CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL

Bogotá, D.C. 14 de agosto de 2026 **CRF-5173-2026**

Doctor
CARLOS ANDRES AREVALO
Supervisor Contrato de Interventoría 206 de 2025
UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS
E.S.M.

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

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

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

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

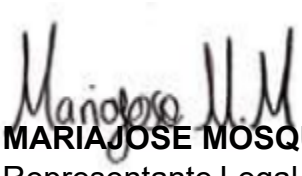
Bogotá D.C. Agosto 19 de 2026

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 Julio de 2026 el ConsorcioInterventoria integral RF se encuentra a paz y salvo con obligaciones parafiscales.

Cordialmente,



MARIAJOSE MOSQUERA MARTINEZ
Representante Legal
C.C. 1065825230

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 20

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	19/08/2026, 08:22
Expedición	19/08/2026, 08:36
Vencimiento	31/08/2026

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Bruto	Impto. Cargo	Valor Impto.Cargo	Vr. Total
1	SERVICIO EMPRESARIAL INTERVENTORIA GRAVADO CORRESPONDIENTE AL MES DE JULIO 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 JULIO 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 2026-08-31 por $ 8,544,598,207.00

Observaciones:
MES DE JULIO 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: 6848afba5bd420db0ac66d5d7cc7b1d41fc335d8f7da0bd020a301f3c1f6fd5f6c99e7108394e78e2a7f055b7dd7f203

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

SUPERVISIÓN DE CONTRATO

Nombre del Supervisor (e)	**CARLOS ANDRES AREVALO JARAMILLO**
Periodo del Informe	**DEL 1 AL 31 DE JULIO 2026**
Fecha de Elaboración del Informe	**19 DE AGOSTO 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	$ 38.895.017.398,00
TOTAL MODIFICACIONES		**$**			**135.435.333.329,00**

FACTURACIÓN DEL CONTRATO

N°. Registro Presupuestal a Afectar	Mes Facturado	Establecimiento Carcelario		Valor ($)	Factura		Memorando	
					Número	Fecha	Número	Fecha
52625	10% INICIAL	N.A.	N.A.	$ 7.877.609.143,89	FE 2	17/07/2025	R-2025-016750	18/07/2025
				-$ 7.877.609.143,89	NC 2-2	6/08/2025		
				$ 7.877.609.143,89	FE 3	6/08/2025		
52625	DEL 16 AL 30 DE MAYO DE 2025	N.A.	N.A.	$ 2.335.960.042,08	FE 4	1/09/2025	R-2025-020284	2/09/2025
52625	DEL 1 AL 30 DE JUNIO DE 2025	N.A.	N.A.	$ 4.671.920.086,54	FE 5	1/09/2025	R-2025-020285	2/09/2025
52625	DEL 1 AL 31 DE JULIO DE 2025	N.A.	N.A.	$ 4.671.920.089,20	FE 6	1/10/2025	R-2025-022644	2/10/2025
52625	DEL 1 AL 31 DE AGOSTO DE 2025	N.A.	N.A.	$ 4.671.920.089,20	FE 7	16/10/2025	R-2025-023767	17/10/2025
52625	DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025	N.A.	N.A.	$ 5.292.419.869,45	FE 8	4/11/2025	R-2025-024723	4/11/2025
52625	DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2025	N.A.	N.A.	$ 5.292.419.869,45	FE 9	18/11/2025	R-2025-025837	19/11/2025
52625	DEL 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025	N.A.	N.A.	$ 5.292.419.869,45	FE 10	12/12/2025	R-2025-027939	12/12/2025
52625	DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025	N.A.	N.A.	$ 4.205.187.940,74	FE 11	3/02/2026	R-2026-001606	4/02/2026
80625				$ 783.163.570,00				
183825				$ 304.068.358,71				
183825	DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025 CORRESPONDIENTE A LOS PUNTOS CRITICOS_MODIFICATORIO #4	N.A.	N.A.	$ 956.431.673,05	FE 12	5/03/2026	R-2026-003807	5/03/2026
1826	DEL 1 AL 31 DE ENERO DE 2026	N.A.	N.A.	$ 6.248.851.542,50	FE 13	6/03/2026	R-2026-003889	6/03/2026
1826	DEL 1 AL 28 DE FEBRERO DE 2026	N.A.	N.A.	$ 6.248.851.542,50	FE 14	20/03/2026	R-2026-005161	20/03/2026
1826	DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2026	N.A.	N.A.	$ 6.248.851.542,50	FE 15	17/04/2026	R-2026-006965	17/04/2026
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				
83826	DEL 1 AL 31 DE JULIO DE 2026	N.A.	N.A.	$ 8.544.598.207,00	FE 20	19/08/2026	R-2026-014250	19/08/2026
Total facturado:		**$**						**96.540.315.916,76**
Saldo del Contrato:		**$**						**38.895.017.412,24**

RESUMEN DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL CONTRATISTA

Para acreditar el pago correspondiente al periodo comprendido del **1 AL 31 DE JULIO DE 2026** del contrato número USPEC-CTO-206-2025, la interventoría presentó los productos requeridos y suministró a la USPEC la documentación fijada contractualmente, documentos que han sido validados y aprobados por la supervisión ejecutada por el Director Logístico, a su vez se radicó informe de actividades que da cuenta de las acciones desarrolladas con corte al periodo del presente informe de supervisión detallando las actividades de los componentes, técnico, jurídico, administrativo y financiero, con los respectivos soportes que evidencian el cumplimiento de las mismas, los cuales han sido validados por el grupo de alimentación de la Dirección de Logística, y aprobados de acuerdo al concepto favorable de los mismos.

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

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

COMPONENTE TECNICO:

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

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

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

Mes evaluado: DEL 1 AL 31 DE JULIO 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.**	**CARLOS ANDRES AREVALO JARAMILLO** **Subdireccion de Suministro de Servicios** **Firma y nombre del Supervisor del Contrato (e)**

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

PÚBLICA

[1] Ciudad	BOGOTA				
2 Fecha de radicación	19/08/2026				
[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.	17 **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 31 DE JULIO DE 2026.**

[13].

Año	Mes	Día
2026	7	1

Año	Mes	Día
2026	7	31

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

CARLOS ANDRES AREVALO JARAMILLO

[14] Nombre del Supervisor (e)

[15] Firma del Supervisor (e)

Elaboró: GIOVANNY CAMELO ARIAS

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

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

[16] PARA TRÁMITE ÁREA FINANCIERA

OBLIGACIÓN No. ____ ÓRDEN DE PAGO No. ____

CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE INTERVENTORÍA

No. 206 - 2025

PERIODO

DEL 1 AL 31 DE JULIO

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. 8

2.2.1 GRUPO 1 8
2.2.1.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 8
2.2.1.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 17
2.2.2 GRUPO 2 20
2.2.2.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 20
2.2.2.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 27
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 42
2.2.4 GRUPO 4 44
2.2.4.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 44
2.2.4.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI. 52
2.2.5 GRUPO 5 55
2.2.5.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 55
2.2.5.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 62
2.2.6 GRUPO 6 65
2.2.6.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 65
2.2.7 GRUPO 7 76
2.2.7.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 76
2.2.7.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 83
2.2.8 GRUPO 8 85
2.2.8.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 85
2.2.8.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 90
2.2.9 GRUPO 9 93
2.2.9.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 93
2.2.9.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 100
2.2.10 GRUPO 10 101
2.2.10.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 101
2.2.10.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 111
2.2.11 GRUPO 11 116
2.2.11.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 116
2.2.11.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 133

2.2.12 GRUPO 12 135
2.2.12.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 135
2.2.12.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 141
2.2.13 GRUPO 13 144
2.2.13.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 11 ERON 144
2.2.13.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 151
2.2.14 GRUPO 14 153
2.2.14.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 153
2.2.14.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 171
2.2.15 GRUPO 15 176
2.2.15.1 Evaluación por Categorías Desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 176
2.2.15.2 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 5 EP-UT-URI 182
2.2.16 GRUPO 16 185
2.2.16.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 185
2.2.16.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 191
2.2.17 GRUPO 17 193
2.2.17.1 Evaluación por categorías desde la Categoría N° 1 a la Categoría N° 11 ERON 193
2.2.17.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI 198
2.3 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 200
2.4 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 210
2.5 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 213
2.5.1 Distribución por regional 215
2.6 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 216
2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. 218
2.7.1 Cambios de menús 218
2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 237
2.9 Consolidados casos de atención de ETAS. 260
2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 266
2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 268
2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 282
3 COMPONENTE FINANCIERO 285
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 285

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo a Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 290
3.2.1 Proyección PAC 290
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 291
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 292
3.5 Consolidado de descuentos 293
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 293
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 296
4 COMPONENTE JURÍDICO 298
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 298
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 302
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 303
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 304
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 305
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 308
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 309
4.8 Seguimiento al trámite de Cesiones de Derechos Económicos de los contratistas intervenidos 309
5 CONCLUSIONES 310
5.1 RECOMENDACIONES 327
5.2 Recomendaciones a los Contratistas 327
5.3 Recomendaciones a la USPEC 337

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.

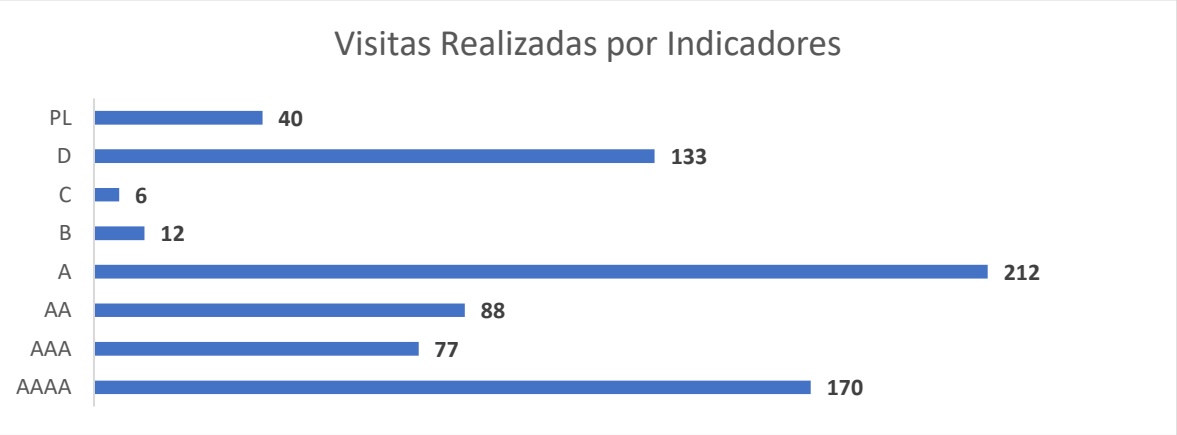
La Interventoría realiza visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos o sitios en los que se ejecuta la prestación del servicio de Alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) confinada en los Establecimientos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

