022, ya que no especifica el contenido neto, la razón social es diferente a la autorizada por Invima, la cual es industrias alimentaria de Nariño SAS, ubicada en calle 4 #5-21 B/la esmeralda y el rotulado describe, elaborado y distribuido por INDUNAR – Puerres Nariño, y teniendo en cuenta que uno delos ingredientes causan hipersensibilidad, no se declara estos alergenos en el rotulado) y DE POPAYAN con el 90% de cumplimiento (el contratista no cuenta con las fichas técnicas de las materias primas chocolate marca KAVID y arepas EXQUISITAS, acordes con el listado de proveedores ofertados; y se evidencian en almacenamiento materias primas las marcas comerciales diferentes a las aprobadas en el listado de proveedores ofertados, chocolate KAVID, arepa EXQUISITAS). Con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran ERON EPMSC IPIALES con el 86% de cumplimiento (incumplimiento en plan de compras por no evidenciarse en almacenamiento pan para desayuno y refrigerio nocturno; almacenamiento de banano para desayuno menús 14 y 15 incumpliéndose con la rotación de fruta; pan que no cumplen con los requisitos de rotulado acorde a la resolución 5109 de 2025, 810 de 2021, 2492 de 2022, la razón social no es la autorizada por Invima la cual es Industrias Alimentarias de Nariño S.A.S, ubicado en calle 4# 5-21 B/ la esmeralda y en el rotulado describe elaborado y distribuido Indonar, Puerres

Nariño, teniendo en cuenta que unos ingredientes causan hipersensibilidad no se declara estos alergenos en el rotulado del producto; pan sin rótulo, presentadas en bolsas plásticas transparentes. Los empaques carecen de cualquier etiqueta informativa y solo exhiben una fecha de vencimiento borrosa; y almacenamiento de proteínas en canastillas con inadecuadas condiciones de limpieza), ERON EPMSC EL BORDO con el 81% de cumplimiento (se evidencia en el cuarto de congelación el almacenamiento de un parte de salchicha manguera Santafé, de acuerdo a las características de este producto debe almacenarse en refrigeración, no se garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos; se evidencia que la cantidad de proteína ingresada es insuficiente para cubrir simultáneamente las necesidades del servicio, incluyendo las contramuestras, las porciones destinadas a la EP y la dieta hipopurínica, las cuales deben suministrarse en los menús 1, 3 y 6 del almuerzo, así como en los menús 4 y 7 de la cena, se quedan sin producto para el siguiente tiempo de comida; los productos arveja LA PERLA, chocolate KAVID, aceite SOLISOYA y muslo de pollo KOCH FOOD de ALCATA GROUP SAS no se encuentran dentro del listado de proveedores aprobado y se evidencia que el rotulo de la pulpa de fruta de la marca INDUNARI con NSA-0744-2025, almacenada en el servicio de alimentación y el cual es clasificado como un alimento de Riesgo Medio de Salud Pública según Resolución 0719 del 2015 requiere un Permiso Sanitario y no una Notificación Sanitaria como se plasma en el rotulo); ERON CPMSTUL TULUA con el 82% de cumplimiento (se evidencia incumplimiento en plan de compras debido a desabastecimiento de materia prima proteica (pescado, carne, cerdo, salchicha), cereal elaborado (pan), uso de chorizo; uso de proveedores que no se encuentran en base de proveedores aprobada como el pernil de pollo marca KOCH FOODS, arepas EXQUISITAS; se evidencia que el rotulado de la pulpa de fruta marca Indunar cuenta con NSA 0744 -2025, al realizar la Verificación correspondiente, se constató que dicho registro no corresponde a una notificación sanitaria vigente, ante la autoridad competente, esta situación constituye un incumplimiento directo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y en la Resolución 5109 de 2015, al vulnerar los principios de veracidad, exactitud y transparencia que deben regir en la información suministrada al consumidor en el etiquetado de los alimentos; y se evidencia en congelación arepas, queso y salchicha manguera almacenamiento que no se realiza en las condiciones establecidas del producto (refrigeración)) y ERON CPAMSPY POPAYAN con el 68% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no da cumplimiento al plan de compras acorde a la minuta patrón y anexo 4, debido a que se evidencia en almacenamiento leche en polvo azucarada y no entera como se requiere para las bebidas del desayuno, incumpliendo además con circular E-2025-012985 del 05-11-2025 de la USPEC, no se evidencia verduras para el menú 2, 6, 8 y 14, tiempo de almuerzo y cena; no se evidencia alimento proteico para el menú 1, tiempo de comida cena; no se evidencia leche para el desayuno, tiempo de comida desayuno; se evidencia listado de proveedores actualizado; almacenamiento de pulpa de fruta cuyo registro sanitario no corresponde al registrado en la base de proveedores; y almacenamiento de chocolate de la marca KAVID, leche UHT LAES y arepas marca EXQUISITAS proveedores que no se encuentran en base de proveedores aprobada; se evidencia que el rotulo de la pulpa de fruta INDUNAR con NSA 2025052011 e INDUNARI con NSA-0744-2025 almacenadas en el servicio de alimentación, corresponden a notificaciones sanitarias inexistentes, incumpliendo con lo establecido en las Resoluciones 2674 del 2013 y 5109 del 2005, al vulnerar los principios de veracidad y transparencia en la información proporcionada. De igual manera es clasificado como alimento de riesgo medio en Salud Publica acorde a la Resolución 0719 del 2015, por lo cual es requerido Permiso y no Notificación Sanitaria; y se evidencia en el área de prealistamiento de proteínas, pernil de pollo y pescado basa en proceso de descongelación a temperatura ambiente, condición que genera riesgo de contaminación y proliferación de microorganismos, alimento destinado para la preparación del menú # 12 correspondiente al almuerzo y la cena, el contratista realizo acción correctiva inmediata, al trasladar los productos al cuarto de refrigeración para continuar el proceso de descongelación bajo condiciones controladas.).

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

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (mayo), se evidencia que el porcentaje de la categoría aumento un punto porcentual, en gran medida por el desempeño de los establecimientos con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC TUQUERRES y ERON DE POPAYAN con el 100% de cumplimiento, en menor medida, pero conservando la tipificación PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 con el 95% de cumplimiento (se evidencia que el equipo de refrigeración #1 utilizado para el almacenamiento de queso, presenta desprendimiento de pintura en rejillas y en la parte interna del equipo) y CPMSTUL TULUA con el 90% de cumplimiento (se evidencia que el contratista cuenta con aprobación de estrategia de sustitución de equipos CRF-3020-2024 del 15-01-2026, para reemplazar 4 refrigeradores de mínimo 520 litros, por un equipo de refrigeración de 2.5 toneladas, durante la visita se evidencia que dicho equipo no se encuentra en funcionamiento, incumpliendo con los equipos mínimos requeridos en el anexo 5; y los carros transportadores N.º 2, 4 y 5 presentan deficiencias en el sistema de cierre metálico al carecer del mecanismo de gancho que asegura el cierre, incumpliendo con el criterio de contar con un sistema de cierre funcional conforme a los requisitos de operatividad; generando como efecto el riesgo de aperturas involuntarias durante el transporte.), Ahora bien, con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran los establecimientos ERON EPMSC TUMACO con el 89% de cumplimiento (se evidencia en cuarto frio de almacenamiento de alimentos, difusor en mal estado, en estado de corrosión en diferentes partes de su estructura, lo cual puede ser un foco de contaminación de los alimentos almacenados; y el operador dispone de dos carros transportadores de alimentos que no cumplen con las características técnicas estipuladas por la OTM , en referencia al sistema de cierre), ERON EPMSC PASTO con el 88% de cumplimiento (el cuarto frio en el servicio, presenta desprendimiento de pintura en paredes y pisos afectando los procesos de limpieza y desinfección del equipo; se evidencia ollas en mal estado con abolladuras y deterioradas, en área de almacenamiento de menaje; se evidencia en área de congeladores el congelador N2 con corrosión en bisagras de apertura y cierre, a su vez las bisagras no mantienen su apertura lo cual puede ocasionar accidentes debido al cierre repentino; y los carros transportadores representan un riesgo de contaminación para las raciones y no garantizan el mantenimiento de la temperatura durante el traslado a los patios debido a que no cuentan con sistema de cierre), ERON EPMSC EL BORDO con el 88% de cumplimiento (se evidencia que el refrigerador #1 y 2 presenta desprendimiento de pintura en paredes internas; se evidencia refrigerador # 1 sin funcionamiento en área de almacenamiento de abarrotes y fruver desde el 14-06-2026. El contratista dispone el equipo de refrigeración en desuso), ERON EPMSC IPIALES con el 79% de cumplimiento (se evidencia durante la inspección se observó que las tres (3) marmitas cuentan con manómetros en estado no funcional, impidiendo la visualización y verificación de la presión de operación de los equipos durante los procesos de cocción, esta condición limita el monitoreo adecuado de los parámetros de funcionamiento de los equipos y evidencia deficiencias en su mantenimiento y control operativo; se evidencia 5 recipientes plásticos utilizados para el ensamble y distribución de líquidos con rugosidad y desgaste en la parte interna de los mismos, lo que dificultad el proceso de limpieza y desinfección; y el operador realiza ensamble y distribución del producto terminado tiempo de comida almuerzo, en carros sin sistema de cierre incumpliendo las especificaciones higiénico-sanitarias y lo establecido en la OTM) y ERON CPAMSPY POPAYAN con el 71% de cumplimiento (se evidencia que las estufas #1 y #6 que se encuentran en el área de producción, presenta llama amarilla por combustión inadecuada, debido al daño en las válvulas de los quemadores; se evidencian dos (2) recipientes isotérmicos utilizados para el ensamble de bebidas de dietas con daños físicos en sus bordes (partidos) y tres (3) recipientes de plástico utilizados para el servido de sopa que presentan deterioro, observando manchas negra en su parte interna, lo que puede afectar las condiciones higiénico-sanitarias de entrega de los alimentos; el equipo de congelación de materia prima carnes presenta tubo de desagüe del difusor roto, presentando derrame de agua, esta a su vez es recogida en una bolsa plástica en canastilla; y El contratista cuenta con 10 carros de tracción manual sin puertas o sistema de cierre, incumpliendo con lo establecido

en la OTM, los cuales son utilizados para transportar los alimentos desde el servicio de alimentación hasta los patios de alta seguridad (1 al 10)).

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

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (mayo), se evidencia que el porcentaje de la categoría disminuyó dos puntos porcentuales, en gran medida por el desempeño de los establecimientos con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC TUQUERRES y ERON EPMSC EL BORDO con el 100% de cumplimiento, en menor medida, pero conservando la tipificación ERON DE POPAYAN con el 94% de cumplimiento (se evidencia incumplimiento por parte del contratista en el parámetro de temperatura de servido para alimentos refrigerados, el cual establece una temperatura máxima de 4 °C ± 2 °C. Durante la verificación del servicio de almuerzo se registró que el jugo presenta una temperatura de 9,5 °C, no se realizó acción correctiva, el contratista presenta capacitación al personal manipulador de alimentos con respecto a temperaturas de los alimentos; y no cumple con el protocolo para toma de contramuestras, establecido en la OTM, ya que se observan las 3 contramuestras de café en leche del desayuno de la dieta del menú #14, en estado líquido, almacenadas a -2.4°C y no en congelación a temperatura menor o igual a -18°C) y ERON EPMSC TUMACO con el 90% de cumplimiento (se evidencia ensamble y distribución del producto terminado en recipientes plásticos con tapa, no isotérmicos incumpliéndose con lo establecido en la OTM). Ahora bien, con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran los establecimientos ERON CPMSTUL TULUA con el 89% de cumplimiento (se evidencia que no se emplean recipientes isotérmicos para la entrega de la alimentación en los tiempos de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno, lo cual no garantiza la temperatura del producto terminado, en su lugar se emplea contenedores plásticos con tapa abatible para el componente regulador y recipientes plásticos con tapa para las bebidas y sopas), PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 con el 88% de cumplimiento (se evidencia ensamble y distribución de los alimentos, en contenedores plásticos con tapa para la EP Arceletas URI Laura Valencia con un parte general (sin dietas) de 216PPL, omitiendo el uso de recipientes isotérmicos y no ensamblados de forma individual como lo establece la OTM para entrega a Estaciones de Policía. No se cuenta con aprobación por parte de la entidad para entrega en fondos a EP), ERON EPMSC PASTO con el 87% de cumplimiento (Se evidencia la falta de disponibilidad de hielo propio para el servicio de alimentación, al momento de la visita, en el equipo de congelador se encuentra materia prima en vez del producto hielo; y se evidencia ensamble y distribución del producto terminado en recipientes plásticos con tapa, no isotérmicos incumpliéndose con lo establecido en la OTM), ERON EPMSC IPIALES con el 85% de cumplimiento (se evidencia que el contratista realiza el pre alistamiento de materia prima, donde una canastilla que contiene papa pelada, está en contacto directo con el piso, omitiendo el uso de estiba o canastilla base; y se evidencia ensamble y distribución del producto terminado en recipientes plásticos con tapa, no isotérmicos incumpliéndose con lo establecido en la OTM), y ERON CPAMSPY POPAYAN con el 83% de cumplimiento (se evidencian inadecuadas prácticas de manipulación por almacenamiento en cuarto frio de la ensalada sin ningún tipo de empaque o protección poniendo en riesgo de contaminación cruzada el producto; proceso de descongelación de proteico en condiciones no controladas (inmersión en agua); ensamble y distribución de los componentes de dietas para los tiempos de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno en fondos con recipientes no isotérmicos incumpliéndose lo establecido en la OTM, hacen uso de recipientes plásticos; y se evidencia incumplimiento en el protocolo de almacenamiento de las contramuestras acorde a lo establecido en la OTM, debido a que no se almacena a temperatura de congelación).

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (96%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (mayo), se evidencia que el porcentaje de la categoría se mantuvo, en gran medida por el desempeño de los establecimientos con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO, ERON EPMSC TUQUERRES y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 con el 100% de cumplimiento, en menor medida, pero conservando la tipificación ERON CPMSC IPIALES con el 94% de cumplimiento (se evidencia que el contratista realiza la entrega de los componentes para los tiempos de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno, en fondos no isotérmicos para las dietas adscritas al programa, omitiendo las condiciones y método de entrega establecido en la OTM y en el oficio E-2025-008918 del día 08-08-2025). Ahora bien, con porcentaje tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentra el establecimiento ERON CPAMSPY POPAYAN con el 85% de cumplimiento (durante la verificación del tiempo de comida desayuno, menú No. 1, se evidenció que el contratista no suministró la totalidad de los componentes establecidos en el menú programado, toda vez que no se entregó el componente de fruta a la PPL perteneciente a la línea general de los patios 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13, afectando un total de 1.990 PPL, el contratista no realizo acción correctiva inmediata; se evidencia preparación de chocolate con leche en polvo azucarada marca Miramonte, tiempo de comida desayuno menú 1, alimento no permitido de acuerdo a circular E-2025-012985 del 5-11-2025, emitida por la USPEC; incumplimiento del Plan de Atención Nutricional 2025IE0145011 del 21-07-2025 del INPEC, puesto que el contratista no realiza el suministro de la totalidad de las dietas reportadas por el área de sanidad, quien realiza actualización de manera semanal, el 22-05-2026 se reportaron 349 dietas, sin embargo, en campo se observa el suministro de 225 dietas, el contratista se encuentra en proceso de actualización de la base de datos teniendo en cuenta novedades de la PPL; incumplimiento en el gramaje del componente proteico para las dietas situaciones subsanadas después de la retroalimentación de la Interventoría; y se evidencia que el contratista presenta acta mensual del mes de mayo 2026 de la PPL que se niega a firmar la entrega diaria de dietas; no obstante, esta no se encuentra debidamente soportada acorde a la circular E-2026-002430 del 27-03-2026, puesto que no cuenta con la totalidad de las firmas de los testigos o DDHH de cada patio, faltando las firmas de testigos de la PPL que respalde la entrega de dietas de los patios 5 con 11PPL y 7 con 9PPL).

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo, aumento dos puntos porcentuales con respecto al periodo de mayo, donde se evidencian establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, entre ellos, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO, ERON EPMSC TUQUERRES y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 con el 100% de cumplimiento, en menor medida, pero conservando la tipificación ERON CPMSC IPIALES con el 90% de cumplimiento (se evidencia que el servicio de alimentación no cuenta con calderista responsable de la supervisión, operación y verificación del funcionamiento de las dos calderas instaladas en el servicio de alimentación, lo cual es un cumplimiento al anexo 9 y estudios previos. Parte del establecimiento 621 PPL; no cuenta con el profesional en el cargo de jefe de Cocina (Chef) para el diseño, supervisión de menús y estandarización en la preparación de los alimentos. La ausencia de este perfil crítico debilita la línea de mando técnica dentro del área de producción. Esto repercute directamente en la falta de control sobre la estandarización de las preparaciones, la supervisión de las técnicas de cocción, el aseguramiento de las porciones exigidas por la minuta patrón y la fluidez del servicio, delegando funciones especializadas en personal no calificado para

la dirección gastronómica).Ahora bien, con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentra el establecimiento ERON CPMSTUL TULUA con el 86% de cumplimiento (se evidencia la ausencia de un ingeniero de alimentos, esto dado que se encuentra con incapacidad medica hasta el 03/07/2026, razón por la cual, no se encuentra en el servicio, de acuerdo con lo establecido en el anexo 9 y 10 en la OTM, para un parte de 1090 PPL. Se requiere un ingeniero de alimentos, pudiendo afectar la dinámica operativa y del servicio de alimentación.) y ERON CPAMSPY POPAYAN con el 88% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cumple con el personal mínimo acorde al anexo 9, estudios previos y OTM, faltando los 2 nutricionistas requeridos para un parte de 2261PPL; se evidencia a un PPL manipulador de alimentos con peto en mal estado (roto); y el personal manipulador no hace uso completo de la dotación (cofia)).

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (93%):

Se evidencia que para esta categoría el desempeño aumento en un punto porcentual con respecto al periodo de corte anteriormente informado (mayo), principalmente por el comportamiento de establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC TUQUERRES y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 con el 100% de cumplimiento, así como en ERON EPMSC IPIALES con el 97% de cumplimiento (se evidenció una baja eficiencia en los procesos de higienización del menaje mayor en el área de producción, específicamente, las ollas utilizadas para la preparación de alimentos presentan acumulación de hollín y capas de grasa adherida en sus superficies externas e inferiores, la presencia de grasa acumulada facilita la adherencia de suciedad ambiental y propicia un ambiente favorable para la proliferación microbiológica, aumentando el riesgo de contaminación cruzada. Por otra parte, la acumulación de hollín (carboncillo negro) evidencia una combustión incompleta en los fogones; se constató la presencia de vectores moscas en la zona de almacenamiento de fruver, motivada por la pérdida de la cadena de calidad de las materias primas. Se identificó material vegetal (remolacha) en avanzado estado de descomposición y degradación orgánica, lo que generó la acumulación de lixiviados sobre la superficie del suelo. Esta condición higiénico-sanitaria deficiente actuó como sustrato atrayente y foco de infestación, incrementando de manera crítica la proliferación de la plaga de moscas y se evidencian baldosas fraccionadas (Rotas) en área de prealistamiento de alimentos y área de marmitas, lo cual causa empozamiento de agua dentro de estas áreas.), ERON EPMSC PASTO con el 93% de cumplimiento (Se evidencia incumplimiento referente a las condiciones de limpieza y mantenimiento de la infraestructura, toda vez que en el baño de hombres se identifican dos baldosas partidas en el área de piso y pared. Esta condición dificulta las actividades de limpieza y desinfección, favoreciendo la acumulación de suciedad y humedad en las grietas, lo que puede afectar las condiciones higiénico-sanitarias del área. Se evidencia que la puerta de entrada al servicio de alimentación, ubicada a un costado del área de limpieza y desinfección de menaje y equipos, carece de la protección adecuada contra el ingreso de insectos y roedores (guardas inferiores), La resolución 2674 de 2013, Artículo 6 exige que los accesos y aberturas estén protegidos para evitar la entrada de plagas, polvo o suciedad al interior del establecimiento. Se evidencia que el techo del área de producción en zona caliente, presenta acumulación de residuos de grasa. Se evidencia 3 discos de corte del procesador de alimentos, presentan residuos de suciedad incrustada en la estructura de los mismos. Se evidencia falencias de limpieza y desinfección, para los fondos plásticos de color azul (4), ya que estos presentan acumulación de residuos de suciedad en su estructura. Se evidencia que los recipientes para la disposición de residuos sólidos de color blanco y verde presentan daño en sus respectivas tapas, estas se encuentran partidas), y ERON EPMSC TUMACO con el 97% de cumplimiento (se evidencia vectores moscas en todo el servicio afectando la calidad e inocuidad de los alimentos a pesar de la fecha de la última fumigación: 12/05/2026). Ahora bien, con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentra el establecimiento CPAMSPY POPAYAN con el 80% de cumplimiento (se evidencian paredes en el área de

producción y dietas con acumulación de hollín y condensación de grasa, observándose oscurecimiento en paredes. Se evidencian pisos del área de estufas y marmitas con acumulación de grasa y hollín; se evidencia que el techo en el área de producción presenta acumulación de hollín y grasa, así, mismo se evidencia techo del centro de acopio con suciedad (manchas negras); no se evidencia soporte de entrega del kit de limpieza del menaje (detergente, desinfectante y esponja, finalizando la visita; y se evidencia presencia de moscas en área de ensamble de dietas. Fecha de última fumigación: 06-07-2026. Próxima fumigación: 06-07-2026, acorde a cronograma de control de plagas.).

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

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría tuvo un aumento de seis puntos porcentuales con respecto al periodo informado anteriormente (mayo), con un porcentaje tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Se resalta el comportamiento de los establecimientos ERON CPAMSPY POPAYAN, ERON CPMSTUL TULUA, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G1 con el 100% de cumplimiento. Para el periodo de corte informado no se realizaron verificaciones de esta categoría en los establecimientos ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES y ERON EPMSC TUQUERRES.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría tuvo una disminución de dos puntos porcentuales con respecto al periodo anteriormente informado (mayo), 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 98% de cumplimiento (el contratista no cuenta con paz y salvo del mes de mayo de 2026, correspondiente al pago de bonificación de la PPL, servicios públicos (acueducto, aseo, energía, alumbrado público)), ERPN CPMSTUL TULUA con el 97% de cumplimiento (el contratista no cuenta con soportes del paz y salvo por concepto de bonificación a PPL, ARLA Y servicios públicos correspondiente al mes de abril), ERON EPMSC EL BORDO con el 92% de cumplimiento (No se observa el cumplimiento del cronograma de mantenimientos aprobado para el mes de mayo 2026, se observa estantería en mal estado, con curvaturas y presencia de oxido, en área de archivo y almacenamiento de elementos de protección personal, EPP. No se evidencia paz y salvo del mes de mayo 2026 correspondiente a pagos de bonificación a 4 PPL, proyectos productivos y pago de servicios públicos.), ERON EPMSC PASTO con el 92% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cumple con el pago de la bonificación del mes de abril y mayo, para 14 manipuladores (PPL) y 6 distribuidores (PPL), los cuales laboran en el servicio de alimentación), ERON EPMSC TUMACO con el 97% de cumplimiento (durante la revisión documental de los soportes administrativos, se evidencia la ausencia del soporte de pago de la bonificación correspondiente a los manipuladores de alimentos por el mes de abril de 2026) y ERON EPMSC TUQUERRES con el 96% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cumple con el pago de la bonificación del mes de mayo, para 3 manipuladores (PPL) y 1 distribuidor (PPL) que laboran en el servicio de alimentación), porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Se resalta el comportamiento de los establecimientos ERON EPMSC IPIALES y ERON EPMSC PASTO con el 100% de cumplimiento. Ahora bien, con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentra el establecimiento ERON DE POPAYAN (se evidencia que el contratista no cumple con la frecuencia de los muestreos microbiológicos (cada 4 meses) para la bebida UHT suministrada a la PPL Gestante y la verdura cocida suministrada en el almuerzo y cena del menú #7 correspondiente en el día del muestreo (02-05-2026) frecuencia: cada 4 meses. Fecha de última toma de muestras: 02-05-2026 y verificado en los registros de producción presentados por el contratista, incumpliendo así con lo establecido en el anexo 6 de la OTM para el parte verificado (84PPL); el contratista no cuenta con los resultados microbiológicos para

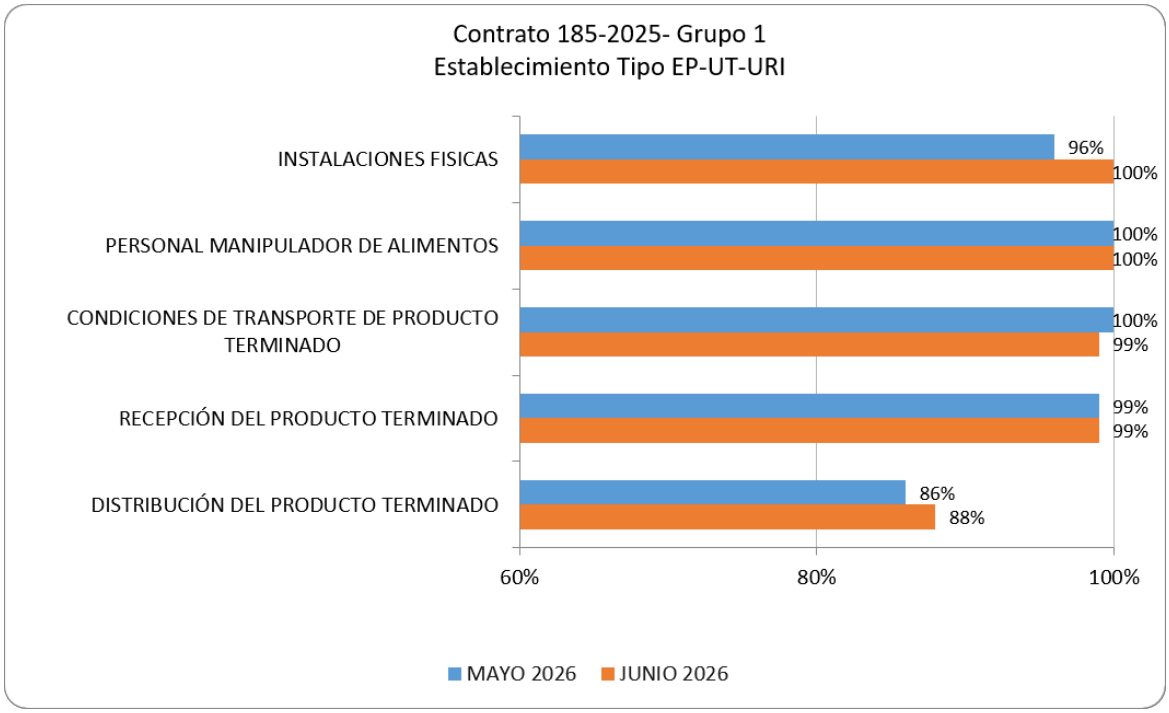
microorganismos patógenos de la bebida UHT suministrada a la PPL Gestante y la verdura cocida suministrada en el almuerzo y cena del menú #7 correspondiente al día 02-05-2026, fecha del último muestreo realizado, incumpliendo con lo establecido en el anexo 6 y 7 de la OTM para el parte verificado (84PPL). Frecuencia: cada 4 meses; el contratista no cuenta con los resultados microbiológicos para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección de la bebida UHT suministrada a la PPL Gestante y la verdura cocida suministrada en el almuerzo y cena del menú #7 correspondiente al día 02-05-2026, fecha del último muestreo realizado, incumpliendo con lo establecido en el anexo 6 y 7 de la OTM para el parte verificado (84PPL). Frecuencia: cada 4 meses; se evidencia que el contratista no cuenta con paz y salvo del mes de abril de 2026, correspondiente al pago de bonificaciones a la PPL, servicios públicos (agua, energía eléctrica, alcantarillado y aseo).

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

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 el porcentaje se mantuvo con respecto al periodo de mayo. Es de resaltar que, para las verificaciones en campo realizadas por la interventoría, en 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 CPAMSPY POPAYAN, ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO, ERON EPMSC TUQUERRES y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01, todos 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 junio de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT SERVIR USPEC del Grupo 1, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para el período de junio 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 98% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (100%):

Al realizar el comparativo con el periodo anterior (mayo), se evidencia un aumento en el porcentaje de cumplimiento en cuatro puntos de la categoría. Se destaca el comportamiento de la totalidad de los establecimientos 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 PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, EP EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA y EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, los cuales obtuvieron el 100% de cumplimiento.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):

Para el periodo de corte del presente informe, el cumplimiento de esta categoría se mantiene con respecto al periodo de mayo. Se destaca el comportamiento de los establecimientos 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 PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, EP EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA y EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, los cuales obtuvieron el 100% de cumplimiento 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 (99%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presenta una disminución de un punto porcentuales con respecto al periodo de mayo. Se destaca el comportamiento de los establecimientos 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 PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, EP EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA y EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, los cuales obtuvieron el 100% de cumplimiento dicho comportamiento se tipifica como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Por otra parte, se presenta desempeño de cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC en el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO con el 80% de cumplimiento (la motocicleta de placa ZBM 57H utilizada en el transporte de las raciones a la EP, no cuenta con CHS y tampoco con revisión tecno mecánica).

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%):

Al realizar el comparativo con el periodo anterior (mayo), se evidencia que el desempeño se mantiene en esta categoría. Se destaca el comportamiento de los establecimientos 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 PERMANENTE, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA y EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, los cuales obtuvieron el 100% de cumplimiento. Por otra parte, la categoría se afecta por el desempeño en el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE con el 90% de cumplimiento (se observa que el gramaje del cereal empacado en menú 9 no corresponde al gramaje establecido para el componente).

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (88%):

Como se evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual de los establecimientos del Grupo 1, esta categoría presenta un aumento de dos puntos porcentuales para el presente periodo, respecto al mes de mayo. Se destaca el comportamiento de los establecimientos UT BRIGADA DE INFANTERIA No 4, EP 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 ESTACION DE GUARDACOSTAS y EP ESTACION DE POLICIA TUMACO, los

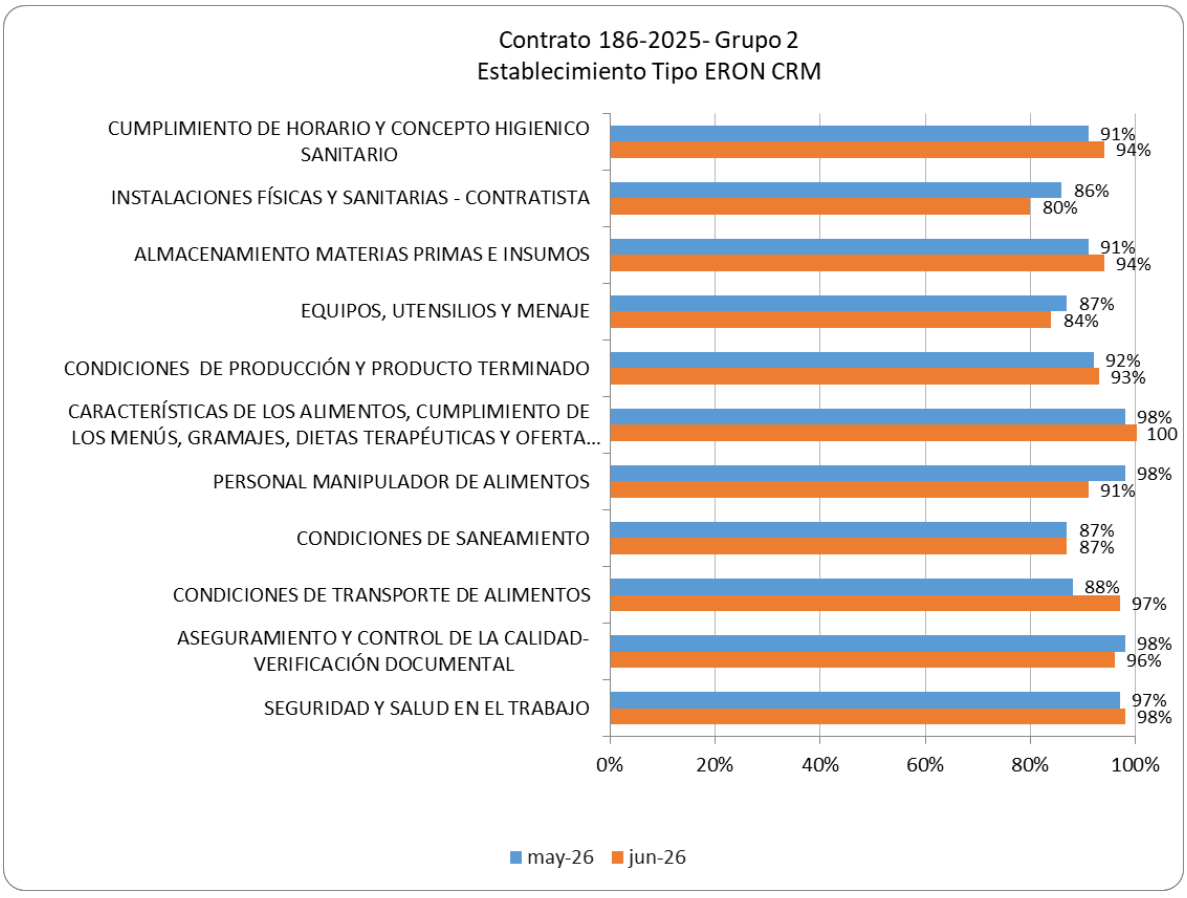
cuales obtuvieron el 100% de cumplimiento. Por otra parte, la categoría se afecta por el desempeño en los establecimientos EP EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA con el 67% , EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO con el 50%, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE con el 67% y EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2 con el 50%, por entrega de la alimentación en fondos, haciendo uso de contenedores plásticos y canastillas para el parte general y no ensamblados de forma individual como lo establece la OTM para las Estaciones de Policía, no se cuenta con aprobación por parte de la entidad para la entrega de alimentos en fondos.

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 junio 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 junio 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 (94%):

Para el mes de junio de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento aumenta tres puntos porcentuales con respecto a mayo de 2026. Se resalta que seis de los siete establecimientos obtienen porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; CRM EJECA, ERON EPMSC BOLIVAR, ERON EPMSC CAICEDONIA, ERON EPMSC CALI, ERON EPMSC LA UNIÓN y ERON EPMSC SEVILLA. En contraste se tiene que el ERON EPMSC BUGA obtiene un 67% de cumplimiento (la medida sanitaria persiste a partir de la visita de inspección del 03-06-26 suspensión parcial del uso del cuarto frío número 3 (cuarto de refrigeración de Fruver). Se habilitaron áreas de ensamble EP, dietas, área de lavado y cuarto frío No2), tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (80%):

Para el periodo de corte informado se puede observar que el porcentaje de cumplimiento de esta categoría, disminuyó seis puntos porcentuales con respecto al periodo anterior (mayo de 2026). El porcentaje de la categoría se ve afectado principalmente por los incumplimientos reportados en ERON EPMSC CALI con el 70% de cumplimiento (se evidencia presencia de humedad en paredes altas y techo del área de ensaladas), ERON EPMSC BOLÍVAR (se evidencia que el contratista no gestiona los mantenimientos correctivos menores, toda vez que se observa una pared en el área de abarrotes, detrás del almacenamiento de huevos, con presencia de humedad, puertas de las áreas de almacenamiento de abarrotes, frutas y verduras y proteínas con deterioro en la pintura y presencia de óxido en su parte inferior. Se evidencia rejilla de sifón en el área de producción en mal estado, presenta un orificio que puede favorecer el ingreso de plagas al área de producción y mesón ubicado en el área de producción con desgaste en sus bordes, así como grietas y porosidad en su superficie) y ERON EPMSC BUGA (se evidencia cuarto frío No.3 no operativo por aplicación de medida sanitaria por parte de la secretaría de salud de Buga. El cuarto frío de refrigeración No. 2, área de dietas, ensamble y ollas, ya no cuentan con medida sanitaria. Se evidencia deterioro en el piso de cuarto frío No. 1, por desprendimiento de la placa. Se evidencia protección de lámpara de área de porcionado de carnes partida, lo que puede generar riesgo de contaminación en los alimentos. Se evidencia lavaplatos con tubo de desagüe que no se encuentra acoplado en área de porcionado de carnes) con el 74% de cumplimiento, ERON EPMSC LA UNIÓN con el 76% de cumplimiento (se siguen evidenciando aproximadamente 55 colchonetas ubicadas en el área de pre alistamiento de materias primas, generando condiciones inadecuadas de orden y aseo. Se evidencia abertura en techos en las uniones del techo en área de preparación de alimentos y área de almacenamiento de abarrotes con Fruver. Se evidencia deterioro de la pintura y presencia de óxido en las puertas de las áreas de almacenamiento de proteínas, Fruver y oficina. Asimismo, se observa un perfil estructural (soporte de la cubierta de zinc), ubicado en el área de pre alistamiento de materia prima, con presencia de óxido y desprendimiento de pintura. Se evidencia que el mesón del área de limpieza y desinfección de menaje y preliminado, presenta baldosas quebradas), ERON EPMSC CAICEDONIA con el 86% de cumplimiento (se evidencia que todas las puertas del servicio de alimentación, no cuentan con barrera protectora para el ingreso de plagas. Se evidencia base y/o mesón pequeño donde colocan la olla de la sopa con desprendimiento de pintura) y ERON EPMSC SEVILLA con el 88%

de cumplimiento (se evidencia que el techo de las diferentes áreas presenta deterioro por humedad y aparente contaminación biológica. Se evidencian pisos con desprendimiento de pintura epóxica en el área de almacenamiento y baño. Se evidencian paredes de todo el servicio de alimentación con manchas, desprendimiento de pintura, aparente contaminación biológica. El área de limpieza de menaje y utensilios es compartida con el patio tres, presenta deterioro de pisos, paredes y estructura).

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (94%):

Durante el periodo de junio de 2026, se puede evidenciar un aumento de tres puntos porcentuales en el cumplimiento de esta categoría con respecto al mes de mayo de 2026. Se resalta el comportamiento de los establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; CRM EJECA, ERON EPMSC CAICEDONIA y ERON EPMSC SEVILLA con el 100% de cumplimiento, ERON EPMSC BUGA (el contratista no cumple con la proyección del plan de compras, toda vez que, no cuenta con el queso doble crema y carne de cerdo, para suministro del menú No 1, tiempo de comida desayuno y almuerzo, en su reemplazo entregará huevos y chorizo; el contratista no presenta oficio de justificación por la no entrega de este producto, la programación de ingreso de proteínas son los días jueves, este retraso implica un incumplimiento contractual. Durante la visita se evidencian 196.15 kg de pierna pernil de pollo marca MAPRIKA, lote 1381, fecha de vencimiento 251126, almacenados en congelador el cual supera la capacidad de almacenamiento indicada en el equipo, este producto presentaba signos de descomposición identificados por la presencia de dolor característicos asociados a procesos enzimáticos y alteración organoléptica del producto, determinando que el alimento no era apto para el consumo humano. Este producto fue desnaturalizado y dispuesto para su eliminación en presencia de funcionarios de secretaría de salud de Buga) y ERON EPMSC CALI (se evidencia que el contratista no dispone de carne de cerdo para el tiempo de comida cena, la cual será reemplazada por muslo de pollo, ni de queso cuajada para el tiempo de comida desayuno, el cual será sustituido por huevo. Ambos cambios corresponden al menú No 15. Esta situación refleja un incumplimiento en la adecuada proyección y planificación del plan de compras establecido para la prestación del servicio de alimentación. Se evidencia naranja en bodega de Fruver en canastilla en deficientes condiciones de higiene) con el 95% de cumplimiento. Por otra parte, se evidencian establecimientos con porcentajes de cumplimento tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC BOLÍVAR con el 80% de cumplimiento (se evidencia que no se cuenta con fichas técnicas aprobadas de las materias primas correspondientes a las marcas comerciales sal NATUSAL, harina FARALLONES y panela TROPICAÑA. Se evidencia que el contratista no cumple con base de datos de proveedores ofertados actualizada, ya que no cuenta con marca comercial de la sal NATUSAL, muslos de pollo PABON LOPEZ SAS y harina FARALLONES. Además, se evidencia que la marca MAPRIKA del pernil y pechuga de pollo, registra en base de datos de proveedores NSA 0011142-221 y en etiqueta en campo se registra RSA 0029747-2024) y ERON EPMSC LA UNIÓN con el 73% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cuenta con las fichas técnicas aprobadas de las materias primas correspondientes a las marcas comerciales NATUSAL (sal), Harina Nariño, DORIA (pasta) y Mi Día (avena en hojuelas). Se evidencia que la marca comercial de la sal NATUSAL, pasta cabello de ángel DORIA, harina NARIÑO y avena MI DIA, almacenadas en bodega, no se encuentra registradas en la base de datos de proveedores ofertados. Adicionalmente se observa que el pernil de pollo y la pechuga de pollo marca MAPRICA registran en la base de datos de proveedores el número NSA 011142-2021; sin embargo, la etiqueta del producto en campo indica registro RSA 00297472024, presentándose inconsistencia en la información. Se evidencia en el área de almacenamiento de proteínas la presencia de 150 unidades de chorizo de cerdo y 75 unidades de salchicha casera súper perro, marca VERONA, lote 145, con fecha de vencimiento expirada desde el 27/06/2026, incumpliendo las condiciones de almacenamiento de materias primas aptas para el consumo. Durante la verificación, el contratista realiza el traslado de los productos vencidos al área de producto no conforme para su posterior devolución al proveedor).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (84%):

Se evidencia una disminución de tres puntos porcentuales en esta categoría para el periodo de junio de 2026 con respecto al periodo de mayo de 2026. El desempeño de la categoría se ve afectado por los porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC BUGA con el 69% de cumplimiento (se evidencia abrasivo de pela papas desgastado, lo cual dificulta el proceso de preliminado. Se evidencia cuarto de refrigeración No3 fuera de servicio desde el 17-08-2025 por daño en la unidad de refrigeración, su estructura es un foco de proliferación de plagas), ERON EPMSC LA UNIÓN con el 78% de cumplimiento (se evidencia que la estufa de tres puestos presenta fuga de gas, combustión inestable y deterioro en los quemadores. Por otra parte, la balanza de piso presenta deterioro de la pintura y corrosión en la plataforma. Se evidencia en el área de producción una tabla de corte de color rojo, una de color verde y una de color morado con desgaste en sus superficies y presencia de manchas oscuras. Asimismo, se observa que el estante destinado al almacenamiento de elementos de aseo se encuentra deteriorado y fracturado. Adicionalmente, se evidencia un recipiente isotérmico roto y en deficientes condiciones de conservación), ERON EPMSC CALI con el 84% de cumplimiento (se evidencia procesador de vegetales en área de ensalada sin interruptor de encendido y apagado se conecta de manera directa a la corriente, asimismo, se evidencia mala combustión (llama amarilla), en puesto de cocción No. 2 en estufa de la línea del energético del área de cocina caliente. Se evidencian 2 bandejas de sobreponer en mal estado (partidas). Se evidencian 5 carros transportadores con desgaste de pintura en su estructura (óxido). Se evidencia trampa grasa subterránea, sin instalación de tapa, en su lugar utilizan hojas del techo), ERON EPMSC BOLIVAR con el 87% de cumplimiento (se evidencia en el área de producción la presencia de dos tablas de corte, una de color amarillo y otra de color café, que presentan desgaste en su superficie. Asimismo, se observa que el estante destinado al almacenamiento de productos de aseo presenta deterioro en la pintura y presencia de óxido en su estructura). En contraste se tienen establecimientos con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC CAICEDONIA con el 93% de cumplimiento (se evidencia carro transportador No.1 con desprendimiento de pintura), CRM EJECA y ERON EPMSC SEVILLA con el 100% de cumplimiento.

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

Para el periodo de corte informado (junio de 2026), se evidencia un aumento de un punto porcentual en la categoría, con respecto al periodo de mayo de 2026, resaltando el desempeño de los establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; CRM EJECA, ERON EPMSC BOLIVAR, ERON EPMSC CAICEDONIA y ERON EPMSC SEVILLA con el 100% de cumplimiento, ERON EPMSC CALI con el 92% de cumplimiento (se observa que persiste el uso de recipientes plásticos no isotérmicos para el suministro de los alimentos, incumpliendo lo aprobado mediante el Oficio CRF-4177-2026, en el cual se estableció la implementación de recipientes herméticos para el transporte y suministro de los alimentos). Finalmente se evidencian porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC en ERON EPMSC BUGA con el 86% de cumplimiento (se evidencia manipulador de alimentos realizando descongelación de pernil de pollo en poceta de lavaplatos con agua a temperatura ambiente, sin control de tiempo ni temperatura del proceso. Esta práctica puede favorecer la proliferación de microorganismos y comprometer la inocuidad de los alimentos. Este pollo fue desnaturalizado en presencia de la secretaría de salud. El contratista cuenta con concepto de aprobación en oficio CRF-4177-2026 para el uso de recipientes no isotérmicos, sin embargo, de acuerdo a su propuesta, no se cumple en el ensamble y la distribución del producto terminado, toda vez que, los recipientes actualmente utilizados (cajones plásticos con tapa y bolsatina), no corresponden a los reportados y solicitados en la propuesta) y en ERON EPMSC LA UNIÓN con el 75% de cumplimiento (se evidencia ensamble y distribución de la bebida jugo de lulo, tiempo

almuerzo, menú 5, en recipiente plástico con tapa no isotérmico como lo establece la OTM para conservar la temperatura. Se evidencia que el contratista no cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma y custodia de contramuestras. Durante la verificación del tiempo de almuerzo correspondiente al menú 3, suministrado el día 27/06/2026, no se evidencian las tres (3) contramuestras requeridas del componente proteico "pechuga a la criolla" para la línea general correspondiente a un parte de 67 PPL, encontrándose únicamente una (1) muestra. Adicionalmente, para las dietas con derivación dietaria no se evidencia la toma de contramuestras de las preparaciones que se debieron suministrar. En las dos (2) dietas hipoglucidas no se encuentra la contramuestra de la fruta entregada como reemplazo del postre, de acuerdo con la prescripción dietaria. Asimismo, para las tres (3) dietas sin irritantes gástricos no se evidencia la contramuestra del jugo no ácido suministrado, toda vez que únicamente se encuentra la contramuestra de la anaranjada correspondiente al menú general, bebida que no hace parte de la preparación suministrada a esta derivación dietaria).

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

Para el periodo de corte informado (junio de 2026), se evidencia un aumento de dos puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de mayo de 2026, resaltando que todos los establecimientos del Grupo 2 obtuvieron porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; CRM EJECA, ERON EPMSC BOLIVAR, ERON EPMSC BUGA, ERON EPMSC CAICEDONIA, ERON EPMSC CALI, ERON EPMSC LA UNIÓN y ERON EPMSC SEVILLA con el 100% de cumplimiento.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%):

Se evidencia una disminución de siete puntos porcentuales en esta categoría para el periodo de junio de 2026 con respecto al periodo de mayo de 2026. El desempeño de la categoría se ve afectado por los porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC BUGA con el 86% de cumplimiento (el contratista no cumple con el personal mínimo requerido según el anexo 9 y 10 toda vez que hace falta 1 manipulador y 1 persona capacitada en alturas. No se cuenta con personal capacitado para limpieza de campana extractora y capacitado en alturas, Alex Sandoval quien se encontraba capacitado en alturas, realizó su última visita al 09/05/2026), ERON EPMSC SEVILLA con el 88% de cumplimiento (durante la visita de interventoría se evidencia faltante del certificado de curso de alturas del profesional de mantenimiento contratado para el mes de junio el señor Jhon Sánchez) y CRM EJECA con el 89% de cumplimiento (se evidencia que la señora Syndi Cobo Mina, quien se desempeña como Auxiliar de Procesos, no cuenta con certificado médico vigente ni con los exámenes clínicos requeridos que acrediten su aptitud para la manipulación de alimentos). Finalmente, en el periodo informado se evidencian establecimientos con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC CALI con el 90% de cumplimiento (se evidencia que el supervisor de mantenimiento Jhon Edison Sánchez Cerón no cuenta con certificación para trabajo en alturas, de acuerdo a un parte verificado de 3733 PPL. Durante la visita de Interventoría el contratista no cuenta con los certificados médicos, ni exámenes clínicos del personal manipulador PPL que ingresó el día 16-05-2026 a laborar en el servicio de alimentación EPMSC Cali), ERON EPMSC CAICEDONIA con el 94% de cumplimiento (Durante la visita de interventoría, se evidencia faltante de certificado de alturas del profesional de mantenimiento Jhon Sánchez), ERON EPMSC BOLÍVAR y ERON EPMSC LA UNIÓN con el 100% de cumplimiento.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (87%):

Para el periodo de corte informado se puede observar un porcentaje de cumplimiento de esta categoría, igual al periodo anterior (mayo de 2026). Se resalta el comportamiento de todos los establecimientos del grupo 2, con porcentajes de

cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; CRM EJECA con el 100% de cumplimiento, ERON EPMSC BOLÍVAR (se evidencia en el área de almacenamiento de productos químicos para el aseo la presencia de antibacterial TOTAL CLEAN, detergente en polvo BONAROPA, jabón para manos STATUS y CWIC, desengrasante STATUS, hipoclorito THE POWER CLEAN, los cuales no cuentan con sus respectivas fichas técnicas y no se encuentran incluidos ni relacionados en el Plan de Saneamiento, incumpliendo con los requisitos de control y documentación de los productos utilizados) y ERON EPMSC CACIEDONIA (se evidencian paredes con acumulación de grasa en la parte alta. Se evidencian tres extractores ubicados en área de producción, con acumulación de grasa) con el 93% de cumplimiento. Por otra parte, se evidencian establecimientos con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC CALI (se evidencia la presencia de humedad en el área de ensamble de la Estación de Policía, así como la existencia de hongos en la parte superior de la pared. Se evidencia presencia de humedad en el techo del área fría. Se evidencian 4 pailas con hollín en uso, en área de cocina caliente. Se evidencia piso de instalaciones sanitarias en deficientes condiciones de higiene) y ERON EPMSC SEVILLA (se observan todas las paredes del servicio de alimentación con manchas, humedad y aparente contaminación biológica. Al finalizar la visita en contratista no gestiona mantenimiento menciona que está a la espera de la respuesta por parte de gerencia del operador. Se evidencia todos los techos del servicio de alimentación con manchas, humedad y aparente contaminación biológica) con el 87% de cumplimiento, ERON EPMSC LA UNIÓN (se evidencia angeo de protección del extractor en mal estado, con residuos de grasa y suciedad. Se evidencia en almacenamiento de productos de aseo, desengrasante RECORD PROFESIONAL, jabón de manos CWIC y jabón de loza en barra AXION, no cuentan con fichas técnicas, además no son los que se relacionan en plan de saneamiento. Se evidencia que el contratista suministra jabón en barra para el lavado de menaje (fiambreras, ollas y utensilios), incumpliendo lo estipulado en el plan de saneamiento, el cual establece el uso de jabón líquido para esta actividad) con el 82% de cumplimiento y ERON EPMSC BUGA (Se evidencia acumulación de grasa en angeos, 2 extractores de aire en la parte alta del área de producción y empozamiento de agua en cuarto frío No.1. Se evidencia acumulación de grasa en la estructura del techo (vigas) del área de producción. Se evidencia acumulación de hollín en 1 paila grande y 2 planchas asadoras. Se evidencia un recipiente partido y 2 recipientes sin bolsas, los cuales son utilizados para la disposición de residuos sólidos en el área de producción. Se evidencia presencia de plaga (cucaracha), en cuarto frío de refrigeración No3) con el 75% de cumplimiento.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%):

se evidencia un aumento de nueve puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de mayo de 2026, resaltando el desempeño de los dos establecimientos verificados en el periodo de corte, con porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC BUGA con el 100% de cumplimiento y ERON EPMSC CALI con el 96% de cumplimiento (el vehículo transportador al momento de la visita no presenta el concepto higiénico sanitario (CHS), este vehículo transportaba abarrotes para el servicio de alimentación. Se evidencia vehículo transportador de alimentos (huevos) con placas NLW-974 en deficientes condiciones de higiene acumulación de polvo). Para el periodo de corte informado, no se realizaron verificaciones de las variables de esta categoría en el CRM EJECA, ERON EPMSC BOLIVAR, ERON EPMSC CAICEDONIA, ERON EPMSC LA UNIÓN y ERON EPMSC SEVILLA.

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

Se evidencia una disminución de dos puntos porcentuales en esta categoría para el periodo de junio de 2026 con respecto al periodo de mayo de 2026. El desempeño de la categoría se ve afectado por el porcentaje de cumplimiento tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC en el

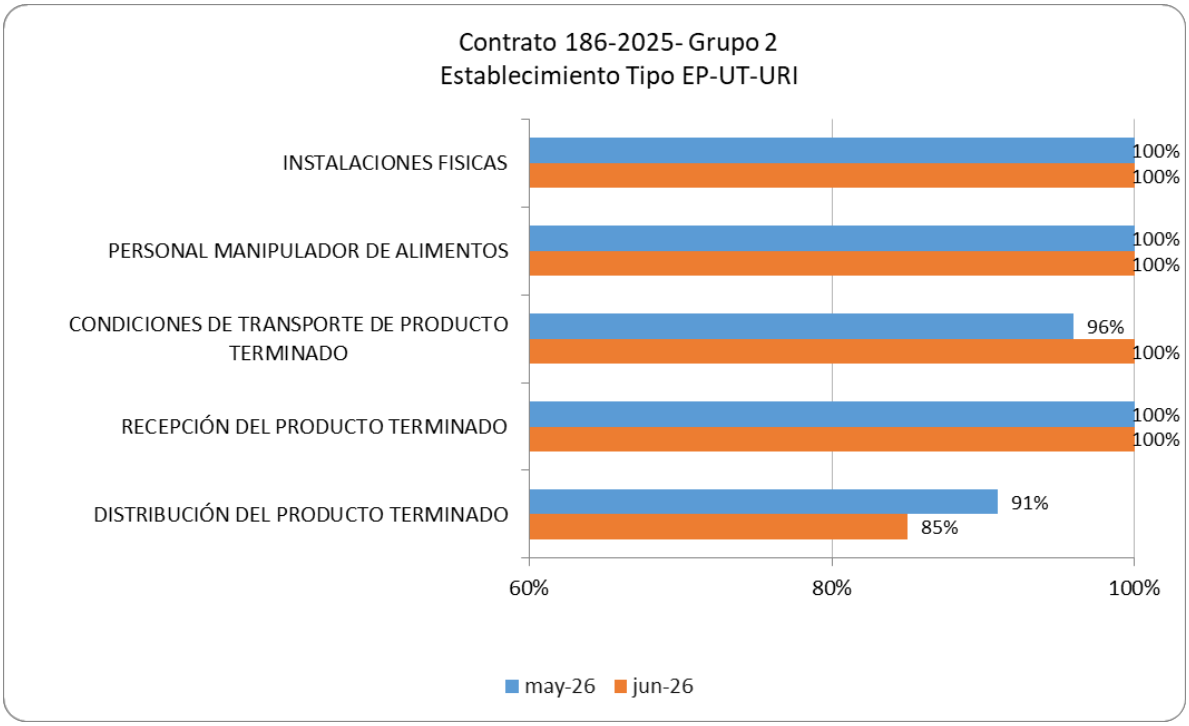
ERON EPMSC LA UNIÓN con el 83% de cumplimiento (se evidencia que el plan de saneamiento (Limpieza y desinfección), no corresponde a las características actuales del servicio de alimentación, en el aspecto para la limpieza de menaje, utensilios y fiambreras, el plan establece el uso de jabón líquido, no obstante, se observa el uso de jabón en barra en caja, incumpliendo lo estipulado en plan de saneamiento. Se evidencian soportes de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo programadas para el mes de mayo de 2026, ejecutadas el 20 de mayo de 2026. Para dicho periodo se encontraba programado el mantenimiento de las estufas, bandeja asadora, Hidrolavadora, licuadora industrial y licuadora no industrial. No obstante, durante la visita se evidencia que una estufa de tres puestos presenta boquillas con llama amarilla, combustión inestable y deterioro en quemadores, lo que indica que el mantenimiento realizado no fue efectivo para garantizar su adecuada operación. Asimismo, se verifican registros de mantenimiento de la báscula de piso, ventilador y congeladores; sin embargo, la báscula presenta deterioro de la pintura y corrosión en la plataforma, evidenciando que las actividades ejecutadas no han sido suficientes para asegurar su adecuado estado de conservación. En relación con el cronograma correspondiente al mes de junio de 2026, se evidencia que las actividades de mantenimiento no se han ejecutado en las fechas programadas, debido a las restricciones de ingreso de personal externo implementadas como medida sanitaria por la presencia de casos de varicela en el establecimiento. Se evidencia que los equipos de medición utilizados para el control de gramaje: gramera SB 400 y báscula de pisos BBC1 no son calibrados anualmente, última calibración realizada el 30 de mayo del 2025). En contraste se evidencia que los restantes seis establecimientos del Grupo 2, obtienen porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC BOLÍVAR con el 92% de cumplimiento (se evidencia que los equipos utilizados para la medición de gramaje y temperatura, correspondientes a la báscula TCS-K40, las grameras GB1 y GB2, y los termómetros T1, T2, T3 y T4, no cuentan con certificado de calibración anual, la última calibración fue realizada el 13/05/2025. No se evidencia paz y salvo ni soportes de pago del mes de mayo 2026, del pago de proyectos productivos servicios públicos luz y agua, bonificaciones y ARL de los PPL), CRM EJECA con el 94% de cumplimiento (se evidencian certificados de calibración de los equipos utilizados para el control de temperatura (termómetros) y de gramaje (grameras y báscula), con fecha del 30 de mayo de 2025. A la fecha de la verificación, dichos certificados han superado el período de vigencia de un año), ERON EPMSC CAICEDONIA con el 95% de cumplimiento (Se evidencia el carro transportador No1 de transporte interno con desprendimiento de pintura), ERON EPMSC CALI con el 97% de cumplimiento (no se evidencia el pela papas en el servicio de alimentación, el contratista refiere que se encuentra en mantenimiento y que se le han realizado diferentes verificaciones, sin embargo, no se cuenta con soportes de diagnóstico del equipo, manifiestan que fue retirado del servicio el día 29-05-2026. Se evidencian 5 carros transportadores con presencia de óxido en su estructura y lámina, en el servicio de alimentación) y ERON EPMSC SEVILLA con el 100% de cumplimiento.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (98%):

Para el periodo de corte informado (junio de 2026), se evidencia un aumento de un punto porcentual en la categoría, con respecto al periodo de mayo de 2026, resaltando el comportamiento de seis de los 7 establecimientos del grupo, los cuales obtuvieron porcentaje de cumplimiento del 100%, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; CRM EJECA, ERON EPMSC BOLIVAR, ERON EPMSC BUGA, ERON EPMSC CALI, ERON EPMSC LA UNIÓN y ERON EPMSC SEVILLA. En contraste se tiene que el ERON EPMSC CAICEDONIA obtuvo el 80% de cumplimiento (se evidencia la campana extractora sin funcionamiento desde el 08/04/2026, no se sabe con exactitud el motivo ya que al encenderla no arranca), porcentaje tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC.

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

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (100%):

Para el periodo de corte informado (junio de 2026) se evidencia un comportamiento estable con respecto al periodo anterior (mayo de 2026), resaltando el comportamiento de todos los establecimientos verificados del grupo 2 (EP SONSO, EP ESTACION DE POLICIA CAICEDONIA, EP ESTACION DE POLICIA DAGUA, EP ESTACION DE POLICIA BUGA CAI DIVINO NINO, EP ESTACION DE POLICIA SEVILLA y EP ESTACION DE POLICIA YUMBO), los cuales 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%):

Para el periodo de corte informado (junio de 2026) se evidencia un comportamiento estable con respecto al periodo anterior (mayo de 2026), resaltando el comportamiento de todos los establecimientos verificados del grupo 2 (EP SONSO, EP ESTACION DE POLICIA CAICEDONIA, EP ESTACION DE POLICIA DAGUA, EP ESTACION DE POLICIA BUGA CAI DIVINO NINO, EP ESTACION DE POLICIA SEVILLA y EP ESTACION DE POLICIA YUMBO), los cuales obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. 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.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%):

Para el periodo de corte informado (junio de 2026) se evidencia un aumento de cuatro puntos porcentuales respecto al periodo anterior (mayo de 2026), resaltando el comportamiento de todos los establecimientos verificados del grupo 2 (EP SONSO, EP ESTACION DE POLICIA CAICEDONIA, EP ESTACION DE POLICIA DAGUA, EP ESTACION DE POLICIA BUGA CAI DIVINO NINO, EP ESTACION DE POLICIA SEVILLA y EP ESTACION DE POLICIA YUMBO), los cuales obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Los aspectos que favorecieron la calificación son: diligenciamiento de las planillas de registro de la temperatura de alimentos, vehículos transportadores de alimentos en adecuadas condiciones físicas y de higiene, con la documentación requerida en la OTM (SOAT, Revisión técnico-mecánica (Si aplica), CHS, tarjeta de propiedad) vigente y que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos; y medidas de almacenamiento durante el transporte que evitan el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Así mismo, se evidenció que los vehículos transportadores cuentan con un plan de rutas con rangos de horarios y placa del vehículo para el seguimiento en los puntos de entrega.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):

Para el periodo de corte informado (junio de 2026) se evidencia un comportamiento estable con respecto al periodo anterior (mayo de 2026), resaltando el comportamiento de todos los establecimientos verificados del grupo 2 (EP SONSO, EP ESTACION DE POLICIA CAICEDONIA, EP ESTACION DE POLICIA DAGUA, EP ESTACION DE POLICIA BUGA CAI DIVINO NINO, EP ESTACION DE POLICIA SEVILLA y EP ESTACION DE POLICIA YUMBO), los cuales obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Los aspectos que favorecieron la calificación corresponden al cumplimiento del ciclo de menú y del horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM; suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado; alimentos suministrados libres de algún tipo de contaminación; entrega de bebida de acuerdo a las características y rotación estipuladas en la OTM, cumplimiento del gramaje (contenido neto de alimentos pre - empacados), características organolépticas y de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (85%):

Para el periodo de corte informado (junio de 2026) se evidencia una disminución de seis puntos porcentuales con respecto al periodo anterior (mayo de 2026). La categoría se afecta principalmente por los incumplimientos evidenciados en EP

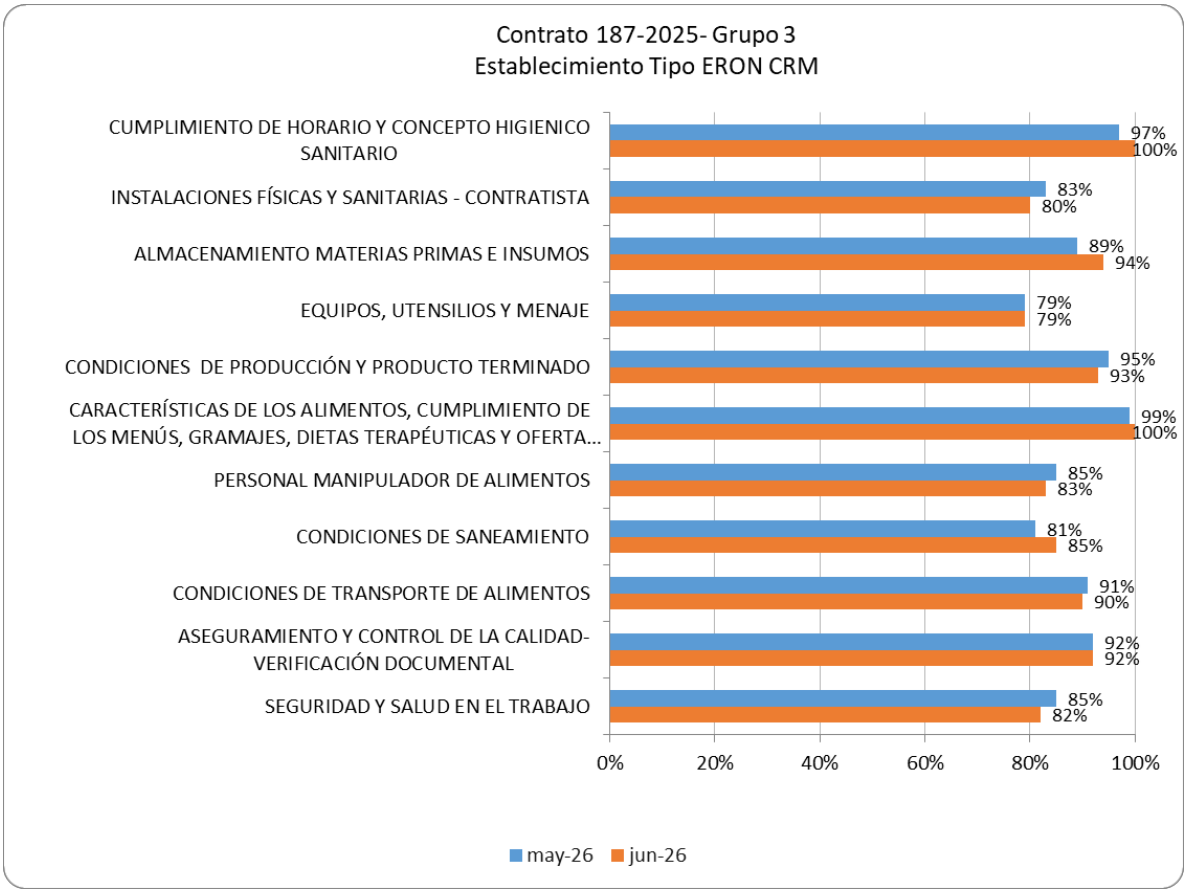
ESTACION DE POLICIA DAGUA con el 50% de cumplimiento (durante la visita se evidencia ensamble de producto terminado 18 unidades de huevo cocido en una bolsa blanca dentro de una caja de cartón usada, la cual no garantiza la inocuidad de los alimentos además de su presentación y entrega individual a cada PPL. En tiempo de comida desayuno menú 7) y EP ESTACIÓN DE POLICÍA BUGA CAI DIVINO NINO con el 67% de cumplimiento (se evidencia entrega de bebida para el jugo del almuerzo menú 15 (jugo de mango) ensamblado en recipiente no isotérmico omitiendo lo estipulado en la OTM). Se resalta el comportamiento de los demás establecimientos verificados del grupo 2 (EP SONSO, EP ESTACION DE POLICIA CAICEDONIA, EP ESTACION DE POLICIA SEVILLA y EP ESTACION DE POLICIA YUMBO), los cuales obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. 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.

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 junio 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 junio 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 (100%):

Para el mes de junio de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento aumenta tres puntos porcentuales con respecto a mayo de 2026, alcanzando el 100% de cumplimiento, porcentaje tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, resaltando el comportamiento de los siete establecimientos del Grupo 3; ERON COJAM JAMUNDÍ, ERON CPAMSPAL PALMIRA, ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SILVIA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (80%):

Para el periodo de corte informado se puede observar un porcentaje de cumplimiento de esta categoría, tres puntos porcentuales menor, con respecto al periodo anterior (mayo de 2026). Dicho porcentaje se ve afectado principalmente por los incumplimientos reportados en ERON COJAM JAMUNDÍ con el 65% de cumplimiento (Bloque 1: Se evidencia desprendimiento de material en pisos del área de producción y cuarto de congelación. Se evidencian angeos desajustados. Se evidencian tres lámparas fuera de funcionamiento en el área de producción, una lámpara fuera de funcionamiento en el área de preliminado y una lámpara fuera de funcionamiento en el área de depósito temporal de residuos sólidos. Se evidencia en el área de dietas, una bombilla de la lámpara sin funcionamiento. Se evidencia en área de producción, protector de tubería de vapor en mal estado (desajustado). Se evidencia ausencia de rejilla en lavaplatos. Se evidencia la ausencia de angeo en la rejilla del sistema de evacuación de aguas residuales. Se evidencia la presencia de corrosión en el angeo instalado en la rejilla del sistema de evacuación de aguas residuales ubicada en el área de producción. Se evidencian cinco bases metálicas para servido en áreas de proceso con presencia de corrosión, lámina desajustada y/o con desprendimiento de pintura. Se evidencia desprendimiento de la parte inferior de la lámina de la puerta del depósito temporal de residuos sólidos. Bloque 3: Se evidencian 3 bases pequeñas con desprendimiento de pintura. Se evidencian 11 lámparas sin funcionamiento en área de proceso debido a daño en el tablero eléctrico del servicio de alimentación. Se evidencia que el tablero eléctrico presenta daño, lo que genera la inoperatividad de los dos extractores de aire y las bombillas ubicadas en el área de bandejas asadoras de sobreponer. Se evidencia ausencia de rejilla en lavaplatos. Se evidencia la ausencia de angeo en algunas rejillas del sistema de evacuación de aguas residuales ubicadas en el área de producción. No se evidencia la instalación de tubería en el lavaplatos del área de lavado de menaje. Bloque 4: Se evidencian pisos, desgastes, grietas y porosidad en todas las áreas del servicio de alimentación. Se evidencia angeo desprendido en abertura ubicada en área de ensamble de fiambreras del patio 18. Se evidencian 1 lámpara sin funcionamiento y otra intermitente en el área de dietas. Se evidencia rejillas del sistema de evacuación de aguas residuales del área de marmitas en mal estado (rota) y del área de producción y preliminado, oxidadas y en mal estado. Se evidencia que las instalaciones sanitarias destinadas al personal administrativo y al personal operativo, presentan daños en el fluxómetro, la válvula de llenado y la válvula de descarga, afectando su adecuado funcionamiento. Se evidencia que la instalación sanitaria destinada al personal administrativo presenta la cisterna sin tapa. Se evidencia que la instalación sanitaria destinada al personal operativo presenta la taza del inodoro sin tapa), ERON CPAMSPAL PALMIRA con el 71% de cumplimiento (Centro de producción: Se evidencia almacenamiento temporal de los residuos sólidos a cielo abierto a las afueras del servicio de alimentación, sin recipientes (bolsas en el piso). Se evidencia desprendimiento de pintura y/o material en pared de las siguientes áreas: preliminado de papa, bodega No 2, bodega de abarrotes, ingreso a bodega de abarrotes y área de lavado de menaje. Se evidencia abertura en pared de ingreso a bodega de abarrotes. Se evidencia desprendimiento de baldosa en piso del área de lavado de menaje. Se evidencia desprendimiento de baldosa en pared del área de producción. Se evidencia almacenamiento temporal de residuos sólidos a cielo abierto, en una estiba o en el piso y sin recipientes plásticos. PAS: Se evidencian pisos desgastados (falta de pintura) y paredes con desgaste (desprendimiento de pintura). Se evidencian 2 lámparas sin funcionar en área de producción y 1 lámpara sin funcionar en área de toma de contramuestras. Se evidencia cableado expuesto en el techo del área de producción, refiere el contratista que está en programación por parte del personal de mantenimiento. El espacio físico para el depósito temporal de residuos no se encuentra protegido, permanece a la intemperie), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 con el 80% de cumplimiento (se evidencia piso con desnivel en área de producción, piso del área de lavado poroso y con grietas, baldosas partidas. Así mismo, pared del área de lavado con grietas y desprendimiento de material. Se observa al ingreso del servicio de alimentación marco de la puerta y la ventana con desprendimiento de pintura y presencia de óxido. Se evidencia base del mesón del área de lavado con desprendimiento de pintura, así mismo, mesón del área de cocina fría con presencia de grietas), ERON EPMSC PUERTO TEJADA con el 88% de cumplimiento (el servicio de alimentación no cuenta con instalaciones sanitarias. El servicio de alimentación no cuenta con área exclusiva para el ensamble de las raciones, esta

se realiza sobre los congeladores que se encuentran en el área de proceso). En contraste, se resalta el comportamiento de los establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC CARTAGO con el 93% de cumplimiento (se evidencia marco de ventana del área de ensamble con desprendimiento de pintura), ERON EPMSC BUENAVENTURA y ERON EPMSC SILVIA con el 100% de cumplimiento.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (94%):

Para el mes de junio de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento aumenta cinco puntos porcentuales con respecto a mayo de 2026, porcentaje tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, resaltando que los siete establecimientos del Grupo 2, se encuentran en la misma tipificación de la categoría; ERON COJAM JAMUNDI (Bloque 1: Se evidencia incumplimiento en la proyección del plan de compras, toda vez que, no cuentan con los huevos (2 Unidades por PPL = 4128 huevos) para el tiempo de comida Cena menú No1 del 25/06/2026. No se cuenta con justificación para la inconsistencia. La proteína ingresa nuevamente el 26 de junio de 2026. Se evidencia en almacenamiento pulpa de fruta TROPIKAL FRUIT, la cual presenta inconsistencia en el rotulado de su empaque primario, específicamente en el listado de ingredientes, ya que menciona todos los sabores que maneja el contratista, lo cual no está permitido según la resolución 51 09 del 2005 ya que declara ingredientes que no corresponden exactamente al producto además el permiso sanitario (PSA- 0003643 -2022) indicado en el empaque de producto y su ficha técnica. No incluye sabor borojó. Bloque 3: Se evidencia que el listado de proveedores ofertados no se encuentra actualizado, toda vez que no se incluye la leche en polvo entera del proveedor DICOMER S.A.S, con registro sanitario RSA – 0037322 – 2025. Se evidencia en almacenamiento 4 paquetes de queso crema marca la favorita evidenciando incumplimiento en los numerales 5.5.1 y 5.6.1 de la resolución 5109 de 2005, Debido a que la fecha de vencimiento y el lote de los paquetes son ilegibles lo que impide garantizar la trazabilidad y la verificación de la vida útil del producto. Bloque 4: Se evidencia incumplimiento en la proyección de compras toda vez que el contratista únicamente cuenta en almacenamiento con 38.15 kg de arveja de los 49.98 kg requeridos para la preparación de sopa de arveja programada para el 4/06/2026 en el tiempo de comida Almuerzo menú No 10. Además, no se cuenta con el pernil de pollo de la cena menú 10. Se evidencia incumplimiento en el rotulado de las pulpas TROPICAL FRUIT, la lista de ingredientes menciona los sabores del proveedor sin orden descendiente según su composición, lo cual contraviene la resolución 5109/2005, al declarar ingredientes que no corresponden al producto. Además, el permiso sanitario indicado no incluye sabor a borojó. Se evidencia en el container ubicado en acopio externo, almacenamiento de proteínas (carne) en canastillas en deficientes condiciones de higiene) y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 (se evidencia en almacenamiento 75 kg de leche en polvo de la marca MILK DIA, empacada por DICOMER la cual no se encuentra en la lista de proveedores GO3 actualizada el 21-05-2026) con el 91% de cumplimiento, ERON CPAMSPAL PALMIRA con el 93% de cumplimiento (durante la verificación realizada se evidenció incumplimiento en el rotulado de pulpa marca TROPIKAL FRUIT, por las siguientes razones: 1. La declaración de ingredientes contempla diferentes sabores y frutas en un mismo empaque genérico, sin corresponder específicamente al producto contenido en el envase. 2. La lista de ingredientes no se encuentra organizada en orden decreciente de proporción, conforme lo exige la normatividad sanitaria vigente. 3. Las condiciones de almacenamiento declaradas en la etiqueta presentan ambigüedad técnica al contemplar simultáneamente conservación en refrigeración y congelación sin claridad operacional frente a las condiciones reales de conservación y vida útil del producto. 4. La tabla de información nutricional no cumple integralmente las especificaciones técnicas de diseño, distribución y legibilidad contempladas en la Resolución 810 de 2021, finalizando el periodo en evaluación el proveedor de la pulpa realizó los ajustes necesarios en el etiquetado y rotulado dado cumplimiento a la normatividad . Se evidencia Fruver en cuarto de refrigeración embalado en bolsas de papel (lechuga) y en cajas de cartón (tomates) omitiendo lo establecido en la OTM), ERON EPMSC SILVIA con el 95% de cumplimiento (durante la visita se evidencia leche en polvo

de la marca COLANTA, lote: 0166020002, fecha de vencimiento: enero del 2027, RSA-005888-2018, la cual no se encuentra en el listado de proveedores actualizado del grupo 3), ERON EPMSC PUERTO TEJADA con el 97% de cumplimiento (se evidencia materia prima (Fruver) en canastillas en mal estado), ERON EPMSC BUENAVENTURA y ERON EPMSC CARTAGO con el 100% de cumplimiento.

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

Para el periodo de corte informado se puede observar un porcentaje de cumplimiento de esta categoría, igual al periodo anterior (mayo de 2026). Se resalta el comportamiento de todos los establecimientos del grupo 3, con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC BUENAVENTURA y ERON EPMSC PUERTO TEJADA con el 100% de cumplimiento, ERON EPMSC SILVIA con el 93% de cumplimiento (se evidencia tabla de corte color rojo en área de producción, con desgaste en su superficie). Por otra parte, se evidencian establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC CARTAGO con el 88% de cumplimiento (se evidencia ausencia de abrasivo en pelapapas. Se evidencian todas las estufas con desprendimiento de pintura en su estructura. Se evidencia el congelador No.4 donde se almacenan las contramuestras con falta de pintura en sus dos tapas), ERON CPAMSPAL PALMIRA con el 84% de cumplimiento (Centro de producción: Se evidencian 2 estufas cada una de tres puestos sin algunas perillas. Una estufa sin 4 perillas y la otra sin 3 perillas. Se evidencia abrasivo de pelapapa, desgastado. Se evidencia deterioro y desgaste en 2 tablas de picar utilizadas en el área de preliminado. PAS: Se evidencian dos estufas de tres puestos de cocción en uso sin 8 perillas en total (tres en una y 5 en otra) y con escape de gas, lo cual presenta riesgo laboral al personal manipulador, el contratista cuenta con las perillas, sin embargo, no se observan los tornillos para ajustar a cada válvula de los quemadores. Se evidencia quemador tipo flauta de plancha de asado en mal estado con escape de gas, tapado los ductos de calor), CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 con el 81% de cumplimiento (se evidencia en área de proceso puesto de cocción No7 con mala combustión en el quemador presenta llama amarilla y no prende en su totalidad. Se evidencian 3 ollas con abolladuras en uso en área de producción) y ERON COJAM JAMUNDI con el 65% de cumplimiento (Bloque 1: se evidencian equipos y utensilios con desgaste, deterioro y piezas con desajuste. Asimismo, carros transportadores en mal estado y con falta de mantenimiento. El contratista no cuenta con las dos grameras digitales de 1000 g requeridas para el servicio de alimentación, de acuerdo con el Anexo No. 5, para el parte verificado (2076 PPL). Bloque 3: De acuerdo al parte evaluado 2054 ppl y al anexo 5 de equipos mínimos requeridos el servicio de alimentación bloque 3 no cuenta con procesador de vegetales de 200 kg / h desde el 29- 05-2026. Se evidencia flauta No. 6 del lado izquierdo de la plancha asadora No. 2 sin funcionar y presentando fuga, Asimismo, se evidencia refrigerador de 535 litros a lado del área de ingreso a bodega de abarrotes en funcionamiento sin manija de cierre o apertura. Se evidencian utensilios con deterioro o sin algunas piezas. Se evidencia una tabla de corte de color verde claro para frutas, que presenta signos visibles de desgaste y deterioro en su superficie. Se evidencia cuarto de refrigeración # 1 sin funcionamiento desde el día 29-05-2026. Bloque 4: Se evidencia desprendimiento de pintura en polea de sierra para carnes. Se evidencia presencia de óxido en estructura de estufa de tres puestos de cocción No 1. Se evidencian 5 ollas en uso con deterioro. Se evidencia una tabla de corte de color rojo para carne de res y de cerdo, que presenta signos visibles de desgaste y deterioro en su superficie. Se evidencian carros transportadores con deterioro en el sistema de cierre de sus puertas, debido a la ausencia del empaque y de un mecanismo que garantice el cierre hermético. Se evidencian láminas agrietadas y/o desajustadas en las patinetas. Se evidencia corrosión en la parte inferior de las plataformas de las patinetas).

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

Para el periodo de corte informado se puede observar un porcentaje de cumplimiento de esta categoría, tres puntos porcentuales menor, con respecto al periodo anterior (mayo de 2026). Dicho porcentaje se ve afectado principalmente por los incumplimientos reportados en ERON COJAM JAMUNDI con el 85% de cumplimiento (Bloque 1: Durante la verificación del tiempo de comida almuerzo, menú No 7, se evidencia que el contratista no cuenta con utensilios para el servido del componente proteico (carne de cerdo dorada y pechuga de pollo) y del componente energético (papa común cocida), tanto en el área de dietas como en el bloque 5, el servido de dichos alimentos se realiza con la mano de los manipuladores. Se evidencia distribución de producto terminado correspondiente al tiempo de comida almuerzo, menú No 7, en canastillas con fisuras. Bloque 3: Se evidencia ensamble de producto terminado papa criolla cocida en canastillas con huecos sucias, asimismo se evidencia ensamble de ensalada la bolsa dispuesta sobre el piso del carro transportador. Se evidencia ensamble y distribución de producto terminado en canastillas con perforaciones y sin tapa, lo cual discrepa de lo establecido en el oficio CRF-2002-2025 para la distribución de alimentos en recipientes no isotérmicos. Bloque 4: El contratista no cuenta con utensilios estandarizados para el servido de la proteína (carne de res en salsa criolla) y el energético (papa salada) del tiempo de comida almuerzo menú No 2. El proceso se realiza con la mano. Se evidencia ensamble y distribución del jugo de durazno para el tiempo de comida refrigerio nocturno menú No 4 en recipiente plástico sin tapa, lo cual discrepa de lo establecido en el oficio CRF-2002-2025 para la distribución de alimentos en recipientes no isotérmicos, en el que se aprueba el uso de un tambor cerrado). Se resalta el comportamiento de los demás establecimientos del Grupo 2, los cuales obtuvieron porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON CPAMSPAL PALMIRA con el 93% de cumplimiento (se evidencian procesos que ponen en riesgo la inocuidad de los productos terminados: *Elaboración de ensaladas sin procesos de limpieza y desinfección entre tiempo y tiempo de comida y sin desinfección de hortalizas (tomate). *Proceso de fritura de pescado: producto terminado cerca de materia prima (esta última con tiempos prolongados a temperatura ambiente evidenciando lixiviación en piso. El Auxiliar de proceso refiere que fue entregado a las 5 am para fritura). El proceso de fritura y elaboración de ensalada finalizó y no se evidencian acciones correctivas por parte del contratista durante la visita. Se evidencia ensamble y distribución de producto terminado en canastillas perforadas con bolsa tina omitiendo el uso de recipientes aprobados CRF-2002-2025 de cajones plásticos con bolsa tina y tapa. Tiempos de comida Cena y Refrigerio Nocturno Menú No. 1), ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SILVIA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 con el 100% de cumplimiento.

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

Para el periodo de corte informado (junio de 2026), se evidencia un aumento de un punto porcentual en la categoría, con respecto al periodo de mayo de 2026, resaltando que todos los establecimientos del Grupo 3 obtuvieron porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON COJAM JAMUNDI, ERON CPAMSPAL PALMIRA, ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SILVIA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (83%):

Para el periodo de corte informado se puede observar un porcentaje de cumplimiento de esta categoría, dos puntos porcentuales menor, con respecto al periodo anterior (mayo de 2026). Dicho porcentaje se ve afectado principalmente por los incumplimientos reportados en ERON COJAM JAMUNDI con el 70% de cumplimiento (Bloque 1: El contratista no cuenta con soporte de entrega de dotación completa al manipulador de alimentos, Octavio Silva Santofimio, quién ingreso a laborar en el servicio de alimentación desde el 05/05/2026. Fecha última entrega dotación: 01/05/2026 Se evidencian 4

manipuladores de alimentos PPL laborando con el delantal peto roto, 3 manipuladores de alimentos PPL laborando con las botas lisas y/o rotas y 5 distribuidores de alimentos PPL laborando sin peto en actividades que lo requieren (servido y recepción de fondos calientes). No se evidencia certificado médico anual vigente (apto para manipular alimentos) ni exámenes clínicos del siguiente personal operativo (PPL) que labora en el servicio de alimentación. Bloque 3: De acuerdo al parte evaluado 2054 ppl y al anexo 9 y 10 de personal mínimo requerido el servicio de alimentación bloque 3 no cuenta con 1 nutricionista de los 2 requeridos. El contratista no cuenta con soporte de entrega de dotación completa (dos uniformes y un par de botas) al siguiente personal operativo. Se evidencia personal manipulador de alimentos PPL sin dotación completa en producción o con esta en mal estado, además incumpliendo las buenas prácticas en sus funciones. No se evidencia certificado médico anual vigente (apto para manipular alimentos) ni exámenes clínicos del siguiente personal distribuidor que labora en el servicio de alimentación. Bloque 4: El contratista no cumple con el personal mínimo requerido en el Anexo 9 y 10 para el parte verificado (848 PPL), toda vez que no cuenta un administrador tipo 2. Se evidencian 3 distribuidores sin dotación los cuales ingresaron a laborar el 01-06-26. Además de 6 distribuidores que no cuentan con petos para la manipulación de alimentos en el servido omitiendo lo establecido en la resolución 2674 y la OTM. Se evidencian cinco manipuladoras de alimentos con botas lisas y/o rotas. Se evidencian tres manipuladoras de alimentos con delantal plástico en mal estado) y en ERON CPAMSPAL PALMIRA con el 88% de cumplimiento (Centro de producción: Se evidencia incumplimiento en personal mínimo requerido de acuerdo al anexo 9 y el parte evidenciado de 2089 PPL. Actualmente cuentan con 29 manipuladores de alimentos PPL de 30 requeridos. Se evidencian 3 manipuladores de alimentos PPL laborando con el peto roto y 3 manipuladores de alimentos PPL laborando sin peto en procesos que lo requieren. PAS: El contratista cuenta con administradora, profesional Dahianna Martínez, para el servicio de alimentación PAS, sin embargo, no cumple con lo requerido en la OTM, anexo # 10, toda vez que, no cuenta con la experiencia; “Mínimo dos (2) años de experiencia certificada en servicios de alimentación”. Se evidencian dos manipuladores de alimentos haciendo uso de peto en mal estado (roto), en actividades de producción y lavado, incumpliendo con las especificaciones de la norma legal vigente y OTM). Se resalta el comportamiento de los demás establecimientos del Grupo 2, los cuales obtuvieron porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC PUERTO TEJADA con el 91% de cumplimiento (se evidencia a la manipuladora de alimentos Fernanda Martínez con el peto en mal estado (roto). Se evidencia examen médico del manipulador de alimentos-PPL Ronald Julián Valdez, el cual se encuentra vencido, fecha del examen médico realizado el 16-05-2025), ERON EPMSC CARTAGO (se evidencia que los 8 manipulador de alimentos y la auxiliar de proceso Norma Parra hacen uso de la dotación uniforme (pantalón - blusa y delantal plástico) en mal estado (roto), manchado y sucio. incumpliéndose con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y OTM), ERON EPMSC SILVIA (no se evidencian examen clínicos y certificado médico del PPL Pablo García que ingresó el día 02-06-26. Omitiendo lo establecido en la resolución 2674 y la OTM) y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 (no se evidencia certificado médico (apto para manipular alimentos) ni exámenes clínicos del PPL William Arango López C.C 16.784.481 (distribuidor), quién ingresó el día 27/05/26) con el 94% de cumplimiento y ERON EPMSC BUENAVENTURA con el 100% de cumplimiento.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (85%):

Para el mes de junio de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento aumenta cuatro puntos porcentuales con respecto a mayo de 2026, porcentaje tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, resaltando el comportamiento de los establecimientos con porcentajes de cumplimiento tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC PUERTO TEJADA y ERON EPMSC SILVIA con el 100% de cumplimiento y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 con el 90% de cumplimiento (se evidencia marco de puerta y ventana de ingreso al servicio de alimentación con presencia de oxidación. Se evidencian tres estufas y tres fondos con

acumulación de hollín, en área de procesos). Finalmente se evidencian establecimientos con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC CARTAGO con el 87% de cumplimiento (se evidencia empozamiento de agua en el piso de área de preliminado. Se evidencian todos los techos del servicio de alimentación con humedad y manchas. Se evidencia la tubería de gas de los equipos campana y estufas con exceso de acumulación de grasa), ERON CPAMSPAL PALMIRA con el 81% de cumplimiento (Centro de producción: Se evidencia acumulación de suciedad en los angeos ubicados en las partes altas el servicio de alimentación. Se evidencian paredes altas del servicio de alimentación en deficientes condiciones de higiene (acumulación de hollín). Se evidencia piso con mancha de óxido en área de sartenes basculantes. Se evidencian equipos con acumulación de grasa y hollín. Se evidencian 2 recipientes para la disposición de residuos sin tapa, una de las cuales se encuentra partida. Se evidencian recipientes de residuos sólidos sin la correcta clasificación. Se evidencian residuos aprovechables mezclados con residuos no aprovechables. PAS: Se evidencian paredes en parte alta del área de producción y almacenamiento de contramuestras con acumulación de polvo y residuos de grasa. Se evidencian tres aberturas (claraboyas), de techo y techo con acumulación de grasa en área producción y ensaladas. Se evidencia acumulación de grasa y hollín en la parte superior de ducto de campana extractora) y ERON COJAM JAMUNDI con el 78% de cumplimiento (Bloque 1: Se evidencia acumulación de grasa y suciedad en las paredes y angeos (parte alta) del área de ingreso de materia prima y del área de salida de producto terminado. Se evidencia acumulación de grasa en el techo del área de producción y estructuras altas del servicio. Se evidencia acumulación de suciedad y grasa en la campana de extracción (parte superior), tuberías de vapor y ductos de la campana. Se evidencia acumulación de grasa en los extractores de las áreas de ingreso y salida del servicio. Se evidencian 4 recipientes para la disposición de residuos sólidos, sin tapa, de los cuales 2 se encontraban partidos (área de despacho de producto terminado y área de producción). Bloque 3: El contratista no cuenta con registro - soporte de entrega kit de aseo (detergente, desinfectante y esponja) para limpieza y desinfección de menaje a los PPL del Bloque 3 para el mes de abril de 2026 correspondiente a la segunda entrega del 15 de abril al 30 de abril del 2026 para los patios 6A, 6B, 7A, 7B, Solo cuenta con soporte de la primera entrega de 1 a 15 de abril de la totalidad de los patios, para la segunda entrega del 15 a 30 de abril solo cuenta con soporte de los patios 8 al 13. Durante la visita del 22 - 06- 2026 se evidencia que el operador no ha realizado cambio de recipientes para la disposición de residuos se evidencian recipientes destinados a la disposición de residuos sólidos insuficientes que no cuentan con tapa. El contratista no presenta registro o soporte de la limpieza y desinfección a la trampa de grasa del servicio de alimentación del Bloque 3. Bloque 4: Se evidencia pared en área de producción (zona de estufas) en deficientes condiciones de higiene (presencia de grasa). Se evidencia empozamiento de agua en piso donde se realiza el ensamble de fiambreras del patio 18. Se evidencia techo del área de producción en deficientes condiciones de higiene (acumulación de grasa). Se evidencia ducto que sale de la campana extractora en deficientes condiciones de higiene (acumulación de grasa). Se evidencia que el contratista no cuenta con soporte de entrega de aseo (kit de limpieza y desinfección en la frecuencia y oportunidad establecidas, para garantizar la limpieza y desinfección del menaje para la PPL), para el mes de abril y mayo. Se evidencian 2 recipientes destinados a la disposición de residuos sólidos que no cuentan con tapa en área de ingreso al servicio de alimentación. En visita de hoy 03/06/2026, se evidencia que la fecha última de limpieza de trampa de grasa fue realizada el 27-01-26, incumpliendo la frecuencia de la limpieza de la trampa de grasa cada 3 meses).