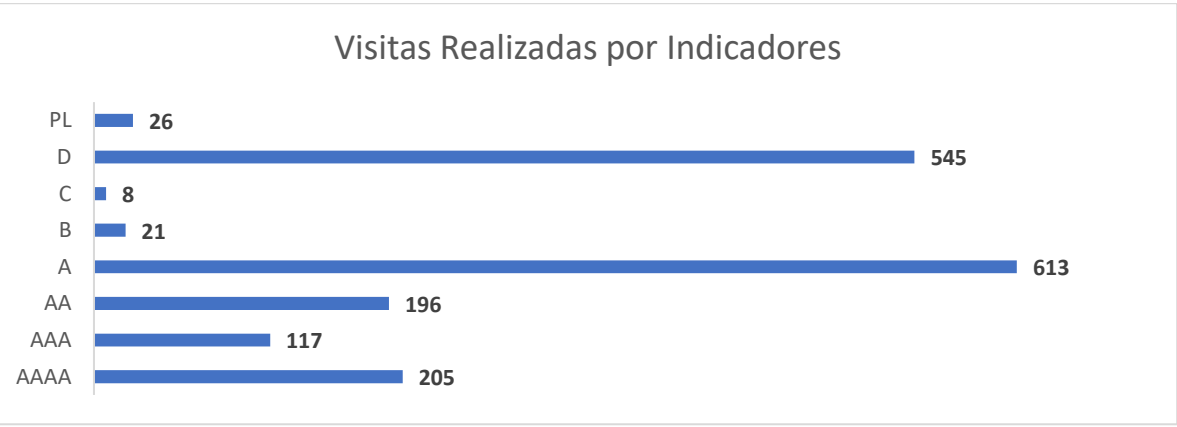
Visitas por frecuencia

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	170
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	88
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	212
B	CRM	1 Mensual	8	8	12
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	6
D	EP	1 Mensual	255	255	133
PL	Visitas a planta	PL	0	0	40
TOTAL, Visitas realizadas					**738**



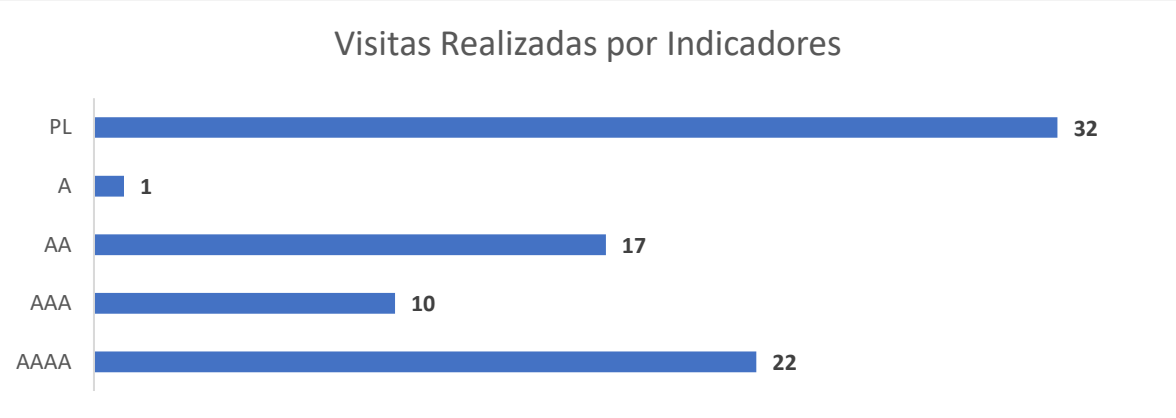
Visitas de Seguimiento

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	205
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	117
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	196
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	613
B	CRM	1 Mensual	8	8	21
C	UT - UT FAC	1 Mensual	68	68	8
D	EP	1 Mensual	255	255	545
PL	Visitas a planta	PL	0	0	26
TOTAL, Visitas realizadas					**1731**



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	22
AAA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 2.000 y menor a 2.999	2 Semanal	8	64	10
AA	ERON con numero de PPL mayor o igual a 1.000 y menor a 1.999	1 Semanal	14	56	17
A	ERON con numero de PPL menor a 1.000	1 Quincenal	103	206	1
PL	Visitas a planta	PL	0	0	32
TOTAL, Visitas realizadas					**82**

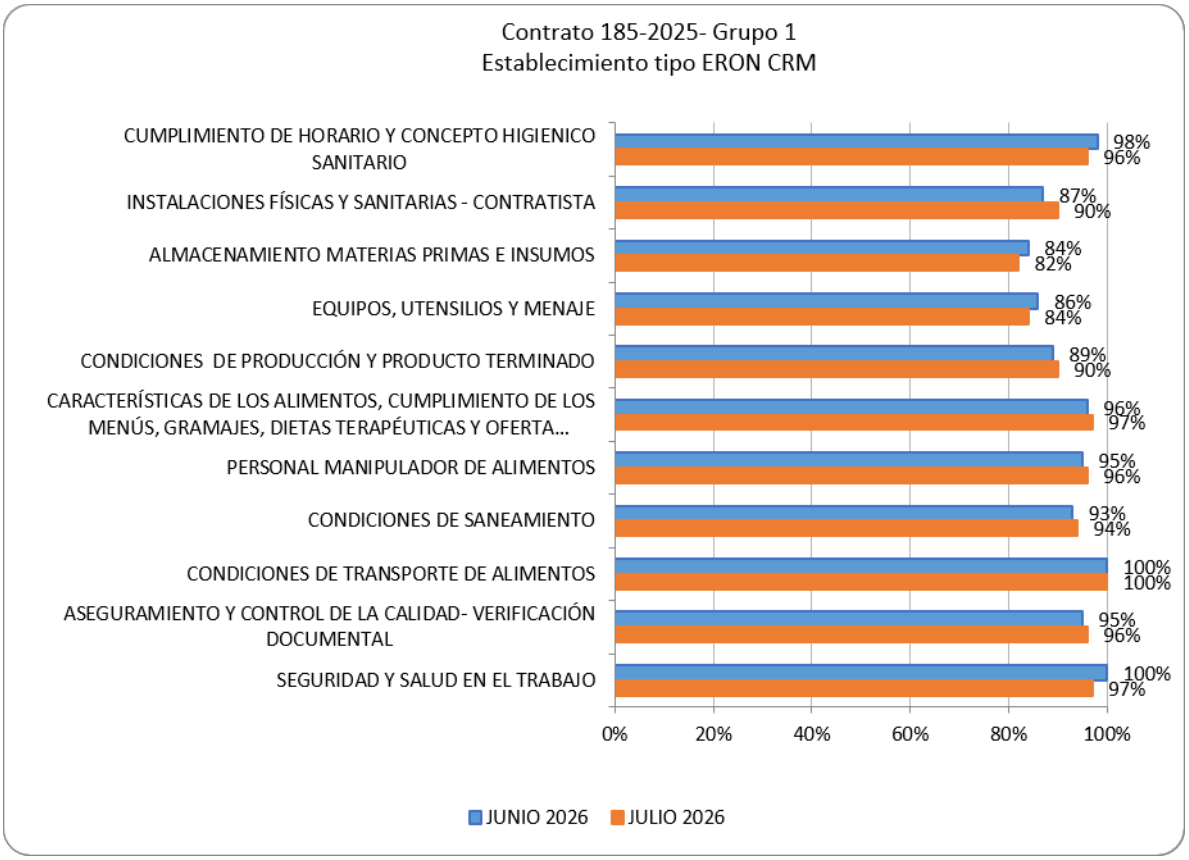


2.2 Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento.

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 julio 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 julio 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 (96%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría disminuye en dos puntos con respecto al periodo informado anteriormente (junio). Se destaca el comportamiento de los establecimientos 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 evidencia 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; y en el establecimiento ERON CPAMSPY POPAYAN, debido a que se evidencia que el contratista no cumple con el horario de entrega del almuerzo menú #7 para el parte verificado

2254PPL, debido a que los alimentos son suministrados a las 2:00 pm incumpliendo con el horario establecido en la OTM de 11am a 1pm. Lo anterior obedece a que el contratista no contaba con la materia prima (verduras) necesarias para la preparación de la ensalada, las cuales ingresaron al servicio de alimentación alrededor de las 9am, retrasando los procesos de prealistamiento y preparación y por incumplimiento con el horario de entrega del desayuno, menú 4, para los patios 4 (235PPL), 7 (234PPL), 9 (49 PPL) y 10 (39PPL), siendo suministrado a las 09:30 a.m., incumpliendo con el horario establecido en la OTM de 06:00 a.m a 08:00 a.m, debido a retrasos en el ingreso al establecimiento del personal externo encargado de dar inicio al proceso del servicio de alimentación a las 03:00 a.m. debido a que no se permitió el ingreso oportuno.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (90%):

Se evidencia un aumento de tres puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de corte anteriormente informado (junio). 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 y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 con el 100% de cumplimiento, en menor medida, pero conservando la tipificación ERON EPMSC EL BORDO con el 94% de cumplimiento (se evidencia angeo en puerta de ingreso al servicio de alimentación en mal estado, con desprendimiento en parte superior e inferior, no cubre la totalidad de la abertura; el contratista realizó resane de pintura y mantenimiento al estante utilizado para almacenamiento de archivo. Subsana parcialmente), ERON EPMSC IPIALES con el 97% de cumplimiento (se evidencia marco de ingreso al área de pre alistamiento de alimentos con desprendimiento de pared y pintura, en el área baja y media del marco, lo cual afecta los procesos de limpieza y desinfección), ERON EPMSC PASTO con el 91% de cumplimiento (se evidencia en área de lavado de menaje, 1 rejilla metálica en mal estado, esta se encuentra fracturada en su estructura, generando un riesgo para el personal manipulador; y la estructura del techo en el área de servicios sanitarios y vestieres destinados a los manipuladores de alimentos se encuentra rota y deteriorada, esta condición física representa un riesgo de seguridad para el personal y compromete la higiene del área, ya que facilita el ingreso de contaminación externa, polvo, humedad y posibles vectores hacia las zonas de tránsito y cambio del personal operativo) y ERON EPMSC TUQUERRES con el 94% (se evidencia en área de lavado de menaje, 1 rejilla metálica en mal estado, esta se encuentra fracturada en su estructura, generando un riesgo para el personal manipulador). Con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran ERON CPAMPSPY POPAYAN con el 78% de cumplimiento (se evidencia estancamiento de agua en zona de ingreso al servicio de alimentación, así como bolsa plástica de residuos y tarros de basura sin tapa, el contratista realiza limpieza, sin embargo, el estancamiento de agua persiste; se evidencia puerta del área de prelimanido de proteínas con desprendimiento de la lámina (rejilla); desprendimiento de pintura y material en pared y techo del área de preparación de alimentos, ensamble de dietas y área de almacenamiento de productos de panadería), ERON CPMSTUL TULUA con el 68% 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 almacenamiento de arroz con desprendimiento de pintura dificultando procesos de limpieza y desinfección; desprendimiento de pintura en el servicio de alimentación, dificultando procesos de limpieza y desinfección; batería sanitaria de los baños de hombres, fuera de funcionamiento debido a la ausencia de perilla de accionamiento de descarga de agua; representando un incumplimiento operativo y funcional de la instalación sanitaria; corrosión y desprendimiento de pintura en la parte inferior de la puerta de carros transportadores, el contratista realizo resane y pintura de puerta de carros sucios, deposito temporal de basuras y acceso de insumos) y ERON EPMSC TUMACO con el 88% (se evidencian fracturas en el piso (baldosas) del área de producción, lo que genera estancamiento de agua durante los procesos de limpieza y desinfección, lo cual representa un riesgo potencial de contaminación cruzada y proliferación de

focos microbiológicos, y se evidencia que el camión tipo furgón se encuentra en desuso a las afueras del área del servicio de alimentación a 5 metros del área de residuos sólidos, el operador espera respuesta).

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (82%):

Se evidencia una disminución de dos puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de corte anteriormente informado (junio). 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 EPMSC DE POPAYAN, ERON EPMSC TUMACO y ERPN EPMSC TUQUERRES con el 100% de cumplimiento; en menor medida, pero conservando la tipificación, se encuentran ERON EPMSC IPIALES con el 91% de cumplimiento (se evidencia en área de almacenamiento Fruver dos ahuyamas con presencia de moho en gran parte de la verdura, lo que genera una contaminación biológica; así mismo en cuarto frio # 1 se evidencia variedad de canastillas con suciedad generando una contaminación física al producto almacenado (frutas y verduras); y se evidencia en el área de almacenamiento de abarrotes la presencia de los productos frijol y harina de plátano sin su respectivo rótulo de identificación (nombre del producto, fecha de apertura o reenvase y demás información requerida). Esta situación limita la identificación y trazabilidad de los alimentos, dificulta el control de inventarios y la aplicación del sistema PEPS, aumentando el riesgo de pérdida de la inocuidad y de incumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas para el almacenamiento de alimentos) y ERON EPMSC PASTO con el 98% de cumplimiento (se evidencia que en el área de almacenamiento de abarrotes se encuentra un lote de materia prima (sal) que carece del rotulado reglamentario, impidiendo verificar su lote de origen y fecha de vencimiento; asimismo, se constató un incumplimiento crítico en las condiciones técnicas de almacenamiento, toda vez que el empaque primario del producto se encuentra húmedo y mojado, lo cual vulnera la integridad física del insumo y propicia su contaminación química o microbiológica). Con porcentajes tipificados como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran ERON CPMSTUL TULUA con el 75% de cumplimiento (el contratista cuenta con el abastecimiento hasta el martes 04/08/2026, se evidencia un faltante de cuatro partes de carne de res; para el almuerzo – menús 9 y 11, cena – menús 8 y 10, para consumo los días 2 al 4 de agosto del 2026; en su lugar cuenta con dos partes adicionales de muslo de pollo, un parte de pescado y un parte de chorizo, incumpliendo con la proyección del plan de compras, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón; se evidencia la existencia de un parte de chorizo marca Fazan, el cual no se encuentra en la base de datos de proveedores ofertados actualizada el 01-07-2026, incumpliendo con proveedores ofertados; se evidencia que el rotulado de la pulpa de fruta marca Indunari (L007, fv: 30/11/2026)cuenta con NSA 0744-2025, allí realizar la verificación correspondiente, se constata que dicho registro no corresponde a uno existente para pulpa, incumpliendo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y resolución 5109 de 2005, al vulnerar en los principios de veracidad, exactitud y transparencia que deben regir en la información suministrada en el rotulado de los alimentos, se evidencia pan Indunari (L90 fv: 24-jul-2026) el cual presenta una tabla nutricional general aplicada a diversas variedades de pan, generando confusión en la información nutricional presentada al consumidor, incumpliendo con lo establecido en la Resolución 810 de 2021 (modificada por la Resolución 2492 de 2022 y en el cuarto de congelación se evidencia 3 partes de queso las dos palmas (L205 fv 23/08/26), tres partes de arepa Quechua (L260717 fv 10/08/26, un parte de salchicha Big Long (L140715 fv12/9/26) y un parte de Chorizo Fazan (L2403265-2 FV 28/08/26); estos productos debido a sus características no deben conservarse en condiciones de congelación, sino de refrigeración, para garantizar la calidad de los alimentos, conforme a las buenas prácticas de almacenamiento.), ERON EL BORDO con el 81% de cumplimiento (la pulpa de fruta congelada INDUNARI almacenada cuenta con el registro exigido (PSA 0744-2025) según la Resolución 0719/2015; sin embargo, declara en sus ingredientes los aditivos ácido sórbico (conservante) y ácido cítrico (acidulante) sin incluir el rotulado nutricional obligatorio, incumpliendo los artículos 2 y 7 de la Resolución 810/2021, así como el numeral 5.1 de la Resolución 5109/2005 por omitir información obligatoria; se evidencia en almacenamiento panela de la marca comercial LA CAPARRAPI, materia prima

que no cuenta con ficha técnica acorde al listado de proveedores ofertados aprobado y en almacenamiento panela de la marca comercial LA CAPARRAPI, materia prima que no cuenta con ficha técnica acorde al listado de proveedores ofertados aprobado) y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 con el 81% de cumplimiento (No se evidencia ficha técnica aprobada de la materia prima queso cuajada CAROLINA lote:25, fecha de vencimiento:20-08-2026 y azúcar Ingenio del Occidente, producto que se encuentra en almacenamiento; se evidencia cumplimiento en la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario, las cantidades establecidas en la minuta patrón y los proveedores ofertados. Se lleva un control de entradas y salidas y se evidencia que el rotulado del huevo fresco Agricol, que se encuentra en almacenamiento, no cumple con la información requerida en la NTC 1240 ítem 8.2.1.2 respecto a la categoría del huevo). Con porcentajes tipificados como no cumplimiento de las obligaciones del contratista de acuerdo a la escala establecida por la USPEC se encuentran ERON CPASMPY POPAYAN con el 60% de cumplimiento (se evidencia que el método PEPS no es aplicado por el operador, ya que se observan materias primas en congelación sin rótulo de colores, como: gallina a granel, pata y costilla de res, incumpliendo con lo establecido en la OTM; se evidencia en bodega de abarrotes almacenamiento de 410 kg de leche en polvo azucarada marca MIRAMONTE, lote 010726 y fecha de vencimiento: 07/2027, la cual de acuerdo con la circular E-2025-012985 del 05/11/2025 no se encuentra viable dentro de las preparaciones por su bajo contenido de proteína y alto contenido de azúcar; se evidencia que contratista no cuenta con fichas técnicas aprobadas de las materias primas gallina, pata, costilla de carne, panela Caparrapí, vísceras (callo) de res y panela El Suro, chorizo FARAN).

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

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (junio), 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; PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 con el 100% de cumplimiento, en menor medida, pero conservando la tipificación ERPN DE POPAYAN con el 95% de cumplimiento (se evidencia bandeja de horno deteriorada con abolladuras en área de producción, además, se observa zorra metálica (carreta) con deterioro de pintura en su estructura; el contratista realiza acción correctiva cambiando la bandeja por una nueva) y ERON EPMSC TUMACO con el 90% de cumplimiento (se evidencia en área de almacenamiento de materia prima congelador C3 (proteína) bisagras de apertura y cierre en mal estado ya que no mantienen su apertura y podrían ocasionar un accidente laboral; se evidencia manija de congelador de contramuestras desprendida lo cual dificulta su apertura y se evidencia que los 2 carros transportadores internos, no cumplen con las características estipuladas en la OTM, dado que no cuentan con puertas ni sistema de cierre). 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 CPASMPY POPAYAN con el 70% de cumplimiento (se evidencia que los 2 hornos presentan bases internas partidas, lo que dificulta una adecuada limpieza y desinfección; el contratista cuenta con 10 carros de tracción manual sin puertas o sistema de cierre, incumpliendo con lo establecido en la OTM; se evidencia inadecuada combustión de la estufa #5, observando llama amarilla; se evidencian seis (6) recipientes isotérmicos utilizados para las bebidas de las dietas, con daño en su estructura (partidos) y cuatro (4) recipientes de plástico utilizados para servir la sopa y el jugo de línea general, que presentan deterioro, evidenciado por manchas oscuras en su parte interna, lo que puede afectar las condiciones higiénico-sanitarias de los utensilios; se evidencia cuarto de congelación de materia prima con goteo de agua, esta a su vez es recogida en una bolsa plástica en canastilla, por falta del tubo de desagüe del difusor.), ERON CPASTUL TULUA con el 75% de cumplimiento (se evidencia que el contratista cuenta con aprobación de estrategia de sustitución de equipos CRF 3020 - 2026 del 15/01/2026, para reemplazar cuatro refrigeradores de 520 litros por un equipo de 2.5 toneladas, el cual no se encuentra funcionando), ERON EPMSC EL BORDO con el 88% de cumplimiento (se evidencia que la estufa #2 presenta inadecuada combustión en una de sus boquillas, observando

llama amarilla, lo que ocasiona producción y acumulación de hollín en las ollas), ERON EPMSC IPIALES con el 89% de cumplimiento (se evidenció que el operador mantiene en servicio tres (3) carros transportadores de alimentos que no cuentan con el sistema de cierre o cobertura exigido por (OTM); se evidencia en cuarto frio (01) de almacenamiento de materia prima (01) ventilador que hace parte del condensador al interior del cuarto frio donde se evidencia corrosión en su rejilla de protección lo cual puede ser un foco de contaminación. Se evidencia en cuarto frio (1) de almacenamiento de materias primas, tubo plástico que hace parte de la estructura del condensador al interior del cuarto frio con presencia de oxido lo cual puede ser un foco de contaminación; se evidencia en área de almacenamiento de granos y abarrotes 01 bascula de plataforma con corrosión y oxido en plato de carga y en estructura metálica que sostiene pantalla de bascula), ERON EPMSC PASTO con el 87% de cumplimiento (se evidencia en el área de producción zona caliente que la estufa 1 y 2, presentan fuga de gas en una de las mangueras internas de la perilla de cierre, generando un riesgo para el personal manipulador de alimentos; se evidenció el uso de recipientes plásticos de color azul que se encuentran rotos y deteriorados para realizar el transporte y distribución del producto final (alimentos preparados); se evidencia en el área de jugos y ensaladas 3 tapas de fondos plásticos en mal estado, estas se encuentran partidas y rotas en su estructura, afectando la calidad de los alimentos que se transportan en los recipientes; en el área de producción 2 tapas de ollas industriales de acero inoxidable, las cuales no cuentan con manija para el levantamiento de las mismas, lo que genera un riesgo al personal manipulador), ERON EPMSC TUQUERRES con el 86% de cumplimiento (se evidencia que 14 fiambreras destinadas a dietas no se encuentran en buen estado, dado que estas no cierran correctamente, lo que podría generar riesgo de contaminación de los alimentos; se evidencia congelador (1) de almacenamiento de proteínas con fallas en bisagra de apertura y cierre, ya que no mantiene su apertura y podría ocasionar un accidente laboral y se constató un daño mecánico y eléctrico en el interruptor de encendido del equipo pelapapas. Al pulsar el botón, el mecanismo de retención o contactor eléctrico falla, impidiendo que el equipo permanezca encendido de forma autónoma).