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (90%):

Para el periodo de corte informado se puede observar un porcentaje de cumplimiento de esta categoría, un punto porcentual menor, con respecto al periodo anterior (mayo 2026 de 2026). Dicho porcentaje se ve afectado principalmente por los incumplimientos reportados en ERON COJAM JAMUNDI con el 84% de cumplimiento (se evidencia el vehículo transportador con placas WEQ 967, perteneciente al proveedor ARDIKO A&S SAS, utilizado para el transporte de Fruver, presenta la puerta del compartimiento de carga con fisuras y desajuste en su sistema de cierre. Se evidencia que la puerta

debe mantenerse asegurada mediante una cuerda para evitar su cierre. Se evidencia vehículo transportador de placas TJV 883 del proveedor ARDIKO A&S SAS transportando proteínas (chorizo) en canastillas con acumulación de suciedad). Se resalta el comportamiento de los establecimientos con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 con el 90% de cumplimiento (Se evidencia que el vehículo de placas CPF-996, que transporta producto terminado para el EPMSC Santander de Quilichao y las Estaciones de Policía Limonar y Centro (transporte interno), cuenta con SOAT con fecha de vencimiento expirada 29/05/2026), ERON CPAMSPAL PALMIRA, ERON EPMSC BUENAVENTURA y ERON EPMSC PUERTO TEJADA con el 100% de cumplimiento. Para el periodo de corte informado, la interventoría no realiza verificaciones de las variables de esta categoría en ERON EPMSC CARTAGO y ERON EPMSC SILVIA.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (92%):

Para el periodo de corte informado se puede observar un porcentaje de cumplimiento de esta categoría, igual al periodo anterior (mayo de 2026). Se resalta el comportamiento de los establecimientos del grupo 3, con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC SILVIA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 con el 100% de cumplimiento, ERON EPMSC PUERTO TEJADA con el 97% de cumplimiento (el contratista no cuenta con soporte de paz y salvo para el mes de mayo de 2026 por concepto de pago de bonificación a la PPL (manipuladores) y servicios públicos), ERON EPMSC CARTAGO con el 96% de cumplimiento (No cuenta con los certificados de calibración de los equipos de medición 4 termómetros, más el termómetro patrón, 1 gramera de 1000g y una báscula de 200k como lo establece la OTM) y ERON CPAMSPAL PALMIRA con el 90% de cumplimiento (Centro de producción: El contratista no cuenta con soporte de paz y salvo para el mes de mayo de 2026 por concepto de pago de bonificación a la PPL (manipuladores y distribuidores) y servicios públicos. PAS: El contratista no presenta soportes de muestreo microbiológicos actualizados. El último muestreo evidenciado lo hicieron el 20-01-2026 y debió realizarse en abril (frecuencia cada 3 meses). El contratista no presenta soportes de los análisis fisicoquímicos del agua. No se informa cuándo fue el último porque no hay ningún soporte referente a los análisis fisicoquímicos, la persona que atiende la visita no sabe cuándo realizaron el último análisis. Se evidencia carro No1 de transporte interno del patio #6 con presencia de óxido). El porcentaje de cumplimiento de la categoría se ve afectado principalmente por los incumplimientos reportados en ERON COJAM JAMUNDÍ con el 85% de cumplimiento (Bloque 1: El contratista no dispone de registros que evidencien la realización de mantenimientos preventivos y/o correctivos en equipos. No se evidencia cumplimiento de la Resolución 1407 de 2022 para los reportes de resultados microbiológicos del 01-04-2026, dichos informes no indican los resultados de las 5 muestras que deben ser recolectadas para determinar conformidad. Se evidencian carros transportadores con presencia de corrosión y desprendimiento de pintura, el carro que transporta los alimentos al patio cinco se encuentra rodeado de cables para evitar que los alimentos se resbalen, sus ruedas se encuentran desgastadas. El contratista no cuenta con soporte de paz y salvo para el mes de abril de 2026 por concepto de pago de bonificación a la PPL (manipuladores y distribuidores) y servicios públicos. Bloque 3: Durante la visita el contratista no presenta certificados de calibración de los equipos de medición para el control de gramajes por entidad competente, asimismo no se evidencia certificado de calibración para gramera digital. No se evidencia cumplimiento de la Resolución 1407 de 2022 para los reportes de resultados microbiológicos del 01-04-2026, dichos informes no indican los resultados de las 5 muestras que deben ser recolectadas para determinar conformidad. Se evidenció que el contratista no cuenta con soporte documental que demuestre la realización de la capacitación en análisis sensorial y puntos y límites críticos del proceso, vigilancia o monitoreo y acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites programada para el mes de mayo de 2026 para la totalidad de manipuladores, los distribuidores y personal administrativo que labora en el servicio de alimentación. El contratista no cuenta con soporte de asistencia a la capacitación en buenas prácticas y hábitos en la cadena de producción

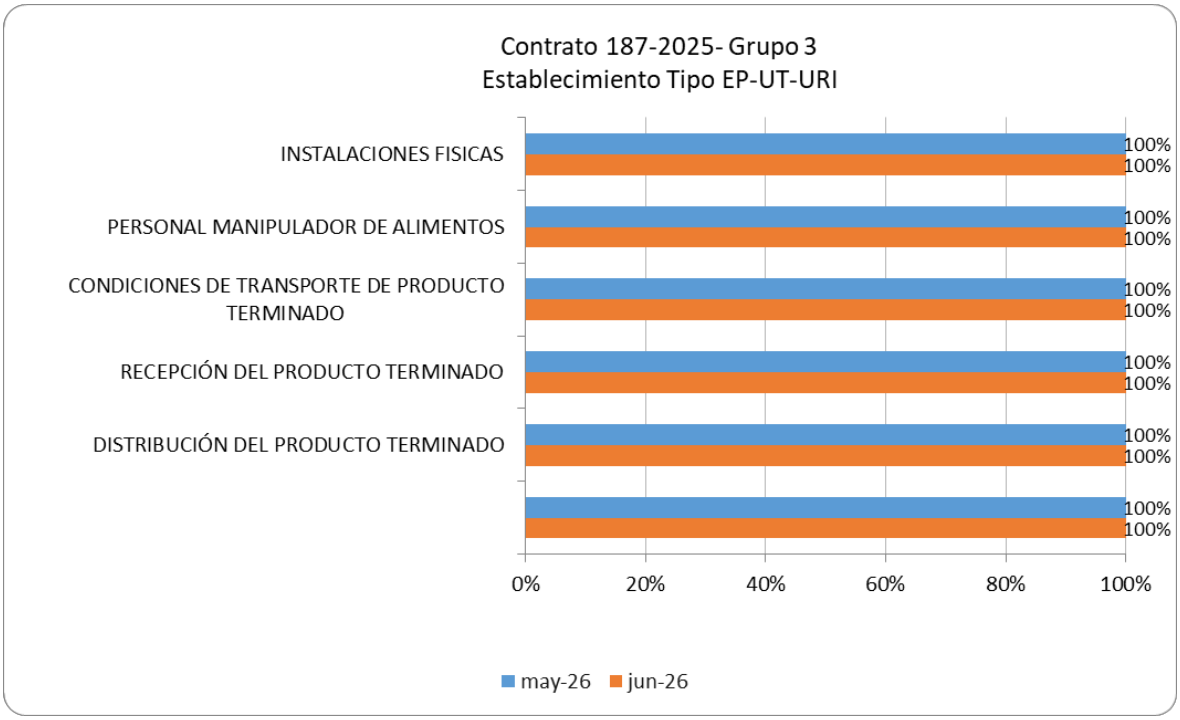
de alimentos en la prestación del servicio para la generación de vida saludable programada para el mes de mayo de 2026 para la totalidad de distribuidores, manipuladores de alimentos y personal administrativo. El contratista no cuenta con soporte de paz y salvo para el mes de mayo de 2026 por concepto de pago de bonificación a la PPL (manipuladores y distribuidores) y servicios públicos. Bloque 4: Se evidencian carros transportadores con deterioro en el sistema de cierre de sus puertas, debido a la ausencia del empaque y de un mecanismo que garantice el cierre hermético. En visita no se evidencia soporte de capacitación en sensibilización en BPM para las representantes de patio del mes de abril y mayo; se observan fecha últimas capacitaciones: 24-03-2026 y 01-06-2026. No se evidencian capacitación del mes de mayo del tema: capacitación OTM - Estudios previos - personal profesional. El contratista no cuenta con soporte de paz y salvo para el mes de mayo de 2026 por concepto de pago de bonificación a la PPL (manipuladoras y distribuidoras) y servicios públicos), porcentaje tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (82%):

Para el periodo de corte informado se puede observar un porcentaje de cumplimiento de esta categoría, tres puntos porcentuales menor, con respecto al periodo anterior (mayo 2026 de 2026). Dicho porcentaje se ve afectado principalmente por los incumplimientos reportados en ERON COJAM JAMUNDI con el 67% de cumplimiento (Bloque 1: No se evidencian actas de entrega de delantal peto a todo el personal que interviene en actividades de manipulación de alimentos. Se evidencian 5 distribuidores de alimentos PPL sin peto, utilizan bolsas en su lugar. Bloque 3: Durante la visita de interventoría el contratista no presenta exámenes médicos ocupacionales de ingreso del personal externo que labora en el servicio de alimentación del Bloque 3, supervisor de calidad y EP Daniela Castrillón, Ing. de Alimentos Julián Bermúdez y Auxiliar de Proceso Leinys Hernández. El contratista no cuenta con registro de entrega de los elementos de protección personal, tales como delantal industrial (peto), guantes de Neopreno, gafas de seguridad y mangas térmicas. Se evidencia la inoperatividad de los dos extractores de aire con los que cuenta el servicio de alimentación debido a un daño en el tablero eléctrico, situación que afecta las condiciones adecuadas de ventilación en el área de proceso. Bloque 4: Actualmente el servicio no cuenta con extintor Tipo CO2. No se evidencia soporte de entrega de delantal plástico a personal distribuidor del servicio) y en ERON CPAMSPAL PALMIRA con el 71% de cumplimiento (no se evidencia registro de entrega de EPP Delantal Peto de 3 manipuladores de alimentos PPL: William Vázquez, Víctor Hugo Villa y Jonatán Vázquez. Se evidencia que los 2 hornos con los que cuenta el servicio no tienen chimeneas para favorecer el flujo de calor y humo fuera del servicio). Se resalta el desempeño en el periodo de corte informado de los establecimientos con porcentaje tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SILVIA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03.

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 junio 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 junio de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 100% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (100%):

Para el periodo de corte informado (junio de 2026) se evidencia un comportamiento estable con respecto al periodo anterior (mayo de 2026), resaltando el comportamiento de todos los establecimientos verificados del grupo 3 (EP GINEBRA, EP ESTACION DE POLICIA BERLIN, ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR, ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO y EP ESTACION DE POLICIA PUERTO TEJADA), los cuales 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. Es importante mencionar que en UT ARBUE y EP GUARDACOSTAS no se realizaron verificaciones de esta categoría en el periodo informado.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):

Para el periodo de corte informado (junio de 2026) se evidencia un comportamiento estable con respecto al periodo anterior (mayo de 2026), resaltando el comportamiento de todos los establecimientos verificados del grupo 3 (UT ARBUE, EP GINEBRA, EP ESTACION DE POLICIA BERLÍN, ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR, ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP ESTACION DE POLICIA PUERTO TEJADA y EP GUARDACOSTAS), los cuales obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. 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.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%):

Para el periodo de corte informado (junio de 2026) se evidencia un comportamiento estable con respecto al periodo anterior (mayo de 2026), resaltando el comportamiento de todos los establecimientos verificados del grupo 3 (UT ARBUE, EP GINEBRA, EP ESTACION DE POLICIA BERLIN, ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR, ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP ESTACION DE POLICIA PUERTO TEJADA y EP GUARDACOSTAS), los cuales obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Los aspectos que favorecieron la calificación son: diligenciamiento de las planillas de registro de la temperatura de alimentos, vehículos transportadores de alimentos en adecuadas condiciones físicas y de higiene, con la documentación requerida en la OTM (SOAT, Revisión técnico-mecánica (Si aplica), CHS, tarjeta de propiedad) vigente y que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos; y medidas de almacenamiento durante el transporte que evitan el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Así mismo, se evidenció que los vehículos transportadores cuentan con un plan de rutas con rangos de horarios y placa del vehículo para el seguimiento en los puntos de entrega.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):

Para el periodo de corte informado (junio de 2026) se evidencia un comportamiento estable con respecto al periodo anterior (mayo de 2026), resaltando el comportamiento de todos los establecimientos verificados del grupo 3 (UT ARBUE, EP GINEBRA, EP ESTACION DE POLICIA BERLIN, ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR, ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP ESTACION DE POLICIA PUERTO TEJADA y EP GUARDACOSTAS), los cuales obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Los aspectos que favorecieron la calificación corresponden al cumplimiento del ciclo de menú y del horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM; suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado; alimentos suministrados libres de algún tipo de contaminación; entrega de bebida de acuerdo a las características y rotación estipuladas en la OTM, cumplimiento del gramaje (contenido neto de alimentos pre - empacados), características organolépticas y de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):

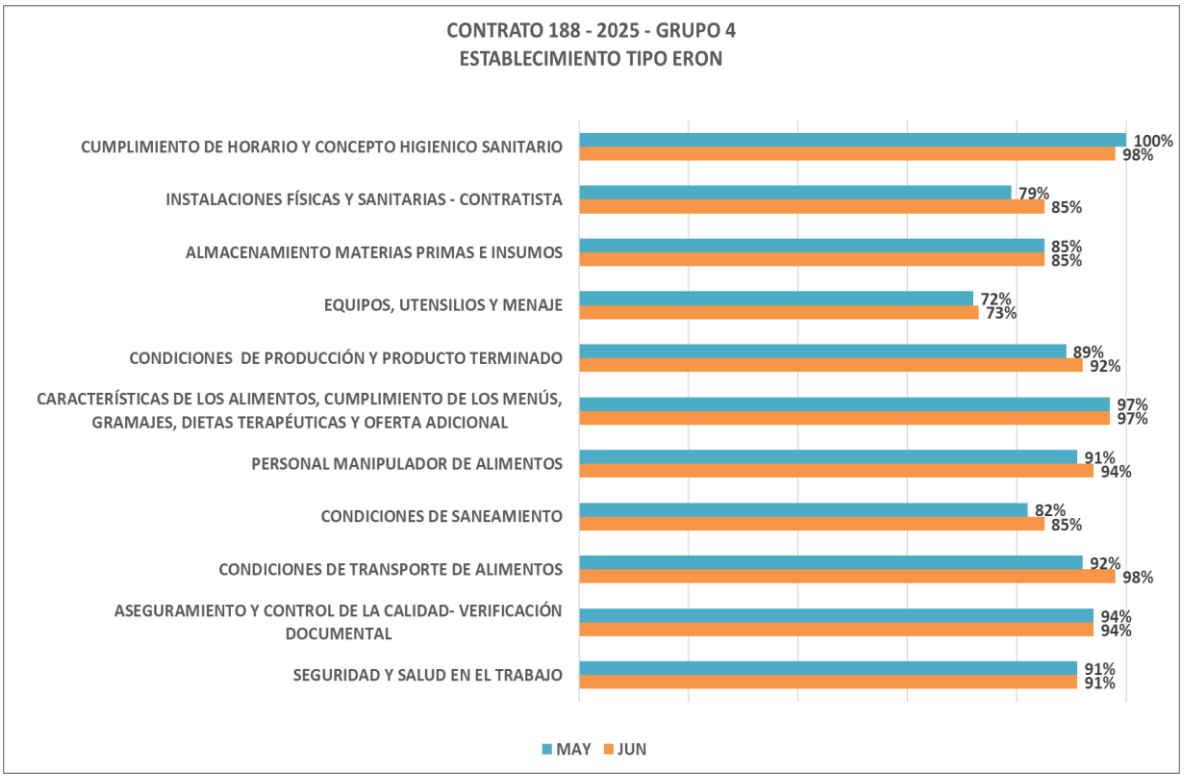
Para el periodo de corte informado (junio de 2026) se evidencia un comportamiento estable con respecto al periodo anterior (mayo de 2026), resaltando el comportamiento de todos los establecimientos verificados del grupo 3 (UT ARBUE, EP GINEBRA, EP ESTACION DE POLICIA BERLÍN, ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR, ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP ESTACION DE POLICIA PUERTO TEJADA y EP GUARDACOSTAS), los cuales obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. 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.

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 junio 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 junio 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 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%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 98%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -2%, con respecto al mes anterior (100%). Dentro de los establecimientos que presentaron el 100% de

cumplimiento global, están: ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC LA PLATA, ERON EPMSC PITALITO y PLA PLANTA EXTERNA OBIGATORIA G4, 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. Viéndose afectada la categoría, debido a que, durante la visita de verificación de Interventoría, realizada el 26/06/2026, en el establecimiento ERON EPMSC NEIVA (con 75% de cumplimiento parcial), se evidenció incumplimiento en el horario de entrega establecido por la OTM.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (85%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial de esta categoría de 85%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 6%, con respecto al mes anterior (79%). Siendo el establecimiento EPMSC EL GUAMO, el que presenta un cumplimiento global de 100%, debido a que el contratista dio cumplimiento en los siguientes aspectos: mantiene los accesos y alrededores limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas, las áreas del servicio de alimentación se encuentra señalizadas y no se genera ningún riesgo de contaminación física, química o biológica; se gestiona los mantenimientos correctivos menores con respecto a pisos, paredes, techos, medias cañas; pintura o resane adecuado de ventanas, marcos, puertas estanterías; la iluminación es adecuada y se encuentra protegida en caso de rotura; las instalaciones eléctricas cableado, toma corriente se encuentran en buen estado y son funcionales; los sistemas de evacuación de agua residuales se encuentran protegidos con tapa removible (rejillas o sifones) para evitar la generación de malos olores y el ingreso de plagas; los mesones se encuentran en buen estado libre de grietas; los lavamanos de accionamiento no manual se encuentran ubicados cerca al área de proceso; las instalaciones sanitarias son funcionales y se garantiza el uso previsto; existen letreros para la correcta aplicación de BPM entre esas el lavado de manos; se cuenta con los letreros de “espacio libre de humo”; existen área exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos clasificados como productos “no conformes” y se esta se encuentra señalizada; se cuenta con una área exclusiva para el ensamble de las raciones; el espacio físico el depósito temporal de residuos se encuentra protegido, ventilado y señalizado, alejado de las áreas de producción; existe un área para limpieza y desinfección de utensilios y el contratista realiza la instalación de medidores calibrados, certificados que permitan el consumo de los diferentes servicios. En contraste con los establecimientos que arrojan menor porcentaje como son: ERON EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS con porcentaje de cumplimiento parcial de 78%, debido a que, en visitas de verificación de Interventoría, se evidenciaron dos baldosas rotas en la pared del área de lavado de menaje, ocho baldosas del piso en e área de marmitas con porosidad, grietas y desprendimiento, y una baldosa agrietada y desprendida en el área de porcionamiento de proteína (aspectos de menor cuantía); asimismo, se observó deterioro en tres puertas (una del servicio sanitario del área social, una de ingreso al establecimiento y un portón del área de recibo de materia prima) con faltante estructural, láminas carcomidas, presencia de óxido y aberturas que facilitan el ingreso de plagas; igualmente se evidenció una poceta ubicada en el área de producción frente a la preparación de ensaladas y tubérculos cuya rejilla de protección no cuenta con la totalidad de canaletas y no encaja correctamente; finalmente se observó que las mesas en acero inoxidable ubicadas en diferentes áreas presenta tornillos oxidados, una mesa del área de porcionamiento de proteína carece de tornillos en sus soportes; en seguimiento, se evidenciaron como acciones correctivas, mantenimiento a la puerta del cuarto de elementos de aseo con resane y pintura, instalación de tapones en dos sifones de pared que estaban descubiertos y mantenimientos de soldadura en mesas con ranuras y en la mesa del área de jugos, la cual se observó con soporte. Y ERON EPMSC FLORENCIA, con porcentaje de cumplimiento parcial de 79%, debido a que, en visitas de verificación de Interventoría, se evidenció deterioro en las paredes de cocina caliente, servido de arroz y área de lavado de menaje, con ausencia y rotura de baldosas, superficies no lisas y manchas; asimismo, los techos de producción se observaron con fisuras y roturas con filtraciones activas que generan

goteras; igualmente se evidenciaron los pisos de producción con grietas y ausencia de baldosas y porosidades, incluyendo sectores en cocina caliente y servido de proteína y tubérculo donde al ejercer presión sobre las baldosas se expulsa agua retenida, indicando riesgo de hundimiento y contaminación; adicionalmente, se observó que todas las puertas del establecimiento (ingreso, cuarto contiguo, bodegas de Fruver, tubérculo y productos de limpieza, así como sanitario), presentan deterioro estructural en la parte inferior, láminas carcomidas y óxido, con aberturas que facilitan el ingreso de plagas, además de aperturas sin barrera de protección en terminaciones pared-techo de las áreas de almacenamiento de abarrotes y producción; se evidenció deficiencia en iluminación con una lámpara fuera de servicio en servido de arroz y fiambreras, otra con funcionamiento intermitente en servido de dietas y tres fuera de servicio en almacenamiento de abarrotes-oficina; asimismo, se observó que el área de producción cuenta con dos mesones porosos y agrietados, uno grande utilizado para ensamble de fiambreras, jugos y ensaladas y otro pequeño para ensamble de ensaladas; se evidenció avería en el lavamanos de pedal por desprendimiento del tuvo conectado al sistema, generando pérdida continua de agua; finalmente, se observó fuga en la llave de paso que alimenta el tanque de almacenamiento de agua en el área de limpieza y desinfección de menaje y utensilios, sin que se evidencie gestión de mantenimiento por parte del contratista.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (85%): En el mes de junio, el operador alcanza un porcentaje de cumplimiento parcial de esta categoría de 85%, manteniendo el porcentaje con respecto al mes anterior. Ninguno de los establecimientos logró el porcentaje de 100% de cumplimiento global; no obstante, el establecimiento EPMSC EL GUAMO se destacó con un porcentaje de cumplimiento de 95%, viéndose afectado por el hallazgo registrado en la visita de verificación de Interventoría, donde se evidenció incumplimiento en el rotulado y/o etiquetado de los huevos tipo A marca CANAMAR, con FV. 09-07-2026, proveedor: GESC (Grupo Empresarial del Sur Colombiano), presentación en cubeta por 30 unidades y Lote: Ilegible; no conforme a la Resolución 5109 de 2005, toda vez, que se evidenció el etiquetado del alimento en sticker de fácil remoción y/o retiro, así mismo es de difícil verificación de la información (Ilegible). En contraste con el establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento en esta categoría, siendo el ERON EPMSC FLORENCIA con porcentaje de cumplimiento parcial de 75%, debido a que, durante las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció en almacenamiento alimentos no incluidos en el listado de proveedores ofertados y sin ficha técnica; asimismo, se observó incumplimiento en el plan de compras, toda vez que se evidenciaron pesos inferiores a los establecidos, como fueron, en el suministro de leche en polvo entera marca Maná (183.3 kg frente a 254.1 kg establecidos y posteriormente 100 kg frente a 237.6 kg), frijol Gerca (25–30 kg frente a 44–44.6 kg requeridos) y lenteja La Soberana (117–125 kg frente a 141.2–166.3 kg establecidos), afectando la preparación de menús específicos y siendo el ingreso de abarrotes con frecuencia quincenal; adicionalmente, se observó que la leche en polvo marca Maná (lotes 150426 FV 15/04/2027 y 200525 FV 20/05/2027) incumplió con lo establecido en la Resolución 810 de 2021 al no declarar nutrientes obligatorios en su tabla nutricional.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (73%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 73%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 1%, con respecto al mes anterior (72%), no obstante, continúa siendo la categoría con más bajo porcentaje de cumplimiento en el presente periodo. Siendo el establecimiento con mayor porcentaje de cumplimiento de 95% ERON EPMSC EL GUAMO, viéndose afectado, debido a que al momento de la visita no se evidenció soporte de entrega adicional de las fiambreras, toda vez que realizó entrega de menaje el 16/06/2025 y se aportó ficha técnica de la vida útil de las fiambreras para un lapso de tiempo de 12 meses, el cual al momento de la visita el 17/06/2026, ya se encuentra vencido; por tal razón, el contratista no da cumplimiento con lo establecido en la OTM para el suministro y reposición de menaje para la población privada de la libertad. En contraste con los establecimientos que arrojan para el presente periodo un porcentaje de incumplimiento de 60%, siendo el ERON EPMSC FLORENCIA, debido a que durante las visitas al servicio de alimentación se evidenció la ausencia de una hidrolavadora de las dos requeridas en el Anexo 5, para partes de 743 y 733 PPL; asimismo como falta de mantenimientos

en equipos estufa de dos puestos la cual se observó con óxido, lija del pelapapa con desprendimiento, licuadora industrial de 10 litros con cuchilla incompleta (faltante de dos aspas) y el cuarto frío de proteína con filtración de agua y óxido en su parte externa inferior; igualmente, se observaron ollas de 60 x40 cm y 60x60 cm con desgaste, abolladuras y doblamiento del material en los bordes, soportes de ollas con óxido, y cavas o contenedores de jugo, sopa y bebidas de dietas con tapas partidas y desprendidas; adicionalmente, se evidenció incumplimiento en la entrega de menaje (fiambreras), dado que la ficha técnica de la bandeja de cinco compartimientos marca CLIMB establece una vida útil de 12 meses y la última entrega se realizó el 13/06/2025; finalmente, se evidenció un carro transportador con óxido en la plataforma sin recubrimiento anticorrosivo, mientras que el otro carro no se evidenció en el servicio. Y el ERON EPMSC GARZÓN, debido a que durante las visitas al servicio de alimentación, se evidenció que las estufas 1, 2 y 3 presentaron salida de llama amarilla, quemadores y flautas dañadas con escape de gas, la licuadora industrial de 10 litros se observó con cuchilla incompleta con faltante de dos aspas, la lija del pelapapa presentó desprendimiento; asimismo, se observó una olla con fisuras y abolladuras impidiendo su adecuada limpieza y desinfección; adicionalmente, se observó, que los cuatro equipos de frío (2 congeladores de 530 L y 2 refrigeradores de 520 L) no son suficientes para el almacenamiento de proteína, Fruver y contramuestras, dado que la recepción semanal de materias primas para partes de 298–308 PPL supera la capacidad y afecta las temperaturas de conservación; en cuanto a los carros transportadores, se evidenció que los carros No.1 y 2 presentan bases oxidadas sin recubrimiento anticorrosivo, incumpliendo lo establecido en la OTM; finalmente, se observó que la trampa de grasa de 90 L del área de lavado solo cuenta con conexión a un desagüe, pese a tener dos disponibles.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (92%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 92%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 3%, con respecto al mes anterior (89%). Los establecimientos penitenciaros que alcanzan porcentaje de cumplimiento global del 100%, son: EPMSC EL GUAMO y ERON EPMSC NEIVA, debido a que se 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. En contraste con el establecimiento ERON EPMSC GARZÓN, que con un porcentaje de cumplimiento parcial de 81%, es el establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento en la categoría, debido a que, durante las visitas, se evidenció incumplimiento en las temperaturas de producto terminado, registrándose en el jugo de melón 21.5°C en la cena y en el jugo de sandía 22.1°C en el refrigerio nocturno del menú #7, valores fuera del rango establecido para alimentos refrigerados (4°C ±2) según la OTM, sin acción correctiva por parte del contratista para garantizar la distribución a 298 PPL (292 de línea y 6 dietas); asimismo, se evidenció incumplimiento en la temperatura de almacenamiento de contramuestras del menú #6, con registros de -0.6°C y -6.7°C en componentes de almuerzo y desayuno respectivamente, observándose descongeladas y en contravía de lo estipulado en la OTM (-18°C).

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (97%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 97%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior (97%). Los establecimientos penitenciaros que alcanzaron un porcentaje de cumplimiento global del 100%, fueron: EPMSC EL GUAMO, EPMSC LA PLATA, EPMSC NEIVA y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, debido principalmente 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. En contraste con el establecimiento ERON EPMSC PITALITO, el cual alcanza un porcentaje de cumplimiento parcial de 89%, siendo el porcentaje de cumplimiento más bajo de la categoría, debido a que durante la visita al servicio de alimentación, se evidenció intercambio en el menú número 7 del tiempo de comida cena, sustituyendo la proteína pechuga de pollo al horno por carne de res a la criolla y la ensalada poteca de ahuyama por salteado de zanahoria, cebolla y zucchini, sin que la interventoría encontrara soporte ni notificación radicada en K2 para el componente ensalada, afectando un parte de 952 PPL (línea y EP); asimismo, se evidenció incumplimiento en el gramaje de la proteína carne de res en salsa criolla, siendo lo establecido 68 g y lo evidenciado en el pabellón 12 (272 PPL) con registros de 61 g, 59 g, 55 g, 44 g, 38 g, 47 g, 56 g, 66 g, 93 g, 65 g, 57 g, 52 g y 53 g, y en el patio 7 (44 PPL) con registros de 84 g, 48 g, 52 g, 49 g y 65 g; igualmente, en la estación de policía (80 PPL) lo establecido era 100 g y lo evidenciado fue de 85 g, 82 g, 77 g, 69 g y 76 g, superando en todos los casos el límite de aceptación según la NTC 2859-1; el contratista subsana únicamente las muestras pesadas y no la totalidad de las fiambreras, por lo que la acción correctiva resulta insuficiente para garantizar el gramaje en 872 y 80 PPL respectivamente; finalmente, se evidenció incumplimiento en la derivación dietaria para el PPL Óscar Santiago Díaz Martín con prescripción hiposódica, hipocalórica y sin irritantes gástricos, al suministrarse 147 g de puré de papa criolla y 204 g de arroz blanco sin ajuste de porción ni restricción del tubérculo, lo que contraviene las especificaciones de la dieta y carece de acción correctiva por parte del contratista.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 94%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 3%, con respecto al mes anterior (91%). Los establecimientos penitenciaros que alcanzan mayor porcentaje de cumplimiento, son: ERON EPMSC EL GUAMO, ERONEPMSC LA PLATA y ERON EPMSC NEIVA, 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). En contraste con el establecimiento PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, el cual presenta el porcentaje de cumplimiento parcial de 89%, siendo el porcentaje más bajo de la categoría, debido a que durante la visita, se evidenció que el contratista no ha cumplido con la entrega de la dotación completa al personal operativo (23 manipuladores) y profesional (4 personas) de la planta externa, incumpliendo lo establecido en el CST y la OTM, toda vez que la renovación semestral no se realizó en mayo de 2026, siendo la última entrega registrada el 16/11/2025; asimismo, se observaron diez manipuladores con petos deteriorados y/o rotos, y el manipulador Robin Andrés Sánchez con vestimenta incompleta y rota, sin portar peto, lo que refleja incumplimiento en la provisión y estado de la dotación exigida.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (85%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 85%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 3%, con respecto al mes anterior (82%). El establecimiento que alcanza porcentaje de cumplimiento global del 100% es el ERON EPMSC NEIVA, 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; cabe resaltar que la verificación se realiza al área de almacenamiento, toda vez que la preparación de los alimentos, se realiza en la Planta Externa G04. En contraste, con el establecimiento ERON EPMSC GARZÓN, con el porcentaje de cumplimiento parcial más bajo de la categoría, siendo de 81%, debido a que, durante la visita al servicio de alimentación, se evidenció estancamiento de agua en el piso del área de almacenamiento de proteína y pulpas de fruta, así como acumulación de suciedad, polvo y óxido en el techo de todo el servicio, situación que no corresponde con los registros de limpieza y desinfección diligenciados por el contratista; igualmente, se observó incumplimiento en la limpieza y desinfección de menaje, al observarse una paila y una olla con hollín en sus superficies, generando riesgo de contaminación cruzada; finalmente, se evidenció que el kit de cloro utilizado por el contratista emplea reactivo orthotolidine (OTO), el cual mide cloro total mediante reacción amarilla y no es compatible con el método DPD que requiere reacción rosada para diferenciar cloro libre residual, incumpliendo lo establecido en la Resolución 2115 de 2007.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (98%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 98%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 6%, con respecto al mes anterior (92%). Los establecimientos penitenciaros que alcanzan porcentaje de cumplimiento global del 100%, son: ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC NEIVA, ERON EPMSC PITALITO 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. En contraste con el ERON EPMSC LA PLATA, el cual alcanza un porcentaje de cumplimiento de 90%, donde se evidenció incumplimiento en el tipo de vehículo de transporte de alimentos para la Estación de Policía Motocicleta de placa DPD 83G, toda vez que realiza traslado de raciones en cantidad que supera a la autorizada entrega 50 raciones para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno menú 7 incumpliendo con lo establecido en el oficio E-2026-000876 Del 6-02-2026, siempre y cuando la PPL en la estación de policía se mantenga inferiores a 40PPL.

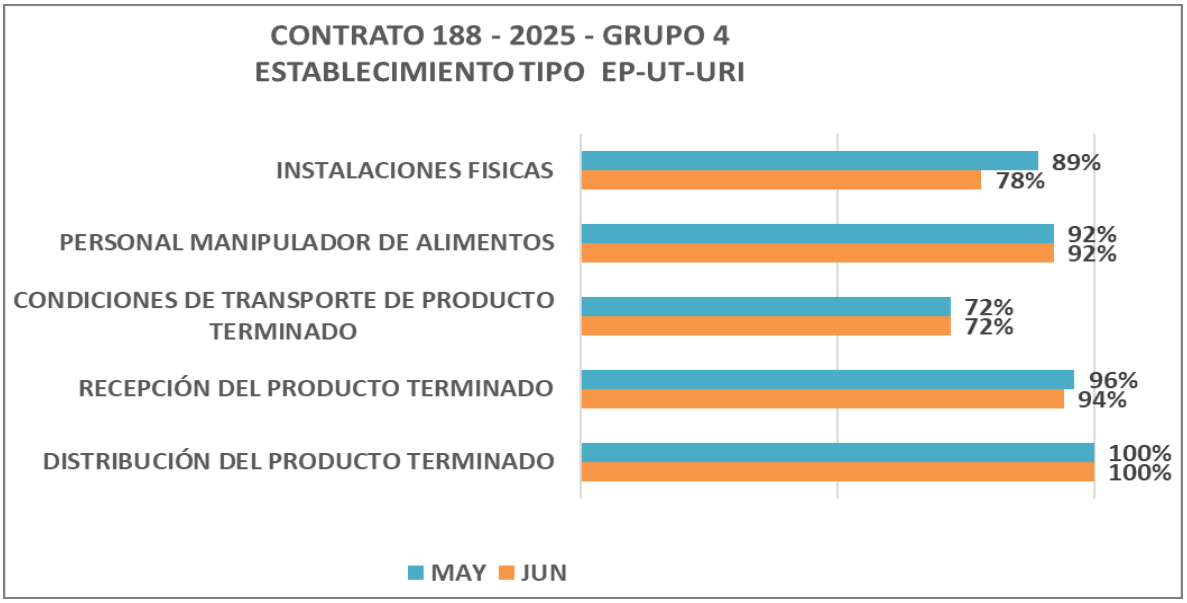
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 94%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje, con respecto al mes anterior (94%). Los establecimientos penitenciaros que alcanzan un porcentaje de cumplimiento global del 100%, son: ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC NEIVA y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, 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 contraste con el establecimiento ERON EPMSC FLORENCIA, con porcentaje de cumplimiento parcial de 84%, siendo el establecimiento con menor porcentaje de la categoría, debido a que durante la visita de verificación de Interventoría, se evidenció que el contratista no ha implementado el programa de mantenimiento preventivo y correctivo, toda vez que no se observaron soportes de mantenimiento del pelapapa (200 kg/h) con lija desgastada, del cuarto frío de proteína con óxido en la estructura inferior externa y fuga de agua por un costado, ni de la licuadora de 10 L con cuchilla incompleta (faltante de dos aspas); asimismo, el contratista no presentó a la interventoría los resultados microbiológicos y fisicoquímicos del agua correspondientes a las muestras tomadas el 16/05/2026; finalmente, se observó un carro transportador con óxido en la plataforma sin recubrimiento anticorrosivo, mientras que el otro carro no se evidenció en el servicio.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (91%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 91%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje, con respecto al mes anterior (91%). Los establecimientos penitenciaros que alcanzaron un porcentaje de cumplimiento global del 100%, fueron: 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. En contraste con los establecimientos ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC GARZON y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, los cuales alcanzan un porcentaje de cumplimiento parcial de 88%, debido a que durante las visitas de verificación de Interventoría a los servicios de alimentación, se evidenció deficiencia en los sistemas de ventilación, observando que tanto en extractores, como en campanas extractoras, ubicados en el área de producción, se encontraron fuera de funcionamiento, presentando oxidación, deterioro de materiales, láminas carcomidas y ductos dañados; adicionalmente, en la PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, se observó que la escalera de acceso al área de almacenamiento de icopores no contaba con peldaños ni barandas al momento de la visita, además de presentar oxidación en su estructura, lo que representa un riesgo de accidente laboral.

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 junio 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 junio 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 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. INSTALACIONES FISICAS (78%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría del 78%, evidenciando un descenso significativo en el porcentaje de cumplimiento del -11%, con respecto al mes anterior (89%). Los establecimientos que alcanzan un porcentaje de cumplimiento global del 100%, para el presente periodo son: EP GUADALUPE, EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA, debido a que 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. En contraste con los establecimientos que presentan porcentaje de incumplimiento (50%), los cuales son: EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, debido a que durante la visita de verificación de Interventoría en el almacenamiento se evidenció la proliferación de moscas, para el tiempo de comida cena, menú No.7 y un parte de 325 PPL, incurriendo en el posible riesgo de

contaminación y pérdida de la inocuidad de los alimentos. Y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, debido a que, durante visita de verificación de Interventoría, se evidenciaron canastillas utilizadas para la alimentación (almacenamiento) con acumulación de suciedad (polvo) para el tiempo de comida desayuno.

En la EP Tarqui no se realiza verificación de esta categoría, debido a que no se evidencia almacenamiento temporal, la entrega se realiza directamente a la patrullera de la guardia para luego ser suministrada a la población privada de la libertad.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%):** En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría del 92%, manteniendo el porcentaje respecto al mes anterior (92%). Los establecimientos que alcanzan para este periodo un porcentaje de cumplimiento global del 100%, son: EP GUADALUPE, EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA, EP ESTACION DE POLICIA NEIVA y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, 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. En contraste con el porcentaje de incumplimiento del 50%, presentado en el establecimiento EP TARQUI, debido a que, en visita de verificación de Interventoría, se evidenció que el certificado de manipulación de alimentos en BPM, de la señora transportadora de alimentos María Edith Trujillo Quevedo, se encuentra vencido, observando fecha de vigencia hasta el 26 de mayo del 2026, lo anterior incumpliendo con lo estipulado en la normatividad Resolución 2674 de 2013.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (72%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría del 72%, evidenciando que mantuvo el porcentaje con respecto al mes anterior (72%). Los establecimientos que alcanzan un porcentaje de cumplimiento global del 100%, en el presente periodo son: EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, 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. En contraste, con el establecimiento de EP GUADALUPE, el cual presenta el porcentaje más bajo de la categoría, con un porcentaje de incumplimiento del 20%, debido a que durante la visita de verificación de Interventoría, en el servicio de alimentación, se evidenció que el vehículo moto de placa IVP25D, no cuenta con certificado de concepto higiénico sanitario emitido por la autoridad competente, ni con la rotulación reglamentaria “Transporte de alimentos”, en el contenedor que moviliza las 10 raciones; asimismo, no se presentó la planilla de registro de temperatura de los alimentos transportados, ni el plan de rutas que relacione la placa del vehículo y los rangos de horario de entrega para seguimiento.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría del 94%, evidenciando una disminución en el porcentaje de cumplimiento del -2%, con respecto al mes anterior (96%). Los establecimientos que alcanzan un porcentaje de cumplimiento global del 100%, en el presente periodo son: EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA, EP ESTACION DE POLICIA NEIVA 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 el establecimiento que presenta menor porcentaje, siendo la EP TARQUI, con un cumplimiento parcial de 78%, debido a que durante visita de verificación de Interventoría, se evidenció que el contratista no ha realizado la socialización del menú para EP; adicionalmente, en el tiempo de comida cena, correspondiente al menú No.8, se observó un intercambio en la preparación del componente regulador, en lugar de salteado de zanahoria, ahuyama y cilantro se entregó puré de ahuyama con cilantro, sin evidenciarse radicado ni aprobación de dicho intercambio en el sistema K2.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría del 100%, evidenciando que el porcentaje de cumplimiento se mantuvo con respecto al mes anterior (100%). Este cumplimiento global lo arrojan las EP que integran el Grupo 4: EP GUADALUPE, EP TARQUI, EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA, EP ESTACION DE POLICIA NEIVA y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, 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 en el mes de junio de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO del Grupo 5, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.

En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 5, para el periodo de junio de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 92% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%). En el mes de junio, 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 presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC GIRARDOT, ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, ERON EPMSC VILLETA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05, 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 (86%). En el mes de junio, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial del 86% en esta categoría, se mantuvo el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior (86%).

El establecimiento que presentó mayor porcentaje de cumplimiento fue: ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA (92%), en donde los principales hallazgos fueron: incumplimiento en los mantenimientos de menor cuantía, se evidenció baldosa partida en el área de almacenamiento de Fruver y en el área de lavado de traperos; lámpara con funcionamiento intermitente en el área de ensamble de jugos y lámpara sin funcionamiento en el área de almacenamiento de abarrotes. Adicionalmente, el contratista no presentó soporte de calibración del medidor de gas, debido a que no fue posible realizar la calibración por una fuga de gas en el área de panadería.

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue: ERON CPMSFUS FUSAGASUGA (68%), en donde los principales hallazgos fueron: incumplimiento en los mantenimiento se menor cuantía, se evidenció desprendimiento de material y porosidad en la media caña del área de ingreso al servicio y en los bordes de pared del área de almacenamiento de Fruver; desprendimiento de pintura y porosidad en la pared del área de almacenamiento de Fruver; humedad y material poroso en los techos de las áreas de distribución y ensamble, almacenamiento de abarrotes; óxido en las bisagras de la puerta del área de almacenamiento de Fruver, en la ventana del área de distribución de alimentos y en la parte inferior de tres mesones de acero del área de distribución y ensamble; desprendimiento de pintura y del angeo en la reja principal de ingreso al servicio; y lavamanos con sistema de accionamiento de pedal desprendido y no funcional en el área de proceso.

Se precisa que, para esta categoría, el establecimiento penitenciario ERON EPMSC VILLETA, no es objeto de evaluación, dado que en dicho establecimiento no se preparan las raciones alimenticias; éstas son suministradas por el establecimiento CONT. PLANTA DE CONTINGENCIA G05, donde se realiza la verificación correspondiente

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (91%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 91%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior (91%).

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON CPMSMEL MELGAR y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05, principalmente debido al almacenamiento de materias primas de proveedores los cuales se encuentran en el listado de proveedores ofertados por el contratista, asimismo, se cuenta con las respectivas fichas técnicas; cumplimiento en la proyección del plan de compras; alimentos con fechas de vencimiento vigentes, con etiquetado y rótulo establecido en el empaque primario acorde a lo establecido en la normatividad vigente sin ningún tipo de contaminación biológica, física o química; almacenamiento de materias primas evitando la contaminación Cruzada y con óptimas temperaturas de almacenamiento, conservadas en empaques de primer uso; cumplimiento en las distancias perimetral, aplicación del método PEPS, con rótulo de colores de acuerdo a lo establecido en la OTM.

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue: ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA (81%), en donde los principales hallazgos fueron: incumplimiento en el listado de proveedores ofertados por el contratista toda vez, que se evidenció el almacenamiento de carne de cerdo supercarnes JH S.A.S y carne de cerdo marca Vianzo; incumplimiento en el rotulo de información del empaque primario debido a que se observó empaque primario de carne de cerdo marca Supercarnes JH S.A.S sin declarar contenido neto, incumpliendo con lo establecido en la resolución 5109 de

2005; incumplimiento en las condiciones de almacenamiento de los alimentos, debido a que se observó 2 estibas en mal estado en el área de abarrotes las cuales se encuentran rotas.

Se precisa que, para esta categoría, el establecimiento penitenciario ERON EPMSC VILLETA, no es objeto de evaluación, dado que en dicho establecimiento no se preparan las raciones alimenticias; éstas son suministradas por el establecimiento CONT. PLANTA DE CONTINGENCIA G05, donde se realiza la verificación correspondiente.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (79%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 79%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -3%, con respecto al mes anterior (82%).

El establecimiento que presentó mayor porcentaje de cumplimiento fue: ERON CPMSFUS FUSAGASUGA (87%), debido a que se evidenció un (1) equipo de refrigeración (N.° 2) con desprendimiento de la lámina en la parte interna, sin evidencia de mantenimiento o acción correctiva durante el seguimiento.

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue: CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05 (67%), en donde los principales hallazgos fueron: el contratista no ha realizado cambio de bisagra oxidada del congelador No.1; utensilios deteriorados y/o ausencia de los mismos, por presencia de contenedor de contramuestras con desgaste (roto) y ausencia de tabla de color café para el corte de alimentos cocinados.

Se precisa que, para esta categoría, el establecimiento penitenciario ERON EPMSC VILLETA, no es objeto de evaluación, dado que en dicho establecimiento no se preparan las raciones alimenticias; éstas son suministradas por el establecimiento CONT. PLANTA DE CONTINGENCIA G05, donde se realiza la verificación correspondiente.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (90%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 90%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior (90%).

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: ERON CPMSFUS FUSAGASUGA y ERON CPMSMEL MELGAR, 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.

Los establecimientos que presentaron menor porcentaje de cumplimiento fueron: ERON EPMSC GIRARDOT (81%) y ERON EPMSC VILLETA (80%), en donde los principales hallazgos fueron: En ERON EPMSC GIRARDOT se evidenció el incumplimiento en la temperatura de distribución de alimentos refrigerados (limonada de panela, jugo de lulo y jugo de pera), ensalada de tomate, cebolla y guacamole para los 3 tiempos de comida (almuerzo, cena y refrigerio nocturno), en un rango de temperatura que oscila entre 15,6°C y 27,1°C, superando el rango establecido por la normatividad vigente (4°C ± 2°C). así mismo, se evidenció la distribución del tiempo de comida cena (menú ´No. 1) a 30 PPL aislados por enfermedades infectocontagiosas “sopa de fideos en bolsas ziploc”, el recipiente no garantiza la inocuidad del alimentos hasta el consumo final, debido a la manipulación del mismo.

Tanto en ERON EPMSC GIRARDOT como en ERON EPMSC VILLETA se evidenció el incumplimiento en la distribución de alimentos de línea en recipientes no isotérmicos, para los tiempos de comida desayuno, almuerzo y cena, preparaciones

como “sopa de arroz, salchicha, café con leche, pescado, plátano cocido, huevo frito, chorizo frito, verdura mixta cocida y pollo en salsa”, incumpliendo lo establecido en la OTM.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 98%, evidenciando una disminución en el porcentaje de cumplimiento de -1%, con respecto al mes anterior (99%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC VILLETA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05, debido principalmente 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.

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue: ERON EPMSC CHAPARRAL (94%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidenció incumplimiento en el gramaje del tiempo de comida desayuno (menú No. 9), para el componente cereal “Pan mantequilla”, siendo lo establecido 60 g de porción servida, las muestras evidenciadas como no conformes superan el límite establecido para determinar aceptación de acuerdo al nivel general de inspección NTC 2859-1. El contratista no realiza acción correctiva durante la visita de la interventoría con el fin de garantizar el gramaje de toda la PPL del establecimiento.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 94%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -2%, con respecto al mes anterior (96%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC GIRARDOT y ERON EPMSC VILLETA, debido a que los establecimientos cumplieron con el número de personal, conforme a lo establecido contractualmente, asimismo, con la entrega de la dotación, el estado de la dotación del personal manipulador, exámenes médicos y éstos cumplen con las buenas prácticas de manufactura (BPM).

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue: ERON EPMSC CHAPARRAL (83%), en donde los principales hallazgos fueron: incumplimiento en el personal mínimo requerido de acuerdo al anexo 9, debido a que para un parte de 195 PPL se requiere 1 auxiliar administrativo, sin embargo durante la visita no se encuentra el profesional.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (92%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 92%, evidenciando un aumento en el porcentaje de cumplimiento del 2%, con respecto al mes anterior (90%).

El establecimiento que presentó mayor porcentaje de cumplimiento fue: ERON EPMSC GIRARDOT (97%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidenció carro transportador identificado como N°3 y 2 canecas para la disposición de residuos no aprovechables de color negro en inadecuadas condiciones de limpieza.

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue: CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05 (82%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidenció que el contratista no cuenta con certificado de recolección de aceite vegetal usado en el servicio de alimentación, asimismo, la presencia de mosquitos en el área de almacenamiento de Fruver, lo cual genera un riesgo en la contaminación de los alimentos.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría del 96%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -4%, con respecto al mes anterior (100%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON EPMSC VILLETA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05, 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.

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue: ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA (93%), debido a que se evidenció que en el vehículo transportador de materias primas "banano y plátano" de placas WOY 638, se ubican los alimentos en contacto directo con el piso, sin realizar el uso de estibas, lo cual genera un riesgo en la contaminación de las materias primas.

En los establecimientos penitenciarios ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC CHAPARRAL y ERON EPMSC GIRARDOT, 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 junio, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 97%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior (97%).

Dentro de los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, están: ERON EPMSC VILLETA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05, 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.

En contraste con los establecimientos que presentaron menor porcentaje de cumplimiento fueron: ERON CPMSFUS FUSAGASUGA 96%, ERON CPMS ESPINAL y ERON CPMSMEL MELGAR (95%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidenció incumplimiento en el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos debido a que no se cuenta con soportes de mantenimientos realizados en los siguientes equipos, en ERON CPMSFUS FUSAGASUGA con refrigerador No. 1 con bisagras oxidadas, en ERON CPMS ESPINAL con 2 licuadoras no industriales sin funcionamiento, ni soporte de mantenimiento de la lámina de la puerta del cuarto frio C3. En ERON CPMSMEL MELGAR con empaque de refrigerador deteriorado y desgastado y congelador No. 4 con empaque roto.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (87%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 87%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior (87%).

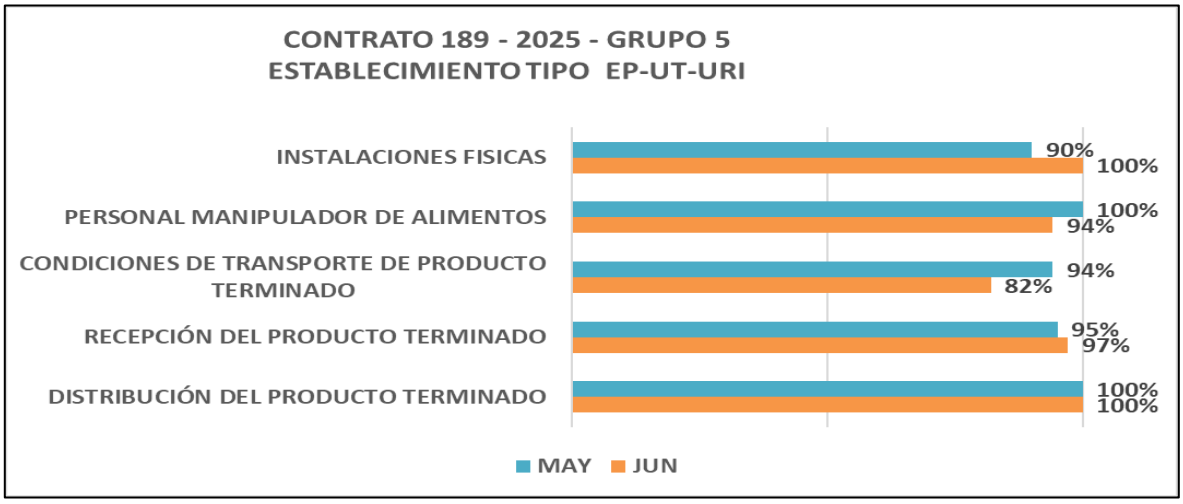
El establecimiento que presentó mayor porcentaje de cumplimiento fue: ERON EPMSC CHAPARRAL (94%), debido a que se evidenció uno de los tres extractores de aire del servicio de alimentación, ubicado sobre las estufas sin funcionamiento, lo cual ocasiona condensación en el área de cocina caliente.

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue: ERON CPMSFUS FUSAGASUGA (80%), debido a que se evidenció ducto de extracción de la campana extractora con inadecuado funcionamiento toda vez que filtra grasa hacia el mesón de ensamble, por lo cual el contratista emplea bolsa plástica para el goteo.

Se precisa que, para esta categoría, el establecimiento penitenciario ERON EPMSC VILLETA, no es objeto de evaluación, dado que en dicho establecimiento no se preparan las raciones alimenticias; éstas son suministradas por el establecimiento CONT. PLANTA DE CONTINGENCIA G05, donde se realiza la verificación correspondiente.

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



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 5, para el periodo de junio 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 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 junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, por lo cual aumentó el porcentaje de cumplimiento en un 10%, respecto al mes anterior (90%). Los siguientes establecimientos presentaron un cumplimiento global del 100%: EP CHAPARRAL, OCR CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION, EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL, EP ESTACION DE POLICIA MELGAR, EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA Y EP ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA, debido a que se al 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 (94%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 94%, presentando una disminución en el cumplimiento del -6% , con respecto al mes anterior.

Los siguientes establecimientos presentaron un cumplimiento global del 100%: EP CHAPARRAL, OCR CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION, EP EP GUADUAS, EP EP SUBESTACION LA PAZ, EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL, EP ESTACION DE POLICIA MELGAR Y EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA, 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.

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue: EP ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA (50%), debido a que se evidenció que el certificado médico del distribuidor Cesar Santana, identificado con cédula No. 11.343.958,

no se encuentra vigente, toda vez que su fecha de expedición corresponde al 19 de mayo de 2025, superando el periodo de validez de un año establecido.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (82%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría del 82%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -12%, con respecto al mes anterior (94%).

Los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: EP CHAPARRAL, OCR CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION, EP EP GUADUAS, EP EP SUBESTACION LA PAZ, EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL y EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA, 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.

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue: EP ESTACION DE POLICIA MELGAR (20%), en donde los principales hallazgos fueron: no se cuenta con vehículo transportador de las raciones a la estación de policía, las raciones se movilizan a pie en canastillas y recipientes de icopor, no se cuenta con soporte de autorización.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 97%, evidenciando un ascenso en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (95%).

Dentro de los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: OCR CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION, EP EP GUADUAS, EP EP SUBESTACION LA PAZ, EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL, EP ESTACION DE POLICIA MELGAR y EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA, 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.

Los establecimientos que presentaron menor porcentaje de cumplimiento fueron: EP CHAPARRAL y EP ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA (89%), en donde los principales hallazgos fueron: en EP CHAPARRAL se evidenció incumplimiento de temperatura de distribución para el tiempo de comida almuerzo (menú No. 9), la “yuca al perejil” se registra una temperatura de 53.8°C y chorizo frito a 52°C, incumpliendo con la temperatura de alimentos en caliente (superior o igual a 60°C).

En la EP ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA se evidenció intercambio no autorizado sin reporte en el sistema k2, para el almuerzo (menú 8), se debe entregar pescado frito, verduras salteadas y plátano maduro cocido y el contratista suministra carne de cerdo asada, cazuela de lentejas y papa salada.

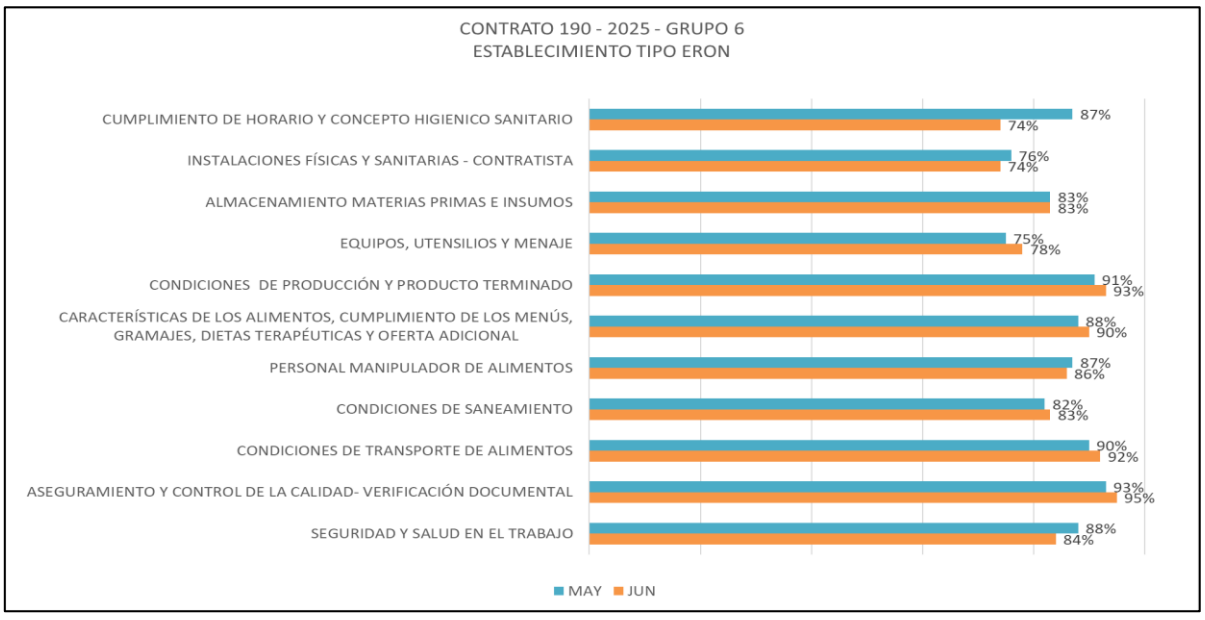
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, manteniendo el porcentaje, respecto al mes anterior,

Los establecimientos que presentaron un cumplimiento global del 100% fueron: EP CHAPARRAL, OCR CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION, EP EP GUADUAS, EP EP SUBESTACION LA PAZ, EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL, ,EP ESTACION DE POLICIA MELGAR, EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA y EP ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA, 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.

2.2.6 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 junio 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 junio 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 86% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (74%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 74%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -13%, con respecto al mes anterior (87%).

Dentro de los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global, fueron: 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.

El establecimiento que presento menor porcentaje de cumplimiento fue ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA, el cual alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial de 69%, resultado de los hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación de Interventoría, a la estructura ERON ESTRUCTURA 3, así: se evidencia en visitas de los días 1, 10, 28 y 22 de junio de 2026, se reitera que el servicio de alimentación mantiene una medida sanitaria vigente desde el 22/08/2024, principalmente por la presencia de plagas y a deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección, así mismo no se cuenta con el Concepto Sanitario vigente, emitido por la Secretaría Distrital de Salud, desde la visita del día 22/08/2024, asimismo, no se evidencian acciones para la renovación del mismo. Por otro lado se incumple con el horario de entrega del tiempo de comida almuerzo, debido a retrasos en el proceso. Por otro lado, en PENAL ESTRUCTURA 1 se incumple con el horario establecido para el tiempo de comida almuerzo, siendo el horario establecido por la OTM de 11:00 a 13:13 horas, el retraso se generó principalmente debido a demoras en el porcionado de la carne de cerdo cocida y salida de los carros transportadores del rancho.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (74%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 74%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -2%, con respecto al mes anterior (76%).

El establecimiento que presentó mayor cumplimiento fue CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA 100%, debido a que se mantienen los accesos y alrededores limpios, libres de acumulación de basuras y estancamiento de aguas; las áreas se encuentran señalizadas, son operativas y usadas para la actividad prevista; se realiza mantenimientos correctivos menores con respecto a pisos, paredes, techos, medias cañas, marcos de puertas pintura o resanes; se cuenta con iluminación y lámparas en funcionamiento y buen estado con protección en caso de rotura; las instalaciones eléctricas se encuentran en buen estado; los sistemas de evacuación de agua residuales se encuentran protegidos y con tapas removibles, se encuentran en buen estado y se evita el ingreso de plagas; los mesones se encuentran en buen estado; existen lavamanos de accionamiento no manual ubicado cerca al área de proceso; las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado; se cuenta con letreros alusivos a la aplicación de BPM, lavado de manos, espacio libre de humo; existe un área exclusiva temporal para el almacenamiento de productos no conformes, ensamble de raciones, depósito temporal de residuos sólidos (protegido, ventilado y señalizado) lejos de las áreas de producción.

El establecimiento que presentó menor porcentaje cumplimiento fue: ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (69%), en donde los principales hallazgos fueron: En el rancho ERON ESTRUCTURA 3 se evidenció desprendimiento de baldosas y material en la pared del área de cocina caliente; baldosas rotas en la pared del área de lavado y en el mesón del área

de preparación de jugos; presencia de óxido en puertas y marcos del área administrativa; estanterías deterioradas, con láminas inferiores deformadas y desprendidas de sus soportes, en el cuarto de refrigeración; lámparas sin tubos de iluminación y luminarias no funcionales en las áreas de procesos, almacenamiento y administrativa; cableado, conexiones eléctricas y tomacorrientes en mal estado, con cableado expuesto en las áreas de preparación de ensaladas y alistamiento de tubérculos, tomacorrientes no funcionales con cables expuestos en las áreas de tubérculos y cocina caliente, tomacorrientes sin tapa de protección en el área de tubérculos y conexiones eléctricas expuestas en el área administrativa; sifones obstruidos en las áreas de porcionado de proteínas, cocina caliente, tubérculos y a la salida del cuarto de congelación; tapa del registro de alcantarilla con un orificio, con riesgo de ingreso de roedores; ausencia de un área exclusiva para el ensamble de raciones; y falta de un espacio acondicionado para el almacenamiento temporal de residuos sólido.

En el rancho PENAL ESTRUCTURA 1 se evidenció goteras en el techo del pasillo de ingreso al área de producción; desprendimiento de pintura en las medias cañas del cuarto de refrigeración y del cuarto de congelación, así como en las puertas del área de lavado y del área de almacenamiento de abarrotes; desprendimiento de material en el marco de la puerta del área de almacenamiento de abarrotes; caída de una baldosa en la pared del área de lavado; luminarias con faltante de un tubo LED y luminarias no funcionales en el área de almacenamiento de abarrotes y en el shut de basuras; tomacorriente desajustado en el área de cocina fría (ensaladas); caja eléctrica con cableado expuesto y sin protección en el pasillo de ingreso al área de producción; y cableado expuesto en las áreas de tubérculos y almacenamiento de contramuestras. En el rancho P.A.S se evidenciaron baldosas quebradas en el muro del área de lavado de menaje, así como en las áreas de jugos y pelapapas; y desprendimiento de pintura en paredes del área de almacenamiento de Fruver, junto con desgaste de pintura en medias cañas, correspondientes a mantenimientos de menor cuantía. Asimismo, se evidenció tomacorriente sin tapa de protección en el área de neveras.

Finalmente, en el rancho ERE 1 Y 2 se evidenció desprendimiento de material y pintura en los bordes de los muros del área de lavado de menaje, así como deterioro del piso alrededor del sifón en la misma área, correspondiendo a aspectos de menor cuantía. También se evidenció falta de iluminación por lámparas no funcionales en la bodega de abarrotes, además de lámparas sin funcionamiento y fallas en balastros en las áreas de proceso, distribución, oficina, área sanitaria y bodega de abarrotes, afectando la iluminación general del servicio. Asimismo, se evidenció ausencia de sifón en el lavamanos y mallas deterioradas o con aberturas en las rejillas de los cárcamos del servicio, ubicados en las áreas de proceso, distribución, oficina, dieta, ingreso a planta, bodega de Fruver y bodega de abarrotes, generando riesgo de ingreso de plagas. De igual forma, se observó falta de protectores en sifones de desagüe en el lavamanos del área de proceso, lavaplatos del área de distribución y lavaplatos de cocina fría, junto con el mismo deterioro en las mallas de los cárcamos anteriormente descritos. También se evidenció una baldosa rota y baldosas con grietas y fisuras en los mesones de cocina fría, pre-alistamiento de materias primas y distribución de alimentos preparados, considerado como aspecto de menor cuantía. Finalmente, se observó cisterna quebrada en el baño del servicio de alimentación.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (83%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 83%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior (83%).

El establecimiento que presentó mayor porcentaje de cumplimiento fue CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA con el 92%, debido al almacenamiento de 9 kg de leche en polvo Milk Día R.S. RSA-0037322-2025, proveedor que no se encontraba en el listado de proveedores ofertados por el contratista.

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue: ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (82%), en donde los principales hallazgos fueron: En los siguientes ranchos ERON ESTRUCTURA 3, PENAL ESTRUCTURA 1, P.A.S y ERE 1 Y 2 se evidenció en almacenamiento 423kg de pulpa de fruta pasteurizada, marca Alimentos SAS, Permiso Sanitario PSA-0002466-2020, la cual no cumple con las especificaciones establecidas en la OTM, en donde se indica que la pulpa de fruta debe ser sin pasteurizar.

En los ranchos ERON ESTRUCTURA 3, PENAL ESTRUCTURA 1 y P.A.S se evidenció el almacenamiento de materias primas que no se encuentran relacionados en la lista de proveedores ofertados por el contratista, como es el caso de: leche en polvo entera marca Mil Dia, proveedor DICOMER SAS, arveja amarilla maca Dicomer y cebada perlada de marca Altezo. Por otro lado, se evidenció el incumplimiento en el rotulo de información del empaque primario de los siguientes alimentos: azúcar blanca marca ARO con información ilegible, carne de res y huevos sin rotulo de información para el empaque primario, incumpliendo con la normatividad vigente (Resolución 5109 de 2005), asimismo, el almacenamiento de leche entera en polvo por 25 kg de la marca Milk Día sin información nutricional en su empaque primario, incumpliendo con lo dispuesto en la resolución 810 del 2021.

En el rancho ERE 1 y 2 se evidenció el almacenamiento pera nacional con sobre maduración y presencia de moho, contratista realizó como acción correctiva de selección de toda la fruta en el área de almacenamiento de fruver para evitar contaminación biológica al resto de la fruta. En ERON ESTRUCTURA 3 se evidenció en área de almacenamiento peras y tomate en cajas de segundo uso, incumpliendo lo establecido en la resolución 683 del 2012.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (78%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 78%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 3%, con respecto al mes anterior (75%).

El establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento global es 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 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 OTM; 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.

Mientras que el establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (74%), en donde los principales hallazgos fueron: En el rancho ERON ESTRUCTURA 3 se evidenció empaque externo de la puerta del cuarto de refrigeración partido y despegado, así como vidrio de la puerta vencido (roto); de igual forma, se evidenció licuadora no industrial de 2 litros sin motor, asimismo el uso de uso inadecuado de tabla de color azul debido a que se empleó para el proceso de corte de vegetales siendo lo establecido en la OTM el uso exclusivo para pescados y mariscos. En el rancho PENAL ESTRUCTURA 1 se evidenció congelador de 490 L para almacenamiento de contramuestras sin manija en la puerta derecha; horno de tres bandejas con manija de apertura desprendida en el primer nivel; licuadora de 10 L sin interruptor de encendido y apagado; licuadora de 2 L no funcional; pelapapas de 200 kg/h sin interruptor de encendido y apagado; marmita (sin identificación) con suministro de gas y llama desmedida con fistos

dañados; sartén basculante con deficiente combustión (produce hollín); y campana extractora funcionando a media marcha; 7 carros transportadores del servicio de alimentación sin puertas o sistema de cierre, sin identificación, de los cuales 2 carros presentaban óxido y uno con llanta desgastada por falta de recubrimiento plástico.

En el rancho P.A.S, según el Anexo 5, se evidencia incumplimiento en la capacidad de refrigeración, ya que para un servicio de 241 PPL se requiere un refrigerador de 520 litros y se dispone de un equipo de menor capacidad (309 litros); deterioro en congelador No. 1 y 2, al no contar con manijas en las puertas y presentar desgaste de pintura en la parte superior por uso continuo; deficiente combustión en estufa de tres puestos, específicamente en la tercera hornilla de izquierda a derecha, con presencia de llama amarilla y producción de hollín; refrigerador No.1 presentó temperaturas no óptimas (15.5°C–15.7°C) siendo lo establecido en la normatividad vigente de 0 a 4°C+-2°; utensilios deteriorados como tapa de caldero con manija de agarre partida en el área de proceso y 2 tablas verdes y 1 tabla azul de picar, deterioradas con degaste por desprendimiento de material; 1 carro transportador de alimentos sin puertas ni sistema de cierre, incumpliendo lo establecido en la OTM.

En el rancho ERE 1 Y 2 incumplimiento en los equipos mínimos requeridos según Anexo 5, toda vez que para un parte de 337 a 357 PPL se requieren dos refrigeradores de 520 litros cada uno y se cuenta con dos refrigeradores de 490 litros cada uno, no alcanzando la capacidad establecida; un carro transportador de alimentos utilizado en la distribución del patio 12 (ERE 3), el cual no cuenta con puertas ni sistema de cierre.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (93%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 93%, evidenciándose un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (91%).

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron 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 el establecimiento 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.

EL establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (92%), en donde los principales hallazgos fueron: Para el rancho ERON ESTRUCTURA 3, se evidenció riesgo de contaminación de carne de cerdo cocida por exposición a aire exterior y uso inadecuado de tabla de corte de color blanco para su porcionado, la cual acorde a la OTM se debe emplear para empleados lácteos. Adicionalmente, se evidenció el incumplimiento en la temperatura de distribución de alimentos refrigerados (jugo de mango, maracuyá y fresa), ensaladas frías y queso campesino para los 4 tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno), en un rango de temperatura que oscila entre 6.7°C y 25.9°C, superando el rango establecido por la normatividad vigente (4°C ± 2°C).

En el rancho P.A.S, se evidenció el incumplimiento en la distribución de alimentos de línea en recipientes no isotérmicos, para los tiempos de comida desayuno y almuerzo, reparaciones como “chocolate con leche, huevos revueltos, sopa de verduras, pechuga de pollo en salsa, arroz blanco, plátano maduro cocido, ensalada de repollo, tomate y pepino”, incumpliendo lo establecido en el oficio CFR-2291-2025 del 10/11/2025.

En ERE 1 Y 2 se incumplió con el protocolo establecido en la OTM, para la toma de las contramuestras de línea, debido a que las contramuestras del tiempo de comida desayuno menú No. 7 fueron tomadas a las 7:40 am el 01-06-2026 (3 und de chocolate, 3 und de Huevo cocido, 3 und de pan blanco y 3 und de fruta Pera), sin embargo siendo las 3:27 pm continúan expuestas a temperatura ambiente en el área de dietas, incumpliendo con el almacenamiento de forma oportuna y la custodia de 72 horas en temperatura de congelación.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (90%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 90%, evidenciándose un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (88%).

Los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, son: 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 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.

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue ERN COBOG BOGOTA LA PICOTA con un cumplimiento parcial de 89%, en donde los principales hallazgos fueron: En los ranchos de ERON ESTRUCTURA 3 y PENAL ESTRUCTURA 1 se evidenció el uso recurrente de pulpa de fruta pasteurizada marca Alimentos SAS para la preparación de jugo de mango, tomate de árbol, guayaba y fresa, incumpliendo las especificaciones de la OTM, donde se establece el uso de pulpa congelada y sin pasteurizar para los 3 tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena).

En los ranchos de PENAL ESTRUCTURA 1, P.A.S y ERE 1 Y 2 se evidenció incumplimiento en la distribución de sopas y bebidas de dietas (Avena, Agua de panela Jugo de mango, Jugo de fresa , Sopa de fideos, Sopa de verduras, Sopa de mute y sopa de lentejas) en recipientes no isotérmicos, incumpliendo los lineamientos establecidos por la USPEC con radicado E-2025-008918 del 08 de agosto de 2025.

En el rancho ERON ESTRUCTURA 3, se evidenció incumplimiento en el peso en fondos del componente cereal del menú No.1 “Pan blanco” del desayuno, correspondiente a los patios 23 y 24, toda vez que para el patio 23 (parte de línea de 188 PPL), se requerían 11.28 kg y se obtuvo un peso de 10.2 kg y para el patio 24 (parte de línea de 204 PPL), se requerían 12.24 kg y se obtuvo un peso de 10.7 kg. No se tomaron acciones correctivas por parte del contratista.

En el rancho PENAL ESTRUCTURA 1, se evidenció incumplimiento en el reporte de intercambio, toda vez que para el almuerzo, menú 1 se suministró “papa pastusa al vapor” en vez de “papa criolla al vapor” sin previo reporte en el sistema k2.

Finalmente, en el rancho ERE 1 Y 2, para el tiempo de comida desayuno menú No.7 el contratista no entregó la totalidad de las dietas requeridas, ya que de 47 dietas programadas solo se entregaron 23, quedando 24 dietas sin suministro correspondientes a los patios 10 y 11. Adicionalmente, no fue posible verificar completamente los registros de entrega, debido a que las firmas de aceptación de dietas se realizan de forma quincenal. El contratista informó que los PPL relacionados fueron atendidos en la distribución de línea; sin embargo, no se evidencia soporte individual de entrega de dietas especiales en el momento de la verificación. Asimismo, no se cuenta con revaloración de seguimiento a valoraciones

nutricionales de dietas de 2 PPL (que superan los 6 meses después de la última valoración) y se encuentran afiliados al régimen contributivo con enfermedades crónicas: patio 10, PPL Henry Rey con hipertensión arterial y cáncer de colon presenta última valoración del día 22/05/25 y en el patio 11, con Elkin Baquero, que presenta diabetes mellitus con última valoración del día 22/05/2025.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (86%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 86%, evidenciando una disminución en el porcentaje de cumplimiento parcial en -1%, con respecto al mes anterior (87%).

Los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, son: 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, 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 el certificado médico anual vigente en el contrato (apto para manipular alimentos) y exámenes clínicos (frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas, coprocultivo).

En contraste, el establecimiento que presentó el menor porcentaje de cumplimiento fue Seguido de ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un cumplimiento parcial de 83%, en donde los principales hallazgos fueron: Para el rancho ERON ESTRUCTURA 3 se evidenció incumplimiento del personal mínimo requerido según Anexo 9, toda vez que para el rango de 3001 a 4000 PPL (parte actual entre 3315 y 3326 PPL) se requieren 45 manipuladores y 5 auxiliares de procesos, y el contratista cuenta únicamente con 32 manipuladores, presentando un déficit de 13 manipuladores y no cuenta con auxiliares de procesos; personal distribuidor dentro del servicio de alimentación sin dotación completa para manipulación de alimentos, con la ausencia de botas, pantalón, camisa o blusa, cofias y tapabocas.

En el rancho PENAL ESTRUCTURA 1 se evidenció incumplimiento del personal mínimo requerido según Anexo 9 para partes entre 4312 y 4418 PPL, toda vez que se requieren 53 manipuladores de alimentos y se evidencian 37, presentando un faltante de 16 manipuladores; faltante de 1 ingeniero de alimentos de los 3 requeridos; faltante entre 15 a 21 distribuidores de alimentos de los 28 requeridos en los Estudios previos. En el rancho ERE 1 Y 2 se evidenció incumplimiento del personal mínimo requerido según Anexo 9, toda vez que para partes de 337 a 357 PPL se requiere 1 jefe de cocina, y no se cuenta con el profesional en el servicio; manipuladores de alimentos Erick Arias, Jaiber Garzón y Ronaldo Hernández con peto roto en el área de proceso; Henry Sepúlveda con lesiones de quemaduras y cortaduras en la mano derecha en las áreas de proteínas y proceso, situación que representa un posible riesgo para la inocuidad de los alimentos durante la manipulación.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (83%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 83%, evidenciándose un aumento en el porcentaje de cumplimiento en 1% con respecto al mes anterior (82%).

Los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, son: 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, 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.

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento corresponde a ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un cumplimiento parcial de 80%, en donde los principales hallazgos fueron: Para el rancho ERON ESTRUCTURA 3 se evidenció empozamiento de agua en pisos de las áreas de cocina caliente, porcionado de proteínas, salida del cuarto de congelación, alistamiento de tubérculos y pasillo del servicio de alimentación; angeos con acumulación de grasa y suciedad en áreas de cocina caliente y alistamiento de tubérculos, y techos con suciedad y presencia de aparente hongo en las áreas de cocina caliente, dietas, tubérculos, preparación de jugos y ensaladas; equipos con acumulación de grasa y hollín en el área de proceso (estufas, planchas de asar, sartén basculante y calderos); deficiencia en la gestión de residuos sólidos, al no contar con recipientes suficientes y presentarse disposición inadecuada sin separación de orgánicos e inorgánicos; presencia de plagas, con moscas en áreas de almacenamiento y cucarachas en el servicio de alimentación y área administrativa, manteniéndose el seguimiento (última fumigación 08/05/2026).

En el rancho PENAL ESTRUCTURA 1 se evidenciaron pisos del área de cocina caliente con exceso de carbono y angeos con polvo y partículas en el área de distribución; equipos con acumulación de hollín y carbono en el área de proceso (pailas, ollas, estufas y sartén basculante). En el rancho ERE 1 Y 2 se evidenció suciedad por presencia de residuos orgánicos y telarañas en la parte inferior de los mesones del área de distribución; almacenamiento de productos químicos (2 desengrasantes de 20 L y 1 hipoclorito de 20 L) en contacto directo con el piso en el servicio de alimentación, sin un espacio protegido para su almacenamiento. En el rancho P.A.S se evidenciaron medias cañas en área de fruver con deficiente proceso de limpieza y desinfección.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (92%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría del 92%, evidenciándose un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (90%).

El establecimiento que presenta cumplimiento del 92%, es el ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA, en donde el principal hallazgo se presentó en el rancho PENAL ESTRUCTURA 1, debido a que en el área de recepción de materia prima, los alimentos (pechuga de pollo), son ubicados en contacto directo con el piso, después de descargar la proteína del vehículo de placas GZZ 664, no se utilizan canastillas o estibas para su disposición, generando riesgo de contaminación en los alimentos.

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 (95%): En el mes de junio, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 95%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (93%).

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, 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 establecimiento que presentó menor cumplimiento corresponde a ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un 94% de cumplimiento, en donde los principales hallazgos fueron: en el rancho ERON ESTRUCTURA 3 no se evidenció el paz y salvo del pago de bonificaciones y servicios públicos correspondientes al mes de abril 2026.

En el rancho PENAL ESTRUCTURA 1 se incumple en la implementación del programa de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos, ya que no se contó con soportes documentales de mantenimiento de equipos fuera de servicio o con fallas, incluyendo la marmita No. 6 con llama desmedida, la licuadora de 10 L sin interruptor de encendido/apagado y la licuadora de 2 L fuera de funcionamiento, 2 carros transportadores del servicio de alimentación con oxido.

En el rancho P.A.S, se evidenció incumplimiento en el mantenimiento correctivo y preventivo de equipos, al no contar con soportes para congeladores No. 1 y No. 2, estufa de tres puestos y refrigerador No. 1 con falla en su funcionamiento; se identificó la usencia de hoja de vida de Congelador No. 1 y No. 2, Estufa de tres puestos, Refrigerador No. 1 y 2 Carros transportadores; falta de soportes de paz y salvo de pagos de servicios públicos del mes de abril 2026 (agua, luz y gas), pagos de bonificaciones de la PPl y ARL de la PPL y proyecto productivo.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (84%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 84%, evidenciando un descenso en el porcentaje de -4%, con respecto al mes anterior (88%).

Los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, son: 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 dispone de registros de entrega de elementos de protección personal a los manipuladores de alimentos, quienes los usan según la actividad (delantales, guantes, chaquetas, caretas, gafas, mangas, etc.). Además, los equipos de ventilación, campanas y extractores de aire, así como las instalaciones con barandas, están

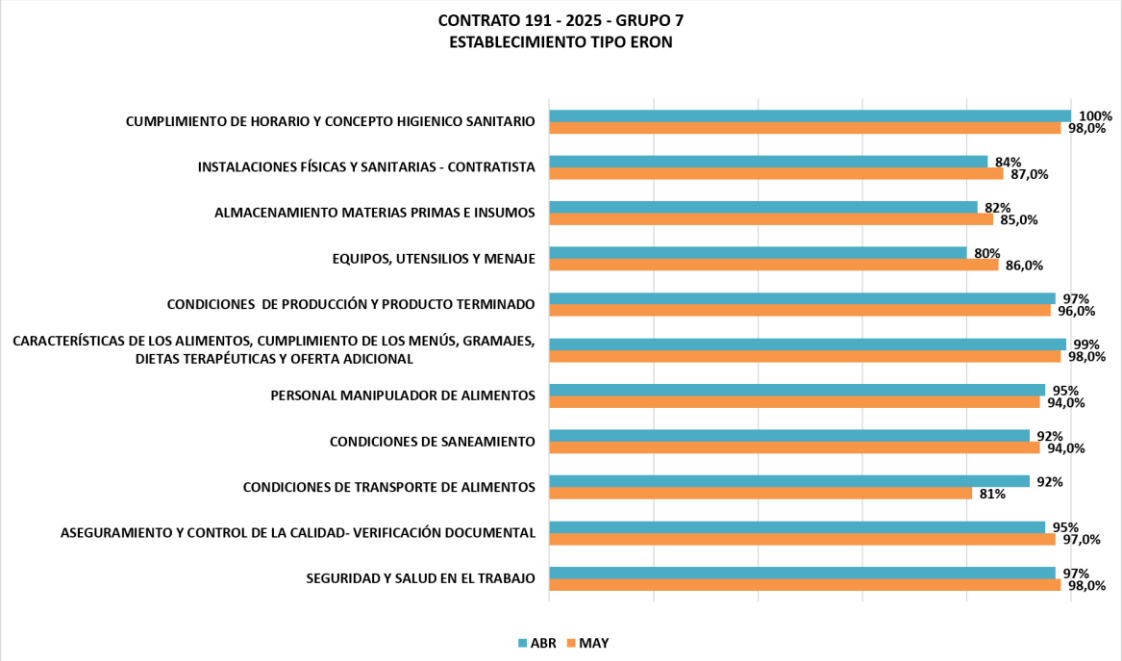
en buen estado, en funcionamiento, correctamente ubicados y en cantidad suficiente, asegurando una ventilación adecuada.

El establecimiento que presento menor porcentaje de cumplimiento fue ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (80%), en donde los principales hallazgos fueron: en el rancho ERON ESTRUCTURA 3 se evidenció que los manipuladores nuevos Jorge Iván Avendaño, Javier Enrique Vela, Nixon Jiménez y Wilson Martínez no cuentan con exámenes médicos ocupacionales de ingreso, asimismo, se la campana extractora se encuentra sin funcionamiento. En el rancho PENAL ESTRUCTURA 1 se evidenció que la campana extractora del área de cocina caliente presenta fallas de funcionamiento, operando de manera intermitente o a media marcha. En el rancho ERE 1 Y 2 se evidenció incumplimiento del plan de capacitación de la OTM, debido al faltante de registros y evaluaciones de reinducción SST del 19 de mayo de 2026 para los PPL Edwin Leal, Erick Vanegas y Javier Garzón. Asimismo, la ausencia de manta antifuego en el servicio de alimentación, incumpliendo los requisitos de seguridad establecidos.

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



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 7, para el período de mayo 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 HIGIÉNICO SANITARIO (98%): El operador alcanzó un cumplimiento parcial del 98%, disminuyó 2 puntos porcentuales, con respecto al mes anterior (100%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CPMSUBA UBATÉ, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE, 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. En el establecimiento ERON EPMSC LETICIA se registró un porcentaje de cumplimiento del 67%, debido a que el concepto sanitario emitido por la Entidad Territorial de Salud, superó el periodo de un año y no se evidencia gestión por parte del contratista para la renovación ante el ente competente.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (87%): El operador alcanzó un cumplimiento parcial del 87%, aumentando tres puntos porcentuales, con respecto al mes anterior (84%).

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON COMSLME LA MESA y ERON EPMSC GUATEQUE, debido a que el contratista da cumplimiento en los siguientes aspectos: mantiene los accesos y alrededores limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas, las áreas del servicio de alimentación se encuentra señalizadas y no se genera ningún riesgo de contaminación física, química o biológica; se gestiona los mantenimientos correctivos menores con respecto a pisos, paredes, techos, medias cañas; pintura o resane adecuado de ventanas, marcos, puertas estanterías; la iluminación es adecuada y se encuentra protegida en caso de rotura; las instalaciones eléctricas cableado, toma corriente se encuentran en buen estado y son funcionales; los sistemas de evacuación de agua residuales se encuentran protegidos con tapa removible (rejillas o sifones) para evitar la generación de malos olores y el ingreso de plagas; los mesones se encuentran en buen estado libre de grietas; los lavamanos de accionamiento no manual se encuentran ubicados cerca al área de proceso; las instalaciones sanitarias son funcionales y se garantiza el uso previsto; existen letreros para la correcta aplicación de BPM entre esas el lavado de manos; se cuenta con los letreros de “espacio libre de humo”; existen área exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos clasificados como productos “no conformes” y se esta se encuentra señalizada; se cuenta con una área exclusiva para el ensamble de las raciones; el espacio físico el depósito temporal de residuos se encuentra protegido, ventilado y señalizado, alejado de las áreas de producción; existe un área para limpieza y desinfección de utensilios y el contratista realiza la instalación de medidores calibrados, certificados que permitan el consumo de los diferentes servicios. Seguidos de los ERON CPMSUBA UBATÉ (97%), ERON CRM EJECO y ERON EPMSC CAQUEZA ambos con 94%, ERON EPMSC Leticia (91%) y ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (90%), en donde los principales hallazgos corresponden a mesones porosos, con presencia de óxido y grietas, pisos porosos y con

desprendimiento de material, medias cañas (pared–piso) porosas y desgastadas, asimismo en el ERON EPMSC LETICIA se evidencia puerta con un orificio, lo cual afecta la hermeticidad.

Los establecimientos que presentaron porcentajes de cumplimiento más bajo, fueron: ERON CPMMSFFA PONAL (74%) y ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (71%), en donde los principales hallazgos fueron: en ERON CPMMSFFA PONAL presencia de paredes con desprendimiento de pintura y baldosas rotas, grieta en teja del techo, estante con desprendimiento de pintura y luminarias dañadas. En ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO a pesar de que el contratista a realizado mantenimientos menores en diferentes áreas como cambio de baldosas, mantenimiento de lámina en cuarto frío y pintura de puertas, se siguen presentando hallazgos como paredes con baldosas rotas, vigas del techo con óxido, lámparas dañadas, malla de protección rota en dos rejillas y mesón con hendiduras.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (85%): En el mes de mayo de 2026, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 85% en esta categoría, lo que representa un incremento de 3 puntos porcentuales respecto al mes anterior, cuando se registró un 82%.

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSUBA UBATÉ y ERON CRM EJECO, principalmente debido al almacenamiento de materias primas de proveedores los cuales se encuentra en el listado de proveedores ofertados por el contratista, asimismo, se cuenta con las respectivas fichas técnicas; cumplimiento en la proyección del plan de compras; alimentos con fechas de vencimiento vigentes, con etiquetado y rótulo establecido en el empaque primario acorde a lo establecido en la normatividad vigente sin ningún tipo de contaminación biológica, física o química; almacenamiento de materias primas evitando la contaminación Cruzada y con óptimas temperaturas de almacenamiento, conservadas en empaques de primer uso; cumplimiento en las distancias perimetral, aplicación del método PEPS, con rótulo de colores de acuerdo a lo establecido en la OTM. Seguido de ERON CPMSGAC GACHETA y ERON EPMSC CAQUEZA ambos con 95%, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ y ERON EPMSC LETICIA los dos con 91% y ERON CPMMSFFA PONAL (90%). Estos resultados se vieron principalmente afectados por el almacenamiento de materia prima no correspondiente al listado de proveedores ofertados y por el incumplimiento de la normatividad vigente respecto al rotulado del empaque primario de algunas materias primas. Los establecimientos penitenciarios que alcanzaron porcentajes de cumplimiento más bajo, fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRA (86%) y ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (66%). Los hallazgos que afectan la calificación se relacionan principalmente con el almacenamiento de materias primas provenientes de proveedores no incluidos en el listado ofertado, la ausencia de distancia perimetral en el almacenamiento que dificulta la verificación, la circulación de aire en cuartos de congelación y las labores de limpieza, así como el uso de canastillas en condiciones inadecuadas de higiene y de empaques elaborados con materiales no sanitarios o que no corresponden a primer uso.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (86%): En el mes de mayo, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 86% en esta categoría, evidenciando un incremento de 6 puntos porcentuales respecto al mes anterior, cuando se registró un 80%.

En los establecimientos ERON CRM EJECO y ERON EPMSC GUATEQUE se evidenció un cumplimiento del 100% en la categoría evaluada, dado que cuenta con los equipos mínimos requeridos, los cuales, al igual que los utensilios, se encuentran en óptimas condiciones, fabricados en materiales inertes y resistentes a la corrosión. Dispone de las tablas de corte establecidas en la OTM, los equipos de refrigeración funcionan adecuadamente, y se verificó la entrega del menaje a los PPL en los tiempos y condiciones estipuladas. No se observaron equipos en desuso y se constató la presencia de trampa de grasas, lo que garantiza el cumplimiento integral de los parámetros establecidos. Seguido de los establecimientos ERON CPMSUBA UBATÉ (94%), ERON CPMS CHIQUINQUIRA (93%), ERON CPMSLME LA MESA

(93%). Por último, los establecimientos penitenciarios que para el presente periodo alcanzaron porcentajes de cumplimiento más bajo, fueron: ERON CPMSGAC GACHETA (87%), ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (87%), ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (82%), ERON CPMMSFFA PONAL (75%), ERON EPMSC CAQUEZA (75%) y ERON EPMSC LETICIA (75%), en donde los principales hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación de Interventoría fueron: En los ERON EPMSC LETICIA y ERON EPMSC CAQUEZA incumplimiento en la capacidad de los equipos de refrigeración en relación a la propuesta presentada por el contratista en el oficio de reemplazo de equipos mínimos y en las condiciones establecidas para los carros transportadores debido a que no disponen de puertas ni mecanismos de cierre. Por otra parte, se evidencia en los establecimientos ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, ERON CPMSUBA UBATÉ y ERON CPMSLME LA MESA falencias en la ejecución de los mantenimientos correctivos de los equipos, tales como manijas y rejillas de los equipos de congelación las cuales presentan ruptura, presencia de óxido en tuberías de marmita, estufas, pela papas y procesador; faltante de un vidrio de protección en puerta del horno; goteo en tubería de difusor del cuarto frío y procesador de alimentos con cable de alimentación eléctrica deteriorado. De igual forma se evidenciaron utensilios con deterioro tales como bandejas de horno con hendiduras y bateas con presencia de óxido en su estructura.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (96%): En el informe del periodo, para esta categoría se observa en el mes de mayo de 2026 un porcentaje de cumplimiento del 96%, lo que representa una leve disminución frente al mes de abril con un 97%.

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, CPMSUBA UBATÉ, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE, 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 pre-alistamiento 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

Los establecimientos que alcanzaron porcentajes de cumplimiento parcial, fueron: ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (95%), ERON EPMSC LETICIA (90%), ERON CPMS CHIQUINQUIRA (89%) y ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (88%), en donde se evidencia de manera reiterada el uso de recipientes como ollas, baldes y canecas sin tapa para la distribución del producto final en fondos. Estas prácticas no garantizan la conservación de la temperatura ni la inocuidad de los componentes y, adicionalmente, incumplen lo establecido en el oficio de aprobación sobre el uso de fondos no isotérmicos

En ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO se evidencia incumplimiento en las temperaturas de distribución de los alimentos, para los tiempos de comida almuerzo y cena, de las preparaciones del componente proteico (pechuga de pollo en salsa) presentando temperaturas inferiores a 60°C, no se evidencian acciones correctivas por parte del contratista, lo que representa un riesgo para la inocuidad.

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 mayo del 2026, el contratista presenta una leve disminución en su nivel de cumplimiento frente al obtenido en el periodo de abril con el 99%.

Para esta categoría los establecimientos que alcanzaron el cumplimiento global del 100%, fueron ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON

CPMSUBA UBATÉ, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA, ERON EPMSC GUATEQUE y ERON EPMSC LETICIA, debido principalmente 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. En el presente periodo, el establecimiento ERON CPMMSFFA PONAL alcanzó un cumplimiento del 97%, donde se identificaron falencias en la notificación oportuna de los intercambios en el sistema K2. Por su parte, el ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO obtuvo un 94%, con hallazgos relacionados con desviaciones en la entrega de dietas terapéuticas que no cumplen las condiciones definidas en la OTM respecto a derivación y gramaje, así como el uso de pulpa de fruta pasteurizada en la preparación de jugos en los diferentes tiempos de comida, lo cual contraviene la exigencia de la OTM de utilizar pulpa congelada sin pasteurizar.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): En el mes de mayo de 2026, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento del 94% en esta categoría, evidenciando una disminución de un punto porcentual respecto al mes anterior, cuando se registró un 95%.

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSUBA UBATÉ, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE, 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).

Los establecimientos que alcanzaron porcentajes de cumplimiento parcial, fueron: ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (94%), ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (85%) y ERON EPMSC LETICIA (90%). En el caso del ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO se identificó que no cuenta con el personal mínimo requerido según la oferta técnica adicional Anexo 9 y Estudios Previos, presentando faltantes de 12 manipuladores, 5 distribuidores, 1 auxiliar de proceso y 2 ingenieros de alimentos; adicionalmente, se observó el uso de una bolsa plástica negra como indumentaria de protección por parte de un manipulador. Por su parte, 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 y no se presentó certificación médica ni exámenes de laboratorio de dos manipuladores de alimentos. Para el caso de ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ no se presentó exámenes clínicos de 2 manipuladores de alimentos nuevos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (94%): El porcentaje de cumplimiento en el mes de mayo alcanzó un 94%, mostrando un incremento de 2 puntos porcentuales frente al mes de abril, en el cual se obtuvo un 92%;

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fue: ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE 100%, evidenciando que 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. Seguido de los ERON CPMSUBA UBATÉ y ERON EPMSC LETICIA ambos con 97%, en donde se presentaron falencias en los procesos de limpieza de medias cañas y de anjeos. En el ERON CPMMSFFA PONAL (96%), la calificación de esta categoría se vio afectada por la ausencia de evidencia de acopio y del certificado de gestor autorizado para la recolección del aceite vegetal usado, lo cual constituye un incumplimiento frente a la normatividad vigente. El establecimiento con desempeño más bajo fue ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO con 85%, en donde se evidencia paredes, pisos y medias cañas del área de marmitas en inadecuadas condiciones de limpieza, vigas del techo con acumulación de suciedad, equipos (hornos 2 y 3, campana extractora y bisagra de sartén basculante) con acumulación de grasa y hollín, finalmente, se evidencia la presencia de palomas en el área de cargue y descargue de alimentos.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (81%): En el mes de mayo de 2026, esta categoría presentó una disminución de 11 puntos porcentuales frente al mes de abril, reflejando un retroceso significativo en el nivel de cumplimiento.

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global, fueron: ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CPMSUBA UBATÉ, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE, 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.

En el presente periodo, el establecimiento ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial del 92%, afectado por incumplimientos en el transporte de suministros hacia la EP Soacha. Se evidenció que la fruta (naranja) fue dispuesta en costales directamente sobre el piso del vehículo, práctica que no garantiza la inocuidad ni la adecuada protección del alimento. Asimismo, se constató que el vehículo utilizado para transportar el producto terminado hacia los patios no cuenta con estibas, incumpliendo las condiciones establecidas para el transporte de alimentos y generando riesgos en la conservación y seguridad del suministro.

En el presente periodo, el establecimiento ERON CPMMSFFA PONAL alcanzó el menor porcentaje de cumplimiento con un 0%, debido a incumplimientos en las condiciones de transporte del producto terminado hacia la EP de Facatativá. Se evidenció que el vehículo utilizado no es apto para el transporte de alimentos, los productos fueron dispuestos directamente en el piso, no cuenta con la documentación exigida por la normatividad vigente ni con la leyenda visible de “transporte de alimentos”. Adicionalmente, el personal transportador no hace uso de la dotación requerida ni posee certificado de manipulación de alimentos. Es importante señalar que tanto el vehículo como el personal transportador pertenecen a la alcaldía municipal.

En los establecimientos ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CRM EJECO y ERON EPMSC LETICIA no se evalúa esta categoría, debido a que durante la ejecución de la visita no se evidencia vehículo transportador de alimentos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%): En el mes de mayo esta categoría obtuvo un 97%, presentando un aumento de 2% frente al mes de abril donde esta categoría alcanzó el 95%.

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CPMSUBA UBATÉ, ERON CRM EJECO y ERON EPMSC GUATEQUE, 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.

Seguidos de los ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (99%), ERON EPMSC LETICIA (98%), ERON CPMSGAC GACHETA y ERON EPMSC CAQUEZA ambos con 96% y ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ (92%) en donde los principales hallazgos fueron: no presentan soportes del pago proporcional de servicios públicos, pagos de bonificación y para los establecimientos ERON CPMSGAC GACHETA y ERON EPMSC CAQUEZA adicionalmente se evidencian inconsistencias en el certificado de calibración de los equipos de medición (básculas), para el ERON CRM ERON CPMMSFFA PONAL (86%) se evidencia que la calificación de esta categoría también se ve afectada por falencias en el programa de mantenimiento, toda vez que no se encontraron soportes documentales de los mantenimientos realizados. Esta situación refleja deficiencias en la trazabilidad y control de las actividades de mantenimiento, lo que limita la verificación de su cumplimiento y compromete la confiabilidad de la gestión operativa.