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

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (junio), 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 EPMSC EL BORDO con el 100% de cumplimiento, en menor medida, pero conservando la tipificación ERON DE POPAYAN con el 96% de cumplimiento (se evidencia en área de producción que el contratista realiza el proceso de descongelación de la proteína (pechuga de pollo), por inmersión en agua a temperatura ambiente, alimento destinado para la cena menú # 7, comprometiendo la calidad y condición de inocuidad del alimento. Como acción correctiva el contratista ingresa el alimento al refrigerados mientras realiza el preliminado), ERON EPMSC IPIALES con el 90% de cumplimiento (se evidencia que el operador realiza el ensamble y distribución del producto final mediante recipientes plásticos no isotérmicos para los diferentes tiempos de comida) y ERON EPMSC TUMACO con el 90% de cumplimiento (se evidencia que el operador realiza el ensamble y distribución del producto final mediante recipientes plásticos no isotérmicos para los diferentes tiempos de comida). 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 CPASMPY POPAYAN con el 87% de cumplimiento (se evidencia que el operador realiza el ensamble y distribución del producto final mediante recipientes plásticos no isotérmicos para los diferentes tiempos de comida; el contratista no cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma de contramuestras, ya que se evidencian 2 recipientes para almacenar contramuestras deteriorados partidos), ERON CPAMSTUL TULUA con el 89% de cumplimiento (se evidencian ensamble y distribución en recipientes no isotérmicos para el componente regulador y para los jugos, en su lugar se emplean recipientes plásticos con tapa, incumpliendo lo establecido en la OTM. Tiempo de comida almuerzo, menú 8.), ERON EPMSC PASTO con el 89% de cumplimiento (se evidencia que el operador realiza el ensamble

y distribución del producto final mediante recipientes plásticos no isotérmicos para los diferentes tiempos de comida), PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 con el 88% de cumplimiento (se evidencia ensamble y distribución de los componentes del almuerzo, menú 8, en contenedores plásticos con tapa (arroz, energético, regulador, proteína y jugo) para la EP Arceletas URI Laura Valencia con un parte general (sin dietas) de 220 PPL, 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 para entrega en fondos a EP).

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (97%):

Realizando el comparativo con el periodo informado anteriormente (junio), se evidencia que el porcentaje de la categoría aumento en un punto, 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 96% 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 87% de cumplimiento (se evidencia que el contratista suministra papa común cocida en el almuerzo y cena del menú #7 para el parte verificado 2228PPL, sin realizar cambio en la preparación, incumpliendo con lo establecido en la OTM; se evidencia que el contratista no cumple con las características organolépticas de la bebida café con leche, ya que no sabe a café, bebida simple de azúcar (no sabe a dulce) y no tiene el color característico de café con leche, el contratista no realiza acción correctiva; se evidencia que el contratista no cumple con derivación dietaría para el tiempo de servicio desayuno menú # 8, ya que se evidencia entrega arepa frita en lugar de pan integral para las dietas hipo grasa 26 PPL, hipopurinica 27 PPL, hipoglucida 19 PPL, sin irritantes gástricos 15 PPL, alta en fibra 36 PPL, hipocalórica 27 PPL, alta en hierro 1 PPL; se evidencia que el contratista no cumple con el gramaje de las dietas del componente proteico queso campesino de 110 muestras, de acuerdo con anexo 4 (35 gr), verificando pesos por de debajo de lo establecido en anexo 4, 31 gr, 33 33 gr, 32 gr, 34 gr, 25 gr, 29 gr, 28 gr, 26 gr, 30 gr. Se evidencia que no cumple con la derivación dietaría de las dietas hiposódica, hipo grasa, hipercalórica e hiperproteica, hipocalórica, ya que suministra avena con leche en lugar de café con leche tiempo de comida desayuno menú # 13. El contratista no realizó acción correctiva; se evidencia que el contratista no cumple con la derivación dietaría para el parte de dietas verificado 244PPL, puesto que en la cena menú #7 se suministró muslo de pollo cocido por pechuga de pollo y ensalada de pepino, tomate y cebolla por remolacha con zanahoria; se evidencia que el contratista no da cumplimiento a la circular E-2025-008918 del 08-08-2025, emitida por la USPEC, ya que se evidencia entrega de la sopa y el jugo en fondo no isotérmico de la cena menú # 6, para las dietas de los patios P1(12PPL), P4(6 PPL).El contratista realiza acción correctiva en el marcado de cada tipo de dietas; se evidencia que el contratista presenta acta mensual 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 con lo establecido en 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 del patio 5 con 11PPL y del patio 7 con 9PPL; se evidencia que el contratista realiza intercambios no notificados para los tiempos de comida desayuno y almuerzo; Se evidencia que el contratista suministra leche en polvo azucarada en la preparación de la mazamorra con leche, para el tiempo de servicio almuerzo del menú general y cena del menú diferencial menú # 6, alimento no viable para

ser utilizado acorde con la circular E-2025-012985 del 05-11-2025 emitida por la USPEC, incumpliendo además con lo establecido en la OTM y anexo 4 (leche entera)).

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (96%):

Como se puede evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para este periodo, aumento un punto porcentuales con respecto al periodo de junio, 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 (persiste hallazgo, ya que 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 613 PPL) y ERON CPAMSPY POPAYAN con el 91% de cumplimiento (se evidencia un PPL manipulador de alimentos con delantal-peto en mal estado roto; se evidencia que el contratista no cuenta con el personal mínimo requerido en la OTM, anexo 9 y 10, estudios previos, para el parte verificado 2234PPL, faltando un jefe de cocina). 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 88% de cumplimiento (el contratista no presenta evidencia de gestión de exámenes médicos vigentes de cuatro manipuladores de alimentos, incumpliendo lo establecido en la OTM).

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (94%):

Se evidencia que para esta categoría el desempeño aumento en un punto porcentual con respecto al periodo de corte anteriormente informado (junio), 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, en menor medida, pero conservando la tipificación ERON EPMSC IPIALES con el 97% de cumplimiento (se evidencia filos desprendidos y baldosas de pared en parte inferior del área de ensamble fracturadas, se evidencia tubo de corriente oxidado en el área de dietas y toma corriente oxidado en el área de cuarto frio, ocasionando focos de contaminación), ERON EPMSC PASTO con el 97% de cumplimiento (se evidencia que las dos tapas de los recipientes de residuos sólidos de color verde y blanco, se encuentran partidos en el sistema de cerrado de las mismas) y ERON EPMSC TUMACO con el 97% de cumplimiento (se evidencia proliferación de moscas en todas las áreas del servicio de alimentación, afectando la calidad e inocuidad de los alimentos; se evidencia en área de ingreso al servicio de alimentos pared con presencia de manchas negras tipo hongos, sin embargo no se puede evidenciar el tipo de mancha o su causa de manera adecuada ya que se encuentra en la parte alta del servicio de alimentos, la cual requiere intervención del profesional en alturas, lo anterior puede generar condiciones de contaminación dentro del servicio de alimentos). 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 81% de cumplimiento (se evidencian 2 recipientes para la disposición de residuos sólidos sin tapa y sin identificar, así como uso de bolsa para disposición de residuos colgada en pared en el área de ingreso al servicio de alimentación, el contratista realiza acción correctiva retirándolos del lugar; fecha de limpieza de trampa grasa: 24-06-2026, realizado de forma manual por la PPL; sin embargo, se evidencia que, por tratarse de una trampa de grasa subterránea, ubicada al ingreso del servicio de alimentación y área de salida de producto terminado para el pabellón de mediana seguridad, se deberá bombear, limpiar y mantener cada tres meses, como también se debe desodorizar el sistema para evitar malos olores con el fin de cumplir

con las normas ambientales y de salubridad, asimismo, los desechos deben ser transportados en un vehículo aprobado a un área apropiada; se evidencia que el contratista cuenta con certificado del uso del vehículo vactor con fecha 10-03-2026, incumpliendo con la frecuencia y las condiciones establecidas en la OTM; Se evidencia presencia de plagas (moscas) en área de dietas. Se cuenta con certificado de última fumigación del 08-07-2026; se evidencian paredes del área de producción y dietas con oscurecimiento y condensación de grasa. Además, pisos con oscurecimiento en zona de estufas y marmitas; se evidencian techos del área de producción y dietas con oscurecimiento y grasa; además, el techo del centro de acopio presenta suciedad; se evidencian 2 pailas con exceso de hollín y grasa, 1 satenes para fritar huevos con hollín en área de producción y área de almacenamiento de menaje).

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

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría se mantuvo con respecto al periodo informado anteriormente (junio), 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 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, ERON EPMSC TUMACO y ERON EPMSC TUQUERRES.

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

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría tuvo un aumento de un punto porcentual con respecto al periodo anteriormente informado (junio), 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 EPMSC IPIALES y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01 con el 100% de cumplimiento, en menor medida, pero conservando la tipificación ERON CPAMSPY POPAYAN con el 94% de cumplimiento (Se evidencia que el contratista no realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo, se evidencia recepción de 128kg de costilla de res en canastillas con bolsatina sin rotulo, incumpliendo con Decreto 1500 del 2007. No se observa durante la visita que el contratista disponga la materia prima en producto no conforme. El contratista no cuenta con paz y salvo del mes de junio de 2026, correspondiente al pago bonificación de la PPL, servicios públicos (acueducto, energía, aseo, alumbrado público). Se evidencia que el contratista no realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo, se evidencia en almacenamiento gallina congelada a granel y la recepción de 29kg de costilla de res y 5kg de pata de res, en bolsas sin rotulo, incumpliendo con el Decreto 1500 del 2007. Durante la visita no se observa acción correctiva por parte del contratista, como la devolución, rechazo de la materia prima o producto no conforme. Se evidencian registros de mantenimientos del mes de junio 2026, sin embargo, no son acordes a lo reportado, se observa que la estufa #5 presenta inadecuada combustión, observando llama amarilla, además se evidencia que la marmita #1 presenta fugas en base inferior), ERON CPMSTUL TULUA con el 98% de cumplimiento (el contratista no cuenta con soportes de pago correspondientes al mes de mayo del 2026 (paz y salvo por concepto de bonificación a PPL, ARL y servicios públicos)), ERON DE POPAYAN con el 93% de cumplimiento (se evidencia que las hojas de vida de los equipos del servicio de alimentación no corresponden a la totalidad de los equipos actualmente instalados y en funcionamiento. Asimismo, se observa la ausencia de la hoja de vida de la báscula utilizada en el servicio. De igual manera, se identifican registros de una balanza y un carro transportador dentro de las hojas de vida; sin embargo, dichos equipos no se encuentran físicamente en el servicio de alimentación.), ERON EPMSC EL BORDO con el 92% de cumplimiento (no se evidencian certificados de calibración anual como lo establece la OTM, de los equipos de medición utilizados en el servicio de alimentación: 7 termómetros TP300, 2 grameras SF-400 y 1 balanza digital; se evidencia que el contratista no da

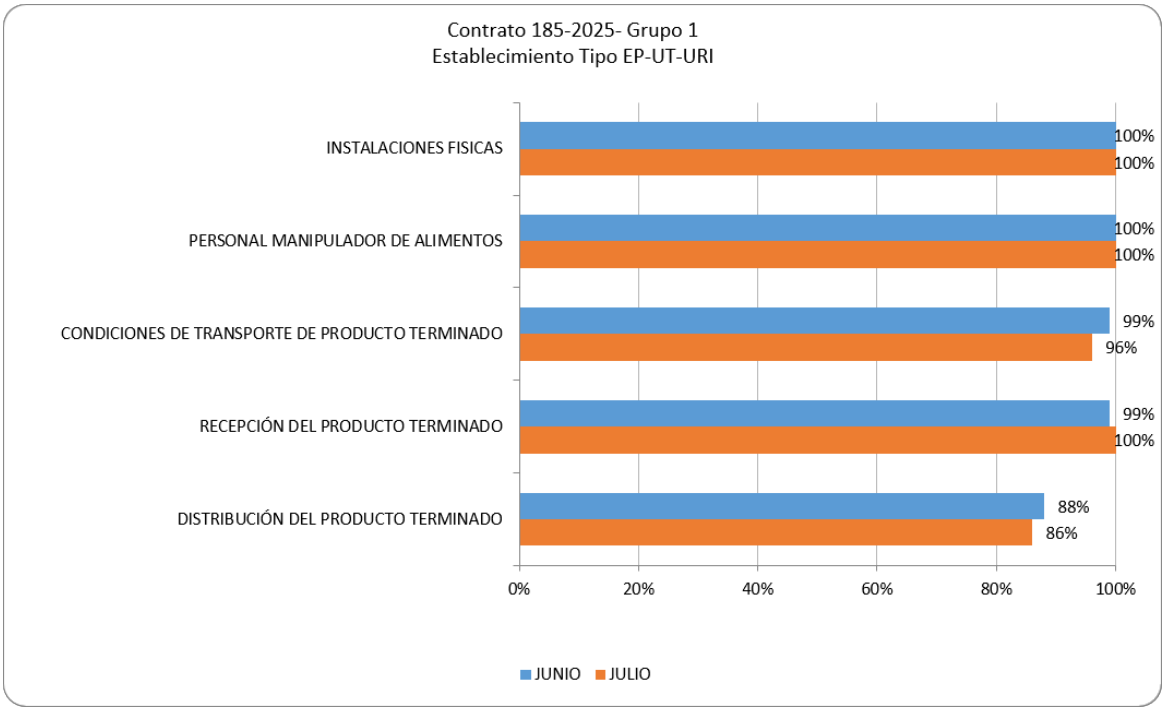
cumplimiento con el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos para el mes de junio 2026, puesto que se observa que la estufa #2 presenta inadecuada combustión en una de sus boquillas, incumpliendo con el cronograma propuesto de revisión y mantenimiento de estufas), ERON EPMSC PASTO con el 96% de cumplimiento (se evidencia un incumplimiento por parte del operador en el pago oportuno de las obligaciones laborales del personal manipulador de alimentos. Al realizar la auditoría documental del área administrativa, se constató que el último periodo cancelado corresponde al mes de mayo, encontrándose completamente vencido y pendiente de pago el mes de junio), ERON EPMSC TUMACO con el 95% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cumple con el pago de la bonificación del mes de mayo para 6 (PPL) manipuladores y 3 (PPL) distribuidores que laboran en el servicio de alimentación; se evidencia que el operador realizo pago de bonificación de manipuladores del mes de mayo quedando pendiente pago de manipuladores del mes de junio) 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 4 manipuladores (PPL) y 1 distribuidor (PPL) que laboran en el servicio de alimentación.),

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (97%):

Como se puede evidenciar en la tabla de desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, esta categoría, para el periodo de corte informado el porcentaje disminuyó en tres puntos con respecto al periodo de junio. Es de resaltar que, para las verificaciones en campo realizadas por la interventoría, en los siguientes establecimientos del grupo 1 se obtienen porcentajes tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO, ERON EPMSC TUQUERRES y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01, con el 100% de cumplimiento, en menor medida, pero conservando la tipificación el ERON CPMSTUL TULUA con el 94% de cumplimiento (el contratista no presenta exámenes médicos ocupacionales de ingreso de los 4 últimos manipuladores vinculados). 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 CPAMSPY POPAYAN con el 85% de cumplimiento (se evidencia campana de extracción del área de producción sin funcionamiento desde el 09-07-2026, por daños en el anclaje y elementos extraños (bolsa tinas) en el ducto de aire).

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 julio 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 julio 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 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 (junio), se evidencia que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento. 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 junio. 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 (96%):

Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presenta una disminución de tres puntos porcentuales con respecto al periodo de junio. 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 GTT39F no cuenta con CHS ni con autorización por parte de la Interventoría para la distribución de los alimentos. Se evidencia gestión ante la secretaria de salud municipal del 26-06-2026).

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):

Para el periodo de corte del presente informe, el cumplimiento de esta categoría aumente en un punto porcentual con respecto al periodo de junio. 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.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (86%):

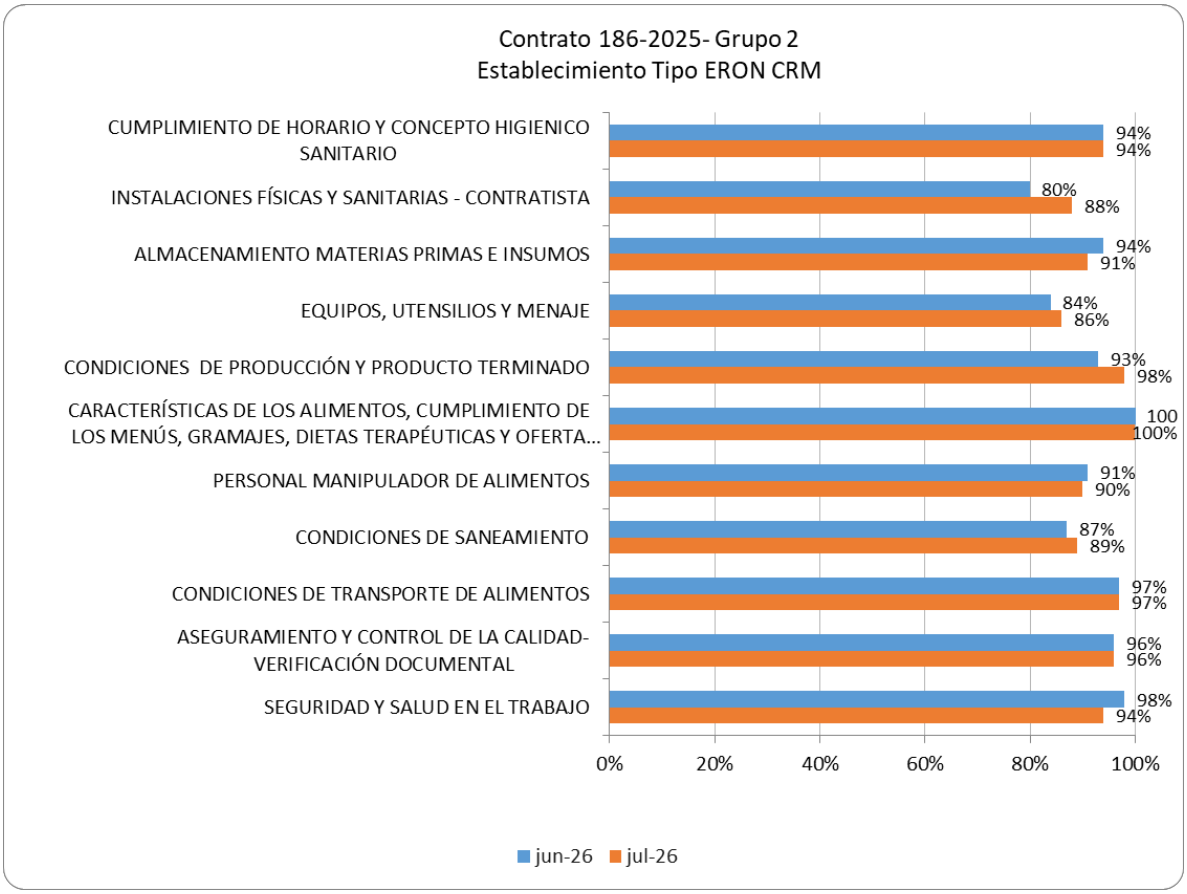
Como se evidencia en la tabla de desempeño comparativo porcentual de los establecimientos del Grupo 1, esta categoría presenta una disminución de dos puntos porcentuales para el presente periodo, respecto al mes de junio. Se destaca el comportamiento de los establecimientos UT BRIGADA DE INFANTERIA No 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 julio 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 julio de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 93% de cumplimiento, tipificado

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

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (94%):

Para el mes de julio de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene con respecto a junio 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 (88%):

Para el periodo de corte informado se puede observar que el porcentaje de cumplimiento de esta categoría, aumentó ochos puntos porcentuales con respecto al periodo anterior (junio de 2026). El porcentaje de la categoría se ve afectado principalmente por los incumplimientos reportados en ERON EPMSC CALI con el 54% de cumplimiento (se evidencia acumulación de material vegetal en los alrededores del servicio de alimentación, generando ambiente adecuado para posibles vectores de contaminación. Se evidencia en área de almacenamiento de residuos sólidos y líquidos con puertas desprendidas, se evidencia paredes y techos con humedad en áreas de ensamble de EP y ensalada. Se evidencia láminas con óxido en áreas de ensamble de EP, ingreso a ensaladas y dietas), y ERON EPMSC LA UNION con el 78% (se evidencia que el angeo instalado en la puerta del área de almacenamiento de frutas, verduras y abarrotes se encuentra en mal estado, presentando roturas que comprometen su función como barrera física contra el ingreso de plagas. Asimismo, se observa el uso de angeo deteriorado como protector en el extractor, condición que no garantiza una protección efectiva. Se evidencia aberturas en el techo, específicamente en las uniones entre las láminas de Eternit y zinc, ubicada en el área de preparación de alimentos y en el área de almacenamiento de abarrotes y Fruver. Esta condición favorece el ingreso de agua, polvo, insectos y otros agentes contaminantes, lo que representa un riesgo para la inocuidad de los alimentos y puede afectar las condiciones sanitarias, en área de prealistamiento de materia prima. Se evidencia que el sistema de evacuación de aguas residuales cuenta con una rejilla de protección en mal estado, la cual presenta un orificio de gran tamaño. Se evidencia que el contratista no gestiona mantenimiento correctivo, respecto a mesón del área de limpieza y desinfección de menaje y preliminado, presenta baldosas quebradas). Los demás establecimientos presentan cumplimiento con base en los porcentajes tipificados por la USPEC.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (91%):