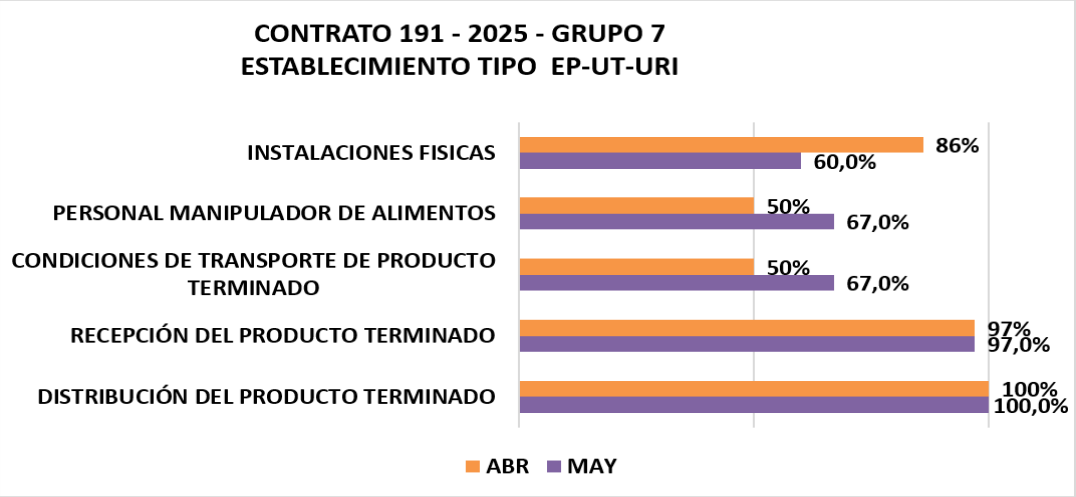
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (92%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 92%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior.

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global son: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSUBA UBATÉ, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA, ERON EPMSC GUATEQUE y ERON EPMSC LETICIA, 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.

Los establecimientos penitenciarios que presentaron porcentaje de cumplimiento parcial, fueron: ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (94%) y ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ (91%), en donde los principales hallazgos fueron: en ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO se evidencia que el servicio de alimentación cuenta con tres campanas extractoras, las cuales presentan óxido en su parte interna. Asimismo, se observa óxido en la boca de los seis ductos extractores y se evidencia que los seis ductos están rotos, con orificios en la unión entre el ducto y la campana. En ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, no se presentan soportes de todos los exámenes médicos ocupacionales.

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 mayo de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 del Grupo 7, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 7, para el período de mayo 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 78% 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 (60%): El operador presenta un cumplimiento del 60% registrando una disminución del 26% respecto al periodo anterior con el 86%. Para esta categoría, la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ alcanzó un 100% de cumplimiento, 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. En el presente periodo, la EP SOACHA alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 33%, afectado principalmente por incumplimientos en el almacenamiento temporal de los alimentos. Se evidenció que el producto terminado es dispuesto directamente sobre el piso, sin garantizar las condiciones higiénico–sanitarias adecuadas, lo que genera un posible riesgo de contaminación cruzada y compromete la inocuidad de los alimentos.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (67%):** En el mes de mayo de 2026, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 67% en esta categoría, lo que representa un incremento de 17 puntos porcentuales respecto al mes de abril, cuando se registró un 50%. Sin embargo, pese a la mejora, la categoría aún no logra cumplir con las obligaciones contractualmente pactadas en lo referente al personal manipulador de alimentos, manteniendo diversas oportunidades de mejora en la 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 ESTACIÓN 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 (67%): En el mes de mayo de 2026, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 67% en esta categoría, lo que representa un incremento de 17 puntos porcentuales respecto al mes de abril, cuando se registró un 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 cumplimiento, presentó los siguientes hallazgos: durante la visita se evidenció que el vehículo encargado de transportar las raciones, no cuenta con concepto higiénico-sanitario, 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 o en el piso 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 relaciona 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 (97%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 97%, evidenciando que mantuvo el desempeño frente al mes anterior.

Se resalta el desempeño del establecimiento EP SOACHA la cual presentó el 100% de cumplimiento, debido al cumplimiento del 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 la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ con 89% donde se evidencia intercambio sin previa notificación en el sistema k2, se entrega papa cocida en reemplazo de papa al perejil.

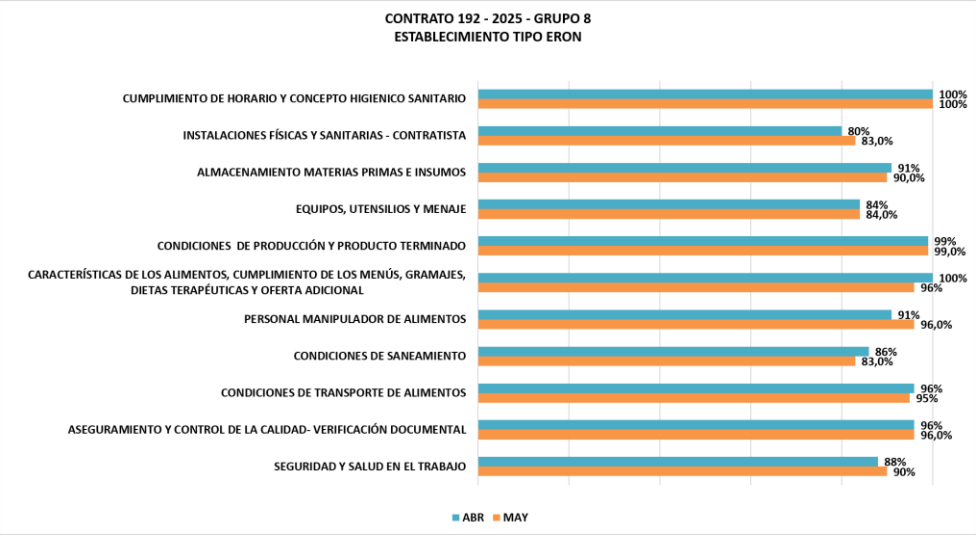
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): El operador alcanzó un cumplimiento global del 100%, el cual se mantuvo en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas con respecto al periodo anterior (100%), debido a que en las visitas de verificación de Interventoría a las ESTACIONES DE POLICÍA EP SOACHA Y ESTACIÓN DE POLICÍA 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 garantiza 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 mayo 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 mayo de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 91% de cumplimiento,

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

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (100%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría de 100%, manteniendo el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior; 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 (83%): En el presente periodo, el operador alcanza un porcentaje de cumplimiento parcial de 83% en la calificación de esta categoría, evidenciando un aumento de 3%, con respecto al mes anterior (80%). La variación se debe a que en el mes de mayo el ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO arroja un porcentaje global del 100%; a continuación, se relacionan los establecimientos que alcanzan un porcentaje de cumplimiento parcial, siendo: El ERON CAMISACS ACACIAS (88%), dado que, durante las visitas de verificación de interventoría, se evidenciaron en los cuatro Ranchos deficiencias en las instalaciones físicas, así: RANCHO ALCARAVÁN, se evidencio desprendimiento de pintura y concreto, así como escurrimiento de agua, presencia de humedad y perforaciones en las paredes del área de lavado de menaje, el cuarto frío uno (1) y las zonas de recepción de materia prima y almacenamiento. Adicionalmente, se observaron grietas en el piso del área de producción y desprendimiento de pintura en el techo de la misma zona. Por otra parte, la presencia de mesones con grietas, ausencia de baldosas y desprendimiento de concreto y pintura en las áreas de cocina caliente, almacenamiento, ensamble de dietas y prealistamiento de verduras. Y RANCHO SARDINATA, durante la visita se evidencio que el área de lavado de menaje presenta tres (3) baldosas desportilladas y las áreas de almacenamiento de menaje, tubérculos y suministro de alimentos presentan desprendimiento de pintura, además mesones de las áreas de prealistamiento de tubérculos y verduras con grietas, lo cual facilita la acumulación de suciedad. RANCHO COLA DE PATO: Se evidenció desprendimiento de recubrimiento (pintura) en las paredes de las áreas de prealistamiento de proteínas, recepción de materias primas, lavado de menaje y salida de suministros de los patios 1 y 2; presencia de humedad en las paredes de almacenamiento de tubérculos, lavado de menaje y en la salida de suministros de los patios 1 y 2 y perforaciones en las paredes de almacenamiento del cuarto de refrigeración No.2; faltante de baldosas en el piso del área de lavado de menaje. Además de presencia de óxido en la parte inferior de la puerta de ingreso al baño y en la puerta del área de pre alistamiento de proteínas. Presencia de grietas y baldosas partidas en los mesones de la cocina fría (área de ensamble de dietas) y la cocina caliente. RANCHO CENTRAL: se evidencian incumplimientos en las condiciones sanitarias de la infraestructura, específicamente en los revestimientos de las paredes, debido a la presencia de una baldosa partida en el área de lavado de menaje y otra en las mismas condiciones en el área de producción (cocina caliente). ERON CPMSACS ACACIAS (82%), las verificaciones son realizadas al RANCHO ALA A Y B, en el que actualmente se está realizando las preparaciones para todo el establecimiento, debido al Plan de Contingencia, donde se evidenció que persiste estancamiento de agua en los alrededores del rancho y en el área de cargue y descargue de materias primas, generando focos de contaminación y riesgo de proliferación de plagas, por otra parte, techo con presencia de óxido en el área de almacenamiento de químicos, pared con desprendimiento de pintura en el área de almacenamiento de químicos, almacenamiento de Fruver y lavado de

menaje, pared con desprendimiento de seis baldosas en el área de producción, se evidencia a su vez perforación en el techo del pasillo de producción y área de ensamble de dietas. Las Ventanas no se encuentran en buen estado de conservación, evidenciándose desprendimiento superficial de pintura y presencia de oxidación en sus estructuras. Dos luminarias en el área de producción (cocina caliente) averiadas, además se evidenció una luminaria dañada en el cuarto frío de congelación. El ERON EC YOPAL (83%), dado que se evidenció desprendimiento de cemento en borde de muro del área de lavado de menaje y en el muro localizado detrás de las planchas de asado. Se evidencia porosidad en paredes del área de lavado de homenaje y desprendimiento de pintura en paredes del área de lavado de menaje y partes bajas de paredes del área de producción y del área de almacenamiento de Fruver. Formación de óxido en puertas del área de almacenamiento de Fruver; asimismo se evidencia corrosión de la estructura metálica. Y falta de "pasaluz" en la parte baja que evita el paso de plagas, por otra parte, se evidencian nueve rejillas del sistema de drenaje en el área de proceso con recubierta de fibra (material no sanitario). Finalmente, el ERON EPMSC VILLAVICENCIO, presenta un porcentaje de incumplimiento del 61%, debido a que durante las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció en área de salida de productos terminados estancamiento de agua en piso, en área de producción desprendimiento en uniones entre baldosas y desprendimiento de éstas (menor a 1 m²), asimismo, desprendimiento de pintura en pared de almacenamiento de arroz y tubérculos. Presencia de óxido en las 10 puertas de ingreso y en los dos ventanales del cuarto administrativo, lámparas del servicio no se encuentran funcionando adecuadamente, la mayoría no funciona, las luminarias están ubicadas en las áreas de: Almacenamiento (1), ensamble (1), prealistamiento (1), cocina caliente (1), cocina fría (ensaladas y jugos) (1). Además, se evidenció que los sistemas de evacuación de aguas residuales, los bordes de las canaletas en la parte interna, presentan baldosas quebradas, evidenciando deterioro locativo. En área temporal de residuos sólidos, se evidenció malla de la puerta de entrada con deterioro, la cual no evitando la protección e ingreso de plagas.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (90%): El contratista para el mes de mayo en esta categoría arroja un porcentaje de cumplimiento del 90%, evidenciándose un descenso en el porcentaje de -1%, respecto al mes anterior (91%). 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 de los establecimientos que arrojan para el presente período, un porcentaje de cumplimiento parcial, siendo: ERON CPMSACS ACACIAS, RANCHO ALA A Y B (89%), debido a que durante las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció incumplimiento en la proyección del plan de compras, incumplimiento en las distancias perimetrales en el área de almacenamiento de Fruver (refrigerado) y en el área de congelación, por otra parte, en cuarto de congelación se evidenció materia Prima (carne de res , carne de cerdo y salchicha) dispuesta en contacto directo con la estiba. ERON EPMSC GRANADA (77%), durante las visitas, se evidenció incumplimiento en la lista de proveedores ofertados, al identificarse en el área de almacenamiento refrigerado, 10 kilogramos de queso doble crema de marca MASTERCLAS, cuando de acuerdo con la lista de proveedores esta marca de producto no se encuentra aprobada, además, almacenamiento de papa en canastillas en condiciones inadecuadas de higiene (sucias con exceso de polvo y tierra). Incumplimiento en las distancias perimetrales en las áreas

de almacenamiento de Fruver y tubérculos debido a que no se mantiene la distancia mínima requerida respecto a la pared (60cm), según lo descrito en la OTM. por último, el ERON EPMSC VILLAVICENCIO (74%), donde se evidenció en área de almacenamiento de Fruver, abarrotes y proteínas que no se cumplen las distancias perimetrales entre pared y producto, establecidas en la OTM, 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, por otra parte, en almacenamiento de proteínas no se evidencia separación física que evite contaminación cruzada ya que se evidencia cuarto frio de congelación tipo cajón el cual es utilizado para almacenamiento de proteínas crudas, donde se observa una canastilla sin rótulo ni información de pollo cocido, en el mismo cuarto frío se evidencian canastillas de prealistamiento de plátano, pescado crudo y pollo crudo, las materias primas son almacenadas únicamente con canastillas abiertas y estibas, al no tener una separación física se genera riesgo de contaminación cruzada.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (84%): Para esta categoría el operador alcanza un cumplimiento del 84%, evidenciando que se mantiene el porcentaje respecto al mes anterior. Los establecimientos que alcanzan un cumplimiento parcial, son; ERON EC YOPAL (91%), debido a que en visita de interventoría se evidenció dos planchas asadoras sin manivelas para control del paso de gas. Los equipos están conectados en modo directo al suministro de gas, equipo de congelación del cuarto frío con filtración de agua, la cual genera capas de hielo en las estibas y pisos. ERON CAMISACS ACACIAS (95%), debido a las desviaciones presentadas durante las visitas de verificación realizadas en dos de los cuatro ranchos, RANCHO ALCARAVAN, donde se evidenció báscula de plataforma electrónica marca TEXON (Modelo MX-1945) con óxido en base y campana extractora se encuentra fuera de funcionamiento. RANCHO COLA DE PATO, debido a que se evidenció un congelador horizontal No.3, marca Challenger de 530 litros, con presencia de signos de oxidación y filtración de agua en su base. ERON CPMSACS ACACIAS, RANCHO ALA A Y B (80%), durante las visitas de verificación de Interventoría, se evidenció una estufa industrial tipo fogón de piso de un puesto con deficiencias funcionales en su sistema de combustión, asimismo, marmita No.3 con estructura abombada. Además, siete carros transportadores de dieciséis, con que cuenta el servicio no poseen una marcación o numeración para su identificación, a su vez evidenció un carro con sistema de cierre averiado y tela antifluido rasgada, lo cual compromete la protección de los alimentos. ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO (94%), se evidenció que la puerta derecha de la nevera de almacenamiento de frutas no se cierra correctamente. ERON EPMSC GRANADA (81%), durante las visitas, se evidenciaron dos congeladores horizontales de 535 L, Modelo CH 396, de los cuales uno no contiene 2 manijas de agarre y el segundo equipo presenta faltante de la manija en la tapa derecha, además en área de procesos se observó equipo de refrigeración vertical de una puerta marca Clear Tecnology, sin funcionamiento. Dos carros transportadores de alimentos con presencia de óxido en parte interna. Y el ERON EPMSC VILLAVICENCIO (68%), donde se evidenció pela papa el cual se encuentra con lata protectora desprendida, en producción 4 ollas deterioradas con ondulaciones, lo que dificulta la limpieza y desinfección, congelador tipo container(cuarto almacenamiento de proteínas) el cual se encuentra fuera de uso debido falla en su sistema de enfriamiento, el cuarto frio no mantiene la temperatura idónea según OTM, -18°c para congelación y por último, se evidenció carros transportadores de alimentos sin identificación de manera visible estos no cuentan con numeración ni codificación, no se encuentran inventariados, condición que dificulta su trazabilidad, control y ubicación. Así mismo, se evidenció cuatro carros transportadores con pintura desgastada y presencia de óxido.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (99%): Para esta categoría el operador alcanza un cumplimiento del 99%, evidenciando que se mantiene el porcentaje respecto al mes anterior (99%). Dentro de los establecimientos que alcanzaron el cumplimiento global de 100%, están ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EC YOPAL, 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. Seguidos de los establecimientos penitenciarios ERON EPMSC GRANADA (94%), cuya desviación identificada en visita de verificación correspondió a que se evidenció almacenamiento de hielo en congelador, junto con jugos y frutas pre alistadas sin separación física adecuada de almacenamiento, además no cuenta con rotulación. Y el ERON EPMSC VILLAVICENCIO (95%), debido a que se evidenció para el tiempo de comida cena, Menú 4, la preparación pernil de pollo en salsa criolla, del patio reguero con 52 PPL, no cumple con la temperatura establecida (mayor a 60 °C), se registra una temperatura de 38.1°C, fuera de los parámetros establecidos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (96%): En el presente periodo, el operador alcanza un porcentaje de cumplimiento parcial de 96% en la calificación de esta categoría%, la única desviación evidenciada fue un descenso en el porcentaje de -4%, con respecto al mes anterior (100%). Destacando el desempeño de los establecimientos CAMISACS ACACIAS, EC YOPAL, EPMSC GRANADA. Este resultado indica 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; asimismo, los alimentos son suministrados en recipientes isotérmicos y/o los autorizados por la Entidad. La única desviación evidenciada. Seguidos de los establecimientos que arrojan para el presente período, un porcentaje de cumplimiento parcial, siendo CPMSPDA PAZ ARIPORO (97%) En visita de verificación se evidenció que se presentó intercambio, el cual no fue notificado con antelación, suministro de los alimentos del tiempo de comida desayuno del menú 9; se evidencia que no se cuenta con la notificación del intercambio del “huevo cocido y pan rollo” entregado en lugar de “huevo frito y calado”. Se evidencia el reporte de intercambio en el sistema K2 a las 10:30 a.m. aproximadamente, la distribución del tiempo de comida se realizó a las 06:35 am. CPMSACS ACACIAS (94%) se evidenció en el control de contramuestras (documentación) y en existencia contramuestras de la bebida panela con limón, la cual fue suministrada los días 05 y 06 de mayo de manera repetitiva en el refrigerio nocturno, en los menús 10 y 11, por tanto no se cumple con lo estipulado en la OTM, garantizar suministro de bebida de forma que no se repita durante 3 días seguidos, por otra parte, se presentaron dos intercambios en el tiempo de comida almuerzo menú 9, el menú indicaba pechuga de pollo en salsa y yuca al vapor y se evidencia la entrega de pollo al horno y plátano maduro cocido, no se observó notificación. Incumplimiento en la verificación de gramaje de los componentes arroz blanco y energético (plátano maduro cocido) menú 9 tiempo de comida almuerzo, menú de línea. ERON EPMSC VILLAVICENCIO (88%), durante visita de interventoría se evidenció incumplimiento en el gramaje del tubérculo del tiempo de comida cena, menú 4, en los patios Colombia, Reguero y Santander, por otra parte se observó incumplimiento en el suministro de dietas terapéuticas, verificó 3 en campo para dieta hipocalórica del PPL ERNESTO GARCIA CONTRERAS con prescripción de dieta (Hipocalórica, hipograsa, alta en fibra) se evidencia incumplimiento por entrega de agua panela, según manual de dietas no se deben suministrar bebidas con dulce, para dieta hipercalórica del PPL LUIS CARLOS ROMERO AREVALO con prescripción de dieta (Hipercalórica, hipograsa) se evidencia incumplimiento por entrega de 1 porción de arroz según manual de dietas se debe entregar 1.5 porción, menú 3, tiempo de comida cena y refrigerio nocturno. Así mismo, seis fiambreras sin rotulo de identificación de

dietas, incumpliendo lo estipulado en la OTM (nombre del interno, patio, tipo de ración terapéutica (descripción de dieta)), igualmente se evidencia 1 fiambrera con rótulo no legible, incumpliendo lo estipulado en la OTM (marcado de manera legible e indeleble), El operador no presenta formato de control diario de entrega de dietas terapéuticas, así mismo no presenta soporte documental de revaloración de el régimen contributivo de los 77 PPL adscritos a las dietas terapéuticas.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (96%): El operador arroja un cumplimiento de 96%, presentando un aumento en el porcentaje de cumplimiento de 5%, respecto al mes anterior (91%). Para esta categoría los establecimientos que alcanzan un porcentaje global de 100%, en el presente periodo son ERON CPMSACS ACACIAS, CPMSPDA PAZARIPORO, EC YOPAL, 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 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 establecimientos, que presentan porcentajes de cumplimiento parcial siendo: CAMISACS ACACIAS (98%), debido a las desviaciones presentadas durante las visitas de verificación realizadas en uno de los cuatro ranchos, RANCHO CENTRAL, Durante la visita de supervisión, se constató la presencia de solo una (1) manipuladora de alimentos de las tres (3) establecidas en el Anexo 9, evidenciando un incumplimiento en el personal mínimo requerido para la correcta operación del servicio. Y, por último, EPMSC VILLAVICENCIO (77%) se evidenció incumplimiento del personal mínimo requerido, debido a que se observan 16 PPL manipuladores de los 18 manipuladores requeridos en el anexo No. 9, asimismo, se observan 7 PPL distribuidores de los 11 requeridos según Estudios previos y el plan de contingencia. En seguimiento se evidencian 3 auxiliares de proceso contratados, por otra parte, se evidenció que la dotación entregada al personal, no está identificada por color en brazo y pantalón, para garantizar la rotación de la misma para limpieza de los mismos, no se evidenció al personal manipulador realizando lavado de manos después del cambio de actividades.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (83%): El operador registra para el presente período un cumplimiento parcial del (83%), teniendo un descenso de -3%, en el porcentaje de desempeño, respecto al mes anterior (86%). Para esta categoría el establecimiento que alcanzan un porcentaje global del 100%; es: ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO (100%), debido a que, las instalaciones del servicio de alimentación, incluyendo paredes, pisos, techos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección, se encuentran limpias y libres de hongos, evitando el estancamiento de agua, con registros de limpieza actualizados según lo establecido por la OTM; se garantiza la limpieza y desinfección de equipos, utensilios, carros transportadores y menaje de la PPL antes de cada tiempo de comida, suministrando los elementos e insumos necesarios, aplicando código de colores y evitando riesgos de contaminación; las instalaciones sanitarias están alejadas del área de producción, limpias y dotadas con papel higiénico, jabón, gel antibacterial y secado de manos adecuado, se dispone de recipientes suficientes para residuos sólidos, identificados y en buen estado, y se asegura la correcta recolección, clasificación y disposición final de residuos sólidos, líquidos y peligrosos. Seguidos de los establecimientos penitenciarios que arrojan un porcentaje de cumplimiento parcial: EPMSC GRANADA (93%), debido a que, durante las

visitas, se evidenció pared con presencia de moho en el área de prealistamiento y estancamiento de agua en el área de producción de rancho. ERON CAMISACS ACACIAS (90%), debido a las desviaciones presentadas durante las visitas de verificación realizadas a los cuatro ranchos, RANCHO ALCARAVAN Se constató la presencia de moho y escurrido de agua en las paredes del área de almacenamiento, así como la acumulación de hollín en las superficies del área de producción, además presencia de moho en los techos de las áreas de almacenamiento de abarrotes, producción y bodega de víveres; de igual manera, se evidenció que en el área de producción el techo presenta acumulación de hollín. RANCHO COLA DE PATO, Se evidenció la presencia de moho en las paredes de las áreas de lavado de utensilios y menaje, así como en la salida de distribución de los patios 1 y 2, área de almacenamiento de tubérculos y área de producción e instalaciones sanitarias y presencia de moho en los techos del área de producción, área de recepción de materias primas y el área de almacenamiento de abarrotes. RANCHO SARDINATA, Se evidenció presencia de moho en las paredes del área de almacenamiento de tubérculos, lo cual muestra una deficiencia en los procesos de limpieza y desinfección, presencia de hongos en los techos de las áreas de producción, almacenamiento, suministro de raciones y cocina caliente. RANCHO CENTRAL Se evidenció proliferación de moho en la pared de ingreso a las instalaciones sanitarias. ERON CPMSACS ACACIAS (80%), en el RANCHO ALA A Y B, Se evidenció empozamiento de agua en los pisos de las áreas de producción, cocción, ensamble, área de cargue y descargue de materia prima, prealistamiento de carnes y jugos y área de cuarto de refrigeración de Fruver, así como presencia de moho en las paredes de las áreas de químicos, área de almacenamiento de tubérculos y lavado de menaje; presencia de moho en el techo del área de ensamble y área de disposición de residuos líquidos, lo cual indica deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección. En el área de cocción un wok con acumulación de hollín en su parte externa, así como la campana extractora con residuos de grasa. Se evidenció que en la instalación sanitaria del personal operativo (baño N.º 2) una (1) caneca de residuos se encuentra sin tapa y con el pedal dañado; asimismo, se constató que un (1) dispensador de jabón antibacterial está averiado y por último, se evidenció la presencia de un roedor en el almacenamiento de abarrotes, restos de excremento en el área de residuos sólidos y la ausencia del plano visible de cebado, constatando además que solo se encuentran instaladas dos (2) de las tres (3) trampas establecidas en el programa, las cuales carecen totalmente de cebo. Esta novedad se debe a fallas en los controles operativos, ya que las puertas de recepción de materias primas e ingreso de personal se mantienen abiertas, sumado a la falta de mantenimiento y reposición de los dispositivos por parte del operador. ERON EC YOPAL (80%), durante las visitas de verificación, acumulación de polvo y suciedad en las ventanillas altas de difícil acceso en el área de procesos; esto dificulta los procedimientos de limpieza y desinfección, formación de moho en la cubierta no sanitaria del techo de la bodega de postres; además, se evidencia acumulación de polvo en las cubiertas no sanitarias del techo de la bodega de abarrotes, equipos fríos y huevos, acumulación de grasa y suciedad en la estructura metálica de los ductos de la campana extractora. Y ERON EPMSC VILLAVICENCIO (70%), Se evidenció en área de ensamble y almacenamiento de arroz, paredes con presencia de grasa adherida, adicionalmente se evidencia paredes, uniones, en áreas cercanas al área de preparación de jugos con presencia de suciedad, techos y estructura de área de producción con suciedad adherida, no se llevan registros de limpieza. Se evidenciaron 3 woks, 3 calderos, 1 marmita con presencia de grasa adherida en su parte externa, campana de extracción con presencia de grasa y polvo en su parte externa y en almacenamiento canastillas sucias con presencia de grasa y polvo. Además se observó en áreas de ensaladas y jugos 1 recipiente (caneca negra- desecho no aprovechables) para la recolección de residuos orgánicos, en áreas de producción no se realiza correcta clasificación de residuos, debido a que se encontró en caneca de residuos orgánicos residuos de bolsas e icopor. No se evidenció registros de recolección y disposición final de aceite vegetal de acuerdo a la resolución 3957 del 2009 y resolución 316 del 2018.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (95%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 95%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (96%). El establecimiento que presenta el 100% de cumplimiento global, es ERON CPMSACS ACACIAS, 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 EPMSC VILLAVICENCIO de 90%, debido a que se evidenció que el vehículo transportador de Fruver del proveedor Ardiko, de placa LIK 494, no cuenta con documentos del vehículo: SOAT, Técnico mecánica, Concepto higiénico sanitario (CHS) y tarjeta de propiedad Y además vehículo transportador de placas LIK 494 sin letrero de transporte de alimentos. En el establecimiento CAMISACS ACACIAS, CPMSPDA PAZ, ARIPORO, EC YOPAL, EPMSC GRANADA no se evalúa esta categoría, debido a que durante las visitas realizadas por la Interventoría no se evidencian vehículos transportadores de alimentos en proceso de recepción de materia prima y/o distribución.

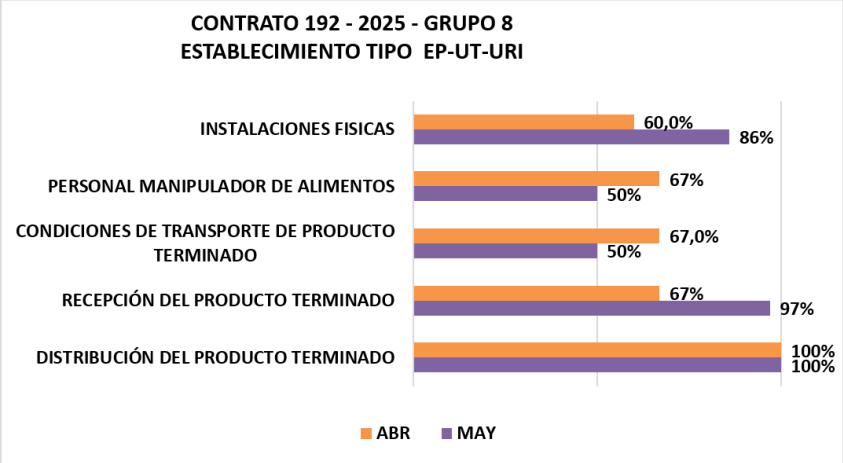
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%): Para esta categoría el operador alcanza un cumplimiento del 96%, evidenciando que se mantiene el porcentaje respecto al mes anterior. Los establecimientos que alcanzan un cumplimiento parcial para este periodo, son ERON CAMISACS ACACIAS (99%), debido a que, en el RANCHO CENTRAL, se evidenció en cuarto frío, empaque suelto, no ha sido reparado por parte del operador, lo cual contraviene lo estipulado en los Artículos 8 y 9 de la Resolución 2674 de 2013, ya que compromete la hermeticidad del equipo, dificulta la desinfección y afecta la estabilidad de la cadena de frío. CPMSACS ACACIAS (96%) Se evidenció la falta de ejecución de mantenimientos preventivos, toda vez que se identificaron dos carros transportadores en las siguientes condiciones: el primero, destinado al suministro del ALA C, presenta oxidación; el segundo, utilizado para la distribución a las áreas de almacenamiento, cuenta con una lámina suelta con presencia de óxido, carece de pintura y no posee identificación técnica, no se cuenta con los respectivos soportes de mantenimiento correctivo de los equipos. CPMSPDA PAZ ARIPORO (96%), Se evidenció faltante de soportes de mantenimiento para la puerta derecha de la nevera de almacenamiento de frutas; la cual, no cierra correctamente. EC YOPAL (94%), se evidenció que no se cuenta con los soportes de mantenimiento correctivo de la plancha asadora, por falta de las manivelas reguladoras del paso de gas. EPMSC GRANADA (96%), no se evidencian soportes de mantenimiento correctivo de dos carros transportadores los cuales presentan óxido en su parte interna. EPMSC VILLAVICENCIO (91%) Se evidenció que el operador no implementa programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, debido a que no se observa soporte de mantenimiento de estufa la cual presenta puestos de cocción con generación de hollín, las estufas persisten con generación de hollín y aumento en la llama, además existen 5 carros transportadores de los cuales 4 de estos requieren mantenimiento correctivo de pintura, llantas con desgaste de material, se evidencia vehículos con óxido, no se evidencia mantenimiento preventivo trimestral.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (90%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 90%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (88%). Los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, son: CPMSPDA PAZ ARIPORO, EC YOPAL, ERON EPMSC GRANADA, 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, el establecimiento que presenta cumplimiento del 90%, corresponde a: ERON CAMISACS ACACIAS (90%), viéndose afectado por el hallazgo evidenciado en visita en el RANCHO ALCARAVAN, Se constató que la ventilación en el área de producción es insuficiente, lo que ha derivado en la condensación de vapor en el techo; adicionalmente, se evidenció que la campana extractora se encuentra fuera de funcionamiento. RANCHO CENTRAL se evidenció la ausencia de dos extintores en el servicio de alimentos: el de CO2 y el de acetato de potasio. RANCHO SARDINATA Se constató la ausencia de dos de los tres extintores reglamentarios que deben estar instalados y visibles en el servicio de alimentación; actualmente solo se evidencia el extintor multipropósito, faltando el de CO2 (dióxido de carbono) y el de acetato de potasio (Clase K). Esta omisión representa un incumplimiento de las normas de seguridad industrial y prevención de incendios. Por último, ERON CPMSACS ACACIAS - RANCHO ALA A Y B (71%) Durante la visita de verificación se evidenció que la ventilación en el área de cocción resulta insuficiente, lo cual no permite prevenir de manera adecuada la condensación, esto debido a que la campana extractora no cubre la totalidad del área de cocción.

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 mayo 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 mayo 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 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 (91%): En el mes de mayo, el contratista presenta un porcentaje de cumplimiento de 91%, evidenciando una disminución del -9%, con respecto al mes anterior (100%). Los establecimientos que presentan cumplimiento global de 100%, son: CRM EJEYO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA URI YOPAL, EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL, lo que significa que el contratista garantiza 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. Seguido de los establecimientos que presentan cumplimiento parcial dentro los cuales están: EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO (50%), debido, a que durante el almacenamiento temporal de los alimentos se evidenció canastillas con producto terminado en contacto directo con el piso. En el establecimiento UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", CRM CPMSCACOM 2, (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) no es posible realizar las verificaciones de las variables que conforman la presente categoría, debido a que, no se permite el ingreso al lugar de almacenamiento temporal.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (90%):** Para el periodo evaluado (mayo), el contratista presenta un porcentaje de cumplimiento de 90%, evidenciando una disminución del -6%, con respecto al mes anterior (96%). Los establecimientos que presentan cumplimiento global de 100%, son, UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", , CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), CRM EJEYO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA URI YOPAL y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL, EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO, 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 CRM CPMSCACOM 2, el cual arroja un porcentaje de incumplimiento de 0%, debido a que, durante visita de verificación, se evidenció al personal manipulador Jhon Jairo Sánchez (quien venía conduciendo el vehículo) no tiene uniforme claro, se evidencia incumplimiento de la normativa vigente y OTM. Así mismo, no se evidencia certificado médico del personal, ni certificado de manipulación BPM.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (79%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría del 79%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -17%, 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 EJEYO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, 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: CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACIÓN DE POLICÍA URI YOPAL y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL con un porcentaje de 80% esto se debe a que durante las visitas de verificación no se evidencia el diligenciamiento de la planilla del registro de la temperatura durante el transporte de los alimentos y el vehículo con placas WEQ-681, presentó CHS con fecha de emisión del 15/04/2026, con un porcentaje de cumplimiento del 68% y con concepto "favorable con requerimientos"; lo cual, no se ajusta con lo requerido por la OTM., en la que se especifica que el concepto sanitario del vehículo debe ser "favorable". EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO (60%), debido a que durante la verificación por parte de la interventoría se evidencia para el tiempo de comida cena, menú #4 y un parte de 160 PPL, los recipientes que contienen la cena y el pan de refrigerio nocturno se encuentran dispuestos en el piso del vehículo (de placas TRK-710) y no se cuentan con canastillas para evitar disponer los alimentos en el piso. No sé evidenció soporte de la planilla de registro de temperaturas de los alimentos durante el transporte. Por último, CPMSCACOM 2 con un porcentaje del (0%), debido, a que se evidenció que el vehículo transportador del alimento de placa UTN 711 no cumple con concepto sanitario, no presentó SOAT, ni técnico mecánica, además el vehículo no cuenta con letrero de transporte de alimentos. No cumple con las condiciones físicas y de higiene, no cuenta con recipientes, canastillas bases o elementos de material adecuado que eviten el manejo inadecuado de alimentos, no se entregan planillas de registros de temperatura, se evidenció que el vehículo no cuenta con documentos, planillas, registros ni termómetro punzón para realizar el monitoreo, no se cuenta con un plan de rutas.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 97%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (98%). Dentro de los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento están: UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS",), CRM EJEYO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA URI YOPAL y EP ESTACIÓN DE POLICÍA 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 el establecimiento que presenta para el presente período un porcentaje de cumplimiento parcial, siendo CRM CPMSCAMCOM 2 (89%), debido a que no se cumplió con el horario establecido para la entrega del tiempo de comida desayuno, entregándose a las 9:45 am. CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA (89%), Se evidenció incumplimiento en el componente energético del menú verificado. Para el tiempo de comida almuerzo menú #1 y un parte de 2 PPL, se evidenció entrega de papa común al vapor en reemplazo de papa criolla al vapor, el cual no se encuentra autorizado por la entidad. EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO (89%), Se evidenció incumplimiento en las características organolépticas de la preparación calabaza guisada en cuanto a consistencia, uniformidad y presentación fina y plátano verde en monedas en cuanto a consistencia, uniformidad y presentación final (monedas quemadas), aspectos no característicos de la preparación y del producto suministrado.

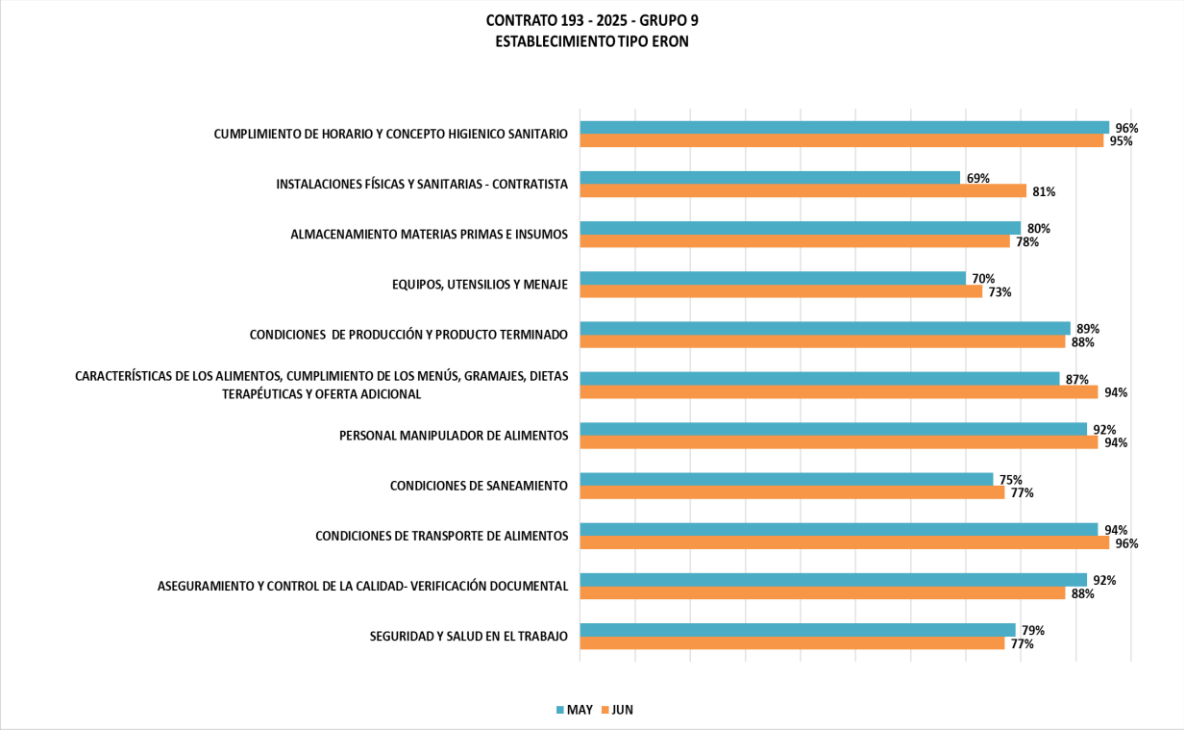
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (90%): En el mes de mayo, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 90%, presentando un aumento en el porcentaje de 1%, con respecto al mes anterior (89%). Dentro de los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento están: CRM

CPMSCACOM 2, CRM EJEYO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA ACACIAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA GRANADA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA URI YOPAL, y EP ESTACIÓN DE POLICÍA YOPAL, CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) 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, con un porcentaje del 50%, siendo UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS" y EP ESTACIÓN DE POLICÍA VILLAVICENCIO debido a que durante la verificación de los t tiempo de comida no se evidenció entrega de utensilios básicos, para el consumo de los alimentos.

2.2.9 GRUPO 9

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

A continuación, se presenta el desempeño del mes de junio 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 junio 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 84% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (95%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de mayo y junio se evidencia un comportamiento estable. Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento del 100% fueron: ERON CPMS TUNJA y SANTA ROSA DE VITERBO, ERON EPAMSCAS COMBITA, ERON EPMS RAMIRIQUI, ERON EPMSC DUITAMA, SANTA ROSA DE VITERBO, EPMSC SOGAMOSO Y ERON EPAMSCAS COMBITA 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, el ERON con menor desempeño , ERON CPMSCHO CHOCONTA 83% y ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (89%), 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 y para ERON CPMSCHO CHOCONTA no se han realizado gestiones a las observaciones dejadas por secretaria de salud.

.**2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (81%)**: Para el presente periodo, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 81% en la calificación de esta categoría, reflejando un aumento significativo pasando de un 69% en mayo a un 81% en junio, con doce puntos porcentuales de diferencia en el desempeño. Los establecimientos que presentaron un mayor cumplimiento fueron: ERON CPMS TUNJA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO alcanzaron un 100%, seguido de ERON EPMSC DUITAMA con un 94%, ERON EPMSC SOGAMOSO (88%), ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 76%, ERON EPMS RAMIRIQUI (72%), ERON EPAMSCAS COMBITA (70%) y ERON CPMSCHO CHOCONTA (57%) quien obtuvo el menor porcentaje de cumplimiento, en donde los principales hallazgos están relacionados por acumulación de agua dado a que los pisos se encuentran con faltante de baldosas, 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. Es de resaltar que para el caso de Buen pastor con un porcentaje de 76% se evidenciaron acciones correctivas por parte del operador en cuanto a pintura en techos.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (78%): Para el presente mes de junio de 2026, el operador registró una ligera disminución en el porcentaje de cumplimiento, pasando del 80% en mayo al 78% en junio. Se observa que ninguno de los establecimiento alcanzó un cumplimiento mayor por encima del 90%: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 88%, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO con un (86%), ERON CPMS TUNJA (84%) , ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO con un (82%) , ERON EPMSC SOGAMOSO 77%, ERON CPMSCHO CHOCONTA (76%) y ERON EPAMSCAS COMBITA junto con ERON EPMS RAMIRIQUI con el (73%), 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, 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 canastillas en inadecuadas condiciones de higiene y la falta de distancias perimetrales en almacenamiento dificultando los procesos de limpieza y de inspección. Incumplimiento en las fichas técnicas y en el listado de proveedores ofertados.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (73%): Para la presente categoría el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 73% en la calificación de esta categoría, lo que representa un incremento de 3 puntos porcentual respecto a mes de mayo con el (70%). Los establecimientos que presentaron un mayor desempeño fueron: ERON EPMSC DUITAMA y ERON EPMSC TUNJA con el (100%), seguido de ERON EPMSC SOGAMOSO con un (87%), ERON EPMS RAMIRIQUI con (86%), ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (67%), ERON CPMSCHO CHOCONTA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (65%). El establecimiento que presento menor cumplimiento fue EPAMSCAS COMBITA con (60%), 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, los carros no cumplen con las particularidades y características como falta de identificación y no contar con puertas o con sistemas de cierre. Finalizando para el caso de ERON EPAMSCAS COMBITA con el puntaje más bajo dado a los hallazgos relacionados con los utensilios y menaje no son de materiales inertes, presentan deterioro y disponen de equipos en desuso.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (88%): Para este presente periodo evaluado al realizar el comparativo entre los meses de mayo y junio se observa una disminución de 1 punto porcentual frente al mes de mayo con un 89% de cumplimiento. Para esta categoría los establecimiento que tuvieron un buen desempeño en cuanto a las variables evaluadas son: ERON CPMS TUNJA, ERON CPMSCHO CHOCONTA con el 100% y fueron ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO con 95% de cumplimiento, debido a que presentaron mayor cumplimiento con las temperaturas de producto terminado, se realizan los procesos evitando la contaminación cruzada, 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 registros. Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial fueron ERON EPMS RAMIRIQUI, ERON EPMSC SOGAMOSO con el (89%), ERON EPMSC DUITAMA y ERON EPAMSCAS COMBITA con el (88%) de cumplimiento, y por último ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 64%, 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; no cumple con el protocolo de custodia de contramuestras, ya que no cumplen con los gramaje establecidos. Se observo el incumplimiento de temperatura de los alimentos suministrados, debido a que no se mantienen mayor a 60°C para los alimentos calientes y para los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC, lo anterior para el caso de CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, otra de las variables afectadas no cumple con el protocolo de custodia de contramuestras, ya que al solicitar las contramuestras se evidencian gramaje por debajo de lo establecido. por último, se hace uso de recipientes no isotérmicos para el servido de las dietas, por lo que no se garantiza la conservación de la temperatura ni diferenciación en la derivación dietaría.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (94%): para el presente mes de junio el contratista mostro un avance en cumplimiento en las diferentes variables que abarcan esta categoría con un aumento 7 puntos porcentuales. Para esta categoría el establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento fue: ERON CPMS TUNJA, ERON EPMS RAMIRIQUI ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, ERON EPMSC SOGAMOSO con el 100% de cumplimiento. ERON EPMSC DUITAMA, con el (96%) y ERON EPAMSCAS COMBITA con 95% y ERON CPMSCHO CHOCONTA con el 89% 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 (75%), dentro de los principales hallazgos se evidencian falencias en la notificación de los intercambios en el sistema k2, incumplimiento en las verificaciones de gramajes y calidad organoléptica en componentes de tubérculos, estas sin tomar acciones correctivas durante las visitas, 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. Para esta categoría se evidencia que el contratista ha realizado acciones correctivas en los diferentes establecimientos aumentando su puntaje porcentual para el presente mes.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): Para el presente mes de junio, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 94%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes de mayo (92%). Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron: ERON CPMS TUNJA, ERON CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPMS RAMIRIQUI y ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, ERON EPMSC SOGAMOSO que alcanzaron un 100%, seguido de los establecimientos: ERON EPAMSCAS COMBITA con un 89% y ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (86%), 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 (77%): En el presente mes de junio, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 77%, evidenciando un leve aumento porcentual de dos (2) puntos, con respecto al mes anterior (75%). Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo en esta categoría fueron ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SOGAMOSO y ERON CPMS TUNJA con 93%, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (87%), y ERON CPMSCHO CHOCONTA con 79%, ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con con (71%) 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 EPAMSCAS COMBITA (69%) y ERON EPMS RAMIRIQUI (68%) 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, insuficiencia recipientes para la disposición de residuos sólidos, 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, no cuentan con el kit de cloro para análisis de pH y cloro residual diario por lo cual no se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro Residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación.

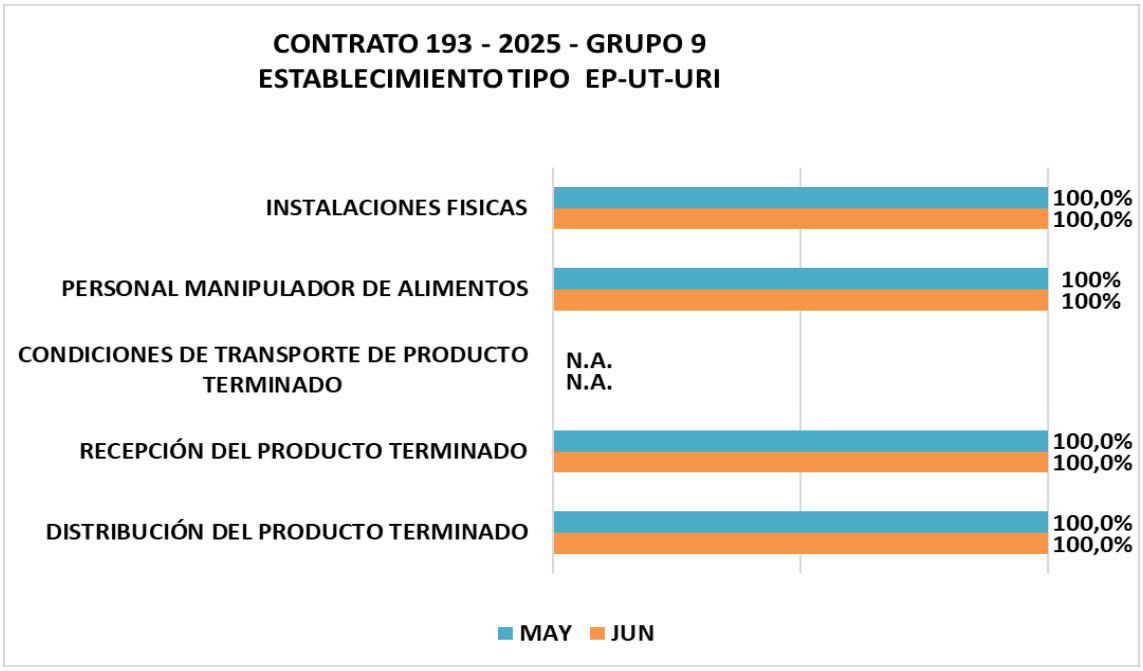
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de mayo y abril presentando una disminución de 6 puntos porcentuales frente al mes de abril. Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados los establecimientos ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR y ERON EPAMSCAS COMBITA donde obtuvieron el 100% de desempeño, presentando cumplimiento en las condiciones adecuadas de recibo de las materias primas, de los vehículos transportadores y del personal transportador, así mismo, presentan la documentación establecida según la normatividad vigente para el vehículo de transporte y el personal transportador, para el establecimiento de ERON CPMSCHO CHOCONTA con un (80%) dado que los vehículos evaluados presentaron cortinas en deficientes condiciones de limpieza .Para los establecimientos ERON CPMS TUNJA, ERON EPMS RAMIRIQUI, ERON EPMSC DUITAMA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO no se evidenció recepción de materia prima durante las verificaciones.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (88%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de junio y mayo se evidencia que el contratista presenta una disminución de 6 puntos porcentuales en su nivel de comportamiento. Los establecimientos que presentaron los cumplimientos mayores fueron: ,ERON EPMSC SOGAMOSO 95%, ERON CPMSCHO CHOCONTA y ERON CPMS TUNJA con el 92% respectivamente, ERON CPMSCHO CHOCONTA con (95%) , ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR y ERON EPMSC DUITAMA con el 91%, seguido de ERON EPMS RAMIRIQUI con el 89%, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO con (85%), finalizando con ERON EPAMSCAS COMBITA con 83%, donde los principales hallazgos fueron: no se presentan soporte cumplimiento de los mantenimientos programados como preventivos, ni se observación registros de los mantenimientos correctivos,, 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.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (77%): En junio de 2026, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 77% en la calificación de esta categoría, evidenciando una disminución de 2 puntos porcentuales respecto al mes anterior (79%). Para esta categoría los establecimientos que presentaron un cumplimiento favorable así: ERON CPMS TUNJA, ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, ERON EPMSC SOGAMOSO, seguido de ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR 100%. ERON CPMSCHO CHOCONTA (80%), 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 (37%), en donde los principales hallazgos fueron: entrega incompleta de los elementos de protección personal a los manipuladores de alimento, no se realiza la entrega de 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 junio 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 junio 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 01,13 Y 30 junio 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 junio, 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 junio, 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.

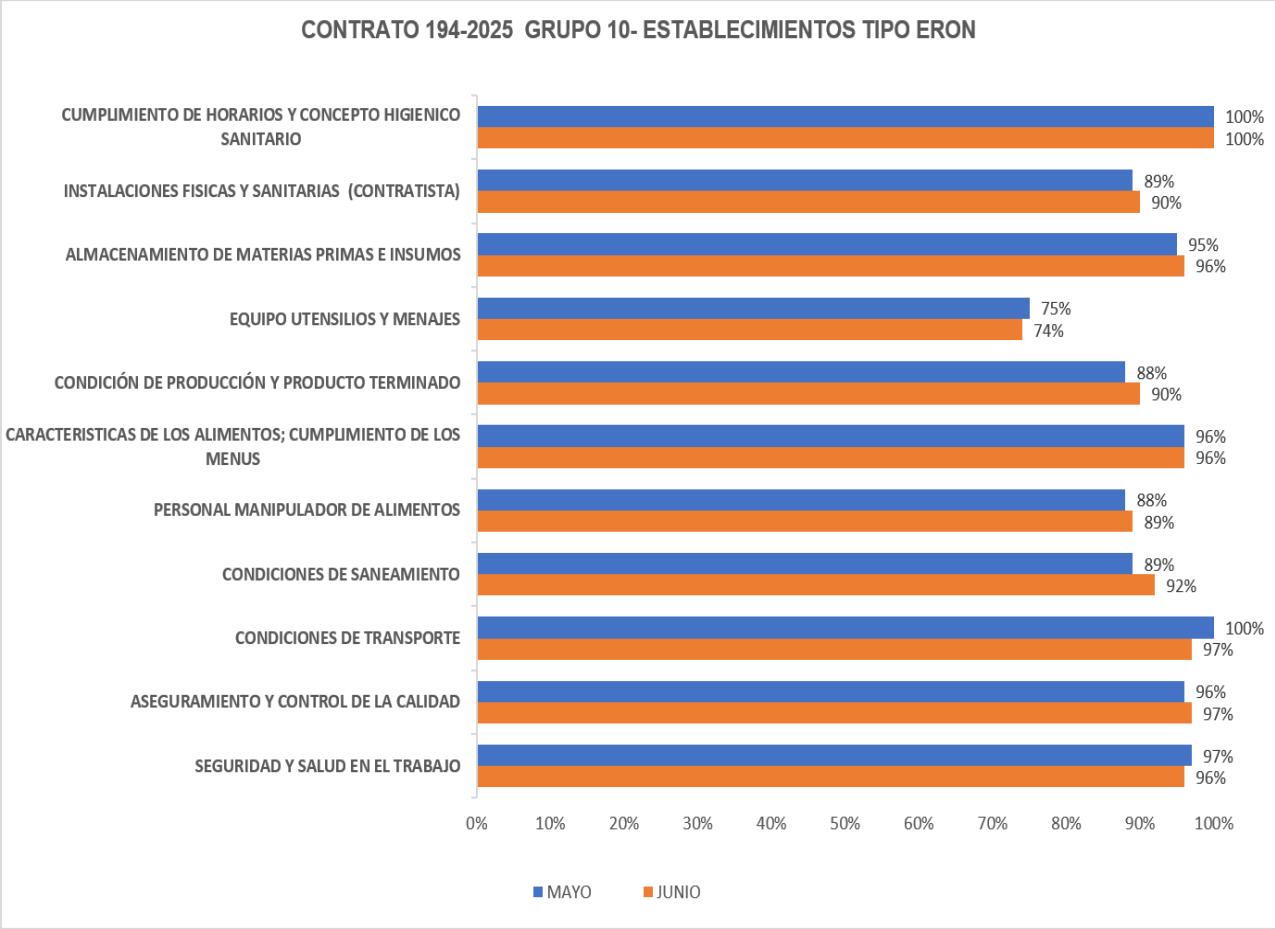
3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: esta categoría no es evaluada durante las visitas realizadas a la estación de policía de Chocontá los días 01,13 y 30 de junio, debido a que el traslado de las raciones no se realiza en un vehículo, por la cercanía al ERON.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En el mes de junio, 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 junio, 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 junio 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 junio 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 92%, aumentando el porcentaje en un 1% respecto al mes de mayo, 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 HIGIÉNICO SANITARIO; para el corte del presente informe la categoría obtuvo un cumplimiento general del 100%, sin registrarse hallazgos durante el mes de junio en los 13 establecimientos tipo ERON del Grupo 10, confirmando la superación del incumplimiento del 75% en los horarios de entrega de alimentos en EPMSC CALARCÁ en la medida sanitaria de suspensión parcial de trabajos aplicada en EPMSC ARMENIA, levantada en el mes de mayo y sin nuevas afectaciones. A la fecha, ERON DE ARMENIA, EPMSC CALARCÁ, ERON MANIZALES

y ERON PEREIRA cuentan con concepto sanitario Favorable con Compromisos; EPMSC ANSERMA, ARMENIA, MANIZALES, PACORA, PENSILVANIA, PEREIRA y SANTA ROSA DE CABAL con concepto Favorable; y EPMSC RIOSUCIO está a la espera de la definición del ente sanitario, gestión en trámite.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: en el periodo de junio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 90%, presentando un aumento del 1% respecto al periodo del mes de mayo. El establecimiento con menor cumplimiento es ERON DE ARMENIA con 69%, seguido de EPMSC PENSILVANIA con 71% y EPMSC PEREIRA con 78%, al igual que ERON PEREIRA, con 86%; EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con 87% y los demás establecimientos del grupo promediaron entre 90% y 100%.

El ítem de mayor afectación, con un cumplimiento del 55%, corresponde a la gestión de mantenimientos correctivos menores en pisos, paredes, techos y medias cañas. En ERON DE ARMENIA el hallazgo persiste desde visitas anteriores, muy a pesar de las intervenciones que se le realizaron al establecimiento: faltan 10 de 14 baldosas en la pared del área de producción faltante y deterioro de baldosas, con desprendimiento de pintura en el área de Fruver y de almacenamiento en visita del (25 de junio). En EPMSC ANSERMA persisten medias cañas plásticas partidas y rotas, sin arreglos en pared ni techo pese a que venció el plazo del plan de mejora en fecha de visita del (22 de junio). En EPMSC ARMENIA se evidencian paredes con humedad, desprendimiento de pintura y hongo blanco filamentoso en visita del (26 de junio). En EPMSC PENSILVANIA persiste deterioro locativo en el área de prealistamiento de tubérculos y en la cocina caliente, con baldosas rotas, faltante de emboquillado y ausencia de tapa de seguridad en las llaves de las pipetas de gas, aunque son arreglos de menor cuantía en visita del (24 de junio). En EPMSC PEREIRA se registran hallazgos recurrentes: 22 baldosas dañadas en prealistamiento y lavado de menaje, en la cuales se empoza el agua causando malos olores, visita del (12 de junio), techo con humedad en el pasillo de cuartos fríos visita del (17 de junio) y más de 20 baldosas rotas en el área de preliminares (26 de junio). En ERON PEREIRA se evidencian manchas de humedad por filtración de la cava de congelación (24 de junio), y en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, humedad y 3 baldosas rotas en el área de lavado (12 de junio), todos establecimientos con un cumplimiento del 0%; de igual manera se evidencia el establecimiento de EPMSC CALARCA con una calificación de NA y los otros establecimientos restantes con un 100% de cumplimiento.

La segunda variable en incumplimiento, con 62%, es la gestión de mantenimientos correctivos menores de ventanas, marcos y puertas, y su protección contra el ingreso de plagas. Se evidencia en ERON DE ARMENIA la ventana de entrega de raciones con bisagra dañada y óxido (18 de junio); en EPMSC ANSERMA, óxido en la puerta de ingreso sin burletes (22 de junio); en EPMSC ARMENIA, óxido y corrosión en puertas de almacenamiento (26 de junio); en EPMSC CALARCÁ, falta de hermeticidad en la puerta de ingreso (26 de junio); en EPMSC PENSILVANIA, deterioro en la puerta del baño de hombres (24 de junio); en EPMSC PEREIRA, malla sin angeo en prealistamiento y marco desprendido en porcionado de carnes (17 de junio); y en ERON PEREIRA, óxido generalizado en ventanas y puertas (24 de junio).

Otra variable con bajo cumplimiento, del 67%, es la protección de los sistemas de evacuación de aguas residuales (sifones o rejillas). En EPMSC CALARCÁ las rejillas del área de lavado de menaje presentan deterioro por óxido, hallazgo persistente en visitas del 04 y 11 de junio; en ERON DE ARMENIA, falta la rejilla de la poceta de lavado de menaje (18 de junio); en EPMSC ARMENIA, sellado no hermético en varias áreas (26 de junio); y en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, óxido en la reja del cárcamo de desagüe (12 y 23 de junio), esto establecimientos con un 0% de cumplimiento, asimismo se evidencia en el EPMSC PEREIRA con 33%, rejillas que no ajustan y riesgo de accidente laboral (05 de junio) y tapa de cemento agrietada en preliminares (17 de junio, los demás establecimientos con un cumplimiento del 100%.

En instalaciones eléctricas, con 88% de cumplimiento, se evidencia en ERON DE ARMENIA un tomacorriente suelto en el área de jugos (18 de junio), y en EPMSC PENSILVANIA, un tomacorriente desprendido de la pared en el área de ensamble (11 de junio) y cableado expuesto en una luminaria del área de verduras (24 de junio), generando riesgo de accidente laboral, asimismo se deja establecido también el tema del EPMSC CALARCA con un NA pero que se deja sentado los inconvenientes presentados en las luminarias por el contacto que tienen los cables que se encuentran en los techos en

mal estado, un riesgo notable, al igual que estas luminarias al estar en contacto con el agua que filtra a los techos causan que estas se quemen. Los demás establecimientos se encuentran con un cumplimiento del 100%.

En el estado de los mesones, con 81%, se evidencia en ERON DE ARMENIA porosidad en el mesón de granito y óxido en la base del mesón de acero inoxidable (18 de junio); en EPMSC PENSILVANIA, grietas en baldosas del mesón de prealistamiento de verduras (24 de junio); en EPMSC PEREIRA, oxidación en la base de los mesones de jugos y ensaladas (17 y 26 de junio); y en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, 6 baldosas rotas en el mesón de ensamble (12 de junio), de manera general los otros 9 (nueve) establecimientos tuvieron un cumplimiento del 100%

Por último, en la variable de iluminación y funcionamiento de lámparas en las áreas de la OTM, con 83%, se evidencia en ERON DE ARMENIA luminarias desprendidas en el área de Fruver, con riesgo de caída, en EPMSC PEREIRA, lámparas fuera de servicio en preliminares y en prealistamiento; así mismo en ERON PEREIRA, una lámpara fuera de servicio en el área de lavado de utensilios, los otros establecimientos tuvieron un cumplimiento del 100%

El resto de las variables de esta categoría se ubicó entre el 90% y el 100%, afectado puntualmente por falta de lavamanos de accionamiento no manual, en EPMSC ANSERMA, ERON DE ARMENIA, EPMSC PENSILVANIA y ERON PEREIRA, faltante de baldosas y de rejilla de desagüe en ERON DE ARMENIA; así falta de protección del depósito temporal de residuos sólidos, en EPMSC PENSILVANIA.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS; para el corte del informe de junio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 96%, con un crecimiento del 1% respecto al informe del mes de mayo, el cual estuvo en 95%. El establecimiento de menor cumplimiento es EPMSC PENSILVANIA con 80%, seguido de EPMSC ARMENIA con 88% y EPMSC PACORA con 90%; EPMSC SALAMINA obtiene 95%, EPMSC PEREIRA 96% y EPMSC MANIZALES 98%; los 7 (siete) establecimientos restantes cumplieron al 100%.

El ítem de mayor afectación, con un cumplimiento del 81%, es el relacionado con la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario, las cantidades establecidas en la minuta patrón y los proveedores ofertados; se registra 0% en EPMSC PACORA, 50% en EPMSC PENSILVANIA y 50% en EPMSC PEREIRA.

La segunda variable más afectada, con 87%, es la existencia de fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados; se registra 0% en EPMSC ARMENIA, al no contar con soporte de ficha técnica del maíz mazamorra marca "El Canelón", proveedor no incluido en el listado ofertado; en tanto que en EPMSC MANIZALES hubo cumplimiento del 75%, por uso de la misma marca no autorizada; y 50% en EPMSC PENSILVANIA.

En el ítem de etiquetado y rotulado del empaque primario, con 97% de cumplimiento, se registra 50% en EPMSC ARMENIA , donde se evidencia en bodega de abarrotes avena molida marca "El Canelón" con información de lote, fecha de vencimiento, gramaje y código de barras registrada mediante sticker adherido al empaque primario, incumpliendo la Resolución 5109 de 2005, numeral 5.6.2, que no permite declarar la fecha de vencimiento mediante el uso de adhesivos.

Se registran hallazgos respecto: al no cumplimiento de la separación física de las materias primas según sus características naturales, en EPMSC SALAMINA, y en EPMSC PENSILVANIA por cuanto a la verificación de alimentos contemplados como prohibidos o con aditivos y saborizantes no permitidos (Anexo 4, N-N010).

De manera general, durante la verificación se observa cumplimiento del 100% en el resto de variables de la categoría: los productos cuentan con fechas de vencimiento vigentes; se garantiza el almacenamiento de alimentos sin riesgo de contaminación; los alimentos enlatados están en buenas condiciones; se cumple con la aplicación del método PEPS; las materias primas reenvasadas o fraccionadas de su empaque original se encuentran identificadas; y el producto no conforme se almacena tal como establece la OTM.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE; en el corte del informe de junio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 74%. El establecimiento de menor cumplimiento es ERON PEREIRA con 47%, seguido de ERON DE ARMENIA con 58%, EPMSC PEREIRA con 62%, ERON MANIZALES con 65%, EPMSC CALARCÁ con 70%, EPMSC PENSILVANIA con 71%, EPMSC PACORA con 72% y EPMSC ARMENIA con 74%; ERON SANTA ROSA DE CABAL obtiene 79%; EPMSC MANIZALES y EPMSC SALAMINA un 90%; y EPMSC ANSERMA y EPMSC RIOSUCIO el 100%.

El ítem con el porcentaje más bajo, con un 12% de cumplimiento, corresponde a los carros transportadores, que no cumplen con las condiciones de la OTM (sin sistemas de cierre ni identificación) y presentan deterioro, falta de pintura, óxido y corrosión; se registra 0% en ERON DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCÁ , EPMSC MANIZALES EPMSC PEREIRA, EPMSC SALAMINA, y ERON MANIZALES; mientras que en el ERON SANTA ROSA DE CABAL se obtiene cumplimiento del 50%; en tanto que en EPMSC RIOSUCIO hubo cumplimiento del 100%.

La segunda variable más afectada, con 45%, corresponde a que; los equipos sean de materiales inertes, resistentes a la corrosión, sin desprendimiento de pintura y de fácil limpieza y desinfección; se registra 0% en ERON DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA, ERON SANTA ROSA DE CABAL y ERON PEREIRA, y 25% en EPMSC CALARCÁ, afectando principalmente puestos de cocción, licuadora industrial, bandejas asadoras y congeladores; el restante de los establecimientos 6 (seis) cumplió al 100%. En cuanto a que los utensilios y menaje sean de materiales inertes, resistentes a la corrosión y libres de deterioro, con 84% de cumplimiento, se registra incidencias en los Erones de ARMENIA, donde se evidencia una tabla de picar deteriorada por tiempo de uso, con desgaste, grietas y decoloración y en EPMSC PEREIRA, donde se observan tres ollas del área de producción con deterioro, desgaste y abolladuras, en el establecimiento de ERON PEREIRA.(RM), el porcentaje de cumplimiento es del 0% en este ítem de verificación.

El contratista presenta además incumplimiento en: los equipos mínimos requeridos según el Anexo 5, se afecta con 0% en ERON DE ARMENIA, EPMSC PACORA, EPMSC PENSILVANIA y ERON PEREIRA, 25% en EPMSC CALARCÁ y 50% en ERON MANIZALES; y las tablas de corte según el código de colores de la OTM, con 65%, afectado con 0% en ERON DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA, ERON MANIZALES y ERON PEREIRA, y 25% en EPMSC PEREIRA.

Respecto al funcionamiento de los equipos de refrigeración y congelación, se registra cumplimiento 0% en EPMSC CALARCÁ y EPMSC PACORA, y EPMSC PEREIRA con 75%, el establecimiento critico actualmente es el EPMSC PACORA en visitas del 11 y 26 de Junio se evidencia que el Refrigerador No 1 no se encuentra en funcionamiento debido a la falta de gas refrigerante, de igual manera en el establecimiento EPMSC CALARCA, se registra que los cuartos de refrigeración y congelación se encuentran fuera de servicio, así mismo se registra para EPMSC PEREIRA, en el cual se evidencia nuevamente los cuartos de refrigeración y congelación fuera de servicio, las unidades de enfriamiento no funcionan; el restante de los establecimientos 10 (diez) cumplió al 100%.

En la entrega de menaje a los PPL según la OTM, se afecta con 0% a EPMSC PENSILVANIA, ERON SANTA ROSA DE CABAL y ERON MANIZALES, en tanto que EPMSC PACORA cumple con 50% y EPMSC MANIZALES con 75%. Finalmente, en la variable de menaje o equipos en desuso identificados como "fuera de uso - obsoleto", con 93%, se afecta únicamente EPMSC PEREIRA con 33%. En trampas de grasa portátil y en la disponibilidad de equipos de medición (termómetros, básculas y grameras), el cumplimiento fue del 100% en todos los establecimientos del grupo 10.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; en el corte del informe de junio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 90%, con un crecimiento del 2% respecto al mes anterior. El establecimiento de menor cumplimiento es EPMSC CALARCÁ, junto con EPMSC SALAMINA, ambos con 88%; le siguen EPMSC ANSERMA, EPMSC PACORA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC RIOSUCIO y ERON MANIZALES con 89% cada uno; EPMSC MANIZALES, EPMSC PEREIRA, ERON SANTA ROSA DE CABAL y ERON PEREIRA con 90%; EPMSC ARMENIA con 91%; y ERON DE ARMENIA, el de mayor cumplimiento, con 95%.

El ítem de menor cumplimiento, con un 10%, corresponde al seguimiento del servido del producto terminado y las dietas en condiciones que eviten el cruce de flujos y la contaminación cruzada; los hallazgos se registran en 12 de los 13 establecimientos, con 0% en 11 de ellos y 25% en EPMSC PEREIRA; solo ERON DE ARMENIA obtuvo cumplimiento del 100%. Los incumplimientos se deben a que la distribución de varios componentes del ciclo de menús principalmente bebidas y sopas, se realiza en recipientes plásticos o en ollas no isotérmicas, incumpliendo la circular E-2025-008918, sin garantizar la temperatura ni la inocuidad de los alimentos. Esto se evidencia de forma recurrente en EPMSC CALARCÁ (8 visitas durante el mes: jugo, colada, sopas y bebidas en recipientes plásticos o canastillas con bolsatina), ERON MANIZALES (5 visitas: jugos y coladas en ollas sin condición isotérmica) y ERON SANTA ROSA DE CABAL (5 visitas: bebidas del desayuno y la cena enviadas en recipientes plásticos con tapa, no isotérmicos).

Se afecta la entrega a conformidad de los productos terminados, conforme a que estos se sirvan a temperaturas mayores a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C; se registra 50% en ERON DE ARMENIA, donde se evidencian temperaturas fuera de rango en ensalada de zanahoria, pepino y repollo (18.5°C) y en ensalada de zanahoria y remolacha (21°C); en EPMSC CALARCÁ el cumplimiento es del 75%, debido a que la ensalada registra temperatura de 22.7°C y jugo de mango a 19°C, en EPMSC PEREIRA la ensalada registra temperatura de 21°C, así mismo el queso cuajada a 11.9°C y el componente ensalada a 24.3°C.

En los ítems restantes de la categoría se obtuvo un cumplimiento del 100% en todos los establecimientos del grupo 10.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL; En el corte del informe de junio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 96%, permaneciendo con el mismo porcentaje respecto al informe del mes de mayo. El establecimiento con el menor cumplimiento es ERON DE ARMENIA, el cual obtiene un cumplimiento del 91%; el resto de los establecimientos promedia entre el 92% y el 100%. Para este informe la variable de menor cumplimiento, con un 58%, continúa siendo el ítem relacionado con el rotulado y las condiciones de entrega de las raciones terapéuticas, las cuales se deben entregar de acuerdo con lo estipulado en la OTM; se evidencia de manera reiterada durante todo el mes de junio que los componentes de sopa y bebida de las dietas son entregados en fondos y recipientes plásticos no isotérmicos, incumpliendo la circular E-2025008918, sin garantizar la inocuidad ni la temperatura de los alimentos, y adicionalmente sin cumplir con el rotulado (nombre del PPL, patio y tipo de dieta); dentro de los establecimientos afectados con el 0% de cumplimiento se encuentran EPMSC CALARCÁ, EPMSC PEREIRA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON PEREIRA, y con un cumplimiento del 50% ERON DE ARMENIA (donde, de 32 dietas verificadas, 15 no contaban con identificación y las 17 restantes presentaban rótulos altamente deteriorados e ilegibles); en los 8 establecimientos restantes el cumplimiento obtenido fue del 100%.

Otra de las variables con incumplimiento relevante es la relacionada con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) para gestantes y lactantes, en cuanto a la educación para la práctica de la lactancia materna exclusiva, el inicio de la alimentación complementaria y los cuidados del menor, la cual obtuvo un cumplimiento del 67%, afectándose con el 0% en ERON PEREIRA, donde no se cuenta con soporte de capacitación de una gestante saliente; el otro establecimiento verificado con gestantes, ERON MANIZALES, cumplió con el 100%; los demás establecimientos no registran gestantes o lactantes activas a la fecha (NA).

Respecto a 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, la cual obtuvo un cumplimiento del 89%, afectándose en EPMSC CALARCÁ con un 75% y en EPMSC PEREIRA con un 50%. En EPMSC CALARCÁ, durante la visita del 04 de junio se evidencia en la verificación del Menú #10, tiempo de comida desayuno, el suministro de pan en lugar de arepa, sin soporte de solicitud de intercambio. En EPMSC PEREIRA se evidencian múltiples intercambios de componentes (proteínas, tubérculos y preparaciones) durante el mes, entre ellos el intercambio de pechuga de pollo por

carne de cerdo guisada y plátano maduro por papa salada en el Menú #3 (visita del 12 de junio), para los cuales la gestión de notificación en el sistema K2 solo se realiza al momento en que la interventoría hace presencia en el establecimiento.

Se identifican adicionalmente hallazgos puntuales relacionados con: el suministro de salchicha de marca no incluida en el listado de proveedores autorizados y/o sin ficha técnica aprobada (marca HUBUPE SAS), variable que obtuvo un cumplimiento del 82%, afectando a EPMSC ARMENIA con el 0% (visita del 26 de junio) y a EPMSC MANIZALES con el 67% (visita del 30 de junio).

Para las variables relacionadas con los soportes de revaloración, ajuste o retiro de dietas (96%) y la valoración nutricional inicial de PPL con cobertura a través del Fondo Nacional de Salud, régimen subsidiado (94%), ERON DE ARMENIA presenta el único incumplimiento registrado, con el 50% y el 0% respectivamente, al no contar con los soportes correspondientes de seguimiento y valoración nutricional.

En ERON EPMSC ANSERMA, ERON EPMSC RIOSUCIO y ERON EPMSC SALAMINA se registra cumplimiento del 100% en la totalidad de los ítems verificados. De manera general, en el grupo 10 se da cumplimiento a la rotación del ciclo de menú aprobado; al suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado; a las características de las preparaciones y los ingredientes definidos en el Anexo 4 y la OTM; no se evidencia el suministro de alimentos contemplados como prohibidos; se cumple con los gramajes de las preparaciones verificadas en el ERON y en las EPs, UTs y URIs; se registra cumplimiento con la calidad organoléptica de los menús mediante prueba hedónica; se da cumplimiento al suministro de refrigerios nocturnos, al Menú Especial y Menú Especial Adicional, a la entrega de refrigerios por remisión y al programa de tamizaje nutricional; se lleva registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas soportado con firma de recibo de cada PPL; se garantiza la valoración y seguimiento nutricional de gestantes y lactantes afiliadas al régimen contributivo, excepción o especial; se cuenta con los registros de renuncias a la alimentación y/o dietas; y se socializa el ciclo de menús y sus actualizaciones con los representantes de DDHH de la PPL, COSAL y dirección del establecimiento.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; para el corte del informe de junio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 89% creciendo en un 1% con respecto al mes de mayo. El establecimiento de menor cumplimiento es EPMSC PENSILVANIA con el 76%, seguido de EPMSC ARMENIA con el 78% y ERON DE ARMENIA con el 80%; EPMSC PEREIRA obtiene el 85%, EPMSC CALARCÁ, EPMSC PACORA y ERON PEREIRA el 88%, ERON SANTA ROSA DE CABAL el 89%, EPMSC RIOSUCIO y EPMSC SALAMINA el 90%, EPMSC MANIZALES el 97%, y ERON EPMSC ANSERMA y ERON MANIZALES el 100%.

El ítem con mayor afectación, con un cumplimiento del 61%, es que el contratista cuente con el personal mínimo requerido y la oferta técnica adicional (Anexo 9); se registra 0% en ERON DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA, EPMSC PENSILVANIA y EPMSC SALAMINA. En ERON DE ARMENIA se incumple de forma reiterada (04, 10, 11 y 18 de junio) la frecuencia de visita del profesional de mantenimiento y de la nutricionista; en EPMSC ARMENIA no se cuenta con los 4 distribuidores ofertados para partes de hasta 674 PPL; en EPMSC PENSILVANIA se incumplen las frecuencias de mantenimiento, SST y nutrición; y en EPMSC SALAMINA falta un manipulador desde el 03 de junio, sin reemplazo del INPEC. Con 75% están EPMSC CALARCÁ (sin jefe de cocina ni nutricionista), EPMSC MANIZALES (un solo auxiliar de proceso de dos requeridos) y EPMSC PEREIRA (incumplimiento en frecuencias de visita); y con 50%, ERON PEREIRA, por la visita del profesional de mantenimiento (última el 13-04-2026).

El segundo ítem de mayor afectación, con 62%, corresponde con el del personal capacitado para la limpieza de la campana extractora (Resolución 1409 de 2012); se registra 0% en ERON DE ARMENIA y EPMSC ARMENIA, y 25% en EPMSC PEREIRA, por falta de certificado vigente de alturas del técnico de mantenimiento.

En el uso de dotación completa, limpia y en buen estado, con 74%, se obtuvo 0% en EPMSC CALARCÁ, donde se registra uso de dotación en mal estado (botas rotas y desgastadas); en EPMSC RIOSUCIO y EPMSC PEREIRA se registra uso de dotación (botas) de colores oscuros, en tanto que en el ERON SANTA ROSA DE CABAL, se evidencia uso de petos rotos.

En certificado médico y exámenes clínicos vigentes, con 85%, se registra 0% en EPMSC ARMENIA (solo 3 manipuladores con exámenes vigentes), EPMSC PACORA (dos manipuladores nuevos sin exámenes), EPMSC PENSILVANIA (tres con exámenes vencidos) y ERON PEREIRA (dos manipuladoras sin soporte).

En la entrega y renovación semestral de dotación al personal profesional y operativo, con 90%, se registra 50% en EPMSC PACORA y EPMSC PENSILVANIA, renovación pendiente desde diciembre de 2025, y 75% en EPMSC PEREIRA, por faltante de 7 dotaciones.

En términos generales el contratista cumple al 100% con la entrega de dotación a visitantes, los hábitos de higiene y prácticas higiénicas, el lavado de manos, la ausencia de infecciones que contaminen los alimentos y las horas de trabajo y descanso de la PPL manipuladora, destacándose ERON EPMSC ANSERMA y ERON MANIZALES con 100% en la totalidad de los ítems.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; en el informe de junio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 92%, con un aumento del 3% con relación al mes anterior. El establecimiento de menor cumplimiento es ERON DE ARMENIA con 75%, seguido de EPMSC PEREIRA con 82%; EPMSC CALARCÁ, ERON SANTA ROSA DE CABAL y ERON PEREIRA obtienen 88% cada uno; EPMSC PENSILVANIA y ERON MANIZALES un 91%; EPMSC ARMENIA un 97%; y EPMSC ANSERMA, EPMSC MANIZALES, EPMSC PACORA, EPMSC RIOSUCIO y EPMSC SALAMINA alcanzan el 100%.

La variable de mayor desviación, con un 61% de cumplimiento, es la relacionada con que paredes, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección se encuentren limpios, evitando el estancamiento de agua; se registran incumplimientos en ERON DE ARMENIA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL ARMENIA y ERON PEREIRA con un 0% de cumplimiento cada uno , así mismo EPMSC PERIRA CON UN 25% de cumplimiento y para los EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCA el 50%, con hallazgos recurrentes durante todo el mes: puertas con corrosión en su parte inferior (servicio sanitario, ingreso, oficina, abarrotes, congeladores), ausencia de burletes, baldosas partidas que favorecen el estancamiento de agua en el área de lavado de menaje, y manchas presumiblemente por hongos o humedad en paredes del área de utensilios y abarrotes. La segunda variable más afectada, con 61%, corresponde a que los techos se encuentren limpios y sin presencia de hongos, con registros actualizados de limpieza conforme a la OTM; se presentan incumplimientos del 0% en ERON DE ARMENIA, EPMSC CALARCÁ, ERON SANTA ROSA DE CABAL y EPMSC PEREIRA, el resto de los establecimientos verificados cumplió al 100%.

En cuanto al tanque de almacenamiento de agua, que debe garantizar mínimo un día de suministro, en material sanitario, protegido e identificado, con limpieza y desinfección cada 6 meses soportada en registros, se presenta afectación del 0% en EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA y ERON MANIZALES, al no evidenciarse soporte de la actividad de lavado del tanque en el periodo correspondiente. En la realización diaria de análisis de pH y cloro residual se alcanzó el 100% en los 13 establecimientos. Se identifican además hallazgos puntuales en variables de menor peso: en la disposición de recipientes para residuos sólidos, con cumplimiento del 87%, se afectan EPMSC PENSILVANIA y ERON PEREIRA; en la limpieza y desinfección de trampas de grasa, con 86%, se afectan EPMSC CALARCÁ y EPMSC PEREIRA, este último sin soporte de lavado; en el manejo del aceite vegetal usado (AVU), con 94%, se afecta ERON DE ARMENIA; en el control de plagas, con 90%, se afectan EPMSC CALARCÁ y ERON MANIZALES; y en la limpieza y desinfección de equipos, utensilios y carros transportadores, con 94%, se afectan ERON DE ARMENIA (0%), los establecimientos restante con un 100% de cumplimiento.

Para el corte del presente informe, el contratista cumple al 100% en la tenencia de procedimientos definidos para evitar la contaminación cruzada; en que las instalaciones sanitarias se encuentran alejadas del área de producción y dotadas de elementos de higiene personal; en que los productos químicos de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas y se almacenan en espacio ventilado, identificado y protegido; en el suministro de elementos de aseo e insumos; en la limpieza y desinfección del menaje utilizado por la PPL; en el suministro de agua potable; y en el retiro de los residuos sólidos generados mínimo tres veces al día del área de proceso.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; en el corte del informe de junio la categoría obtuvo un cumplimiento del 97%, con un decrecimiento en relación con el mes de mayo; verificándose 11 de los 13 establecimientos del grupo (ERON DE ARMENIA y EPMSC SALAMINA no aplican para esta categoría). El establecimiento de menor cumplimiento es EPMSC ARMENIA, con 80%, al no soportar el acta de inspección sanitaria vigente del vehículo de placas VLH 261, del proveedor Field-La Revueltería, utilizado para el transporte de fruver (26 de junio). Le sigue EPMSC PEREIRA, con 93%, donde se evidencia que la papa y el plátano son transportados en costales dispuestos directamente sobre el piso del vehículo de placas SLP 434, sin uso de estibas, sin garantizar la inocuidad del producto (12 de junio). Los 9 establecimientos restantes (EPMSC ANSERMA, EPMSC CALARCA, EPMSC MANIZALES, EPMSC PACORA, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC RIOSUCIO, ERON SANTA ROSA DE CABAL, ERON MANIZALES y ERON PEREIRA) cumplen al 100% en la totalidad de los ítems: horarios de entrega, documentación y buen estado de los vehículos, entrega de alimentos según su naturaleza, señalización de transporte de alimentos, y exámenes y vestimenta vigentes del personal transportador.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL; en el corte del informe de junio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 97% y un aumento del 1% con relación al mes anterior. El establecimiento de menor cumplimiento es EPMSC ARMENIA, con 84%; le siguen ERON DE ARMENIA con 92% y EPMSC ANSERMA con 94%; EPMSC PEREIRA obtiene 95%; EPMSC PACORA, EPMSC PENSILVANIA, ERON SANTA ROSA DE CABAL y ERON PEREIRA un 97% cada uno; EPMSC CALARCÁ un 99%; y EPMSC MANIZALES, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC SALAMINA y ERON MANIZALES el 100%.

La variable de menor cumplimiento, con un 65%, es la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acorde al listado maestro, hoja de vida y cronograma; se registra 0% en ERON DE ARMENIA, EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA y ERON SANTA ROSA DE CABAL, y 50% en EPMSC CALARCÁ y EPMSC PEREIRA. En ERON DE ARMENIA se evidencia de forma reiterada durante el mes (visitas del 01, 03, 04, 22 y 25 de junio) que no se presentan registros de mantenimiento, observándose congeladores de carnes rojas y blancas con deterioro por falta de pintura. En EPMSC ANSERMA persiste, en 6 visitas del mes, la ausencia de soportes de mantenimiento del extractor del área de preparación. En EPMSC ARMENIA se evidencian de forma recurrente carros transportadores con daño estructural, campana extractora funcionando parcialmente y la puerta del congelador de proteína desprendida, sin registros de mantenimiento, se registra en EPMSC CALARCÁ persisten equipos (dos cuartos fríos y la licuadora industrial) sin reparar, así mismo no presentan los sin registros actualizados. En EPMSC PEREIRA no se presentan soportes documentales de mantenimiento, ni hoja de vida de los equipos, incluyendo el pelapapas, que se encuentra en mal estado.

La segunda variable más afectada, con 73%, corresponde a que los carros transportadores cuenten con hoja de vida y mantenimiento preventivo trimestral que evite óxido, daños mecánicos y falta de ruedas; se registra 0% en ERON DE ARMENIA (04 y 18 de junio, carro sin hoja de vida, con óxido y daño en ruedas) y en EPMSC ARMENIA (26 de junio, sin evidencia documental de mantenimiento); 25% en EPMSC PEREIRA (05 y 17 de junio, cinco carros transportadores con estructura deteriorada, láminas rotas y óxido); y 50% en ERON PEREIRA (24 de junio, registros de mantenimiento desactualizados). Los demás establecimientos verificados cumplieron al 100%.

En cuanto a los análisis fisicoquímicos del agua conforme a la frecuencia de la OTM, con 97%, se registra 0% en EPMSC PACORA (11 de junio), al no observarse la realización del análisis correspondiente. En los ítems de muestreos

microbiológicos por ERON, resultados microbiológicos conformes de materias primas, agua, manipuladores y superficies, y resultados conformes para indicadores de calidad y desinfección, con 97% y 96% respectivamente, se registra 50% en EPMSC ARMENIA (12 de junio) para los tres ítems. En el recibo de materias primas aplicando criterios de aceptación y rechazo, con 97%, se afecta igualmente EPMSC ARMENIA con 50%, por hallazgos reiterados durante el mes (01, 09, 19 y 26 de junio). En la adquisición de productos alimenticios de proyectos productivos, con 97%, se afecta EPMSC PENSILVANIA con 50% (24 de junio).

En los ítems restantes de la categoría se da cumplimiento del 100% en todos los establecimientos verificados: totalidad de planes y programas requeridos; formatos básicos para el registro de producción; calibración y verificación de los equipos de medición; ausencia de brotes de ETAS; registro de temperatura de equipos de frío; sensibilización a representantes de patio para la higienización del menaje; capacitación continua conforme a la Resolución 2674 de 2013; programas de trazabilidad; planes de contingencia y emergencia; y ausencia de ingreso o retiro de elementos prohibidos.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; para el corte de junio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 96%con un decrecimiento del 1% con relación al mes de mayo. El establecimiento de menor cumplimiento es ERON DE ARMENIA con 80%, seguido de EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES, los tres con 88%; los demás 9 (nueve) establecimientos del grupo cumplieron al 100%.

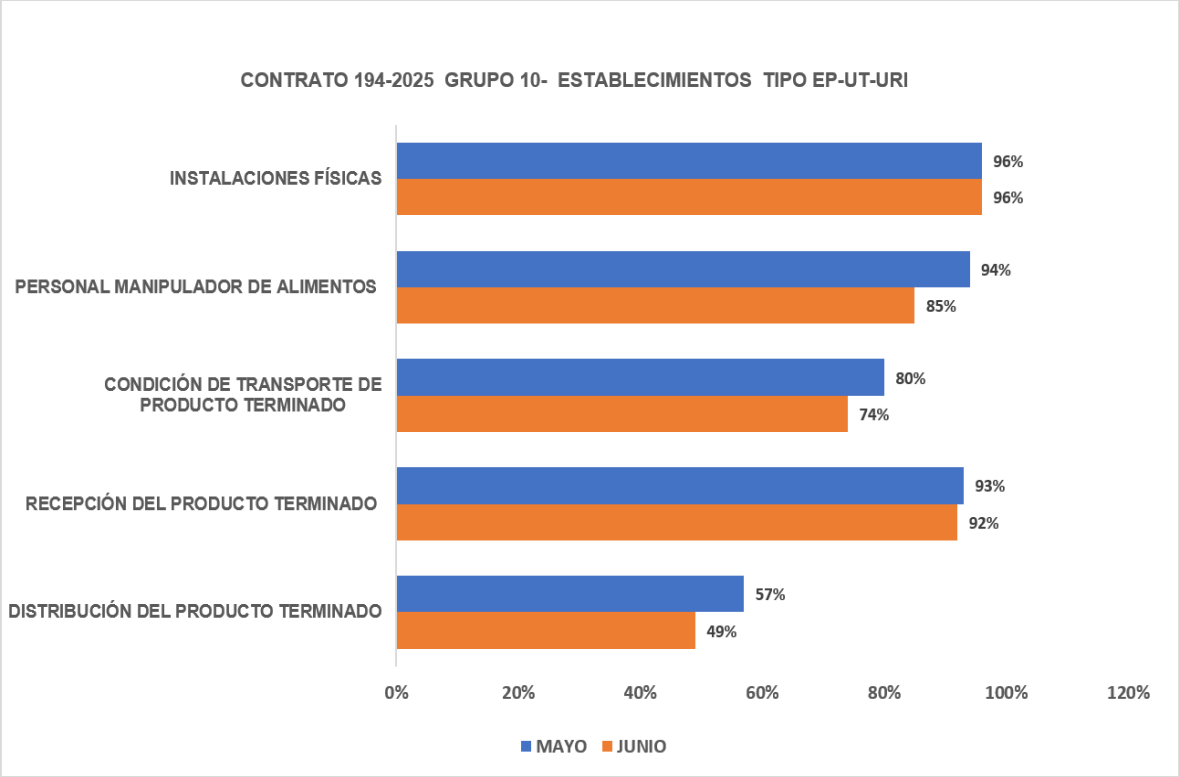
El ítem de mayor afectación, con un cumplimiento general del 74%, corresponde a la existencia de equipos como campanas y/o extractores de aire en buen estado, funcionando y en cantidad suficiente para la adecuada ventilación del área y evitar la condensación; se registra 0% en ERON DE ARMENIA, EPMSC ANSERMA, EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES. En ERON DE ARMENIA se evidencia deficiente proceso de lavado y desinfección de los extractores, con acumulación de grasa y goteo en las áreas de producción y almacenamiento en visitas del (04 y 18 de junio). En EPMSC ANSERMA el extractor del área de preparación se encuentra fuera de servicio, sin soportes de mantenimiento visita del (10 y 22 de junio). En EPMSC ARMENIA la campana extractora funciona solo parcialmente, operando al 50% de su rendimiento óptimo y sin diagnóstico del daño visita del (12 y 26 de junio). En ERON MANIZALES, 3 de los 5 extractores de aire del servicio se encuentran fuera de servicio, incrementando la temperatura dentro del área visitas del (12 y 24 de junio).

La segunda variable afectada, con 97%, es que los extintores se encuentren debidamente señalizados, visibles y aptos para atender emergencias; se registra 0% en ERON DE ARMENIA, donde se evidencia un extintor multipropósito con fecha de vencimiento de abril de 2026 en visita del (18 de junio).

En los demás ítems verificados de esta categoría se mantiene el cumplimiento del 100% en todos los establecimientos: registros de capacitación en SST, botiquín dotado según la clasificación requerida, manta antifuego, política de SST publicada y firmada con ruta de evacuación señalizada, exámenes médicos ocupacionales de ingreso del personal externo, y registro de entrega de elementos de protección personal.

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 junio 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 junio de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 79% de cumplimiento, con un decrecimiento de 7 puntos porcentuales respecto al periodo de mayo (79%), explicado principalmente por la caída en Personal Manipulador de Alimentos (94% a 85%), Condición de Transporte de Producto Terminado (80% a 74%) y Distribución del Producto Terminado (57% a 49%, la categoría de menor desempeño en ambos periodos); mientras que Instalaciones Físicas se mantuvo estable en 96% y Recepción del Producto Terminado presentó una leve disminución de 93% a 92%. 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 FÍSICAS; para el corte de junio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 96%, permaneciendo el mismo porcentaje respecto al informe del mes de mayo. Se registra el 50% de cumplimiento en EP MARSELLA, debido a que se evidencia que no se utilizan canastillas o estibas para el almacenamiento temporal de los productos, los cuales 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 15 estaciones de policía visitadas cumplieron a cabalidad en esta categoría y obtuvieron 100% de cumplimiento.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; para el corte de junio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 85% con un decrecimiento de 4 puntos con relación al mes de mayo. Los centros de detención transitoria con menor

cumplimiento son EP MARSELLA y EP RISARALDA, con 0% cada uno, seguidos de EP INSPECCIÓN MUNICIPAL DE POLICÍA CALARCÁ con 50%; los otros 14 centros de detención transitoria cumplen con el 100%. La variable de menor cumplimiento, con un 82%, corresponde a que los manipuladores cuenten con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente; se registra 0% en EP MARSELLA, EP RISARALDA y EP INSPECCIÓN MUNICIPAL DE POLICÍA CALARCÁ. En el ítem relacionado con el uso de dotación limpia, en buen estado y de color claro conforme a la norma, con un 88% de cumplimiento, se registra 0% en EP MARSELLA y EP RISARALDA. Para el resto de las estaciones de policía verificadas se evidencia cumplimiento del 100% en ambas variables.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO; para el corte de junio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 74%, con un decrecimiento del 6% en relación con el mes de mayo. Se presenta un 0% de cumplimiento en EP MARSELLA, EP APIA, EP RISARALDA y EP VITERBO; un 80% en EP LA ISABELLA, EP ANSERMA, EP CAI SANTANDER, EP SUPÍA y EP INSPECCIÓN MUNICIPAL DE POLICÍA CALARCÁ; el resto de las 8 (ocho) estaciones de policía (EP CHINCHINÁ, EP MARMATO, EP DOSQUEBRADAS, EP LA VIRGINIA, EP SAN JOSÉ, EP SANTA ROSA DE CABAL, EP SIJIN ARMENIA y EP SIJIN MANIZALES) se encuentran en el 100% de cumplimiento.