Durante el periodo de julio de 2026, se puede evidenciar una disminución de tres puntos porcentuales en el cumplimiento de esta categoría con respecto al mes de junio 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 BUGA, ERON EPMSC CAICEDONIA y ERON EPMSC SEVILLA. 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 BOLIVAR con el 80% (Se evidencia que no se cuenta con fichas técnicas aprobadas de las materias primas correspondientes a las marcas

comerciales sal NATUSAL, panela TROPICAÑA y cuchuco de trigo MONTERREY, subsana parcialmente hallazgo con fecha de apertura 16/05/2026 ya cuenta con ficha técnica aprobada para el azúcar MAYAGÜEZ y no se evidencia en almacenamiento muslos de pollo del proveedor PABÓN LÓPEZ S.A.S. y harina FARALLONES. Se evidencian inconsistencias en la información registrada para la marca MAPRICA correspondiente a muslos y pechuga de pollo, ya que en la base de datos de proveedores ofertados se registra el número NSA-0011142-2021, mientras que en la etiqueta del producto verificada en campo se evidencia el registro sanitario RSA 0029747-2024. Además, no se encuentra en listado de proveedores ofertados la marca del cuchuco de trigo SAN LUIS.), ERON EPMSC CALI con el 87% (se evidencian salsa BBQ, salsa de ajo y mayonesa de la marca Doña Salsa, las cuales el operador no cuenta con las fichas técnicas de dichos productos. Se evidencia que el contratista no cumple con el plan de compras, debido a que no cuenta con carne de res para el menú 11 correspondiente al tiempo de comida de almuerzo, por lo cual se realiza el intercambio de este componente por carne de cerdo. Se evidencia que el contratista no cumple con el plan de compras de acuerdo al ciclo de menú aprobado debido a que no cuenta con la carne de res requerida en el menú 9 para entrega del tiempo de comida almuerzo el día 3 de julio del 2026. El contratista no cuenta con la proteína carne de res necesaria para el tiempo de comida almuerzo menú 11, incumpliendo con el plan de compras de acuerdo con lo establecido en el ciclo de menú. Se evidencia en bodega de almacenamiento de abarrotes, arroz marca Eco Moli, el cual no se encuentra dentro del listado de proveedores. Se evidencia incumplimiento en la proyección del plan de compras, ya que no se recibió abarrotes el día viernes 3 de Julio del 2026. (Según plan de compras se recibe abarrotes los días viernes). No se cumple con el plan de compras, no cuentan con el queso crema, la panela y la carne de res del menú 4, para suministrarse el día 28-07-2026. Se evidencian mayonesa con RSA-0027839-2022, de la marca Doña Salsa, la cual no cuenta con el sello "exceso de grasas saturada", se incumple con la resolución 810 del 2021, artículo 32. se evidencia tomate chonto en bodega de Fruver en canastilla en deficientes condiciones de higiene (sucia, con residuos de polvo)), por último, EPMSC LA UNION con el 80% de cumplimiento (Se evidencia que la marca comercial de la sal NATUSAL, pasta cabello de ángel DORIA, harina NARIÑO, avena MI DIA, leche COLANTA, 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 que el contratista no cuenta con las fichas técnicas aprobadas de las materias primas correspondientes a las marcas comerciales SAN LUIS (cuchuco de trigo). Se evidencia base de proveedores ofertados desactualizada, no se encuentra la marca comercial LACTEOS LUI del queso doble crema. Se evidencia la existencia de 18 unidades de chorizo santarrosano, lote 174, con fecha de vencimiento 26/07/2026, por lo que el producto se encontraba expirado al momento de la verificación).

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

Se evidencia un aumento de dos puntos porcentuales en esta categoría para el periodo de julio de 2026 con respecto al periodo de junio 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 LA UNION con el 69% de cumplimiento representa el de menor cumplimiento debido a (se evidencia que la estufa de tres puestos presenta fuga de gas, combustión inestable y deterioro en los quemadores, condiciones que pueden afectar su correcto funcionamiento y representar un riesgo para la seguridad del personal. Por otra parte, la balanza de piso presenta deterioro de la pintura y corrosión en la plataforma, afectando sus condiciones de conservación y facilitando la acumulación de suciedad. Se evidencia en área de producción se observan una tabla de corte de color verde y una de color morado con desgaste en sus superficies y presencia de manchas oscuras, lo que dificulta su adecuada limpieza y desinfección y puede favorecer la acumulación de contaminantes. Asimismo, el estante destinado al almacenamiento de elementos de aseo se encuentra deteriorado y fracturado, afectando su funcionalidad. Adicionalmente, se evidencia un recipiente isotérmico roto y en deficientes condiciones de conservación, el cual no garantiza las condiciones adecuadas para su uso, así como un estante para el almacenamiento de abarrotes con pres. En área de prealistamiento de materia

prima se evidencia recipiente isotérmico en desuso-obsoleto. No se evidencia gestión para su retiro.), ERON EPMSC BUGA con el 78% de cumplimiento (Se evidencia disco abrasivo de pelapapas con desgaste y desprendimiento de lámina en cilindro, dificultando los procesos de limpieza - preliminado y foco de contaminación física, se observa estufa # 2 de un puesto de cocción, la manguera que alimenta el gas se encuentra en mal estado (rota, el contratista acoplo con neumático, lo cual presenta riesgo al personal manipulador). Se evidencia cuarto frío de refrigerador # 3 sin funcionamiento por daño en la unidad de refrigeración, desde el 17-08-2025, además se encuentra en medida sanitaria, el contratista empezó a realizar adecuaciones locativas de piso del cuarto frio Fruver. Se evidencia Equipos de medicion Bascula 300Kg BBC1 tiene certificado de calibración N° OI-605-MCAL-245-25 desde el 30/05/2025, superior a un año(vencido). Grameras Id Gramera 10.000gramos LUB1 N° OI-606-MCAL-246-25; Grameras Id Gramera 7.000gramos LUB2 N° OI-606-MCAL-246-25-2; Grameras Id Gramera 10.000gramos LUB3 N° OI-606-MCAL-246-25-1. Tiene fecha de calibración 30/05/2026 superior a un año, por lo que no cumple con las especificaciones de la OTM equipos de medición calibrados.), ERON EPMSC CALI con el 85% de cumplimiento (se evidenció que el equipo pela papa, considerado dentro de los equipos mínimos requeridos conforme al Anexo No. 5, se encuentra fuera de operación debido a mantenimiento en sus rodamientos y bandas, situación que persiste desde hace 06-07-26. Al momento de la visita, el equipo no se encontraba en uso; se evidenció al profesional encargado realizando labores de mantenimiento. lo cual afecta la disponibilidad y funcionalidad de los equipos necesarios para el adecuado desarrollo del proceso de producción del servicio de alimentación, en términos de capacidad y suficiencia. Se evidencia horno No. 2 sin funcionamiento. El contratista refiere que se le debe cambiar una pieza. Se evidencia tapa protectora de la trampa de grasa del establecimiento formada con lámina de eternit, no acorde a lo requerido para evitar liberación de olores en los alrededores del servicio de alimentación. Se incumple lo estipulan la resolución 2674 del 2013 en su artículo 7.1.4.). Por último, 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, con desgaste en su superficie frontal. Asimismo, se observa el estante destinado al almacenamiento de productos de aseo con presencia de óxido, evidenciando deterioro en estos elementos. Se evidencia que el contratista no cuenta con la gramera correspondiente al kit adicional, la cual debe permanecer disponible para ser facilitada a las entidades que la requieran en el desarrollo de actividades de verificación y control. Durante la inspección se constató que el servicio dispone únicamente de una (1) gramera, correspondiente al equipo mínimo exigido en el Anexo 5, incumpliendo con la dotación establecida, toda vez que debe contar con un total de dos (2) grameras: una para la operación del servicio y otra para el kit adicional).

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (98%):

Para el periodo de corte informado (julio de 2026), se evidencia un aumento de cinco puntos porcentuales en la categoría, con respecto al periodo de junio 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 BUGA, ERON EPMSC CAICEDONIA y ERON EPMSC SEVILLA con el 100% de cumplimiento, ERON EPMSC CALI con el 98% de cumplimiento (Se evidencia que el contratista no cuenta con bolsatinas para el uso en canastillas con producto terminado, (banano, Huevo cocido) generando un riesgo de contaminación cruzada físico (aunque las canastillas se ven limpias, pueden empolvarse y así transferirlo al producto que entra en contacto. A pesar que el contratista cuenta con oficio CRF 4714-2026 para la distribución de alimentos en recipiente no isotérmicos. Se evidencia ensamble de producto terminado café con leche en tina plástica tapado con bolsa tina para el patio PP4B con un parte de 50 PPL, para tiempo de comida desayuno menú 12. Terminando la visita el contratista realiza el ingreso de un recipiente isotérmico de 20 litros para reemplazar tina plástica sin tapa subsanando el hallazgo.). 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 LA UNION con el 87%

de cumplimiento (Se evidencia ensamble y distribución del componente bebida en los diferentes tiempos de comida, en recipiente plástico con tapa no isotérmico como lo establece la OTM para conservar la temperatura).

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

Para el periodo de corte informado (julio de 2026), se evidencia cumplimiento total en la categoría, igual al periodo de julio 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 LA UNIÓN y ERON EPMSC SEVILLA con el 100% de cumplimiento. Para el ERON EPMSC CALI con el 99% (Se evidencia intercambio de pollo dorado por chorizo, tiempo de comida almuerzo, menú 7; en el sistema k2 se observa el radicado; sin embargo, no se encuentra aprobado por la interventoría)

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (90%):