El ítem de mayor afectación, con un 53%, es el relacionado con que el vehículo transportador cuente con la documentación completa (concepto sanitario vigente, tarjeta de propiedad, SOAT y revisión tecnomecánica y de gases), o, en el caso de uso de motocicleta, que el parte no supere las 20 raciones por tiempo de comida y se cuente con certificado de inocuidad de la autoridad sanitaria; se registran hallazgos con el 0% en EP LA ISABELLA, EP MARSELLA, EP ANSERMA, EP APIA, EP CAI SANTANDER, EP SUPÍA, EP RISARALDA y EP VITERBO. En EP MARSELLA y EP RISARALDA no se utiliza vehículo automotor para el traslado de las raciones, las cuales se llevan caminando, método no aprobado en los documentos técnicos; en las demás estaciones afectadas se evidencia que el vehículo empleado para el transporte de alimentos es una moto de placas HDQ 68E que no cuenta con concepto sanitario expedido por la secretaría de salud.

Con el mismo nivel de incidencia se encuentra el diligenciamiento de la planilla de registro de temperatura, así como la tenencia del termómetro de punzón para garantizar el control de las condiciones térmicas de los alimentos refrigerados o calientes, con un cumplimiento del 71%, incumpliendo con un 0% EP MARSELLA, EP APIA, EP INSPECCIÓN MUNICIPAL DE POLICÍA CALARCÁ, EP RISARALDA y EP VITERBO.

Por otra parte, se presentan afectaciones con el 0% de cumplimiento en EP MARSELLA, EP APIA, EP RISARALDA y EP VITERBO, en el ítem relacionado con contar con un plan de rutas con placa del vehículo y rangos de horarios para el seguimiento en los puntos de entrega, con un cumplimiento del 76%. Finalmente, en los ítems relacionados con que el vehículo lleve visible en su exterior la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y con que se encuentre en adecuadas condiciones físicas y de higiene, con recipientes o canastillas que eviten disponer los alimentos sobre el piso, ambos con un cumplimiento del 87%, se registra 0% en EP MARSELLA y EP RISARALDA, mientras que EP APIA y EP VITERBO no aplican por no contar con vehículo automotor.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte de junio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 92%, con un decrecimiento del 1% en relación con el mes anterior. Las estaciones de menor cumplimiento son EP LA ISABELLA, EP CAI SANTANDER y EP VITERBO, con 78% cada una; les siguen EP MARSELLA, EP CHINCHINÁ, EP DOSQUEBRADAS, EP INSPECCIÓN MUNICIPAL DE POLICÍA CALARCÁ, EP RISARALDA y EP SAN JOSÉ, con 89% cada una; las 8 estaciones restantes (EP ANSERMA, EP APIA, EP MARMATO, EP SUPÍA, EP LA VIRGINIA, EP SANTA ROSA DE CABAL, EP SIJIN ARMENIA y EP SIJIN MANIZALES) se encuentran al 100%.

El ítem de menor cumplimiento, con un 59%, corresponde al cumplimiento del menú verificado según la minuta patrón y la OTM, respecto a los intercambios; se registran hallazgos con el 0% en 7 de las 17 estaciones: EP LA ISABELLA (intercambios recurrentes durante el mes: plátano maduro por puré de papa el 12 de junio; carne de cerdo por pollo BBQ el 15 de junio; huevo cocido por huevo con tomate el 24 de junio, sin notificación en K2); EP CAI SANTANDER (carne de

cerdo por res teriyaki el 04 de junio; cerdo frito por pollo BBQ el 19 de junio, sin soporte de aprobación); EP CHINCHINÁ (cambios en energético, ensalada y cereal el 16 de junio; papa común por papa criolla el 24 de junio; carne de res en salsa por carne frita el 30 de junio); EP DOSQUEBRADAS (torta de atún por carne de cerdo y papa común por papa criolla el 09 de junio; cambio de ensalada el 11 de junio; huevo por salchicha no notificado el 24 de junio); EP INSPECCIÓN MUNICIPAL DE POLICÍA CALARCÁ (múltiples intercambios de proteico, verduras y tubérculo en los menús 7, 12 y 14, con hallazgos el 01, 06, 08 y 22 de junio); EP RISARALDA (cambios de ensalada y bebida el 04 de junio; intercambio de proteína el 10 de junio; menú completo distinto al programado el 16 de junio; cereal no notificado el 26 de junio); y EP VITERBO (queso cuajada por arroz con huevo el 05 de junio; carne de res por pollo el 19 de junio; salchicha por queso cuajada el 26 de junio).

En el ítem relacionado con que el ciclo de menús se encuentre socializado y publicado a los responsables, con un 88% de cumplimiento, se registra 0% en EP MARSELLA (16 de junio, ciclo de menús no publicado ni socializado) y en EP VITERBO (19 y 26 de junio, sin publicación de la minuta ni del menú).

En el ítem de especificaciones técnicas de los componentes del menú, con 94%, se afecta EP LA ISABELLA (24 de junio, incumplimiento de la preparación del huevo). En el ítem de alimentos libres de contaminación, con 88%, se afecta EP CAI SANTANDER (19 de junio, bebida naranjada distribuida en recipiente plástico con deficiente limpieza y desinfección) y EP RISARALDA.

En los demás ítems verificados de la categoría (horario de entrega, totalidad de componentes del menú, rotación de bebida según la OTM) se obtuvo cumplimiento del 100% en todas las estaciones de policía.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte de junio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 49%con un decrecimiento de 8 puntos en relación con el mes de mayo. Las estaciones de menor cumplimiento son EP LA ISABELLA, EP CAI SANTANDER y EP SIJIN ARMENIA, con 0% cada una; le sigue EP INSPECCIÓN MUNICIPAL DE POLICÍA CALARCÁ con 33%; EP MARSELLA, EP ANSERMA, EP APIA, EP CHINCHINÁ, EP SUPÍA, EP LA VIRGINIA, EP SAN JOSÉ, EP SANTA ROSA DE CABAL y EP VITERBO promedian 50% cada una; EP SIJIN MANIZALES obtiene 67%; y solo EP MARMATO, EP DOSQUEBRADAS y EP RISARALDA alcanzan el 100%.

La variable de mayor afectación, con un cumplimiento del 18%, corresponde a la entrega de los alimentos en empaques individuales previamente ensamblados y sellados; se registran hallazgos recurrentes durante todo el mes en 14 de las 17 estaciones. En EP CAI SANTANDER se registran reiteración del hallazgo, por cuento la entrega de las bebidas de cena y refrigerio se realiza en recipientes no isotérmicas, así como también la entrega del componente proteico de 65 raciones servido en un único recipiente sin individualizar. En la E.P SIJIN ARMENIA, se registra la entrega de las bebidas en fondos no isotérmicos y el proteico y cereal no se entregan ensamblados de forma individual. Lo mismo se registra para la E.P INSPECCIÓN MUNICIPAL DE POLICÍA CALARCÁ, donde persiste la entrega de bebidas (jugo, agua de panela) en fondos plásticos no isotérmicos, incluyendo hallazgo por inadecuada limpieza y desinfección de las fiambreras las cuales presentan rastros de grasa y residuos.

La segunda variable afectada, con 76%, es la entrega de utensilios básicos (cucharas y vasos) para el consumo de los alimentos por parte de la PPL; se registra 0% en EP LA ISABELLA, EP CAI SANTANDER, EP SIJIN ARMENIA y EP INSPECCIÓN MUNICIPAL DE POLICÍA CALARCÁ, sin evidenciarse entrega ni soportes de entregas anteriores en múltiples visitas del mes.

En la entrega de dietas a la PPL, ítem aplicable solo a 2 estaciones, con un cumplimiento del 100%, respecto a la verificación de la entrega en empaque desechable para PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas, se obtuvo cumplimiento del 100% en la EP SIJIN MANIZALES y EP LA VIRGINIA.

2.2.11 GRUPO 11

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

A continuación, se presenta el desempeño el mes de junio 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 junio 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 88% de cumplimiento, decreciendo 1% frente al mes anterior, por lo cual 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%, aumentando en un 1% con respecto al mes de mayo, cumpliendo satisfactoriamente en los 7 establecimientos pertenecientes al grupo 11.

Por otra parte, los establecimientos cuentan con concepto sanitario vigente (CHS) y todos se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. Frente a la actualización de los conceptos higiénico-sanitarios, para el mes de junio, se dio apertura al rancho No. 5 del establecimiento ERON COIBA IBAGUE, el cual a pesar que aún no cuenta con el concepto sanitario, el contratista realizó la gestión correspondiente ante la Secretaría de Salud de Ibagué, solicitando la visita de inspección al rancho en mención, a través de la solicitud No. 24996 con fecha del 23 de junio de 2026 y se encuentra a la espera de la visita correspondiente, por parte de la entidad territorial; los demás establecimientos cuentas con sus conceptos sanitarios vigentes.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA; Para el corte de junio de 2026, la categoría obtuvo un promedio general del 85% decreciendo un 1% respecto al mes anterior. El menor cumplimiento corresponde a EPMSC HONDA con el (73%), seguida de ERON COIBA IBAGUE con (83%); EPAMS LA DORADA con (85%); EPMSC FRESNO (86%); EPMSC PUERTO BOYACÁ con (97%) y PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11 con el (100%); en EPMSC LIBANO no aplica verificación para este corte (se registra en la planta de contingencia).

En esta categoría el ítem de mayor afectación y que obtiene un cumplimiento general del 55%, corresponde a la relacionada con la falta de gestión en mantenimientos correctivos menores respecto al mantenimiento de pisos, paredes, techos y medias cañas, encontrándose afectación con el 0% de cumplimiento en EPMSC LA DORADA, EPMSC FRESNO, EPMSC HONDA y EPMSC PUERTO BOYACA, seguidas de ERON COIBA IBAGUE, con un 86%

Dentro de las afectaciones encontradas se observa que en EPMSC LA DORADA, se evidencia desprendimiento de pintura de un área aproximada de 40cm x 30cm en la pared del área de jugos, se evidencian dos (2) baldosas con grietas y fisuras en el muro que divide el área de marmitas del área de planchas lo cual genera superficies porosas con difícil acceso para

los procesos de limpieza y desinfección; en EPMSC FRESNO, se evidencia que las paredes del área del lavamanos y del área de despacho de producto terminado presentan desprendimiento de pintura y grietas, condiciones que dificultan su adecuada limpieza y desinfección. Se realiza cierre parcial del hallazgo, toda vez que el operador ejecutó mantenimiento correctivo en la pared del área de lavado de menaje, subsanando las grietas y el desprendimiento de pintura identificados en dicha zona. No obstante, persisten las deficiencias en la pared del área de despacho de producto terminado, por lo que el hallazgo continúa abierto hasta que se realicen las adecuaciones correspondientes; en EPMSC HONDA, se evidencia piso del área de fruver, con pérdida de pintura, presencia de humedad en pared del área de fruver y cocina caliente, piso de ingreso a la oficina con 4 (cuatro) baldosas partidas, pared con faltante de 6 (seis) baldosas en área de cocina caliente, en EPMSC PUERTO BOYACA, se evidencia muro en el área de cocina caliente con desgaste de pintura, porosidad, lo que impide labores de limpieza y desinfección completas; en el caso de ERON COIBA IBAGUE, en el cual su cumplimiento fue del 86%, la afectación se presentó en el BLOQUE 7, por cuanto se evidencia humedad y desprendimiento de pintura, en las paredes del área de jugos, tubérculos, vegetales, cocción liviana carnes, cuartos fríos (congelamiento, refrigeración). Los ángulos de estas mismas áreas presentan óxido.

Seguidamente en la segunda variable de mayor afectación y con un cumplimiento general del 56%, encontramos la relacionada con que el contratista realice la instalación de medidores calibrados y certificados que permitan verificar el consumo de los diferentes servicios públicos, afectándose con el 0%, en EPMSC HONDA, seguida de ERON COIBA IBAGUE, con el 14% de cumplimiento; para el caso de EPMSC DORADA, EPMSC FRESNO y EPMSC PUERTO BOYACA, su cumplimiento fue del 100% en esta este ítem. Dentro de las no conformidades evidenciadas, encontramos que en EPMSC HONDA, el operador no presenta soporte de instalación, ni tampoco se observa instalación de medidor calibrado para el servicio de gas y en ERON COIBA IBAGUE BLOQUE 1, el operador no presenta soportes de la calibración de los medidores de agua, energía y gas; en BLOQUE 4, el contratista no aporta certificado calibración de medidores agua, gas y energía, en BLOQUE 5, durante la visita no se evidencian los certificados de calibración de los medidores de los servicios públicos prestados en el servicio y en el BLOQUE 7, no se presentan certificados de calibración de los contadores de servicios de luz, agua y gas.

La siguiente variable que presenta un 57% de cumplimiento general, corresponde a la relacionada con que el contratista realice los mantenimientos correctivos menores, respecto a la pintura y resanes de ventanas, marcos, puertas y estanterías, encontrándose afectación con el 0% de cumplimiento en EPMSC LA DORADA y EPMSC HONDA seguidas de ERON COIBA IBAGUE, con un 67%, en los establecimientos de EPMSC FRESNO y EPMSC PUERTO BOYACA, su cumplimiento fue del 100%, dentro de las no conformidades se encuentran que en EPMSC LA DORADA, se evidenció que la puerta principal de acceso al servicio presenta deterioro en sus condiciones físicas, observando desprendimiento del marco respecto al muro en la parte superior y un avanzado estado de corrosión en la parte inferior de la puerta, adicional no cuenta con malla o angeo que evite el ingreso de plagas estas condiciones generan riesgo de contaminación física y microbiológica ya que dificulta los procesos de limpieza y desinfección se puede presentar desprendimiento de partículas metálicas afectando la inocuidad de los alimentos, así mismo el deterioro estructural de la puerta compromete la seguridad del personal generando riesgo de accidentes, se evidencia que la puerta de ingreso al baño para el personal masculino presenta óxido de corrosión en la parte inferior lo cual genera riesgos de contaminación física y química; en EPMSC HONDA, se evidencia puerta del área de almacenamiento de elementos de aseo con presencia de oxidó, corrosión y presenta desprendimiento de marco, la puerta del área de distribución presenta con oxidó y corrosión, se evidencia puerta de área de almacenamiento de residuos y puerta de elementos de aseo con desprendimiento de marco y sobre esta última al igual que la puerta del área de distribución de alimentos con presencia de oxidó y corrosión, para el ERON COIBA IBAGUE, las no conformidades correspondieron al BLOQUE 2, debido a que se evidencian ventanales superiores del área de lavado y proceso con marcos oxidadas, las puertas de acceso principal, puerta del área prealistamiento puerta del área de abarrotes y puerta del Shut de residuos sólidos presentan oxidación y corrosión y en el BLOQUE 7, se evidencia que las puertas de los baños de hombres y mujeres, salida de emergencia e ingreso principal, presentan corrosión; puerta del área de lavado utensilios de aseo, presenta los protectores del piso-puerta desprendidos.

Para la variable relacionada con si el contratista mantiene los accesos y alrededores limpios y libres de acumulación de basuras, estancamientos de agua o presencia de otras fuentes de contaminación para los alimentos, se presentan no cumplimientos con el 0%, en los establecimientos de EPMSC LA DORADA y EPMSC HONDA, seguidas de ERON COIBA IBAGUE, en cual obtuvo un 73% de cumplimiento, para el caso de los establecimientos de EPMSC FRESNO, EPMSC PUERTO BOYACA YPLANTA DEL CONTINGENCIA G11, su cumplimiento fue del 100%, en cada una de ellas. Dentro de las no conformidades encontradas, se evidencia que en EPMSC LA DORADA, se observa acumulación de escombros sobre la puerta de entrada donde se realiza la recepción de materias primas, lo cual favorece la proliferación de vectores, representando con esto un riesgo de contaminación; en EPMSC HONDA, se evidencia área contigua al lavado de menaje con presencia de vegetación espontánea y presencia de escombros; en ERON COIBA IBAGUE, las afectaciones correspondieron al BLOQUE 4, por cuanto se evidencia en la zona verde un tanque de agua en desuso, pedazos de lámparas y chatarra, piso poroso y con huecos en la parte exterior del rancho, lo cual fomenta el encharcamiento de aguas sucias, se evidencian palomas que genera contaminación, no se evidencian inservibles en los alrededores del rancho y en el BLOQUE 5, debido a que el elevador N2 no funciona, esta desarmado y este espacio se evidencia inundado de agua, favoreciendo la proliferación de plagas y de los malos olores.

Con respecto a si se cuenta un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, protegido, ventilado, señalizado, esta categoría presento un cumplimiento general del 71% y cumplimientos del 0%, en los establecimientos de EPMSC LA DORADA, debido a que se evidencia que la puerta del área de residuos sólidos presenta óxido y corrosión y, en EPMSC HONDA, porque se evidencia desprendimiento de la puerta del área de residuos sólidos, el operador realizó instalación adecuada del angeo para evitar el ingreso de plagas, en ERON COIBA IBAGUE, se cumplió con un 78%, debido a que en el BLOQUE 1, El espacio físico temporal de desechos, no está protegido, este espacio es compartido con el área de lavado de menaje y almacenamiento de producto no conforme, en área de prealistamiento de tubérculos se evidencian dos canecas sin tapa e insuficientes para cantidad de desechos, se usan bolsas verdes y negras y, en el BLOQUE 4, se observa shut de basuras con techo desprendido, piso con huecos formando encharcamiento de los lixiviados, se depositan bolsas con basura en el piso y las canecas no tienen tapas.

Continuamos con la afectación presentada en la variable de si se cuenta con sistemas de evacuación de aguas residuales, protegidas con tapas removibles para evitar la generación de malos olores, la cual obtiene cumplimiento global del 78% y del 0%, en el establecimiento EPMSC LA DORADA, debido a que se evidencia que las rejillas del servicio de alimentación permiten el paso de residuos hacia alcantarillado aumentando el riesgo de proliferación de plagas, en el ERON COIBA IBAGUE, su cumplimiento fue del 70%, debido a que en el BLOQUE 4, las rejillas del área de lavado de menajes deshabilitado con desnivel y no cuentan con sifón, se emiten olores de aguas residuales en el área, igualmente en rejillas ubicadas para área de marmitas se presentan olores fétidos que pueden generar contaminación en la producción de los alimentos, las rejillas del desagüe de área de dietas presentan oxidación avanzada, además que la rejilla no se ajusta la cárcamo y en el BLOQUE 5, las Rejillas de los desagües del servicio en general, tienen las aberturas muy grandes, lo que puede favorecer taponamiento por restos de alimentos, además de causar accidentes laborales a los PPLS.

Por otra parte, encontramos que adicional a las variables antes mencionada se presenta 0% de cumplimiento en el ítem relacionado con si el contratista gestiona los mantenimientos correctivos menores, respecto al estado de los mesones y si estos se encuentran libres de grietas o porosidad, afectándose en los establecimientos de EPMSC FRESNO, por cuanto se evidencia que el mesón del área de producción, presenta una lámina instalada para cubrir grietas; sin embargo, esta no se encuentra debidamente ajustada, generando espacios que favorecen la acumulación de agua y dificultan las labores de limpieza y desinfección, constituyendo un potencial foco de contaminación. Adicionalmente, el mesón presenta filos expuestos y tornillos sobresalientes, condiciones que representan un riesgo de lesiones para el personal manipulador de alimentos y en EPMSC HONDA, se evidencia mesón del área de área de pre alistamiento con baldosas partidas 6.

Las categorías restantes en las cuales se verifica el cumplimiento de la señalización en las diferentes áreas; existencia de lavamanos no manuales en áreas de proceso; publicación de avisos alusivos a las BPM; mensajes de “Espacio libre de humo; si se cuenta con un área exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos o materias primas clasificadas como No Conformes, si se garantiza un área exclusiva para el ensamble de las raciones y la existencia de área para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje promediaron cumplimientos generales que van desde el 95% al 100% de cumplimiento.

3. **ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS;** Para el corte del informe de junio de 2026, la categoría obtuvo un promedio general de cumplimiento del 86% decreciendo un 3% respecto al mes anterior. El establecimiento con menor cumplimiento es EPMSC FRESNO con el (80%), seguido de ERON COIBA IBAGUE con el (82%) y EPMSC LA DORADA con el (85%); los restantes 4 establecimientos pertenecientes a este grupo promediaron entre el 95% y 100%. El ítem de mayor afectación para este periodo corresponde a si en áreas de almacenamiento no se evidencian alimentos contemplados como preparaciones prohibidas, de acuerdo con los estipulado en la OTM y en el anexo 4, afectándose con el 25% de cumplimiento en el establecimiento EPMSC DORADA, debido a que se evidencian 250 kg de pescado tipo basa lote: VN 877VI 093 fecha de vencimiento: 13 - 03 - 26 de origen importado (Vietnam) el cual no cuenta con certificado de importación; se evidencia en almacenamiento 225 kg de pescado tipo basa lote VN 877 fecha de vencimiento 12-02-28, el cual está programado para el almuerzo del Menú #4, este es de origen importado (Vietnam) que no cuenta con certificado de importación, el operador tiene en almacenamiento 280 kg de pescado tipo basa, lote VN877 -VI052 el cual está programado para el almuerzo del menú 4 de origen importado (Vietnam) el cual no cuenta con certificado de importación; en ERON COIBA IBAGUE, el incumplimiento se presentó en el BLOQUE 1, debido a que en el almacenamiento se tiene 22 cajas por 8 Kg netos de pescado basa Pangasianodon Hypophthalmus, importado por Comercializado FRESMAR (lote VN/877/VI/065 y fecha de vencimiento 09/02/2026) del cual el operador no presenta certificado de ingreso sanitario expedido por el INVIMA, por lo cual es un alimento que no tiene permiso para su comercialización en el territorio nacional, convirtiéndose así en un alimento prohibido según lo relacionado en el anexo # 4 en el listado N.N010 y se evidencian 23 cajas por 8 kg de Pescado Basa, importado por FRESHMAR, lote VN/877/VI/087, FV 200328, el cual no cuenta con el CIS(certificado de ingreso sanitario) expedido por el Invima, convirtiéndose en un alimento sin permiso para ser comercializado en el territorio nacional; en el BLOQUE 4, no se cuenta con el certificado de ingresos sanitario del alimento, pescado, basa, HGT Pangasianodon hypophthalamus, 2 canastillas, 38 Kg, lote VN/878/V0231 fecha de vencimiento 04/2028, importado por Fresmar, para la preparación del menú # 12, almacenado en cava de congelación; el operador tiene en almacenamiento de 68 kg netos de pescado basa HGT (Pangasianodon Hypophthalmus), lote VN/877/V11037 fecha de vencimiento 21/01/2028, importado por Fresmar, el operador no presenta el certificado de ingreso sanitario, convirtiéndose así en un alimento prohibido de acuerdo con lo establecido en el anexo # 4 del listado N-N0010; en el área de congelación se encuentran 24 kilos de pescado basa HGT (Pangasianodon Hypophthalmus), marca Fresmar lote VN/178 VI0170 vence 31-01-2028 y pescado basa HGT (Pangasianodon Hypophthalmus) marca Expomar lote 100671 v 13-01-2028 la cuales no cumplen con certificado de ingreso sanitarito, lo cual las hace preparaciones prohibidas y en el BLOQUE 7, el operador tiene en almacenamiento 220 kg de pescado basa importado por Fresmar lote VN/877/VI/037, fecha de vencimiento 21/01/2028 del cual no se presenta el certificado de ingreso sanitario, lo que no lo autoriza para su comercialización en el territorio nacional.

La segunda variable que presenta mayor afectación corresponde a si los alimentos cuentan con el etiquetado y rotulado de acuerdo con la normatividad vigente, afectándose en: EPMSC FRESNO, con el 0% de cumplimiento debido a que se evidencia que los productos pulpa de ciruela y panela limón del proveedor Tropikal Fruit presentan incumplimiento de la Resolución 5109 de 2005, toda vez que la información obligatoria de rotulado (fecha de vencimiento, lote y demás datos de identificación) no es claramente legible ni indeleble debido al color oscuro del empaque. Adicionalmente, para estos sabores no se evidencia tabla nutricional en el envase, incumpliendo los requisitos de etiquetado establecidos en la normatividad vigente; en ERON COIBA IBAGUE, en el BLOQUE 1, se evidencian en almacenamiento 6 bultosx25 Kg c/u de avena procesada (lote SAI86360, vencimiento 06/03/2027) producto producido por AvenaTOP de Chile, producto que

no relaciona nombre, ni dirección del importador en Colombia, lo anterior no cumpliendo con lo dispuesto con la resolución 5109/2005, lo que dificulta su trazabilidad; se evidencia el almacenamiento carne de res distribuida por comercializadora M&C SAS 280 kg que en su rótulo no relaciona el tipo de corte, no cumpliendo con lo dispuesto en el decreto 1500 2007 y con lo cual no se puede determinar qué tipo de preparación es la conveniente para lograr un buen producto. Este producto acondicionado por carne la Martina E&A S.A.S, en BLOQUE 4, se evidencia avena, procesada Agrotop la cual no cumple resolución 5109/2005, ya que no declara la información del importador en Colombia; se evidencian 75 kg de avena en hojuelas, marca Agrotop, la cual no cumple resolución 5109/2005, ya que no declara la información del importador en Colombia; en la unidad aplicativa se evidencian 50 kg de avena la cual no registra nombre de importador incumpliendo con resolución 5109 norma de etiquetado, para el caso de EPMSC DORADA, el incumplimiento correspondió a se evidencia que los productos de panadería elaborados (plan blanco) del proveedor JOVALU, no cuentan con instrucciones de conservación en su rótulo incumpliendo la resolución 5109 de 2005.

Seguidamente encontramos afectaciones con el 50% de cumplimiento en la variable relacionada con el almacenamiento de las materias primas, según sus características naturales, por medio de separación física y en conservadas en empaque de primer uso, encontrándose en el EPMSC DORADA, debido a que durante la visita se evidencia en almacenamiento en el cuarto de refrigeración cuatro (4) huacales de madera con papaya y dos (2) cajas de cartón con lechuga la presencia de estos materiales en el almacenamiento favorecen la acumulación de humedad y suciedad incrementando el riesgo de contaminación cruzada y comprometiendo la inocuidad de los alimentos, se evidencian almacenamiento en el cuarto de refrigeración 8 (ocho) huacales de madera con papaya y 3 (tres) cajas de cartón con duraznos, la presencia de estos materiales favorece la acumulación de humedad y suciedad generando riesgo de contaminación cruzada; en EPMSC HONDA, se evidencia en equipo de refrigeración (R3) el almacenamiento de proteína cruda (pescado) en conjunto con materias primas en pre alistamiento (cebolla) lo cual representa un riesgo de contaminación cruzada.

De manera general, los ítems que registran cumplimientos el 91% y 100%, son los relacionados con la existencia de fichas técnicas acorde con el listado de proveedores; los alimentos que se encuentran en el establecimiento presentan fechas de vencimiento vigentes, los alimentos almacenados se encuentran libres de cualquier tipo de contaminación, se cumple con las distancias perimetrales en áreas de almacenamiento de alimentos, el método PEPS es aplicado por el operador y los productos se encuentran identificados, las materias primas reenvasadas o fraccionadas de su empaque individual, los productos no conformes se encuentran ubicados en las áreas dispuestas para tal fin, en los establecimientos verificados.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: Para el corte de junio de 2026, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 72% decreciendo un 4% respecto al mes anterior. Los establecimientos con menor cumplimiento fueron ERON COIBA IBAGUE 63%, EPMSC HONDA 74%; EPMSC LA DORADA 76%, EPMSC PUERTO BOYACA con 79% y PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11, con 89%, los restantes 2 establecimientos cumplieron con un 100%.

En el ítem con mayor afectación encontramos la correspondiente a si se cuenta con la cantidad de carros transportadores y si estos cumplen con las características estipuladas en la OTM (puertas, sistemas de cierre, identificación y materiales), evidenciándose incumplimientos del 0% en los establecimientos de ERON COIBA IBAGUE, EPMSC HONDA y EPMSC PUERTO BOYACA y del 50% en EPMSC LA DORADA; para el caso de los establecimientos de EPMSC FRESNO, EPMSC LIBANO y PLANTA DE CONTINGENCIA, esta variable no es verificada debido a que no se realiza uso de carros transportadores. La según variable que presento mayores incumplimientos y que cuenta con cumplimiento global del 26%, es la correspondiente al estado de los equipos, que estén hechos en materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y desarmar, en donde se evidencia incumplimiento del 0%, en el establecimiento de EPMSC HONDA, debido a que se evidencia congelador #4, ahora identificado como C3 con sistema de enfriamiento externo lo cual dificulta los procesos de limpieza y desinfección, adicionalmente presenta gancho giratorio de puerta con deterioro, oxidó y corrosión, se evidencia refrigerador (R3) con deterioro en la tapa, parte interna y faltante de manijas. Referente al congelador de contramuestras, el operador realizó la adquisición de un nuevo equipo y el mantenimiento al congelador #2. Seguidamente encontramos

que el cumplimiento en el establecimiento de ERON COIBA IBAGUE, fue de un 8%, por causa que en los bloques 1,2, 4 y 7, se evidencian 3 estufas de 2 puestos, a las cuales les hace falta 1 perilla de las 5 con las que cuenta cada una de ella, se evidencian que en 18 puestos de cocción, de las estufas del establecimiento, se presenta mala combustión que produce llama amarilla y hollín, así mismo se evidencian escapes en perillas, por falta de la mismas, se observa que la base del procesador, de capacidad de 350 kg/h, presenta desprendimiento de óxido y los discos (5) presentan desgaste en las cuchillas, lo cual no garantiza la producción requerida en los tiempos esperados, en los cuartos fríos, se evidencian cauchos de las puertas de cuartos fríos rotos y con espacios entre el marco horizontal y vertical, adicional se observa mala combustión de 1 (uno) de dos puestos de cocción que produce llama amarilla y hollín, se evidencia que no hay hueco en el piso del cuarto de congelación y licuadora nueva, se evidencia estufa industrial de un puesto que presenta mala combustión y que produce llama amarilla y hollín. Se observa marmita #1 (uno) sin manómetro, las marmitas # 2 (dos) y 3 (tres), los manómetros que tienen no registran la presión de trabajo de las mismas, persiste el hallazgo, se evidencia procesador de alimentos con capacidad de 350 kg /hora con la base partida y desprendimiento de óxido, los cinco discos presentan desgaste en cuchillas, se continua evidenciando 5 estufas dobles y 3 de un solo puesto con exceso de combustión y falta de perillas para su correcto manejo, igual se evidencian las dos planchas de asar con faltante de 6 perillas para una correcta operación, se evidencia pelapapas 50 kg / el cual presenta daño en su cable de conexión ya que presenta desgaste y corto al momento de iniciar el equipo el cual tampoco presenta interruptor para encender y apagar, lamina de la estructura inferior de procesador de alimentos presenta oxidación además que no cuenta con los soportes de apoyo que requiere el equipo. El tomacorriente fue reparado y funciona con normalidad. Asimismo, en el establecimiento EPMSC LA DORADA se obtuvo un cumplimiento del 25%; se evidencia que el congelador #2 presenta deterioro en el sistema de apertura y actualmente se encuentra fuera de servicio, se observa un extractor en condiciones deterioradas con superficies porosas lo que dificulta la limpieza y desinfección se realiza cierre parcial del hallazgo ya que el operador realizó mantenimiento a horno, estufa y marmitas, se evidencia 1 (un) extractor en el área de cocina caliente fijado a la pared con alambres con superficies porosas e irregulares estas condiciones no permiten realizar una adecuado proceso de limpieza y desinfección, se evidencia que el congelador número 2 (dos) se encuentra fuera de servicio y el operador está realizándole labores de mantenimiento. Se realiza cierre parcial del hallazgo ya que se realizó mantenimiento de la estufa de tres puestos horno vertical y sistema de sujeción de las marmitas, en EPMSC PUERTO BOYACA, se presentó cumplimiento del 50%, para esta variable al evidenciar que el procesador de alimentos tiene daño en uno de sus discos, por lo cual no se encuentra funcionando para el servicio, se evidencia compra de estufas de 3 (tres) puestos para el servicio y se reemplaza la estufa que presentaba fallas.

Seguidamente encontramos afectación en la variable relacionada con, si los utensilios y menaje son de materiales inertes, resistentes a la corrosión, no recubiertos de pinturas de fácil desprendimiento, la cual obtuvo un cumplimiento general del 52% y en donde se presentan incumplimientos del 0% en los establecimientos de EPMSC DORADA y PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11, debido a que durante la visita se evidencian 3 ollas de 20 litros y 3 ollas de 50 litros que presentan manijas desprendidas, bordes filosos y superficies irregulares, las cuales son utilizadas para la elaboración de alimentos y traslado de los mismos a los patios lo cual genera riesgos de contaminación al no poder realizar un adecuado proceso de limpieza y desinfección y riesgos de accidentes, adicional se observa balde metálico con presencia de hundimiento y abolladuras y en la PLANTA DE CONTINGENCIA, debido a que para el tiempo de comida verificado, desayuno, Menú #14, se evidencia el empleo de fiambreras con tapas partidas, lo cual no garantiza la adecuada protección e inocuidad de los alimentos empacados. En el ERON DE COIBA IBAGUE, el cumplimiento presentado, correspondió al 45%, por causa de las afectaciones presentadas, en los bloques 1, 4 y 5, debido a se observa espumadera con desprendimiento de mango y canastilla negra en donde se lleva arroz para los patios rota y cocida con piola, lo anterior puede ocasionar la contaminación de los alimentos, se evidencian 2 pailas con bordes partidos y recipiente para el almacenamiento de aceite, hecho a partir otro recipiente y sin tapa, se observa cazuela (paila) pequeña, con deformidad en bordes y exceso de hollín y una manija partida, no se evidencia la escurridora sin cabo, se continua evidenciando 1 paila para freír en mal estado, también canecas para la basura en área de prealistamiento y área de tubérculos sin tapa,

así mismo una espumadera en área de fritos en mal estado. Se evidencia que canastillas plástica para la entrega de alimentos hacia los patios se encuentran en buen estado, se observan en el área de producción 2 (dos) espumaderas, 1 (una) con alambre sueltos y la segunda con la unión de la espumadera con el cabo en material no liso lo cual no permite su fácil limpieza y desinfección y en la primera que algún alambre de esto se convierta en material extraño en los alimentos. También se continúa observando una de las canastillas en las que transporta el arroz a los patios, saturada con hilo (fibras). También se observan 4 (cuatro) ollas ubicadas 3 (tres) en el área de proceso y 1 (una) en distribución para los patios, los cuales presentan bordes superiores rajados, existe en el servicio 1 estufa de dos puestos, en el área de servicio, que presenta exceso de combustión y ausencia de 1 perilla para su correcto manejo. Los cauchos de las puertas de los cuartos de refrigeración y congelación se evidencian deteriorados, esto puede favorecer escape de frio de los cuartos.

Las variables que cumplieron entre un 91% y 100% en esta categoría son las relacionadas con que el contratista cuenta con las tablas de corte de acuerdo con los colores establecidos en la OTM; se evidencia la entrega de menaje a los PPL, de acuerdo con las especificaciones técnicas descritas en la OTM, el servicio de alimentación cuenta con trampa de grasas y se encuentran en buen estado y funcionales y, se cumple con la totalidad de los equipos de medición básicos requeridos.

5. CONDICIÓN DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; Para el periodo del informe de junio de 2026, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 88% creciendo en un 1% con respecto al mes de mayo. De manera particular se registran los siguientes niveles de cumplimiento por establecimiento: Los establecimientos con el puntaje más bajo de la categoría son: EPMSC FRESNO, con 80%, EPMSC PUERTO BOYACA con el 81%, seguidas de ERON COIBA IBAGUE, EPMSC LA DORADA y EPMSC HONDA, con el 89%, cada una. Los restantes 2 establecimientos que son PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11 y EPMSC LIBANO, promediaron cumplimientos del 90% al 100%.

El ítem de mayor afectación corresponde a si se garantiza el 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 21%. En los ponderados individuales, los establecimientos de ERON COIBA IBAGUE, EPAMS LA DORADA, EPMSC FRESNO y LA PLANTA DE CONTINGENCIA G11, obtienen 0% de cumplimiento en esta variable, debido a que se evidencia para el tiempo de comida desayuno la bebida (avena con leche) del Menú 15, el operador realiza la entrega a patios en fondos a los 104 PPL, hace uso de olla con tapa que no es un recipiente isotérmico ni aislado que garantice control de temperatura, puesto que la OTM especifica controlar la temperatura de las bebidas hasta la entrega a los patios; para el tiempo de comida cena la bebida (jugo de guanábana) y para el refrigerio nocturno la bebida (jugo de feijoa) entregados en el Menú 2, el operador realiza el envío a los patios en fondos para los 114 PPL, hace uso de unas canecas con tapas que no son un recipiente aislado ni isotérmico que garantice la temperatura, puesto que OTM especifica controlar la temperatura de las bebidas hasta la entrega a los patios, para el servido y distribución del menú 10, tiempo de comida almuerzo, las lentejas y el jugo, se llevan en recipientes plásticos y ollas con bolsa tina, los cuales no son isotérmicos para garantizar la temperatura adecuada, de acuerdo con lo requerido por la OTM, los alimentos del almuerzo del menú # 11, para los 1178 PPL, sin dietas, son enviados para su distribución en patio en recipientes no isotérmicos como lo solicita la OTM (Sopa en ollas metálicas, jugos en canecas plásticas. pollo, plátano y ensaladas en contenedores y canastillas) esto en contravía de los solicitado en la OTM y por lo cual no aseguran la temperatura de inocuidad, los alimentos del menú. #8 en tiempo de comida-almuerzo, para un parte de 689, PPL son enviados para distribución a patios en recipientes no isotérmicos; se utilizan contenedores plásticos para el arroz, proteínas, tubérculos y ensaladas, las sopas se distribuyen en ollas de acero inoxidable y los jugos en galones plásticos, con tapa de rosca, recipientes que no conservan la temperatura adecuada de los alimentos, se evidencia que los alimentos del almuerzo del Menú # 2, se envía para su distribución a patios en recipientes no isotérmicos (canastillas con bolsa tinas) como lo requiere la OTM, los alimentos del almuerzo del Menú # 3, para 1252 PPL, se envían para su distribución en patios en recipientes no isotérmicos (sopa en ollas metálicas, jugos en canecas plásticas, pechuga, arroz y plátano en contenedores plásticos con tapa y la ensalada recipientes plásticos sin tapa), no cumpliendo con lo dispuesto en la OTM y que por lo cual no asegura la temperatura de inocuidad, para el menú 8, tiempo de comida cena, se envía a patios carne de cerdo, plátano y ensalada

en canastillas con bolsa tina y no en recipientes isotérmicos, de acuerdo a como se encuentra establecido, se verifica el servicio Cena y refrigerio nocturno, menú N10, para 1316 PPLS, evidenciando que los alimentos se remiten a patios en recipientes no isotérmicos, no garantizando temperaturas seguras. Sopas se empacan en ollas de aluminio, jugos en canecas plásticas, proteína, cereal, regulador y energético en containers y canastillas plásticas con bolsa tina, los alimentos del menú. #9, tiempo de comida almuerzo, de 1376 PPL, son enviados a patios en recipientes, no isotérmicos; se utilizan contenedores plásticos con bolsa tina para los tubérculos, ensaladas, verduras y arroz. Para la sopa se utilizan ollas de acero inoxidable y para los jugos galones plásticos con tapa de rosca, los alimentos del Menú. #2, tiempo de comida desayuno, de 668 PPL, son enviados a patios en recipientes, no isotérmicos para garantizar la inocuidad y temperatura de los alimentos como lo establece la OTM; se utilizan contenedores plásticos con bolsa tina para arepa asada, salchicha, avena en leche en galones plásticos con tapa de rosca, se evidencia que los alimentos del almuerzo del Menú # 14, para los 1180 PPL, no incluidos en la dieta, son enviados en recipientes no isotérmicos (sopa en ollas, pollo con contenedores plásticos con tapa, el arroz, papa y ensalada en canastillas plásticas sin tapa y los jugos canecas plásticas) incumpliendo lo dispuesto en la OTM y para lo cual no asegura la temperatura de inocuidad, los alimentos del Menú 01 tiempo de comida desayuno aguapanela con leche se lleva a patios en recipientes plásticos no isotérmicos los cuales no garantizan temperatura del alimento, se verifica el servicio Cena y R.N, menú N 2 para 1404 PPLS, evidenciando que alimentos se distribuyen a los patios en recipientes no isotérmicos, no garantizando temperaturas seguras, se evidencia que para el tiempo de comida desayuno menú #11. El operador realiza el traslado de alimentos a patios, avena en caneca plástica, queso en recipiente plástico los cuales no son isotérmicos, lo cual no garantiza las temperaturas de distribución generando riesgos de contaminación microbiológica. Parte 1440 PPL, se evidencia que para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, Menú # 3 el operador realiza el traslado de los alimentos de la siguiente manera: sopa en ollas, pollo arroz tubérculo y ensalada en recipientes plásticos y jugo y bebida del refrigerio en canicas plásticas las cuales no son isotérmicos y no garantizan las temperaturas de seguridad. Parte 1448 PPL, para el tiempo de comida verificado, almuerzo, menú 10, se evidencia el suministro de los componentes: sopa, proteína, cereal arroz, ensalada, energético y jugó en recipientes no isotérmicos, es decir que no garantizan la temperatura del producto terminado, se evidencia que para el tiempo de comida desayuno del Menú 1, el operador realiza el traslado de los alimentos a patios de la siguiente manera: agua de panela con leche en canecas plásticas y queso en recipientes plásticos los cuales no son isotérmicos y no garantizan las temperaturas de distribución. Parte 1443 PPL, para el tiempo de comida verificado, desayuno, menú #14, se evidencia el suministro de los componentes bebida calientes (café con leche) y caldo en recipientes no isotérmicos, los cuales no garantizan la temperatura del producto terminado.

De la misma manera, encontramos que en el ítem en el cual se evidencia la implementación de procesos en los cuales se evite el cruce de flujos y el riesgo de una contaminación cruzada, se presentaron afectaciones con el 0% de cumplimientos en los establecimientos de EPMSC FRESNO y EPMSC PUERTO BOYACA, para el caso de EPMSC HONDA, el incumpliendo fue del 50%; estos no cumplimientos se ocasionaron por que se evidencia que el área de almacenamiento temporal de residuos sólidos no cuenta con protección ni aislamiento físico y se encuentra ubicada junto al área de lavado de fiambreras, canastillas y ollas, esta condición genera riesgo de contaminación cruzada, ya que no existe una separación efectiva entre los residuos y los elementos utilizados para la preparación y distribución de alimentos. Adicionalmente, el área de residuos permanece abierta de forma permanente, por lo que la programación de actividades en horarios diferentes no elimina el riesgo sanitario asociado a la cercanía entre ambos procesos, el operador no ha realizado ninguna acción de mejora para lograr el cierre del hallazgo, razón por la cual ha sido reiterativo en las visitas, se evidencia que el área de almacenamiento temporal de residuos sólidos no cuenta con protección ni aislamiento físico y se encuentra ubicada junto al área de lavado de fiambreras, canastillas y ollas, esta condición genera riesgo de contaminación cruzada, ya que no existe una separación efectiva entre los residuos y los elementos utilizados para la preparación y distribución de alimentos, adicionalmente, el área de residuos permanece abierta de forma permanente, por lo que la programación de actividades en horarios diferentes no elimina el riesgo sanitario asociado a la cercanía entre ambos procesos. El operador no ha realizado ninguna acción de mejora para lograr el cierre del hallazgo, razón por la cual ha sido reiterativo en las visitas, se

evidencia pre alistamiento de materias primas en espacio abierto (intemperie), lo cual representa un riesgo de contaminación física y biológica, se evidencia que el servicio de alimentación cuenta con único acceso para ingreso y salida de materia prima salida de residuos y producto terminado lo cual incumple con lo establecido en la resolución 2674, el servicio de alimentación cuenta con un único ingreso de materia prima, salida de producto terminado y salida de residuos. Lo cual genera cruce de flujos y contaminación cruzada

Por otra parte, se presenta afectación con el 0% de cumplimiento, en el establecimiento de EPMSC PUERTO BOYACA, Se evidencia que el operador no cuenta con procedimiento radicado en el cual se establezcan actividades, tiempos y movimientos para evitar la contaminación cruzada, ya que el servicio no cuenta con separación física, y solo cuenta 1 (una) puerta de ingreso y salida de materia prima y salida de residuos y producto terminado el cual cumple con lo estipulado en la resolución 2674.

En esta categoría se da cumplimiento en un 100%, con los ítems relacionados con que se cuenta e implementa un protocolo para el control de temperaturas; se dispone e implementa un plan de muestreo para el control de gramaje can base en la NTC ISO 2859-1; se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados; se garantiza el adecuado uso del hielo de acuerdo con las condiciones establecidas; se realiza el suministro de las raciones para los PPL con diagnóstico de enfermedades contagiosas e inmunosuprimidos en desechables; se cumple con los protocolos de contramuestras y no se presentan devoluciones de alimentos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS; CUMPLIMIENTO DE MENÚS: Para el periodo del informe de junio de 2026, la categoría disminuyó el promedio de cumplimiento pasando del 100% al 99% respecto al mes anterior, por causa de los no conformidades encontradas en el ERON COIBA IBAGUE, debido a que en el BLOQUE 4, se evidencia que de las 57 dietas entregadas en la unidad aplicativa para el tiempo de comida desayuno, Menú # 1; se evidencian 5 fiambreras que los rótulos se encuentran ilegibles borrosos y rótulos en mal estado, 2 fiambreras se encuentran sin carnet lo cual impide que se conozca la descripción dietara y verificar si corresponde a lo entregado, las fiambreras solo cuentan con nombre Brenda Saray pab.24 y lida Suárez, la dieta se sirvió y se entregó así, ya que la manipuladora encargada no tenía conocimiento del tipo de dieta prescrita y la nutricionista del bloque, llego luego de entregado el desayuno, para el caso del BLOQUE 7, durante la visita realizada en atención a la PQR presentada por el señor Edison Marín, el cual se encuentra el Bloque 5, Patio 36, en el tiempo de comida almuerzo del menú 2, y teniendo en cuenta un total de 137 dietas del bloque 5, donde cinco de las raciones fueron entregadas en contenedores de icopor, incumpliendo las especificaciones establecidas en el Manual de Dietas vigente respecto al material y presentación requeridos para este tipo de alimentación. Adicionalmente, se constató el incumplimiento de los lineamientos de identificación y trazabilidad exigidos por la OTM, toda vez que los recipientes utilizados no contaban con el etiquetado obligatorio, se evidenció la ausencia total de información indispensable para la correcta identificación de las dietas, tales como: nombre completo del usuario, ubicación (bloque y patio) y tipo de dieta prescrita, es de mencionar que de los 27 ítems pertenecientes a esta categoría, 3 de ellos no fueron observados en ninguno de los establecimientos, en las visitas realizadas por los interventores de campo, al no presentarse novedad alguna, estos son los relacionados con el suministro de huevo o salchicha para el tiempo de comida almuerzo o cena; si se lleva a cabo la entrega de salchicha de acuerdo con las características definidas en la OTM y, si se da cumplimiento a lo establecido en la OTM, con relación al suministro de las raciones para gestantes y lactantes.

Cabe resaltar que, de los 24 ítems verificados en esta categoría, 21 se calificaron al 100%, dando así cumplimiento a lo requerido en la OTM y el Manual de dietas.

7.PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Para el corte de junio 2026, la categoría obtuvo un 89% de cumplimiento, disminuyendo en un 2% respecto al mes anterior. De manera particular, los establecimientos obtuvieron los siguientes promedios: EPMSC HONDA con 82%, EPMSC LA DORADA con 83%, EPMSC PUERTO BOYACA con el 88% y EPMSC FRESNO con 89%, los restantes 3 establecimientos que son ERON COIBA IBAGUE, EPMSC LÍBANO y PLANTA DE CONTINGENCIA G11, cumplieron entre el 91% y 100%, en esta categoría.

Persiste para este informe la afectación en la variable relacionada con el cumplimiento del personal mínimo requerido, de acuerdo con el anexo 9 y los estudios previos, al cumplir de manera general en un 46%; por cuanto se afecta con el 0% de cumplimiento, en el establecimiento de EPMSC LA DORADA, al evidenciar que de acuerdo al parte actual 1696 PPL y lo requerido en el anexo 9 el operador no cumple con el personal mínimo requerido ya que no cuentan con ingeniero de alimentos desde el 09 de mayo 2026, se realiza cierre parcial ya que se cuenta con jefe de cocina, de acuerdo al parte actual 1650 PPL en ERON + 52 PPL en EP y según anexo 9 se evidencia faltante de ingeniero de alimentos. Referente al jefe de cocina se evidencia inicio de labores de la señora Angie Aguirre como jefe de cocina desde el día 01/06/2026; en ERON COIBA IBAGUE, el cumplimiento obtenido, correspondió al 33%, debido a que en el BLOQUE 1, De acuerdo con los 1296 PPL atendidos y los estudios previos, solo cuentan con 5 (cinco) distribuidores de los 7 (siete) requeridos, en el BLOQUE 2, durante la visita se evidencia que de acuerdo con los 1252 PPL atendidos y en cuanto al personal adicional faltan 2 (dos) distribuidores de los 7 (siete) requeridos y no se cumple con la frecuencia de la visita semanal de profesional de mantenimiento, esto porque la última visita corresponde al 29/05/2026, transcurriendo así 15 días desde la última visita, en el BLOQUE 4, durante la visita de interventoría se evidencia faltante de un nutricionista y de un ingeniero de alimentos, de acuerdo a lo que establece el anexo #9 de la OTM para un parte de 689 PPL; la persona encargada para ingeniera de alimentos no cumple con el perfil requerido tal como lo requiere lo establecido en la Oferta Técnica Adicional, no se presentan soportes de la visita quincenal del profesional de mantenimiento Pedro Antonio Vásquez, siendo la última visita 06/03/2026, durante la visita, la interventora se evidencia faltante de un ingeniero de alimentos, de acuerdo a lo que establece el anexo #9 de la OTM para un parte de 707 PPL, ya se encuentra nutricionista desde el 16-06-2026 Dangnely Alejandra Chiran, en el BLOQUE 5, se evidencia que el servicio cuenta con 7 distribuidores de los 10 solicitados por la oferta técnica adicional y en el BLOQUE 7, durante la visita de interventoría no se presentan actas que soporten las visitas realizadas por los profesionales del área de mantenimiento, Salud Ocupacional y supervisor de calidad, incumpliendo así la frecuencia de visitas establecidas, de acuerdo con lo estipulado en el anexo 9 y los estudios previos; para el caso del establecimiento de EPMSC FRESNO, el cual cumplió con el 50% en esta categoría, por causa del incumplimiento en la frecuencia de visitas del profesional supervisor de mantenimiento, toda vez que el operador no presenta soportes que acrediten las visitas correspondientes a los meses de febrero y marzo, requeridas mensualmente para EPMSC Fresno con una población de 104 PPL, adicionalmente, no se evidenció la presencia del auxiliar de proceso exigido en el Anexo 9, debido a que el funcionario asignado se encontraba en descanso y no se contaba con reemplazo, respecto al hallazgo relacionado con las visitas de la profesional nutricionista, se realiza cierre parcial, dado que el operador recuperó una de las dos visitas pendientes del mes de mayo mediante visita efectuada el 04/06/2026, quedando pendiente una visita para dar cumplimiento a la frecuencia establecida.

La segunda variable con mayor afectación, corresponde a si los manipuladores utilizan la dotación completa y esta se encuentra limpia y en buen estado, afectándose con el 0% de cumplimiento en EPMSC HONDA, debido a que se evidencia personal manipulador desarrollando actividades en cocina con el empleo de dotación rota y desgastada, adicionalmente se evidencia dotación sucia (camisa y pantalón), en los establecimientos de EPMSC LA DORADA Y EPMSC PUERTO BOYACA, se afecta cada uno con el 50% de cumplimiento, por causa que durante la visita se evidencian manipuladores los cuales tienen peto en estado de deterioro con fisuras y quemaduras, lo cual incumple con normas SST.

Por otra parte, se obtiene una calificación global del 86% en la variable relacionada con el cumplimiento de acuerdo con lo establecido en el Código Sustantivo del Trabajo en la entrega o la renovación periódica de dotación al personal, la cual debe realizarse cada seis (6) meses conforme a lo establecido en la OTM, afectándose con el 0% de cumplimiento en los establecimientos de EPMSC HONDA y EPMSC PUERTO BOYACÁ, debido a que se constata que el operador no ha realizado la entrega de la dotación correspondiente al proceso de renovación establecido, el cual debe cumplirse cada 6 (seis) meses contados a partir de la fecha de inicio del contrato, durante la visita se evidencia que no se entregaron petos a los PPL. Lemus y Aguirre, los cuales realizan actividades desprovistas de esta protección; en EPMSC FRESNO, el cumplimiento fue del 50%, debida a que se evidencia incumplimiento en la renovación de la dotación del personal profesional y operativo que labora en el servicio, de acuerdo con la OTM, la dotación debe renovarse cada seis (6) meses;

sin embargo, la última entrega registrada corresponde al 23/12/2025 y, a la fecha de la verificación, el operador no presenta soportes que evidencien la entrega de la renovación correspondiente.

Durante el corte del informe se observa cumplimiento generalizado del 100% en los ítem del cumplimiento en la entrega de dotación a visitantes, cumplimiento de hábitos de higiene y practicas higiénicas por parte del personal manipulador, el personal realiza frecuente lavado de manos con agua y jabón, el personal manipulador no cuenta con enfermedades dérmicas, lesiones y demás, se cumple con las horas máximas de trabajo y se cuenta con personal capacitado en alturas en los establecimientos que lo requieren.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; Para el corte del informe de junio de 2026, la categoría promedió 81%, disminuyendo en 1% frente al cumplimiento obtenido en el mes de mayo. De manera particular, el cumplimiento por establecimiento se desarrolló de la siguiente manera, EPMSC HONDA con 71%, EPMSC FRESNO con 76%, EPMSC LA DORADA con 78%, ERON COIBA IBAGUE con 81% y PLANTA DE CONTINGENCIA G11, con el 88%, los restantes dos establecimientos pertenecientes a este grupo y que corresponden a EPMSC LIBANO y EPMSC PUERTO BOYACA, cumplieron entre el 94% y 100% en los ítems verificados.

El principal incumplimiento para el mes de junio corresponde al estado de los techos, si se encuentran limpios y sin presencia de hongos, el promedio general de este ítem cumplió en un 30%, debido a las afectaciones presentadas en el EPMSC LA DORADA, EPMSC HONDA y PLANTA DE CONTINGENCIA G11, con el 0% de cumplimiento; seguidas del ERON COIBA IBAGUE con el 25%, por causa que se evidencian techos en área de almacenamiento de fruver y abarrotes con acumulación de suciedad y en el techo del área de lavado de menaje con acumulación de polvo; se evidencian en el establecimiento, que los ductos y techos presentan acumulación de grasa en al área de preparación; se evidencian techos de las áreas de proceso y en especial área de estufas con acumulación de grasa y hollín; se evidencia que el techo, en su totalidad, que recubre el rancho, presenta suciedad, incrustación de grasa y polvo; se observan ductos, superiores y techo del servicio de alimentación, incluido el área caliente, con acumulación de grasa, la que puede contaminar los alimentos; se observa el techo del área de proceso con presencia de grasa acumulada y hollín, además de desprendimiento de pintura en los techos del rancho en general; se evidencian techos de todas las áreas de proceso con presencia de grasa y hollín, no cumpliendo con lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013; los techos del área de preparación cuentan con acumulación de grasa; los ductos y las tuberías superiores del área de proceso, presentan grasa acumulada; se evidencia que persiste el estado de suciedad y acumulación de grasa del techo generando riesgo de contaminación física y microbiológica, no se evidencia que el operador realice acciones de mejora; se evidencia que persiste el estado de suciedad y acumulación de grasa en el techo de la campana extractora y cocina caliente lo cual genera riesgo de contaminación física y microbiológica; se evidencia acumulación de suciedad en techo de las áreas de preparación de jugos, dietas y sobre la campana extractora; durante visita se observa que continúa la presencia de suciedad y acumulación de grasa en el techo del área de producción lo cual genera riesgos de contaminación, no se evidencian acciones de mejora; se evidencia techo del área de almacenamiento de fruver con acumulación de suciedad.

Como segunda variable con mayor afectación, se encuentra el estado de paredes, pisos, medias cañas, ventanas, angeos, puertas y demás, en la cual se obtuvo un cumplimiento global del 43%, por causa de las afectaciones encontradas con el 0%, en los establecimientos de EPMSC LA DORADA, EPMSC HONDA, PLANTA DE CONTINGENCIA G11, en ERON COIBA IBAGUE el cumplimiento obtenido fue del 50%. Dentro de las no conformidades evidenciadas en los establecimientos antes mencionados, se encuentra pisos con presencia de manchas y paredes con acumulación de suciedad en área de cocina caliente, adicionalmente se evidencia angeo y ventanal de distribución con presencia de suciedad; se evidencian pisos, paredes, angeo y ventanal de distribución en área de cocina caliente con acumulación de suciedad; se observan mallas en el área de proceso y extractor del área de estufas, con acumulación de grasa, lo cual muestra deficiencia en los procesos de limpieza; se evidencia que todos los angeos presentan incrustaciones de polvo y suciedad, los Burletes de techo presentan incrustaciones de grasa, hay empozamiento de agua en la totalidad del piso del

rancho (área de Oficina, lavado de menajes, dietas, ensamble, ensaladas, preliminares, jugos, bodega, abarrotes y tubérculos, cuartos fríos, shut basuras); se observa el empozamiento de agua en el área de ingreso del cuarto de congelación y área de preparación de jugos; se evidencia que todos los angeos presentan incrustaciones de polvo y suciedad, los Burletes de techo presentan incrustaciones de grasa, hay empozamiento de agua en la totalidad del piso del rancho; se evidencian los angeos de los ventanales en el área de proceso con presencia de grasa acumulada y hollín, así mismo los angeos del servicio en general con presencia de polvo y desprendimiento de los ventanales, lo que facilita ingreso de plagas al servicio; los angeos y mallas del área de ensamble de dietas presentan acumulación de grasa y polvo, el piso del área de cuartos fríos presentan acumulación de agua; los angeos del área de proceso, presentan espacios por donde podrían ingresar plagas, debido a una mala instalación, además de presencia de grasa y polvo; se evidencia tubería externa de la campana extractora con acumulación de grasa y suciedad, lo cual pone en riesgo la inocuidad de los alimentos; se evidencia pared del área de lavado con presencia de hongos y suciedad lo cual genera riesgo de contaminación física y microbiológica; se evidencia tubería de la campana extractora que presenta acumulación de grasa y suciedad lo cual genera riesgo de contaminación; se evidencia tubería adyacente a campana extractora, paredes del área de planchas y marmitas con acumulación de suciedad; adicionalmente se evidencia piso del área de planchas y basculante con acumulación de suciedad.

Seguidamente encontramos afectación en el ítem relacionado con garantizar la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y carros transportadores, en donde se observan incumplimiento del 0%, en el establecimiento de EPMSC HONDA, debido a que se encuentran 4 (cuatro) extractores en área de cocina caliente y 2 (dos) en bodega de almacenamiento de abarrotes con acumulación de suciedad; en EPMSC LA DORADA, su cumplimiento fue del 25% y se afecta debido a que se evidencia 01 extractor en área de cocina caliente con acumulación de grasa y suciedad, al ser un equipo de ventilación se incrementa el riesgo de contaminación física y microbiológica, se evidencia 4 extractores en área de cocina caliente con presencia de grasa, adicionalmente se evidencia campana extractora con presencia de grasa en su interior y tubería conductora de vapor, gas y agua con presencia de suciedad; en EPMSC FRESNO, se obtuvo un cumplimiento fue del 50%, debido a que se evidencia que 6 (seis) canastillas utilizadas para el almacenamiento de materia prima FRUVER, presentan acumulación de polvo y suciedad, evidenciando incumplimiento en las actividades de limpieza y desinfección por parte del operador.

Respecto al ítem relacionado con si se cuenta con los recipientes para la disposición de residuos en número suficiente e identificados, en la cual se obtiene cumplimiento del 65%, por las afectaciones presentadas en los establecimientos de EPMSC HONDA y ERON COIBA IBAGUE BLOQUES 1, 4 y 7, al evidenciar recipientes para la recolección de residuos orgánicos de color negro y al cual se le adecua bolsa de color verde lo cual puede generar confusión al momento de realizar la disposición de residuos, adicionalmente este recipiente presenta daño de pedal y no se encuentra identificado; se evidencian recipientes para la recolección de residuos sin rotulo de identificación, adicionalmente uno presenta pedal dañado y los colores de bolsas empleadas pueden generar confusión en la clasificación de residuos al no ser los correspondientes; se evidencian recipientes para residuos sólidos de las áreas de preparación, prealistamiento y área residuos sólidos sin tapa, lo que puede provocar la proliferación de plagas; se evidencia shut de basuras con 4 canecas para almacenamiento de residuos sólidos, las cuales no tienen ni bolsas, ni tapas; estas mismas no son suficientes para la cantidad de basuras que se almacenan al día por lo que se dejan bolsas sobre el piso; las canecas de desechos del área de prealistamiento, se encuentran sin tapa y son insuficientes para el volumen de residuos, por lo que se hace uso de bolsas plásticas de color verde y negro para almacenamiento de los desechos; no se cuenta con las canecas suficientes para la disposición de residuos en el shut de basuras, debido a que se evidencian bolsas directamente en el piso; se evidencia el recipientes para el residuos sólidos de las áreas de proceso, lavado y pre alistamiento sin tapas, lo que puede provocar la proliferación de plagas y malos olores.

La variable relacionada con que, si se cuenta en el establecimiento, con procedimientos definidos e implementados, para garantizar las condiciones sanitarias, evitando una contaminación cruzada, se presenta calificación del 0%, en los

establecimientos de EPMSC LA DORADA y EPMSC FRESNO, debido a que el área de almacenamiento temporal de residuos sólidos no cuenta con protección ni aislamiento físico y se encuentra ubicada junto al área de lavado de fiambreras, canastillas y ollas. Esta condición genera riesgo de contaminación cruzada, ya que no existe una separación efectiva entre los residuos y los elementos utilizados para la preparación y distribución de alimentos. Adicionalmente, el área de residuos permanece abierta de forma permanente, por lo que la programación de actividades en horarios diferentes no elimina el riesgo sanitario asociado a la cercanía entre ambos procesos. El operador no ha realizado ninguna acción de mejora para lograr el cierre del hallazgo, razón por la cual ha sido reiterativo en las visitas; se evidencia que no se implementa el procedimiento para garantizar las condiciones sanitarias ya que el techo, la campana extractora, paredes se encuentran sucias y con acumulación de grasa lo cual genera riesgos de contaminación cruzada.

Respecto a si las instalaciones sanitarias, se encuentran alejadas del área de producción, limpias y dotadas con elementos de higiene personas, los no cumplimientos con el 0%, se evidenciaron en EPMSC HONDA Y EPMSC PUERTO BOYACA, por causa que se evidencian pisos y paredes con presencia de manchas en baño designado para el personal masculino y femenino; se evidencia que las instalaciones sanitarias se encuentran dentro del servicio de alimentación lo cual no cumple con lo requerido en la OTM, ni en la resolución 2674.

Así mismo se presentan otras afectaciones aisladas con el 0% de cumplimiento, que corresponden al establecimiento EPMSC FRESNO, en los ítem relacionados con el almacenamiento de los productos químicos y con si se garantiza el suministros de agua en el servicio de alimentación, debido a que se evidencia almacenamiento inadecuado de productos químicos, los cuales se encuentran ubicados debajo de la escalera de acceso al área de descanso de la guardia, próximos a los tanques de almacenamiento de agua y al área donde se realiza el lavado de fiambreras, canastillas y ollas, adicionalmente, los productos se encuentran mezclados y sin las condiciones de protección y organización requeridas, lo que dificulta su identificación, control y verificación. Esta condición incrementa el riesgo de contaminación química y no garantiza un almacenamiento seguro de las sustancias utilizadas en el servicio de alimentación y, se evidencia que el filtro de purificación de agua ubicado en el área de cocina se encuentra fuera de servicio, situación que no garantiza la disponibilidad continua de agua tratada para las actividades de preparación de jugos, elaboración de alimentos y desinfección de frutas y verduras. Lo anterior representa un riesgo para la inocuidad de los alimentos y el cumplimiento de las condiciones sanitarias requeridas para la operación del servicio de alimentación y para el establecimiento de EPMSC HONDA, se presentan incumplimientos del 0%, debido a que se evidencia recipiente para la recolección de residuos orgánicos de color negro y al cual se le adecua bolsa de color verde lo cual puede generar confusión al momento de realizar la disposición de residuos, adicionalmente este recipiente presenta daño de pedal y no se encuentra identificado.

Por otra parte, en el establecimiento de ERON COIBA IBAGUE, se presenta 44% de cumplimiento en el ítem correspondiente a si se realiza un adecuado control de plagas, debido a que se presentan no conformidades, en los BLOQUES 2,4,7 y 5, porque se evidencia presencia de palomas en área adecuada para lavado de menajes frente al rancho, causando contaminación por posibles heces depositadas en el piso de esa área o el contacto que pueden tener los animales con los utensilios, se evidencia la presencia de cucarachas en el área administrativa detrás del botiquín las cuales pueden contaminar los alimentos, se evidencia presencia de plagas (cucarachas) en zona de lavaplatos de dietas, se evidencia plagas cucarachas detrás de los lockers en el área de la oficina

En contraste, se promedia cumplimientos entre el 91% y 100% en variables como: los productos químicos, para las actividades de limpieza y desinfección, cuentan con la respectiva ficha técnica, se suministran los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección, se garantiza la limpieza y desinfección de menaje para PPL, se cuenta con tanque de almacenamiento de agua con capacidad para un día de suministro, se realizan diariamente los análisis de Ph y cloro residual, los residuos sólidos generados en el servicio de alimentación, se retirar mínimo 3 veces al día; se realizan procedimientos de limpieza y desinfección a las trampas de grasas; existe un correcto manejo de recolección y clasificación de los residuos; existe un correcto almacenamiento y manejo del aceite usado.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; para el corte del informe de junio, esta categoría disminuye en un 9% en el promedio de cumplimiento frente al mes de mayo, pasando de un 95% a un 84%. En esta categoría se realiza verificación en 3 de los 7 establecimientos pertenecientes a este grupo y se presenta incidencia en ERON COIBA IBAGUE BLOQUE 1, 2 y 7, por cuanto se evidencia que el vehículo de placas SFX 687 y que transporta víveres del centro de acopio al servicio de alimentación de propiedad del señor Darwin Fernando Orozco Ospina, marca Fotón, no presenta concepto sanitario y no cumpliendo con lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013; el vehículo de placas WHW133, se presenta SOAT sin vigencia desde el 16/04/2026, al igual no se presenta concepto sanitario emitido por el ente de salud competente, así mismo presenta ruptura del poliuretano al ingreso del contenedor de carga lo que dificulta su limpieza y puede provocar la proliferación de plagas; el vehículo de placas WTL508, que transporta alimentos y materia prima del centro de acopio al servicio de alimentación del bloque #2, no presentando la documentación requerida como concepto sanitario SOAT, ni revisión técnico mecánica. No cumpliendo con la resolución 2674 de 2013 y normas de tránsito; vehículo transportador de placa WTQ 178, no cumple el concepto higiénico sanitario, ni con las condiciones de higiene requeridos por la OTM, evidenciando polvo y restos de alimentos en piso del carro; se observa la no utilización de estibas en el vehículo de placas SFR 687, para alimentos, por lo cual los alimentos se disponen directamente sobre el piso, lo que puede ocasionar la contaminación de los alimentos.

En los demás establecimientos verificados, EPMSC LA DORADA y EPMSC LÍBANO, la categoría alcanza un 100% en la verificación realizadas a las actividades de transporte de alimentos sujetas a evaluación.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD; para el corte del informe de junio de 2026, la categoría promedió 94%, disminuyendo en un 1% en el porcentaje respecto al mes de mayo. Los establecimientos pertenecientes a estos grupos presentan cumplimientos que van desde el 92% al 100%

Dentro de las afectaciones encontradas, se evidencia que el ítem con mayor afectación y que obtuvo un porcentaje general del 40%, corresponde a la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo, en donde se encuentra que en ERON COIBA IBAGUE BLOQUES 2,4,5,7 y EPMSC HONDA, se cumple con el 0%, ya que durante las visita realizada no se evidencia implementación del programa de mantenimiento correctivo, ya que se evidencian equipos identificados como congelador C3, C4, refrigerador R3 fuera de servicio, estos equipos presentan daños eléctricos, tapas de puertas, parte interna y ganchos giratorios en estado de deterioro, con presencia de óxido y corrosión; no se cumple cronograma para el mes de mayo, los equipos programados no se intervinieron como estaba plasmado, trampas de grasa y tanque de agua, se evidencia revisión de carros transportadores; el operador no presenta soporte del mantenimiento correctivo de las mamitas por la falta de manómetros, ni de la estufa # 2 industrial de un puesto por su mala combustión; no se cuenta con soportes de los mantenimientos correctivos de las Marmitas, 1 y 3, cauchos para puertas de cuartos fríos licuadora no industrial; para la presente visita el operador no presenta soportes de los mantenimientos correctivos de estufa de dos puestos; se evidencia que el operador no cuenta con soportes de mantenimiento preventivo, ni correctivo, además de las hojas de vida de los equipos presentes en el servicio, se observa mejora en el estado de las marmas 2 y 3, mejorando estado de la tapa que se encontraba suelta y del orificio el cual fue soldado, pero se continúan evidenciando cauchos de los cuartos de congelación y refrigeración deteriorados, además de la estufa de dos puestos en el arrea de proceso, con exceso de combustión y a falta de una perilla para su correcto manejo, sin mantenimiento, se encuentra dentro del plan de mejora; el contratista no aporta cronograma de mantenimiento de equipos ni soporte de implementación de los mismo; según el cronograma evidenciado, no se observan soportes de mantenimiento de estufa de dos puestos la cual presenta exceso de combustión, ni de los cauchos de las puertas de los cuartos de congelación y refrigeración, los cuales presentan deterioro; los equipos existentes en el servicio no cuentan con hojas de vida que los identifiquen. En el establecimiento EPMSC DORADA, el cumplimiento fue del 33%, ya que se evidencia que no se implementa de manera efectiva el programa de mantenimiento correctivo, ya que no se cuenta con los registros correspondientes de los equipos como el extractor y el congelador #2 que presentan requerimientos de mantenimiento y que no se han realizado. El operador cuenta con un cronograma de mantenimiento y las respectivas hojas de vida de los equipos; el operador no

implementa de manera eficaz el programa de mantenimiento correctivo ya que el extractor del área de cocina caliente sigue requiriendo mantenimiento. El operador cuenta con cronograma y registros de mantenimiento al día.

En segundo lugar, encontramos que la variable correspondiente a si los carros transportadores cuentan con la respectiva hoja de vida y se les realiza mantenimiento preventivo, presenta incumplimientos del 0%, en EPMSC HONDA, por cuanto no se evidencia soporte de mantenimiento correctivo correspondiente a la manija del carro transportador de alimentos, la cual se encuentra partida. Otro de los ítems afectados con cumplimiento del 0%, se llevó a cabo en el establecimiento de EPMSC FRESNO, ya que se evidencia que el operador no presenta los soportes de pago de las bonificaciones correspondientes al mes de mayo para las PPL que cumplen funciones de repartidores, por lo que no es posible verificar el cumplimiento de esta obligación.

Ya para finalizar, es necesario mencionar que, de los 21 ítem verificables en esta categoría, 17 cumplieron en promedios entre el 90% y 100%, en su calificación general.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; para el corte del informe de junio 2026, la categoría promedió un 85%, decreciendo en un 4% respecto al mes anterior. Frente a los establecimientos se registran los siguientes comportamientos; en EPMSC LA DORADA, su cumplimiento general fue del 75%; en ERON COIBA IBAGUE, con el 84% y EPMSC FRESNO su cumplimiento fue del 88%, los restantes 4 establecimientos cumplieron entre el 93% y 100%, en los diferentes ítems verificados.

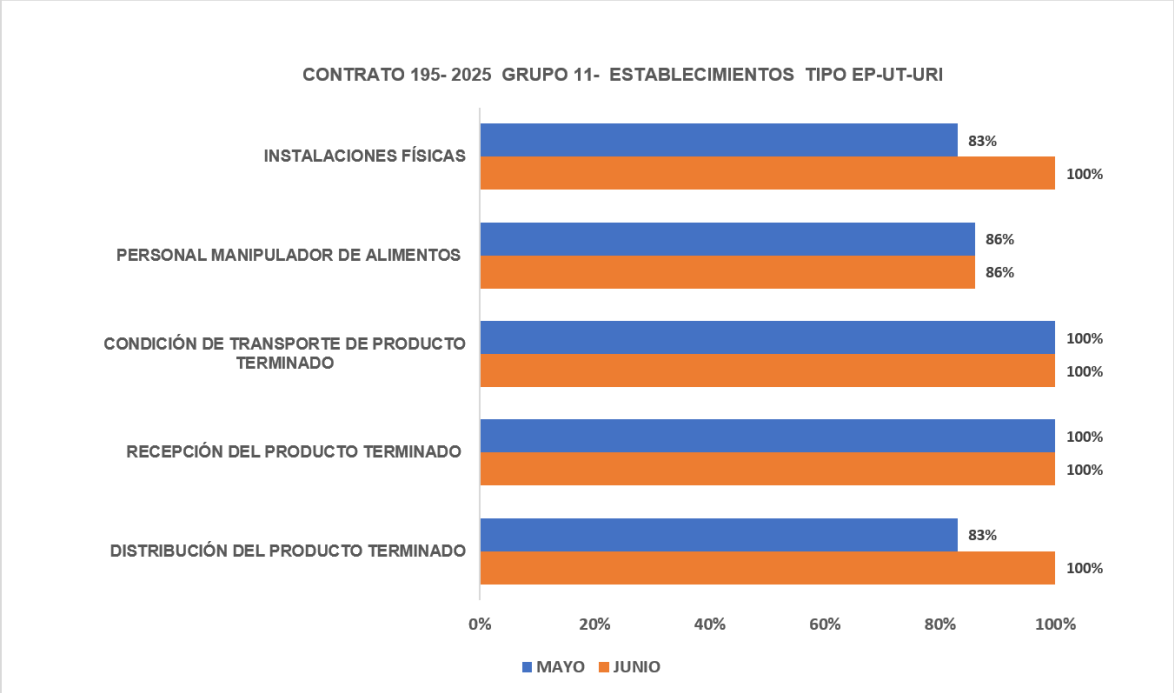
El ítem de mayor incidencia continúa siendo el correspondiente al estado y funcionamiento de campanas y/o extractores de aire, que para este mes registra un promedio crítico del 32%. En esta variable, EPAMS LA DORADA y EPMSC FRESNO registran un incumplimiento del 0%, porque se evidencia sistema de ventilación insuficiente en área de cocina caliente y dietas, debido a que solo se cuenta con un extractor de aire caliente y se evidencia 1 (uno) de los extractores del área de cocina caliente y 1 (uno) de los extractores del área de almacenamiento de abarrotes no funcionan, cuando se encienden generan un ruido ensordecedor por tal razón no se pueden prender. Así mismo para esta variable en ERON COIBA IBAGUE, BLOQUE 1, 2, 4 y 5, se obtuvo un 25% de cumplimiento, debido a que se evidencia el no funcionamiento de la campana extractora, no presentando el concepto del daño y costo del arreglo por parte del operador, se observa el no funcionamiento de la campana extractora, no aportando el operador soportes del diagnóstico del daño; ni costo de mantenimiento; se encuentra campana, extractora con daño en el motor, en las correas, en las aspas y tiene el sistema eléctrico quemado, por lo que no está en servicio, generando que la ventilación del rancho no sea óptima y se incremente la condensación de vapores, campana extractora no funciona, no existe un diagnóstico de su daño, operador manifiesta que el equipo lleva muchos años sin funcionar.

Adicionalmente, para este corte se registra una afectación en la variable de elementos de Protección Personal para los manipuladores, en donde en EPAMS LA DORADA se obtiene un cumplimiento del 0%, por cuanto se evidencio personal en área de planchas realizando actividades de asado de pollo sin uso de careta esmeril, se evidencia personal en área de planchas realizando actividades sin careta esmeril, se evidencian 2 (dos) PPLS con peto en mal estado con fibras y quemaduras, se evidencia personal manipulador desarrollando actividades en área de planchas, sin el empleo de careta de esmeril y mangas de protección. Para los establecimientos de EPMSC HONDA Y EPMSC PUERTO BOYACA, cuyo cumplimiento fue del 50%, por cuanto se evidencia personal manipulador desarrollando actividades de fritura en área de cocina caliente sin empleo de careta de esmeril y mangas de protección y durante la visita se evidencio que los PPL Lemus y Aguirre no cuentan con petos por lo que no se les ha entregado ni se tiene registro.

Por otra parte, en esta categoría se obtuvieron cumplimientos entre el 91% y 100% en las variables como: se evidencian registros de capacitación de SST, actualizados, dotación completa de botiquines (Tipo A/B), los extintores se encuentran debidamente señalizados, visibles y aptos para atender emergencias, existencia de manta anti-fuego, 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 junio 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 junio 2026, comparado con los resultados obtenidos en el mes de mayo de 2026. El análisis evidencia un promedio general de cumplimiento del 98% creciendo en un 3% respecto al mes de mayo.

En general, el contratista mantiene un nivel de desempeño óptimo, evidenciando compromiso con las normas sanitarias y operativas y se recomienda continuar con el buen desarrollo de las actividades realizadas en el suministro realizado a estaciones de policía.

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 obtuvo un **100%,** creciendo en un 17% con relación al promedio del corte anterior. Se presenta cumplimiento del 100%, en los 3 centros de detención transitoria pertenecientes a este grupo, que son EP. DISTRITO; EP, LA DORADA y EP. PERMANENTE CENTRAL.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; para el corte del informe la categoría promedió en **86%,** manteniendo un promedio igual, respecto al corte anterior. Se presenta cumplimiento del 0%, en la EP PERMANENTE CENTRAL, por cuanto el certificado de manipulación y el certificado médico del conductor se evidencia con fecha de expedición 280225, las otras 2 estaciones de policía; EP DISTRITO, EP LA DORADA, 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).

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO; para el corte del informe la categoría obtuvo **100%,** de cumplimiento, manteniéndose con el mismo porcentaje respecto al corte del mes anterior. Los centros de detención transitorias; EP DISTRITO, EP LA DORADA y EP PERMANENTE CENTRAL promediaron un 100% cada uno de los ítems verificados. Se registra cumplimiento en que el vehículo transportador cuenta con la totalidad de documentos requerido y así mismo todos se encuentran vigentes (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 diligencian las planillas de control de temperaturas y se cuenta con él plan de rutas para seguimiento de horarios y puntos de entrega, los centros de detención transitoria.

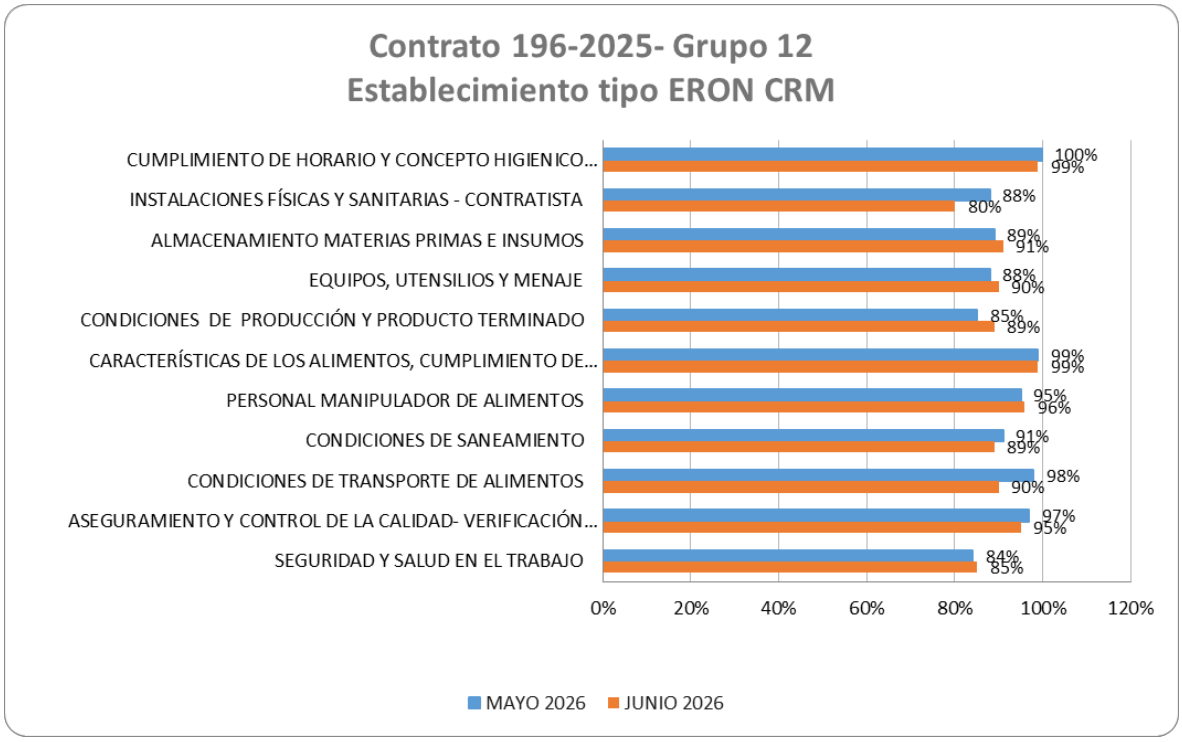
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte del informe la categoría promedió en **100%,** manteniéndose igual respecto al corte anterior. En los establecimientos evaluados; EP DISTRITO, LA EP LA DORADA y EP PERMANENTE CENTRAL, se registró él cumplimiento del horario de entrega y radicación según OTM; ciclo de menús vigente/socializado; suministro completo de componentes sin faltantes; ausencia de intercambios no autorizados; especificaciones técnicas de bebidas y rotación según OTM; los alimentos suministrados se encuentran libres de cualquier tipo de contaminación; calidad organoléptica satisfactoria 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%.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; para el corte del informe la categoría promedió en **100%,** creciendo en un 17%, el promedio, respecto con el corte anterior. Cumpliendo en un 100% en las variables relacionadas con la entrega de los alimentos en empaque individual y la entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos en las tres estaciones de policía verificadas y pertenecientes a este grupo, que son EP. DORADA, EP DISTRITO y EP PERMANENTE CENTRAL.

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

A continuación, se presenta el desempeño del mes de junio 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 junio 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 con la escala establecida por la USPEC, como se observa en la gráfica.

Para tener en cuenta, de conformidad con el oficio emitido por la interventoría bajo el consecutivo CRF-3071-2026, la Planta Externa de Estaciones de Policía aprobada corresponde a la Planta Externa Obligatoria Habilitante – Copacabana. En este sentido, el contratista inició la operación de dicha planta a partir del 23 de febrero, conforme a la aprobación otorgada por la interventoría.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (99%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría registra una disminución de un (1) punto porcentual con respecto al periodo anterior. Esta variación obedece principalmente al desempeño del EPMSC Medellín, el cual alcanzó un nivel de cumplimiento del 97%, como consecuencia del incumplimiento de los horarios establecidos para la entrega de los alimentos, conforme a lo dispuesto

en la Oferta Técnica Mínima (OTM) para cada uno de los tiempos de alimentación, evidenciándose en algunas visitas la entrega anticipada de los alimentos. En contraste, los establecimientos CPMSPTR Puerto Triunfo, EPMSC Bolívar, EPMSC Istmina, EPMSC Jericó, EPMSC Puerto Berrío, EPMSC Quibdó, EPMSC Santa Bárbara, EPMSC Támesis y la Planta de Contingencia G12 Copacabana obtuvieron un cumplimiento del 100% en las variables evaluadas, evidenciando la observancia de los horarios de atención definidos en la OTM para el suministro de desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno, así como la vigencia de conceptos higiénico sanitarios favorables emitidos por la autoridad sanitaria competente.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (80%): Para el periodo evaluado, esta categoría registra una disminución de ocho (8) puntos porcentuales con respecto al mes anterior. Este comportamiento obedece a las afectaciones evidenciadas en la mayoría de los establecimientos del Grupo 12, siendo el CPMSPTR Puerto Triunfo el de menor desempeño, con un 62 % de cumplimiento, debido a deficiencias en la infraestructura física, sistemas hidráulicos, sanitarios y eléctricos, inadecuado manejo de residuos y ausencia de barreras para el control de plagas, condiciones que incrementan el riesgo de contaminación y afectan la inocuidad de los alimentos. Le sigue el EPMSC Medellín con un 63 %, donde se evidenció deterioro de pisos, puertas y superficies de trabajo, además de la ausencia de un área destinada al almacenamiento temporal de residuos sólidos, afectando las condiciones de limpieza y desinfección. El EPMSC Quibdó obtuvo un 72 %, presentando deficiencias en la infraestructura, fallas en el suministro de energía eléctrica, instalaciones eléctricas provisionales, falta de funcionamiento de lavamanos y servicios sanitarios, aspectos que comprometen la continuidad de la operación y las condiciones higiénico-sanitarias del servicio. Por su parte, el EPMSC Puerto Berrío alcanzó un 78 %, con incumplimientos asociados a la ausencia de lavamanos de accionamiento no manual y de unidades sanitarias exclusivas para el personal manipulador, mientras que el EPMSC Bolívar registró un 83 %, debido al deterioro de paredes y superficies de trabajo y a la inexistencia de un espacio para el almacenamiento temporal de residuos sólidos. La Planta de Contingencia G12 Copacabana obtuvo un 84 %, evidenciando falta de ejecución de mantenimientos locativos menores, reflejada en el deterioro de pisos, paredes, puertas y sistemas de iluminación, sin que se observaran acciones correctivas oportunas. El EPMSC Jericó alcanzó un 88 %, presentando hallazgos relacionados con la presencia de oxidación en superficies de trabajo y la ausencia de lavamanos de accionamiento no manual. En contraste, los establecimientos con mejor desempeño fueron el EPMSC Santa Bárbara, con un 94 %, donde la única afectación correspondió a deficiencias en el sistema de iluminación del área de producción; el EPMSC Istmina, con un 97 %, que presentó únicamente porosidad y humedad en paredes del pasillo de ingreso al área de distribución; y, finalmente, el EPMSC Támesis, que alcanzó un cumplimiento del 100 %, evidenciando condiciones locativas e higiénico-sanitarias adecuadas, sin hallazgos que afectaran la infraestructura o el desarrollo de las actividades de producción, ensamble y distribución de alimentos.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (91%): Durante el período evaluado, la categoría presenta un incremento de tres (3) puntos porcentuales frente al mes anterior. Se destaca el EPMSC Támesis con un 100% de cumplimiento, evidenciando una adecuada gestión del almacenamiento, conservación y control de materias primas que garantiza la calidad, inocuidad y trazabilidad de los alimentos; le siguen los EPMSC Bolívar y EPMSC Jericó con 95%, donde se evidencian principalmente limitaciones de espacio que afectan el cumplimiento de las distancias perimetrales en las áreas de almacenamiento; posteriormente, el CPMSPTR Puerto Triunfo alcanza un 93 % con incumplimientos asociados al exceso de materias primas que impacta las distancias perimetrales en cavas y bodegas; el EPMSC Istmina con 91% presenta afectaciones derivadas del uso compartido del área de almacenamiento como espacio administrativo, limitando las condiciones adecuadas de organización y limpieza, mientras que la Planta de Contingencia G12 Copacabana presenta deficiencias relacionadas con el uso de cajas de segundo uso y el incumplimiento de distancias perimetrales por insuficiencia de espacio; el EPMSC Puerto Berrío y el EPMSC Santa Bárbara alcanzan un 90%, evidenciando en el primero limitaciones de capacidad que han generado el uso de áreas administrativas para almacenamiento de materias primas y

afectación de las distancias perimetrales, y en Santa Bárbara incumplimientos asociados a dichas distancias; finalmente, los menores desempeños corresponden al EPMSC Medellín con 88 %, con fallas en cadena de frío, temperaturas inadecuadas, debilidades en rotación PEPS y deterioro biológico de productos, y al EPMSC Quibdó con 86 %, con deficiencias en identificación, almacenamiento y organización de materias primas, asociadas a ausencia de empaque primario, rotulado reglamentario, uso de áreas no destinadas y el incumplimiento de distancias perimetrales, concluyéndose que las principales afectaciones se concentran en limitaciones de capacidad, organización del almacenamiento, trazabilidad, rotación de inventarios y conservación de materias primas, lo que incrementa el riesgo de afectación a la inocuidad de los alimentos.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (90%): Durante el período evaluado, esta categoría registra un incremento de un (1) punto porcentual con respecto al mes anterior. Se destaca el EPMSC Santa Bárbara, que alcanza un cumplimiento del 100%, evidenciando la disponibilidad de equipos suficientes, en adecuado estado de funcionamiento y acordes con las necesidades operativas del servicio de alimentación. Le sigue el EPMSC Istmina, con un 95%, incumplimiento con las especificaciones técnicas de los carros transportadores, los cuales carecen de puertas o sistemas de cierre. La Planta de Contingencia G12 Copacabana obtiene un 94 %, presentando deterioro en equipos y superficies de trabajo, asociado a la ausencia de manillas en equipos de refrigeración, y afectaciones estructurales en los mesones de prealistamiento. El EPMSC Támesis alcanza un 93 %, evidenciando incumplimiento de las especificaciones técnicas del Anexo 5 de la OTM por contar con un equipo de refrigeración de capacidad inferior a la requerida para la población atendida. Por su parte, el EPMSC Medellín registra un 92 %, debido a deficiencias en el estado y funcionamiento de los equipos destinados a la conservación y distribución de alimentos, así como al incumplimiento de las características técnicas de los carros transportadores. En los establecimientos con cumplimiento parcial se encuentra el EPMSC Quibdó, con un 89 %, donde persisten deficiencias en el estado de conservación y funcionamiento de los equipos de refrigeración y de transporte de alimentos; el EPMSC Jericó, con un 87 %, presenta deterioro en utensilios de producción, evidenciado por recipientes con ausencia de elementos de sujeción y bordes irregulares; el EPMSC Bolívar, con un 86 %, registra incumplimientos en la disponibilidad y operatividad de los equipos mínimos exigidos en el Anexo 5 de la OTM; el CPMSPTR Puerto Triunfo alcanza un 84 %, evidenciando deficiencias en el mantenimiento y estado de conservación de la infraestructura operativa y de equipos críticos, tales como marmitas, campana extractora, licuadora industrial y báscula; finalmente, el EPMSC Puerto Berrío presenta el menor desempeño de la categoría, con un 75 %, debido a deficiencias en el estado de conservación de los equipos de refrigeración, los carros transportadores y el control metrológico de los equipos de medición. En términos generales, las principales afectaciones de la categoría se concentran en el deterioro físico de equipos y utensilios, el incumplimiento de las especificaciones técnicas y de la dotación mínima establecida en la Oferta Técnica Mínima.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%): Durante el período evaluado, la categoría presenta un incremento de cuatro (4) puntos porcentuales frente al mes anterior. En este contexto, se destacan con cumplimiento del 100 % los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Istmina, EPMSC Jericó, EPMSC Puerto Berrío y EPMSC Támesis, evidenciándose en estos la adecuada ejecución de los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, la correcta aplicación de protocolos de limpieza y desinfección de frutas y verduras, el uso de utensilios estandarizados para el control de porciones y la minimización del riesgo de contaminación cruzada. En el rango inferior de cumplimiento, el EPMSC Quibdó con 89 % y el EPMSC Santa Bárbara con 89 % presentan deficiencias asociadas principalmente al uso de recipientes no isotérmicos para la distribución de alimentos y a debilidades en el control de temperaturas, evidenciándose desviaciones frente a lo establecido en la OTM. Posteriormente, el EPMSC Medellín con 84 % registra incumplimientos generalizados en el control de temperaturas de liberación y en las condiciones de transporte y distribución de alimentos, tanto en preparaciones frías como calientes, sumado al uso recurrente de recipientes no isotérmicos como canastillas con bolsatinas, canecas y envases plásticos. La Planta de Contingencia G12 Copacabana

con 82 % presenta debilidades en la implementación de los protocolos de control de temperatura y en el sistema de ensamble y distribución de alimentos, evidenciadas en la entrega de bebidas fuera del rango establecido para refrigeración y el uso de recipientes no adecuados. Finalmente, el CPMSPTR Puerto Triunfo con 80 % evidencia incumplimientos en el control de temperatura de alimentos refrigerados y el uso reiterado de recipientes no isotérmicos para el ensamble y distribución de alimentos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): Durante el período evaluado, la categoría se mantiene sin variación respecto al mes anterior. En el nivel de mayor cumplimiento, con un 100 %, se destacan los establecimientos EPMSC Istmina, EPMSC Jericó, EPMSC Medellín, EPMSC Puerto Berrío, EPMSC Támesis y la Planta de Contingencia G12 Copacabana, evidenciando el cumplimiento integral de los requisitos establecidos para la entrega de alimentos, incluyendo adecuadas características organolépticas, gramajes definidos y correspondencia con las prescripciones dietarias de la PPL, en concordancia con la OTM. En los niveles inferiores de desempeño, pero aun dentro del cumplimiento de las obligaciones contractuales, se encuentran el EPMSC Quibdó con 98 % presenta incumplimientos asociados a alteraciones en las características organolépticas, principalmente en olor, afectando la calidad sensorial de los alimentos; el EPMSC Santa Bárbara con 98 % evidencia desviaciones en la estandarización de gramajes en raciones terapéuticas, con variaciones frente a lo establecido en los componentes del menú; el CPMSPTR Puerto Triunfo con 97 % presenta uso de recipientes no isotérmicos para el servido y distribución de componentes líquidos de las dietas; y finalmente, el EPMSC Bolívar con 94 % evidencia incumplimientos en las características organolépticas de los alimentos, asociados a textura y presentación final, lo que impacta la percepción de calidad del servicio.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (96%): Durante el período evaluado, la categoría presenta un incremento de un (1) punto porcentual frente al mes anterior. En el nivel de mayor cumplimiento, con 100 %, se destacan los establecimientos EPMSC Jericó, EPMSC Puerto Berrío, EPMSC Santa Bárbara, EPMSC Támesis y la Planta de Contingencia G12 Copacabana, evidenciando el cumplimiento de los requisitos establecidos para la operación del servicio, conforme a la OTM. En los niveles inferiores de desempeño, el EPMSC Medellín con 96 % presenta incumplimientos en Buenas Prácticas de Manufactura por parte del personal manipulador, asociados al uso inadecuado del tapabocas y porte de accesorios personales. El CPMSPTR Puerto Triunfo con 94 % evidencia deficiencias en la disponibilidad del talento humano requerido para la operación del servicio de alimentación, al no contar con nutricionista ni personal certificado para trabajo en alturas, conforme al Anexo 9. El EPMSC Bolívar con 93 % no dispone de un (1) auxiliar administrativo requerido según el Anexo 9. El EPMSC Istmina con 89 % presenta incumplimiento en la frecuencia de visitas de los profesionales en ingeniería de alimentos y nutrición. Finalmente, el EPMSC Quibdó con 83 % evidencia incumplimiento en la periodicidad de visitas de la nutricionista, así como deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias del personal manipulador, asociadas a la ausencia de evidencia de lavado de manos al inicio de la jornada y en los cambios de actividad.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (89%): Para el período evaluado, la categoría presenta una disminución de dos (2) puntos porcentuales frente al mes anterior. El comportamiento general se explica por afectaciones recurrentes en condiciones higiénico sanitarias, control de plagas y gestión de limpieza en la mayoría de los establecimientos del Grupo 12. En el nivel de menor desempeño se ubica la Planta de Contingencia G12 Copacabana (80 %), con acumulación de grasa, suciedad y humedad en superficies, techos, extractores y equipos, además de presencia de insectos en áreas de proceso. Le sigue el CPMSPTR Puerto Triunfo (84 %), con estancamiento de agua, suciedad en techos y superficies, deficiencias en limpieza y desinfección, presencia de instalaciones sanitarias sin aislamiento dentro del área de proceso y evidencias de plagas (moscas, mosquitos y hormigas). El EPMSC Istmina (85 %) presenta deficiencias en limpieza y desinfección, ventilación inadecuada en el área de sustancias químicas y debilidades en la actualización de registros de limpieza. El EPMSC Medellín (88 %) evidencia humedad, moho y suciedad en distintas áreas, manejo inadecuado de

residuos y presencia de plagas en zonas de producción y almacenamiento. En niveles intermedios se encuentra el EPMSC Quibdó (91 %), con presencia de humedad y hongos en techos; el EPMSC Bolívar (94 %), con insumos de aseo sin rotulación conforme a la OTM y la no entrega del kit de limpieza y desinfección a PPL; el EPMSC Puerto Berrío (97 %), con instalaciones sanitarias compartidas con un patio; el EPMSC Santa Bárbara (97 %), con presencia de una cucaracha viva en el congelador de contramuestras; y el EPMSC Támesis (97 %), con acumulación de suciedad en techos. Finalmente, el EPMSC Jericó (100 %) se mantiene como el de mejor desempeño, evidenciando cumplimiento integral de los procedimientos establecidos, condiciones sanitarias adecuadas, prevención de contaminación cruzada, limpieza y desinfección efectiva de equipos, utensilios y áreas, entrega oportuna de kits de limpieza con soporte, disponibilidad de agua potable y control de plagas conforme a la normatividad vigente, sin evidencias de vectores.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (90%): En esta categoría, el contratista presenta una disminución de ocho (8) puntos porcentuales respecto al período anterior, como consecuencia de incumplimientos relacionados con las condiciones sanitarias y los requisitos técnicos para el transporte de alimentos. El menor nivel de cumplimiento se registra en el EPMSC Santa Bárbara con 67%, donde el vehículo tipo motocicleta destinado al transporte interno de alimentos no cuenta con concepto higiénico-sanitario vigente ni con soporte de la solicitud presentada ante la autoridad territorial de salud. Le sigue el EPMSC Bolívar, con un 80 % de cumplimiento, debido a que el vehículo utilizado para el transporte interno dispone de un concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos, cuando la Oferta Técnica Mínima (OTM) exige concepto favorable. El EPMSC Medellín, con un 90 %, presenta incumplimientos asociados al transporte interno, al evidenciarse un vehículo sin concepto higiénico sanitario vigente, sin identificación externa con la leyenda “Transporte de Alimentos” y un transportador que no porta la dotación reglamentaria (gorro o cofia, tapabocas y delantal). Por su parte, la Planta de Contingencia G12 Copacabana, con un 94 % de cumplimiento, presenta deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias del vehículo destinado al transporte interno de alimentos. En contraste, el CPMSPTR Puerto Triunfo alcanza un 100 % de cumplimiento, evidenciando que la recepción de materias primas e insumos se realiza conforme a los lineamientos establecidos y que los vehículos destinados al transporte de alimentos cumplen con las condiciones sanitarias, de identificación y documentación exigidas por la OTM. Finalmente, los establecimientos EPMSC Istmina, EPMSC Jericó, EPMSC Puerto Berrío, EPMSC Quibdó y EPMSC Támesis se clasifican como No Observado, debido a que durante las visitas de interventoría no se evidenció recepción de materias primas ni actividades de transporte interno o externo de alimentos que permitieran evaluar esta categoría.

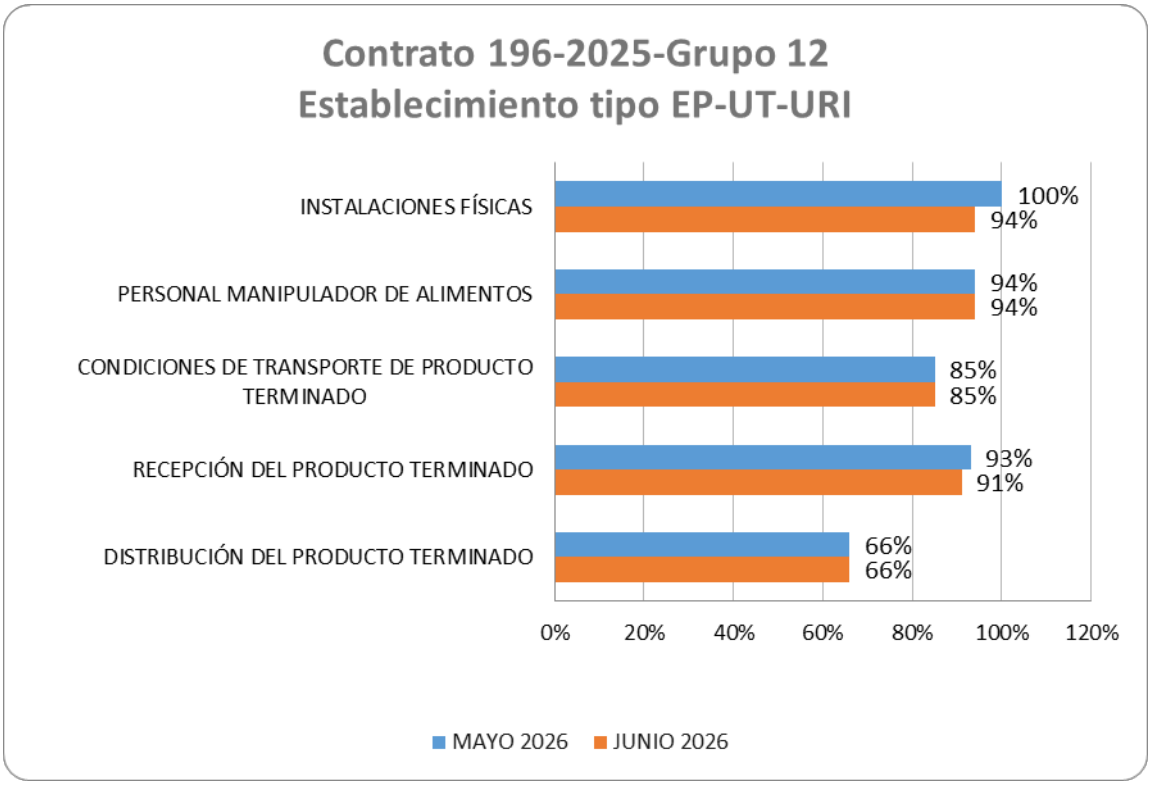
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%): Para el período evaluado, esta categoría registra una disminución de dos (2) puntos porcentuales respecto al mes anterior. Este comportamiento se explica por las no conformidades evidenciadas en la mayoría de los establecimientos del Grupo 12. El menor nivel de cumplimiento corresponde al EPMSC Bolívar (83 %), donde se evidencian deficiencias en la gestión documental, reflejadas en la ausencia de registros de producción, la falta de certificados de calibración vigentes emitidos por laboratorios acreditados para los equipos de medición y la inexistencia de resultados de análisis fisicoquímicos del agua desde el inicio del contrato, afectando la trazabilidad y el control de los procesos. Le sigue el CPMSPTR Puerto Triunfo (92 %), con deficiencias en el aseguramiento metrológico y en el mantenimiento de los equipos, al utilizar termómetros calibrados por un laboratorio no acreditado por la ONAC y presentar incumplimientos en el mantenimiento preventivo de los carros transportadores. Con un 95 % de cumplimiento se ubican el EPMSC Santa Bárbara, donde se evidencian deficiencias en la aplicación de los criterios de aceptación y rechazo de materias primas y el uso de equipos calibrados por un laboratorio no acreditado por la ONAC, y la Planta de Contingencia G12 Copacabana, que presenta incumplimientos relacionados con el uso de equipos calibrados por un laboratorio no acreditado por la ONAC y con la frecuencia establecida para la realización de análisis microbiológicos. Con un 96 % de cumplimiento se encuentran el EPMSC Jericó, por disponer de equipos con certificados de calibración vencidos y emitidos por un laboratorio no acreditado

por la ONAC; el EPMSC Medellín, por deficiencias en la aplicación de los criterios de aceptación y rechazo de materias primas, falencias en el control metrológico y deterioro de los carros transportadores; el EPMSC Puerto Berrío, por deficiencias en el mantenimiento de los carros transportadores, evidenciándose presencia de oxidación; y el EPMSC Támesis, por utilizar equipos de medición calibrados por un laboratorio no acreditado por la ONAC. El EPMSC Quibdó (97 %) presenta deficiencias en el mantenimiento de los carros transportadores, evidenciadas por la presencia de óxido y desprendimiento de pintura. Finalmente, el EPMSC Istmina (100 %) alcanza el mayor nivel de cumplimiento, evidenciando una adecuada implementación de formatos estandarizados de producción, la correcta aplicación de los criterios de aceptación y rechazo de materias primas, el desarrollo de las capacitaciones conforme a la Resolución 2674 de 2013 y la ausencia de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (85%): Durante el período evaluado, esta categoría presenta un incremento de un (1) punto porcentual respecto al mes anterior. Se destacan con un 100 % de cumplimiento los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Jericó, EPMSC Santa Bárbara y EPMSC Támesis. Les sigue la Planta de Contingencia G12 Copacabana, con un 89 % de cumplimiento, donde se evidencian deficiencias en el mantenimiento de los sistemas de ventilación, al encontrarse extractores sin malla protectora o con mallas deterioradas, condición que favorece el ingreso de plagas y afecta las condiciones higiénico-sanitarias del servicio. Con un 88 % de cumplimiento se ubican el EPMSC Istmina, debido a la ausencia de extracción de aire en el área de almacenamiento de sustancias químicas y a la insuficiente capacidad de los extractores del área de distribución, y el EPMSC Quibdó, donde los extractores de las áreas de preparación, almacenamiento de carnes y víveres se encontraban fuera de funcionamiento por una contingencia eléctrica. El CPMSPTR Puerto Triunfo alcanza un 81 % de cumplimiento, presentando deficiencias en el funcionamiento de la campana extractora, lo que ocasiona acumulación de vapor y condensación en el área de producción. Por su parte, el EPMSC Puerto Berrío, con un 80 %, evidencia que los extractores instalados son insuficientes para garantizar una adecuada extracción de calor, generando altas temperaturas en el área de producción. Finalmente, el EPMSC Medellín registra el menor desempeño, con un 68 % de cumplimiento, debido a deficiencias en el sistema de extracción y ventilación del área de producción, ocasionadas por el funcionamiento inadecuado de la campana extractora, el deterioro de sus componentes y la ausencia temporal del extintor tipo K, requerido para la atención de incendios asociados a aceites y grasas.

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 junio 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 junio 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, 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 (94%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 12, esta categoría presenta una disminución de seis (6) puntos porcentuales con respecto al mes anterior. El menor nivel de cumplimiento se registra en las Estaciones de Policía Candelaria Medellín y San Javier Medellín, ambas con un 50 % de cumplimiento. En la Estación de Policía Candelaria Medellín se evidenció presencia de cucarachas en el área de almacenamiento temporal de alimentos, mientras que en la Estación de Policía San Javier Medellín se observó empozamiento de agua en la zona verde contigua al área de almacenamiento, condiciones que constituyen potenciales focos de contaminación y representan un riesgo para la inocuidad de los alimentos. Por su parte, las Estaciones de Policía UT Batallón Cuarta Brigada, Buenos Aires Medellín, Belén Medellín, Los Gómez Itagüí 2, Bolívar, Montebello, Puerto Berrío, Santa Bárbara, Venecia, Versalles, Laureles, Los Gómez Itagüí, Manrique, Popular, SIJIN MEVAL y Villa Hermosa Medellín alcanzan un 100 % de cumplimiento, evidenciando condiciones adecuadas para el almacenamiento temporal de los alimentos, así como recipientes, canastillas y estibas en óptimas condiciones de limpieza y desinfección, cumpliendo la totalidad de las variables evaluadas para esta categoría.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 12, se evidencia que el contratista mantiene la calificación obtenida en el mes anterior. Se destacan con un 100 % de cumplimiento las Estaciones de Policía UT Batallón Cuarta Brigada, Buenos Aires Medellín, Candelaria Medellín, Belén Medellín, Los Gómez Itagüí 2, Bolívar, Montebello, Santa Bárbara, Versalles, Laureles, Los Gómez Itagüí, Manrique, Popular, San Javier Medellín, SIJIN MEVAL y Villa Hermosa Medellín, las cuales garantizan el cumplimiento de los requisitos establecidos en materia de higiene, documentación y manipulación de alimentos. Asimismo, se evidencia que el personal manipulador de alimentos cuenta con certificado médico vigente de aptitud para la manipulación de alimentos y certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Por su parte, las Estaciones de Policía Puerto Berrío y Venecia registran un 50 % de cumplimiento, debido a que el personal manipulador de alimentos no cuenta con la dotación completa exigida para el desarrollo seguro de sus actividades, situación que afecta el cumplimiento de los requisitos establecidos para esta categoría.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (85%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 12, se evidencia que el contratista mantiene la calificación obtenida en el mes anterior. Se destacan con el 100 % de cumplimiento las Estaciones de Policía UT Batallón Cuarta Brigada, Buenos Aires Medellín, Belén Medellín, Los Gómez Itagüí 2, Venecia, Laureles, Los Gómez Itagüí, Manrique, Popular, San Javier Medellín, SIJIN MEVAL y Villa Hermosa Medellín, las cuales evidencian el adecuado estado físico e higiénico de los medios de transporte, el uso de recipientes y canastillas elaborados en materiales aptos para el transporte de alimentos y el cumplimiento de las condiciones de almacenamiento durante el traslado, evitando daños en los empaques y garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, conforme a los lineamientos establecidos en la OTM. Con un 80 % de cumplimiento se ubican las Estaciones de Policía Candelaria Medellín, Bolívar y Montebello. En Candelaria Medellín se evidencia presencia de cucarachas en el vehículo transportador de alimentos; en Bolívar no se realiza el registro de temperaturas ni el monitoreo mediante termómetros durante el transporte; y en Montebello el vehículo tipo motocicleta no cuenta con concepto higiénico-sanitario ni con la solicitud y aprobación de la interventoría para el transporte de las raciones de alimentos. Con un 60 % de cumplimiento se encuentran las Estaciones de Policía Puerto Berrío y Santa Bárbara. En Puerto Berrío, el vehículo no cuenta con concepto higiénico-sanitario favorable, carece de termómetro y registra las temperaturas de los alimentos de forma anticipada a los tiempos de comida, aunque se evidencia solicitud del concepto ante la Secretaría de Salud. En Santa Bárbara, el vehículo tipo motocicleta utilizado para el transporte de alimentos no cuenta con concepto higiénico-sanitario emitido por la autoridad competente. Finalmente, la Estación de Policía Versalles registra el menor desempeño, con un 40 % de cumplimiento, debido a que el vehículo tipo motocicleta no cuenta con concepto higiénico-sanitario ni con gestión ante la autoridad competente para su obtención, presenta la leyenda de transporte ilegible y no dispone de planillas para el registro de la temperatura de los alimentos durante el transporte.

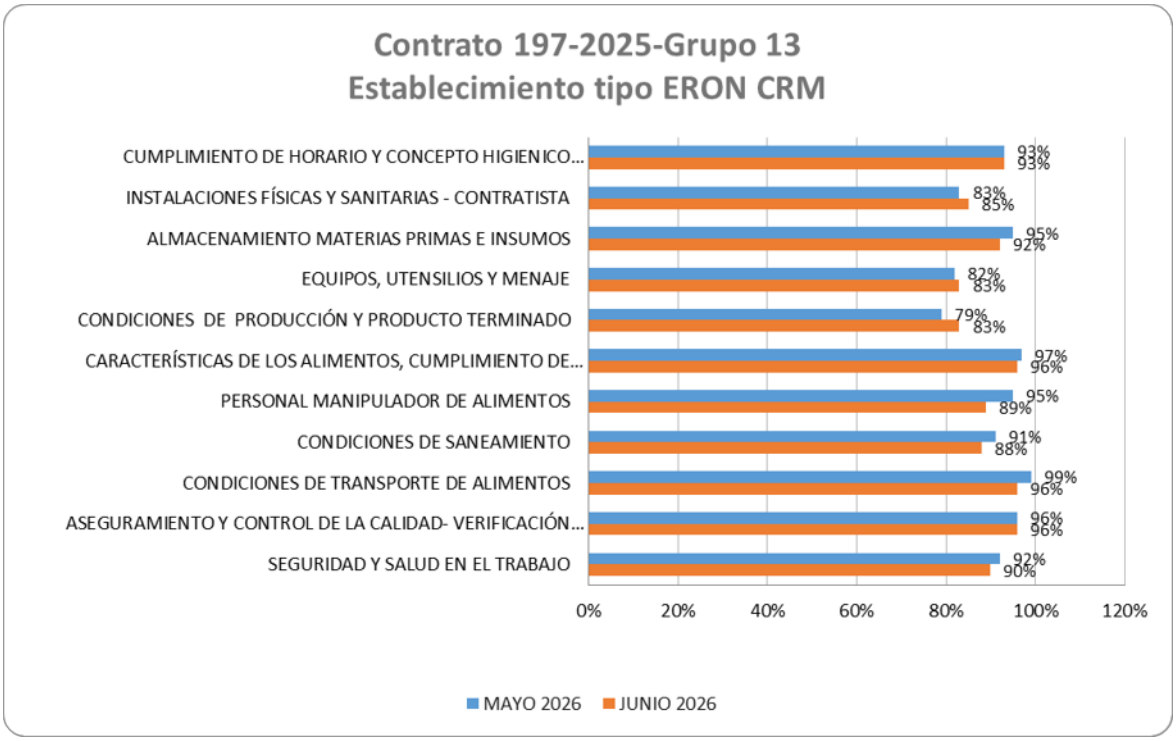
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (91%): Durante las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 12, se presenta una disminución porcentual de 2 puntos, evidenciándose que el menor nivel de cumplimiento se registra en la Estación de Policía Bolívar, con un 67 %, debido a la realización de intercambios en el menú sin previa notificación a la interventoría. Con un 78 % de cumplimiento se ubican las Estaciones de Policía Laureles, Manrique, Popular y Villa Hermosa Medellín. En Laureles, Manrique y Popular se evidencian incumplimientos en los horarios de entrega establecidos en la OTM, al realizarse entregas anticipadas, así como deficiencias en las características organolépticas de los alimentos. Por su parte, en Villa Hermosa Medellín se evidencia el incumplimiento en el horario de entrega y la omisión de un componente del menú (fruta). Con un 88 % de cumplimiento se encuentra la Estación de Policía SIJIN MEVAL, donde se evidencian incumplimientos relacionados con las características organolépticas de los alimentos suministrados. Con un 89 % de cumplimiento se ubican las Estaciones de Policía Buenos Aires Medellín, Candelaria Medellín y Venecia. En Buenos Aires Medellín se evidencian deficiencias en las características organolépticas de los alimentos; en Candelaria Medellín, incumplimiento en el horario de entrega por realizar entregas anticipadas; y en Venecia, intercambios en el menú sin previa notificación a la interventoría. Finalmente,

alcanzan un 100 % de cumplimiento las Estaciones de Policía UT Batallón Cuarta Brigada, Belén Medellín, Los Gómez Itagüí 2, Montebello, Puerto Berrío, Santa Bárbara, Versalles, Los Gómez Itagüí y San Javier Medellín, evidenciando la adecuada prestación del servicio de alimentación, el cumplimiento de los gramajes y de las especificaciones técnicas aprobadas por la USPEC, en concordancia con lo establecido en la OTM. Asimismo, se verifica que los alimentos suministrados se encuentran libres de contaminación, los empaques primarios cumplen con la normatividad sanitaria vigente en materia de rotulado cuando aplica, las bebidas presentan las condiciones de rotación establecidas y los alimentos conservan adecuadas características organolépticas.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (66%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 12, se evidencia que el contratista mantiene la calificación obtenida en el mes anterior. Se destacan con un 100 % de cumplimiento las Estaciones de Policía Montebello, Puerto Berrío, Santa Bárbara, Venecia y Versalles, las cuales evidencian el suministro adecuado de utensilios para el consumo de los alimentos y la correcta entrega de la alimentación a la población privada de la libertad (PPL) adscrita al programa de dietas. Asimismo, se verifica que los alimentos se distribuyen en recipientes debidamente rotulados, permitiendo la identificación del beneficiario y del tipo de dieta correspondiente, en cumplimiento de los lineamientos establecidos para la prestación del servicio. Con un 67% de cumplimiento se encuentra la Estación de Policía Los Gómez Itagüí 2, y con un 50 % de cumplimiento se ubican las Estaciones de Policía UT Batallón Cuarta Brigada, Buenos Aires Medellín, Candelaria Medellín, Belén Medellín, Bolívar, EP Laureles, EP Los Gómez Itagüí, EP Manrique, EP Popular, EP San Javier Medellín, EP SIJIN MEVAL y EP Villa Hermosa Medellín, donde se evidencia la no entrega de los alimentos en empaques individuales previamente ensamblados y sellados, afectando el cumplimiento de los lineamientos establecidos para esta actividad.

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

A continuación, se presenta el informe de desempeño correspondiente al mes de junio 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 junio 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 HIGIÉNICO SANITARIO (93%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría mantiene la calificación respecto al mes anterior. Se destaca el cumplimiento del 100% alcanzado por los establecimientos CPAMSPA Itagüí La Paz, CPMSSDO Santo Domingo, EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4 General Pedro Nel Ospina), EPMSC Andes, EPMSC Apartadó, EPMSC Caucasia, EPMSC Santa Rosa de Osos, EPMSC Sonsón y EPMSC Yarumal. No obstante, la calificación general se ve afectada por el desempeño del COPED Pedregal, con un cumplimiento del 92%, debido a incumplimientos en los horarios establecidos para la distribución de alimentos, al superarse los tiempos definidos por la OTM para la prestación del servicio de alimentación. Finalmente, la Planta de Contingencia G13 registró un cumplimiento del 67%, debido a que el concepto higiénico-sanitario presentado no corresponde a la planta de producción objeto de verificación, toda vez que se encuentra expedido a nombre de un tercero, identifica el establecimiento como una panadería y registra una dirección diferente a la de la planta inspeccionada. En consecuencia, dicho documento no acredita las condiciones higiénico sanitarias del servicio de alimentación operado por la unión temporal.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (85%): Durante el período evaluado, esta categoría presenta un incremento de dos (2) puntos porcentuales con respecto al mes anterior. Se destacan con un 100% de

cumplimiento los establecimientos CPMSSDO Santo Domingo y EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4 General Pedro Nel Ospina), los cuales garantizan condiciones de infraestructura adecuadas para la prestación del servicio de alimentación. No obstante, la calificación de la categoría se ve afectada por el EPMSC Sonsón, con un 89% de cumplimiento, debido a deficiencias en la infraestructura del área de distribución de alimentos, evidenciándose un sifón sin rejilla de protección y un mesón de servido deteriorado con baldosas agrietadas y despicadas; el CPAMSPA Itagüí La Paz y el EPMSC Yarumal, ambos con 88%, debido, en el primer caso, a la presencia de un tomacorriente con signos de corto circuito y una canaleta de evacuación sin rejilla de protección y, en el segundo, a deficiencias locativas y de mantenimiento en las áreas de producción y distribución, incluyendo medias cañas deterioradas, estructuras metálicas con oxidación y corrosión, mesones y bases de equipos con presencia de óxido, así como un lavamanos de accionamiento no manual con fuga de agua; el EPMSC Apartadó, con 85%, debido al deterioro de pisos, paredes, techos, puertas, ventanas y otras aberturas, además de cableado expuesto y elementos inadecuados en las áreas de almacenamiento y producción; el COPED Pedregal, con 81%, debido al deterioro de los pisos en el área de almacenamiento temporal de residuos, corrosión en puertas y rejas, luminarias en mal estado, cajas eléctricas y cableado sin protección, así como sifones y rejillas deteriorados; los establecimientos EPMSC Andes, EPMSC Caucasia y EPMSC Santa Rosa de Osos, todos con 78%, debido, respectivamente, al deterioro de pisos y paredes en las áreas de producción, ausencia de protección e identificación en la iluminación de la cava de refrigeración y grietas en las bases de los mesones; a la falta de identificación de áreas, deterioro de puertas y mesones, sifones sin rejilla de protección, deficiencias en el lavamanos, espacios que favorecen el ingreso de plagas y un área de almacenamiento temporal de residuos sólidos que no reúne las condiciones requeridas; y a la presencia de humedad y desprendimiento de pintura en los techos, corrosión en puertas y marcos, luminarias con funcionamiento parcial y rejillas deterioradas. Finalmente, la Planta de Contingencia G13 presenta el menor porcentaje de cumplimiento, con 71%, debido al deterioro de medias cañas y mesones, la ausencia de un lavamanos en el área de procesos y la falta de separación física entre las áreas de producción y ensamble, las cuales comparten espacio con otras actividades, afectando las condiciones de infraestructura requeridas para la prestación del servicio.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%): Para el período evaluado, esta categoría registra una disminución de tres (3) puntos porcentuales con respecto al mes anterior. Este comportamiento se explica por las no conformidades evidenciadas en la mayoría de los establecimientos del Grupo 13. El menor nivel de cumplimiento corresponde a la Planta de Contingencia G13, con 64%, debido a incumplimientos en las condiciones de almacenamiento de materias primas, relacionados con deficiencias en el rotulado e identificación de productos, almacenamiento en canastillas sucias, descongelación y manipulación inadecuada de proteínas, incumplimiento de las distancias perimetrales y almacenamiento compartido en cavas. Le siguen los establecimientos EPMSC Apartadó y EPMSC Caucasia, ambos con 73%, debido a incumplimientos asociados con la presencia de productos no conformes, alimentos almacenados directamente sobre el piso, canastillas deterioradas y sin rotulación, así como el incumplimiento de las distancias perimetrales. El CPAMSPA Itagüí La Paz alcanza un 88%, debido a deficiencias en la planificación de compras y en las condiciones de almacenamiento de materias primas, relacionadas con el ingreso extemporáneo de insumos y el incumplimiento de las distancias perimetrales en las bodegas de abarrotes y fruver por saturación del espacio. El EPMSC Andes y el EPMSC Santa Rosa de Osos registran un 90%, debido al incumplimiento de las distancias perimetrales durante el almacenamiento de materias primas en la cava de refrigeración, en el primer caso, y en las áreas de almacenamiento de fruver y abarrotes, en el segundo. El EPMSC Yarumal obtiene un 91%, debido a que el espacio destinado al almacenamiento de fruver y abarrotes resulta insuficiente, lo que ocasiona el incumplimiento de las distancias perimetrales y dificulta las labores de limpieza y desinfección. Por su parte, el COPED Pedregal presenta un 99%, debido al incumplimiento de las distancias perimetrales en las bodegas de almacenamiento de abarrotes y fruver, ocasionado por la ubicación de alimentos directamente contra las paredes. Finalmente, se destacan con un 100% de cumplimiento los

establecimientos CPMSSDO Santo Domingo, EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4 General Pedro Nel Ospina) y EPMSC Sonsón, los cuales evidencian una adecuada gestión de las materias primas, garantizando la calidad, inocuidad y trazabilidad de los alimentos, previniendo el deterioro de los insumos y asegurando el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (83%): Durante el período evaluado, esta categoría presenta un incremento de un (1) punto porcentual con respecto al mes anterior. Se destacan con un 100% de cumplimiento los establecimientos CPMSSDO Santo Domingo, EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4 General Pedro Nel Ospina) y EPMSC Sonsón, los cuales cuentan con la cantidad de equipos requeridos para la operación del servicio de alimentación, en buen estado, así como menaje y utensilios adecuados. El EPMSC Yarumal alcanza un 89%, debido a deficiencias en el estado de equipos y utensilios del servicio de alimentación, incluyendo congelador con desprendimiento de pintura y deterioro estructural, estufa con acumulación de óxido, hollín y corrosión, y tablas de picar con desgaste y rayaduras, condiciones que afectan las labores de limpieza y las condiciones higiénico-sanitarias del servicio. El EPMSC Santa Rosa de Osos presenta un 88%, debido a deficiencias en equipos del servicio de alimentación, consistentes en una estufa de un puesto con oxidación y desprendimiento de pintura, y un carro transportador que no cumple con las especificaciones de la OTM al no contar con sistema de cierre o puertas. El EPMSC Apartadó registra un 80%, debido a deficiencias en el mantenimiento del equipo y menaje del servicio de alimentación, incluyendo estufas con desprendimiento de hollín, utensilios y bandejas con roturas, tablas de picar con desgaste y hendiduras que dificultan la limpieza y desinfección, así como picar con desgaste y hendiduras que dificultan la limpieza y desinfección, así como incumplimiento en la reposición oportuna del menaje conforme a su vida útil. El COPED Pedregal obtiene un 86%, debido al incumplimiento de la dotación mínima requerida según el Anexo 5, por ausencia o disponibilidad intermitente del pelapapas y fallas recurrentes en el procesador de alimentos, el cual presenta soportes fracturados, reparaciones improvisadas y riesgo de contaminación física, además de equipos fuera de servicio o con funcionamiento deficiente que afectan la continuidad del proceso. El CPAMSPA Itagüí La Paz alcanza un 82%, debido a deficiencias en equipos y cadena de frío, incluyendo pelapapas en mal estado con piezas desprendidas, cava de congelación fuera de servicio por mantenimiento y carros transportadores sin identificación ni sistema de cierre. El EPMSC Andes registra un 69%, debido a deficiencias en el estado y mantenimiento de equipos, tales como congelador de contramuestras con desprendimiento de pintura, utensilios con desgaste y contaminación visible, cavas de refrigeración sin identificación y con acumulación de hielo, equipos fuera de uso sin soporte de retiro y carros transportadores con oxidación, deterioro estructural y ausencia de sistemas de cierre. El EPMSC Caucasia presenta un 68%, debido a deficiencias en el estado del equipo de cocina, incluyendo estufas industriales con oxidación y daños en quemadores y soportes, procesador de alimentos con cuchilla deteriorada, ollas y bandejas en mal estado, tablas de picar con desgaste avanzado y una trampa de grasa sin cierre adecuado. Finalmente, la Planta de Contingencia G13 registra el menor cumplimiento con un 64%, debido al incumplimiento de los equipos mínimos requeridos para la operación del servicio de alimentación, asociado a la insuficiente capacidad de refrigeración frente a la población atendida, la ausencia de equipos con la capacidad establecida en el Anexo 5, operación de equipos de almacenamiento en frío fuera de parámetros de temperatura óptimos y deterioro de azafates, bandejas y tablas de picar.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (83%): Durante el período evaluado, esta categoría presenta un incremento de cuatro (4) puntos porcentuales con respecto al mes anterior. Se destacan con un 100% de cumplimiento los establecimientos CPMSSDO Santo Domingo, EPMSC Sonsón y EPMSC Yarumal, 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. El EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4 General Pedro Nel Ospina) y el EPMSC Apartadó alcanzan un 90% de cumplimiento; en el primer caso,

la calificación se ve afectada por la presencia de puntos de retención de suciedad en utensilios de corte (tablas y cuchillos), lo que representa riesgo de contaminación cruzada durante la manipulación de alimentos, y en el segundo, por el almacenamiento y suministro de alimentos preparados en recipientes no isotérmicos y canastillas recubiertas con bolsas plásticas. El EPMSC Santa Rosa de Osos registra un 89%, debido al suministro y distribución de alimentos en recipientes no isotérmicos. El CPAMSPA Itagüí La Paz y el EPMSC Caucasia presentan un 84%; el primero, debido al incumplimiento en el control de la temperatura de liberación de preparaciones calientes, al registrarse valores inferiores al parámetro establecido por la OTM (>60 °C), así como por el uso generalizado de recipientes no isotérmicos para la distribución de alimentos; y el segundo, por el uso de recipientes no isotérmicos para la distribución de alimentos y bebidas, además de no conformidades en el control de contramuestras relacionadas con incumplimiento del gramaje y ausencia de registros de preparaciones diferenciales durante el período de verificación. El COPED Pedregal obtiene un 77%, debido a incumplimientos en las Buenas Prácticas de Manufactura y en la operación del servicio de alimentación, asociados con deficiencias en la manipulación de alimentos, incumplimiento del protocolo de control de temperaturas para alimentos fríos y calientes sin la aplicación de acciones correctivas, uso de recipientes no isotérmicos para la distribución de alimentos y devoluciones de raciones por inconsistencias en el gramaje y la composición del menú. El EPMSC Andes registra un 76%, debido al incumplimiento en el control de la temperatura de liberación de los alimentos y al suministro de preparaciones en recipientes no isotérmicos. Finalmente, la Planta de Contingencia G13 presenta el menor nivel de cumplimiento, con un 64%, debido a deficiencias en la separación de las áreas de proceso, al ubicarse el prealistamiento de frutas y verduras contiguo al lavado de menaje sin barreras físicas, generando riesgo de contaminación cruzada; adicionalmente, registra incumplimientos en el control de las temperaturas de liberación y entrega de alimentos, uso de recipientes no isotérmicos, suministro no individualizado de raciones para la PPL ubicada en estaciones de policía y no conformidades en el manejo de contramuestras relacionadas con temperaturas inadecuadas de conservación, ausencia parcial de registros y desviaciones en el gramaje establecido, afectando el cumplimiento de los procedimientos de control, inocuidad y trazabilidad del servicio.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (96%): Para el período evaluado, esta categoría registra una disminución de un (1) punto porcentual con respecto al mes anterior. La calificación se ve afectada principalmente por el EPMSC Caucasia, que presenta el menor nivel de cumplimiento, con 84%, debido a incumplimientos en la ejecución de la OTM relacionados con la rotación de frutas, el gramaje del componente proteico, la actualización de los registros de entrega de dietas y el rotulado de fiambreras para dietas terapéuticas. Le sigue el COPED Pedregal, con 92%, debido a incumplimientos en la ejecución de la minuta patrón y en los controles operativos del servicio, asociados con modificaciones no autorizadas de preparaciones, deficiencias en las características organolépticas y formulación de los alimentos, uso de recipientes no isotérmicos para dietas y fallas en los registros de entrega, firmas de recibido y documentación de renuncias a dietas. La Planta de Contingencia G13 registra un 95%, debido a deficiencias en el registro y control de la entrega de dietas especiales, relacionadas con soportes de entrega incompletos, ausencia de registros actualizados y formatos sin las firmas requeridas, incumpliendo los procedimientos de trazabilidad establecidos para su suministro. El CPAMSPA Itagüí La Paz alcanza un 98%, debido al incumplimiento de las características organolépticas del producto suministrado, al entregar la arepa sin el calentamiento previo indicado por el fabricante, afectando su temperatura, textura y aceptabilidad. Finalmente, se destacan con un 100% de cumplimiento los establecimientos CPMSSDO Santo Domingo, EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4 General Pedro Nel Ospina), EPMSC Andes, EPMSC Apartadó, EPMSC Santa Rosa de Osos, EPMSC Sonsón y EPMSC Yarumal, los cuales evidencian el cumplimiento integral de los requisitos establecidos para la entrega de alimentos con características organolépticas adecuadas, el gramaje definido y conforme a las prescripciones dietarias de la PPL, en concordancia con lo establecido en la OTM.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (89%): Para el período evaluado, esta categoría registra una disminución de seis (6) puntos porcentuales con respecto al mes anterior. La calificación se ve afectada principalmente por la Planta de Contingencia G13, que presenta el menor nivel de cumplimiento, con 74%, debido al incumplimiento en la frecuencia de visitas del profesional en nutrición, el uso inadecuado de los elementos de protección personal y el ingreso de personal no autorizado o sin la dotación completa a las áreas de manipulación de alimentos. Le sigue el EPMSC Caucasia, con 82%, donde se evidencian incumplimientos en los requisitos de talento humano, dotación y documentación del personal manipulador, relacionados con déficit de manipuladores, uso inadecuado de la dotación y ausencia de certificados médicos y exámenes clínicos vigentes. El COPED Pedregal registra un 84%, debido a incumplimientos en los requisitos de talento humano establecidos en el Anexo 9, asociados con déficit de personal operativo y profesional, uso inadecuado y deterioro de la dotación, así como ausencia de certificados médicos y exámenes clínicos vigentes para los manipuladores de alimentos. El EPMSC Santa Rosa de Osos alcanza un 87%, debido al incumplimiento del personal mínimo requerido en el Anexo 9, al no contar con el distribuidor establecido para la operación del servicio. El EPMSC Yarumal presenta un 89%, debido a incumplimientos en el uso y estado de la dotación y de los elementos de protección personal por parte de los manipuladores de alimentos. El EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4 General Pedro Nel Ospina) obtiene un 90%, debido al uso inadecuado y al estado deficiente de la dotación y de los elementos de protección personal del manipulador de alimentos. El EPMSC Andes registra un 93%, debido al incumplimiento del personal mínimo requerido según el Anexo 9, al no contar con jefe de cocina. Finalmente, se destacan con un 100% de cumplimiento los establecimientos CPAMSPA Itagüí La Paz, CPMSSDO Santo Domingo, EPMSC Apartadó y EPMSC Sonsón, los cuales evidencian el cumplimiento de los requisitos relacionados con talento humano, mediante la observancia de las normas de higiene y manipulación de alimentos, la entrega de dotación adecuada a visitantes, el uso completo y adecuado del uniforme por parte del personal, la aplicación de correctos hábitos de higiene personal y lavado de manos, así como la disponibilidad de certificados médicos y exámenes clínicos vigentes o en proceso de gestión.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (88%): Para el período evaluado, esta categoría registra una disminución de tres (3) puntos porcentuales con respecto al mes anterior. La calificación se ve afectada principalmente por la Planta de Contingencia G13, que presenta el menor nivel de cumplimiento con 73%, debido a deficiencias en el flujo sanitario y las condiciones higiénico-sanitarias del servicio, asociadas a contraflujos operativos, riesgo de contaminación cruzada, acumulación de agua, suciedad y hollín en instalaciones y equipos, manejo inadecuado de implementos de aseo y presencia de plagas. Le sigue el EPMSC Yarumal, con 78%, debido a deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias del área de prealistamiento de fruver, evidenciadas en manchas oscuras en paredes y techos, suciedad en pisos y acumulación de residuos en equipos y superficies como congeladores, pelapapas, procesadores, mesones y tablas de corte, además de un manejo inadecuado de residuos sólidos por insuficiencia de recipientes, con almacenamiento en costales sin tapa ni identificación. El EPMSC Caucasia registra un 82%, debido a incumplimientos en las condiciones higiénico-sanitarias del servicio, relacionados con deficiencias en limpieza, dotación para higiene personal, almacenamiento de agua, estado y capacidad de los recipientes para residuos y clasificación de residuos sólidos. El COPED Pedregal alcanza un 87%, debido a deficiencias en las condiciones de saneamiento e higiene del servicio, asociadas a empozamiento recurrente de agua, presencia de moho en techos, acumulación de grasa y hollín en equipos y utensilios, manejo inadecuado de residuos y presencia de vectores y plagas. El CPAMSPA Itagüí La Paz y el EPMSC Santa Rosa de Osos, ambos con 88%, presentan deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias del servicio; en el primer caso, relacionadas con acumulación de agua y suciedad en áreas de proceso, manejo inadecuado de residuos, deficiencias en los recipientes para su disposición y evidencia de presencia de plagas, y en el segundo, asociadas a presencia de moho y acumulación de grasa en paredes y techos, suciedad en extractores y ventanas, incumplimiento en la periodicidad del lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua y fallas en el programa de control de plagas. Los establecimientos EPMSC Andes, EPMSC Sonsón y CPMSSDO Santo Domingo, con 97%, presentan afectaciones puntuales relacionadas, respectivamente, con deterioro en la infraestructura de la cava de refrigeración por

presencia de manchas asociadas a posible filtración en el techo, presencia de vectores (moscas) en el área de producción durante la visita pese a la existencia de programa de control de plagas con aplicación reciente, y hallazgos de presencia de plagas (cucarachas vivas) en diferentes áreas del servicio a pesar de la fumigación realizada conforme al cronograma establecido. Finalmente, se destacan con un 100% de cumplimiento los establecimientos EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4 General Pedro Nel Ospina) y EPMSC Apartadó, los cuales evidencian la implementación de procedimientos que garantizan condiciones sanitarias adecuadas, prevención de la contaminación cruzada y desarrollo secuencial de las actividades desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado, incluyendo áreas señalizadas, adecuados procesos de limpieza y desinfección de equipos, utensilios, carros transportadores y menaje, entrega mensual de kits de limpieza con soporte, suministro de agua potable o acciones para garantizar su disponibilidad y control de plagas conforme a la normatividad sanitaria vigente, sin evidencia de presencia de vectores.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%): En esta categoría, el contratista presenta una disminución de tres (3) puntos porcentuales respecto al período anterior, asociada a incumplimientos en las condiciones sanitarias y requisitos técnicos para el transporte de alimentos. El menor nivel de cumplimiento se registra en el EPMSC Andes, evidenciando no conformidades en el transporte de alimentos, relacionadas con deterioro físico del sistema de carga (roturas en el tapizado lateral), ausencia de registros de control de temperatura durante el traslado y falta de certificado médico vigente de aptitud para manipulación de alimentos del transportador. Le sigue el COPED Pedregal, con 98%, debido a incumplimientos en las condiciones higiénico-sanitarias del vehículo transportador de fruver, evidenciados en presencia de suciedad y acumulación de tierra en el piso de la unidad. En contraste, el CPAMSPA Itagüí La Paz, CPMSSDO Santo Domingo, EPMSC Apartadó, EPMSC Santa Rosa de Osos y la Planta de Contingencia G13 alcanzan un 100% de cumplimiento, evidenciando que la recepción de materias primas e insumos se realiza conforme a los lineamientos establecidos y que los vehículos destinados al transporte de alimentos cumplen con las condiciones sanitarias, de identificación y documentación exigidas por la OTM. Finalmente, los establecimientos EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4 General Pedro Nel Ospina), EPMSC Caucasia, EPMSC Sonsón y EPMSC Yarumal se clasifican como No observado, debido a que durante las visitas de interventoría no se evidencia recepción de materias primas ni actividades de transporte interno o externo de alimentos que permitan evaluar esta categoría.

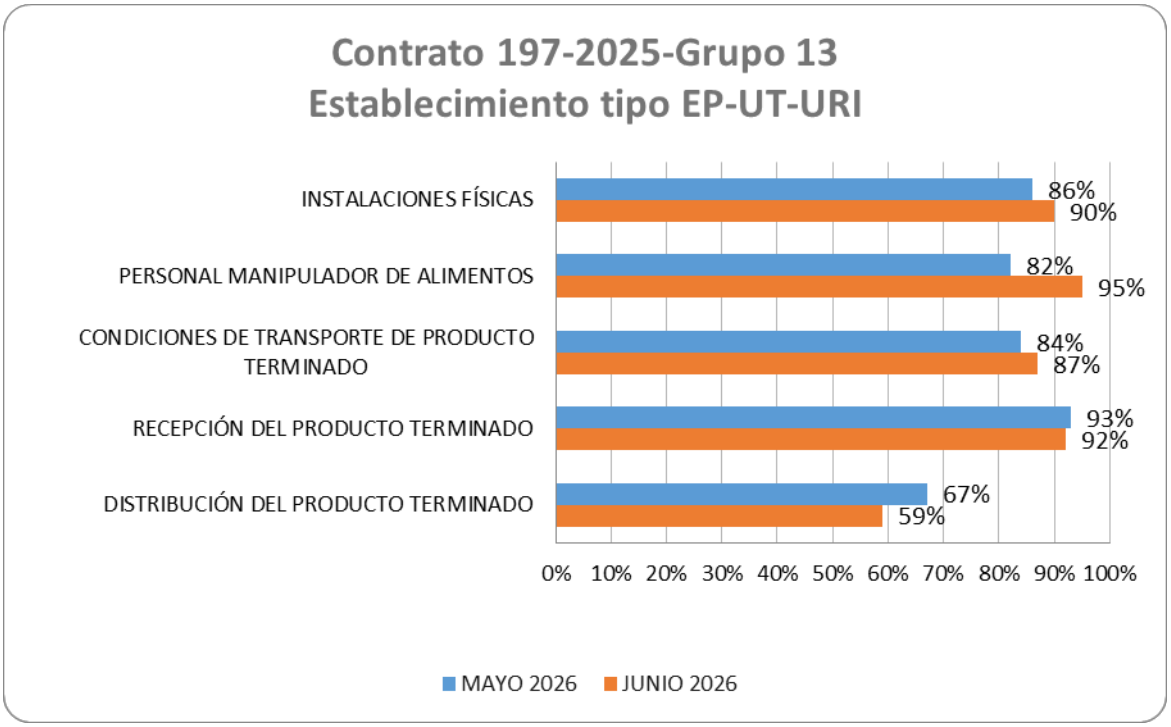
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%): Durante el período evaluado, la categoría mantiene su calificación respecto al mes anterior. El mayor nivel de cumplimiento lo alcanzan los establecimientos CPAMSPA Itagüí La Paz y EPMSC Andes, con 100%, evidenciando la implementación de formatos estandarizados para la producción, la aplicación de criterios de aceptación y rechazo de materias primas y el desarrollo de capacitaciones conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, sin registrarse brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). En un segundo nivel se ubica el COPED Pedregal, con 99%, debido a que los equipos de medición (termómetros y grameras) cuentan con certificados de calibración emitidos por un laboratorio no acreditado por el ONAC. Con 97%, el EPMSC Caucasia presenta implementación parcial del plan de mantenimiento preventivo y correctivo, evidenciada en equipos (estufa y procesador de alimentos) con signos de falta de mantenimiento. Posteriormente, con 95%, el EPMSC Apartadó registra equipos de medición del servicio de alimentación (termómetros, grameras y báscula) calibrados, sin embargo, por un laboratorio sin acreditación ONAC. En el mismo nivel de 94%, se encuentran el CPMSSDO Santo Domingo y el EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4 General Pedro Nel Ospina), debido a que los equipos de medición cuentan con calibración vigente realizada por laboratorios no acreditados por el ONAC; adicionalmente, el EPMSC Yarumal presenta ausencia de mantenimiento correctivo en equipos de cocina con signos de oxidación y deterioro, así como equipos de medición sin calibración por laboratorio acreditado. Finalmente, con 92%, se encuentran el EPMSC Santa Rosa de Osos, el EPMSC Sonsón y la Planta de Contingencia G13; el primero presenta deficiencias en el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos con deterioro visible en estufa y calibración por laboratorio no acreditado, el segundo evidencia calibración de equipos de medición realizada por laboratorio sin acreditación ONAC, y la Planta de Contingencia G13 presenta incumplimientos en el control de recepción y trazabilidad de

huevos, registros incompletos, ausencia de información en empaques, registros de temperatura desactualizados y debilidades en la identificación de equipos de almacenamiento.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (90%): Para el período evaluado, esta categoría registra una disminución de dos (2) puntos porcentuales con respecto al mes anterior. La calificación se ve afectada principalmente por el COPED Pedregal, que presenta el menor nivel de cumplimiento con 79%, debido a deficiencias en el sistema de extracción de vapores, asociadas al funcionamiento inadecuado de la campana extractora, lo que genera acumulación de vapor, condensación de humedad en techos y paredes y condiciones ambientales no adecuadas en el área de producción; adicionalmente, se evidencia ausencia de examen ocupacional actualizado para una trabajadora. Le sigue el EPMSC Andes, con 80%, debido a deficiencias en el sistema de ventilación del área de producción, ya que la campana extractora no opera en condiciones óptimas y el ventilador presenta dificultades de arranque; adicionalmente, los extractores de techo y la campana no garantizan una adecuada renovación del aire ni el control de la temperatura ambiental por limitaciones de diseño, potencia y capacidad de captación. En el mismo nivel se encuentra el EPMSC Santa Rosa de Osos, con 80%, debido a que dos de los cuatro extractores instalados en el área de producción se encuentran fuera de funcionamiento, generando acumulación de vapores e inadecuada ventilación en el servicio de alimentación. El EPMSC Sonsón registra un 90%, debido a un extractor de aire fuera de funcionamiento en el área de cocción, lo que afecta la ventilación del espacio y favorece la acumulación de calor, humedad y olores, comprometiendo las condiciones higiénico-sanitarias y operativas del proceso. Con 93%, el EPMSC Caucasia presenta ausencia de publicación de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), incumpliendo el requisito de divulgación y accesibilidad de la información en el área de operación. Asimismo, la Planta de Contingencia G13 registra un 93%, debido a déficit en la disponibilidad de elementos de protección personal en el servicio de alimentación, por ausencia de caretas de seguridad, gafas de protección, mangas para antebrazo, guantes de neopreno y delantales de hule para actividades de riesgo como fritura y asado. El CPMSSDO Santo Domingo y el EPMSC Apartadó alcanzan un 94%; en el primer caso, debido a deficiencia en la dotación y uso de elementos de protección personal en cocina caliente, por ausencia y deterioro de guantes de neopreno y uso de un peto en PVC no adecuado para altas temperaturas, generando riesgo de estrés térmico; y en el segundo, debido a un extractor en mal estado y fuera de funcionamiento en el área de alistamiento de dietas, afectando la ventilación del área. Finalmente, se destacan con un 100% de cumplimiento los establecimientos CPAMSPA Itagüí La Paz, EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4 General Pedro Nel Ospina) y EPMSC Yarumal, los cuales evidencian la actualización permanente de los registros de capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), la disponibilidad de botiquines debidamente dotados, extintores señalizados y operativos, la entrega y uso adecuado de elementos de protección personal por parte del personal manipulador de alimentos y la adecuada ventilación mediante campanas y extractores en correcto funcionamiento.

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 junio 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 junio 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, 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%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 13, se evidencia que el contratista incrementa en cuatro (4) puntos porcentuales la calificación con respecto al mes anterior. Se destacan con un 100 % de cumplimiento las Estaciones de Policía Aranjuez, UT Batallón de ASPC No. 17 "Clara Elisa Narváez", Bello, CTI Búnker de la Fiscalía, Doce de Octubre, Estación de Policía Andes, Estación de Policía Santa Rosa de Osos y Girardota, las cuales evidencian adecuadas condiciones para el almacenamiento temporal de los alimentos, así como canastillas y estibas limpias y en buen estado sanitario. De igual forma, se verifican óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes utilizados para el transporte de los alimentos, garantizando su adecuada conservación e inocuidad durante el proceso. La calificación se ve afectada por la Estación de Policía Yarumal, con un 50 % de cumplimiento, debido a la acumulación de suciedad en la canastilla destinada al almacenamiento temporal de raciones, condición sanitaria no conforme que incrementa el riesgo de contaminación de los alimentos y puede comprometer su inocuidad durante el proceso de almacenamiento y distribución. Asimismo, la Estación de Policía San Cristóbal, con un 50 % de cumplimiento, presenta almacenamiento de los alimentos sobre una canastilla ubicada directamente en el piso y en proximidad a objetos personales, práctica sanitaria inadecuada que aumenta el riesgo de contaminación y compromete las condiciones de almacenamiento requeridas para garantizar la adecuada conservación e inocuidad de los alimentos.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%):** En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 13, se evidencia que el contratista incrementa trece (13) puntos porcentuales la calificación con respecto al mes anterior. Se destacan con un 100 % de cumplimiento las Estaciones de Policía Aranjuez, UT Batallón de ASPC No. 17 "Clara Elisa Narváez", Bello, CTI Búnker de la Fiscalía, Doce de Octubre, Estación de Policía Santa Rosa de Osos, Estación de Policía Yarumal, Girardota y San Cristóbal, evidenciando el cumplimiento de los requisitos establecidos en materia de higiene, documentación y manipulación de alimentos. Asimismo, se verifica que el personal manipulador cuenta con certificado médico vigente de aptitud para la manipulación de alimentos y certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en cumplimiento de los lineamientos establecidos. La calificación se ve afectada por la Estación de Policía Andes, con un 50 % de cumplimiento, debido a la ausencia del certificado médico vigente de aptitud para la manipulación de alimentos del personal manipulador, situación que impide verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos y constituye un incumplimiento de las condiciones exigidas para el desarrollo seguro de las actividades de manipulación de alimentos.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (87%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 13, se evidencia que el contratista incrementa tres (3) puntos porcentuales la calificación con respecto al mes anterior. Se destacan con un 100 % de cumplimiento las Estaciones de Policía Aranjuez, UT Batallón de ASPC No. 17 "Clara Elisa Narváez", Bello, CTI Búnker de la Fiscalía, Doce de Octubre, Girardota y San Cristóbal, las cuales evidencian el adecuado estado físico e higiénico de los medios de transporte verificados, el uso de recipientes y canastillas elaborados en materiales aptos para el transporte de alimentos que evitan el contacto directo de los productos con el piso del vehículo y el cumplimiento de las condiciones de almacenamiento durante el transporte, previniendo daños en los empaques y garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, en concordancia con los lineamientos establecidos en la OTM. La calificación se ve afectada por la Estación de Policía Santa Rosa de Osos, con un 60% de cumplimiento, debido a deficiencias a la falta de habilitación sanitaria del vehículo, el exceso de raciones transportadas y la ausencia de monitoreo y registro de la temperatura durante la distribución, en contravención de lo establecido en la OTM. Asimismo, la Estación de Policía Andes, con un 50% de cumplimiento, presenta deficiencias en la unidad de transporte relacionadas con el deterioro de las superficies internas, así como la ausencia de registros de temperatura y de un termómetro de punzón calibrado, condiciones que limitan el control de las variables críticas durante el transporte y pueden comprometer la inocuidad de los alimentos. Finalmente, la Estación de Policía Yarumal, con un 0% de cumplimiento, evidencia inobservancia de los procedimientos establecidos para el transporte de alimentos, al utilizar un medio de transporte no autorizado y no contar con registros de control de temperatura, situación que compromete el mantenimiento de la cadena de control y las condiciones de inocuidad de los alimentos durante su distribución.

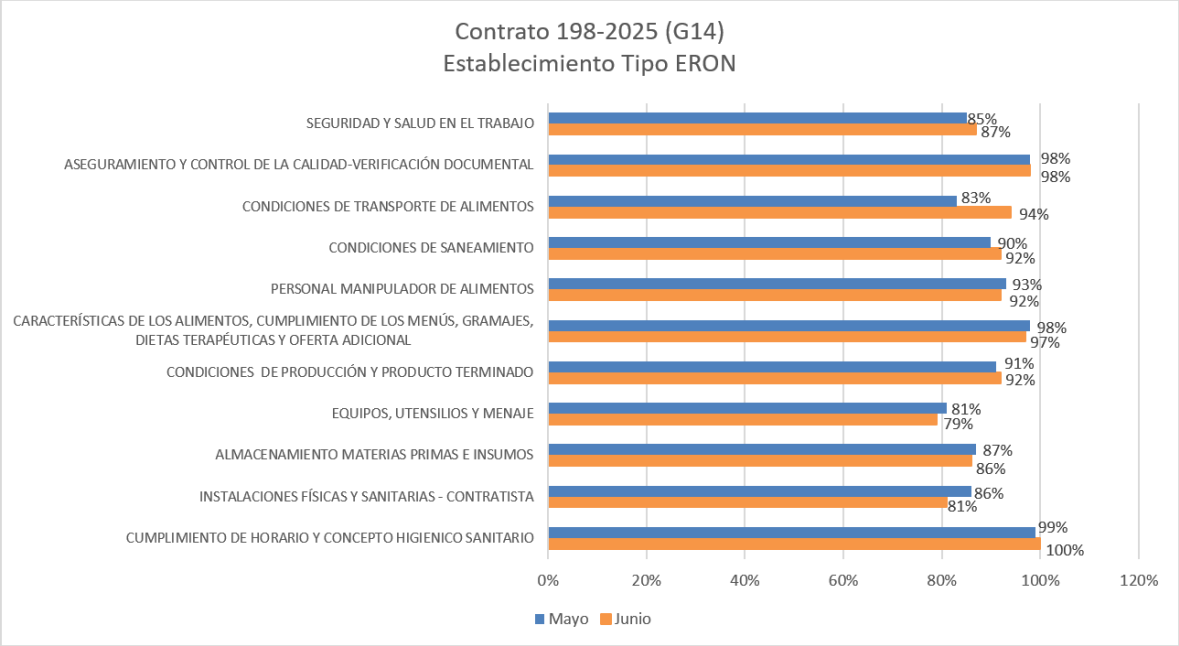
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (92%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 13, esta categoría presenta una disminución de un (1) punto porcentual con respecto al mes anterior. El menor nivel de cumplimiento se registra en la Estación de Policía San Cristóbal, con un 78%, debido a la falta de socialización del ciclo de menús y a la realización de modificaciones al menú sin la debida notificación ni el soporte documental correspondiente. Le siguen, con un 89% de cumplimiento, las Estaciones de Policía Aranjuez, Doce de Octubre, Andes, Santa Rosa de Osos y Girardota. En la Estación de Policía Aranjuez, la calificación obedece a la ausencia del ciclo de menú vigente en el establecimiento para consulta del personal responsable. En la Estación de Policía Doce de Octubre, se evidenció incumplimiento de las características organolépticas de los alimentos distribuidos, principalmente en su presentación. La Estación de Policía Andes presenta deficiencias en la socialización y comunicación del ciclo de menús al personal, así como ausencia de evidencia documental que soporte dicha actividad. En la Estación de Policía Santa Rosa de Osos, la calificación se ve afectada por la realización de intercambios de componentes del menú sin la correspondiente notificación ni autorización, incumpliendo el ciclo de menús establecido. Por su parte, la Estación de Policía Girardota presenta deficiencias en la programación y el control logístico de la distribución de alimentos, evidenciadas en la entrega de las raciones fuera del horario establecido para el servicio. Finalmente, con un 100% de

cumplimiento, se destacan las Estaciones de Policía UT Batallón de ASPC No. 17 "Clara Elisa Narváez", Bello, CTI Búnker de la Fiscalía y Yarumal, las cuales evidencian la adecuada prestación del servicio de alimentación, el cumplimiento de los gramajes establecidos y de las especificaciones técnicas aprobadas por la USPEC, en concordancia con lo dispuesto en la OTM. Asimismo, se verificó que los alimentos suministrados se encuentran libres de contaminación, que los empaques primarios cumplen con la normatividad sanitaria vigente en materia de rotulado, cuando aplica, y que las bebidas entregadas presentan las condiciones de rotación establecidas. De igual forma, el menú evaluado evidencia adecuadas características organolépticas, conforme a los parámetros definidos para la prestación del servicio.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (59%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 13, esta categoría presenta una disminución de ocho (8) puntos porcentuales con respecto al mes anterior. El menor nivel de cumplimiento se registra en la Estación de Policía Andes (0%), debido al suministro de bebidas en una modalidad no autorizada (fondos) y a la falta de dotación de utensilios para el consumo de alimentos. De igual forma, la Estación de Policía Yarumal (0%) presenta deficiencias en la estandarización de los procesos de empaque, ensamble y distribución de alimentos, evidenciadas en la entrega no individualizada de bebidas y en el uso de recipientes en condiciones físicas inadecuadas, lo que compromete la inocuidad de los alimentos. En un nivel de 50% de cumplimiento se encuentran las Estaciones de Policía Aranjuez, Doce de Octubre y Santa Rosa de Osos; en Aranjuez se evidencia el uso de recipientes no autorizados (fondos) que no garantizan el mantenimiento de las condiciones de temperatura e inocuidad requeridas; en Doce de Octubre se presenta entrega no individualizada de alimentos sólidos y líquidos (fondos), en contravía de las condiciones operativas establecidas; y en Santa Rosa de Osos se identifican deficiencias en la aplicación de los lineamientos de empaque, sellado y transporte de alimentos, evidenciadas en el uso de materiales no adecuados y en la falta de condiciones homogéneas de cierre de los recipientes, afectando la inocuidad y conservación de los productos. Posteriormente, con un 67% de cumplimiento, se ubican las Estaciones de Policía Bello y CTI Búnker de la Fiscalía; en Bello se evidencia el uso de recipientes no autorizados (fondos) y la realización del ensamble de raciones en el establecimiento sin la autorización correspondiente, mientras que en el CTI Búnker de la Fiscalía se presentan deficiencias en la identificación y rotulado de las raciones terapéuticas, evidenciadas en la ausencia de información visible que permita su adecuada trazabilidad, verificación y entrega conforme a los lineamientos establecidos en la OTM. Finalmente, las Estaciones de Policía UT Batallón de ASPC No. 17 "Clara Elisa Narváez", Girardota y San Cristóbal evidencian el mayor nivel de cumplimiento (100%), al verificar el suministro adecuado de utensilios para el consumo de alimentos y la correcta entrega de la alimentación a la población privada de la libertad adscrita al programa de dietas; asimismo, se constata que los alimentos son distribuidos en recipientes debidamente rotulados, permitiendo la identificación del beneficiario y del tipo de dieta correspondiente, en cumplimiento de los lineamientos establecidos para la prestación del servicio de alimentación.

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 junio 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 junio de 2026 y su comparación con el mes anterior. 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. En términos generales, el desempeño del Contrato 198-2025 (G14) se mantuvo en niveles superiores al 79% de cumplimiento en todas las categorías evaluadas, evidenciando una operación con un adecuado grado de conformidad frente a los requisitos contractuales y sanitarios. Las categorías con mejor desempeño durante junio fueron Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (100%), Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (98%) y Aseguramiento y control de la calidad – Verificación documental (98%).

No obstante, se observó una disminución en categorías críticas como Condiciones de transporte de alimentos (-11 puntos porcentuales), Instalaciones físicas y sanitarias (-5 puntos porcentuales), Condiciones de saneamiento (-2 puntos porcentuales) y Seguridad y Salud en el Trabajo (-2 puntos porcentuales), las cuales concentran los principales riesgos para la inocuidad de los alimentos y la continuidad de la operación. A continuación, se relacionan los hallazgos identificados en establecimientos cuyo porcentaje de cumplimiento fue inferior al 90% en cada una de las categorías evaluadas:

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%): Para el periodo evaluado se evidencia el contratista da cumplimiento a los horarios establecidos en 11 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 por lo que en este aspecto se dio 100% de cumplimiento.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (81%): la Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima, Anexos Técnicos y los documentos que hagan sus veces, que son de responsabilidad del contratista, el cual presenta variación negativa de 7% con respecto al mes de mayo, tipificado como cumplimiento en el periodo del presente informe; los establecimientos que alcanzaron un cumplimiento igual o superior al 90% fueron ERON CPMSMBUC Bucaramanga (94%), ERON EPMSC

Socorro (100%) y ERON EPMSC Vélez (100%). Estos resultados evidencian que las instalaciones físicas y sanitarias cumplen de manera satisfactoria con los requisitos establecidos, manteniendo condiciones adecuadas de infraestructura, mantenimiento, orden, limpieza y funcionalidad para el desarrollo seguro del servicio de alimentación. Por otro lado, los establecimientos que presentaron un cumplimiento inferior al 90% fueron ERON CPMS Bucaramanga (70%), ERON EPAMS Girón (84%), ERON EPMS San Gil (52%), ERON EPMSC Barrancabermeja (83%), ERON EPMSC Málaga (88%), Planta de Contingencia G14 (88%) y Planta de Contingencia G14 Bucaramanga (68%). Estos resultados reflejan oportunidades de mejora relacionadas con las condiciones de la infraestructura física y sanitaria, siendo ERON EPMS San Gil, Planta de Contingencia G14 Bucaramanga y ERON CPMS Bucaramanga los establecimientos con los menores porcentajes de cumplimiento, por lo que requieren una intervención prioritaria para corregir las deficiencias identificadas y garantizar el cumplimiento de los estándares higiénico-sanitarios exigidos.

ERON CPMS BUCARAMANGA (70%): se evidenció deterioro en puertas y marcos de acceso al almacén de abarrotes, bodega de productos químicos, entrada principal y área de tubérculos, caracterizado por desgaste de pintura y presencia de corrosión, condiciones que requieren mantenimiento preventivo y correctivo para preservar las condiciones sanitarias.

ERON EPMS GIRON (84%): en el Rancho de Alta Antigua se evidenciaron varias no conformidades relacionadas con las condiciones de la infraestructura física del servicio de alimentación. En las instalaciones sanitarias destinadas al personal femenino se identificó inicialmente la ausencia del sistema de cierre interno de la puerta del baño y, en una visita posterior, aunque este fue instalado, la puerta continuó presentando un orificio cubierto con cinta adhesiva, condición que no garantiza la privacidad ni la seguridad de las usuarias. Adicionalmente, se encontró que cinco bombillas ubicadas en el área de tubérculos y el pasillo se encontraban fuera de funcionamiento, afectando las condiciones de iluminación requeridas para el desarrollo seguro de las actividades. También se evidenció que la rejilla del sistema de drenaje del área de tubérculos está construida en cemento, un material no sanitario, absorbente y de difícil limpieza y desinfección, lo que favorece la acumulación de suciedad y representa un riesgo para las condiciones higiénico-sanitarias. Finalmente, se verificó que el área de cocina caliente no dispone de un lavamanos de accionamiento no manual o mecánico para el lavado higiénico de manos del personal manipulador de alimentos. En el Rancho de Mediana no se registraron hallazgos en esta categoría.

ERON EPMS SAN GIL (52%): se presentan múltiples deficiencias de infraestructura que comprometen las condiciones sanitarias y el flujo operativo. Se evidenció falta de separación física entre áreas de producción, ensamble y lavado, pisos deteriorados, paredes con desprendimiento de pintura, ausencia de medias cañas, tomacorrientes e interruptores deteriorados que representan riesgo eléctrico, sifones y rejillas en mal estado que favorecen el ingreso de plagas, mesones deformados y ausencia de lavamanos de accionamiento no manual. Además, persisten condiciones que favorecen la contaminación cruzada entre procesos.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (83%): se evidencian deficiencias en el mantenimiento locativo, con desprendimiento de pintura en paredes y techos de diferentes áreas de producción y almacenamiento. Asimismo, las puertas del área de abarrotes presentan corrosión y pérdida de pintura, condiciones que persisten pese a hallazgos previamente reportados, dificultando las labores de limpieza y afectando las condiciones higiénico-sanitarias.

ERON EPMSC MÁLAGA (88%): se evidenció deterioro de paredes y superficies en el área de producción, con desprendimiento de pintura detrás de la estufa, en la base de los mesones y alrededor de la campana extractora. Asimismo, uno de los mesones presenta desprendimiento de la lámina metálica, afectando la integridad de la superficie y dificultando las actividades de limpieza y desinfección.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (San Vicente de Chucurí) (88%): se evidenció desprendimiento de yeso y pintura en los muros de cocina caliente, así como deterioro y desprendimiento del revestimiento inferior de los mesones, condiciones que dificultan las actividades de limpieza y desinfección y requieren mantenimiento correctivo para garantizar condiciones sanitarias adecuadas.

PLANTA DE CONTINGENCIA BUCARAMANGA (68%): en la Planta de Contingencia G14 Bucaramanga se evidencia un avanzado deterioro de pisos y medias cañas, con grietas, porosidad y ausencia de mantenimiento, lo que dificulta las actividades de limpieza y desinfección. Los mesones presentan óxido, desprendimiento de pintura y daños estructurales que incrementan el riesgo de contaminación cruzada. Además, el servicio no dispone de lavamanos de accionamiento no manual en el área de producción y el área destinada al almacenamiento temporal de residuos comparte espacio con el lavado de fiambreras, favoreciendo la contaminación cruzada.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (86%): 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, los establecimientos que obtuvieron un cumplimiento igual o superior al 90% fueron ERON CPMSMBUC Bucaramanga (95%), ERON EPAMS Girón (93%) y Planta de Contingencia G14 (100%). Estos resultados evidencian un adecuado manejo de las materias primas e insumos, reflejado en el cumplimiento de los criterios relacionados con el almacenamiento, la organización, la segregación de alimentos, la rotación de inventarios, el control de temperaturas y la conservación de las condiciones higiénico-sanitarias, contribuyendo a preservar la inocuidad de los alimentos.

En contraste, los establecimientos con resultados inferiores al 90% fueron ERON CPMS Bucaramanga (86%), ERON EPMS San Gil (77%), ERON EPMSC Barrancabermeja (85%), ERON EPMSC Málaga (80%), ERON EPMSC Socorro (80%), ERON EPMSC Vélez (75%) y Planta de Contingencia G14 Bucaramanga (77%). Aunque la mayoría presenta porcentajes cercanos al nivel esperado, persisten oportunidades de mejora en aspectos relacionados con la organización de las áreas de almacenamiento, la aplicación de la rotación de inventarios (PEPS), la correcta separación de materias primas, el control de las condiciones ambientales y la protección de los insumos frente a riesgos de contaminación. Los menores porcentajes se registraron en ERON EPMSC Vélez (75%), ERON EPMS San Gil (77%) y Planta de Contingencia G14 Bucaramanga (77%), establecimientos en los que se recomienda priorizar acciones correctivas para fortalecer las condiciones de almacenamiento y garantizar la inocuidad de los alimentos.

ERON CPMS BUCARAMANGA (86%): durante las diferentes visitas se evidenciaron múltiples incumplimientos relacionados con el almacenamiento de materias primas. Se identificó el almacenamiento de chorizo marca Cafrisan, el cual no hacía parte del listado de productos aprobados para el Grupo 14. Asimismo, se encontraron deficiencias en el etiquetado de diferentes alimentos: carne de res marca Santa Fe sin especificación del tipo de corte y con dos métodos de conservación consignados simultáneamente en el rótulo; salchicha de cerdo marca Dedicar, cuya denominación comercial no coincide con la registrada en el registro sanitario; pernil de pollo marca Mascriollo sin declaración del peso neto; y cuajada marca San Alejo con información ilegible respecto al lote y la fecha de vencimiento. Adicionalmente, se evidenció la persistencia de varios de estos hallazgos en visitas posteriores, principalmente los relacionados con la carne de res y el pernil de pollo, lo que demuestra la falta de implementación efectiva de acciones correctivas.

ERON EPMS SAN GIL (77%): se identificó el almacenamiento de pastas marca Zonia (conchitas y macarroncitos) y carne de cerdo del proveedor Colbeef S.A.S., productos que no hacían parte del listado de proveedores aprobados. Igualmente, el pescado se encontraba almacenado en bolsas sin identificación después del fraccionamiento, ocasionando pérdida de trazabilidad, mientras que el queso era conservado a temperaturas superiores a las permitidas (7ºC). También se evidenciaron deficiencias en la organización del área de almacenamiento, dificultando las labores de limpieza e inspección.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (85%): se evidenció el almacenamiento de leche en polvo marca La Cuesta y huevos del proveedor Distribuidora La 1ra, los cuales no corresponden a proveedores aprobados para la operación. Adicionalmente, el pernil de pollo marca Mac Pollo no declaraba el peso neto en su etiquetado primario y la salchicha presentaba inconsistencias en el rotulado, afectando la identificación y trazabilidad de las materias primas.

ERON EPMSC MÁLAGA (80%): se evidenció el almacenamiento de queso marca Cerinza y harina de maíz marca Su Arepa, los cuales no corresponden a marcas aprobadas para la operación. Adicionalmente, la pechuga de pollo, el pernil de pollo, la carne de cerdo y el pescado se encontraban almacenados en bolsas plásticas sin rotulación, careciendo de identificación de lote, proveedor y fecha de vencimiento, lo que impedía garantizar la trazabilidad de estos alimentos.

ERON EPMSC SOCORRO (80%): se evidenció el almacenamiento de carne de brazo de cerdo del proveedor Colbeef S.A.S. y lomo de cerdo marca Smithfield Package Meats Corp., provenientes de proveedores no autorizados. Además, el café marca El Arriero presentaba información ilegible correspondiente al lote y la fecha de vencimiento, mientras que el pernil mixto de pollo no cumplía con los requisitos de rotulado establecidos en la normatividad sanitaria.

ERON EPMSC VÉLEZ (80%): se identificó el almacenamiento de arepas del proveedor Hugo Cortés, panela marca Angostureña y Chocolate San Rafael, productos que no correspondían a proveedores o marcas aprobadas para la operación. Adicionalmente, el café marca El Arriero presentaba fechas de vencimiento ilegibles; el espagueti marca Pastas Zonia presentaba información ilegible del lote y la fecha de vencimiento, así como diferencias entre el rótulo utilizado y el empaque original; finalmente, la salchicha presentaba inconsistencias entre la denominación comercial y la registrada en el Registro Sanitario, comprometiendo la trazabilidad de los productos.

PLANTA DE CONTINGENCIA BUCARAMANGA (77%): se evidenció que la pechuga de pollo y el pernil de pollo marca Mac Pollo no declaraban el peso neto en el etiquetado primario. Igualmente, la carne de cerdo de la Comercializadora de Carnes y Ganado del Otún S.A.S. presentaba inconsistencias en la identificación de la planta de beneficio autorizada, comprometiendo la trazabilidad del producto. Además, se observaron materias primas re envasadas sin el rotulado exigido y productos almacenados sin identificación de fecha de apertura.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (79%): 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 En la variable Equipos, Utensilios y Menaje, únicamente la Planta de Contingencia G14 Bucaramanga (97%) alcanzó un cumplimiento igual o superior al 90%, evidenciando que los equipos, utensilios y elementos de menaje se encuentran en condiciones adecuadas de funcionamiento, limpieza, conservación y disponibilidad para la prestación del servicio de alimentación. Este resultado refleja un adecuado mantenimiento de los recursos físicos y el cumplimiento de los requisitos establecidos para garantizar la inocuidad y calidad en la preparación y distribución de los alimentos.

Los demás establecimientos presentaron porcentajes inferiores al 90%, correspondientes a ERON CPMS Bucaramanga (88%), ERON CPMSMBUC Bucaramanga (88%), ERON EPAMS Girón (68%), ERON EPMS San Gil (56%), ERON EPMSC Barrancabermeja (67%), ERON EPMSC Málaga (73%), ERON EPMSC Socorro (75%), ERON EPMSC Vélez (75%) y

Planta de Contingencia G14 (88%). Estos resultados evidencian oportunidades de mejora relacionadas con el estado de conservación, mantenimiento, disponibilidad y reposición de equipos, utensilios y menaje utilizados en la operación. Se destacan como los establecimientos con mayor necesidad de intervención ERON EPMS San Gil (56%), ERON EPMSC Barrancabermeja (67%) y ERON EPAMS Girón (68%), al presentar los porcentajes más bajos de cumplimiento, lo que sugiere la necesidad de implementar acciones correctivas orientadas al mantenimiento, sustitución o dotación de los elementos requeridos para asegurar una operación eficiente y el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias.

ERON CPMS BUCARAMANGA (88%): se identificó que el procesador de alimentos presenta deficiencias en sus elementos de corte, evidenciándose que dos de los discos tienen cuchillas desgastadas, deterioradas y con pérdida de filo, afectando su funcionamiento. Igualmente, el equipo cuenta únicamente con cuatro (4) de los cinco (5) discos exigidos en el Anexo 5. Estas condiciones persistieron durante varias visitas de seguimiento, evidenciando la falta de reposición o mantenimiento oportuno del equipo y generando afectación en la eficiencia y seguridad de las operaciones de preparación de alimentos.

ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA (88%): se evidenció que los dos carros transportadores de alimentos utilizados para la distribución carecen de puertas o sistemas de cierre, incumpliendo las especificaciones técnicas establecidas para este tipo de equipos. Esta condición persistió durante las visitas de seguimiento, incrementando el riesgo de contaminación de los alimentos durante su transporte entre las áreas de producción y distribución.

ERON EPMS GIRON (68%): en Rancho de Alta Antigua, durante las visitas se evidenció que la estufa enana N.° 1, de dos puestos de cocción, continúa presentando fallas en su funcionamiento debido a que uno de los quemadores no opera adecuadamente, situación que persistió en diferentes seguimientos y afecta la capacidad instalada para la preparación de los alimentos. Asimismo, se identificó deterioro en la válvula de seguridad del suministro de gas, condición que representa un riesgo para la operación y la seguridad del personal.

En Rancho de Mediana se evidenció que el pelador de papa (pelapapas) no se encontraba en funcionamiento durante varias visitas e incluso se verificó su ausencia, ocasionando retrasos en las actividades de producción y aumentando la manipulación manual de los alimentos. Adicionalmente, persistió el hallazgo relacionado con el deterioro de la válvula de seguridad del sistema de suministro de gas, situación que requiere intervención inmediata para garantizar la seguridad de la operación.

ERON EPMS SAN GIL (56%): se evidenció un cumplimiento parcial de la dotación mínima de equipos, identificándose únicamente una báscula de 30 kg, cuando la dotación requerida es superior acorde a lo establecido en el Anexo 5. Asimismo, el servicio dispone de un refrigerador de 210 litros, incumpliendo la capacidad mínima establecida, que corresponde a dos refrigeradores de 520 litros. También se observó una estufa enana de tres puestos con un quemador faltante y sin perillas de control en algunos puestos, afectando la capacidad operativa. Estos hallazgos evidencian insuficiencia y deterioro de los equipos esenciales para la prestación del servicio.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (67%): se evidenció que el servicio no dispone de la totalidad de los equipos mínimos requeridos, ya que únicamente cuenta con un (1) refrigerador vertical de 520 L, cuando el Anexo 5 establece la necesidad de tres (3) refrigeradores con dicha capacidad. Asimismo, se identificó la ausencia de fecha de calibración de los equipos de medición. Durante las visitas de seguimiento persistió el incumplimiento relacionado con la insuficiencia de refrigeradores. Adicionalmente, se observaron tres ollas en el área de producción con bordes afilados, deterioro y desgaste, condiciones que representan riesgo de accidentes para el personal manipulador y dificultan las actividades de limpieza y desinfección.

ERON EPMSC MÁLAGA (73%): se evidenció que el servicio de alimentación no dispone de la totalidad de los equipos mínimos establecidos en el Anexo 5. Se identificó la existencia de un refrigerador con capacidad de 512 litros, inferior a la capacidad requerida de 520 litros, incumpliendo las especificaciones contractuales. Además, dos soportes para ollas y la base metálica de un mesón presentan desprendimiento de pintura y deterioro superficial, condiciones que favorecen la corrosión y dificultan las labores de limpieza y desinfección.

ERON EPMSC SOCORRO (75%): se identificó que el refrigerador N.° 1 presenta en su interior un recubrimiento elaborado con acero galvanizado, material que no es apto para estar en contacto directo con alimentos y que persistió durante las visitas de seguimiento. Adicionalmente, se evidenció una olla de 70 × 60 cm con deterioro ocasionado por golpes y deformaciones, condición que dificulta su limpieza y representa un riesgo para la inocuidad de los alimentos preparados.

ERON EPMSC VÉLEZ (75%): se evidenció que los carros transportadores de alimentos N.°4 y N.°6 presentan desprendimiento de la pintura anticorrosiva y signos de oxidación. Asimismo, la olla N.° 30 presenta dos deformaciones profundas en sus paredes, comprometiendo su integridad estructural. Adicionalmente, se identificó que el cuarto frío – congelador N.° 2 no alcanza la temperatura de -18 °C requerida para la adecuada conservación de alimentos congelados, generando riesgo para la cadena de frío y la inocuidad de las materias primas.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (San Vicente de Chucurí) (77%): se evidenció que el congelador N.° 3 presenta óxido, desprendimiento de pintura y ausencia de manijas, condiciones que persistieron durante las visitas de seguimiento. Igualmente, el refrigerador N.°1 presenta desprendimiento de pintura y deterioro superficial, afectando las condiciones higiénico-sanitarias y el mantenimiento de los equipos destinados al almacenamiento de alimentos.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (92%): 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, los establecimientos que alcanzaron un cumplimiento igual o superior al 90% fueron ERON EPAMS Girón (90%), ERON EPMS San Gil (94%), ERON EPMSC Málaga (100%), ERON EPMSC Socorro (90%), Planta de Contingencia G14 (95%) y Planta de Contingencia G14 Bucaramanga (100%). Estos resultados evidencian un adecuado control de los procesos de producción de alimentos, el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias durante la preparación y una correcta manipulación y conservación del producto terminado, contribuyendo a garantizar la inocuidad y calidad de las preparaciones suministradas a la población privada de la libertad.

Los establecimientos que presentaron un cumplimiento inferior al 90% fueron ERON CPMS Bucaramanga (89%), ERON CPMSMBUC Bucaramanga (88%), ERON EPMSC Barrancabermeja (89%) y ERON EPMSC Vélez (88%). Aunque los resultados se encuentran muy cercanos al nivel esperado, se identifican oportunidades de mejora en aspectos relacionados con la estandarización de los procesos de producción, el fortalecimiento de los controles durante la preparación de los alimentos y la verificación de las condiciones del producto terminado antes de su distribución.

ERON CPMS BUCARAMANGA (89%): se evidenció de forma reiterada que las raciones correspondientes a diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) y a los menús 7, 8, 10, 11, 13 y menú especial fueron distribuidas en fondos, ollas, canastillas y recipientes plásticos no isotérmicos. Adicionalmente, durante la distribución de dietas terapéuticas se observó el servido en fiambreras sin sus tapas originales, las cuales fueron cubiertas con bolsas plásticas, condición que no garantiza la hermeticidad del recipiente ni protege el alimento frente a contaminación cruzada.

El incumplimiento persistió durante varias visitas de seguimiento. No se registraron desviaciones en gramajes servidos ni incumplimientos por temperaturas del producto terminado.

ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA (88%): durante la verificación de los desayunos correspondientes a los menús 7 y 8 se evidenció que las 228 raciones fueron distribuidas en fondos, bandejas, canastillas y recipientes plásticos no isotérmicos, incumpliendo la OTM respecto al uso de recipientes que garanticen la conservación de la temperatura durante el transporte y distribución del alimento. No se identificaron desviaciones en gramajes ni registros de temperaturas fuera de especificación.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (89%): durante las visitas se evidenció que las 290 raciones del almuerzo correspondientes al menú 9 y posteriormente las 336 raciones del almuerzo del menú especial del Día del Padre fueron distribuidas utilizando ollas, fondos y recipientes plásticos, en lugar de recipientes isotérmicos exigidos por la Oferta Técnica Mínima (OTM). Esta condición no garantiza el mantenimiento de la temperatura de los alimentos durante el transporte y distribución, incrementando el riesgo de alteración de la inocuidad del producto terminado. No se evidenciaron desviaciones en gramajes ni incumplimientos relacionados con la temperatura registrada de los alimentos.

ERON EPMSC VÉLEZ (88%): durante la distribución del almuerzo del menú 11 y del desayuno del menú 14 se evidenció el uso de contenedores plásticos no isotérmicos para transportar alimentos como sopa de pasta, jugo de mora, caldo de papa con huevo y café con leche, incumpliendo los requisitos de la OTM respecto al mantenimiento de la temperatura del producto terminado durante su distribución.

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 esta categoría, todos los establecimientos evaluados alcanzaron un cumplimiento igual o superior al 90%, obteniendo los siguientes resultados: ERON CPMS Bucaramanga (96%), ERON CPMSMBUC Bucaramanga (97%), ERON EPAMS Girón (99%), ERON EPMS San Gil (97%), ERON EPMSC Barrancabermeja (100%), ERON EPMSC Málaga (100%), ERON EPMSC Socorro (100%), ERON EPMSC Vélez (97%), Planta de Contingencia G14 (100%) y Planta de Contingencia G14 Bucaramanga (93%). Estos resultados reflejan un alto nivel de cumplimiento de las obligaciones contractuales relacionadas con la calidad de los alimentos suministrados, el respeto por los ciclos de menú establecidos, el cumplimiento de los gramajes definidos, la atención de las dietas terapéuticas y la disponibilidad de la oferta adicional cuando corresponde, evidenciando una adecuada gestión del servicio de alimentación.

Durante el período evaluado, los hallazgos de la categoría estuvieron asociados principalmente a incumplimientos en la preparación y suministro de las dietas terapéuticas, modificaciones no autorizadas de los menús, desviaciones en los gramajes establecidos en la minuta patrón y deficiencias en el cumplimiento de los requerimientos nutricionales especiales.

Estas situaciones evidencian debilidades en los controles implementados durante la producción y el servido de los alimentos, con posibles repercusiones sobre la calidad nutricional y el cumplimiento de las especificaciones contractuales.

En relación con las dietas terapéuticas, se identificó el uso de leche entera en preparaciones que, de acuerdo con el Manual de Dietas Terapéuticas, debían elaborarse con leche descremada, afectando derivaciones como hipograsa, hipocalórica, hipopurínica, hiposódica, sin irritantes gástricos y otras prescripciones nutricionales.

Igualmente, se evidenciaron cambios de preparaciones e intercambios de alimentos entre derivaciones sin la correspondiente autorización o notificación a la interventoría, así como el incumplimiento en el suministro de dietas especiales formuladas para algunos usuarios, situaciones que comprometen la adherencia a las indicaciones médicas y nutricionales establecidas.

Respecto al cumplimiento de los menús y gramajes, se identificaron modificaciones en preparaciones y sustituciones de componentes alimentarios sin el soporte técnico correspondiente, además de desviaciones en el peso de algunos alimentos servidos. Entre los hallazgos se evidenciaron porciones de pescado y plátano maduro melado con gramajes inferiores a los establecidos en la minuta patrón, reflejando deficiencias en el proceso de porcionamiento y en los mecanismos de control implementados durante el servido de las raciones.

Asimismo, se identificaron deficiencias relacionadas con las características de los alimentos, especialmente en el rotulado de algunos productos utilizados durante la operación, encontrándose información incompleta sobre la composición de determinados alimentos y diferencias frente a las especificaciones técnicas requeridas. Estas situaciones limitan la adecuada identificación de los productos y dificultan la verificación del cumplimiento de las características ofertadas por el contratista.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%): 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, los establecimientos que alcanzaron un cumplimiento igual o superior al 90% fueron ERON CPMSMBUC Bucaramanga (100%), ERON EPMS San Gil (100%), ERON EPMSC Málaga (100%), ERON EPMSC Socorro (100%), ERON EPMSC Vélez (100%), Planta de Contingencia G14 (100%) y Planta de Contingencia G14 Bucaramanga (97%). Estos resultados evidencian el adecuado cumplimiento de los requisitos relacionados con la presentación personal, el uso correcto de los elementos de protección personal, las prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos, el estado de salud de los manipuladores y el cumplimiento de las normas de inocuidad, aspectos fundamentales para prevenir la contaminación de los alimentos y garantizar la seguridad alimentaria.

Por otro lado, los establecimientos con porcentajes inferiores al 90% fueron ERON CPMS Bucaramanga (87%), ERON EPAMS Girón (82%) y ERON EPMSC Barrancabermeja (88%). Aunque los resultados reflejan un nivel de cumplimiento aceptable, se identifican oportunidades de mejora relacionadas con el fortalecimiento de las buenas prácticas de manufactura, el uso permanente y adecuado de la dotación e implementos de protección, el cumplimiento de los protocolos de higiene personal y el seguimiento a las condiciones del personal manipulador. En particular, ERON EPAMS Girón, con un cumplimiento del 82%, presenta el resultado más bajo de la variable, por lo que se recomienda priorizar acciones de capacitación, supervisión y seguimiento para asegurar el cumplimiento integral de los requisitos sanitarios aplicables al personal manipulador de alimentos.

ERON CPMS BUCARAMANGA (87%): se identificó de manera reiterada el incumplimiento en la disponibilidad del personal mínimo de manipuladores de alimentos establecido en el Anexo 9 de la Oferta Técnica Mínima, el cual exige 30 manipuladores para la operación del establecimiento. Durante las diferentes visitas se verificó la presencia de 29, 28 y hasta 26 manipuladores, situación que persistió durante el periodo evaluado. La insuficiencia de personal incrementa la carga operativa, puede afectar el cumplimiento de los procedimientos establecidos para la producción y distribución de alimentos y limita la adecuada ejecución de las actividades de limpieza, desinfección y control sanitario.

ERON EPAMS GIRON (82%): en Rancho de Alta Antigua durante las visitas se evidenciaron incumplimientos relacionados con la disponibilidad y documentación del personal manipulador. Inicialmente se verificó la ausencia del calderista, cargo exigido dentro del personal mínimo de operación. En visitas posteriores se identificó además la disponibilidad de únicamente 29 manipuladores de alimentos, cuando la OTM establece un mínimo de 30 manipuladores para el volumen de producción del establecimiento. Adicionalmente, los manipuladores Jorge Suárez y Juan González, así como el repartidor Braulio Meza, no contaban con certificado médico vigente de aptitud para manipular alimentos, incumpliendo los requisitos sanitarios establecidos para el personal que participa en la preparación y distribución de alimentos.

En Rancho de mediana se evidenció incumplimiento de la conformación del personal mínimo exigido para la operación, debido a la ausencia del cargo de jefe de cocina y del calderista, ambos requeridos en el Anexo 9 de la Oferta Técnica Mínima. Asimismo, los manipuladores David Mosquera y Simón Gómez no contaban con certificado médico vigente de aptitud para manipular alimentos, incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. Durante la inspección también se observó que los manipuladores Simón Gómez, Osvaldo Lozada, José Higuera y Esteban Pinzón portaban petos con evidente desgaste y deterioro, condición que no garantiza una adecuada presentación e higiene de la dotación utilizada durante la manipulación de alimentos.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (88%): durante las visitas se evidenció que el área destinada al lavado y desinfección de manos del personal manipulador no disponía de gel antibacterial, y adicionalmente el manipulador encargado del manejo de residuos sólidos no contaba con jabón para el lavado de manos. En la visita de seguimiento persistió la ausencia del gel antibacterial, evidenciando deficiencias en el suministro de los insumos básicos para garantizar una adecuada higiene de manos y prevenir la contaminación cruzada durante las actividades de manipulación de alimentos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (92%): 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, los establecimientos que alcanzaron un cumplimiento igual o superior al 90% fueron ERON CPMS Bucaramanga (90%), ERON CPMSMBUC Bucaramanga (93%), ERON EPAMS Girón (96%), ERON EPMSC Málaga (93%), ERON EPMSC Socorro (100%), ERON EPMSC Vélez (90%) y Planta de Contingencia G14 Bucaramanga (93%). Estos resultados evidencian un adecuado cumplimiento de las actividades contempladas en los programas de saneamiento, incluyendo las labores de limpieza y desinfección, el manejo de residuos, el control integrado de plagas, el abastecimiento de insumos para higiene y el mantenimiento de condiciones sanitarias que favorecen la inocuidad en la preparación y suministro de los alimentos.

Los establecimientos que presentaron porcentajes inferiores al 90% fueron ERON EPMS San Gil (83%), ERON EPMSC Barrancabermeja (83%) y Planta de Contingencia G14 (87%). Estos resultados evidencian oportunidades de mejora en la implementación y seguimiento de los programas de saneamiento, particularmente en el fortalecimiento de las actividades de limpieza y desinfección, el manejo adecuado de residuos, el control de plagas y la verificación permanente de las

condiciones higiénico-sanitarias de las áreas de producción. Aunque los porcentajes se mantienen en un nivel aceptable, es recomendable priorizar acciones correctivas y de seguimiento en estos establecimientos para alcanzar un cumplimiento superior al 90% y garantizar condiciones sanitarias óptimas para la prestación del servicio de alimentación.