Se evidencia una disminución de un punto porcentual en esta categoría para el periodo de julio de 2026 con respecto al periodo de junio 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 CRM EJECA con el 78% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no cuenta con el personal mínimo requerido ya que renuncio la manipuladora Yenni Ángulo, toda vez que le hace falta un manipulador de alimentos para un parte de 57 PPL. El contratista no cumple con el personal mínimo requerido de acuerdo a OTM; Anexo # 10, estudios previos licitación, para un parte evidenciado de 55 PPL, toda vez que, falta un personal capacitado en alturas. Se evidencia que el supervisor de mantenimiento Jhon Edison Sánchez Ceron no cuenta con certificación para trabajo en alturas, de acuerdo a un parte verificado de 53 PPL. Se evidencia que la señora Cindy Cobo Mina, auxiliar de procesos, no cuenta con certificado médico vigente, el contratista manifiesta que ya se le realizaron los examenes médicos y que está en proceso de que les lleguen los resultados), ERON EPMSC BOLIVAR con el 87% de cumplimiento (Se evidencia que el profesional de mantenimiento, Jhon Edison Sánchez, no cuenta con certificado vigente de reentrenamiento para trabajo en alturas expedido a nombre del empleador actual (UT FOOD PRO), incumpliendo lo establecido en la Resolución 4272 de 2021 del Ministerio del Trabajo, la cual dispone que el reentrenamiento para trabajo en alturas debe ser realizado y certificado por el empleador con el cual el trabajador mantiene la relación laboral vigente), y ERON EPMSC CALI con el 87% de cumplimiento (El contratista no cumple con el personal mínimo requerido según anexo 9 para un parte de 3743 PPL solo cuenta con 40 manipuladores de los 45 requeridos. El contratista ya realizó la solicitud al director, está pendiente su respuesta. Se evidencia al profesional de mantenimiento Jhon Sánchez sin certificado de alturas, incumpliendo lo establecido en el anexo 10 perfil de profesionales). 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 LA UNION con el 93% de cumplimiento (El contratista no cumple con frecuencia de visita mensual para un parte de 68 PPL, del profesional en mantenimiento y profesional de calidad y EP, ya que no se registra visita en el mes de junio, última visita realizada el 20/05/2026. Se evidencia que el profesional de mantenimiento, Jhon Edison Sánchez, no cuenta con certificado vigente de reentrenamiento para trabajo en alturas expedido a nombre del empleador actual (UT FOOD PRO), incumpliendo lo establecido en la Resolución 4272 de 2021 del Ministerio del Trabajo, la cual dispone que el reentrenamiento para trabajo en alturas debe ser realizado y certificado por el empleador con el cual el trabajador mantiene la relación laboral vigente.), ERON EPMSC CAICEDONIA con el 96% de cumplimiento (se evidencia faltante de certificado de alturas del profesional de mantenimiento Jhon García, de acuerdo a lo que establece el Anexo 9 y 10 de la OTM, para un parte de 139PPL. El operador presento un certificado de fecha 2019 el cual esta desactualizado),

ERON EPMSC BUGA con el 90% (El contratista no cumple con el personal mínimo requerido de acuerdo a OTM; Anexo # 10 y estudios previos licitación, para un parte evidenciado de 1206 PPL; toda vez que, falta una persona capacitada en alturas). El establecimiento ERON EPMSC SEVILLA es el único con el 100% de cumplimiento.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (89%):

Para el periodo de corte informado se puede observar un aumento de dos puntos porcentuales de esta categoría, con respecto al periodo anterior (junio 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. Lo establecimientos que presentaron cumplimiento parcial se describen a continuación: ERON EPMSC BUGA con el 86% (Se evidencia acumulación de grasa en pared, angeos, extractores de aire de parte alta del área de producción, entrada al servicio y salida de producto terminado. Se evidencia acumulación de grasa en la estructura (vigas) del techo del área de producción. Se evidencia acumulación de hollín en las dos planchas de asados con las que cuenta el servicio de alimentación en producción. Así mismo una paila pequeña y una estufa de 3 puestos), ERON EPMSC CALI con el 85% (se evidencia presencia de moho en el techo de las áreas de bodega de tubérculos, preparación de ensaladas y ensamble correspondientes al servicio de alimentación de la Estación de Policía, lo que evidencia deterioro de las condiciones locativas. Se evidencian 4 pailas con acumulación de hollín en área de proceso del área caliente. No se cuenta con desengrasante en el servicio de alimentación, para los procesos de limpieza y desinfección) y ERON EPMSC SEVILLA con el 88% (Se evidencia presencia de moho y manchas negras en la totalidad del techo del servicio de alimentación. Adicionalmente, en el área de producción se observa acumulación de grasa en los soportes estructurales del techo y en la superficie del mismo. Se observan las paredes de todo el servicio de alimentación con manchas negras y con moho).

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

Para el periodo comprendido se observa que la categoría mantiene su porcentaje, con respecto al periodo de junio de 2026, resaltando el desempeño de los tres 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; CRM EJECA y ERON EPMSC BUGA con el 100% de cumplimiento, ERON EPMSC CALI con el 96% de cumplimiento (Se evidencia que el vehículo de placa WOS501, del proveedor distribuidora JH, no cuenta con concepto higiénico sanitario vigente. Se evidencia piso del vehículo de placas TKH 326 del Proveedor Marli, el cual transporta abarrotes, en deficientes condiciones de higiene (residuos de alimentos y polvo).). Para el periodo de corte informado, no se realizaron verificaciones de las variables de esta categoría en el ERON EPMSC BOLIVAR, ERON EPMSC CAICEDONIA, ERON EPMSC LA UNIÓN y ERON EPMSC SEVILLA.

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

Para el periodo comprendido se observa que la categoría mantiene su porcentaje, con respecto al periodo de junio 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 BOLIVAR con el 88% de cumplimiento (Se evidencia que el Plan de Saneamiento, específicamente el Programa de Limpieza y Desinfección, no corresponde con las condiciones verificadas en campo. Durante la inspección al área de almacenamiento de productos de aseo se evidenció el uso de detergente en polvo PQP, crema lavaplatos BERHLAN, hipoclorito THE POWER CLEAN, jabones para manos CWIC y STATUS, así como desengrasante STATUS; sin embargo, estos productos no se encuentran relacionados en el Programa de Limpieza y Desinfección. Se solicita a la administradora realizar la actualización de la información. Se evidencia que la gramera GB2 no cuenta con certificado de calibración anual, la última

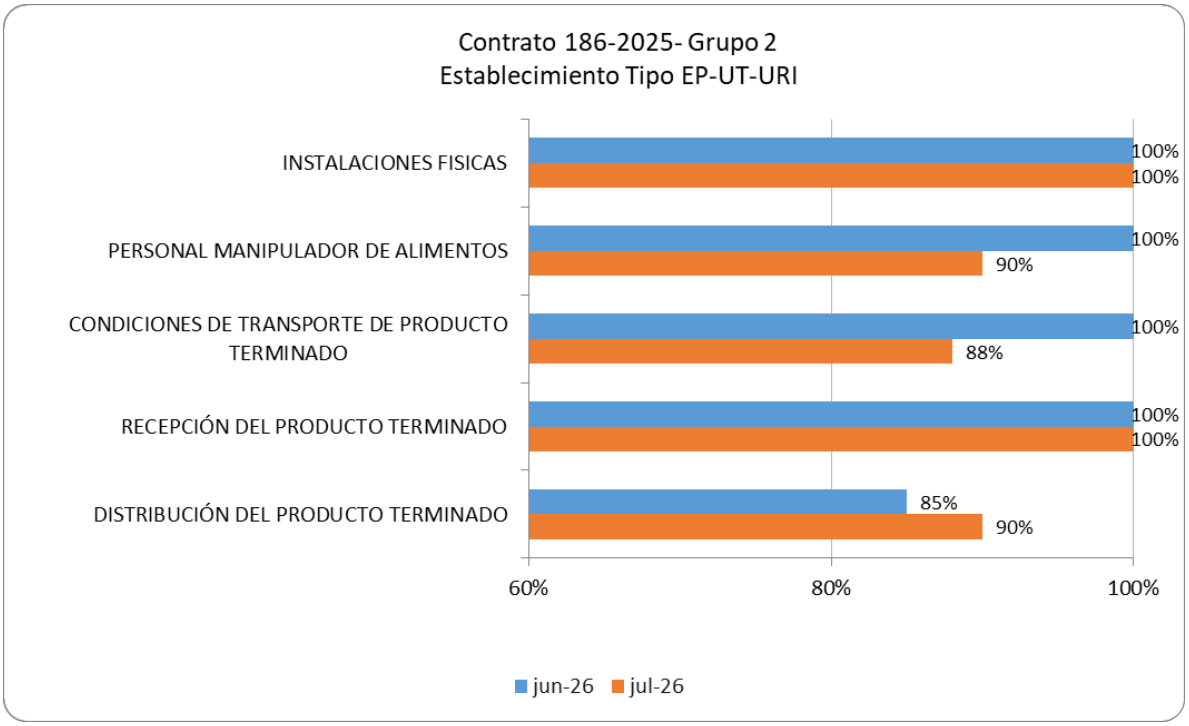
calibración fue realizada el 13/05/2025. Subsana parcialmente hallazgo con fecha de apertura 01/06/2026 se evidencia certificado vigente de calibración de los equipos utilizados para la medición de gramaje y temperatura, correspondientes a la báscula TCS-K40, la grameras GB1 y los termómetros T1, T2, T3 y T4. Última calibración realizada el 14/07/2026). En contraste se evidencia que los restantes cinco 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 CRM EJECA con el 94% 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, grameras y bascula vencidos. Última calibración 30 de mayo 2025.), ERON EPMSC BUGA con el 96% de cumplimiento (Se evidencia báscula de 300 kg (modelo TCS-K40) con fecha de calibración: 30 - 05 - 2025, 2 grameras de 10,000 (modelo SF-400) con fecha de calibración 30 - 05 - 2025 y 1 gramera de 7000 g (modelo SH-125) con fecha de calibración 30- 05 - 2025. Presentan certificado de calibración con vigencia superior a un año.), ERON EPMSC CALI con el 97% de cumplimiento (Durante la visita se evidencia certificados de calibración de los termómetros de medición de temperatura y balanzas de pesaje de 800 y 300 kg con fecha de calibración del 29 de mayo del 2025, teniendo en cuenta que la calibración se debe hacer cada año estos certificados no se encuentran vigentes. No cumple con la frecuencia de calibración la cual debe ser anualmente), ERON EPMSC LA UNIÓN con el 92% (Se evidencia que para limpieza y desinfección de menaje y utensilios se utiliza jabón líquido marca BRIZ, sin embargo este producto no se encuentra relacionado en el plan de saneamiento programa de limpieza y desinfección. 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) y ERON EPMSC SEVILLA con el 95% (Los siguientes equipos no cuentan con certificado de calibración anual cómo lo establece la OTM Termómetro patrón - termómetro TP001 - TP002 - TP004 - Bascula de 300kg mod TCS-K40 - dos grameras blancas plásticas modelo SB - 400 , sin más datos en los equipos fecha de vencimiento 2026/05/30). ERON EPMSC CAICEDONIA con el 100% de cumplimiento.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (94%):

Para el periodo de corte informado (julio de 2026), se evidencia una disminución de cuatro puntos porcentual en la categoría, con respecto al periodo de junio de 2026, resaltando el comportamiento de seis de los 7 establecimientos del grupo, los cuales obtuvieron porcentaje de cumplimiento total, 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 83% de cumplimiento (Se evidencia la campana extractora sin funcionamiento desde el 08/04/2026, no se observa gestión para su mantenimiento), 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 julio de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 95% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo 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 (julio de 2026) se evidencia un comportamiento estable con respecto al periodo anterior (junio 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 (90%):

Para el periodo de corte informado (julio de 2026) se evidencia una disminución de diez puntos porcentuales con respecto al periodo anterior (junio de 2026), resaltando el comportamiento de los establecimientos verificados del grupo 2 (EP SONSO, EP ESTACION DE POLICIA CAICEDONIA, EP ESTACION DE POLICIA SEVILLA, EP ESTACION DE POLICIA EP-BUGA CAI DIVINO NINO 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; sin embargo, la EP ESTACION DE POLICIA DAGUA con el 50% presenta incumplimiento debido a: se evidencia certificado médico del señor Efrén Meneses vencido con fecha del 16-07-2025.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (88%):