ERON EPMS SAN GIL (83%): en este establecimiento presentó múltiples incumplimientos relacionados con las condiciones de saneamiento. Se evidenció acumulación de grasa y aceite en paredes, desprendimiento de pintura, pisos porosos con baldosas fracturadas, estancamiento de agua, presencia de elementos ajenos al área de producción y techo del área de preparación de jugos con manchas de hollín. Además, se verificó que el operador no implementó las acciones correctivas previamente requeridas, persistiendo los hallazgos durante las visitas de seguimiento. En cuanto al abastecimiento de agua, se evidenció que el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento se encontraba vencido, registrándose soportes con fechas de 27 de mayo de 2025 y 29 de noviembre de 2025, incumpliendo la frecuencia semestral establecida en la Oferta Técnica Mínima.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (83%): durante las visitas de interventoría se evidenciaron deficiencias en las condiciones de saneamiento de la infraestructura, observándose paredes del área de abarrotes, almacenamiento de tubérculos y cocina con desprendimiento de pintura, manchas y presencia de hollín, así como techo del área de producción con acumulación de hollín, lo que evidencia deficiencias en las actividades de limpieza profunda y mantenimiento locativo. Adicionalmente, se verificó que el servicio no dispone de instalaciones sanitarias para el personal, y que el lavamanos de accionamiento no manual carecía de gel antibacterial y toallas desechables. También se identificó que no existían recipientes suficientes para la segregación de residuos sólidos, observándose además el almacenamiento de residuos orgánicos en lonas, condición que favorece la generación de olores ofensivos, la proliferación de vectores y el incumplimiento de las prácticas adecuadas para el manejo de residuos.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (San Vicente de Chucurí) (87%): durante las visitas se evidenció la persistencia de grasa y hollín tanto en las paredes superiores como en el techo del área de cocina caliente, especialmente sobre las estufas industriales. La repetición de este hallazgo demuestra deficiencias en la ejecución de las actividades de limpieza profunda y mantenimiento de las superficies expuestas continuamente a vapores y residuos de combustión, incrementando el riesgo de contaminación de las áreas de producción.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (94%): 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 5 de los 11 establecimientos del G14 verificados en el periodo de junio. Los establecimientos en los que esta condición fue objeto de evaluación y que alcanzaron un cumplimiento igual o superior al 90% fueron ERON CPMS Bucaramanga (100%), ERON EPAMS Girón (100%), Planta de Contingencia G14 (100%) y Planta de Contingencia G14 Bucaramanga (100%). Adicionalmente, el promedio general fue del 94%, lo que evidencia un adecuado cumplimiento de los requisitos relacionados con el transporte de los alimentos, tales como la protección del producto durante el traslado, el mantenimiento de las condiciones de higiene, el uso de recipientes o vehículos adecuados y la conservación de las temperaturas requeridas para garantizar la inocuidad hasta el momento de la entrega. Entre los establecimientos evaluados, únicamente ERON EPMSC Vélez presentó un resultado inferior al 90%, con un 70% de cumplimiento, lo que evidencia oportunidades de mejora en los procedimientos de transporte de alimentos.

ERON EPMSC VELEZ (70%): durante las visitas de interventoría se identificó que el transporte de alimentos se efectuó utilizando contenedores y recipientes no isotérmicos, incumpliendo las especificaciones de la Oferta Técnica Mínima para el transporte del producto terminado. Asimismo, se observó deterioro superficial de algunos elementos utilizados para la distribución, situación que dificulta su limpieza y puede favorecer la contaminación de los alimentos durante el transporte.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%): en la categoría Aseguramiento y Control de la Calidad – Verificación Documental, todos los establecimientos evaluados alcanzaron un cumplimiento igual o superior al 90%, obteniendo los siguientes resultados: ERON CPMS Bucaramanga (100%), ERON CPMSMBUC Bucaramanga (100%), ERON EPAMS Girón (98%), ERON EPMS San Gil (100%), ERON EPMSC Barrancabermeja (92%), ERON EPMSC Málaga (96%), ERON EPMSC Socorro (100%), ERON EPMSC Vélez (100%), Planta de Contingencia G14 (100%) y Planta de Contingencia G14 Bucaramanga (92%). El promedio general de 98% evidencia un adecuado nivel de cumplimiento en la gestión documental, reflejando que el contratista mantiene actualizados y disponibles los registros, procedimientos, formatos y demás documentos requeridos para demostrar la trazabilidad, el seguimiento y el control de las actividades relacionadas con la prestación del servicio de alimentación.

Durante las visitas se identificó la ausencia o desactualización de documentos obligatorios, entre ellos soportes de mantenimiento, calibración de equipos, certificados médicos del personal manipulador, exámenes ocupacionales, registros de control sanitario y documentos asociados al programa de aseguramiento de la calidad. También se evidenció que algunos soportes presentaban fechas vencidas o información incompleta, impidiendo demostrar el cumplimiento oportuno de las actividades programadas.

Asimismo, se observaron deficiencias en los registros operativos y de control, incluyendo formatos diligenciados de manera parcial, ausencia de firmas de responsables, inconsistencias entre la información registrada y la operación observada en campo, y falta de evidencia documental de algunas acciones correctivas implementadas por el contratista. Estas situaciones afectan la confiabilidad de la información y dificultan la verificación objetiva de los procesos de producción, distribución y saneamiento. En materia de trazabilidad y control documental, se identificaron falencias en la identificación de materias primas re envasadas, productos sin rotulación completa, registros incompletos de recepción y almacenamiento y ausencia de soportes que permitieran verificar adecuadamente el origen, lote, fecha de apertura o fecha de vencimiento de algunos alimentos utilizados en la operación. Lo anterior limita la capacidad de respuesta ante eventos de calidad o inocuidad alimentaria.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (87%): La interventoría debe realizar la verificación de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo establecidas en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos, o los que hagan sus veces en los servicios de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC; de igual forma, el operador debe cumplir en la ejecución del servicio, todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERONES. Los establecimientos que alcanzaron un cumplimiento igual o superior al 90% fueron ERON CPMSMBUC Bucaramanga (100%), ERON EPMSC Barrancabermeja (100%), ERON EPMSC Málaga (100%), ERON EPMSC Vélez (100%) y Planta de Contingencia G14 Bucaramanga (100%). Estos resultados reflejan una adecuada implementación de los requisitos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), evidenciando el cumplimiento de aspectos relacionados con el uso de elementos de protección personal, la identificación y control de riesgos, la disponibilidad de condiciones seguras para el desarrollo de las actividades y la aplicación de medidas preventivas orientadas a proteger la salud e integridad del personal que participa en la prestación del servicio de alimentación.

Los establecimientos que obtuvieron resultados inferiores al 90% fueron ERON CPMS Bucaramanga (67%), ERON EPAMS Girón (89%), ERON EPMS San Gil (80%), ERON EPMSC Socorro (67%) y Planta de Contingencia G14 (80%), para un promedio general de la variable del 87%. Estos resultados evidencian oportunidades de mejora en la implementación y seguimiento de las acciones de Seguridad y Salud en el Trabajo, particularmente en el fortalecimiento del cumplimiento de los protocolos de seguridad, el uso adecuado y permanente de los elementos de protección personal, la gestión de los riesgos laborales, la señalización de áreas y el desarrollo de actividades de capacitación y supervisión.

ERON CPMS BUCARAMANGA (67%): se identificó el incumplimiento en el mantenimiento de las condiciones seguras de trabajo debido a la presencia permanente de agua estancada en las áreas de producción, pre-alistamiento y lavado de menaje, situación que incrementa el riesgo de caídas al mismo nivel. Adicionalmente, se evidenciaron superficies deterioradas y condiciones locativas que pueden favorecer accidentes durante la operación. Durante las visitas de seguimiento se constató la persistencia del hallazgo, sin evidenciarse acciones correctivas efectivas para eliminar el riesgo.

ERON EPAMS GIRON (89%): en Rancho de Alta Antigua se evidenció que la válvula de seguridad del sistema de suministro de gas presentaba deterioro y requería mantenimiento inmediato, condición que representa un riesgo potencial de fuga de gas y de ocurrencia de incidentes durante la preparación de los alimentos. Adicionalmente, la falla de funcionamiento de uno de los quemadores de la estufa industrial obligaba a realizar ajustes operativos que incrementan el riesgo durante las actividades de cocción.

En rancho de mediana durante las visitas se identificó que la válvula de seguridad del suministro de gas presentaba deterioro, persistiendo el hallazgo durante el periodo evaluado. Asimismo, la ausencia temporal del pelador de papa generó un incremento en las labores manuales de preparación de alimentos, aumentando la exposición del personal a riesgos ergonómicos derivados de movimientos repetitivos y uso prolongado de utensilios manuales.

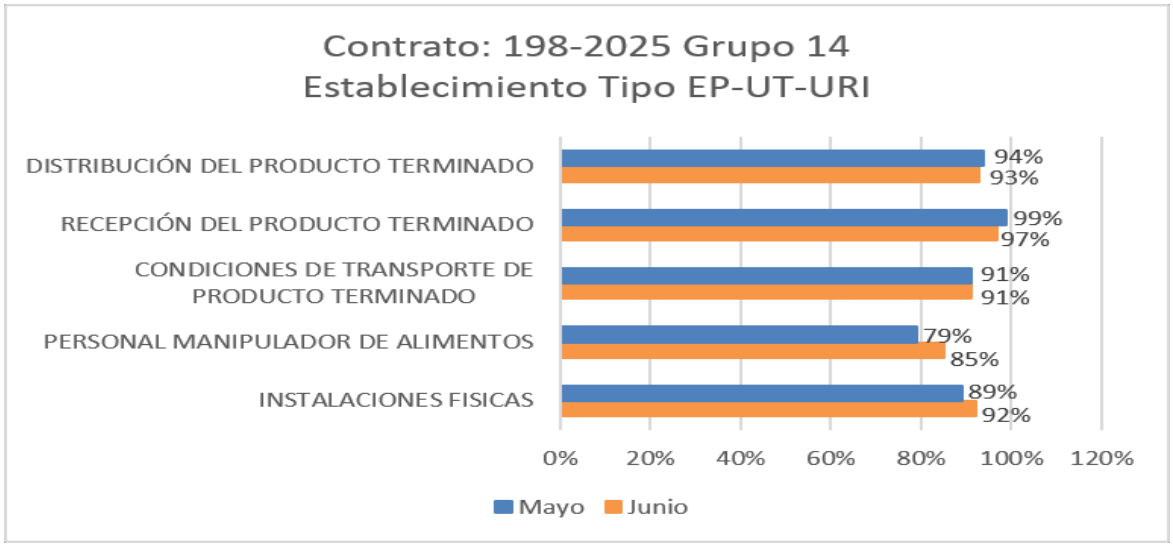
ERON EPMS SAN GIL (80%): en este establecimiento se presentaron varias condiciones que representan riesgo para la seguridad del personal manipulador, entre ellas pisos deteriorados y con baldosas fracturadas, estancamiento de agua, tomacorrientes e interruptores deteriorados, ausencia de iluminación adecuada en algunos sectores y una estufa industrial con quemadores incompletos y sin perillas de control. Estas condiciones incrementan el riesgo de caídas, accidentes eléctricos, quemaduras y lesiones durante el desarrollo de las actividades de producción de alimentos. Además, se evidenció la permanencia de varios hallazgos durante las visitas de seguimiento, reflejando demoras en la implementación de las acciones correctivas.

ERON EPMSC SOCORRO (67%): durante las verificaciones se identificó la necesidad de fortalecer el mantenimiento preventivo de algunos equipos de producción que presentaban deterioro por golpes y deformaciones, con el fin de reducir riesgos mecánicos para el personal manipulador durante la preparación y servido de los alimentos.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (San Vicente de Chucurí) (80%): durante las verificaciones se evidenció el incumplimiento de la visita mensual del trabajador autorizado para realizar labores en alturas, actividad contemplada en la Oferta Técnica Mínima para garantizar el mantenimiento seguro de techos, luminarias y demás estructuras elevadas. La ausencia de esta actividad limita la ejecución de mantenimientos preventivos y correctivos, incrementando el riesgo de deterioro de las instalaciones y de exposición del personal a condiciones inseguras.

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 junio 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, EP Chipatá, 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 junio no se realizaron visitas debido a que no cuentan con PPL, siendo el último seguimiento en el mes de diciembre de 2025.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 14, para el período de junio con mayo 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. los establecimientos Tipo EP-UT-URI mantuvieron un alto nivel de cumplimiento durante ambos meses, con resultados iguales o superiores al 85% en todas las categorías evaluadas. Las mayores fortalezas se observaron en Recepción del Producto Terminado (97%), Distribución del Producto Terminado (93%), Instalaciones Físicas (92%) y Condiciones de Transporte de Producto Terminado (91%), evidenciando una operación con un adecuado nivel de cumplimiento frente a los requisitos establecidos en la Oferta Técnica Mínima.

La mejora más significativa correspondió a la categoría Personal Manipulador de Alimentos, que aumentó 6 puntos porcentuales, reflejando avances en la gestión del talento humano y en el cumplimiento de los requisitos sanitarios. En contraste, las categorías Recepción del Producto Terminado y Distribución del Producto Terminado presentaron ligeras disminuciones, derivadas principalmente de hallazgos relacionados con cambios no autorizados en los menús, y ausencia de utensilios para el consumo. Estos resultados indican la necesidad de fortalecer los controles durante las etapas finales de la cadena de suministro, especialmente en el transporte, recepción y entrega de las raciones, con el fin de mantener los niveles de cumplimiento alcanzados y garantizar la calidad e inocuidad del servicio de alimentación.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (92%): en esta categoría, los establecimientos que alcanzaron un cumplimiento superior al 90% fueron las estaciones de policía Estación Cumbre, Estación Muelle, Estación Piedecuesta, Puerto Wilches, San Vicente de Chucurí y Estación Florida, todas con un cumplimiento del 100%. Estos resultados evidencian que las condiciones de infraestructura cumplen con los requisitos evaluados, proporcionando espacios adecuados para el almacenamiento, manipulación y distribución de alimentos. Por el contrario, la Estación de Policía Barranca Las Granjas obtuvo un cumplimiento del 0%, evidenciando canastillas en deficiente estado de limpieza y desinfección conteniendo los alimentos empacados. Asimismo, los establecimientos de Barbosa Santander, Estación Centro, Estación Sur, Girón, San Gil y Socorro no presentan información registrada para esta variable, ya que no fue posible el ingreso, por lo que no es posible establecer su nivel de cumplimiento. El promedio general fue del 92%, lo que refleja un desempeño global satisfactorio, aunque es necesario intervenir los establecimientos con incumplimientos y fortalecer el registro de información durante las visitas.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (85%):** En este periodo de evaluación el cumplimiento fue superior al 90% en las estaciones de Barranca Las Granjas, Estación Centro, Estación Cumbre, Estación Muelle, Estación Piedecuesta, Estación Sur, San Gil, San Vicente de Chucurí, Socorro y Estación Florida, todas con un cumplimiento del 100%. Estos resultados evidencian una adecuada implementación de los requisitos relacionados con presentación personal, prácticas higiénicas y capacitación del personal manipulador de alimentos.

Los establecimientos con resultados inferiores al 90% fueron Barbosa Santander (50%), Girón (50%) y Puerto Wilches (0%), lo que indica deficiencias importantes en el cumplimiento de las condiciones exigidas para los manipuladores de alimentos, las cuales se relacionan a continuación:

EP ESTACION DE POLICIA BARBOSA SANTANDER (50%): durante la verificación del personal encargado del transporte y entrega de los alimentos se evidenció que el conductor Orlando Herreño Castillo no contaba con el resultado del examen de coprocultivo, requisito exigido por la Oferta Técnica Mínima (OTM) para el personal que participa en la cadena de manipulación y distribución de alimentos. La ausencia de este soporte impide verificar el cumplimiento de las condiciones sanitarias requeridas para prevenir riesgos de contaminación microbiológica.

EP ESTACIÓN DE POLICIA GIRON (50%): se evidenció que el conductor Víctor Hugo Cuy, encargado de la distribución de alimentos, no contaba con los exámenes médicos vigentes, debido a encontrarse en tratamiento por resultados médicos previamente no conformes. Aunque disponía del certificado de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), no cumplía con la totalidad de los requisitos sanitarios exigidos para desempeñar esta actividad.

ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (0%): Durante la visita se evidenció que la persona responsable de la entrega de alimentos **no contaba con la dotación mínima exigida** por la Oferta Técnica Mínima y la Resolución 2674 de 2013. Adicionalmente, la señora **Ana Barba no disponía de certificado médico de aptitud para manipular alimentos ni certificado vigente de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**, incumpliendo los requisitos sanitarios establecidos para el personal manipulador y aumentando el riesgo de afectar la inocuidad de los alimentos durante su distribución.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (91%): durante el periodo evaluado de junio, se observó un cumplimiento superior al 90% en Barranca Las Granjas, Barbosa Santander, Estación Centro, Estación Cumbre, Estación Muelle, Estación Piedecuesta, Estación Sur, Girón, San Vicente de Chucurí, Socorro y Estación Florida,

todos con un cumplimiento del 100%. Estos resultados indican que el transporte del producto terminado se realiza bajo condiciones que favorecen la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos.

Los establecimientos con porcentajes inferiores al 90% fueron Puerto Wilches (0%) y San Gil (80%), evidenciando debilidades en el cumplimiento de los requisitos relacionados con las condiciones de transporte. Estas situaciones se relacionan a continuación:

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (0%): durante la visita realizada el 05 de junio de 2026 se evidenciaron múltiples incumplimientos en las condiciones de transporte del producto terminado mediante la motocicleta de placas QFL-34G. Se verificó que el vehículo no contaba con la documentación obligatoria, encontrándose ausentes el concepto sanitario favorable, la tarjeta de propiedad, el SOAT y el certificado de revisión tecnicomecánica, incumpliendo los requisitos establecidos en la Oferta Técnica Mínima (OTM). Adicionalmente, la motocicleta no tenía identificación exterior con la leyenda "Transporte de Alimentos", dificultando su reconocimiento como vehículo destinado al transporte de alimentos. También se evidenció que las raciones eran transportadas en bolsas plásticas, debido a que el vehículo no disponía de canastillas o recipientes adecuados que protegieran los alimentos del contacto directo y evitaran daños al empaque o afectaciones a su inocuidad durante el transporte. Asimismo, el transportador no contaba con planillas para el registro de temperaturas, impidiendo verificar el mantenimiento de las condiciones térmicas de los alimentos durante el recorrido, y se identificó la ausencia de un plan de rutas, por lo que no fue posible verificar los horarios programados para la distribución y el seguimiento de las entregas.

EP ESTACION DE POLICIA SAN GIL (80%): durante la visita realizada el 04 de junio de 2026 se evidenció la persistencia en el transporte de más de 20 raciones utilizando un medio de transporte que no cumplía las condiciones técnicas establecidas para este volumen de distribución. Se observó que los alimentos eran transportados a temperatura ambiente, sin emplear un vehículo con furgón cerrado y acondicionado para el transporte de alimentos, incumpliendo lo establecido en la Oferta Técnica Mínima y en la Resolución 2674 de 2013. Esta condición no garantiza la protección del producto terminado frente a agentes contaminantes externos ni la conservación de temperaturas seguras durante el recorrido, incrementando el riesgo de alteración de la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a la población privada de la libertad.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%): Durante el periodo evaluado de junio, la mayoría de los establecimientos obtuvieron un cumplimiento superior al 90%, incluyendo Barranca Las Granjas, Barbosa Santander, Estación Centro, Estación Cumbre, Estación Muelle, Estación Piedecuesta, Estación Sur, Girón, San Vicente de Chucurí, Socorro y Estación Florida, todos con un cumplimiento del 100%. Estos resultados reflejan que los procedimientos de recepción del producto terminado se desarrollan conforme a los criterios establecidos para garantizar la calidad de los alimentos recibidos.

Los establecimientos con resultados inferiores al 90% fueron Puerto Wilches (78%) y San Gil (89%), donde se evidencian oportunidades de mejora en los procesos de verificación de condiciones de recepción, control de temperatura, integridad del producto y cumplimiento documental. El promedio general alcanzó el 97%, constituyéndose en una de las variables con mejor desempeño.

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (78%): Durante la visita realizada el 05 de junio de 2026 se evidenciaron incumplimientos relacionados con la recepción del producto terminado. En el menú 11 correspondiente al tiempo de comida cena, el contratista no suministró el componente de verduras-hortalizas, omitiendo la entrega del guiso de ahuyama

establecido en la minuta patrón para la totalidad de la población atendida (14 raciones). Adicionalmente, se verificó el incumplimiento del menú programado, ya que, en lugar de carne de res a la plancha, arroz, guiso de ahuyama, papa pastusa con hogao y jugo de fruta, se recibieron huevos revueltos, plátano frito, arroz y limonada, realizando sustituciones de la proteína, el tubérculo, la verdura y la bebida sin la notificación previa a la interventoría, conforme al procedimiento establecido en la Oferta Técnica Mínima. De igual forma, para el refrigerio nocturno estaba programada la entrega de aguapanela y se recibió jugo de mora, sin que existiera soporte o comunicación que justificara el intercambio autorizado.

EP ESTACION DE POLICIA SAN GIL (89%): durante la verificación de la recepción del producto terminado realizada el 04 de junio de 2026, se evidenció que los alimentos fueron recibidos fuera de las temperaturas seguras de conservación establecidas para alimentos calientes. Al momento de la recepción, la proteína registró una temperatura de 36,2 °C, valor inferior a la temperatura mínima recomendada para alimentos calientes (≥60 °C). Esta condición afectó la calidad sensorial (textura) de los alimentos entregados a los PPL, motivo por el cual se generó el hallazgo.

5. DISTRIBUCION DEL PRODUCTO TERMINADO (93%): durante el periodo evaluado de junio, los establecimientos con cumplimiento superior al 90% fueron Barbosa Santander, Estación Centro, Estación Cumbre, Estación Muelle, Estación Piedecuesta, Estación Sur, Girón, San Gil, San Vicente de Chucurí, Socorro y Estación Florida, todos con un cumplimiento del 100%. Estos resultados evidencian que las actividades de distribución se realizan bajo condiciones que garantizan la conservación y entrega adecuada del producto terminado.

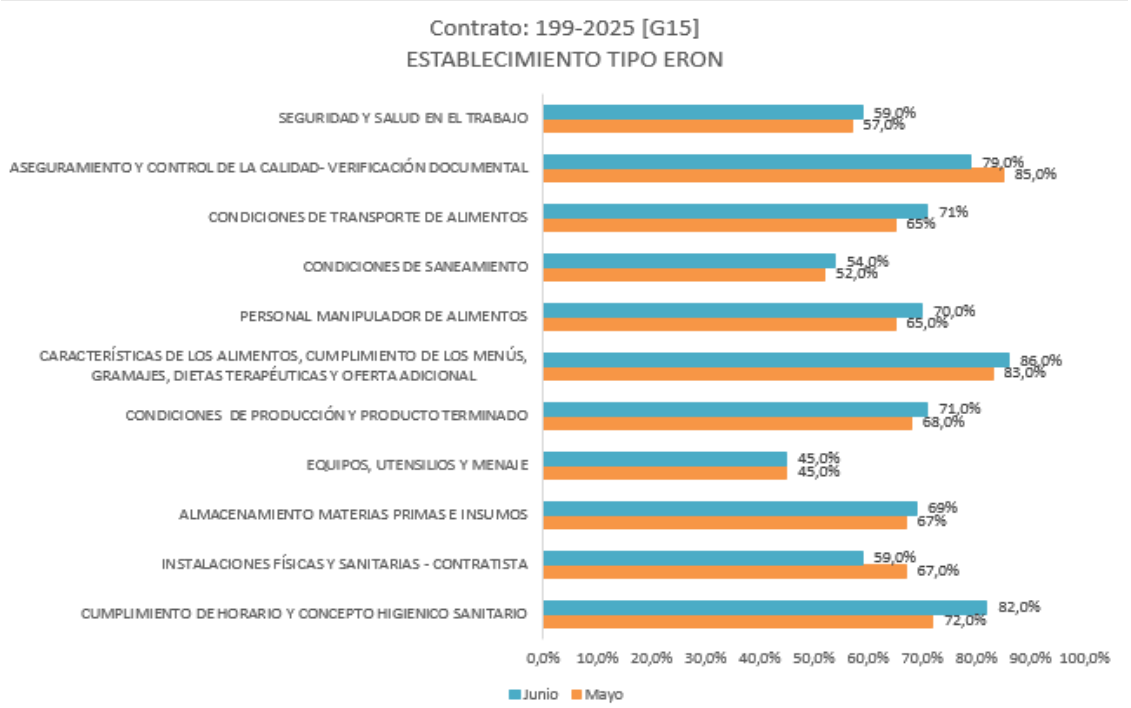
Los establecimientos con porcentajes inferiores al 90% fueron Barranca Las Granjas (50%) y Puerto Wilches (50%), donde se identifican deficiencias importantes en los procedimientos de distribución, lo que podría afectar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados.

EP ESTACION DE POLICIA BARRANCA LAS GRANJAS (50%): durante la visita de interventoría se evidenció que el contratista no suministró los utensilios básicos requeridos para el consumo de los alimentos a la población privada de la libertad. Se verificó la ausencia de cucharas y vasos, elementos indispensables para el consumo adecuado de las raciones suministradas.

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (50%): durante la visita realizada el 05 de junio de 2026 se evidenció que el contratista no entregó los utensilios básicos para el consumo correspondientes al tiempo de comida de la cena y al refrigerio nocturno, observándose la ausencia de cucharas para los 14 privados de la libertad atendidos.

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 junio 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 junio 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 (82%): 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 82% de cumplimiento, con un aumento del 10% frente al período anterior. Durante el período evaluado correspondiente a junio de 2026, se evidenciaron incumplimientos en los horarios establecidos para la entrega de los alimentos en dos establecimientos del Grupo 15. En la Planta Externa Obligatoria G15 se registró retraso en la entrega del desayuno correspondiente al Menú 9, realizada a las 08:26 a. m., superando el horario definido en la OTM (06:00 a. m. a 08:00 a. m.). Esta situación obedeció a la utilización de un único vehículo para la distribución de 624 raciones destinadas a la PPL recluida en estaciones de policía, afectando la oportunidad en la prestación del servicio. Por su parte, en COCUC Cúcuta se presentaron incumplimientos recurrentes en los horarios de entrega, principalmente en el desayuno, debido a deficiencias en la planeación y ejecución de la producción, incluyendo demoras en el ensamble de dietas, preparación de componentes, fallas en equipos de producción, retrasos en la rotulación y empaque de dietas especiales, así como faltantes de insumos que requirieron reprocesos durante la distribución. Adicionalmente, se evidenció la liberación anticipada de los servicios de almuerzo y cena, incumpliendo los horarios establecidos en la OTM. En conjunto, estos hallazgos evidencian debilidades en la programación operativa, la disponibilidad de equipos, la planificación de recursos y el control interno del contratista, afectando el cumplimiento de las condiciones contractuales y la oportunidad

en la prestación del servicio de alimentación. 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 (59%): La Interventoría verificó las condiciones de infraestructura conforme a la OTM, Anexos Técnicos y documentos contractuales. Para el período evaluado, el operador alcanzó un 59% de cumplimiento, con una disminución del 2% frente al período anterior. Durante el periodo evaluado se evidencian incumplimientos recurrentes y persistentes en los establecimientos evaluados (EPMSC Ocaña, Planta de Contingencia Externa G15 Arauca, Planta Externa Obligatoria G15, EPMSC Pamplona, COCUC Cúcuta y EPMSC Aguachica), relacionados principalmente con deficiencias locativas, infraestructura inadecuada, fallas en mantenimiento preventivo y correctivo, manejo inadecuado de residuos y deficiencias en controles higiénico-sanitarios. Se identifican deterioros en pisos, paredes, techos y equipos, presencia de estancamiento de agua, ausencia de barreras para control de plagas, deficiencias eléctricas, problemas en almacenamiento y transporte de alimentos, así como incumplimientos en procesos de limpieza, desinfección, trazabilidad y control documental. Estas condiciones reflejan una gestión correctiva insuficiente y representan riesgos de contaminación física, química y microbiológica, afectando la inocuidad alimentaria y el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y lineamientos establecidos en la OTM.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (69%): En esta categoría el operador alcanzó un 69% de cumplimiento, con un incremento de 5% frente al período anterior. No obstante, en los establecimientos EPMSC Pamplona, EPMSC Aguachica, Planta de Contingencia Externa G15 Arauca, EPMSC Ocaña, Planta Externa Obligatoria G15 y COCUC Cúcuta persisten incumplimientos relacionados con el uso de proveedores no aprobados o sin fichas técnicas, deficiencias en la proyección del plan de compras que ocasionan faltantes de materias primas, fallas en el rotulado y condiciones inadecuadas de almacenamiento, como el uso de empaques reutilizados, insuficiencia de canastillas y estibas, presencia de productos no conformes y conservación inadecuada de alimentos. Estas situaciones evidencian debilidades en la gestión de abastecimiento, almacenamiento y control documental, generando riesgos para la inocuidad de los alimentos e incumpliendo los lineamientos de la OTM y la normatividad sanitaria vigente.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (45%): La categoría de equipos y menaje presenta un desempeño del 45%**,** con una disminución de 9% respecto al período anterior, manteniéndose como una de las de menor cumplimiento y con hallazgos en todos los establecimientos evaluados**:** Planta Externa Obligatoria G15, EPMSC Ocaña, EPMSC Pamplona, COCUC Cúcuta, EPMSC Aguachica, Planta de Contingencia Externa G15 Arauca y EPMSC Arauca**.** De manera recurrente se evidencian incumplimientos relacionados con la ausencia de equipos mínimos exigidos en el Anexo Técnico N.° 5 de la OTM, equipos con capacidad inferior a la requerida, deficiencias en el mantenimiento preventivo y correctivo, falta de calibración de equipos de refrigeración y pesaje, así como deterioro de equipos, utensilios y menaje. Asimismo, persisten fallas en los sistemas de conservación y transporte de alimentos, con carros transportadores sin puertas o sistemas de cierre, equipos de refrigeración fuera de servicio o utilizados inadecuadamente, ausencia o deficiencias en trampas de grasa y fallas en equipos de cocción e infraestructura. Los hallazgos de mayor impacto se concentran en COCUC Cúcuta y la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca, por las deficiencias en la capacidad instalada, mantenimiento y funcionamiento de los equipos, mientras que en EPMSC Pamplona**,** EPMSC Ocaña**,** EPMSC Aguachica**,** la Planta Externa Obligatoria G15 y EPMSC Arauca persisten incumplimientos asociados a la dotación mínima, el estado de los equipos y las condiciones para el transporte seguro de los alimentos. En conjunto, estas situaciones comprometen la capacidad operativa del servicio, la conservación e inocuidad de los alimentos, incrementan el riesgo de contaminación y accidentes laborales, y evidencian incumplimiento de los requisitos establecidos en la OTM y la normatividad sanitaria vigente.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (71%): En la categoría de prealistamiento y preparación de alimentos, el operador alcanzó un 71 % de cumplimiento, con una disminución de 3% respecto al periodo

anterior, evidenciando debilidades recurrentes en los controles operacionales de preparación, conservación y distribución de alimentos. Los principales incumplimientos se concentraron en el control de temperaturas del producto terminado, registrándose alimentos refrigerados entre 7,2 °C y 29,9 °C, por encima del límite establecido de 4 °C ± 2 °C, y alimentos calientes servidos por debajo de 60 °C, condiciones que comprometen la inocuidad de los alimentos y favorecen el riesgo de proliferación de microorganismos. De igual forma, persiste el uso de recipientes no isotérmicos para el ensamble y transporte del producto terminado, lo que impide mantener las temperaturas de conservación durante la distribución. Adicionalmente, se evidenciaron deficiencias en el prealistamiento de frutas y verduras en áreas expuestas a contaminación, incumplimientos en la preparación de bebidas conforme a las guías de preparación, uso inadecuado de tablas de corte según el código de colores, falencias en la rotulación y almacenamiento de hielo, inconsistencias en la toma y rotulación de contramuestras, deficiencias en el suministro de dietas terapéuticas y ausencia de utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de las porciones. Los establecimientos con menor desempeño fueron EPMSC COCUC Cúcuta (61 %) y EPMSC Arauca (67 %), donde se concentró el mayor número y diversidad de incumplimientos. Aunque la Planta Externa Obligatoria G15 presentó (88 %), persisten hallazgos relacionados con el control de temperaturas y la gestión de contramuestras. En conjunto, los resultados evidencian incumplimientos a las Buenas Prácticas de Manufactura, la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 5109 de 2005 y las Obligaciones Técnicas Mínimas (OTM), por lo que se requiere fortalecer los controles de preparación, conservación, transporte, trazabilidad y distribución del producto terminado para garantizar la inocuidad del servicio de alimentación.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (86%): La Interventoría verificó el cumplimiento de los criterios técnicos establecidos en las OTM para gramajes, volumetría, temperaturas de servido, características organolépticas, ejecución del menú y atención de dietas terapéuticas. Durante el período evaluado, el operador obtuvo un 86% de cumplimiento, con una variación de 1% respecto al período anterior. Los mejores resultados se registraron en EPMSC Ocaña (100%), EPMSC Aguachica (97%), EPMSC Pamplona (95%), Planta de Contingencia Externa G15 Arauca (93%) y EPMSC Arauca (91%), evidenciando conformidad con los criterios técnicos evaluados. La Planta Externa Obligatoria G15 (84%) presentó incumplimientos asociados a la ejecución del ciclo de menús, principalmente por deficiencias en la rotación de componentes, intercambios no autorizados en K2, desabastecimiento de materias primas y fallas en la aplicación de las dietas terapéuticas, afectando el cumplimiento de la minuta patrón y las OTM. Por su parte, EPMSC COCUC Cúcuta (79%) evidenció desviaciones operacionales relacionadas con la ejecución del menú, control de gramajes, uso de preparaciones no autorizadas, atención de dietas terapéuticas y trazabilidad del servicio, comprometiendo el cumplimiento de las OTM, la minuta patrón y los lineamientos técnicos establecidos por la USPEC.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (70%): La supervisión verificó el cumplimiento de los perfiles, tiempos de dedicación y personal mínimo requerido, así como la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), uso de dotación, hábitos higiénicos, certificados de aptitud médica y actividades de capacitación. Durante el período evaluado, el operador alcanzó un 70% de cumplimiento, sin variación frente al período anterior. El mejor desempeño correspondió a la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca (100%), seguida del EPMSC Arauca (86%), donde únicamente se evidenció la persistencia del incumplimiento relacionado con el personal fiscal, que continúa realizando la distribución de alimentos sin bata y portando joyas, en contravía de las condiciones higiénico-sanitarias establecidas. La Planta Externa Obligatoria G15 (86%) presentó incumplimientos por la ausencia del profesional en nutrición exigido y la falta de soportes de las visitas mensuales del profesional de calidad, afectando el seguimiento técnico y el control del servicio, en incumplimiento de las OTM, el Anexo 9 y los Estudios Previos. El EPMSC Aguachica (84%) evidenció deficiencias en el uso de la dotación del personal manipulador y distribuidor, así como la ausencia de soporte de personal capacitado para trabajo en alturas en la limpieza del extractor, incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 y las obligaciones contractuales. El EPMSC Pamplona

(75%) presentó debilidades en la gestión del talento humano, reflejadas en la falta de personal mínimo, ausencia de reemplazo del jefe de cocina, incumplimiento en la frecuencia de las visitas del profesional de calidad y estaciones de policía, y deficiencias en la entrega de dotación al personal, afectando la supervisión técnica y las condiciones higiénico-sanitarias del servicio. Finalmente, COCUC Cúcuta registró el menor desempeño, con incumplimientos en la administración del talento humano y en las condiciones higiénico-sanitarias del personal manipulador, evidenciados por déficit de personal, falta de dotación, uso inadecuado de elementos de protección personal, ausencia de insumos para higiene de manos y falta de certificados de aptitud médica vigentes, situaciones que incrementan el riesgo sanitario y evidencian incumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, las BPM y las Obligaciones Técnicas Mínimas (OTM).

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (54%): La Interventoría evaluó el componente de saneamiento básico, verificando las condiciones de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua potable, manejo de residuos y control integrado de plagas, obteniendo el operador un 54% de cumplimiento, con un incremento de 1% frente al período anterior. Si bien se evidencia una leve mejora en el desempeño global, el nivel de cumplimiento continúa siendo bajo y refleja la persistencia de incumplimientos que afectan las condiciones higiénico-sanitarias de los servicios de alimentación. El mejor desempeño se registró en el EPMSC Pamplona (71%); sin embargo, aún presenta deficiencias locativas, acumulación de grasa y suciedad, problemas de drenaje, manejo inadecuado de residuos y falencias en el mantenimiento preventivo, lo que evidencia oportunidades de mejora para alcanzar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Los demás establecimientos presentaron niveles de cumplimiento inferiores al 60%, destacándose hallazgos recurrentes relacionados con deficiencias en los programas de limpieza y desinfección, deterioro de infraestructura, inadecuada dotación de los servicios sanitarios, manejo inadecuado de residuos, ausencia o vencimiento de los kits para monitoreo de pH y cloro, deficiencias en la gestión de productos químicos y aceites vegetales usados, incumplimiento en el mantenimiento de trampas de grasa y persistencia de plagas como cucarachas, moscas, roedores y aves. Desde la Interventoría se concluye que las acciones correctivas implementadas por el contratista no han sido suficientes para eliminar las causas que originan los hallazgos, evidenciándose debilidades en la ejecución y seguimiento de los programas de saneamiento básico y mantenimiento preventivo. Esta situación incrementa el riesgo de contaminación física, química y biológica de los alimentos, compromete la inocuidad del servicio y constituye incumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 2184 de 2019 y las Obligaciones Técnicas Mínimas (OTM). En consecuencia, se requiere fortalecer la gestión operativa mediante la implementación efectiva de acciones correctivas y preventivas, acompañadas de mecanismos de seguimiento que permitan verificar su eficacia y asegurar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y contractuales.

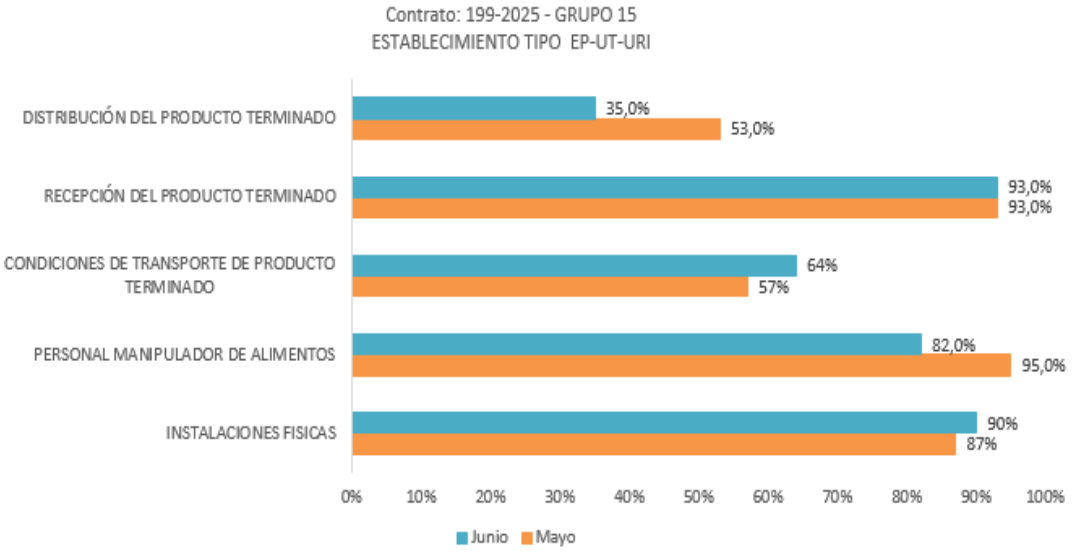
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (71%): En la categoría de transporte de alimentos y materias primas, el operador obtuvo un 71% de cumplimiento, con una disminución de 2% frente al período anterior. Aunque el EPMSC Ocaña alcanzó un 100% de cumplimiento, persisten incumplimientos en EPMSC Pamplona (83%), Planta de Contingencia Externa G15 Arauca (80%), EPMSC Arauca (75%), COCUC Cúcuta (67%), Planta Externa Obligatoria G15 (65%) y EPMSC Aguachica (60%), relacionados con deficiencias en la documentación sanitaria de vehículos y personal, ausencia de registros de monitoreo de temperatura, incumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de los vehículos, falta de dotación y capacitación del personal transportador, y deficiencias en el transporte de materias primas y raciones. Estos hallazgos evidencian debilidades en la gestión y control del proceso de transporte, incrementan el riesgo de contaminación de los alimentos y comprometen su inocuidad durante la distribución, por lo que se requiere fortalecer los controles operacionales y documentales para garantizar el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las Obligaciones Técnicas Mínimas (OTM).

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (79%): La Interventoría verificó el cumplimiento de los planes y programas exigidos en las OTM y Anexos Técnicos, obteniendo un cumplimiento promedio del 79%, con una variación de 3% frente al período anterior, lo que evidencia una disminución en el desempeño. Se destacan EPMSC Arauca (100%) y la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca (91%) como las unidades con mejor cumplimiento, mientras que los menores resultados correspondieron a EPMSC Pamplona (68%), EPMSC COCUC Cúcuta (76%), Planta Externa Obligatoria G15 (85%) y EPMSC Aguachica (87%), donde persisten deficiencias en la implementación y seguimiento de los programas establecidos. Los hallazgos evidencian debilidades en la ejecución del programa de mantenimiento preventivo y correctivo, la gestión documental, el aseguramiento de la calidad y la trazabilidad, reflejadas en equipos e infraestructura deteriorados, ausencia o desactualización de registros, falta de verificaciones y resultados de análisis microbiológicos y fisicoquímicos, incumplimiento de los programas de capacitación y deficiencias en el control documental. Estas situaciones limitan el seguimiento de los procesos, comprometen la inocuidad de los alimentos y la continuidad operativa, y constituyen incumplimientos de la Resolución 2674 de 2013 y de las Obligaciones Técnicas Mínimas (OTM), por lo que se requiere fortalecer la ejecución, el seguimiento y la verificación de los programas de mantenimiento, calidad y gestión documental para garantizar el cumplimiento de los requisitos técnicos y sanitarios del servicio.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (59%): La Interventoría evaluó el cumplimiento de las condiciones de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), obteniendo un cumplimiento promedio del 59%, con un incremento de 1% respecto al período anterior, lo que evidencia avances mínimos y la persistencia de incumplimientos en la mayoría de las unidades operativas. Se destaca la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca con 100% de cumplimiento, mientras que los menores resultados se registraron en EPMSC Aguachica (36%) y EPMSC COCUC Cúcuta (46%), reflejando debilidades significativas en la implementación del Sistema de Gestión de SST. Los principales hallazgos corresponden a la falta de elementos de protección personal, incumplimiento de los programas de capacitación y sus evaluaciones, deficiencias en equipos y sistemas de ventilación, ausencia o inadecuado mantenimiento de campanas extractoras y extractores, así como falencias en la gestión de emergencias por dotación incompleta o deficiente de extintores, señalización y elementos de primeros auxilios. Estas condiciones incrementan el riesgo de accidentes laborales, afectan las condiciones ambientales y sanitarias del proceso de producción de alimentos y evidencian incumplimientos de las Obligaciones Técnicas Mínimas (OTM), la Resolución 2674 de 2013 y la normativa vigente en SST, por lo que se requiere fortalecer la gestión preventiva, garantizar la dotación de equipos y elementos de protección, asegurar el cumplimiento de los programas de capacitación y ejecutar oportunamente las acciones correctivas y de mantenimiento.

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 junio 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 junio de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 80% de cumplimiento, 5% menos que el período anterior, y tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (90%): La Interventoría verificó las condiciones de almacenamiento del producto terminado, obteniendo un cumplimiento promedio del 90%, sin variación (0%) frente al período anterior. No obstante, persisten incumplimientos puntuales relacionados con las condiciones higiénico-sanitarias para el almacenamiento temporal y la entrega de alimentos. En la Estación de Policía Aguachica (50%), se evidenció el almacenamiento del producto terminado directamente sobre el piso y en áreas con presencia de residuos, incumpliendo la separación mínima de 15 cm establecida en la Resolución 2674 de 2013 y las Obligaciones Técnicas Mínimas (OTM), situación que incrementa el riesgo de contaminación de los alimentos. En la Estación de Policía Arauca 0, la Interventoría evidenció deficiencias en las prácticas de higiene durante la entrega de alimentos y en las condiciones de los elementos utilizados para el almacenamiento temporal, al observar ausencia de limpieza de la mesa antes de disponer los alimentos, mesas deterioradas y estibas en mal estado o de material no sanitario. Estas condiciones aumentan el riesgo de contaminación y evidencian incumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y de las OTM, por lo que se requiere fortalecer las prácticas de higiene, garantizar la dotación de implementos de limpieza y reemplazar los elementos que no cumplen con los requisitos sanitarios.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (82%): En la categoría de dotación del personal, aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y documentación del talento humano, el operador alcanzó un 82% de cumplimiento, con una disminución de 12 puntos porcentuales frente al período anterior. Si bien los ERON evaluados obtuvieron 100% de cumplimiento, en las Estaciones de Policía se evidenciaron incumplimientos que afectaron el resultado de la categoría: EP SIJIN Arauca y EP Arauca, por ausencia de higiene de manos y certificados médicos vigentes; EP Pamplona Norte de Santander, por falta de dotación y elementos de protección personal del manipulador; EP Libertad Escobal, por uso de

uniforme no reglamentario y calzado en inadecuadas condiciones; EP Los Patios, por dotación no conforme y documentación sanitaria vencida o inexistente; y EP Saravena, por incumplimientos reiterados en dotación, elementos de bioseguridad y certificados médicos. En conjunto, estos hallazgos evidencian debilidades en la gestión y supervisión del talento humano, incrementan el riesgo de contaminación durante el transporte y entrega de las raciones y constituyen incumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la Resolución 2674 de 2013 y las Obligaciones Técnicas Mínimas (OTM). Se requiere fortalecer los mecanismos de control para garantizar que todo el personal encargado de la distribución de alimentos cumpla permanentemente con los requisitos documentales, sanitarios y de dotación establecidos.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (64%): La Interventoría verificó el cumplimiento de las condiciones establecidas para el transporte y distribución de alimentos conforme a la Resolución 2674 de 2013 y las Obligaciones Técnicas Mínimas (OTM). Durante el período evaluado se evidenciaron incumplimientos que afectan las condiciones de inocuidad, conservación y trazabilidad de los alimentos durante su distribución. En Estación de Policía Aguachica, la Interventoría evidenció que el vehículo transportador de alimentos de placas 680 AFI no cuenta con concepto sanitario ni con revisión tecnomecánica y de gases vigente, presenta presencia de óxido en su estructura, canastillas en inadecuadas condiciones de higiene y ausencia de registros de temperatura durante la distribución, condiciones que comprometen la seguridad sanitaria del transporte. En EP SIJIN Arauca, se evidenció que el pan y las bebidas son transportados sin protección adecuada, no se diligencian los registros de temperatura durante el transporte y el conductor no dispone del plan de rutas, incumpliendo los controles establecidos para garantizar la conservación e inocuidad de los alimentos. En la Estación de Policía Arauca, la Interventoría identificó que el vehículo utilizado para reemplazar el motocarro habitual no cuenta con la documentación obligatoria, carece de la identificación externa de "Transporte de Alimentos", no dispone de estibas para evitar el contacto directo de los alimentos con el piso, el pan es transportado sin protección adecuada y no se diligencian los registros de temperatura ni se dispone del plan de rutas, evidenciando deficiencias en el control del proceso de distribución. En la Estación de Policía Chinácota, se evidenció que la motocicleta utilizada para el transporte de las raciones no cuenta con concepto higiénico sanitario y presenta deficientes condiciones de limpieza por acumulación de barro en sus superficies. En Betania Patios, la Interventoría evidenció que los vehículos transportadores presentan conceptos sanitarios vencidos y deficientes condiciones de limpieza tanto en su parte interna como externa, con presencia de residuos y suciedad que afectan las condiciones higiénico-sanitarias del transporte. En la Estación de Policía Bochalema, se evidenció el transporte de un número de raciones superior al permitido para motocicleta, ausencia de concepto higiénico sanitario, falta de identificación del vehículo como transportador de alimentos y malas condiciones de limpieza, incumpliendo los requisitos establecidos en la OTM. En el CAI Alfonso López, se identificó que el vehículo presenta concepto sanitario vencido, deficientes condiciones de higiene y transporte de bebidas refrigeradas sin mantener la temperatura requerida, comprometiendo la conservación del producto. En el CAI Kennedy Ciudadela Atalaya, se evidenció concepto sanitario vencido y malas condiciones de limpieza e higiene tanto del vehículo como de la cava isotérmica. En la Estación de Policía GAULA San Rafael, se observaron conceptos sanitarios vencidos, deficiencias en la limpieza de los vehículos y presencia de malos olores en su interior. En la Estación de Policía Libertad Escobal, se evidenciaron conceptos sanitarios vencidos, malas condiciones de higiene de los vehículos y ausencia de registros de temperatura durante la distribución. En la Estación de Policía Los Patios, se identificaron conceptos higiénico-sanitarios vencidos y deficientes condiciones de limpieza e higiene de los vehículos transportadores. En la Estación de Policía Trigal SIJIN, se evidenciaron conceptos sanitarios vencidos y deficientes condiciones de limpieza interna y externa del vehículo. En la Estación de Policía Ocaña, la Interventoría observó que el vehículo presenta deficientes condiciones higiénicas, los alimentos son transportados a nivel del piso por ausencia de canastillas y no se diligencian los registros de entrega ni de temperatura. Finalmente, en la Estación de Policía EP Pamplona Norte de Santander, se evidenció que el vehículo no cuenta con concepto sanitario, carece de cava isotérmica e identificación como "Transporte de Alimentos", las raciones son transportadas en bolsas plásticas y el personal no dispone de termómetro ni diligencia los registros de temperatura, incumpliendo las condiciones técnicas y sanitarias exigidas para el transporte de alimentos. Estas situaciones evidencian incumplimientos de la Resolución 2674 de 2013 y de las Obligaciones Técnicas Mínimas (OTM), por lo que se requiere la

implementación inmediata de acciones correctivas para garantizar condiciones adecuadas de transporte, conservación e inocuidad de los alimentos durante su distribución.

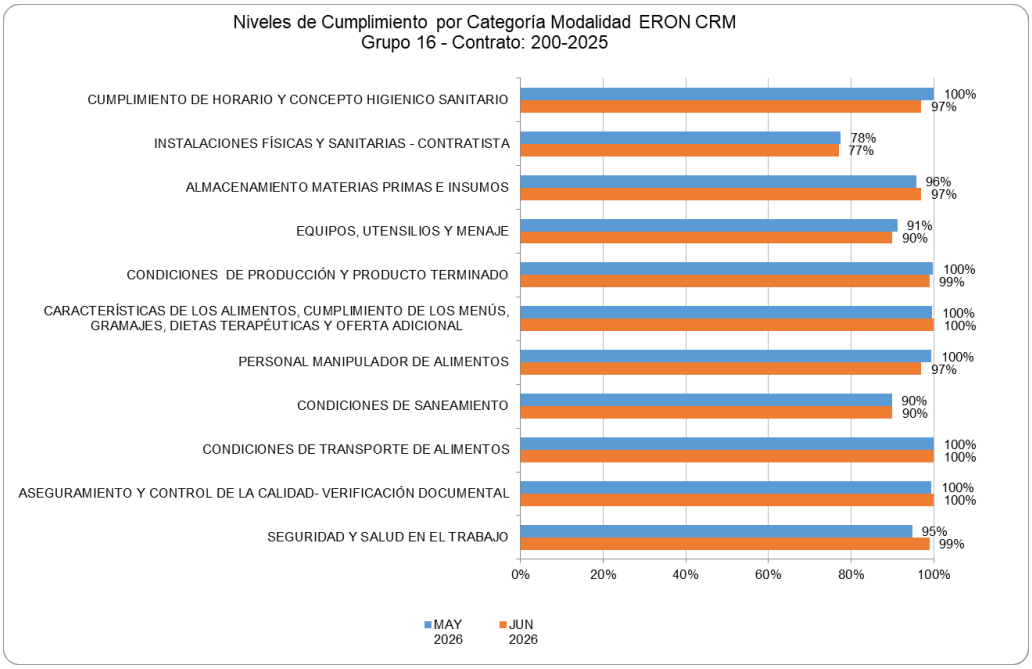
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%): La Interventoría verificó el cumplimiento de las condiciones establecidas para el suministro del producto terminado, conforme a la minuta patrón, las Obligaciones Técnicas Mínimas (OTM) y la Resolución 2674 de 2013. Durante el período evaluado se evidenciaron incumplimientos relacionados con intercambios no autorizados de componentes del menú, incumplimiento de temperaturas de servicio, deficiencias en el rotulado de alimentos y retrasos en la distribución. En la Estación de Policía Aguachica, la Interventoría evidenció el suministro de presas de pollo dorado en reemplazo de carne de cerdo dorada para el menú 15 del tiempo de comida cena, sin la correspondiente notificación en el sistema K2, así como el suministro de alimentos a temperaturas de 44,8 °C para la carne de cerdo, 51,7 °C para la papa al vapor y 17,8 °C para el jugo de melón, valores que incumplen los parámetros establecidos para alimentos calientes y refrigerados. En la Estación de Policía Chinácota, se evidenció el cambio del componente proteico del menú, suministrando pechuga de pollo asada en lugar de pechuga de pollo en salsa criolla, sin el respectivo reporte de intercambio en el sistema K2. En la Estación de Policía Centro, se identificó que el pan suministrado no cumple con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005, al presentar únicamente lote y fecha de vencimiento, sin la demás información obligatoria del fabricante y del producto. En la Estación de Policía GAULA San Rafael, la Interventoría evidenció incumplimiento en los horarios establecidos para la entrega del desayuno por retrasos atribuibles al contratista, intercambio no autorizado del componente cereal al suministrar pan integral en reemplazo del pan programado sin reporte en K2, y suministro de pan sin empaque primario, incumpliendo los requisitos de rotulado y protección del alimento. En la Estación de Policía Los Patios, se evidenció el cambio del componente proteico del desayuno al suministrar queso campesino en reemplazo de salchicha dorada sin la correspondiente notificación en el sistema K2. En la Estación de Policía Trigal SIJIN, se evidenció incumplimiento en los horarios de entrega del tiempo de comida cena y refrigerio nocturno debido a retrasos en la producción, afectando la oportunidad del servicio. Finalmente, en la Estación de Policía Ocaña, la Interventoría evidenció intercambio no autorizado de los componentes proteína y cereal del desayuno, al suministrarse huevo cocido y arepa asada en reemplazo de queso campesino y pan, sin el correspondiente reporte de modificación para las 98 raciones suministradas. Estos hallazgos evidencian incumplimiento de las Obligaciones Técnicas Mínimas (OTM), la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 5109 de 2005, por lo que se requiere fortalecer los controles sobre la producción, liberación, conservación, rotulado y distribución del producto terminado, garantizando el cumplimiento de la minuta patrón y de las condiciones de inocuidad establecidas por la normatividad vigente.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (35%): La Interventoría verificó el cumplimiento de las condiciones establecidas para el ensamble, empaque y entrega de las raciones conforme a las Obligaciones Técnicas Mínimas (OTM). Durante el período evaluado se evidenciaron incumplimientos relacionados con la forma de distribución de los alimentos, la ausencia de utensilios básicos para el consumo, deficiencias en el empaque individual de algunos componentes y la falta de protocolos para la limpieza y desinfección de los elementos reutilizables. En la Estación de Policía Aguachica, la Interventoría evidenció que las 130 raciones correspondientes al tiempo de comida cena fueron suministradas en fondos no isotérmicos, sin el ensamble individual y sellado exigido por la OTM, además de no suministrarse los utensilios básicos para el consumo, como vasos y cucharas. En EP SIJIN Arauca, se evidenció que el componente cereal (pan) fue transportado en una única bolsa con múltiples unidades, sin empaque individual que garantizara su protección e inocuidad durante la distribución. En la Estación de Policía Arauca, la Interventoría observó que el pan fue transportado en bolsas con múltiples unidades y sin canastillas de protección, lo que incrementa el riesgo de contaminación al no garantizar su adecuada conservación durante la entrega. En la Estación de Policía Chinácota, se evidenció que el contratista no suministra utensilios desechables para el consumo de los alimentos a la población transitoria ni presenta soporte que justifique esta situación por razones de seguridad. En Betania Patios, se identificó igualmente la ausencia de cucharas desechables para la población privada de la libertad de carácter transitorio, sin existir soporte emitido por la autoridad

competente que sustente esta condición. En la Estación de Policía Bochalema, la Interventoría evidenció la entrega del componente de hortalizas en recipientes tipo fondo de icopor, procedimiento no permitido por la OTM, así como la ausencia de utensilios desechables para el consumo de los alimentos. En el CAI Alfonso López, se identificó la ausencia del protocolo de limpieza y desinfección de las fiambreras aprobado por la USPEC y la falta de utensilios básicos para el consumo de las raciones. En la Estación de Policía Centro, GAULA San Rafael, Libertad Escobal, Trigal SIJIN, Ocaña y EP Pamplona Norte de Santander, la Interventoría evidenció que el contratista no suministra los utensilios básicos requeridos para el consumo de los alimentos, incumpliendo lo establecido en la OTM para población transitoria. Adicionalmente, en GAULA San Rafael y Trigal SIJIN se evidenció la ausencia del protocolo aprobado por la USPEC para la limpieza y desinfección de las fiambreras utilizadas en la distribución de alimentos. En la Estación de Policía Los Patios, además de la ausencia de utensilios desechables, se evidenció incumplimiento en el suministro de dietas terapéuticas al realizar intercambios no reportados en el sistema K2 y no garantizar los componentes establecidos para dietas hipocalóricas, hipoglúcidas e hiperproteicas. Finalmente, en las Estaciones de Policía Saravena y Tame, la Interventoría evidenció que el contratista no cuenta con protocolos que garanticen la limpieza y desinfección de las fiambreras y vasos plásticos utilizados para la entrega de alimentos. Estos hallazgos evidencian incumplimientos de las Obligaciones Técnicas Mínimas (OTM), afectando las condiciones de inocuidad, calidad y suministro adecuado de las raciones, por lo que se requiere implementar de manera inmediata acciones correctivas que garanticen el ensamble individual de los alimentos, la entrega de utensilios básicos, el cumplimiento de las dietas especiales y la estandarización de los protocolos de limpieza y desinfección de los elementos utilizados en la distribución.

2.2.16	GRUPO 16
2.2.16.1 Categoría N° 11 ERON	Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la

A continuación, se presenta el desempeño el mes de junio 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 junio de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un **95%** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

A continuación, se describen los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento.

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

Durante el mes de junio de 2026, el resultado de la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 16, el operador mantiene su desempeño con respecto al mes anterior; sin embargo, el porcentaje de la categoría, se ve afectado debido a que en el ERON EPMSC Cartagena, se presenta visita de la secretaría de salud en la fecha del 22 de mayo de 2025, posterior a la fecha y transcurridos los 10 días calendario, perentorios para que el operador presente a las acciones de mejora respectivas, frente a la visita del ente sanitario, el operador a la fecha del 3 de junio de 2026, no presenta el plan de mejora, tal como lo establece la OTM. Es del caso manifestar, que el contratista presenta la documentación requerida, el día 4 de junio de 2026.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (77%)

Durante el mes de junio de 2026, se evidenció que el porcentaje de desempeño disminuyó 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 en,

EPMSC CARTAGENA (53%), Se evidencian alrededores del servicio de alimentación con presencia de maleza. El área donde se encuentra ubicado el pela papas no cuenta con separación física, está ubicado de manera contigua al área de almacenamiento de tubérculos, generando un riesgo de contaminación física. Se evidencian pisos del área de bodega (cuartos fríos y refrigeración) con desprendimiento de pintura. Se evidencia malla anti insectos del área de almacenamiento de canastillas en mal estado y puerta del área de abarrotes con óxido. Se evidencia puerta de bodega de abarrotes con presencia de óxido y no cuenta con protección en la abertura, puerta-piso para evitar el ingreso de plagas. Se evidencian tomacorrientes sin protección ubicados en el área de lavado de menaje y área de producción. El shut de basura no cuenta con punto de agua para realizar el lavado del área. **EPMSC MAGANGUÉ (60%),** Se evidencia superficie de piso con ranuras entre sus baldosas en área de producción. Se observa cableado expuesto con conexión eléctrica a equipo de aire acondicionado en área de almacenamiento de Fruver. Servicio no cuenta con un espacio físico exclusivo protegido e identificado para el almacenamiento temporal de residuo sólidos. **EPMSC SINCELEJO (79%)**, Se observa presencia de corrosión y óxido en superficie de puerta al ingreso de cuarto de conservación en frío. Se observa mesón de distribución de alimentos con desprendimiento de soporte en su estructura, ubicado en pasillo de distribución. Servicio no cuenta con instalaciones sanitarias. **EPMSC SAN ANDRÉS (88%),** Se evidencia deterioro en pisos del área de lavado de menaje con presencia de porosidad y grietas, desprendimiento de pintura de piso de todas las áreas del rancho. Techo en cuarto de conservación sin presencia de gotera. Durante verificación se observó piso de todas las áreas del rancho con desprendimiento de pintura, se evidencia piso en área de lavado de menaje poroso, con presencia de grietas y desgaste evidente; Pared en área de almacenamiento de abarrotes con desprendimiento de pintura por humedad; Gotera en cuarto de conservación filtrada por la lámpara. **ERON EPMSC TIERRALTA (88);** Los pisos presentan grietas en el área de lavado de jugos, lavado de menaje y prealistamiento, ocasionando empozamientos de agua. No cuentan con instalaciones sanitarias. **EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE (88%),** Se evidencian puertas de ingreso y salida del servicio, en rejas metálicas con presencia de óxido y mallas deterioradas. Lavamanos del área de recibo de materias primas fue desinstalado, se trasladó como reemplazo del lavamanos del área de proceso. **ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO (89%),** Se evidencia empozamiento de agua y escombros en vía de acceso al rancho dentro del establecimiento. Se evidencia shut de basuras sin señalizar. El contratista tomó acciones inmediatas y corrige identificando a esta área.

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

Durante el mes evaluado, se evidencia que el operador aumenta el porcentaje de desempeño, en 1%, con respecto al mes anterior; sin embargo, frente al porcentaje de cumplimiento de la categoría, los erones con menor porcentaje que afectaron directamente la ponderación, son los establecimientos: ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC SINCELEJO y ERON EPMSC SAN ANDRES; es así que, 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, que aunque no superan el número de intercambios permitidos, permite que no se dé cumplimiento del menú en cuanto al suministro de queso costeño principalmente. De igual manera, de manera aislada se presenta desviación en la adecuada rotulación de las materias primas almacenadas.

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

En el presente periodo se evidencia que el porcentaje de desempeño disminuye en 1% 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:

ERON EPMSC SINCELEJO (88%): Se evidencia orejeta de agarre con desprendimiento en paila arrocera de 60 x 60, ubicada en área de producción. Se observa protectores de ventilador de condensación de cuarto frío en mal estado presenta ruptura y presencia de corrosión.

ERON EPMSC CARTAGENA (75%): Se evidencia que el congelador vertical ubicado en la bodega de víveres y que se utiliza para almacenar pulpa de fruta no está en funcionamiento; sin embargo, el operador subsana el hallazgo, en la segunda semana del mes de junio de 2026; al igual que los hornos, en cuyo caso en la tercera semana del mes de junio, el operador subsana la desviación. Por otro lado, persiste el hallazgo de que, se evidencia que los mezcladores instalados en las mesas de acero inoxidable presentan oxido en su estructura.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (99%):

Durante el periodo del presente informe, se evidencia que el porcentaje de desempeño disminuye un punto, con respecto al mes anterior; es de anotar que los establecimientos ERON EPMSC MAGANGUÉ, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SINCELEJO, ERON EPMSC TIERRA ALTA, EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE, y ERON EPMSC SAN ANDRÉS, obtuvieron un cumplimiento del 100%, en la categoría evaluada; mientras que la desviación se presenta en el, EPMSC CARTAGENA, debido a que, Se evidencia que el proceso de prealistamiento de tubérculo (pela papa) no se encuentra separado del área de almacenamiento de tubérculo, causando un cruce de flujo de producción y una posible contaminación cruzada.

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

Se resalta el cumplimiento de esta categoría en cada uno de los establecimientos, del grupo 16, en el ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC CARTAGENA y EPMSC MAGANGUE, al tiempo que conviene agregar que el contratista garantiza las condiciones de calidad y cantidad de frente a las raciones suministradas,; a excepción de CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO (97%), toda vez que, se evidencian contra muestras del desayuno menú 9 (Menú especial Especial Dia del padre) en el componente Dedito de queso que no cumple con el peso requerido 100 gr Registrando pesos de 59, 60 y 61 gr.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%):

Durante el periodo se evidencia que el desempeño obtenido, registra un descenso en tres puntos, con respecto al mes anterior; los establecimientos: ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO**,** ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SINCELEJO, ERON EPMSC CARTAGENA, EPMSC SAN ANDRES y ERON EPMSC TIERRALTA, alcanzaron el 100% de cumplimiento. Por otro lado, la categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en los erones, CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, EPMSC BARRANQUILLA, EPMSC SAN ANDRES, se presenta falencias en cuanto al personal mínimo requerido, basado en el anexo 9 de la OTM, teniendo en cuenta la ausencia de 1 personal manipulador en cada establecimiento citado.

Por otro lado, en los puntos EPMSC MAGANGUE, EPMSC MONTERIA, EPMSC SAN ANDRES y EPMSC SINCELEJO, se presentan desviaciones, por cuanto se cuenta con la dotación en inadecuadas condiciones de limpieza y presencia de deterioro, así como el uso de botas de color negro.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (90%):

Durante el periodo evaluado, el porcentaje de desempeño se mantiene, 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. Es del caso manifestar, que si bien el operador ha instaurado acciones correctivas frente a los hallazgos de saneamiento, no ha sido efectivo en mantener condiciones adecuadas de limpieza, a modo de prevención; lo anteriormente expuesto, se presenta en, en la gran mayoría de los establecimientos del grupo, con mayor notoriedad al descenso en: **EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE (82%),** Se evidencia el piso de la puerta de ingreso al servicio con superficie porosa que no permite una adecuada limpieza. Se evidencia que el carro transportador del patio 7 cuenta con presencia de oxido. Se evidencia el carro transportador del patio 7 con presencia de óxido en la superficie de contacto con los alimentos embalados. Se evidencia que el lavamanos no tiene suministro de agua. El tanque de inodoro presenta el bajante dañado y sin suministro de agua. Se evidencia baño del personal manipulador sin la dotación de jabón líquido sin papel higiénico y gel antibacterial; sin embargo, el operador toma acciones correctivas inmediata. No se tienen las fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección: 1. Detergente 3D 2. Hipoclorito de sodio marca Juliao. FECHA DE ÚLTIMA LIMPIEZA DE TRAMPA DE GRASAS: No se evidencia certificado de último lavado de trampa grasa. Se evidencia falta de bolsas verdes para las canecas de los residuos orgánicos. Los residuos orgánicos se disponen en bolsas negras y con residuos plásticos. **ERON EPMSC SAN ANDRES (86%),** Se evidenciaron angeos de campana extractora con acumulación de grasa y suciedad, al igual que las paredes en área de preparación con presencia de acumulación de grasa y suciedad, al realizar la observación, operador toma acción correctiva parcial, al limpiar de manera inmediata las paredes, sin embargo, no se realizó limpieza de los angeos. Se evidencia angeos de campana extractora con acumulación de grasa y suciedad. Se evidenció ollas en área de preparación con acumulación de hollín. Se evidencia estufa con acumulación de grasa y hollín en área de producción. No se evidencia una correcta clasificación, no se cuenta con la totalidad de recientes para los residuos sólidos.

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 y ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO.

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

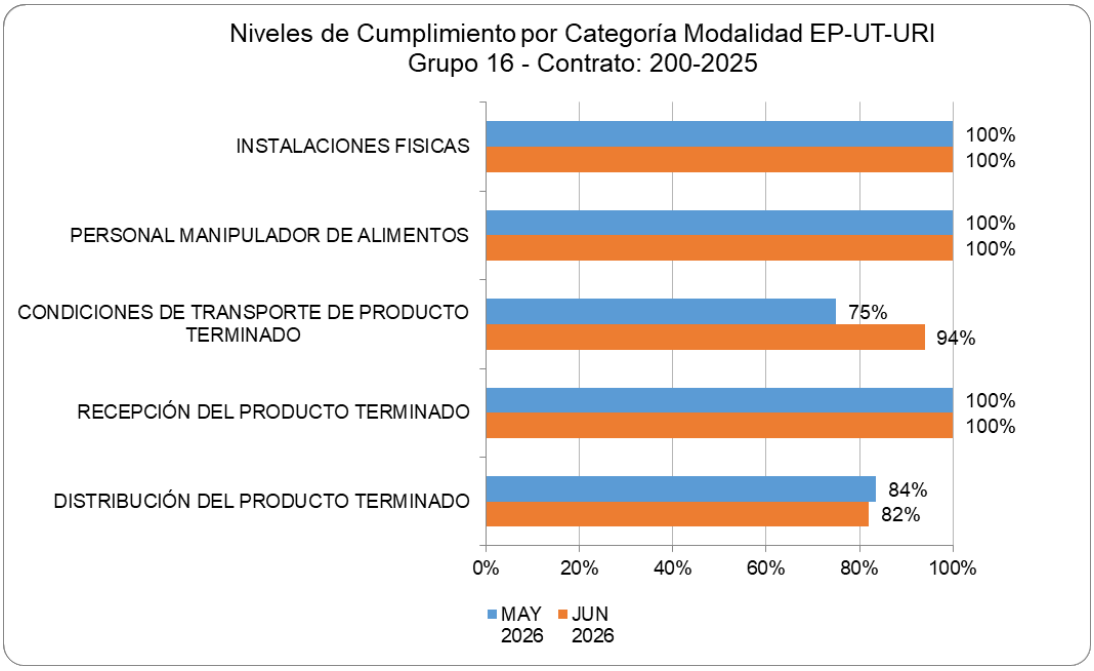
Con respecto al mes anterior, esta categoría mantiene su desempeño; es así que la totalidad de los centros penitenciarios, obtuvieron cumplimiento del 100%, debido a las acciones instauradas por parte del contratista en los establecimientos ERON EPMSC BARRANQUILLA, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN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

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (99%):

En cuanto al seguimiento de la categoría con respecto al mes anterior, se evidencia que aumentó en el porcentaje de desempeño en un 4% 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 ERON EPMSC CARTAGENA. Las desviaciones se presentaron en, CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, El extractor que tiene no es suficiente para garantizar una buena ventilación.

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 junio 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 junio 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.

Nota: EP BARRANCO DE LOBA: Para efectos del presente informe, es preciso indicar que en el centro de detención no se encuentra en funcionamiento, debido que a finales del mes de marzo de 2026, ya no se encuentran PPL recluidos; no obstante, la interventoría continúa realizando visitas al lugar, a modo de seguimiento.

A continuación, se describen 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) 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 (94%):
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 19%; los centros de reclusión que obtuvieron desempeño de cumplimiento total de las obligaciones, corresponden a la EP ESTACION DE POLICIA EP ESMERALDA), CRM EJEMA (BIVER MALAMBO 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:
En **UT ARCAR,** No se cuenta con vehículo transportador de alimentos, los alimentos son preparados en el restaurante de suboficiales y estos son transportados por el encargado del CRM caminando hasta donde se encuentran recluidos los PPL (la distancia es corta).

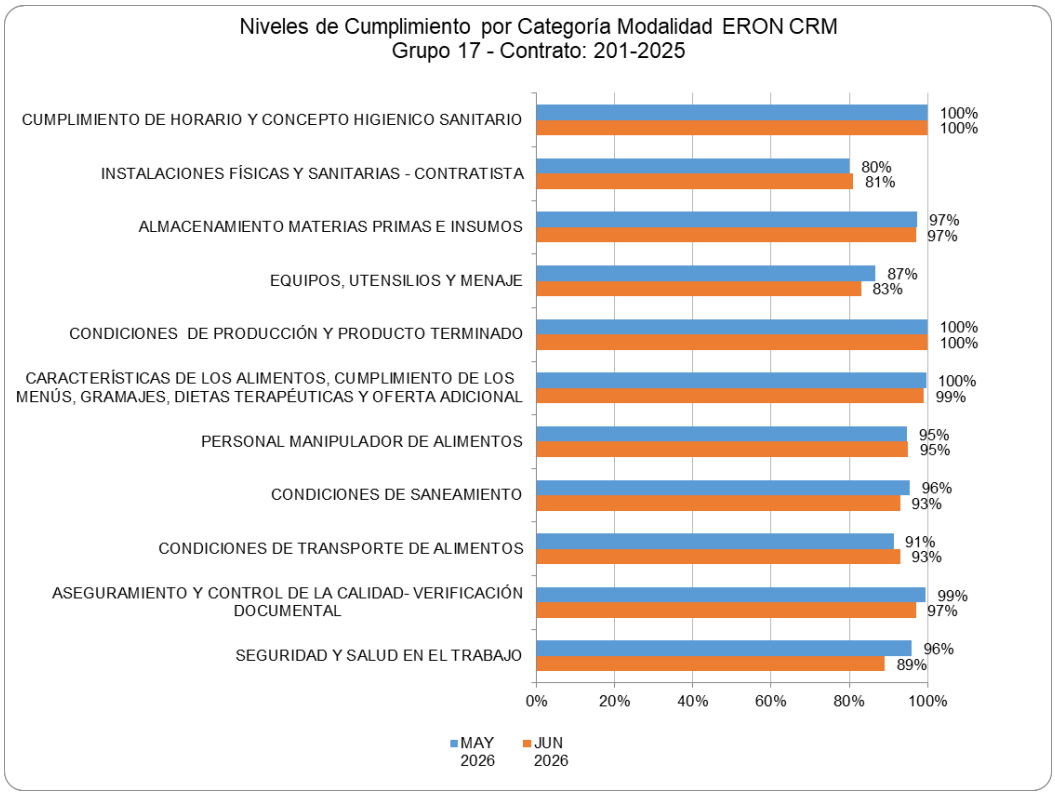
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):
Durante el periodo se evidencia que el operador mantiene el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior; con lo cual se evidencia, que el operador instaura acciones correctivas, frente al cumplimiento de la categoría más específicamente con respecto a los intercambios, notificando a través de los canales establecidos

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (82%):
Durante el mes de junio de 2026, el operador presenta una disminución de un 2%, 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, CRM EJEMA (BIVER MALAMBO) y ESTACIÓN DE POLICÍA EP ESMERALDA, dado 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 junio 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 junio de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un **93.4%** 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 (81%):

Durante el periodo evaluado, el operador aumenta el porcentaje de desempeño en un punto, con respecto al mes anterior, los establecimientos afectados, los cuales presentaron falencias y que afectaron el desempeño de la categoría son:

ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR (75%), Se evidencian pisos porosos en área de Fruver y techos con corrosión en vigas dentro del servicio de alimentación. Se evidenció apertura de extractor de aire sin protección en el área de producción. El operador corrigió la novedad durante la visita. No existe lavamanos de accionamiento no manual cerca al área de proceso. No se cuenta con área exclusiva para ensamble de raciones, se realiza en cocina caliente.

PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (78%), Se evidencian medias cañas con desprendimiento en cocina caliente. Se evidencia teja faltante en el techo del área de empaque, esta condición genera riesgo de contaminación física e incumple lo establecido en la OTM. Se evidencia en área de almacenamiento de Fruver puerta en material de aluminio y PVC con abolladura y roturas en sus dos caras. Se evidencia mesón en área de lavado de utensilios en mal estado con presencia de grietado o apertura, incumpliendo lo establecido en la OTM.

ERON EPMSC SANTA MARTA (79%), Se evidencia piso de cuarto de congelación con porosidad al igual que piso de la rampa ubicada en la zona de entrada. Se evidencia láminas de aluminio rotas en el marco de la puerta de cuarto de congelación. Se evidencia cables eléctricos expuestos, por fuera de las tuberías y con presencia de mugre y grasa. Se evidencia rejillas de zona de producción con presencia de óxido, ubicada en la zona de evacuación de aguas. Se evidencia en las patas de la mesa ubicada en zona de proceso de verduras y jugo con deterioro y con presencia de óxido. Falta enunciado de zona de libre de humo de cigarrillo y tabaco en la zona de instalaciones sanitarias.

ERON EPMSC RIOHACHA (83%), Se evidencia pasillo utilizado por el operador como zona de residuos sólidos y pisos y paredes en material poroso no sanitario, con manchas en paredes por exceso de humedad. Se evidencia mesón en el servicio de alimentación con porosidad y agrietamiento que dificultan la limpieza y desinfección.

PLANTA DE CONTINGENCIA G17 (88%), Se evidencia la falta de rejilla , sifón en el área de producción de los alimentos para la evacuación de los líquidos producto de la limpieza y desinfección. Se observa la falta de un área exclusiva para el ensamble de las raciones en el servicio de alimentación.

ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA (89%); Se evidencia en zona de producción pared con desprendimiento de material.

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

Durante el periodo evaluado, el operador mantiene el porcentaje de desempeño, con respecto al mes anterior, con lo cual se observa que el operador instaura acciones correctivas de manera parcial, a fin de dar cumplimiento contractual. Sin embargo, aún se presentan desviaciones suscitadas por fallas en la logística del plan de compras, dado que el operador incurre en intercambios sucesivos, que si bien no superan el número de intercambios permitidos, no se da cumplimiento al ciclo de menú, en los establecimientos **ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR (95%), PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (98%),** y el **ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA (92%)**, así mismo, en este último, se evidencia presencia de moscas en área de almacenamiento de Fruver; así también, se evidencia fruta (melón) almacenado en cuarto de refrigeración en cajas de manzana y banano, las cuales no son de primer uso.

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

Durante el mes de junio de 2026 se evidenció disminución en el porcentaje de cumplimiento de la categoría, dado que decayó en un 4%, con respecto al mes anterior; para el periodo de corte informado, se presentan hallazgos que influyeron

en el descenso del porcentaje de cumplimiento de la categoría, en los establecimientos, **ERON EPMSC RIOHACHA (71%):** Se evidencia servicio de alimentación sin procesador de alimentos, este se encuentra en reparación desde el 28/04/2026 y el operador no da una fecha estimada de reintegro, la prestación del servicio de alimentación no se ve afectada. Se evidencian soportes de los mesones ubicados en el área de ensamble de alimentos y dietas con deterioro por exceso de corrosión, además, se evidencian tablas de corte de color café para productos cocidos y de color rojo para carnes, con desgastes considerables que dificultan el lavado y desinfección y pueden liberar micropartículas, poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos. Se evidencia carro transportador tipo plancha (utilizado para el transporte bebidas en el servicio de alimentación) con desprendimiento de pintura y presencia de óxido. **PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (81%):** Se continúa evidenciando corrosión en las mesas ubicadas en área de empaque de alimentos. El operador manifiesta que para el 24.06.26 esta novedad será corregida con visita del jefe de mantenimiento (Jafeth Sandoval). Se evidencian tablas de corte color verde oscuro, verde claro, café o marrón y roja, con notable deterioro y olla de 25 L, con abolladuras. **ERON EPMSC SANTA MARTA (85%):** Se evidencian estufas sin perillas de control de fuego se evidencia 1 estufa con amarre de cable a falta de 1 tornillo. Congelador horizontal de 530 L se evidencia fuera de servicio. Ubicado en la zona de toma de muestras. Se evidencia carro transportador del patio 8 con falta de mantenimiento, se evidencia con puntos negros de soldadura, lámina desprendida y presencia de óxido. **EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA**, **(86%):** Se evidencian dos calderas en el servicio, de las cuales, caldera modelo G-LINE FORCE de 50 BHP no está funcionando 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 estar en revisión técnica y en espera de las piezas faltantes, cabe destacar que se cuenta con otra caldera de 50 BHP por lo que el funcionamiento del servicio no se ve afectado. Además, se observa disco de corte de procesador de alimentos deteriorado en soportes y cuchillas. Se evidencia aire acondicionado con goteo de agua en área de almacenamiento de Fruver. **PLANTA DE CONTINGENCIA G17 (87%):** Se evidencia soporte-estructuras de ollas en el área de producción de los alimentos con desprendimiento de pinturas. Se evidencia olla de preparación de alimentos en área de producción con leve deterioro parte media y borde superior, además se evidencia soporte-estructuras de ollas en el área de producción de los alimentos con desprendimiento de pinturas. **ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR (88%):** El servicio cuenta con una licuadora no industrial de 1,25 L, cuando lo requerido es de 2 L de capacidad. Sin embargo, durante la visita el operador corrige la novedad suministrando una segunda licuadora con capacidad de 2 L. Por tanto, el operador corrigió la novedad durante la visita. Durante la visita del 05.06.26 se evidenciaron cinco (5) contenedores para servido de alimentos fracturados y con desprendimiento de material; cinco (5) tablas de cortes deterioradas (verde clara, roja, marrón (morada), amarilla y blanca) con rayaduras y surcos; y un rayador fracturado en mal estado, incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674/2013 en cuanto al buen estado de los utensilios y menaje.

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. La entidad aprueba el concepto de la Interventoría, en oficio emitido al operador de suministro.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%):

Con respecto al mes anterior, el operador disminuye un punto el porcentaje de desempeño; en tal virtud, se destaca el cumplimiento del 100% en esta categoría en la gran mayoría 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. Sin embargo, de manera aislada se presentan dos fallas en la **PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (99%):** debido a que no se reportan intercambios realizados en el establecimiento, de acuerdo a lo estipulado en la OTM.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%):

Durante el periodo evaluado, el operador instaura acciones de mejora que le permiten mejorar su desempeño; sin embargo, su porcentaje de cumplimiento se mantiene con respecto al mes anterior; así las cosas, el establecimiento, **ERON EPMSC EL BANCO (80%),** Se evidencia manipulador distribuidor Luis Palencia portando camisa con apertura en la costura de la parte lateral inferior; así mismo, en el **ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA (86%),** Se evidencia un manipulador sin pantalón y botas de dotación blanca, sino de color negro, lo cual incumple lo establecido en la Res 2674/2013, donde establece que la vestimenta de los manipuladores debe ser de colores claros. Se evidencia que dos manipuladores de nuevo ingreso, los Señores, Erwin González y Robinson Hernández, no cuentan con los exámenes médicos de ingreso requeridos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (93%):

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 EPAMSCAS VALLEDUPAR (86%), Se evidencia pared con suciedad (restos de comida) en área de cocina caliente, generando condiciones sanitarias inadecuadas e incumpliendo lo establecido en la resolución 2674/2013. FECHA DE ÚLTIMO LAVADO DE TANQUES: 05.12.25 Se evidenció que el registro de limpieza de tanques de almacenamiento de agua se encuentra desactualizado, al ser el último lavado de tanques el 05.12.25. Lo anterior da incumplimiento a lo establecido en la OTM, se debe garantizar la limpieza y desinfección de tanques mínimo cada 6 meses. Se evidenció un recipiente para la disposición de residuos fracturado (con un hueco en la parte inferior) esté está ubicado en el área de producción. No se evidenciaron soportes de fichas técnicas de los productos empleados en la fumigación contra plagas. FECHA DE ÚLTIMA FUMIGACIÓN: 04.06.2026 PRÓXIMA FUMIGACIÓN: 04.09.2026. **ERON EPMSC SANTA MARTA (88%),** Rampa ubicada en la entrada al área proceso presenta porosidad, al igual que el piso del cuarto de congelación. Piso del cuarto frio ubicado debajo del marco de la puerta de acceso presenta porosidad. Rampa ubicada en la zona de acceso al are de proceso se evidencia enchapada con baldosa. Se evidencia láminas de Eternit roto en la zona de estufa, al igual que se evidencian largueros con presencia de mugre y grasa. Se evidencia carro patio 8 con presencia de puntos negros de soldaduras y laminas del piso desprendida del marco al igual que el del pabellón 5 lamina del piso levantada. Se evidencian canecas verdes con bolsa de basuras negras, evidenciando mala clasificación de residuos sólidos.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (93%):

Durante el periodo del presente informe, el operador aumentó su desempeño, en cuanto al cumplimiento de la categoría evaluada con respecto al mes anterior en un 2%, con lo cual, se evidencia que el operador presenta falencias al instaurar acciones correctivas ya que, no le permiten dar cumplimiento total de la categoría, en los establecimientos que hacen parte del grupo 17. Las desviaciones se presentaron puntualmente en: **ERON EPMSC SANTA MARTA (70%),** El carro transportador tipo furgón de placa SJK 557 no se evidencia letreros alusivos a transporte de alimentos. El conductor del

vehículo transportador de la materia prima del proveedor Zapatoca con placa del vehículo UQQ 293, José Pallares con C.C. 12.559.464, no presenta certificado de manipulación de alimentos.

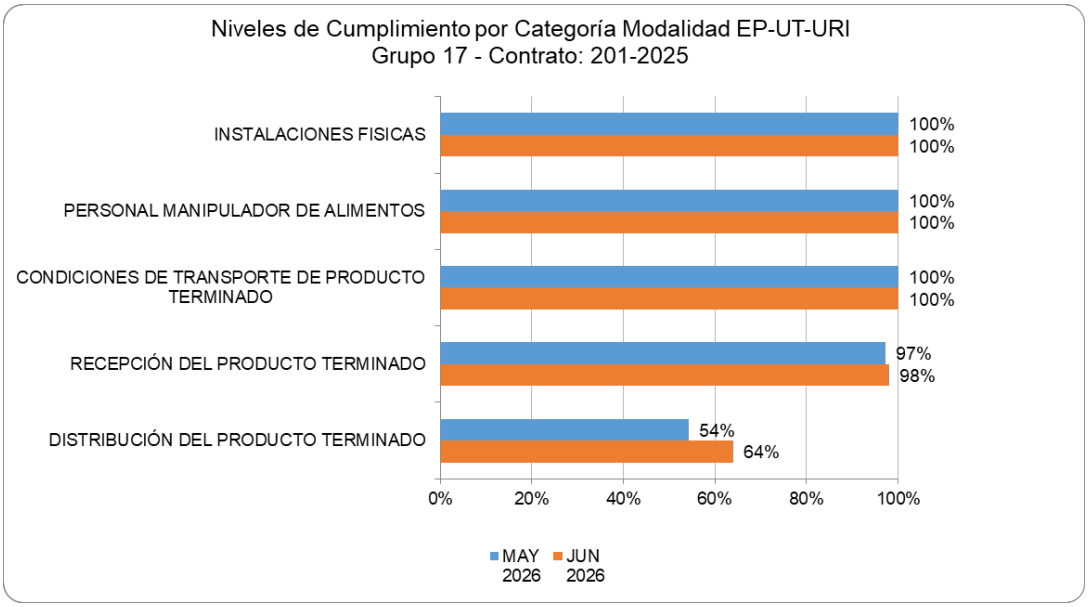
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%):

En el periodo del presente informe, la categoría disminuye el porcentaje de desempeño en un 2%, con respecto al mes anterior; los establecimientos, que obtuvieron cumplimiento del 100% corresponden a: ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA, ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR y 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 el establecimiento, **EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA (93%),** No se evidencian registros actualizados de hoja de vida de los equipos con las actividades de mantenimiento correspondientes al mes de mayo de 2026. No se evidencia paz y salvo correspondiente al mes de mayo de 2026.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (89%):
Con respecto al mes anterior, el operador disminuye el porcentaje de desempeño en un7%, 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 EPMSC EL BANCO y PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO; no obstante, la categoría se afecta por incumplimientos evidenciados, principalmente en el **EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA (64%),** El servicio no cuenta con guantes de Neopreno para manipulación de objetos calientes y tampoco cuentan con registros de entrega de los mismos. Los 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 junio 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 junio 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 la evaluación de las Instalaciones Físicas, se constató un cumplimiento total de las obligaciones contractuales son lo cual mantiene el porcentaje de desempeño con respecto al mes anterior. Es así que de acuerdo a lo evidenciado, se garantiza durante el almacenamiento temporal de las raciones, las condiciones higiénicas del producto terminado (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso); así mismo, que los elementos, canastillas y/o estibas, usados durante el almacenamiento temporal se encuentran limpias y en buen estado.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):

Durante el periodo de corte correspondiente a este informe, se constató que el personal manipulador de alimentos del contratista cumple en un 100% con los requisitos y protocolos establecidos, manteniendo su desempeño con respecto al mes anterior; esto refleja un compromiso riguroso con las buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria, incluyendo capacitación adecuada, uso correcto de indumentaria, y seguimiento estricto de las normas para prevenir riesgos de contaminación. Este cumplimiento total es fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos y mantener los estándares de calidad exigidos en todos los procesos relacionados con la manipulación y el manejo de productos alimenticios; lo anterior, evidenciado en los puntos, CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10), EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA, EP ESTACION DE POLICIA, DPTO POLICIA SIJIN, EP ESTACION DE POLICIA EL BANCO, y ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR y en la EP ESTACION DE POLICIA MAICAO.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%):
Durante el periodo evaluado, el operador mantiene el porcentaje de desempeño con respecto al mes anterior. Es así que, se evidencia que el operador está tomando acciones correctivas y preventivas que mitigan las desviaciones evidenciadas en el mes anterior, con respecto a la categoría.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%):
El contratista cumplió parcialmente los aspectos evaluados aumentando el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior en un 1%; 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. Sin embargo, la falencia se presenta en CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10) **(90%),** Se evidencia para el refrigerio nocturno la entrega de refresco de agua saborizado marca Fresky Punch sabor a mora en presentación de 200 ml, el cual incumple las características estipuladas en la OTM al no poseer contenido de fruta en su composición declarada.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (64%):

Con respecto al mes anterior, el operador aumentó el porcentaje de desempeño, representado en un 10%; 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 (50%), EP ESTACION DE POLICIA EL BANCO (50%), EP ESTACION DE POLICIA, DPTO POLICIA SIJIN (50%), EP ESTACION DE POLICIA MAICAO (50%), EP ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR (67%); 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 30 de junio 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 251 requerimientos de solicitud de planes de mejora, derivados de 764 visitas técnicas efectivas realizadas en los Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios, Estaciones de Policía, Unidades de Reacción Inmediata y Unidades Tácticas. Estas visitas dieron lugar a 2431 ítems que fueron objeto de

solicitud de plan de mejora, en el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de junio del año 2026, lo cual representa un aumento frente al periodo anterior, en el que se notificaron 2427 hallazgos.

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

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
G01	10	114	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 CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
G02	14	93	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

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G03	20	147	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 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 PRODUCTO TERMINADO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO 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

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
G05	11	97	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
G06	14	118	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
G07	11	67	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			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 FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
G08	15	81	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	7	137	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

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G10	24	248	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 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	21	206	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			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 EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G12	20	153	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
G13	17	181	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			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	17	153	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 DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G15	18	405	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
G16	11	48	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS 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 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
G17	11	61	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 SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS 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
Total general	**251**	**2431**	

En relación a la tabla anterior, es del caso indicar que, si bien la cantidad de visitas efectuadas por grupo tienen una incidencia en el numero de hallazgos generados, es evidente el impacto del contratista prestador del servicio de alimentación de Grupo 15 en el total de hallazgos, que, con 405 hallazgos notificados alcanza una participación porcentual del 17 %. Seguido de Grupo 10 y 11, los cuales impactan la ejecución con el 10 y 8 % respectivamente.

Ahora bien, frente a los hallazgos correspondientes al mes de junio, 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 2427 hallazgos notificados durante el periodo anterior.

Para el total de 4858 hallazgos evidenciados entre mayo y junio de 2026, se registraron los siguientes resultados: 1879 hallazgos fueron cerrados con subsanación, 748 se cerraron sin subsanación y 40 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 2092 se encuentran actualmente dentro del plazo establecido para ejecución de acciones.

La discriminación de la implementación de acciones consolidadas para los meses de mayo y junio 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	224	92	41%	115	51%	17	8%	-
G02	190	79	42%	94	49%	17	9%	-
G03	294	81	28%	173	59%	39	13%	1
G04	247	144	58%	77	31%	25	10%	1
G05	170	109	64%	48	28%	12	7%	1
G06	230	143	62%	45	20%	39	17%	3
G07	149	49	33%	79	53%	17	11%	4
G08	166	82	49%	56	34%	24	14%	4
G09	365	99	27%	195	53%	70	19%	1
G10	471	292	62%	99	21%	79	17%	1
G11	359	223	62%	95	26%	41	11%	-
G12	249	163	65%	58	23%	28	11%	-
G13	321	205	64%	82	26%	34	11%	-
G14	324	220	68%	45	14%	59	18%	-
G15	882	292	33%	395	45%	188	21%	7
G16	105	49	47%	50	48%	4	4%	2
G17	112	48	43%	57	51%	5	4%	2
Total general	**4858**	**2370**	**49%**	**1763**	**36%**	**698**	**14%**	**27**

De la tabla anterior sea lo primero señalar que, el 49 % 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 Grupo 03 con 59 % de efectividad frente a cierre con subsanación de los hallazgos evidenciados, seguido de los Grupos 07, 09, 01 y 17 con cumplimientos entre el 53 y el 51 %, al registrar mayores avances en la ejecución de acciones orientadas a la subsanación de hallazgos.

Por el contrario, persiste Grupo 15 como uno de los operadores con menor porcentaje de ejecución de acciones que permitan subsanar hallazgos con 21 % de ejecución, seguido de Grupos 09, 14, 06 y 10 con ejecuciones entre el 17 y 18 %. Lo que refleja un nivel de cumplimiento inferior frente a la ejecución de actividades correctivas.

La Interventoría, en cumplimiento de sus obligaciones continuará realizando seguimiento a la implementación de acciones de mejora frente a las desviaciones encontradas en el siguiente periodo de ejecución.

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

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
1/06/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología - Grupo 13	CRF-4433-2026
2/06/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología - Grupo 15 – Establecimiento EPMSC PAMPLONA, COCUC CUCUTA, EPMSC OCAÑA.	CRF-4441-2026
2/06/2026	Microbiología	Cierre Hallazgos CRF-4433-2026	CRF-4443-2026
4/06/2026	Técnica	Requerimiento de remisión del formato F-C012 (Autoinspección)	CRF-4478-2026
9/06/2026	Técnica	Cierre Rqto CRF- 2729-2025 equipos en desuso establecimientos g05	CRF-4502-2026
9/06/2026	Técnica	Cierre Rqto 2516-2025 cierre carros transp. GUADUAS- ESPINAL g05	CRF-4503-2026
9/06/2026	Técnica	Cierre Rqto 2255-2025 equipos en desuso GUADUAS- MELGAR Y GIRARDOT- g05	CRF-4504-2026
9/06/2026	Técnica	Cierre Rqto 2996-2025 intensidad horaria ppl- g05	CRF-4505-2026
9/06/2026	Técnica	Cierre- Rqto 3879-2026 reincidencias seguimiento en campo- g05	CRF-4506-2026
9/06/2026	Técnica	Cierre- Rqto 2193-2025- carros transp. Sin cierre - equipo desuso ESPINAL G05	CRF-4507-2026
9/06/2026	Técnica	Cierre- Rqto crf-2635-2025- mtto calderas-campana extractora GUADUAS-G05	CRF-4508-2026
10/06/2026	Técnica	Cierre- Rqto - intensidad horaria jornada laboral ppl- g11	CRF-4519-2026
10/06/2026	Técnica	Cierre- Rqto novedad taponamiento y rebose de carcamos bloque 4- G11	CRF-4520-2026
10/06/2026	Técnica	Cierre- RQTO MENAJE / equipos en desuso G-11- CUARTO congelación COIBA- G11	CRF-4522-2026
10/06/2026	Técnica	Cierre- RQTO menaje /equipos en desuso establecimientos G-11 CRF- 2731-2025	CRF-4523-2026
11/06/2026	Entregables	Requerimiento relacionado con los documentos del mantenimiento de la campana extractora CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	CRF-4530-2026
11/06/2026	Entregables	Requerimiento relacionado con los documentos del mantenimiento de la campana extractora EPMSC MEDELLIN.	CRF-4531-2026

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
12/06/2026	Técnica	Requerimiento por incumplimiento en la presentación del plan de mejora derivado del traslado de raciones en la estación de policía Soacha, Cundinamarca, operado desde EL CPMS BOGOTA LA MODELO. GRUPO 7 - CONTRATO 191-2025.	CRF-4543-2026
12/06/2026	Técnica	Cierre RQTO- 3988-2026- seguimiento contratista MACSOL USPEC- 2025	CRF-4548-2026
12/06/2026	Técnica	Cierre RQTO 3806-2026 cambio componente COIBA- MACSOL USPEC G11	CRF-4549-2026
12/06/2026	Técnica	Cierre- RQTO 2194-2025 carros transp. LA DORADA GRUPO 11	CRF-4550-2026
12/06/2026	Técnica	Cierre CRF- 2629-2025 MTTO calderas - equipos de frio COIBA- GRUPO 11	CRF-4551-2026
12/06/2026	Técnica	Cierre RQTO- 2610-2025 dietas terapéuticas la DORADA G-11	CRF-4553-2026
16/06/2026	Microbiología	Cierre Hallazgos Requerimiento CRF-4441-2026	CRF-4576-2026
16/06/2026	Técnica	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por equipos de medición – Grupo 10 – Establecimiento PEREIRA y EPMSC PACORA.	CRF-4582-2026
16/06/2026	Calidad Y Metrología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por equipos de medición – Grupo 4 – Establecimiento EPMSC GARZON y EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS.	CRF-4583-2026
16/06/2026	Calidad Y Metrología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por equipos de medición – Grupo 2 – Establecimiento EPMSC CAICEDONIA.	CRF-4584-2026
16/06/2026	Calidad Y Metrología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por equipos de medición – Grupo 11 – Establecimiento COIBA IBAGUE – BLOQUE 7, COIBA IBAGUE – BLOQUE 4, EPMSC HONDA.	CRF-4585-2026
16/06/2026	Calidad Y Metrología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por equipos de medición – Grupo 13 – Establecimiento COPED PEDREGAL – MEDIANA, EPMSC APARTADO, CPAMSPA ITAGUI LA PAZ, EPMSC YARUMAL.	CRF-4586-2026
16/06/2026	Calidad Y Metrología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por equipos de medición – Grupo 15 – Establecimiento PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15, PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA.	CRF-4587-2026
26/06/2026	Microbiología	Requerimiento al contratista UNION TEMPORAL SERVIR USPEC-G9 por entrega de alimentos en	CRF-4718-2026

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	CONSECUTIVO
		condiciones diferentes a las establecidas para la toma de muestras por parte del laboratorio contratado por la Interventoría.	
29/06/2026	Técnica	Requerimiento por presencia de plagas en los establecimientos PLANTA OBLIGATORIA GRUPO 4 NEIVA y ESTACIÓN DE POLICIA NEIVA de grupo 4, en visitas del mes de junio de 2026 - contrato No 188-2025.	CRF-4730-2026
29/06/2026	Técnica	Requerimiento por presencia de plagas en la estructura 3 - ERON del establecimiento COBOG BOGOTA LA PICOTA de grupo 6- contrato No 190-2025.	CRF-4731-2026
29/06/2026	Técnica	REITERACIÓN requerimiento presencia de plagas rancho Establecimiento CPMSFUS FUSAGASUGA - UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – Grupo 5.	CRF-4732-2026
30/06/2026	Técnica	Solicitud de consideración del tiempo requerido para el desarrollo de las actividades de inspección, vigilancia y control en el marco del Contrato de Interventoría COCUC CUCUTA	CRF-4737-2026

2.5 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento.

Sobre fundamento en la gestión de interventoría desarrollada por el Consorcio Interventoría Integral RF, en el marco del Contrato Interadministrativo de Interventoría No. 206-2025, se presenta el consolidado de las sesenta y ocho (68) PQRD recibidas durante el período objeto del presente informe.

A cada uno de los requerimientos recibidos se le efectuó el correspondiente análisis, seguimiento y gestión de respuesta. El detalle de esta información se encuentra consignado en la matriz anexa, la cual incluye el número interno de radicación de la PQRD, el establecimiento de reclusión asociado, la fecha de recepción, el contratista responsable, la tipología del requerimiento, así como el estado del seguimiento, el cumplimiento de los tiempos de respuesta y el cierre de cada caso.

Al corte del presente informe, el 93% de las PQRD recibidas cuentan con gestión finalizada y cierre correspondiente, evidenciando el cumplimiento de las actividades de seguimiento y respuesta efectuadas por la interventoría. Por su parte, el 7% restante se encuentra en trámite dentro de los términos establecidos para su atención.

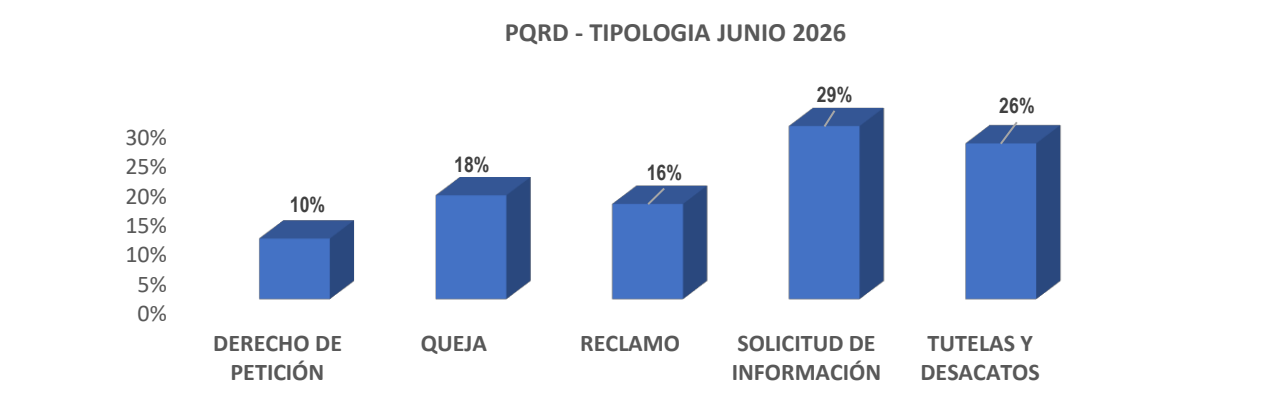
GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	TOTAL
1	G1 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	1	16	16	14	21	18	9	9	9	14	8	8	16	8	167
2	G2 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1	2	5	5	4	4	1	2	3	3	2	2	0	1	35

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	TOTAL
3	G3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	0	6	3	6	3	3	2	1	3	8	7	1	5	5	53
4	G4 UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	1	4	3	4	10	2	9	1	3	2	1	2	1	3	46
5	G5 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	0	3	0	2	3	1	1	0	0	1	0	1	4	1	17
6	G6 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1	14	36	9	15	12	4	11	7	9	7	7	9	8	149
7	G7 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	3	7	10	3	11	11	4	8	9	3	5	2	9	0	85
8	68 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	1	2	2	3	4	1	4	2	1	1	4	2	0	1	28
9	G9 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6	14	11	12	11	11	4	11	11	20	7	11	17	9	155
10	G10 UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	2	7	11	5	5	10	5	15	6	11	4	9	8	2	100
11	G11 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2	7	14	6	6	6	2	4	5	6	5	4	4	9	80
12	G12 UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	1	5	6	5	6	4	2	2	4	1	5	2	3	3	49
13	G13 UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	4	7	31	29	23	13	3	1	0	0	0	0	0	0	111
13	G13 UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	0	0	0	0	0	14	19	3	17	9	5	7	8	5	87
14	G14 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	0	5	8	4	6	13	6	7	4	10	15	3	3	4	88
15	G15 UNION TEMPORAL DIESTRA	1	25	16	13	13	18	2	4	1	2	6	5	6	2	114
16	G16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	4	4	1	1	2	1	2	0	3	1	4	1	2	26
17	G17 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	5	1	0	1	3	0	1	1	6	1	2	0	1	22
TODOS	TODOS	1	4	0	2	7	0	4	3	1	1	4	3	1	4	35
NA	No Aplica - No competencia	0	1	2	2	2	1	3	0	1	2	0	1	0	0	15

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	TOTAL
TOTAL - PQRD		25	138	179	125	152	147	85	87	86	112	87	76	95	68	1462

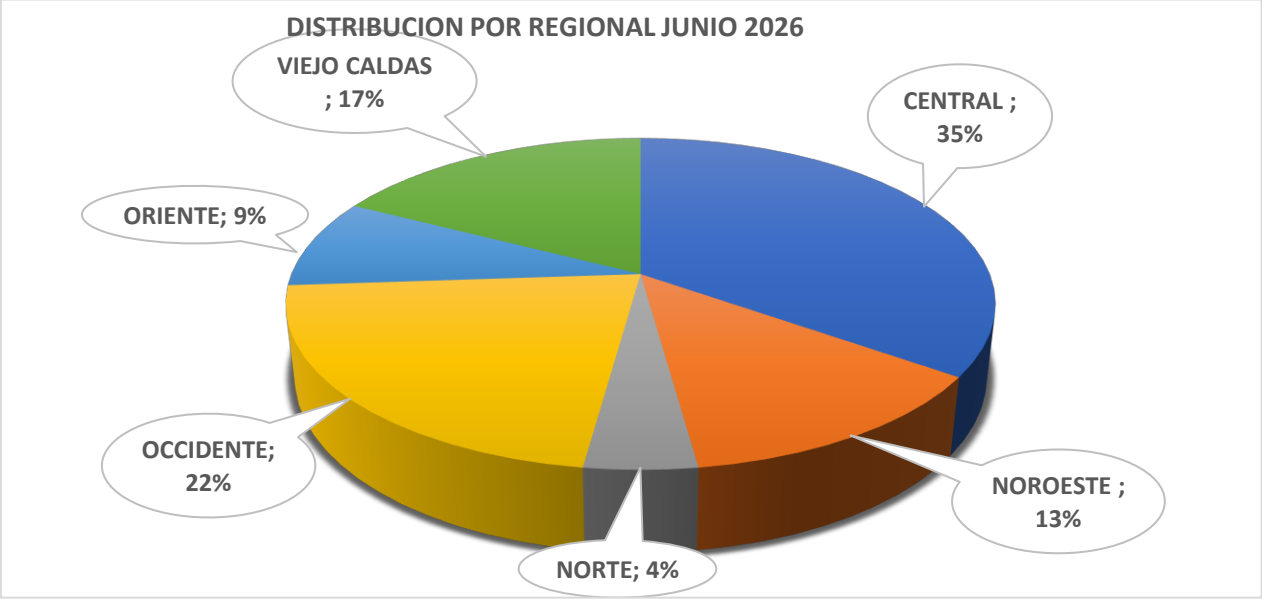
Distribución por tipología

Durante el mes de junio de 2026, las solicitudes de información concentraron el mayor porcentaje de las PQRD recibidas (29%), en segundo do lugar, las tutelas y desacatos con el 26%, Las quejas (18%) y los reclamos (16%), Finalmente, los derechos de petición correspondieron al 10%, del total de las PQRD, como se puede evidenciar en la siguiente gráfica:



2.5.1 Distribución por regional

Durante el presente periodo, se observa de acuerdo con los casos registrados que la Regional Central concentra el mayor porcentaje con 35%, la Regional Occidente ocupa el segundo lugar con 22%, seguida de Viejo Caldas con 17% y Noroeste con 13%. La Regional Oriente registra un 9%, evidenciando una participación moderada en el total de casos, seguido de la Regional Norte que presenta la menor participación con el 4%, como se ve reflejada en la siguiente gráfica:



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

ese periodo se presenta 100 alertas que fueron notificadas a la entidad USPEC

CATEGORIA/ REGIONAL	NUMERO DE ALERTAS
ALIMENTOS VENCIDOS	**2**
OCCIDENTE	1
ORIENTE	1
DAÑO DE EQUIPOS QUE AFECTAN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	**9**
CENTRAL	3
OCCIDENTE	1
VIEJO CALDAS	5
DESABASTECIMIENTO MP	**9**
CENTRAL	1
NOROESTE	1
OCCIDENTE	5
ORIENTE	1
VIEJO CALDAS	1
ENTREGA DE ALIMENTOS ADELANTADA - ACUMULADA	**1**
ORIENTE	1

CATEGORIA/ REGIONAL	NUMERO DE ALERTAS
HORARIOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA	**4**
CENTRAL	3
ORIENTE	1
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	**5**
CENTRAL	1
OCCIDENTE	1
ORIENTE	1
VIEJO CALDAS	2
OTROS	**27**
CENTRAL	14
NOROESTE	2
NORTE	3
OCCIDENTE	1
ORIENTE	1
VIEJO CALDAS	6
SERVICIOS PÚBLICOS	**3**
CENTRAL	2
VIEJO CALDAS	1
SUMINISTRO - ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS PROHIBIDOS	**11**
CENTRAL	1
OCCIDENTE	8
VIEJO CALDAS	2
TERCERIZACIONES	**2**
OCCIDENTE	2
TRASLADO DE RACIONES POR PARTE DE LA EP (POLICÍA)	**20**
CENTRAL	10
OCCIDENTE	8
VIEJO CALDAS	2
VISITA ENTES DE CONTROL	**6**
CENTRAL	2
NORTE	2
OCCIDENTE	1
VIEJO CALDAS	1
VISITA SDS - MEDIDA SANITARIA	**1**
OCCIDENTE	1
Total general	**100**

En la categoría de otros se presenta las siguientes situaciones: se evidencia presencia de vectores, como moscas, cucarachas y roedores, se evidencia raciones que se redistribuyen hacia otros establecimientos que no se encuentran en documentos contractuales, se evidencia campana extractora en desuso, huelga de hambre, fuga de gas de las estufas.

2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas.

2.7.1 Cambios de menús

En el marco de la Circular E-2025-011051 expedida por la USPEC el 22 de septiembre de 2025, mediante la cual se definieron lineamientos y metodología aplicable al procedimiento para la gestión de cambios de menú, en el mes de junio del 2026, el área de Nutrición de la Interventoría realizó revisión y validación técnica las propuestas de cambios de menú solicitadas por los establecimientos con el propósito de verificar su viabilidad y el cumplimiento de los lineamientos y la metodología regulada en la circular, así como en la normatividad legal vigente y los documentos contractuales aplicables a cambios permanentes de menús. En este proceso se presentaron los siguientes documentos:

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

• Formato en Excel con el menú, tiempo de comida, preparación del ciclo que se acuerda cambiar; así como la propuesta de cambio.

• Corrección del ciclo de menú, señalando los tiempos de comida o preparaciones con los cambios solicitados.

Como resultado, al cierre del mes de junio del 2026 se presenta el estado actual de los trámites:

CAMBIOS PERMANENTES DEL CICLO DE MENÚS		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**APROBACIONES AL 30 DE JUNIO 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. *Aprobación con oficio CRF- 3967-2026 del 13 de abril de 2026.* *Aprobación con oficio CRF-3979-2026 del 14 de abril de 2026.* ***Aprobación con oficio CRF-4580-2026 del 16 de junio de 2026.*** ***Aprobación con oficio CRF-4588-2026 del 17 de junio de 2026.***

CAMBIOS PERMANENTES DEL CICLO DE MENÚS		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**APROBACIONES AL 30 DE JUNIO DEL 2026**
		Aprobación con oficio CRF-4686-2026 del 23 de junio de 2026. ***Aprobación con oficio CRF-4713-2026 del 25 de junio 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. *Aprobación con oficio CRF-4062-2025 del 20 de abril de 2026.* ***Aprobación con oficio CRF-4688-2026 del 23 de junio de 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. **Aprobación con oficio CRF-4687-2026 del 23 de junio del 2026.**

CAMBIOS PERMANENTES DEL CICLO DE MENÚS		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**APROBACIONES AL 30 DE JUNIO 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. *Aprobación con oficio CRF-3894-2026 del 08 de abril de 2026.*
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Aprobación con oficio CRF-2176-2025 del 21 de octubre de 2025. Aprobación 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. **Aprobación con oficio CRF-4689-2026 del 23 de junio de 2026.**
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 junio de 2026. A continuación, se presenta el consolidado de los 20706 intercambios registrados en la plataforma, discriminados por grupo y establecimiento:

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JUNIO DEL 2026
G01	CPAMSPY POPAYAN	24
	CPMSTUL TULUA	4
	EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA	6
	EPMSC EL BORDO	3
	EPMSC PASTO	2
	EPMSC TUMACO	1
	EPMSC TUQUERRES	2
	ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO	2
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE	2
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2	2
	ESTACION DE POLICIA TUMACO	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01	1
TOTAL G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**50**

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JUNIO DEL 2026
G02	EJECA	1
	EP SONSO	1
	EPMSC BOLIVAR	3
	EPMSC BUGA	12
	EPMSC CAICEDONIA	4
	EPMSC CALI	12
	EPMSC LA UNION	8
	ESTACION DE POLICIA CAICEDONIA	2
	ESTACION DE POLICIA EP BUGA	1
	ESTACION DE POLICIA EP DAGUA	1
	ESTACION DE POLICIA EP-BUGA CAI DIVINO NINO	4
	ESTACION DE POLICIA SEVILLA	2
	ESTACION DE POLICIA YUMBO	3
TOTAL G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**54**
G03	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 1	16
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 3	16
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	7
	CPAMSPAL PALMIRA	1
	CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción	7
	CPAMSPAL PALMIRA - PAS	6
	EPMSC CARTAGO	1
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	36
	EPMSC SILVIA	5
	ESTACION DE POLICIA BERLIN	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JUNIO DEL 2026
	ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR	33
	ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO - CENTRO	33
	ESTACION DE POLICIA PUERTO TEJADA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03	36
TOTAL G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**200**
G04	EPMSC EL GUAMO	2
	EPMSC FLORENCIA	18
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	14
	EPMSC GARZON	26
	EPMSC LA PLATA	8
	EPMSC NEIVA	2
	EPMSC PITALITO	26
	ESTACION DE POLICIA GUAMO	2
	ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA	14
	ESTACION DE POLICIA NEIVA	8
	ESTACION DE POLICIA PITALITO	35
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	11
TOTAL G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**166**
G05	CHAPARRAL	2
	CPMS ESPINAL	7
	CPMSFUS FUSAGASUGA	14
	CPMSMEL MELGAR	3
	CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION	23
	EP GUADUAS	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JUNIO DEL 2026
	EP SUBESTACION LA PAZ	2
	EP SUBSESTACION PUERTO BOGOTA	2
	EPMSC CHAPARRAL	3
	EPMSC GIRARDOT	12
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	18
	EPMSC VILLETA	5
	ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL	8
	ESTACION DE POLICIA MELGAR	2
	ESTACION DE POLICIA POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA	22
TOTAL G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**124**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERE 1 Y 2	18
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3	25
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - P.A.S.	4
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1	38
	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	1
TOTAL G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**86**
G07	CPMMSFFA PONAL	5
	CPMS BOGOTA LA MODELO	38
	CPMSLME LA MESA	2
	CPMSMOQ MONIQUIRA	2
	CPMSUBA UBATE	2
	EJECO	6
	EPMSC CAQUEZA	11
	EPMSC LETICIA	5

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JUNIO DEL 2026
	ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA	12
	SOACHA	9
TOTAL G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**92**
G08	BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR "BENEDICTO TRIANA"	2
	BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS"	5
	CAMISACS ACACIAS	4
	CPMSACS ACACIAS	11
	CPMSCACOM 2	1
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	3
	EC YOPAL	8
	EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA)	5
	EJEYO	4
	EPMSC GRANADA	6
	EPMSC VILLAVICENCIO	5
	ESTACION DE POLICIA ACACIAS	1
	ESTACION DE POLICIA GRANADA	5
	ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO	4
	ESTACION DE POLICIA URI YOPAL	6
	ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO	5
	ESTACION DE POLICIA YOPAL	6
TOTAL G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**81**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	31
	CPMS TUNJA	7
	CPMSCHO CHOCONTA	14
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO ALTA	39

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JUNIO DEL 2026
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO BARNE	47
	EPMS RAMIRIQUI	9
	EPMSC DUITAMA	8
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	3
	EPMSC SOGAMOSO	19
	ESTACION DE POLICIA CHOCONTA	11
TOTAL G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**188**
G10	DE ARMENIA	2
	EP LA ISABELLA	9
	EPMSC ANSERMA	1
	EPMSC ARMENIA	9
	EPMSC CALARCA	13
	EPMSC MANIZALES	31
	EPMSC PACORA	19
	EPMSC PENSILVANIA	3
	EPMSC PEREIRA	14
	EPMSC RIOSUCIO	1
	EPMSC SALAMINA	7
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	12
	ESTACION DE POLICIA CAI SANTANDER	9
	ESTACION DE POLICIA PEREIRA	2
	ESTACION DE POLICIA SAN JOSE	28
	ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE CABAL	4
	ESTACION DE POLICIA SIJIN ARMENIA	10
	ESTACION DE POLICIA SIJIN MANIZALEZ	28

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JUNIO DEL 2026
	ESTACION DE POLICIA VITERBO	2
	MANIZALES	11
TOTAL G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**215**
G11	COIBA IBAGUE	3
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 1	1
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 2	1
	EPAMS LA DORADA	10
	EPMSC HONDA	1
TOTAL G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**16**
G12	BATALLO DE ASPC NO 4 "YARIGUIES"	23
	BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ RODRIGUEZ	23
	BUENOS AIRES MEDELLIN	23
	CANDELARIA MEDELLIN	23
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	6
	EP BELEN MEDELLIN	23
	EPMSC BOLIVAR	7
	EPMSC JERICO	1
	EPMSC MEDELLIN	13
	EPMSC PUERTO BERRIO	13
	EPMSC QUIBDO	3
	EPMSC SANTA BARBARA	3
	EPMSC TAMESIS	4
	ESTACION DE POLICIA BOLIVAR	7
	ESTACION DE POLICIA MONTEBELLO	3

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JUNIO DEL 2026
	ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO	10
	ESTACION DE POLICIA SANTA BARBARA	3
	ESTACION DE POLICIA VENECIA	3
	ESTACION DE POLICIA VERSALLES	2
	LAURELES	23
	LOS GOMEZ ITAGUI	23
	MANRIQUE	23
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO)	23
	POPULAR	23
	SAN JAVIER MEDELLIN	23
	SIJIN MEVAL	23
	VILLA HERMOSA MEDELLIN	23
TOTAL G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**377**
G13	ARANJUEZ	5
	BELLO	4
	CASTILLA	4
	COPED PEDREGAL - ALTA	5
	COPED PEDREGAL - MEDIANA	1
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	3
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
	CTI BUNKER DE LA FISCALIA	5
	DOCE DE OCTUBRE	5
	EPMSC ANDES	3
	EPMSC APARTADO	3

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JUNIO DEL 2026
	EPMSC CAUCASIA	5
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	6
	EPMSC YARUMAL	2
	GIRARDOTA	3
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13	9
	SAN CRISTOBAL	3
TOTAL G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**67**
G14	CPMS BUCARAMANGA	13
	EPAMS GIRON - RANCHO DE ALTA ANTIGUA	8
	EPAMS GIRON - RANCHO MEDIANA	11
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	4
	EPMSC SOCORRO	7
	EPMSC VELEZ	2
	ESTACION DE POLICIA SOCORRO	6
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	5
TOTAL G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**56**
G15	BETANIA PATIOS	50
	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	17
	EPMSC AGUACHICA	25
	EPMSC ARAUCA	2
	EPMSC OCAÑA	21
	EPMSC PAMPLONA	20
	ESTACION DE POLICIA AGUACHICA	23
	ESTACION DE POLICIA BOCHALEMA	59

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JUNIO DEL 2026
	ESTACION DE POLICIA CAI ALFONSO LOPEZ	42
	ESTACION DE POLICIA CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA	59
	ESTACION DE POLICIA CENTRO	59
	ESTACION DE POLICIA CHINACOTA	59
	ESTACION DE POLICIA EP CAI VILLA DEL ROSARIO	12
	ESTACION DE POLICIA EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER	4
	ESTACION DE POLICIA GAULA- SAN RAFAEL	59
	ESTACION DE POLICIA LIBERTAD ESCOBAL	59
	ESTACION DE POLICIA LOS PATIOS	59
	ESTACION DE POLICIA OCANA	23
	ESTACION DE POLICIA TRIGAL SIJIN	59
	PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA	3
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	52
TOTAL G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**766**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	24
	EPMSC BARRANQUILLA	4
	EPMSC CARTAGENA	5
	EPMSC MAGANGUE	2
	EPMSC MONTERIA	7
	EPMSC SAN ANDRES	7
	EPMSC SINCELEJO	13
	EPMSC TIERRALTA	8
TOTAL G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**70**
G17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	10

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JUNIO DEL 2026
	EPAMSCAS VALLEDUPAR	4
	EPMSC EL BANCO	6
	EPMSC RIOHACHA	12
	EPMSC SANTA MARTA	9
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	12
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA	14
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN	14
	ESTACION DE POLICIA MAICAO	3
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	10
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17	4
TOTAL G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**98**
	TOTAL GENERAL	**2706**

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

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
G01	Evaluado con Concepto Favorable	50
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
TOTAL G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**50**
G02	Evaluado con Concepto Favorable	45
	Evaluado con Concepto No Favorable	9
TOTAL G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**54**
G03	Evaluado con Concepto Favorable	151
	Evaluado con Concepto No Favorable	49
TOTAL G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**200**

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
G04	Evaluado con Concepto Favorable	129
	Evaluado con Concepto No Favorable	37
TOTAL G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**166**
G05	Evaluado con Concepto Favorable	122
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
TOTAL G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**124**
G06	Evaluado con Concepto Favorable	86
	Evaluado con Concepto No Favorable	0
TOTAL G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**86**
G07	Evaluado con Concepto Favorable	90
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
TOTAL G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**92**
G08	Evaluado con Concepto Favorable	62
	Evaluado con Concepto No Favorable	19
TOTAL G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**81**
G09	Evaluado con Concepto Favorable	181
	Evaluado con Concepto No Favorable	7
TOTAL G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**188**
G10	Evaluado con Concepto Favorable	191
	Evaluado con Concepto No Favorable	24
TOTAL G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**215**
G11	Evaluado con Concepto Favorable	14
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
TOTAL G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**16**
G12	Evaluado con Concepto Favorable	358

GRUPO	ESTADO	CANTIDAD
	Evaluado con Concepto No Favorable	19
TOTAL G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**377**
G13	Evaluado con Concepto Favorable	66
	Evaluado con Concepto No Favorable	1
TOTAL G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**67**
G14	Evaluado con Concepto Favorable	54
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
TOTAL G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**56**
G15	Evaluado con Concepto Favorable	657
	Evaluado con Concepto No Favorable	109
TOTAL G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**766**
G16	Evaluado con Concepto Favorable	61
	Evaluado con Concepto No Favorable	9
TOTAL G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**70**
G17	Evaluado con Concepto Favorable	96
	Evaluado con Concepto No Favorable	2
TOTAL G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**98**
	TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO FAVORABLE	**2413**
	TOTAL EVALUADO CON CONCEPTO NO FAVORABLE	**293**
	TOTAL GENERAL	**2706**

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

- Se excede en la semana el número máximo de intercambios permitidos en la OTM para el componente Proteico para menús de línea como para menús de dietas terapéuticas.
- 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 información registrada en la plataforma informática K2 (establecimiento, intercambio, establecimiento y/o fecha) no corresponde con lo reportado en el aval del nutricionista del contratista cargado en dicha plataforma.
- No se adjunta el aval del nutricionista del contratista en la notificación reportada en la plataforma informática K2.
- 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.
- En el alimento proteico en los tiempos de comida de almuerzo y cena cuando fue reemplazado por chorizo y/o huevo, el contratista no presentó la justificación correspondiente ni los soportes que respaldaran dicho cambio, conforme a lo establecido en la OTM.
- Presenta notificación de intercambios de manera extemporánea, la OTM indica que se permitirán los intercambios previa notificación.
- En el alimento proteico en los tiempos de comida de almuerzo y cena no se suministra 2 unidades de huevos visibles como se estableció en la Circular E-2025-011051.
- El aval nutricional del contratista adjunto a la notificación no cuenta con la firma del profesional.
- No se evidencia cumplimiento de la derivación dietaría aprobada, toda vez, que se ha identificado la inclusión constante de PECHUGA como intercambios, lo cual no corresponde a lo establecido en la OTM, donde se indica que la dieta terapéutica se generará a partir los ciclos de menús aprobados.
- El intercambio propuesto para el componente de Hortalizas y Verduras no se ajusta a lo establecido en los documentos contractuales (OTM), que disponen: "En ningún caso las ensaladas deben contener menos de dos vegetales diferentes".

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 JUNIO**.

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

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
G03	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	SOLICITUD DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 1 al 7 de junio de 2026) en EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO - GRUPO 3. Se supera en la semana del 1 al 7 de junio del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO - GRUPO 3, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G09	EPAMSCAS COMBITA –	SOLICITUD DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 1 al 7 de junio de 2026)

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
	RANCHO BARNE	en EPAMSCAS COMBITA - RANCHO BARNE - GRUPO 9. Se supera en la semana del 1 al 7 de junio del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO DE DIETAS TERAPÉUTICAS en EPAMSCAS COMBITA - RANCHO BARNE - GRUPO 9, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G04	ESTACION DE POLICIA PITALITO	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 22 al 28 de junio de 2026) en ESTACION DE POLICIA PITALITO - GRUPO 4. Se supera en la semana del 22 al 28 de junio del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en ESTACION DE POLICIA PITALITO DEL GRUPO 4, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G15	EPMSC AGUACHICA, ESTACION DE POLICIA AGUACHICA, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 Y ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CUCUTA	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS (semana del 22 al 28 de junio de 2026) en EPMSC AGUACHICA, ESTACION DE POLICIA AGUACHICA, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 Y ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CUCUTA - GRUPO 15.

2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos

Ejecución Muestreos Realizados Durante el Periodo

De acuerdo con lo establecido en el anexo técnico se presenta el informe mensual del periodo comprendido del 01 al 30 de junio del presente año, periodo en el cual se muestrearon un total de 59 ERON, de acuerdo con lo establecido en el plan de muestreo aprobado por la entidad.

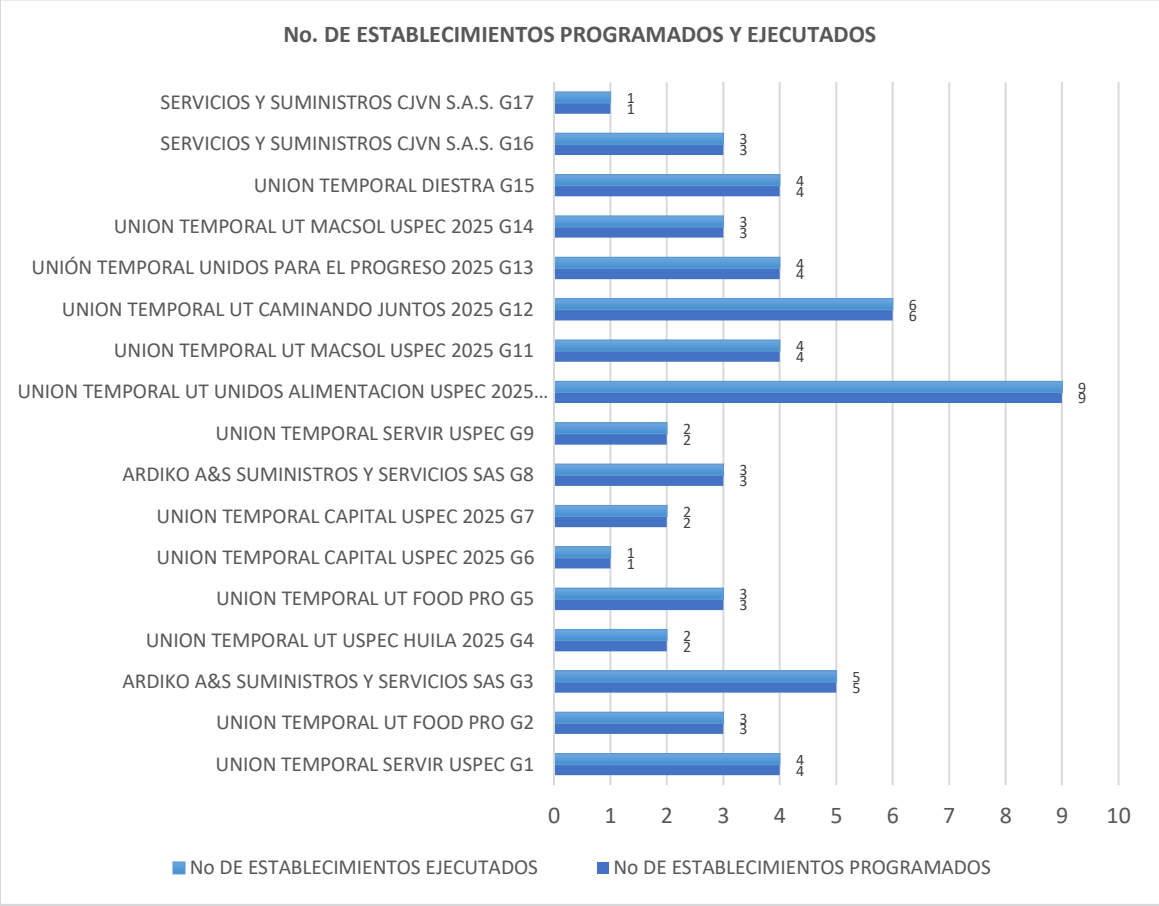
Por otra parte, para el presente informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos del 20 de mayo al 19 de junio; muestreos ejecutados por parte del laboratorio contratado por la Interventoría en los establecimientos de reclusión del orden nacional (ERON) para los tiempos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

Para el mes de junio del 2026, se programaron inicialmente análisis microbiológicos a 59 ERON, en los cuales se tomaron 11 muestras. 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. Finalmente, dichas muestras 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	3
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	5
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	2
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	3
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	2
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	3
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	2
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	9
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	4
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	6
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	4
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	3
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	4
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	3
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	1
Total		59

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 01 al 30 de junio del 2026, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo en 60 establecimientos, como se mencionó anteriormente se logró cumplir con el 100% del muestreo programado, es importante tener en cuenta que durante el periodo se evaluaron la totalidad de los grupos.

A continuación, se presenta la relación de los establecimientos visitados por cada uno de los contratistas, a los cuales se les realizó los respectivos muestreos.



Ejecución Muestras de Alimentos del 01 al 30 de junio

Para el periodo de ejecución del 01 al 30 de junio se realizó muestreo, a 60 ERON, distribuidos en los 17 grupos de contratistas.

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

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 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
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

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Queso fresco	6
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 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	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	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
TOTAL			354

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

Para el periodo de ejecución del 01 al 30 de junio se realizó muestreo, a 60 ERON, distribuidos en los 17 grupos de contratistas.

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

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	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	9
		Frotis de Manos	9
		Ambiente	9
		Agua potable MB	9
		Agua potable FQ	9
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 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	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
TOTAL			295

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

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

En la siguiente tabla se relacionan los resultados de las muestras de alimentos ejecutadas en el periodo del 20 de mayo al 19 de junio, 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	6
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	30
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	6
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	18
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	36
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	12
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	60
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	18
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	6
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	24
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	40
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	12
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	30
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	18
Total		322

Teniendo cuenta lo anterior, se puede evidenciar que se dio cumplimiento a la toma de muestras microbiológicas de alimentos según lo establecido en el anexo técnico de interventoría en donde se solicita realizar la toma de muestras de

derivados cárnicos, ensalada cruda, jugos de fruta, leche entera o descremada o deslactosada UHT, leche en polvo, quesos frescos, y proteicos como pollo, carne, pescado, huevos y/o verduras cocidas; se dio cumplimiento a 6 muestras de alimentos correspondiente a los muestreos de rutina que se incluyen en el presente informe, con respecto al periodo del 20 de mayo al 19 de junio.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 20 de mayo al 19 de junio, 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	5
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	25
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	5
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	15
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	30
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	10
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	5
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	50
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	15
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	5
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	20
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	23
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	10
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	25
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	15
Total		258

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

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

Consolidado de cumplimiento microbiológico por grupo y contratista del periodo del 20 de mayo al 19 de junio de 2026.

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

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

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

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	95,5
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	96,4
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	100,0
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	81,8
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	86,4
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	81,8
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	95,5
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S	83,6
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	90,9
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	85,5
11	UNIÒN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	93,9
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	100,0
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACION USPEC 2025	97,7
14	UNION TEMPORAL- UT MACSOL USPEC 2025	88,6
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	81,8
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	94,5

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	87,9

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 20 de mayo al 19 de junio de 2026, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: UNION TEMPORAL SERVIR USPE grupo 1, UNION TEMPORAL UT FOOD PRO grupo 2, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS grupo 3, UNION TEMPORAL UT FOOD PRO grupo 5, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 7, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 9, UNIÒN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 grupo 11, UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 grupo 12, UNION TEMPORAL UT INTEGRACION USPEC 2025 grupo 13 y SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S grupo 16 se mantuvieron con una calificación por encima del 90%, es importante mencionar que dos grupos alcanzaron una calificación del 100%,

Por otro lado, los contratistas: UNION TEMPORAL USPEC HUILA 2025 Grupo 4, UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 grupo 6, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S grupo 8, UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025 grupo 10, UNION TEMPORAL- UT MACSOL USPEC 2025 grupo 14, UNION TEMPORAL DIESTRA grupo 15 y SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S grupo 17, durante el seguimiento de cada una de las muestras evaluadas se presentaron resultados fuera de los límites establecidos, lo que generó un porcentaje de cumplimiento de “CUMPLE PARCIALMENTE”, es de aclarar que para el presente informe ninguno de los operadores presentó calificación NO CUMPLE.

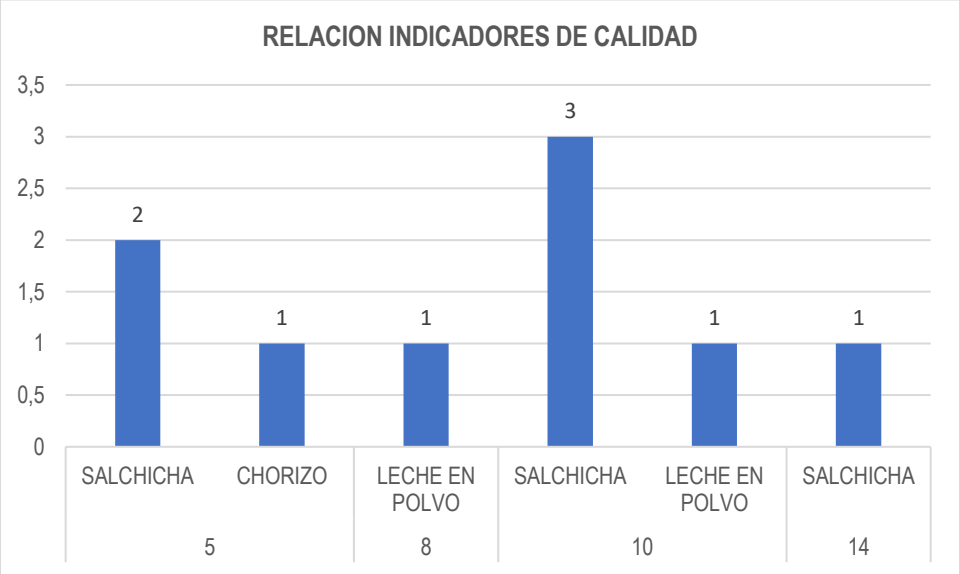
A continuación, se describe la relación de los resultados no conformes teniendo en cuenta los microrganismos patógenos, indicadores de calidad e indicadores de higiene.

Muestras No Conformes del periodo del 20 de mayo al 19 de junio de 2026

Para el periodo comprendido entre el 20 de mayo al 19 de junio de 2026, se presenta un total de 61 muestras no conformes, lo que indica que, de los 660 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 9.24% 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 marzo al 20 de abril de 2026

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 20 de mayo al 19 de junio de 2026, se presentaron 9 muestras con presencia de microrganismos de calidad, en donde la categoría de alimentos presentados dos muestras de salchicha con recuento de Coliformes totales, cuatro muestras de salchicha con recuento de Aerobios mesófilos y una muestra de chorizo de cerdo con recuento de Aerobios mesófilos, Coliformes totales y Coliformes fecales, así mismo se presentaron dos resultados de leche entera en polvo resultado con resultado no conforme donde se evidencia crecimiento 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 20 de mayo al 19 de junio los indicadores de calidad ocupan el 14.75% de estos hallazgos.

La presencia de aerobios mesófilos en salchicha, chorizo y leche en polvo es un indicador microbiológico que refleja la carga total del producto y su nivel de higiene durante la elaboración, manipulación y almacenamiento. Así mismo el crecimiento de coliformes totales en salchicha y chorizo es un indicador de higiene deficiente, fallas en almacenamiento y temperatura, posible contaminación cruzada e impacto en la calidad y vida útil. En conjunto, estos hallazgos reflejan incumplimiento de los criterios microbiológicos establecidos por la normativa vigente y permiten concluir que el producto (salchicha, chorizo y leche entera en polvo) 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 20 de mayo al 19 de junio de 2026.

Durante el periodo del 20 de mayo al 19 de junio de 2026 se reportaron por parte del laboratorio un total de 12 muestras con presencia de los patógenos como *E. coli, Bacillus cereus y Listeria monocytogenes.* La relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Relación resultados de microorganismo patógenos en el periodo 20 de mayo al 19 de junio de 2026.

Grupo Contratista	Contratista	Fecha toma de muestras	Establecimiento	Grupo de Alimentos	Muestra	Parámetro microbiológico
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	2026/05/26	EPMSC CHAPARRAL	VERDURA CALIENTE	PRODUCTO TERMINADO: VERDURA CALIENTE (AHUYAMA, ARVEJA Y CEBOLLA)	*Bacillus cereus*
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	2026/05/28	CPMSPDA PAZ ARIPORO	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA DE POLLO AL HORNO	*E. coli, B. cereus*
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	2026/05/29	EPMSC VILLAVICENCIO	ENSALADA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA ZANAHORIA, PEPINO, TOMATE	*E. coli*

Grupo Contratista	Contratista	Fecha toma de muestras	Establecimiento	Grupo de Alimentos	Muestra	Parámetro microbiológico
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	2026/05/27	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO ARTESANAL	*E. coli*
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	2026/05/29	DE ARMENIA	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	*Listeria monocytogenes*
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	2026/06/11	EPMSC PACORA	JUGO	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE GUAYABA	*E. coli*
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	2026/06/11	EPMSC SALAMINA	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	*Listeria monocytogenes*
13	UNION TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGESO 2025	2026/06/05	COPED PEDREGAL	ENSALADA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA (PEPINO, ZANAHORIA, CEBOLLA)	*E. coli*
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	2026/05/22	EPMSC AGUACHICA	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*E. coli*
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	2026/05/27	COCUC CUCUTA	ENSALADA	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA (ZNAHORIA, CEBOLLA) FRIA	*E. coli*
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	2026/05/21	EPMSC BARRANQUILLA	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	*E. coli*
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	2026/05/26	EPAMSCAS VALLEDUPAR	ARROZ	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO COCIDO	*Bacillus cereus*

Relación de muestras con E*scherichia coli*

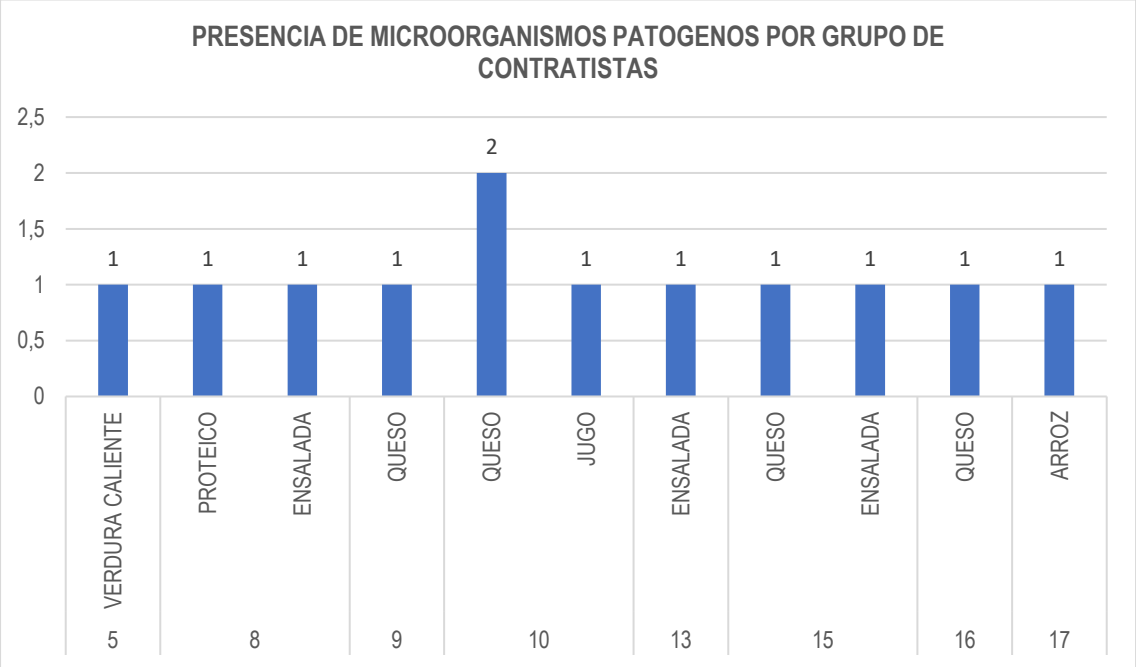
Para este periodo se reportaron por parte del laboratorio un total de 8 muestras con presencia de patógenos, el microorganismo con mayor frecuencia fue *Escherichia coli* detectado en 6 de las siguientes muestras y contratistas: ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS grupo 8 en una muestra de proteico y una muestra de ensalada, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 9, UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025 grupo 10 en una muestra de jugo, UNION TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGESO 2025 grupo 13 en una muestra de ensalada, UNION TEMPORAL DIESTRA grupo 15 en una muestra de queso y una muestra de ensalada y SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S grupo 16 en una muestra de queso (costeño).

Relación de muestras con *Bacillus cereus*

Por otro lado, se evidenciaron los siguientes grupos de contratistas: UNION TEMPORAL UT FOOD PRO grupo 5 en una muestra de verdura caliente, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS grupo 8 en una muestra de proteico y SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S en una muestra de arroz con presencia del microorganismo *Bacillus cereus.*

Relación de muestras con *Listeria monocytogenes*

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 20 de mayo al 19 de junio fue *Listeria monocytogenes* el cual se evidenció en la siguiente muestra y contratista: UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025 grupo 10 en dos muestras de queso (cuajada).



Es importante mencionar que de las 12 muestras, el patógeno *E. coli* presenta un porcentaje del 66.6%, *Bacillus cereus* presenta un porcentaje de 25%, mientras que para *Listeria monocytogenes* se presenta un porcentaje del 8.3%, 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 caliente, 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.

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 monocytogenes: 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 mayo

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:

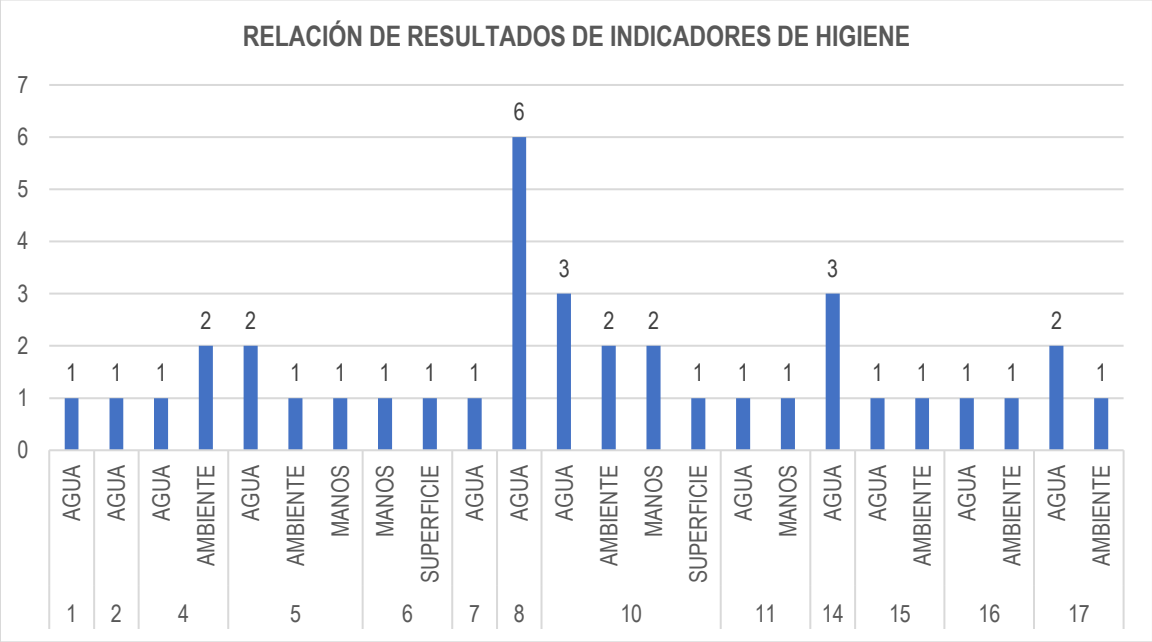
MAYO				JUNIO
GRUPO CONTRATISTA	**ESTABLECIMIENTO**	**MUESTRA**	**PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO**	**SEGUIMIENTO**
1	EPMSC EL BORDO	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA (PEPINO, TOMATE)	*E. coli*	No evidenciado
4	EPMSC GARZON	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*Escherichia coli Listeria monocytogenes*	No evidenciado
4	EPMSC NEIVA	POLLO ASADO	*Bacillus cereus*	No evidenciado
5	CPMSFUS FUSAGASUGA	PRODUCTO TERMINADO: PESCADO SUDADO	*E. coli*	No evidenciado
6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	PRODUCTO TERMINADO: VERDURA CALIENTE REMOLACHA - ZANAHORIA	*E. coli*	No evidenciado
7	EPMSC LETICIA	PRODUCTO TERMINADO: GUISO AHUYAMA ARVEJA	*E. coli*	No evidenciado
7	CPMS BOGOTA LA MODELO	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA COCIDA	*E. coli*	No evidenciado
7	CPMSLME LA MESA	PRODUCTO TERMINADO: POERNA DE POLLO ASADA	*B. cereus*	No evidenciado
7	CPMSLME LA MESA	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO COCIDO	*B. cereus*	No evidenciado
9	EPMSC SOGAMOSO	PRODUCTO TERMINADO: HUEVO COCIDO CON CASCARA	*B. cereus*	No evidenciado
9	EPMSC SOGAMOSO	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO	*B. cereus*	No evidenciado
9	EPMS RAMIRIQUI	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA	*L. monocytogenes*	No evidenciado
9	EPMS RAMIRIQUI	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ CON ZANAHORIA	*L. monocytogenes*	No evidenciado
10	EPMSC PENSILVANIA	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	*E. coli, Listeria monocytogenes*	Evidenciado
13	EPMSC CAUCASIA	PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE RES EN BISTEC	*Bacillus cereus*	No evidenciado

MAYO				JUNIO
GRUPO CONTRATISTA	**ESTABLECIMIENTO**	**MUESTRA**	**PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO**	**SEGUIMIENTO**
13	EPMSC-SANTA ROSA DE OSOS	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE PAPAYA EN AGUA SIN TRATAMIENTO TERMICO	*E.coli*	No evidenciado
14	CPMSMBUC BUCARAMANGA	PRODUCTO TERMINADO: VERDURA COCIDA (ZANAHORIA Y REMOLACHA)	*E.coli*	No evidenciado
15	COCUC CUCUTA	PRODUCTO TERMINADO: CERDO COCIDO	*E. coli*	No evidenciado
15	COCUC CUCUTA	PRODUCTO TERMINADO: VERDURA CALIENTE (REMOLACHA Y ZANAHORIA)	*E. coli*	No evidenciado
16	EPMSC BARRANQUILLA	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	*E. coli*	Evidenciado
16	EPMSC SINCELEJO	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA: TOMATE - CEBOLLA - ZANAHORIA	*E. coli*	No evidenciado
17	EPMSC SANTA MARTA	PRODUCTO TERMINADO: POLLO GUISADO	*Bacillus cereus*	No evidenciado

Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de mayo al grupo de muestras que presentaron patógenos, se pudo evidenciar que de las 22 muestras a las cuales se les realizó seguimiento, en 2 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 microorganismos en las muestras analizadas, evidenciándose *E. coli* en el grupo 16 y nuevamente *Escherichia coli* junto con *Listeria monocytogenes* en el grupo 10. Cabe resaltar que *E. coli* es un microrganismo patógeno y constituye un indicador de contaminación fecal, lo cual refleja deficiencias higiénicas en el proceso y representa un riesgo para la inocuidad de los alimentos. 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 20 de mayo al 19 de junio de 2026

Durante los muestreos realizados en los establecimientos de cada uno de los contratistas, correspondientes al periodo evaluado, se identificaron un total de 38 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.



Como se evidencia, en la ilustración anterior, el grupo 10 fue el que presentó el mayor número de muestras no conformes (4), discriminadas así: 3 muestra de agua potable en donde el parámetro coliforme totales estuvo fuera de los límites establecidos, 2 muestras ambientales con presencia de aerobios mesófilos, 2 frotis de manos con presencia de *Escherichia coli* y 1 muestra de superficie con presencia de *Escherichia coli*.

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

Grupo 1: Se evidenció una muestra de agua con recuento de coliformes totales y *E. coli*.

Grupo 2: En este grupo se evidenciaron una muestra de agua con resultados no conforme de la turbiedad.

Grupo 4: Se evidenciaron dos muestras ambientales con recuento de aerobios mesófilos.

Grupo 5: Se evidenció una muestra de agua con recuento de coliformes totales y una muestra con resultados no conforme de turbiedad, una muestra ambiental con recuento de aerobios mesófilos y una muestra de manos con *E. coli*.

Grupo 6: Se evidenció una muestra de manos y una muestra de superficies con presencia de *E. coli*.

Grupo 7: Se evidenció una muestra de agua con recuento de coliformes totales.

Grupo 8: Se evidenciaron cuatro muestras de agua con resultado no conforme en la medición del pH, una muestra con recuento de coliformes totales y una muestra con recuento de coliformes totales y no conforme en la medición de pH.

Grupo 10: Se evidenciaron tres muestras de agua con recuento de coliformes totales, 2 muestras ambientales con recuento de aerobios mesófilos, 2 frotis de manos con presencia de *E. coli* y una muestra de superficie con recuento de *E. coli*.

Grupo 11: Se evidenció una muestra de agua con recuento de coliformes totales y una muestra de manos con presencia de *E. coli*.

Grupo 14: Se presentaron dos muestras de agua con recuento de coliformes totales y una muestra con resultado no conforme de turbiedad.

Grupo 15: Se evidenció una muestra ambiental con recuento de aerobios mesófilos y una muestra de agua con recuento de coliformes totales.

Grupo 16: Se evidenció una muestra ambiental con recuento de aerobios mesófilos, Mohos y Levaduras; y una muestra de agua con recuento de coliformes totales.

Grupo 17: Se evidenció una muestra de agua con recuento de coliformes totales, una muestra de agua con resultado no conforme de turbiedad y una muestra ambiental con recuento de aerobios mesófilos.

De igual manera se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 5 muestra con el parámetro de pH y 4 muestras con parámetro de turbiedad, fuera de los límites establecidos por la normatividad, para un total de 9 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, el pH indica incumplimiento en los criterios de calidad e inocuidad, debido a que puede favorecer la proliferación de microorganismos indeseables o patógenos, mientras que la turbiedad indica deficiencias en el tratamiento y riesgo de contaminación microbiológica, afectando la seguridad y aceptabilidad del agua.

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. El recuento de mohos y levaduras en el ambiente se utiliza como indiciador de higiene ambiental y control de condiciones en áreas de producción, almacenamiento o servicios de alimentación.

2.9 Consolidados casos de atención de ETAS.

Enfermedad Transmitida por Alimentos

Durante Para el presente periodo del 01 al 30 de junio de 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 mayo 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 junio 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
G01	CPAMSPY POPAYAN	01
	EPMSC PASTO	02
G02	EPMSC CALI	02
G04	EPMSC GARZON	03
	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	01
	EPMSC LA PLATA	04
G05	CPMS ESPINAL	01
	CPMSFUS FUSAGASUGA	01
	EP GUADUAS LA ESPERANZA	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)	02
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	04
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	117
	EP SOACHA	01
	CPMS CHIQUINQUIRA	05
	CPMSMOQ MONIQUIRA	07
	EPMSC LETICIA	15

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS EN FORMATO N-N012
G08	EPMSC GRANADA	13
	EC YOPAL	02
G09	EP CHOCONTA	01
	EPAMSCAS COMBITA	08
G10	EPMSC ARMENIA	01
	EPMSC MANIZALES	05
	EPMSC PACORA	01
G11	EPAMS LA DORADA	03
G12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	03
	EPMSC MEDELLIN (BELLO BELLAVISTA)	04
G13	COPED PEDREGAL	08
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G13	01
G14	CPMS BUCARAMANGA	01
G15	COCUC CUCUTA	01
G16	EPMSC BARRANQUILLA (BOSQUE)	06
	EPMSC MONTERIA	01
G17	EPMSC RIOHACHA	01
	TOTAL GENERAL	**234**

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 junio 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 30 de junio del 2026, se llevaron a cabo 202 verificaciones de entrega de dietas terapéuticas en 130 establecimientos, como se detalla a continuación:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
G01	EPMSC PASTO	1
	CPAMSPY POPAYAN	3
	DE POPAYAN	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01	1
	CPMSTUL TULUA	2
	EPMSC TUMACO	1
	EPMSC TUQUERRES	1
	EPMSC EL BORDO	1
TOTAL G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**12**
G02	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC BUGA	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC CALI	3
	EPMSC SEVILLA	1
	EJECA	1
TOTAL G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**9**
G03	EPMSC CARTAGO	1
	COJAM JAMUNDI	6
	CPAMSPAL PALMIRA	4
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03	1
	EPMSC SILVIA	1
	EPMSC BUENAVENTURA	1
TOTAL G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**15**
G04	EPMSC FLORENCIA	1
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	2
	EPMSC GARZON	1
	EPMSC EL GUAMO	1
	EPMSC PITALITO	1
	EPMSC LA PLATA	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	2
TOTAL G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**9**
G05	EPMSC CHAPARRAL	1
	CPMS ESPINAL	2
	EPMSC GIRARDOT	2
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	3

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	CPMSFUS FUSAGASUGA	1
	CPMSMEL MELGAR	1
TOTAL G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**10**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5
TOTAL G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**5**
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	3
	EPMSC CAQUEZA	1
	CPMSGAC GACHETA	1
	EPMSC GUATEQUE	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
	CPMSUBA UBATE	1
	CPMMSFFA PONAL	1
	EPMSC LETICIA	1
	EJECO	1
	CPMSLME LA MESA	1
TOTAL G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**12**
G08	CPMSACS ACACIAS	3
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	1
	EC YOPAL	2
	EPMSC GRANADA	1
	CAMISACS ACACIAS	6
TOTAL G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**14**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3
	EPAMSCAS COMBITA	5

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMS RAMIRIQUI	1
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
	EPMSC DUITAMA	1
	EPMSC SOGAMOSO	1
	CPMSCHO CHOCONTA	1
	CPMS TUNJA	1
TOTAL G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**14**
G10	DE ARMENIA	1
	EPMSC ARMENIA	1
	EPMSC CALARCA	2
	EPMSC MANIZALES	2
	MANIZALES	1
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC PEREIRA	2
	PEREIRA	1
	EPMSC SALAMINA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	1
	EPMSC ANSERMA	1
	EPMSC PENSILVANIA	1
	EPMSC RIOSUCIO	1
TOTAL G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**16**
G11	EPMSC FRESNO	1
	COIBA IBAGUE	8
	EPAMS LA DORADA	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC HONDA	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G11	1
TOTAL G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**14**
G12	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC ISTMINA	1
	EPMSC MEDELLIN	3
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	2
	EPMSC QUIBDO	1
	EPMSC SANTA BARBARA	1
	EPMSC TAMESIS	1
	EPMSC JERICO	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO)	1
	EPMSC PUERTO BERRIO	1
TOTAL G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**13**
G13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	2
	COPED PEDREGAL	5
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	EPMSC SONSON	1
	EPMSC YARUMAL	1
	EPMSC ANDES	1
	EPMSC APARTADO	1
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
	EPMSC CAUCASIA	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
TOTAL G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**16**
G14	EPMSC BARRANCABERMEJA	1
	CPMS BUCARAMANGA	3
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	1
	EPAMS GIRON	4
	EPMS SAN GIL	1
	EPMSC SOCORRO	1
	EPMSC VELEZ	1
	EPMSC MALAGA	1
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	1
TOTAL G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**14**
G15	EPMSC AGUACHICA	1
	COCUC CUCUTA	3
	EPMSC OCAÑA	1
	EPMSC PAMPLONA	1
	PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 [PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA - VILLA DEL ROSARIO]	1
	EPMSC ARAUCA	1
TOTAL G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**9**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO [ERON]	1
	EPMSC BARRANQUILLA [ERON]	2
	EPMSC CARTAGENA [ERON]	3
	EPMSC MAGANGUE [ERON]	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS
	EPMSC MONTERIA [ERON]	1
	EPMSC SAN ANDRES [ERON]	1
	EPMSC SINCELEJO [ERON]	1
	EPMSC TIERRALTA [ERON]	1
TOTAL G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**11**
G17	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17	1
	EPMSC RIOHACHA [ERON]	1
	EPMSC SANTA MARTA [ERON]	2
	EPAMSCAS VALLEDUPAR [ERON]	1
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA [ERON]	2
TOTAL G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**9**
	TOTAL GENERAL	**199**

El mes de junio del 2026 no se llevó a cabo la verificación de dietas programada en el establecimiento PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, CPMSMEL MELGAR, EPMSC CHAPARRAL, CPMSFUS FUSAGASUGA, COBOG BOGOTA LA PICOTA, EPMSC HONDA y EPMSC SOCORRO debido a que las PPL presentaron renuncia a la dieta del día con el fin de recibir el Menú Especial de la Ración Día Festivo correspondiente al Día del Padre.

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 junio del 2026: CPMSLME LA MESA (LA MESA) y PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO) (COPACABANA).

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

Para el periodo del mes de junio 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	EPMSC PASTO		46
	CPAMSPY POPAYAN		285
	DE POPAYAN		14
	EPMSC EL BORDO		12
	EPMSC TUMACO		20
	EPMSC TUQUERRES		14
	EPMSC IPIALES		68
	CPMSTUL TULUA		70
	ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA		1
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE		1
	EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA		3
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01		3
G02	EPMSC CALI		375
	EPMSC BOLIVAR		4
	EPMSC SEVILLA		9
	EPMSC BUGA		207
	EPMSC CAICEDONIA		13
	EPMSC LA UNION		8
	EJECA		7
	ESTACION DE POLICIA EP-BUGA CAI DIVINO NINO		1
G03	COJAM JAMUNDI	Bloque 1	268
	COJAM JAMUNDI	Bloque 3	190
	COJAM JAMUNDI	Bloque 4	137
	EPMSC PUERTO TEJADA		8
	EPMSC CARTAGO		65

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	CPAMSPAL PALMIRA	Centro De Producción	121
	CPAMSPAL PALMIRA	Pas	17
	EPMSC SILVIA		4
	EPMSC BUENAVENTURA		53
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO		11
	ESTACION DE POLICIA PUERTO TEJADA		1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03		12
G04	EPMSC FLORENCIA		46
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS		66
	EPMSC GARZON		6
	EPMSC PITALITO		76
	EPMSC EL GUAMO		7
	EPMSC NEIVA		181
	EPMSC LA PLATA		21
	EP TARQUI		3
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04		181
G05	CPMSFUS FUSAGASUGA		39
	EPMSC GIRARDOT		87
	CPMSMEL MELGAR		27
	EPMSC CHAPARRAL		24
	CPMS ESPINAL		110
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA		192
	EPMSC VILLETA		19
	PLANTA DE CONTINGENCIA G05		19
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	Penal Estructura 1	254

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	Ere 1 Y 2	49
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	P.A.S.	10
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	Eron Estructura 3	283
	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)		2
	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)		6
G07	CPMS CHIQUINQUIRA		40
	CPMSUBA UBATE		1
	EPMSC GUATEQUE		8
	CPMSGAC GACHETA		2
	CPMMSFFA PONAL		10
	EPMSC CAQUEZA		17
	EPMSC LETICIA		12
	CPMS BOGOTA LA MODELO		366
	CPMSMOQ MONIQUIRA		6
	EJECO		3
	SOACHA		2
G08	CPMSACS ACACIAS	Rancho Ala A Y B	320
	EC YOPAL		142
	EPMSC GRANADA		21
	CAMISACS ACACIAS	Rancho Sardinata	5
	CAMISACS ACACIAS	Rancho Cola De Pato	10
	CAMISACS ACACIAS	Rancho Alcaravan	16
	CPMSPDA PAZ ARIPORO		5
	EPMSC VILLAVICENCIO		103

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EJEYO		1
G09	EPMSC DUITAMA		16
	EPMSC SOGAMOSO		100
	EPAMSCAS COMBITA	Rancho Alta	174
	EPAMSCAS COMBITA	Rancho Barne	184
	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		209
	EPMS RAMIRIQUI		5
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO		39
	CPMS TUNJA		18
	CPMSCHO CHOCONTA		18
G10	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL		21
	EPMSC SALAMINA		13
	EPMSC PENSILVANIA		6
	EPMSC RIOSUCIO		7
	EPMSC PACORA		13
	EPMSC PEREIRA		117
	PEREIRA		47
	EPMSC MANIZALES		82
	MANIZALES		14
	EPMSC ARMENIA		52
	DE ARMENIA		32
	EPMSC CALARCA		113
	EPMSC ANSERMA		13
	EP LA ISABELLA		1
	ESTACION DE POLICIA SIJIN MANIZALEZ		1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	ESTACION DE POLICIA LA VIRGINA (FUERA)		7
	ESTACION DE POLICIA INPECCION MUNICIPAL DE POLICIA CALARCA		1
G11	EPMSC HONDA		47
	EPMSC LIBANO		11
	COIBA IBAGUE	Bloque 1	116
	COIBA IBAGUE	Bloque 2	169
	COIBA IBAGUE	Bloque 4	58
	COIBA IBAGUE	Bloque 5	138
	COIBA IBAGUE	Bloque 7	107
	EPMSC PUERTO BOYACA		23
	EPAMS LA DORADA		206
	EPMSC FRESNO		12
	PLANTA DE CONTINGENCIA G11		11
G12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO		177
	EPMSC PUERTO BERRIO		23
	EPMSC JERICO		10
	EPMSC BOLIVAR		12
	EPMSC SANTA BARBARA		4
	EPMSC TAMESIS		4
	EPMSC QUIBDO		17
	EPMSC MEDELLIN		225
	EPMSC ISTMINA		5
	EP LOS GOMEZ ITAGUI 2		1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO)		1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
G13	COPED PEDREGAL	Mediana	125
	COPED PEDREGAL	Alta	246
	CPMSSDO SANTO DOMINGO		4
	EPMSC YARUMAL		37
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ		91
	EPMSC ANDES		25
	EPMSC APARTADO		70
	EPMSC SONSON		7
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS		4
	EPMSC CAUCASIA		19
	EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 Gneral Pedro Nel Ospina)		5
	CTI BUNKER DE LA FISCALIA		1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13		1
G14	EPAMS GIRON	Rancho De Alta Antigua	231
	EPAMS GIRON	Rancho Mediana	78
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI		16
	EPMSC VELEZ		19
	EPMSC BARRANCABERMEJA		62
	EPMS SAN GIL		54
	EPMSC SOCORRO		57
	CPMS BUCARAMANGA		297
	EPMSC MALAGA		22
	CPMSMBUC BUCARAMANGA		16
	ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE		3

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	ESTACION DE POLICIA GIRON		1
	ESTACION DE POLICIA SOCORRO		20
	ESTACION DE POLICIA ESTACION CENTRO		3
	Estacion Florida		1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14		19
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA		5
G15	EPMSC AGUACHICA		26
	COCUC CUCUTA	Estructura 3	234
	EPMSC ARAUCA		22
	EPMSC OCAÑA		25
	EPMSC PAMPLONA		18
	ESTACION DE POLICIA LIBERTAD ESCOBAL		1
	ESTACION DE POLICIA LOS PATIOS		2
	ESTACION DE POLICIA TRIGAL SIJIN		2
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	Planta Externa Obligatoria - Villa Del Rosario	4
	PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA		22
G16	EPMSC MONTERIA		108
	EPMSC MAGANGUE		18
	EPMSC SAN ANDRES		15
	EPMSC BARRANQUILLA		213
	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO		111
	EPMSC SINCELEJO		68
	EPMSC TIERRALTA		11
	EPMSC CARTAGENA		225

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS
	EJEMA (BIVER MALAMBO)		1
G17	EPMSC SANTA MARTA		125
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA		206
	EPMSC EL BANCO		21
	EPMSC RIOHACHA		64
	EPAMSCAS VALLEDUPAR		107
	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)		2
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR		1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17		3
	PLANTA DE CONTINGENCIA G17		21

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 junio 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	2026-06-16	Se evidencia incumplimiento en la entrega de refrigerios a las 34 PPL gestantes y lactantes, dado que, según los formatos de entrega, no se realizó la entrega correspondiente al día 15/06/2026 (día anterior a la visita). Durante la visita, se evidencia la entrega del refrigerio pendiente del día anterior y la entrega correspondiente al día de la visita.

GRUPO	OPERADOR	ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	HALLAZGO EN EL NUMERAL 6.23
G15	UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	2026-06-09	Para el TC desayuno, menú 15 evaluado, no se evidencia la entrega de refrigerio para 1 PPL gestante. Se informa al área nutricionista y se realiza la subsanación suministrando bebida avena (UHT Norlacteos) y derivado de cereal pan sal.

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 junio del 2026:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE GESTANTES LACTANTES
G01	DE POPAYAN		1
	EPMSC IPIALES		1
	EPMSC PASTO		2
	ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA		1
G03	COJAM JAMUNDI	BLOQUE 4	9
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	P.A.S.	10
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		35
G10	MANIZALES		1
G11	COIBA IBAGUE	BLOQUE 4	1
G13	COPED PEDREGAL	MEDIANA	13
G14	CPMSMBUC BUCARAMANGA		2
G15	COCUC CUCUTA	ESTRUCTURA 3	2
G17	EPMSC SANTA MARTA		1

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

GRUPO / ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	DESCRIPCIÓN
G14 / CPMSMBUC BUCARAMANGA	2026-06-16	Gestantes: No se evidencia cumplimiento, toda vez que se suministra caldo de huevo como componente proteico, mientras que la derivación dietaría establece la entrega de huevo frito.

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

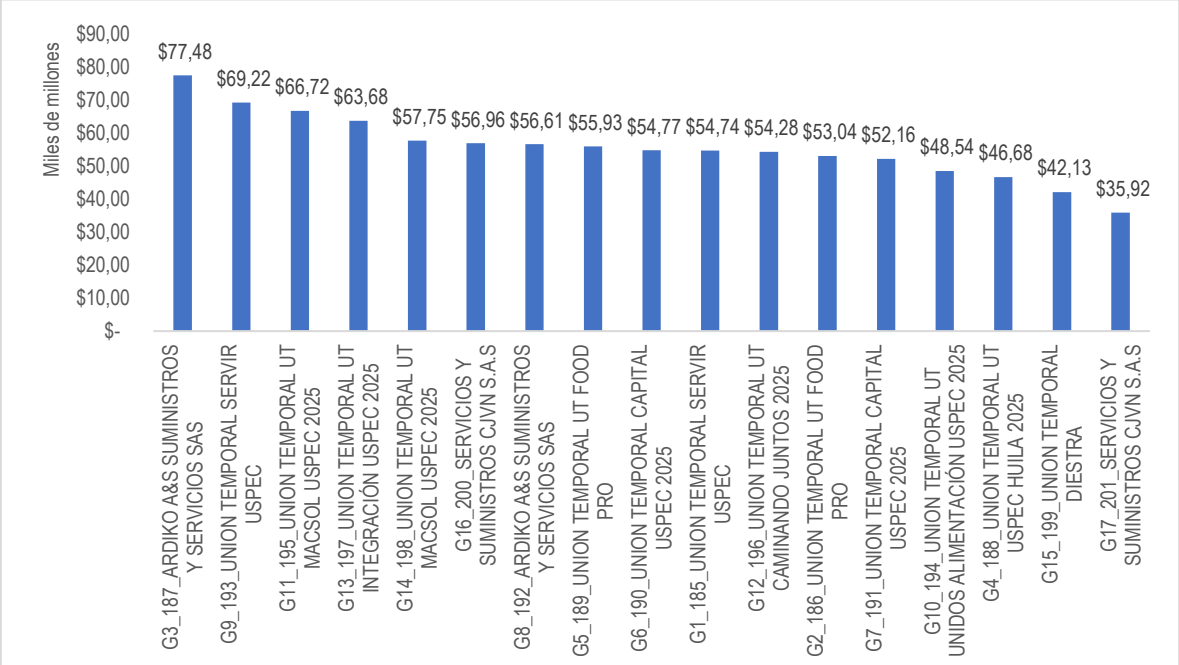
Respaldo presupuestal por vigencia USPEC-LP-002-2025		
Detalle	**Vigencia**	**Valor**
Alimentación para internos	**May – Dic 2025**	$522.088.883.590,41
Alimentación para internos	**Ene -Jul 2026**	$424.571.631.004,87
Total		$946.660.514.595,28

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	UNIÓN 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	UNIÓN 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	UNIÓN 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	UNIÓN 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	UNIÓN 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	UNIÓN 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	UNIÓN 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	UNIÓN 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	UNIÓN 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	UNIÓN 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	UNIÓN 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	UNIÓN 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	UNIÓN 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%; UNIÓN 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 UNIÓN 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.
  - Otrosí 5: Plazo de ejecución y adición de recursos hasta 15 de diciembre de 2026 o hasta agotar esto y prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención.

- **Adiciones:** A la fecha se ha efectuado 2 adiciones presupuestales al contrato, de la siguiente manera:

Adición No. 1: 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).

Adición No. 2: Por otro lado, en el mes de mayo de 2025 fue necesario realizar este proceso, lo anterior, debido a que por agotamiento presupuestal y la prórroga al programa de alimentación quedando, así como nueva fecha de finalización el 15 de diciembre de 2026. 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 marzo de 2026 y las proyecciones allegadas por los contratistas hasta el periodo de abril de 2026, esta interventoría realizó el análisis financiero y el valor que se solicita adicionar para los contratos No. 185 - 2025, No. 186-2025, No. 187 - 2025, No. 188 - 2025, No. 189 - 2025, No. 190 - 2025, No. 191 - 2025, No. 192 - 2025, No. 193 - 2025, No. 194 - 2025, No. 195 - 2025, No. 196-2025, No. 197 - 2025, No. 198 - 2025, No. 199 - 2025, No. 200 - 2025 y No. 201-2025 es de **$ 271.801.797.962**. Esta información se puede validar mediante los documentos contractuales emitidos por la entidad (Otrosíes y registros presupuestales), soportado con el concepto emitido por esta interventoría mediante oficio No. CRF-4081-2026 con fecha del 23 de abril de 2026.

Grupo	Contratista	No. Contrato	Valor adjudicado 2025	Valor adición 2025	Valor adjudicado 2026	Valor adición 2026	Total, adjudicado
1	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	$30.109.218.284	$0	$24.627.323.112	$12.739.733.123	$67.476.274.519
2	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$29.987.362.469	$2.087.569.695	$23.053.773.655	$23.833.104.504	$78.961.810.323
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$42.427.155.894	$0	$35.056.412.234	$26.876.252.658	$104.359.820.786
4	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$25.354.249.591	$0	$21.328.634.857	$7.583.448.192	$54.266.332.640
5	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$30.171.832.275	$0	$25.759.583.144	$11.090.117.823	$67.021.533.242
6	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$29.415.797.886	$0	$25.350.199.804	$17.216.424.939	$71.982.422.629
7	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	$30.951.599.675	$0	$21.212.089.777	$14.658.119.700	$66.821.809.152
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	$30.796.772.016	$0	$25.812.708.828	$14.213.870.258	$70.823.351.102

Grupo	Contratista	No. Contrato	Valor adjudicado 2025	Valor adición 2025	Valor adjudicado 2026	Valor adición 2026	Total, adjudicado
9	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	$37.188.903.822	$0	$32.036.085.037	$15.193.852.176	$84.418.841.035
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	$27.095.691.179	$0	$21.442.908.641	$13.926.234.794	$62.464.834.614
11	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$36.247.097.947	$0	$30.476.687.866	$11.773.777.591	$78.497.563.404
12	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$30.901.974.231	$2.132.130.525	$23.378.491.932	$27.544.944.139	$83.957.540.827
13	UNIÓN TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	$35.008.320.200	$0	$28.674.197.181	$12.660.702.986	$76.343.220.367
14	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	$32.111.417.762	$0	$25.638.194.177	$21.560.855.110	$79.310.467.049
15	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	$23.448.954.207	$0	$18.683.342.309	$9.874.970.070	$52.007.266.586
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	$30.666.979.089	$0	$26.292.760.411	$15.795.983.761	$72.755.723.261
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	$20.187.680.852	$87.204.055	$15.733.437.258	$15.259.406.138	$51.267.728.303
Total			$522.071.007.379	$4.306.904.275	$424.556.830.223	$271.801.797.962	$1.222.736.539.839

Así las cosas, el valor total del contrato asciende a **$1.222.736.539.839** (UN BILLÓN DOSCIENTOS VEINTIDÓS MIL SETECIENTOS TREINTA Y SEIS MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE 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	$ 67.476.274.519	$ 43.284.538.183	mayo 2025 a mayo 2026
2	186 - 2025	$ 78.961.810.323	$ 46.058.602.368	mayo 2025 a mayo 2026
3	187 - 2025	$ 104.359.820.786	$ 63.307.747.273	mayo 2025 a mayo 2026
4	188 - 2025	$ 54.266.332.640	$ 34.632.332.735	mayo 2025 a mayo 2026
5	189 - 2025	$ 67.021.533.242	$ 40.990.132.784	mayo 2025 a mayo 2026
6	190 - 2025	$ 71.982.422.629	$ 45.750.231.126	mayo 2025 a mayo 2026
7	191 - 2025	$ 66.821.809.152	$ 44.777.910.923	mayo 2025 a mayo 2026
8	192 - 2025	$ 70.823.351.102	$ 44.160.903.455	mayo 2025 a mayo 2026
9	193 - 2025	$ 84.418.841.035	$ 53.360.381.597	mayo 2025 a mayo 2026
10	194 - 2025	$ 62.464.834.614	$ 38.665.048.189	mayo 2025 a mayo 2026
11	195 - 2025	$ 78.497.563.404	$ 50.630.798.333	mayo 2025 a mayo 2026
12	196 - 2025	$ 83.957.540.827	$ 52.642.448.663	mayo 2025 a mayo 2026
13	197 - 2025	$ 94.118.425.663	$ 47.644.955.403	mayo 2025 a mayo 2026
14	198 - 2025	$ 94.118.425.663	$ 51.790.160.487	mayo 2025 a mayo 2026
15	199 - 2025	$ 79.310.467.049	$ 33.232.155.929	mayo 2025 a mayo 2026
16	200 - 2025	$ 52.007.266.586	$ 45.359.914.419	mayo 2025 a mayo 2026
17	201 - 2025	$ 72.755.723.261	$ 33.312.558.894	mayo 2025 a mayo 2026
Totales		$ 1.283.362.442.495	$ 769.600.820.761	

De la anterior tabla se puede apreciar que, se ha certificado en total el valor de $769.600.820.761 (SETECIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS MILLONES OCHOCIENTOS VEINTE MIL SETECIENTOS SESENTA Y UN 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	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	20
2	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	32
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	16
4	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	13
5	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	16
6	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	3
7	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	40
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	16
9	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	9
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	33
11	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	9
12	UNIÓN 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	24
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 15 de diciembre 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 (mayo de 2026) fue el 16 de mayo 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 5 de junio 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	$ 3.490.264.098,12
CONTRATO 186 DE 2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	$ 3.127.287.845,00
CONTRATO 187 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 4.982.267.396,54
CONTRATO 188 DE 2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	$ 2.763.645.766,41
CONTRATO 189 DE 2025	UT FOODPRO	$ 3.357.683.272,39
CONTRATO 190 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 3.835.252.710,38
CONTRATO 191 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 3.298.734.417,27
CONTRATO 192 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 3.594.859.043,49
CONTRATO 193 DE 2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	$ 4.364.134.795,78
CONTRATO 194 DE 2025	UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	$ 3.020.124.790,45
CONTRATO 195 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 4.211.772.956,43
CONTRATO 196 DE 2025	UT CAMINANDO JUNTOS 2025	$ 4.179.207.302,00
CONTRATO 197 DE 2025	UNION TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC	$ 3.761.094.304,00
CONTRATO 198 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 4.292.745.733,95
CONTRATO 199 DE 2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	$ 2.706.349.589,59
CONTRATO 200 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 3.776.318.190,64
CONTRATO 201 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 2.786.191.343,37
Total		**$ 61.547.933.555,81**

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	$ 31.711.643.853	$ 0	2/01/2026
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	$ 26.395.008.012	$ 0	2/02/2026
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	$ 23.925.279.604	$ 0	29/01/2026
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$ 36.247.097.947	$ 30.921.257.218	$ 0	8/02/2026
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$ 33.034.104.756	$ 32.842.457.426	$ 0	1/01/2026
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	$ 29.055.936.119	$ 0	13/01/2026

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
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 diciembre de 2026	Valor adicionar para llegar al 15/12/2026	Fecha proyección de agotamiento
1	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	$ 28.142.148.274	$ 40.293.199.047	$ 0	20/12/2026
2	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$ 23.417.061.966	$ 43.994.021.442	$ 0	6/01/2027
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$ 36.868.979.899	$ 61.896.453.214	$ 0	26/12/2026
4	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$ 25.402.666.920	$ 32.362.536.277	$ 0	22/12/2026
5	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$ 29.536.407.407	$ 38.651.059.688	$ 0	9/01/2027
6	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$ 27.190.799.831	$ 44.098.541.107	$ 0	18/12/2026
7	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	$ 23.302.073.466	$ 37.738.157.348	$ 0	18/12/2026
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	$ 28.837.325.169	$ 42.118.170.608	$ 0	23/12/2026
9	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	$ 36.017.011.747	$ 50.411.911.666	$ 0	21/12/2026
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	$ 24.613.320.216	$ 37.370.312.931	$ 0	26/12/2026
11	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$ 35.802.528.595	$ 47.203.597.531	$ 0	18/12/2026
12	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$ 23.570.139.262	$ 48.995.671.619	$ 0	2/01/2027
13	UNIÓN TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	$ 33.882.917.425	$ 45.783.022.203	$ 0	21/12/2026
14	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	$ 26.736.850.470	$ 48.590.927.529	$ 416.898.197	12/12/2026
15	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	$ 21.652.840.963	$ 31.230.538.403	$ 0	19/12/2026
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	$ 27.903.803.381	$ 44.476.899.548	$ 758.002.630	9/12/2026
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	$ 15.790.174.756	$ 31.111.186.807	$ 89.999.409	14/12/2026

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 15 de diciembre de 2026. Así mismo, dado a la ampliación o prórroga de atención a los centros de detención transitorios (CDT) hasta el 15 de diciembre de 2026, 3 grupos no alcanzarían a llegar a terminar el contrato, siendo estos (grupo 14, grupo 16 y grupo 17), razón por la cual, es de alerta para a entidad que se necesita aproximadamente $$ 1.252.267.942 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	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	2.447.594
2	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	2.677.939
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	3.689.273
4	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	2.209.071
5	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	2.142.840

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	No. Raciones certificadas - Acumuladas
6	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	3.642.267
7	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	2.615.730
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	2.719.400
9	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	2.944.146
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	2.191.699
11	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	2.891.311
12	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	3.114.096
13	UNIÓN TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	2.847.712
14	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	2.875.865
15	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	2.063.654
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	2.841.414
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	1.917.241

3.5 Consolidado de descuentos

3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora.

Durante el periodo del 1 al 30 de Jjuno 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 junio los descuentos directos, previo plan de mejora y microbiología con corte del mes de mayo, tal como se puede verificar en la siguiente relación que contiene los procesos notificados:

Es importante precisar que, dentro del presente informe correspondiente al mes de mayo de 2026, pueden registrarse descuentos asociados a hallazgos identificados en meses anteriores. Lo anterior obedece a que los descuentos clasificados como "previo plan de mejora" se encuentran sujetos al procedimiento establecido contractualmente, el cual concede al operador un plazo de hasta treinta (30) días calendario para implementar las acciones correctivas, acreditar la subsanación del hallazgo y surtir el respectivo proceso de validación por parte de la Interventoría.

En consecuencia, la fecha de inclusión de estos descuentos en el informe no necesariamente coincide con el mes en que se evidenció inicialmente el hallazgo, sino con la culminación del proceso de evaluación y cierre del plan de mejora, una vez vencido el término otorgado para su subsanación.

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1991	DD	2026-06-01	2026-06-17
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2028	DD	2026-06-09	2026-06-24
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2030	PPM	2026-06-10	2026-07-01
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2046	DD	2026-06-16	2026-07-01
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2056	DD	2026-06-18	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2061	PPM	2026-06-18	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2075	DD	2026-06-22	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2086	DD	2026-06-23	
G01	185-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2104	DD	2026-06-25	

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2037	DD	2026-06-10	2026-06-25
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2071	DD	2026-06-17	2026-07-02
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2074	PPM	2026-06-22	2026-07-07
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2079	DD	2026-06-22	
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1995	PPM	2026-06-01	2026-06-17
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_1996	DD	2026-06-03	2026-06-18
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_2009	PPM	2026-06-05	2026-06-23
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_2038	PPM	2026-06-16	2026-07-01
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_2052	PPM	2026-06-17	2026-07-02
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_2068	PPM	2026-06-18	
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_2078	PPM	2026-06-22	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_2000	DD	2026-06-01	2026-06-17
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_2024	DD	2026-06-09	2026-06-24
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_2025	PPM	2026-06-09	2026-06-24
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_2060	DD	2026-06-16	2026-07-01
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_2080	DD	2026-06-22	2026-07-07
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_2081	PPM	2026-06-22	2026-07-07
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_2096	PPM	2026-06-23	
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_1999	PPM	2026-06-01	2026-06-22
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2003	PPM	2026-06-03	2026-06-24
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2020	MB	2026-06-05	2026-06-24
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2023	PPM	2026-06-09	2026-06-24
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2084	DD	2026-06-24	
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2085	PPM	2026-06-24	
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2123	PPM	2026-06-30	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_1997	DD	2026-06-01	2026-06-17
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2001	PPM	2026-06-02	2026-06-18
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2026	DD	2026-06-09	2026-06-24
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2032	PPM	2026-06-09	2026-06-24
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2057	DD	2026-06-16	2026-07-06
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2058	PPM	2026-06-16	2026-07-01
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2082	DD	2026-06-23	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2083	PPM	2026-06-23	

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2095	ESP	2026-06-23	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2116	DD	2026-06-26	
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2011	ESP	2026-06-04	2026-06-16
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2012	ESP	2026-06-04	2026-06-16
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2070	PPM	2026-06-17	
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2106	PPM	2026-06-24	
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2111	ESP	2026-06-25	
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2129	DD	2026-06-30	
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2130	PPM	2026-06-30	
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2131	ESP	2026-06-30	
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_2007	PPM	2026-06-04	2026-07-01
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_2008	DD	2026-06-04	2026-06-25
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_2044	DD	2026-06-16	2026-07-06
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_2050	MB	2026-06-12	2026-06-26
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_2054	MB	2026-06-17	2026-07-02
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_2089	PPM	2026-06-22	
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_2114	DD	2026-06-26	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1992	DD	2026-06-01	2026-06-25
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_1993	PPM	2026-06-01	2026-06-25
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2010	DD	2026-06-05	2026-06-23
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2029	DD	2026-06-09	2026-07-03
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2031	PPM	2026-06-10	2026-07-06
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2055	MB	2026-06-16	2026-07-01
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2062	DD	2026-06-17	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2087	DD	2026-06-23	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2088	PPM	2026-06-23	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2102	PPM	2026-06-25	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2105	DD	2026-06-25	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_1987	PPM	2026-06-01	2026-06-17
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2006	DD	2026-06-03	2026-06-18
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2013	DD	2026-06-04	2026-06-16
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2027	PPM	2026-06-09	2026-06-23
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2041	MB	2026-06-11	2026-07-01

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2045	MB	2026-06-11	2026-06-26
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2065	PPM	2026-06-16	2026-07-06
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2072	DD	2026-06-19	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2098	PPM	2026-06-24	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2103	MB	2026-06-24	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2113	DD	2026-06-25	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2115	DD	2026-06-26	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2132	DD	2026-06-30	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1984	PPM	2026-06-03	2026-06-24
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1994	PPM	2026-06-01	2026-06-17
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2042	MB	2026-06-11	2026-06-22
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2048	PPM	2026-06-16	2026-07-06
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2066	PPM	2026-06-16	2026-07-06
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2091	PPM	2026-06-22	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2117	PPM	2026-06-26	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_2016	PPM	2026-06-04	2026-06-22
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_2040	PPM	2026-06-10	2026-07-06
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_2047	PPM	2026-06-12	2026-06-30
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_2067	PPM	2026-06-17	2026-07-02
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_2073	DD	2026-06-19	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_2101	PPM	2026-06-24	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_2109	PPM	2026-06-25	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_1998	DD	2026-06-01	2026-06-22
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2004	PPM	2026-06-03	2026-06-19
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2017	DD	2026-06-04	2026-06-22
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2018	PPM	2026-06-05	2026-06-23
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2039	DD	2026-06-10	2026-07-01
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2053	MB	2026-06-16	2026-07-06
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2059	DD	2026-06-16	2026-07-06
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2077	DD	2026-06-22	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2110	PPM	2026-06-25	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2118	DD	2026-06-30	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_1990	DD	2026-06-01	2026-06-16

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CLASE DE PROCESO	FECHA NOTIFICACION	FECHA RATIFICACION
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2005	PPM	2026-06-03	2026-06-18
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2034	PPM	2026-06-09	2026-06-22
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2049	DD	2026-06-16	2026-07-06
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2069	DD	2026-06-17	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2090	DD	2026-06-22	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2092	DD	2026-06-22	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2093	PPM	2026-06-22	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2094	DD	2026-06-22	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2099	PPM	2026-06-24	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2107	DD	2026-06-24	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2108	PPM	2026-06-24	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2133	PPM	2026-06-30	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1988	DD	2026-06-01	2026-06-17
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_1989	PPM	2026-06-01	2026-06-17
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2014	DD	2026-06-04	2026-06-16
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2015	PPM	2026-06-04	2026-06-16
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2019	MB	2026-06-05	2026-06-24
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2021	DD	2026-06-05	2026-06-17
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2035	DD	2026-06-09	2026-06-24
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2036	PPM	2026-06-09	2026-06-24
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2043	MB	2026-06-11	2026-07-01
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2051	DD	2026-06-17	2026-07-02
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2063	DD	2026-06-18	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2064	PPM	2026-06-17	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2076	DD	2026-06-22	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2097	DD	2026-06-23	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2100	PPM	2026-06-24	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2112	PPM	2026-06-26	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2120	PPM	2026-06-30	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2121	DD	2026-06-30	
G16	200-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_2002	MB	2026-06-02	2026-06-22
G17	201-2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	PD_2022	MB	2026-06-05	2026-06-25

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

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	NO RP	VALOR RP	Número RP	Ejecución	Saldo
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	$ 20.641.487.694	$ 14.366.832.506
13	UNION TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	197 - 2025	132925	$ 17.775.205.296	1	$ 17.775.205.296	$ 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	126	$ 24.627.323.112	2	$ 16.071.239.899	$ 8.556.083.213
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	226	$ 23.053.773.655	3	$ 18.793.021.684	$ 4.260.751.971
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	326	$ 35.056.412.234	2	$ 9.278.083.144	$ 25.778.329.090
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	426	$ 21.328.634.857	2	$ 10.818.300.509	$ 10.510.334.348
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	526	$ 25.759.583.144	2	$ 16.334.433.240	$ 9.425.149.904
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	626	$ 25.350.199.804	2	$ 13.826.311.248	$ 11.523.888.556
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	726	$ 21.212.089.777	2	$ 13.364.131.439	$ 7.847.958.338
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	826	$ 25.812.708.828	2	$ 16.171.477.775	$ 9.641.231.053
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	926	$ 32.036.085.037	2	$ 11.569.357.010	$ 20.466.728.027
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	1026	$ 21.442.908.641	2	$ 14.383.700.386	$ 7.059.208.255
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	1126	$ 30.476.687.866	2	$ 21.740.474.432	$ 8.736.213.434
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	1226	$ 23.378.491.932	3	$ 19.608.343.907	$ 3.770.148.025
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	1326	$ 28.674.197.181	2	$ 9.228.262.413	$ 19.445.934.768
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	1426	$ 25.638.194.177	2	$ 19.678.742.725	$ 5.959.451.452
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	1526	$ 18.683.342.309	2	$ 9.783.201.722	$ 8.900.140.587
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	1626	$ 26.292.760.411	2	$ 14.692.935.330	$ 11.599.825.081
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	1726	$ 15.733.437.258	3	$ 13.037.673.987	$ 2.695.763.271
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	79726	$ 12.739.733.123	3	$ 0	$ 12.739.733.123
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	79926	$ 23.833.104.504	4	$ 0	$ 23.833.104.504
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	80526	$ 26.876.252.658	3	$ 0	$ 26.876.252.658
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	80726	$ 7.583.448.192	3	$ 0	$ 7.583.448.192
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	80826	$ 11.090.117.823	3	$ 0	$ 11.090.117.823
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	80926	$ 17.216.424.939	3	$ 0	$ 17.216.424.939
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	81026	$ 14.658.119.700	3	$ 0	$ 14.658.119.700
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	81126	$ 14.213.870.258	3	$ 0	$ 14.213.870.258
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	81226	$ 15.193.852.176	3	$ 0	$ 15.193.852.176
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	81326	$ 13.926.234.794	3	$ 0	$ 13.926.234.794
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	81426	$ 11.773.777.591	3	$ 0	$ 11.773.777.591
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	81526	$ 27.544.944.139	4	$ 0	$ 27.544.944.139
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	81626	$ 12.660.702.986	3	$ 0	$ 12.660.702.986
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	81726	$ 21.560.855.110	3	$ 0	$ 21.560.855.110
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	81826	$ 9.874.970.070	3	$ 0	$ 9.874.970.070
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	81926	$ 15.795.983.761	3	$ 0	$ 15.795.983.761

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	NO RP	VALOR RP	Número RP	Ejecución	Saldo
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	82026	$ 15.259.406.138	4	$ 0	$ 15.259.406.138
Total				$ 1.240.511.745.135		$ 778.165.975.293	$ 462.345.769.842

4 COMPONENTE JURÍDICO

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

A continuación, se presenta el consolidado de las PQRD recibidas durante el periodo objeto del presente informe, organizadas por el ID interno asignado por la Interventoría a cada solicitud. El consolidado incluye la clasificación por grupo y establecimiento, la identificación otorgada por la entidad, el estado actual de la gestión, la fecha de respuesta y el número de radicado correspondiente. Durante el periodo informado se recibieron y gestionaron un total de **sesenta y ocho (68) PQRD**.

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RAD. RF
PQR_1373	5, 6 y 11	COBOG Picota estructura 3, EPMSYC- Girardot, CCYPAMS Coiba-Picaleña	3/6/2026	SOLICITUD DE PRUEBAS EXPEDIENTE No. 070-2024	CERRADO	22/06/2026	CIA-4640-2026
PQR_1397	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	1/6/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-010276	CERRADO	4/06/2026	CRF-4466-2026
PQR_1398	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	1/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-010297	CERRADO	5/06/2026	CRF-4492-2026
PQR_1399	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	1/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-010363	CERRADO	10/06/2026	CRF-4511-2026
PQR_1400	1	CPAMSPY POPAYAN	1/6/2026	OFICIO 769 NOTIFICA AUTO QUE VINCULA EN ACCION DE TUTELA RAD. 2026-00134-00	CERRADO	NA	NA
PQR_1401	1	CPAMSPY POPAYAN	1/6/2026	Notificación sentencia segunda instancia tutela Rad. 2026-00038-01	CERRADO	5/06/2026	CRF-4480-2026
PQR_1402	14	EPAMS GIRON	2/6/2026	URGENTE - OFICIO NOTIFICA SENTENCIA ACCION DE TUTELA - RAD. 2026-239	CERRADO	3/06/2026	CRF-4467-2026
PQR_1403	11	COIBA IBAGUE	3/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-010435	CERRADO	18/06/2026	CRF-4556-2026
PQR_1404	11	COIBA IBAGUE	3/6/2026	INCIDENTE DE DESACATO- AUTO REQUIERE Radicado único: 73001-31-05-005-2026-10025-00	CERRADO	18/06/2026	CRF-4611-2026
PQR_1405	16	EPMSC SAN ANDRES	3/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-010577. - EPMSC SAN ANDRES	CERRADO	16/06/2026	CRF-4567-2026
PQR_1406	1	CPAMSPY POPAYAN	4/6/2026	1C-07387- NOTIFICACION ADMISION DE TUTELA 2026-00085 - ACCIONANTE: KENI ANIBAL SANCHEZ MONTILLA - ACCIONADO: CPAMS POPAYAN	CERRADO	9/06/2026	CRF-4498-2026
PQR_1407	4	EPMSC NEIVA	4/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-010376	CERRADO	19/06/2026	CRF-4656-2026
PQR_1408	4	EPMSC NEIVA	3/6/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00171-00	CERRADO	9/06/2026	CRF-4510-2026
PQR_1409	9	EPAMSCAS COMBITA	9/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-009810	CERRADO	19/06/2026	CRF-4655-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RAD. RF
PQR_1410	12 y 13	EPMSC BOLÍVAR ANTIOQUIA EPMSC ANDES ANTIOQUÍA	9/6/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-010874	CERRADO	24/06/2026	R-2026-010874
PQR_1411	1	CPAMSPY POPAYAN	9/6/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00121-00	CERRADO	18/06/2026	CRF4637-2026
PQR_1412	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	9/6/2026	Información Eron Picota visita de control	CERRADO	23/06/2026	CRF-4685-2026
PQR_1413	13C	COPED PEDREGAL	9/6/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-010966	CERRADO	23/06/2026	CRF-4680-2026
PQR_1414	13C	COPED PEDREGAL	9/6/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-010935	CERRADO	26/06/2026	CRF-4690-2026
PQR_1415	10	EPMSC ANSERMA	17/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-011162	CERRADO	25/06/2026	CRF-4709-2026
PQR_1416	3	COJAM JAMUNDI	10/6/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-010893	CERRADO	17/06/2026	CRF-4604-2026
PQR_1417	5	CPMS ESPINAL	10/6/2026	OFICIO N° 0994 NOTIFICA ENTIDAD AUTO VINCULA TUTELA RAD. 732683104002-2026-00125-00 ACCIONANTE: PPL- ALVARO JAVIER RAMIREZ QUINTERO	CERRADO	16/06/2026	CRF-4572-2026 Y CRF 4571-2026
PQR_1418	10	EPMSC CALARCA	10/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-010329.	CERRADO	16/06/2026	CRF-4574-2026
PQR_1419	3	EPMSC CARTAGO	22/6/2026	Notificación Auto vincula y admite LUIS HERNANDO CASTAÑO HURTADO en contra de la ROGERS MERCHAN bajo radicado No. 2026-10065	CERRADO	24/06/1026	CRF-4700-2026
PQR_1420	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	11/6/2026	Solicitud INSUMO PQR de Información Oficio 723	CERRADO	18/06/2026	CRF-4651-2026 - CRF-4705-2026
PQR_1421	13C	COPED PEDREGAL	11/6/2026	Queja por Presuntas Conductas de Hostigamiento, Extralimitación de Funciones y Afectación al servicio de alimentación de la Funcionaria Irlenis María Lara Ojito de la USPEC en el establecimiento COPED PEDREGAL	CERRADO	24/06/2026	CRF-4603-2026
PQR_1422	2 y 5	TODOS	11/6/2026	SOLICITUD DE INSUMOS DERECHO DE PETICION R-2026-011088	CERRADO	23/06/2026	CRF4682-2026
PQR_1423	1	CPAMSPY POPAYAN	11/6/2026	NOTIFICACION ADMISION TUTELA 2026- 170	CERRADO	17/06/2026	CRF-4605-2026
PQR_1424	9	CPMSCHO CHOCONTA	11/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-011250 Reporte de incumplimientos en la prestación del servicio de alimentación	CERRADO	24/06/2026	CRF-4702-2026
PQR_1425	1	CPAMSPY POPAYAN	12/6/2026	Junio doce (12) de 2026 Oficio circular 959 Tutela en línea No 3876642 Ref: tutela. 666823104001-2026-00241-00 Accionante: Alba Lucy García Martínez	CERRADO	17/06/2026	CRF-4602-2026
PQR_1426	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	12/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-010295	CERRADO	22/06/2026	CRF-4675-2026
PQR_1427	15	ESTACION DE POLICIA LIBERTAD ESCOBAL	12/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-011308	CERRADO	24/06/2026	CRF-4699-2026
PQR_1428	12	LOS GOMEZ ITAGUI	12/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-011305	CERRADO	24/06/2026	CRF-4698-2026
PQR_1429	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	16/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-011422	CERRADO	26/06/2026	CRF-4712-2026
PQR_1430	11	COIBA IBAGUE	16/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-011436.	CERRADO	26/06/2026	CRF-4719-2026
PQR_1431	14	CPMS BUCARAMANGA	17/6/2026	QUEJA POR IRREGULARIDADES EN LA ALIMENTACION	CERRADO	26/06/2026	CRF-4724-20269
PQR_1432	11	COIBA IBAGUE	18/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-011762	CERRADO	30/06/2026	CRF-4738-2026
PQR_1433	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	18/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-012376	CERRADO	8/07/2026	CRF-4738-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RAD. RF
PQR_1434	9	EPAMSCAS COMBITA	18/6/2026	Desacato	CERRADO	19/06/2026	CRF-4658-2026
PQR_1435	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	18/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-011650	CERRADO	1/07/2026	CRF-46-2026
PQR_1436	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	18/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-011435	CERRADO	1/07/2026	CRF-4693-2026
PQR_1437	TODOS	TODOS	18/6/2026	Solicitud de insumos compras públicas	CERRADO	2/07/2026	CRF-4763-2026
PQR_1438	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	18/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-011410	CERRADO	1/07/2026	CRF-4697-2026
PQR_1439	15	COCUC CUCUTA	18/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-011788	CERRADO	2/07/2026	CRF-4751-2026
PQR_1440	3	COJAM JAMUNDI	18/6/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-011894	CERRADO	30/06/2026	CRF-4742-2026
PQR_1441	4	CPAMS PITALITO CPAMS GARZÓN CPAMS LA PLATA CPAMS NEIVA	19/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-011815 y R-2026-011806	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1442	8	CPMSACS ACACIAS	19/6/2026	REMISION DE INFORME POR FALLAS GRAVES EN SINIESTRO VIAL VEHICULO PARTICULA PLACA DAS 559 R-2026-0012076 y R-2026-012077	CERRADO	2/07/2026	CRF-4760-2026
PQR_1443	11	EPAMS LA DORADA	22/6/2026	Solicitud información cumplimiento Sentencia T-386 de 2024	CERRADO	26/06/2026	CRF-4716-2026
PQR_1444	11	COIBA IBAGUE	23/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-012044.	CERRADO	1/07/2026	CRF-4745-2026
PQR_1445	11	COIBA IBAGUE	23/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-012137.	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1446	11	EPAMS LA DORADA	23/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-012098.	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1447	13C	COPED PEDREGAL	23/6/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-012093	CERRADO	8/07/2026	CRF-4814-2026
PQR_1448	3	COJAM JAMUNDI	23/6/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-012145	CERRADO	7/07/2026	CRF-4811-2026
PQR_1449	9	EPAMSCAS COMBITA	23/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-012188	CERRADO	2/07/2026	CRF-4753-2026
PQR_1450	12	LOS GOMEZ ITAGUI	23/6/2026	SOLICITUD INSUMO información Oficio 768 de la Procuraduría Delegada Disciplinaria de Instrucción 7; Segunda para la Contratación Estatal	CERRADO	6/07/2026	CRF-4772-2026
PQR_1451	12	EPMSC MEDELLIN	23/6/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-010542	CERRADO	6/07/2026	CRF-4703-2026
PQR_1452	1	CPAMSPY POPAYAN	24/6/2026	NOTIFICACIÓN AUTO AVOCA TUTELA --- 202640096 -- LUIS EDUARDO SOLANO vs INPEC y solicitud a la OFICINA DE REPARTO DESAJ CAUCA	CERRADO	24/06/2026	CRF-4603-2026
PQR_1453	1	CPAMSPY POPAYAN	24/6/2026	OFICIO 906 NOTIFICA ADMISION EN ACCION DE TUTELA RAD. 2026-00172-00	CERRADO	27/06/2026	CRF-4727-2026
PQR_1454	2	EPMSC LA UNION	24/6/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-011891	CERRADO	3/07/2026	CRF-4788-2026
PQR_1455	9	EPAMSCAS COMBITA	25/6/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00103-00	CERRADO	16/06/2026	CRF-4722-2026
PQR_1456	14	EPAMS GIRON	25/6/2026	URGENTE NOTIFICACION AUTO VINCULA TUTELA RADICADO 2026-311 LD	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1457	13C	COPED PEDREGAL	25/6/2026	SOLICITUD INSUMO PQR R-2026-012319 MINISTERIO DE JUSTICIA	CERRADO	1/07/2026	CRF-4746-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO	FECHA RTA	RAD. RF
PQR_1458	14	EPAMS GIRON	25/6/2026	T-2026-10022 SOCIALIZACIÓN FALLO DE TUTELA	CERRADO	6/07/2026	CRF-4782-2026
PQR_1459	16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	30/6/2026	Solicitud de información SIPAR 2026-383014-82111-SE	CERRADO	2/07/2026	CRF-4761-2'026
PQR_1460	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	30/6/2026	Solicitud de información 2026-383695-82111-SE	CERRADO	3/06/2026	CRF-4778-2026
PQR_1461	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	30/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-012377	CERRADO	8/07/2026	CRF-4837-2026
PQR_1462	3	EPMSC CARTAGO	30/6/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-012422 del 26 de junio de 2026	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1471	11	COIBA IBAGUE	30/6/2026	SOLICITUD DE INSUMO Solicitud de información Oficio PPII - 096 de la Procuraduría Regional de Instrucción del Tolima	CERRADO	06/07/2026	CRF-4798-2026

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

En el periodo del presente informe, se recibieron 25 peticiones relacionadas con acciones constitucionales (tutelas y desacatos), como se indican a continuación:

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA	RAD. RF
PQR_1302	1	CPAMSPY POPAYAN	4/5/2026	TUTELA	AUTO ADMITE TUTELA Y NIEGA MEDIDA - ACCIONANTE MOVIMIENTO NACIONAL CARCELARIO - 19-001-31-09-002-2026-00070-00	CERRADO	6/05/2026	CRF-4171-2026
PQR_1305	3	COJAM JAMUNDI	5/5/2026	TUTELA	T2026-00201-00 FASSBINDER LEON RENDON	CERRADO	8/05/2026	CRF-4194-2026
PQR_1307	13C	COPED PEDREGAL	5/5/2026	TUTELA	Urgente AUTO OBEDECER Y CUMPLIR LO DISPUESTO POR EL SUPERIOR - ORDENA ADMITIR ACCIÓN DE TUTELA 2026-00017	CERRADO	11/05/2026	CRF-4207-2026
PQR_1311	1	CPAMSPY POPAYAN	7/5/2026	TUTELA	Notificación auto admite tutela 2026-00114-00	CERRADO	12/05/2026	CRF-4226-2026
PQR_1316	4	EPMSC NEIVA	8/5/2026	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA TUTELA / RAD. 41001310900120260006600	CERRADO	11/05/2026	CRF-4208-2026
PQR_1317	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	8/5/2026	TUTELA	URGENTE TRASLADO ACCIÓN DE TUTELA 045-2026-00109- CONCEDE	CERRADO	13/05/2026	CRF-4238-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA	RAD. RF
					MEDIDA PROVISIONAL- 6 HORAS			
PQR_1318	15	COCUC CUCUTA	8/5/2026	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00194-00	CERRADO	22/05/2026	CRF-4359-2026
PQR_1322	1	CPAMSPY POPAYAN	11/5/2026	DESACATO	NOTIFICACIÓN AUTO REQUERIMIENTO PREVIO INCIDENTE DE DESACATO 2024-00211	CERRADO	13/05/2026	CRF-4244-2026
PQR_1323	11	COIBA IBAGUE	11/5/2026	DESACATO	Auto requiere previo incidente desacato Radicado único: 73001-31-05-005-2026-10025-00	CERRADO	15/05/2026	CRF-4272-2026
PQR_1339	1	CPAMSPY POPAYAN	13/5/2026	TUTELA	NOTIFICACIÓN SENTENCIA DE TUTELA 2026-00117	CERRADO	15/05/2026	CRF-4281-2026
PQR_1348	1	CPAMSPY POPAYAN	15/5/2026	TUTELA	NOTIFICACION FALLO DE SEGUNDA INSTANCIA - ACT: ALBEIRO PIAMBA MACA - RAD: 2026 00083 01.	CERRADO	22/05/2026	CRF-4364-2026
PQR_1353	11	COIBA IBAGUE	15/5/2026	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00089-00	CERRADO	21/05/2026	CRF-4346-2026
PQR_1354	5	CPMS ESPINAL	15/5/2026	TUTELA	URGENTE NOTIFICA AUTO VINCULA TUTELA 2026-102	CERRADO	19/05/2026	CRF-4328-2026
PQR_1358	1	CPAMSPY POPAYAN	20/5/2026	TUTELA	2026-223 notificación auto vincula consorcio	CERRADO	21/05/2026	CRF-4345-2026
PQR_1361	9	EPAMSCAS COMBITA	20/5/2026	TUTELA	Urgente FALLO TUTELA DE PRIMERA INSTANCIA 2026-00017	CERRADO	25/05/2026	CRF-4376-2026
PQR_1362	10	**EPMSC PEREIRA**	20/5/2026	TUTELA	NOTIFICA AUTO VINCULACIÓN TUTELA 2026-00082 JHOHAN LÓPEZ OCAMPO	CERRADO	21/05/2026	CRF-4353-2026
PQR_1365	1	CPAMSPY POPAYAN	21/5/2026	TUTELA	OFICIO 2917-3 NOTIFICA AUTO 184 ADM. TUTELA 2026-30074-00 CESAR AUGUSTO BECERRA BAÑOL	CERRADO	25/05/2026	CRF-4384-2026
PQR_1369	9	EPAMSCAS COMBITA	21/5/2026	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00103-00	CERRADO	25/05/2026	CRF-4386-2026
PQR_1375	1	CPAMSPY POPAYAN	27/5/2026	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO AVOCA CONOCIMIENTO ACCIÓN DE TUTELA -- KEVIN DAVID SOLANO	CERRADO	27/05/2026	CRF-4410-2026
PQR_1377	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	25/5/2026	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00152-00	CERRADO	26/05/2026	CRF-4402-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA	RAD. RF
PQR_1381	9	EPAMSCAS COMBITA	27/5/2026	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00092-00	CERRADO	5/06/2026	CRF-4488-2026
PQR_1387	11	EPAMS LA DORADA	28/5/2026	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA TUTELA 2026-10086	CERRADO	3/06/2026	CRF-4455-2026
PQR_1391	10	ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE CABAL	29/5/2026	TUTELA	Mayo veintiocho (28) de 2026 Oficio Circular No.866 Tutela en línea No 3876642 Ref: tutela. 666823104001-2026-00241-00 Accionante: Alba Lucy García Martínez	CERRADO	1/06/2026	CRF-4439_2026
PQR_1393	13C	COPED PEDREGAL	29/5/2026	DESACATO	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00075-00	CERRADO	3/06/2026	CRF-4451-2026
PQR_1395	1	CPAMSPY POPAYAN	29/5/2026	TUTELA	OFICIO 30105-3 NOTIFICA AUTO 194 ADM. TUTELA 2026-30080-00 ALBEIRO PIAMBA MACA	CERRADO	3/06/2026	CRF-4464-2026

4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo

Con base en la siguiente gráfica **"Entes de Control junio 2026"**, se evidencia la recepción de **10 requerimientos** provenientes de diferentes entes de control y entidades del orden nacional durante el periodo evaluado. La distribución es la siguiente:



A continuación, se relacionan los requerimientos recibidos por parte de los entes de control durante el período objeto del presente informe, indicando para cada caso, establecimiento de reclusión, identificación asignada por la entidad requirente,

estado de atención, fecha de respuesta y número de radicado, permitiendo evidenciar la trazabilidad y seguimiento efectuados por la interventoría.

ID_ RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	RAD. RF
PQR_1397	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	1/6/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-010276	Defensoría del Pueblo	CERRADO	4/06/2026	CRF-4466-2026
PQR_1409	9	EPAMSCAS COMBITA	9/6/2026	Solicitud de insumos R-2026-009810	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	19/06/2026	CRF-4655-2026
PQR_1413	13C	COPED PEDREGAL	9/6/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-010966	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	23/06/2026	CRF-4680-2026
PQR_1416	3	COJAM JAMUNDI	10/6/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-010893	Defensoría del Pueblo	CERRADO	17/06/2026	CRF-4604-2026
PQR_1420	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	11/6/2026	Solicitud INSUMO PQR de Información Oficio 723	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	18/06/2026	CRF-4651-2026 CRF-4705-2026
PQR_1450	12	LOS GOMEZ ITAGUI	23/6/2026	SOLICITUD INSUMO información Oficio 768 de la Procuraduría Delegada Disciplinaria de Instrucción 7; Segunda para la Contratación Estatal	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	6/07/2026	CRF-4772-2026
PQR_1457	13C	COPED PEDREGAL	25/6/2026	SOLICITUD INSUMO PQR R-2026-012319 MINISTERIO DE JUSTICIA	Congreso / Presidencia / Ministerio	CERRADO	1/07/2026	CRF-4746-2026
PQR_1459	16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	30/6/2026	Solicitud de información SIPAR 2026-383014-82111-SE	Contraloría General de la República	CERRADO	2/07/2026	CRF-4761-2'026
PQR_1460	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	30/6/2026	Solicitud de información 2026-383695-82111-SE	Contraloría General de la República	CERRADO	3/06/2026	CRF-4778-2026
PQR_1471	11	COIBA IBAGUE	30/6/2026	SOLICITUD DE INSUMO Solicitud de información Oficio PPII - 096 de la Procuraduría Regional de Instrucción del Tolima	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	06/07/2026	CRF-4798-2026

4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo

En este periodo no se ha recibido por parte de la USPEC el informe COSAL del mes de mayo, junio, julio, septiembre, octubre, noviembre 2025 ni enero, febrero, marzo, abril y mayo de 2026, sin embargo, se adjunta los análisis de las variables de ECI correspondientes al mes de junio 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.

Categoría	Variables / Establecimientos
	Detallar las causas que generan las desviaciones en los horarios atribuibles al contratista (si aplica)
5 - CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO	3. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	1. Existe cumplimiento del ciclo de menús en cuanto a la rotación y las concertaciones establecidas entre el establecimiento y la COSAL. Se cuenta con oficio de AVAL por parte de la USPEC y/o Interventoría para el cambio evidenciado.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	3. El contratista cumple con el menú verificado según lo establecido al menú aprobado, a la minuta patrón y la OTM. (Intercambios) Nota 2: Se permitirán intercambios previa información por correo electrónico de este al supervisor y/o interventoría (según el procedimiento establecido), no se requiere aprobación de la USPEC y/o interventoría de estos intercambios, así: -Hasta cuatro intercambios de fruta en la semana, entre fruta de entera y fruta de jugo. -Hasta cuatro intercambios de verduras a la semana. -Hasta cuatro intercambios de proteico a la semana (no se podrá reemplazar por proteínas de origen vegetal). -Hasta cuatro intercambios de tubérculo a la semana. Nota 5: Se permitirá el intercambio en el tipo de preparación en algunos de los componentes del ciclo de menú diario, con máximo cuatro veces por semana para cualquiera de los siguientes componentes: proteína, verdura, tubérculo, siempre y cuando este corresponda únicamente a la forma de preparación y no al intercambio en su variedad, para lo cual, se requiere que la notificación se remita un correo electrónico a la USPEC y/o interventoría (según el procedimiento establecido) informando tal situación.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	8. El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado. (Ver Anexo 12) del Eron
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	10. El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado en el ERON de acuerdo a lo contemplado en la prueba hedónica. ANEXO 12.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	12. Se da cumplimiento al suministro de los refrigerios nocturnos, en rotación de los componentes y frecuencia, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima, garantizando que la bebida y el derivado cereal no se repitan durante tres (3) días seguidos.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	13. Se da cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) relacionado con el suministro de alimentación diferencial a grupo poblacional Étnico (Comunidades Indígenas) y convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica)
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS 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.
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACIÓN DOCUMENTAL	16. El contratista cumple con capacitación establecida en la OTM continua y permanente, mínimo de 4 horas mensuales, según la Resolución 2674 de 2013.

Categoría	Variables / Establecimientos
	Además la 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 personal profesional cuenta con plan de inducción sobre documentos técnicos y contractuales, dirigido por un talento humano idóneo Dichas capacitaciones cumplen número de horas de acuerdo a lo pactado y se cuentan con registros.

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

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

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

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

"CUARTA: PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El plazo de ejecución de los contratos será hasta el 31 de julio de 2026, contado a partir de la firma del Acta de Inicio, previa aprobación de las garantías contractuales y expedición del registro presupuestal. Lo anterior, sin perjuicio de la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, los cuales serán atendidas hasta el 03 de diciembre de 2025" CLÁUSULA SEGUNDA – Frente al análisis financiero realizado por la Interventoría y de conformidad con el agotamiento prespuestal que hace parte integral del presente OTROSÍ, se podrá continuar prestando el servicio para las estaciones de policía y centros transitorio de detención del presente GRUPO. Esta modificación no requiere adición y para todos los efectos el agotamiento presupuestal sera el indicado en la parte motiva del presente OTROSI, conforme el concepto de viabilidad financiera emitido por la INTERVENTORÍA y avalado por la supervisión.

Al margen de lo anterior esta interventoría resalta que, la presente modificación contractual al no 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 ninguna solicitud a los operadores y tampoco se alerta de alguna irregularidad en cuanto a esta obligación contractual. Se resalta que como anexo se cargó un Excel donde se puede evidenciar la información anteriormente mencionada.

2. Adicionalmente, para el grupo 13 se realizó CESIÓN del contrato de alimentación denominada " CESIÓN No. 1 DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. USPEC-CTO-197-2025." que en su resuelve decidió:

CLÁUSULA PRIMERA: CEDER los derechos y obligaciones del Contrato de Prestación de Servicios No. USPEC-CTO-197-2025, suscrito con la UNIÓN TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC 2025, identificada con NIT. No 901943079-6 a favor de la UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025, integrada por: FUNDACION COLOMBIA UNA NACION CIVICA FUNDACION CONCIVICA, identificado con NIT. 801.004.709-7, la FUNDACIÓN UNIDOS NUTRIENDO SUEÑOS, identificado con NIT. 901.410.596-5, la FUNDACIÓN ÉTNICA UNIDOS POR EL BIENESTAR SOCIAL Y NUTRICIONAL FEBSAN COLOMBIA, identificado con NIT. 901.808.114-9, y NUTRIR GROUP SAS, identificado con NIT. 901.639.461-4 a partir del día VEINTISEIS (26) DE SEPTIEMBRE DE 2025. CLÁUSULA SEGUNDA: La Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC pagará a la UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 - CESIONARIO el valor restante del Contrato de Prestación de Servicios No. 197-2025 de acuerdo con lo contemplado en la cláusula "Quinta: Forma de pago". Para amparar el pago al cesionario se deberá liberar el saldo restante del Registro Presupuestal No.49125, equivalente a la suma de CUARENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS DOS MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS CON OCHENTA Y OCHO CENTAVOS ($46.449.402.476,88) M/CTE.y expedir un nuevo registró presupuestal con la información de la la UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 - CESIONARIO.

Al margen de lo anterior esta interventoría aclara que, al encontrarse frente a una modificación que consideró la adición se cuentan con las debidas pólizas, las cuales no tienen novedad alguna y se considera que están conforme a lo estipulado en el contrato de servicio de alimentación suscrito entre cada operador y la USPEC, al igual que el tiempo de vigencia de cada uno.

3. Así mismo, se cuenta con el OTROSÍ No. 3 DE MODIFICACIÓN Y PRÓRROGA AL CONTRATO USPEC-CTO-193- 2025 CELEBRADO ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y, para todos los grupos de alimentación, el cual resolvió:

"CLÁUSULA PRIMERA - MODIFICACIÓN: Modificar la CLAÚSULA CUARTA – PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (USPEC-CTO-193-2025), en el sentido de prorrogar la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, así: "CUARTA: PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El plazo de ejecución de los contratos será hasta el 31 de julio de 2026, contado a partir de la firma del Acta de Inicio, previa aprobación de las garantías contractuales y expedición del registro presupuestal. Lo anterior, sin perjuicio de la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, los cuales serán atendidas hasta el 16 de diciembre de 2025" CLÁUSULA SEGUNDA – Frente al análisis financiero realizado por la Interventoría y de conformidad con el agotamiento prespuestal que hace parte integral del presente OTROSÍ, se podrá continuar prestando el servicio para las estaciones de policía y centros transitorio de detención del presente GRUPO. Esta modificación no requiere adición y para todos los efectos el agotamiento presupuestal sera el indicado en la parte motiva del presente OTROSI, conforme el concepto de viabilidad financiera emitido por la INTERVENTORÍA y avalado por la supervisión."

4. 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 (…)"

5. Ahora bien, a partir del 01 de mayo del año en curso se perfeccionó OTROSÍ No.5 DE MODIFICACIÓN: ADICIÓN Y PRÓRROGA PARA LOS CONTRATOS DE ALIMENTACIÓN LP-002-2025 ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC y LOS OPERADORES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

En razón a la modificación contractual, la cual decidió sobre adición y prórroga para la totalidad de los contratos del servicio de alimentación, la interventoría efectuó requerimiento a los operadores del servicio de alimentación el pasado 06 de mayo del año en curso, con asunto "Actualización de pólizas frente al OTROSÍ NO. 5 de modificación: adición y prorroga a los contratos del servicio de alimentación", mediante el cual se solicitó que en un término no mayor a tres días hábiles se procediera con la remisión de las pólizas actualizadas, así como del comprobante del cargue en la plataforma secop ii. Ahora bien, el viernes 12 de junio se allegó a la interventoría vía correo electrónico solicitud de requerimiento a los operadores para corrección en la póliza de RCE sobre los beneficiarios y asegurados. En razón a ello, la interventoría realizó nuevamente la verificación de las pólizas de los diecisiete grupos de alimentación, requirió al contratista para la subsanación y devolvió a la entidad las pólizas actualizadas. Así las cosas al momento del presente informe se indica que las garantías contractuales para los diecisiete grupos de alimentación se encuentran conformes a los lineamientos, en cuanto a la vigencia, el valor asegurado y los beneficiarios y asegurados.

4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios.

Durante el periodo comprendido en el mes de junio del año en curso 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. 5 DE MODIFICACIÓN: ADICIÓN Y PRORROGA AL CONTRATO USPEC- CELEBRADO ENTRE LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS "USPEC" Y UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC – PARA TODOS LOS GRUPOS PRESTADORES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN; decidiendo sobre la adición y prórroga del contrato. CLÁUSULA SEGUNDA - MODIFICACIÓN: Modificar la CLAÚSULA CUARTA – PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (USPEC-CTO-185-2025), en el sentido de prorrogar el plazo de ejecución del contrato y la prestación del servicio para las estaciones de policía y centro transitorio de detención, así: "CUARTA: CUARTA: PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El plazo de ejecución de los contratos será hasta el 15 de diciembre 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 15 de diciembre de 2026"

PARÁGRAFO PRIMERO: La presente prorroga, se realiza de conformidad a la Solicitud de Modificaciones Contractuales suscrita por la Dirección de Logística, con el memorando I-2026-001887 del 29 de abril de 2026, y demás documentos anexos, los cuales hacen parte integral del presente Otrosí. CLAUSULA TERCERA – GARANTÍAS: El contratista se compromete a constituir los correspondientes certificados de modificación a las garantías contractuales y allegarlos a la Dirección de Gestión Contractual dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma de este modificatorio.

En razón a la modificación contractual, la cual decidió sobre adición y prórroga para la totalidad de los contratos del servicio de alimentación, la interventoría efectuó requerimiento a los operadores del servicio de alimentación el pasado 06 de mayo del año en curso, con asunto "Actualización de pólizas frente al OTROSÍ NO. 5 de modificación: adición y prorroga a los contratos del servicio de alimentación", mediante el cual se solicitó que en un término no mayor a tres días hábiles se procediera con la remisión de las pólizas actualizadas, así como del comprobante del cargue en la plataforma secop ii. Ahora bien, el viernes 12 de junio se allegó a la interventoría vía correo electrónico solicitud de requerimiento a los operadores para corrección en la póliza de RCE sobre los beneficiarios y asegurados. En razón a ello, la interventoría realizó nuevamente la verificación de las pólizas de los diecisiete grupos de alimentación, requirió al contratista para la subsanación y devolvió a la entidad las pólizas actualizadas. Así las cosas al momento del presente informe se indica que las garantías contractuales para los diecisiete grupos de alimentación se encuentran conformes a los lineamientos, en cuanto a la vigencia, el valor asegurado y los beneficiarios y asegurados.

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

En el periodo de informe actual no se presentó Informe de Interventoría relacionado con incumplimiento parcial o total de las obligaciones de los contratistas, toda vez que, de acuerdo con el procedimiento establecido en el en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y la "Metodología para la Generación de Observaciones (ANS), Plan de Mejora, Requerimiento e Incumplimientos" previo a ello es necesario que se realicen observaciones, seguimiento a observaciones, requerimiento de Plan de Mejora y seguimiento al mismo y de igual manera que se agoten los requerimientos previos al requerimiento formal de inicio de procedimiento sancionatorio contractual que se sustenta en el Informe de Interventoría.

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

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 (92%) a partir del ejercicio en campo de la interventoría técnica, se ubica en el rango de cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con lo establecido por la USPEC. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador.

Por otra parte, se observa que, en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Occidente, para los establecimientos Tipo EP-UT-URI de Grupo 1, contrato 185-2025 UT SERVIR USPEC, el porcentaje de cumplimiento (98%) 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 CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con el 100% de cumplimiento, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO con el 100% de cumplimiento, CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO con el 98% de cumplimiento, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL con el 96% de cumplimiento, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con el 95% de cumplimiento, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL con el 95% de cumplimiento, CONDICIONES DE SANEAMIENTO con el 93% de cumplimiento. Ahora bien, en la tipificación de cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC se encuentra CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO con el 89% de cumplimiento, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA con el 87% de cumplimiento, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con el 86% de cumplimiento y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS con el 84% de cumplimiento; siendo las categorías de menor 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, 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 INSTALACIONES FISICAS con el 100% de cumplimiento, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con el 100% de cumplimiento, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con el 99% de cumplimiento y RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 99% de cumplimiento. Por otra parte, se tiene que la categoría DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 88% de cumplimiento (menor desempeño), se tipifica como cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, Tipo ERON - CRM, ocho de los nueve establecimientos del Grupo 1 se tipifican como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 93% y el 98% de cumplimiento, siendo el ERON EPMSC TUQUERRES

(98%), PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 (98%), ERON DE POPAYAN (96%), ERON EPMSC TUMACO (96%), EPMSC PASTO (95%), ERON EPMSC IPIALES (93%), ERON EPMSC EL BORDO (93%) y CPMSTUL TULUA (93%) los establecimientos de mejor comportamiento. 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 83% de cumplimiento, se tiene el ERON CPAMSPY POPAYÁN (fue el de menor desempeño en el periodo de corte informado).

Ahora bien, del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, tipo EP-UT-URI, se tipifican como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 91% y el 100% de cumplimiento, siendo los de mejor comportamiento: UT BRIGADA DE INFANTERIA No.4, EP ARCELETAS URI - CTI POPAYAN, EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, EP ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO, EP ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP ESTACION DE POLICIA ESTACION DE GUARDACOSTAS y EP ESTACION DE POLICIA TUMACO con el 100% de cumplimiento y EP ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO con el 95% de cumplimiento, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE con el 95% de cumplimiento, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE con el 91% de cumplimiento, EP ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2 con el 95% de cumplimiento, EP ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO con el 95% de cumplimiento y EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA con el 95% de cumplimiento.

Regional Occidente - Grupo 2 - Operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO

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 2, contrato 186-2025 UT FOOD PRO, el porcentaje de cumplimiento (92%) a partir del ejercicio en campo de la interventoría técnica, se ubica en el rango de cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo con lo establecido por la USPEC. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador.

Por otra parte, se observa que, en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Occidente, para los establecimientos Tipo EP-UT-URI de Grupo 2, contrato 186-2025 UT FOOD PRO, el porcentaje de cumplimiento (98%) 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 2, contrato 186-2025 UT FOOD PRO 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 CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL con el 100% de cumplimiento, siendo las de mejor desempeño en el periodo de corte informado, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO con el 98% de cumplimiento, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con el 97% de cumplimiento, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL con el 96% de cumplimiento, CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS con el 94% de cumplimiento, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO con el 93% de cumplimiento y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con el 91% de cumplimiento. Ahora bien, en la tipificación de cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC se encuentran las categorías CONDICIONES DE SANEAMIENTO con el 87% de cumplimiento, y EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con el 84% de cumplimiento e INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA con el 80% de cumplimiento, siendo esta última, 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 2, contrato 186-2025 UT FOOD PRO de la Regional Occidente, se tiene las categorías del instrumento de verificación tipo EP-UT-URI INSTALACIONES FÍSICAS, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO y RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO obtuvieron el 100% de cumplimiento en las verificaciones realizadas en campo por parte de la interventoría, porcentaje que se tipifica como cumplimiento de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. En contraste se tiene que DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 85% de cumplimiento es la categoría con peor desempeño en el periodo de corte informado.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 2, contrato 186-2025 UT FOOD PRO Regional Occidente, Tipo ERON - CRM, cinco de los siete establecimientos del Grupo, se tipifican como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 92% y el 98% de cumplimiento, siendo el CRM EJECA el establecimiento de mejor comportamiento con el 98% 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 85% de cumplimiento, se tiene el ERON EPMSC LA UNIÓN, el cual fue el de menor desempeño en el periodo de corte informado.

Ahora bien, del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 2, contrato 186-2025 UT FOOD PRO Regional Occidente, tipo EP-UT-URI, se tipifican como Cumplimiento de las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 95% y el 100% de cumplimiento, todos los establecimientos del Grupo verificados en el periodo de corte informado (junio de 2026) EP SONSO, EP ESTACION DE POLICIA CAICEDONIA, EP ESTACION DE POLICIA DAGUA, EP ESTACION DE POLICIA BUGA CAI DIVINO NINO, EP ESTACION DE POLICIA SEVILLA, EP ESTACION DE POLICIA YUMBO.

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

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 3, contrato 187-2025 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, el porcentaje de cumplimiento (89%) 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 3, contrato 187-2025 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, el porcentaje de cumplimiento (100%) 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 3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS 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 CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL y CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO con el 100% de cumplimiento, siendo las de mejor desempeño en el periodo de corte informado, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS con el 94% de cumplimiento, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO con el 93% de cumplimiento, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACIÓN DOCUMENTAL con el 92% de cumplimiento y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con el 90% de cumplimiento. Ahora bien, en la tipificación de cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC se encuentran las categorías de, CONDICIONES DE SANEAMIENTO con el 85% de cumplimiento, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con el 83% de cumplimiento, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO con el 82% de cumplimiento, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA con el 80% de cumplimiento, y EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con el 79% de cumplimiento, 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 3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS de la Regional Occidente, se tiene que todas las categorías del instrumento de verificación tipo EP-UT-URI (INSTALACIONES FÍSICAS, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO, , RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO) obtuvieron el 100% de cumplimiento en las verificaciones realizadas en campo por parte de la interventoría, porcentaje que se tipifica como cumplimiento de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 3 Regional Occidente, Tipo ERON - CRM, cinco de los siete establecimientos del Grupo 3 se tipifican como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 93% y el 100% de cumplimiento, siendo el ERON EPMSC BUENAVENTURA el establecimiento de mejor comportamiento con el 100% de cumplimiento. Por otra parte, con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes entre el 82% y el 88% de cumplimiento, se tiene que el ERON COJAM JAMUNDI con el 82% de cumplimiento fue el de menor desempeño en el periodo de corte informado.

Ahora bien, del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 3 Regional Occidente, tipo EP-UT-URI, se tipifican como Cumplimiento de las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, con porcentajes del 100% de cumplimiento, todos los establecimientos del Grupo 3 verificados en el periodo de corte informado (mayo de 2026): UT ARBUE, EP GINEBRA, EP ESTACION DE POLICIA BERLIN, ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR, ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP ESTACION DE POLICIA PUERTO TEJADA y EP GUARDACOSTAS.

Regional Central - Grupo 4 - Operador UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025

En el mes de junio de 2026, el operador alcanzó un 90% de cumplimiento global, tipificado como cumplimiento de las obligaciones contractuales, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Este resultado refleja un desempeño aceptable, aunque con hallazgos que afectan el cumplimiento contractual de los servicios de alimentación.

La categoría con mejor desempeño fue Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (98%), destacando establecimientos como EPMSC El Guamo, EPMSC Florencia, EPMSC Garzón y EPMSC La Plata, que lograron 100% de cumplimiento en esta categoría. En contraste, la categoría con peor desempeño fue Equipos, utensilios y menaje (73%),

donde se evidenciaron deficiencias en mantenimiento, reposición de menaje y estado de equipos, siendo el aspecto más crítico del periodo.

En cuanto al desempeño por establecimiento, el establecimiento con mejor desempeño fue EPMSC El Guamo, que alcanzó porcentajes de cumplimiento global del 100% en varias categorías, reflejando gestión adecuada en infraestructura, producción y personal manipulador. El establecimiento con peor desempeño fue ERON EPMSC Florencia, que presentó incumplimientos en almacenamiento de materias primas, mantenimiento preventivo, equipos y utensilios, así como deficiencias en documentación de calidad, alcanzando porcentajes bajos en varias categorías.

En cuanto a los establecimientos de Estaciones de Policía, para el mes de junio de 2026, el operador alcanza un porcentaje de cumplimiento parcial del 89%, siendo la categoría con más alto porcentaje, la categoría 5 Distribución del producto terminado, con un porcentaje de cumplimiento global de 100%, en contraste con la categoría 3 Condiciones de Transporte de Producto Terminado (72%), debido al incumplimiento presentado en la EP Guadalupe. El establecimiento que alcanza el cumplimiento global en todas las categorías es la EP ESTACIÓN DE POLICÍA EL GUAMO (100%), en contraste con la EP GUADALUPE que alcanza un porcentaje de 75%, siendo el porcentaje de cumplimiento parcial más bajo.

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

En el mes de junio de 2026, el operador alcanzó un 92% de cumplimiento global, tipificado como cumplimiento de las obligaciones contractuales, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Este resultado refleja un buen desempeño, aunque con hallazgos que afectan el cumplimiento contractual de los servicios de alimentación.

La categoría con mejor desempeño fue Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (100%), destacando a todos los establecimientos ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC GIRARDOT, ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA, ERON EPMSC VILLETA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05 los cuales presentaron un cumplimiento global del 100%. En contraste, la categoría con peor desempeño fue Equipos, utensilios y menaje (79%), donde se evidenciaron deficiencias en mantenimiento, estado de equipos, siendo el aspecto más crítico del periodo.

En cuanto al desempeño por establecimiento, el establecimiento con mejor desempeño fue ERON EPMSC VILLETA, que alcanzó porcentajes de cumplimiento global del 97% en varias categorías, reflejando gestión adecuada en el cumplimiento de horarios de entrega, características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, personal manipulador de alimentos, condiciones de transporte de alimentos y aseguramientos y control de la calidad. El establecimiento con peor desempeño fue CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05 (90%), que presentó incumplimientos en Equipos, utensilios y menaje, Instalaciones físicas y sanitarias, Condiciones de saneamiento, alcanzando porcentajes bajos en varias categorías.

En cuanto a los establecimientos de Estaciones de Policía, para el mes de junio de 2026, el operador alcanza un porcentaje de cumplimiento del 94%, siendo la categoría con más alto porcentaje, la categoría 1 Instalaciones físicas y sanitarias y 5 Distribución del producto terminado, con un porcentaje de cumplimiento global de 100%, en contraste con la categoría 3 Condiciones de Transporte de Producto Terminado (82%), debido al incumplimiento presentado en la EP ESTACION DE POLICIA MELGAR. Los establecimientos que alcanzaron el cumplimiento global en todas las categorías son OCR CTP – CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION, EP EP GUADUAS, EP EP SUBESTACION LA PAZ, EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL, EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA con un cumplimiento global del 100%, en contraste con la EP ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA, que alcanza un porcentaje de 74%, siendo el porcentaje de cumplimiento parcial más bajo.

Regional Central - Grupo 6 - Operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025

En el mes de junio de 2026, el operador alcanzó un 86% de cumplimiento global, tipificado como cumplimiento de las obligaciones contractuales, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Este resultado refleja un desempeño parcial, con hallazgos que afectan el cumplimiento contractual de los servicios de alimentación.

La categoría con mejor desempeño fue Aseguramiento y control de la calidad (95%), destacando establecimientos como 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), los cuales lograron 100% de cumplimiento en esta categoría. En contraste, la categoría con peor desempeño fue Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario e Instalaciones físicas y sanitarias (74%), donde se evidenciaron deficiencias en el cumplimiento en el horario de entrega de los tiempos de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno y falta de mantenimiento de menor cuantía, siendo los dos aspectos más críticos del periodo.

En cuanto al desempeño por establecimiento, el establecimiento con mejor desempeño fue CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA, que alcanzó un porcentaje de cumplimiento global del 100% en casi todas las categorías, reflejando gestión adecuada en la entrega de los complementos alimentarios dentro de los horarios establecidos en la OTM, Instalaciones físicas y sanitaria, Equipos, utensilios y menaje, Condiciones de producción u producto terminado, Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, personal manipulador de alimentos, Condiciones de saneamiento, Aseguramiento y control de la calidad, Seguridad y salud en el trabajo.

El establecimiento con peor desempeño fue ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (83%), el cual presentó incumplimiento en los cuatro ranchos ERON ESTRUCTURA 3, ESTRUCTURA PENAL 1, P.A.S Y ERE 1 Y 2, principalmente en el cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, Instalaciones físicas y sanitarias, Equipos, utensilios y menaje, Condiciones de Saneamiento y seguridad y salud en el trabajo, alcanzando porcentajes bajos en varias categorías.

En cuanto a los establecimientos de Estaciones de Policía, el Contratista UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 del Grupo 6, no cuenta con Estaciones de Policía activas, por lo anterior, no se lleva a cabo evaluaciones de la interventoría de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI.

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

En la Regional Central – Grupo 7, bajo la operación de Unión Temporal Capital USPEC 2025, en junio de 2026 los establecimientos ERON alcanzaron un cumplimiento general del 92%, manteniendo el desempeño respecto a mayo y mostrando un aumento en la categoría de condiciones de transporte de alimentos, lo que se tipifica como cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales; mientras que en la modalidad EP se evidenció una disminución significativa, con un 60% de cumplimiento frente al 78% del mes anterior, destacándose únicamente un comportamiento positivo en la categoría de recepción del producto terminado.

La categoría con mejor desempeño en los establecimientos penitenciarios tipo ERON, fue cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario, con el 100% de desempeño; por otro lado, la categoría que presentó un menor desempeño para esta modalidad fue almacenamiento materias primas e insumos con un 86%, con hallazgos asociados incumplimiento de la normatividad vigente respecto al rotulado del empaque primario de algunas materias primas, uso de pulpa de fruta pasteurizada, cuyo uso no está permitido para la preparación de bebida de fruta, la ausencia de distancia perimetral en el almacenamiento. Para las Estaciones de Policía, las categorías con cumplimiento del 100% fueron distribución del producto terminado y recepción del producto terminado, en contraste con la categoría de instalaciones físicas con un 0%, afectado principalmente por la disposición del producto terminado directamente en el piso.

En cuanto a los establecimientos penitenciarios de mejor desempeño en el Grupo 7, fueron el ERON CPMSGAC GACHETA y ERON CRM EJECO ambos con 99% de cumplimiento, debido a la entrega de los diferentes tiempos de comida dentro de los horarios establecidos, cumplimiento en el personal, adecuado almacenamiento de las materias primas y cumplimiento en las características de los alimentos, por otro lado, el establecimiento que presentó un menor desempeño fue el ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO con 85%, el desempeño se vio afectado principalmente por el incumplimiento en el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, falencias en el almacenamiento de materias primas, falta de personal, así como por deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección tanto de las áreas en general como de los equipos y utensilios. En las estaciones de Policía, la EP SOACHA alcanzó los mayores porcentajes en varias categorías, mientras que la EP POLINAL FACATATIVÁ presentó los resultados más bajos, específicamente en transporte y personal manipulador.

Regional Central - Grupo 8 - Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS

En relación con el desempeño de los establecimientos Regional Central Grupo 8, Operador **ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS**, para los establecimientos tipo ERON – CRM, en el mes de junio de 2026 se alcanza un 93% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento de las Obligaciones de los Contratistas, presentando un aumento del 2% respecto al mes anterior. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, se alcanza en el mes de junio de 2026 un 95% de cumplimiento, por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, presentando un incremento del 4% con respecto al mes anterior.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Central Grupo 8, Operador **ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS** para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías: CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (98%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (97%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (97%); PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (93%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (93%); las anteriores tras obtener un cumplimiento superior o igual a 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo, en la Regional Central, Grupo 8 Operador **ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS**, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, CONDICIONES DE SANEAMIENTO (86%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (84%), y EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (84%), se clasifica como cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista.

Con respecto a los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional Central, Grupo 8, operado por **ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS**, se destacan las calificaciones obtenidas en las categorías: INSTALACIONES FISICAS (100%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (92%), las cuales evidencian el cumplimiento de los criterios evaluados, al alcanzar un porcentaje de cumplimiento igual o superior a 90%, estas categorías se tipifican como cumplimiento de las condiciones contractuales por parte del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Por su parte, la categoría DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (81%), registró el menor desempeño durante el período evaluado.

En la Regional Central, Grupo 8, operador **ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS**, los establecimientos CPMSPDA PAZ ARIPORO, EPMSC GRANADA, CAMISACS ACACIAS, EC YOPAL Y CPMSACS ACACIAS, presentan un desempeño favorable, con porcentajes de cumplimiento comprendidos entre el 90% y el 98%, clasificándose en el nivel

de Cumplimiento de las Obligaciones por del contratista. Por otra parte, el establecimiento que registran el menor nivel de cumplimiento corresponde a EPMSC VILLAVICENCIO, el cual se tipifica como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del contratista. En cuanto a los establecimientos tipo EP–UT–URI, se destacan CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP Estación de policía URI YOPAL, EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS Y UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", que alcanzan un cumplimiento del 90 y 100%, tipificado como cumplimiento por parte del contratista. Les siguen las Estaciones de policía EP VILLAVICENCIO, CRM EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) Y CRM CPMSCACOM 2 con porcentajes de cumplimiento entre 78% y 85%; clasificadas como Cumplimiento parcial de las Obligaciones del contratista.

Regional Central - Grupo 9 - Operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC

En la Regional Central – Grupo 9, el operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC, en mayo, los establecimientos ERON alcanzaron un cumplimiento general del 84% porcentaje que corresponde a un cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales, de acuerdo con los criterios de evaluación establecidos por la USPEC. Asimismo, en los establecimientos tipo EP–UT–URI se obtuvo un 100 % de cumplimiento, evidenciando la adecuada prestación del servicio en esta modalidad.

Según los porcentajes alcanzados en las diferentes categorías se evidencia avances importantes frente al periodo anterior, especialmente en Instalaciones Físicas y Sanitarias – Contratista, Características de los Alimentos, Cumplimiento de Menús, Gramajes, Dietas Terapéuticas y Oferta Adicional, y Personal Manipulador de Alimentos, lo que demuestra la implementación de acciones correctivas por parte del operador en varios establecimientos. No obstante, persisten oportunidades de mejora en las categorías de Almacenamiento de Materias Primas e Insumos, Equipos, Utensilios y Menaje, Condiciones de Saneamiento, Aseguramiento y Control de la Calidad y Seguridad y Salud en el Trabajo, donde aún se evidencian incumplimientos que pueden afectar la calidad, inocuidad y continuidad del servicio de alimentación.

Los principales hallazgos identificados corresponden a deficiencias en las condiciones locativas, almacenamiento inadecuado de materias primas, mantenimiento insuficiente de equipos, incumplimiento de requisitos documentales, falencias en los programas de limpieza y desinfección, deficiencias en la dotación y uso de elementos de protección personal, así como incumplimientos en el manejo de dietas terapéuticas, gramajes, rotulado y conservación de temperaturas en algunos establecimientos, particularmente en CPAMSM Bogotá El Buen Pastor, EPAMSCAS Cómbita y CPMS Chocontá, los cuales concentraron el mayor número de observaciones en diferentes categorías.

En cuanto a los establecimientos penitenciarios de mejor desempeño en el Grupo 9, fue el ERON CPMS TUNJA con un 96% 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 EPMASCAS COMBITA con el 78% de cumplimiento, el desempeño se vio afectado principalmente por incumplimiento en la categoría de seguridad y salud en el trabajo y equipos, utensilios y menaje.

Regional Viejo Caldas- GRUPO 10

Para el mes de junio de 2026, el operador UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 92% en los establecimientos tipo ERON, aumentando 1 punto porcentual frente al 91% de mayo. En los establecimientos tipo EP-UT-URI el cumplimiento fue del 79%, disminuyendo 7 puntos porcentuales frente al 86% del periodo anterior. Ambos porcentajes se tipifican como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC, siendo el resultado EP-UT-URI el que más se aproxima al límite inferior de dicha categoría.

En los establecimientos ERON, las categorías de Cumplimiento de Horario y Concepto Higiénico Sanitario (100%), Condiciones de Transporte de Alimentos (97%) y Aseguramiento y Control de la Calidad – Verificación Documental (97%) registraron los mejores resultados. En los EP-UT-URI, Instalaciones Físicas (96%) fue la categoría más sólida, manteniéndose estable frente a mayo. Respecto a la criticidad se registra que e**n** los Erones las categorías de; Equipos, Utensilios y Menaje fue la más deficiente (74%), afectada principalmente por los carros transportadores (12%) y por equipos con óxido, corrosión y ausencia de mantenimiento preventivo. Le siguen Personal Manipulador de Alimentos (89%), afectada por el incumplimiento del personal mínimo requerido (61%), e Instalaciones Físicas y Sanitarias – Contratista (89%), afectada por mantenimientos correctivos menores pendientes en pisos, paredes y techos. En los EP-UT-URI, Distribución del Producto Terminado registró apenas 49% de cumplimiento, la cifra más baja de todo el informe, por la entrega generalizada de alimentos fuera de empaques individuales sellados (18%); le sigue Condiciones de Transporte de Producto Terminado (74%), afectada por la falta de documentación vehicular vigente (53%).

Los establecimientos con mayores hallazgos fueron; ERON, ERON DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA y EPMSC PEREIRA concentran los hallazgos más graves y reiterativos, presentes en la mayoría de las categorías evaluadas. En el formato EP-UT-URI, EP MARSELLA presenta incumplimientos generalizados en prácticamente todas las categorías, seguida de EP RISARALDA, EP VITERBO, EP APIA y EP CAI SANTANDER. Persisten hallazgos por la distribución de alimentos y dietas en recipientes no isotérmicos, tanto en ERON (raciones terapéuticas, sopas y bebidas de línea) como en las EP-UT-URI (empaques individuales, bebidas de desayuno, cena y refrigerio nocturno), incumpliendo de forma sistemática la circular E-2025-008918. Los intercambios de componentes del menú sin notificación oportuna en el sistema K2 continúan siendo una falla recurrente en ambos formatos. El etiquetado de materias primas mediante sticker adhesivo (avena molida y maíz mazamorra marca "El Canelón") incumple de forma reiterada la Resolución 5109 de 2005 en varios establecimientos del grupo. El personal mínimo requerido y el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos continúan sin implementarse adecuadamente en los establecimientos con mayor rezago.

Sin embargo, se registran cumplimientos del 100%, respecto a verificaciones como; análisis de pH y cloro residual, el suministro de agua potable, el retiro de residuos sólidos, la calidad organoléptica de los menús, el suministro de refrigerios nocturnos, el tamizaje nutricional, los hábitos de higiene del personal manipulador, la capacitación en SST y los programas de trazabilidad.

Regional Viejo Caldas- GRUPO 11

Para Junio 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 el **88%,** disminuyendo en 1%, con relación al mes anterior, se destacan categorías sólidas con cumplimiento superior al 94% como: Cumplimiento de Horarios y CHS (100%), Características de los Alimentos y Menús (99%) y Aseguramiento de la Calidad (94%), Sin embargo, persisten hallazgos críticos en categorías como Equipos, utensilios y menaje (72%), Condiciones de Saneamiento (81%), Instalaciones físicas (85%), Condiciones de producto terminado (88%), Almacenamiento (86%) y Seguridad y Salud en el trabajo (85%); para el mes de junio, se evidencia que algunas categorías disminuyeron en su porcentaje global con relación al mes anterior, afectando el promedio: Condiciones de transporte de alimentos (88); Personal manipulador (89%). Las reincidencias en los hallazgos están definidas y son concordante con los anteriores periodos, así las cosas, persisten los hallazgos por cuenta de: Faltantes de equipos mínimos según la OTM, necesidad de mantenimientos correctivos en la Infraestructura, se registran incidencias frente a humedades, desprendimiento de pintura, pisos porosos, falta de rejillas en sifones y otras nuevos, por cuenta de la falta de la documentación requerida para los vehículos de transporte de alimentos, personal manipulador por cuanto no se cuenta con el personal requerido de acuerdo con su perfil.

Para los establecimientos tipo EP–UT–URI (Grupo 11), el promedio registrado es del 98%; aumentando en un 3%, con relación al mes anterior, lo que representa que existió una mejora con respecto al manejo y distribución de los productos en las estaciones de policía, con el fin de mantener un óptimo cumplimiento mes a mes, para el presente corte se destacan categorías como: instalaciones físicas, condiciones de producto terminado, recepción de producto terminado y distribución de producto terminado, las cuales obtienen un 100% de cumplimiento, sin embargo se requiere mayor atención y compromiso en la categoría de personal manipulador de alimentos la cual cumple con el 86%.

De manera particular, en junio, los centros de detención transitorios EP. DISTRITO, EP. LA DORADA y EP. PERMANENTE CENTRAL, cumplen entre el 95% al 100%, presentan fortalezas durante su verificación las cuales corresponden a que existió control en el transporte y recepción de producto terminado.

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

En relación con el desempeño de los establecimientos Regional Nororiente Grupo 12, Operador **UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025** para los establecimientos tipo ERON – CRM, en el mes de junio de 2026 se alcanza un 92% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento de las Obligaciones de los Contratistas, manteniendo su calificación respecto al mes anterior. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, se alcanza en el mes de junio de 2026 un 87% de cumplimiento, clasificado como Cumplimiento parcial 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 Nororiente Grupo 12, Operador **UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025** para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (99%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (96%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (91%); EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (90%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (90%). las anteriores tras obtener un cumplimiento superior o igual a 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo, en la Regional Nororiente, Grupo 12 Operador **UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025**, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (89%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (85%) e INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (80%).

Con respecto a los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional Nororiente, Grupo 12, operados por la **UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025**, se destacan las calificaciones obtenidas en las categorías de INSTALACIONES FÍSICAS (94%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%) y RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (91%), evidenciando el cumplimiento de los criterios evaluados, tras obtener un cumplimiento superior o igual a 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. De igual forma, la categoría CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (85%) de cumplimiento, y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (66%), siendo la categoría de peor desempeño en el periodo de corte informado; se tipifican como cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC.

En la Regional Nororiente, Grupo 12, operador **UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025**, los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Istmina, EPMSC Jericó, EPMSC Medellín, EPMSC Puerto Berrio, EPMSC Quibdó, EPMSC Santa Barbara, EPMSC Támesis, Planta De Contingencia G12 Copacabana, presentan un desempeño favorable, con porcentajes de cumplimiento comprendidos entre el 90% y el 98%, clasificándose en el nivel de Cumplimiento de las Obligaciones por del contratista. Por otra parte, el establecimiento que registran el menor nivel de cumplimiento

corresponde al CPMSPTR Puerto Triunfo 88%, el cual se tipifica como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del contratista. En cuanto a los establecimientos tipo EP–UT–URI, se destacan las Estaciones de Policía de UT Batallón Cuarta Brigada, Buenos Aires Medellín, Belén Medellín, Los Gómez Tagui 2, Los Gómez Tagui, que alcanzan un cumplimiento del 90 y 95%, tipificado como cumplimiento por parte del contratista. Les siguen las Estaciones de UT Batallón Cuarta Brigada, Candelaria Medellín, Bolívar Montebello, Puerto Berrio, Santa Barbara, Venecia, Versalles, Laureles, EP Manrique, EP Popular, EP San Javier Medellín, EP Sijin Meval, EP Villa Hermosa Medellín con porcentajes de cumplimiento entre 75% y 89% clasificadas como Cumplimiento parcial de las Obligaciones del contratista.

Regional Noroeste - Grupo 13 - Operador UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025

En relación con el desempeño de los establecimientos Regional Nororiente Grupo 13, Operador **UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025** para los establecimientos tipo ERON – CRM, en el mes de junio de 2026 se alcanza un 90% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento de las Obligaciones de los Contratistas, presentando una disminución del 1% respecto al mes anterior. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, se alcanza en el mes de junio de 2026 un 88% de cumplimiento, clasificado como Cumplimiento parcial por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, presentando un incremento del 2% con respecto al mes anterior.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Nororiente Grupo 13, Operador **UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025** 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 (96%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (93%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (90%); las anteriores tras obtener un cumplimiento superior o igual a 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo, en la Regional Nororiente, Grupo 13 Operador **UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025**, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (89%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (88%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (85%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (83%) y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (83%), se clasifica como cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista.

Con respecto a los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional Nororiente, Grupo 13, operados por la **UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025**, se destacan las calificaciones obtenidas en las categorías PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (92%) e INSTALACIONES FÍSICAS (90%), las cuales evidencian el cumplimiento de los criterios evaluados, al alcanzar un porcentaje de cumplimiento igual o superior a 90%, estas categorías se tipifican como cumplimiento de las condiciones contractuales por parte del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Por su parte, la categoría CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (87%) se clasifica como cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista. Finalmente, la categoría DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (59%), registró el menor desempeño durante el período evaluado, por lo que se tipifica como incumplimiento de las obligaciones del Contratista, conforme a la escala de calificación establecida por la USPEC.

En la Regional Nororiente, Grupo 13, operador **UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025**, los establecimientos COPED Pedregal, CPAMSPA Itagüí La Paz, CPMSSDO Santo Domingo, EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 General Pedro Nel Ospina), EPMSC Apartado, EPMSC Santa Rosa De Osos, EPMSC Sonsón, EPMSC Yarumal, presentan un desempeño favorable, con porcentajes de cumplimiento comprendidos entre el 90% y el 98%, clasificándose en el nivel de Cumplimiento de las Obligaciones por del contratista. Por otra parte, el establecimiento que registran el menor nivel de cumplimiento corresponde a la Planta De Contingencia G13 78%, el cual se tipifica como Cumplimiento

Parcial de las Obligaciones del contratista. En cuanto a los establecimientos tipo EP–UT–URI, se destacan las Estaciones de Policía de Aranjuez, UT Batallón De Aspc No 17 " Clara Elisa Narváez", Bello, CTI Bunker De La Fiscalía, Doce de Octubre, Girardota, que alcanzan un cumplimiento del 95 y 100%, tipificado como cumplimiento por parte del contratista. Les siguen las Estaciones de Policía de Andes, Santa Rosa De Osos, Yarumal, y San Cristóbal con porcentajes de cumplimiento entre 68% y 80%; clasificadas como Cumplimiento parcial de las Obligaciones del contratista.

Regional Oriente - Grupo 14 - Operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025

Durante el mes de junio de 2026, los establecimientos Tipo ERON alcanzaron un desempeño general satisfactorio, manteniendo niveles de cumplimiento superiores al 79% en todas las categorías evaluadas, con fortalezas especialmente en Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (100%), Aseguramiento y Control de la Calidad – Verificación Documental (98%) y Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (98%), lo que evidencia una adecuada gestión operativa y un alto grado de cumplimiento de los requisitos establecidos en la Oferta Técnica Mínima.

No obstante, las visitas de interventoría evidenciaron la persistencia de hallazgos recurrentes en instalaciones físicas, saneamiento, transporte de alimentos y seguridad y salud en el trabajo, asociados principalmente al deterioro de infraestructura, acumulación de grasa y hollín, estancamiento de agua, mantenimiento insuficiente de equipos, utilización de recipientes no isotérmicos para el transporte de alimentos y condiciones inseguras para el personal manipulador. La permanencia de varios hallazgos durante las visitas de seguimiento demuestra que las acciones correctivas implementadas por el operador no siempre han sido oportunas o eficaces para eliminar las causas de las no conformidades.

De igual forma, aunque la gestión documental alcanzó un nivel de cumplimiento alto, se identificaron debilidades relacionadas con registros incompletos, soportes vencidos, documentación desactualizada y deficiencias en la trazabilidad de algunos procesos, aspectos que limitan la verificación objetiva de la conformidad del servicio y la capacidad de respuesta frente a eventos que puedan afectar la inocuidad alimentaria.

Los establecimientos Tipo EP–UT–URI presentaron un comportamiento favorable durante el periodo evaluado, manteniendo niveles de cumplimiento iguales o superiores al 85% en todas las categorías, siendo las de mejor desempeño Recepción del Producto Terminado (97%), Distribución del Producto Terminado (93%), Instalaciones Físicas (92%) y Condiciones de Transporte del Producto Terminado (91%), evidenciando que, en términos generales, la prestación del servicio cumple con los requisitos establecidos para este tipo de establecimientos.

Regional Oriente - Grupo 15 - Operador UNION TEMPORAL DIESTRA

En términos generales, durante el período de junio de 2026 el operador obtuvo un desempeño superior en los establecimientos tipo EP–UT–URI, alcanzando un 80% de cumplimiento, mientras que en los ERON registró un 68%, resultados que, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC, corresponden a un cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales. En los ERON se evidenciaron fortalezas en las categorías relacionadas con las características de los alimentos, el cumplimiento de los menús y los conceptos higiénico-sanitarios; no obstante, persisten debilidades en equipos y menaje, instalaciones físicas y sanitarias, condiciones de saneamiento, seguridad y salud en el trabajo y transporte de alimentos. Por su parte, en los establecimientos tipo EP–UT–URI se observaron mejores resultados en instalaciones físicas, recepción del producto terminado y personal manipulador de alimentos; sin embargo, continúan presentándose incumplimientos relevantes en las condiciones de transporte y, principalmente, en la distribución del producto terminado. En conjunto, los resultados evidencian la necesidad de fortalecer la gestión operativa, el mantenimiento de infraestructura y equipos, el aseguramiento de la calidad, los programas de saneamiento y los controles

sobre el transporte y la distribución de alimentos, con el fin de garantizar el cumplimiento integral de las Obligaciones Técnicas Mínimas (OTM), la normatividad sanitaria vigente y la adecuada prestación del servicio de alimentación.

El análisis comparativo del desempeño por categorías evidencia que, en los ERON, los mejores resultados se obtuvieron en Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (86%) y Cumplimiento de horario y concepto higiénico-sanitario (82%), reflejando un mayor nivel de cumplimiento en los aspectos relacionados con la calidad del producto suministrado y los requisitos higiénico-sanitarios. En contraste, los menores desempeños se presentaron en Equipos, utensilios y menaje (45%), Condiciones de saneamiento (54%), Instalaciones físicas y sanitarias (59%) y Seguridad y Salud en el Trabajo (59%), categorías en las que persisten deficiencias relacionadas con infraestructura, mantenimiento, dotación, saneamiento y gestión preventiva.

Por su parte, en los establecimientos tipo EP–UT–URI, las categorías con mejor desempeño fueron Recepción del producto terminado (93%), Instalaciones físicas (90%) y Personal manipulador de alimentos (82%), evidenciando un adecuado cumplimiento en las condiciones de recepción y almacenamiento temporal de las raciones. No obstante, los resultados más bajos se registraron en Distribución del producto terminado (35%) y Condiciones de transporte del producto terminado (64%), donde se concentraron incumplimientos asociados al transporte, conservación, empaque, suministro de utensilios, cumplimiento de temperaturas y entrega de las raciones, aspectos que requieren la implementación de acciones correctivas para garantizar la inocuidad de los alimentos y el cumplimiento de las Obligaciones Técnicas Mínimas (OTM).

En la evaluación de los ERON del Grupo 15 durante junio de 2026, el establecimiento con mejor desempeño fue el EPMSC Ocaña, al presentar los mayores niveles de cumplimiento en la mayoría de las categorías evaluadas y evidenciar una gestión más consistente en los componentes técnicos, operativos y documentales. En contraste, el COCUC Cúcuta registró el menor desempeño, concentrando el mayor número de hallazgos e incumplimientos relacionados con horarios de entrega, infraestructura, equipos y menaje, producción, personal manipulador, saneamiento, transporte, aseguramiento de la calidad y seguridad y salud en el trabajo, lo que refleja debilidades persistentes en la gestión operativa y el cumplimiento de las Obligaciones Técnicas Mínimas (OTM). En los establecimientos tipo EP–UT–URI, el mejor desempeño correspondió a la Estación de Policía Centro, al alcanzar el mayor nivel de cumplimiento y presentar únicamente hallazgos puntuales de baja incidencia. Por el contrario, la Estación de Policía Aguachica registró el menor desempeño, concentrando incumplimientos en las cinco categorías evaluadas, principalmente en instalaciones físicas, transporte, recepción y distribución del producto terminado, así como en las condiciones del personal manipulador, evidenciando debilidades que afectan la inocuidad de los alimentos y el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Obligaciones Técnicas Mínimas (OTM).

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 junio de 2026, se alcanzó un desempeño promedio de **95 %,** para los establecimientos, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista. se identificaron oportunidades de mejora, especialmente en la categoría de instalaciones físicas y sanitarias y condiciones de saneamiento.

En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo ERON - CRM del Grupo No. 16 Regional Norte, es importante mencionar que los resultados de las evaluaciones realizadas, tipificadas como **Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista**, acorde con la escala establecida por la USPEC: CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, EQUIPOS, UTENSILIOS

Y MENAJE, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. 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 junio de 2026, se alcanzó un **96%** 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: 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 98%, se agrupa el ERON EPMSC MONTERIA y el ERON EPMSC TIERRALTA; con un 97%, ERON EPMSC MAGANGUE, con un 96%, el ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, y EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE; con un 94%, se encuentra el ERON EPMSC SINCELEJO y el ERON EPMSC CARTAGENA; mientras que el ERON EPMSC SAN ANDRÉS obtuvo un 93%.

Por su parte, para los establecimientos EP-UT-URI del Grupo No. 16 Regional Norte, el establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento correspondió a UT ARCAR 94%; por otro lado, el CRM EJEMA (BIVER MALAMBO) (95%) y ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR (95%); mientras que el centro de reclusión de mejor desempeño, se destaca; UT ARCOR – BACAIM 1, 100%, tipificado como cumplimiento total 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 junio de 2026, se alcanzó un desempeño promedio de **93%,** 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 junio de 2026, se alcanzó un **92%** de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría distribución del producto terminado con un **64%** de cumplimiento. Adicional se resalta que las categorías de instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos y recepción del producto terminado, presentaron un desempeño 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 porcentaje de cumplimiento del ERON EPMSC EL BANCO, con un 97%; asimismo, correspondiente al desempeño del establecimiento, en concordancia a las obligaciones contractuales; con un 97% en la PLANTA DE CONTINGENCIA G17, con un 96% en el ERON EPMSC RIOHACHA, y el ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR y con 93% y 95%, respectivamente; mientras que en el ERON EPMSC SANTA MARTA, obtuvo un 95%. 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 95% 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 90% en la misma categoría. Es así que, los primeros alcanzaron un porcentaje de desempeño promedio superior al 95% 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.

MICROBIOLOGIA

Durante el periodo comprendido entre el 01 y el 30 de junio, 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 ensalada, jugo, arroz y queso. Estos hallazgos evidencian deficiencias en el cumplimiento de los requisitos básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), particularmente en los grupos 5, 8, 9, 10, 13, 15, 16 y 17.

En cuanto a los indicadores de calidad, se reportaron 9 muestras, en donde 6 muestras de salchicha con recuento elevado de aerobios mesófilos y coliformes totales, 2 muestra de leche entera en polvo con recuento de aerobios mesófilos y 1 muestra de chorizo de cerdo con recuento de coliformes totales, aerobios mesófilos y coliformes fecales, 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, mohos y levaduras en muestras ambientales. Así mismo, se detectaron coliformes totales y turbiedad y pH, lo cual indica incumplimientos tanto microbiológicos como fisicoquímicos en los parámetros de calidad del agua.

PQR

Durante el mes de junio de 2026 se recibieron y gestionaron 68 PQRD, sobre las cuales se efectuó el respectivo análisis, seguimiento y trámite de respuesta conforme a las obligaciones de supervisión establecidas en el Contrato Interadministrativo de Interventoría No. 206-2025.

La participación de Tutelas y Desacatos 26%, resulta relevante debido a que constituye más de una cuarta parte de los requerimientos recibidos durante el período, situación que amerita atención en la identificación de causas recurrentes y promover acciones correctivas por parte de los contratistas.

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 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

Grupo 1 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.

Grupo 2 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.

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.

Grupo 3 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 requeridos 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.

Grupo 4 y 5 Mejorar los procesos en almacenamiento de materias primas, asegurando el cumplimiento en rotulado, fichas técnicas y plan de compras. Fortalecer el programa de mantenimiento preventivo y correctivo, garantizando soportes actualizados para equipos como pelapapas, licuadoras, cuartos fríos, carros transportadores, con cronogramas verificables y acciones correctivas oportunas.

Se requiere que los contratistas de los Grupos 5 y 6, implementen los mantenimientos a las Instalaciones físicas correspondientes a menor cuantía, de manera inmediata, debido a que se evidencian fallas reiterativas que generan riesgo de la inocuidad de los alimentos. De igual manera se evidencia falta de mantenimientos preventivos y correctivos, debido a las fallas reiterativas en estufas con combustión incompleta (llama amarilla), refrigeradores sin empaques y campanas extractoras fuera de servicio, lo cual afecta tanto la inocuidad de los alimentos como la seguridad y salud de los manipuladores.

Grupo 7 Se recomienda adquirir la materia prima conforme a lo establecido en la OTM y realizar un seguimiento permanente a los proveedores, con el fin de garantizar que tanto los alimentos como su rotulado y etiquetado cumplan con la normatividad vigente. Esta medida asegura la trazabilidad del suministro, fortalece el control de calidad y contribuye a la inocuidad y seguridad alimentaria dentro de los establecimientos.

Grupo 8 Con base en el análisis consolidado de los hallazgos evidenciados durante el mes de junio de 2026, se recomienda al operador del Grupo 8:

Fortalecer las condiciones locativas del servicio de alimentación, mediante el mantenimiento preventivo y correctivo de pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, rejillas, drenajes, luminarias y demás elementos de la infraestructura que presenten humedad, oxidación, desprendimiento de pintura, perforaciones, deterioro de acabados o deficiencias que afecten las condiciones higiénico-sanitarias.

Implementar acciones correctivas orientadas a garantizar condiciones adecuadas de almacenamiento de materias primas, insumos y producto terminado, asegurando el cumplimiento de distancias sanitarias, la correcta segregación, rotulación, protección y conservación de los alimentos.

Ejecutar el mantenimiento correctivo y la reposición de equipos, utensilios, menaje y carros transportadores que presenten desgaste, corrosión, fallas de funcionamiento, deterioro estructural o adecuaciones no conformes, garantizando su uso seguro, sanitario y operativo, así como el respectivo registro y cierre de las intervenciones realizadas.

Fortalecer los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos y control integrado de plagas, corrigiendo las deficiencias evidenciadas por presencia de moho, empozamientos de agua, acumulación de grasa, polvo, hollín y suciedad en áreas, superficies, techos, campanas, ductos, rejillas, recipientes para residuos y estaciones de control de plagas.

Gestionar la calibración oportuna de los equipos de medición y asegurar la disponibilidad de soportes actualizados de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instrumentos utilizados en la operación.

Garantizar la disponibilidad del personal mínimo requerido para la prestación del servicio, conforme a la Oferta Técnica Mínima, incluyendo personal profesional, operativo y de apoyo, así como verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios, documentales y de dotación del personal manipulador de alimentos.

Implementar controles que aseguren el cumplimiento del ciclo de menús, gramajes, dietas terapéuticas, rotulado, registros de entrega y soportes documentales, así como la notificación oportuna de intercambios autorizados, con el fin de garantizar la trazabilidad, calidad e inocuidad de los alimentos suministrados.

Fortalecer las condiciones de seguridad y salud en el trabajo mediante la verificación del funcionamiento de campanas, extractores y sistemas de ventilación.

Grupo 9 Se evidencia una tendencia favorable en varias categorías y mantiene condiciones que permiten la continuidad de la prestación del servicio, es necesario fortalecer la ejecución de acciones preventivas y correctivas orientadas al cierre efectivo de los hallazgos recurrentes, priorizando aquellos relacionados con infraestructura, saneamiento, mantenimiento de equipos, almacenamiento, documentación y control de procesos. Lo anterior permitirá incrementar los niveles de cumplimiento contractual, fortalecer las condiciones de inocuidad y garantizar la prestación del servicio de alimentación bajo los estándares técnicos y sanitarios establecidos en la Oferta Técnica Mínima y la normatividad vigente.

Grupo 10 Plan de mantenimiento correctivo urgente; el operador debe presentar un cronograma con fechas límite para la corrección de daños estructurales menores (pisos, paredes, techos, rejillas, puertas) en ERON DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCÁ, EPMSC PENSILVANIA y EPMSC PEREIRA, donde estos hallazgos son reiterativos mes a mes.

Reposición y/o mantenimiento de carros transportadores y equipos deteriorados dado que la categoría de carros transportadores no supera el 12% de cumplimiento en el grupo, se recomienda exigir al contratista un plan de reposición o recuperación con verificación en campo en el siguiente periodo, priorizando ERON DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA, EPMSC MANIZALES y EPMSC PEREIRA.

Sistema de control de temperatura en la distribución el operador debe garantizar el uso de recipientes isotérmicos certificados para dietas terapéuticas, sopas y bebidas en los ERON, y para la totalidad de los empaques individuales entregados en las estaciones de policía, siendo este el hallazgo más generalizado del periodo en ambos formatos.

Reforzar el personal operativo mínimo se debe exigir el cumplimiento inmediato de las dotaciones mínimas de personal establecidas en el Anexo 9 de la OTM, especialmente en ERON DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA, EPMSC PENSILVANIA y EPMSC SALAMINA, donde se registraron incumplimientos del 0% en esta variable.

Regularizar notificaciones de intercambios en el sistema K2 el operador debe capacitar y hacer seguimiento a sus supervisores para que todo intercambio de componentes del menú sea notificado oportunamente en el sistema K2, tanto en establecimientos ERON como en las estaciones de policía, y no únicamente al momento de la visita de interventoría.

Actualizar y unificar el etiquetado de materias primas se recomienda exigir el cumplimiento estricto de la Resolución 5109 de 2005 en cuanto al rotulado, eliminando el uso de stickers adhesivos como sustituto del etiquetado primario en productos como avena molida y maíz mazamorra, reemplazando los proveedores o empaques que no cumplan la norma.

Regularizar transporte y documentación vehicular en las EP se deben regularizar los conceptos sanitarios de los vehículos de transporte, los planes de rutas y la disponibilidad de vehículo automotor, priorizando EP MARSELLA y EP RISARALDA, donde el traslado de raciones se realiza a pie, método no aprobado en los documentos técnicos.

Plan de choque para EP MARSELLA y establecimientos EP con mayor rezago dado el volumen y la severidad de los hallazgos concentrados en EP MARSELLA, EP RISARALDA y EP VITERBO en prácticamente todas las categorías del formato EP-UT-URI, se recomienda establecer visitas de interventoría con mayor frecuencia e implementar un plan de mejoramiento formalizado con compromisos del operador y fechas de verificación.

Grupo 11 Metrología y control térmico. Implementar un programa de calibración (termómetros de punzón/ambiente y grameras) con cronograma, certificados y registros de uso en cargue–tránsito–descargue; para EP–UT–URI incorporar contenedores isotérmicos; auditoría semanal de formatos y criterios de aceptación/rechazo.

Plan de mantenimiento correctivo menor. Levantar inventario de pisos, medias cañas, techos, marcos/puertas, señalización y drenajes por establecimientos; priorizar riesgos sanitarios (humedades, porosidad, empozamientos, rejillas ausentes) y cerrar hallazgos con evidencia fotográfica antes del próximo corte.

Reposición de equipos de acuerdo con lo establecido en la OTM. Cerrar los hallazgos de equipamiento mínimo (pelapapas 50 kg, licuadoras industriales/no industrial, discos de procesador, bandejas asadoras, termómetros, grameras, hidrolavadoras, puestos de cocción, etc.) con plan de adquisición y actas de entrega por establecimiento.

Gestión documental de proveedores y rotulado. Normalizar fichas técnicas vs. listado de proveedores (listado por establecimientos, alertas de vigencia) y asegurar rotulado primario conforme a RES 5109/2005, con verificación en la recepción y no conformidades trazables.

Producción y servido. Prohibir fondos/bolsas para servido en ERON y EP; usar únicamente utensilios estandarizados en la OTM y empaques individuales sellados; mantener plan de muestreo y control de gramajes y el protocolo de contramuestras al día.

Capacitación focalizada. Entrenar a equipos en BPM, gestión de intercambios y socialización de menús, monitoreo de temperatura, y limpieza de campanas/extractores (personal certificado y, donde aplique, trabajo en alturas).

Optimizar los procesos y el manejo de recolección de residuos, cumpliendo con los criterios previamente establecidos, de selección, manejo y clasificación, a fin de evitar proliferación de plagas, malos olores y posibles focos de contaminación.

Mayor revisión y control de proveedores, exigiendo los criterios mínimos de rotulado de los alimentos, análisis de calidad, certificados de importación y demás que permitan garantizar la calidad de los alimentos entregados en los establecimientos.

Grupo 12 Con base en el análisis consolidado de los hallazgos evidenciados durante el mes de junio de 2026, se recomienda al operador del Grupo 12:

Fortalecer las condiciones locativas del servicio de alimentación, realizando el mantenimiento menor de pisos, paredes, techos, puertas, drenajes, rejillas, iluminación, instalaciones eléctricas y demás elementos que afecten las condiciones higiénico sanitarias.

Implementar medidas que permitan garantizar un flujo unidireccional del proceso, minimizando los cruces entre materias primas, producto terminado, residuos y personal.

Garantizar el adecuado funcionamiento y mantenimiento de los sistemas de ventilación y extracción, así como la instalación y conservación de mallas antinsectos y demás barreras para el control de plagas.

Fortalecer los programas de limpieza, desinfección, mantenimiento preventivo, control integrado de plagas y gestión de residuos, asegurando su cumplimiento y soporte documental.

Garantizar la disponibilidad y mantenimiento de equipos e instrumentos con certificados de calibración vigentes emitidos por laboratorios acreditados por la ONAC.

Fortalecer el cumplimiento de los procedimientos de recepción de materias primas, criterios de aceptación y rechazo, monitoreo de temperaturas y diligenciamiento oportuno de los registros establecidos en la OTM.

Garantizar que el personal manipulador cuente permanentemente con la dotación completa, capacitación vigente y condiciones adecuadas para el desarrollo de sus actividades

Gestionar oportunamente ante las autoridades competentes los conceptos higiénico sanitarios de los vehículos destinados al transporte de alimentos y asegurar el cumplimiento de los requisitos técnicos exigidos para esta actividad.

Garantizar la disponibilidad del talento humano requerido en cada centro de servicio, con el fin de asegurar la ejecución oportuna y eficiente de todas las actividades inherentes a la prestación del servicio de alimentación.

Grupo 13 Con base en el análisis consolidado de los hallazgos evidenciados durante el mes de junio de 2026, se recomienda al operador del Grupo 13:

Fortalecer las condiciones locativas del servicio de alimentación, realizando el mantenimiento menor de pisos, paredes, techos, puertas, drenajes, rejillas, iluminación, instalaciones eléctricas y demás elementos que afecten las condiciones higiénico sanitarias.

Implementar medidas que permitan garantizar un flujo unidireccional del proceso, minimizando los cruces entre materias primas, producto terminado, residuos y personal.

Implementar mantenimiento correctivo de los equipos que presentan deterioro o fallas, asegurando el registro y cierre de las intervenciones.

Gestionar la calibración de los equipos de medición mediante laboratorios acreditados por la ONAC.

Garantizar que los vehículos de transporte de alimentos cuenten con Concepto Higiénico Sanitario favorable, identificación, registros de temperatura y condiciones sanitarias adecuadas.

Suspender el transporte de alimentos en vehículos no autorizados o que no cumplan los requisitos sanitarios.

Implementar controles para asegurar el cumplimiento de los horarios establecidos para el despacho y entrega de las raciones.

Garantizar la correcta identificación y trazabilidad de las dietas especiales durante su distribución.

Verificar que todo el personal manipulador y transportador cuente con certificado vigente de BPM, aptitud médica ocupacional y dotación sanitaria completa.

Grupo 14 Se recomienda al operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC implementar un plan de intervención priorizado para corregir las deficiencias locativas identificadas en paredes, pisos, techos, drenajes, luminarias y superficies de trabajo, estableciendo responsables y fechas de ejecución, fortalecer la ejecución y supervisión del Programa de Limpieza y Desinfección, incrementando la frecuencia de limpieza profunda de techos, paredes, campanas, luminarias y demás superficies de difícil acceso, garantizar el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, utensilios, sistemas de refrigeración, redes de gas e infraestructura, evitando que los hallazgos persistan entre una visita y otra.

Para los establecimientos tipo EP – UT – URI se recomienda garantizar que los vehículos destinados al transporte del producto terminado cumplan integralmente con los requisitos establecidos en la Oferta Técnica Mínima, incluyendo documentación vigente, identificación, registros de temperatura y elementos adecuados para el transporte de alimentos, implementar controles de verificación en la recepción de alimentos para asegurar el cumplimiento del menú programado, la totalidad de los componentes alimentarios y el mantenimiento de temperaturas seguras y fortalecer los procedimientos de distribución mediante la entrega completa de utensilios para el consumo y la verificación del cumplimiento de las condiciones de entrega a la población beneficiaria.

Grupo 15 De acuerdo con los resultados obtenidos durante la evaluación del mes de junio de 2026, se recomienda a la Unión Temporal Diestra fortalecer la gestión operativa y técnica del servicio de alimentación, implementando acciones correctivas efectivas frente a los hallazgos identificados en los establecimientos del Grupo 15.

Se requiere priorizar la mejora en las categorías con menor desempeño, especialmente equipos, utensilios y menaje, condiciones de saneamiento, transporte, distribución del producto terminado e instalaciones físicas, garantizando el cumplimiento de las Obligaciones Técnicas Mínimas (OTM), la normatividad sanitaria vigente y los compromisos contractuales.

El contratista deberá fortalecer la planeación de la operación, asegurando el cumplimiento de horarios de entrega, disponibilidad de materias primas, control de proveedores, almacenamiento adecuado, mantenimiento de equipos, control de temperaturas, cumplimiento de gramajes, ciclos de menú, dietas terapéuticas e intercambios autorizados mediante K2. Así mismo, se requiere reforzar los programas de saneamiento básico, capacitación del personal manipulador, uso adecuado de dotación y elementos de protección personal, control documental y seguimiento a los vehículos transportadores, garantizando condiciones adecuadas de inocuidad durante la preparación, transporte y distribución de los alimentos.

Finalmente, se recomienda implementar planes de mejora con responsables, fechas de ejecución y evidencias verificables, que permitan eliminar la recurrencia de los hallazgos y mejorar el nivel de cumplimiento del servicio prestado.

Grupo 16 y 17 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.

Microbiología 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 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.

Pqr 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.

Continuar promoviendo acciones orientadas al mejoramiento continuo de la calidad del servicio prestado en los establecimientos de reclusión, con énfasis en la atención de los aspectos que generan mayor volumen de requerimientos por parte de los PPL.

5.3 Recomendaciones a la USPEC

Es crucial que se priorice la inversión en infraestructuras críticas, arreglos a sistemas de drenaje y ventilación, así como en áreas de almacenamiento, para optimizar las condiciones de higiene y seguridad. Asimismo, es fundamental asignar recursos adecuados para la actualización continua de equipos esenciales en la cocina y la manipulación de alimentos, fortaleciendo la capacidad operativa de los establecimientos. Establecer canales de comunicación efectivos entre la USPEC, los contratistas y los directores de establecimientos facilitará una respuesta ágil ante desafíos emergentes. La revisión y actualización periódica de políticas y normativas relacionadas con la higiene y el saneamiento garantizará el cumplimiento con los estándares más recientes. Además, asignar un presupuesto específico para el mantenimiento y mejoras de las instalaciones sanitarias y de cocina, asegurando la sostenibilidad a largo plazo. Un enfoque integral en la gestión de residuos, que incluya reciclaje y compostaje, articulado con un programa efectivo de control de plagas mediante inspecciones regulares y tratamientos preventivos y correctivos, completará estas recomendaciones para asegurar entornos sanitarios óptimos y seguros en todos los niveles de operación de la USPEC.

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.

Priorizar la formulación y ejecución de acciones de adecuación, mantenimiento y/o ampliación en los servicios de alimentación que presentan limitaciones de infraestructura y condiciones locativas que afectan el cumplimiento de la Oferta Técnica Mínima (OTM). Asimismo, realizar la evaluación técnica de los establecimientos con restricciones de espacio, con el fin de definir alternativas de intervención que permitan mejorar la separación de áreas, el flujo del proceso y las condiciones higiénico-sanitarias. De igual manera, gestionar de forma articulada con el INPEC y las administraciones de los establecimientos las intervenciones locativas de mayor alcance que excedan las obligaciones contractuales del operador. Finalmente, fortalecer el seguimiento a los planes de mejoramiento presentados, verificando la ejecución oportuna y efectiva de las acciones correctivas, así como la disponibilidad de recursos destinados al mantenimiento de infraestructura, equipos y sistemas de ventilación, y promover criterios unificados para la evaluación de limitaciones locativas y la definición de medidas de mitigación frente a su impacto en el cumplimiento de la OTM.

Generar un espacio asertivo y adecuada disposición para que las personas encargadas del COSAL realicen el acompañamiento de los Interventores de campo durante las visitas y de esta manera tengan un mayor conocimiento de las verificaciones que realiza la Interventoría.

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).

Se recomienda facilitar el ingreso de tabletas en los establecimientos, con el fin de garantizar la digitalización de los soportes de los hallazgos y asegurar la trazabilidad de los seguimientos realizados. Esta medida fortalecerá la gestión documental, permitirá un control más eficiente y verificable de las actividades de interventoría y contribuirá a la transparencia y confiabilidad en el cumplimiento de las obligaciones contractuales

Realizar mayor intervención en infraestructura en los establecimientos penitenciarios y en las estaciones de policía, con el fin de que el contratista pueda desarrollar de mejor manera las actividades de almacenamiento, producción, distribución, limpieza y desinfección, aumentando las exigencias en el cumplimiento de sus obligaciones; así como establecer mecanismos de articulación más efectivos con los operadores para la actualización de conceptos higiénico-sanitarios y la gestión de servicios públicos y de transporte, especialmente en las estaciones de policía que actualmente no cuentan con vehículo automotor asignado.

Continuar con acompañamientos periódicos a los establecimientos, con el fin verificar infraestructura, calidad de los alimentos, prestación y atención a la población PPL, a fin de aumentar día a día los niveles de exigencia y calidad del servicio prestado en los diferentes establecimientos.

Con fundamento en los resultados obtenidos durante las actividades de interventoría, se recomienda a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC) fortalecer el seguimiento técnico y administrativo al contrato, orientando las acciones de supervisión hacia el cierre efectivo de los hallazgos recurrentes identificados en los diferentes establecimientos. En este sentido, es pertinente requerir al operador la implementación de planes de mejoramiento con metas verificables, responsables definidos y cronogramas de ejecución que permitan atender oportunamente las no conformidades relacionadas con infraestructura, saneamiento, mantenimiento de equipos, transporte de alimentos, documentación y cumplimiento de los requisitos del personal manipulador.

De igual manera, se recomienda priorizar el seguimiento a aquellos establecimientos que presentaron reincidencia en los hallazgos, especialmente en aspectos que pueden comprometer la inocuidad de los alimentos y la continuidad del servicio, tales como las deficiencias locativas, el deterioro de equipos y utensilios, las falencias en el transporte del producto terminado y el incumplimiento de los programas de limpieza y desinfección. Asimismo, resulta conveniente fortalecer los

mecanismos de control sobre el mantenimiento preventivo de la infraestructura y de los equipos, verificando que el operador destine los recursos necesarios para conservar las condiciones técnicas y sanitarias exigidas en la Oferta Técnica Mínima.

En el área de microbiología Realizar auditorías a cada uno de los contratistas que podrán ser documentales (revisión de plan de trazabilidad, revisión de Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, revisión de las buenas prácticas…) o in situ, que a su vez podrán ser anunciadas o no anunciadas, y durante las cuales se revisarán todos los procesos que afecten a las materias primas y los productos terminados.

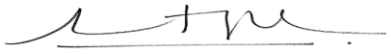
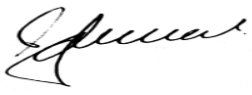
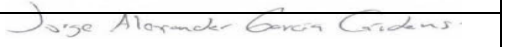
Fortalecer los mecanismos internos de atención y respuesta a las PQRD, garantizando la oportunidad, calidad y suficiencia de las respuestas emitidas, en cumplimiento de los términos establecidos por la normatividad vigente y los lineamientos contractuales, por otro lado asegurar el cumplimiento y seguimiento estricto de la entrega de las dietas terapéuticas establecidas por el médico tratante.

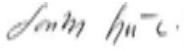
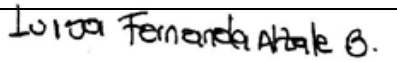
Se recomienda a los contratistas fortalecer las acciones de control, seguimiento y mejora continua sobre los procesos asociados a la prestación del servicio, priorizando la atención oportuna de las PQRD, la gestión preventiva de las causas recurrentes y el cumplimiento de las obligaciones contractuales, con el fin de reducir la materialización de quejas, reclamos y acciones judiciales, así como mejorar los niveles de satisfacción de los PPL.

Diseñar e implementar planes de mejoramiento internos cuando se evidencien tendencias de incremento en las PQRD, estableciendo acciones concretas, responsables y cronogramas de cumplimiento.

MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN

Directora General de Interventoría
CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL RF
Contrato de Interventoría No. 206 – 2025

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Subdirector Jurídico	Roberto Carlos Roa Cotes	
Subdirector Técnico	Adriana María Aguirre Palacio	
Coordinador Administrativo y Financiero	Cristian Javier Rodríguez Raño	
Coordinador Administrativo y Financiero	Jonathan Arturo Ortiz Silva	
	Jorge Alexander García Cárdenas	

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Coordinador Regional Central 1		
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	