Para el periodo de corte informado (julio de 2026) se evidencia una disminución significativa de doce puntos porcentuales respecto al periodo anterior (junio de 2026), resaltando el comportamiento de todos los establecimientos verificados del grupo 2 (EP ESTACION DE POLICIA CAICEDONIA, EP ESTACION DE POLICIA BUGA CAI DIVINO NINO, EP ESTACION DE POLICIA SEVILLA), 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. Sin embargo, se contrasta con los establecimientos que presentaron porcentaje de cumplimiento parcial como son: EP SONSO con el 80% (Se evidencia que el contratista no cuenta con el formato de "Entrega de raciones de alimentación a Estación de Policía – UT y CRM", incumpliendo los mecanismos de control y trazabilidad establecidos para el transporte y entrega de alimentos. Esta situación impide verificar documentalmente el menú suministrado, las temperaturas de salida y entrega, la cantidad de raciones, las características sensoriales y la conformidad de la recepción, afectando el seguimiento al cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas en la OTM. Se evidencia que el registro de temperaturas realizado en el anexo 15, refiere preparación diferente a la realmente entregada. Dice huevo cocido y se entregó huevo revuelto), EP ESTACION DE POLICIA EP DAGUA con el 80% (El contratista no cuenta con certificado de calibración del termómetro digital de punzón), EP ESTACION DE POLICIA YUMBO con el 80% (se evidencia certificado de calibración del termómetro de punzón digital de referencia ANSENY TP 300, con fecha de calibración 30/05/2026, superior a un año. Se evidencia que los alimentos (huevo cocido) de tiempo de comida desayuno menú 7 con un parte de 167 PPL , no se ensambla de manera individual, se evidencia ensamble en 3 bolsas tinas lo cual no garantiza las condiciones de seguridad y calidad de los alimentos durante el transporte).

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):

Para el periodo de corte informado (julio de 2026) se evidencia un comportamiento estable con respecto al periodo anterior (junio 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 (90%):

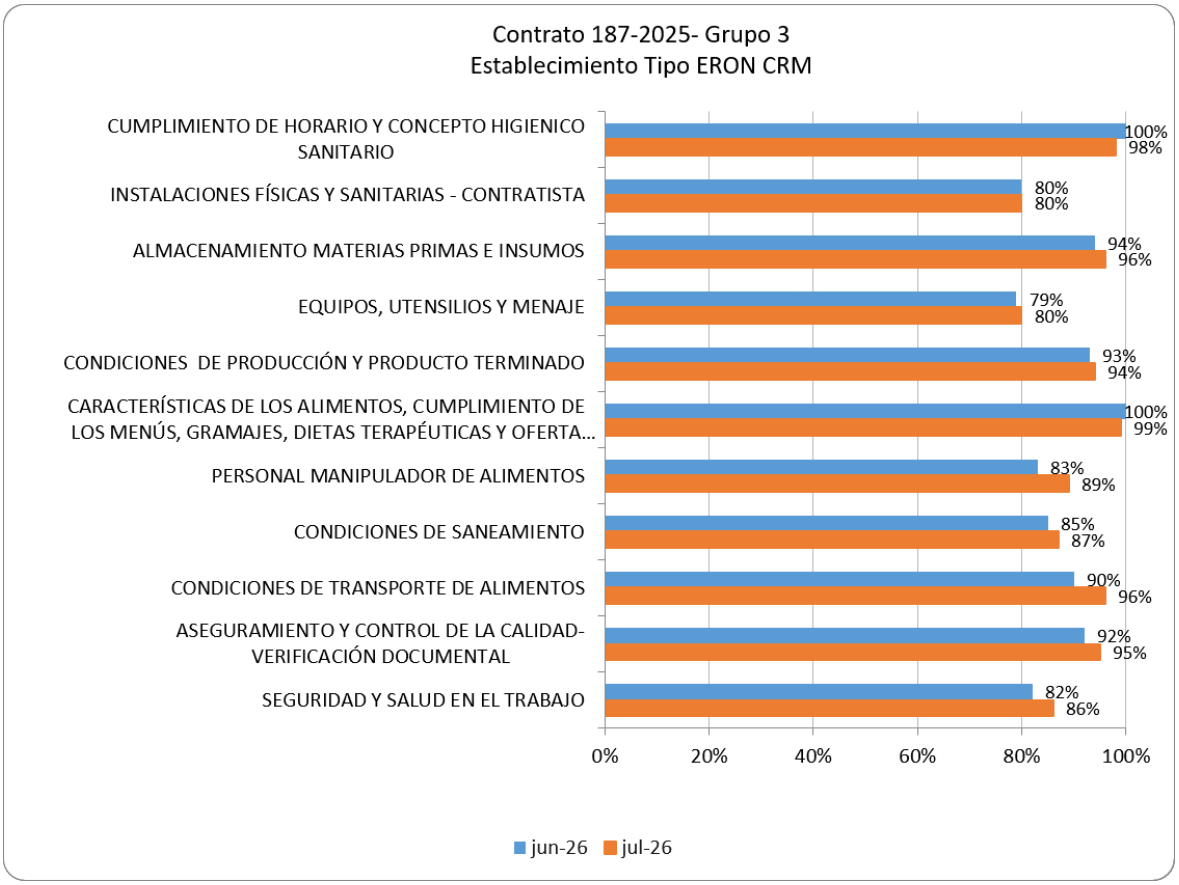
Para el periodo de corte informado (julio de 2026) se evidencia un aumento de cinco puntos porcentuales con respecto al periodo anterior (junio de 2026). La categoría se afecta principalmente por los incumplimientos evidenciados en EP SONSO con el 50% de cumplimiento (Durante la visita se evidencia que el operador realiza la entrega de bebida chocolate con leche en bolsa ziploc, huevos revueltos en bolsa ziploc, pan blanco sin empaque individual (los 14 panes estaban en una bolsa). Lo cual no cumple con las condiciones de entrega individual, previamente ensamblados y sellados, adicional no garantiza su calidad e inocuidad y su presentación como se estipula en la OTM. Para el tiempo de comida desayuno menú #14. Se evidencia entrega de componentes en bolsa Ziploc (café con leche y huevos revueltos) y se evidencia que el pan blanco fue entregado sin empaque individual como lo establece la OTM. Entregaron el parte total de la EP en una bolsa plástica) y EP ESTACIÓN DE POLICÍA BUGA CAI DIVINO NINO (se evidencia que el operador realiza la entrega de bebida chocolate con leche en bolsa ziploc, huevos revueltos en bolsa ziploc, pan blanco sin empaque individual (los 14 panes estaban en una bolsa). Lo cual no cumple con las condiciones de entrega individual, previamente ensamblados y sellados, adicional no garantiza su calidad e inocuidad y su presentación como se estipula en la OTM. Para el tiempo de comida desayuno menú #14. Se evidencia entrega de la bebida jugo de tomate de árbol en fondo plástico no isotérmico para un parte de 210 PPL, tiempo de comida almuerzo, menú No. 3, dando incumplimiento al CRF-0929-2025 que avala el uso de termos de polietileno de alta densidad con tapa a presión, asa plástica y grifo, con capacidad de 10 L, 19L, 22L y 44 L. En consecuencia, se incumple con las condiciones establecidas en la OTM para el transporte y distribución de bebidas a las estaciones de policía). Se resalta el comportamiento de los demás establecimientos verificados del grupo 2 (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 julio 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 julio 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% tipificado en 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 (98%):

Para el mes de julio de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento disminuye en tres puntos porcentuales con respecto a junio de 2026, porcentaje tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC, resaltando el compromiso de los siete establecimientos del Grupo 3; ERON COJAM JAMUNDÍ, ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SILVIA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 y ERON CPAMSPAL PALMIRA, sin embargo, es de aclarar que de este último el rancho de Centro de producción presenta concepto sanitario mayor a un año, donde, el contratista realizó solicitud a la entidad de sanidad la visita para la renovación del concepto sanitario, a lo que la secretaria de salud realizó visita el día 26 de junio del 2026 y dejó recomendaciones y que reprogramaría la visita, por lo anterior el contratista se encuentra a la espera que la entidad vuelva a realizar la visita para emitir el nuevo concepto.

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

Para el periodo de julio de 2026 se observa un porcentaje de cumplimiento igual que el periodo anterior (junio de 2026), afectado por desviaciones evidenciadas en 5 de los 7 establecimientos verificados, los cuales se relacionan a continuación:

ERON COJAM JAMUNDI (72%): Durante el periodo de julio de 2026, en el Bloque 1 del COJAM Jamundí se evidencian múltiples desviaciones relacionadas con mantenimientos de menor cuantía a cargo del contratista. Se observa que, aunque se han realizado intervenciones parciales, persisten condiciones que comprometen la integridad sanitaria del servicio. En seguimiento al hallazgo del 09-06-2026, se verificó la subsanación parcial del deterioro del piso en el área de ingreso al cuarto frío de congelación, sin embargo, “persiste el desprendimiento del material del piso en el área de producción”, situación reportada al área de mantenimiento para su programación. En cuanto a aberturas y protección contra vectores, se evidencian angeos desajustados en la recepción de materias primas, bodegas de frutas, verduras y dietas, hallazgo que “persiste” pese al plazo de cumplimiento del 04-07-2026, favoreciendo el ingreso de plagas. Respecto a iluminación, se identifican lámparas fuera de funcionamiento en producción (3), preliminado (1), almacenamiento temporal de residuos (1) y dietas (1). Aunque se verificó la reparación de una lámpara en el área de dietas, el hallazgo se subsana solo parcialmente. En los sistemas de evacuación de aguas residuales, se evidencia protector de tubería de vapor en mal estado, ausencia de mallas en rejillas de producción y cuarto frío, y corrosión en las mallas instaladas, hallazgos que persisten pese a la gestión reportada. No obstante, se verificó la instalación de rejillas nuevas en lavaplatos de jugos, corte de carne y ensaladas, representando un avance parcial. Finalmente, se observan bases metálicas de mesones con corrosión, láminas desajustadas y desprendimiento de pintura, afectando la condición sanitaria de las superficies de trabajo. En el Bloque 3, las desviaciones presentan un carácter más crítico y persistente. En materia de iluminación, se evidencia que “la USPEC no ha intervenido el tablero eléctrico”, lo que ocasiona que 11 lámparas permanezcan sin funcionamiento, afectando la visibilidad y seguridad del área de producción. Asimismo, se reporta que el proveedor no había realizado la revisión por falta de pago, aunque posteriormente se informa que el pago fue efectuado y se espera programación de la intervención. En los sistemas de evacuación de aguas residuales, se identifican ausencias de rejillas en lavaplatos de lavado de utensilios, preliminado, dietas y ensaladas; además, se evidencia ausencia de tubería de desagüe en lavaplatos de lavado y preliminado, lo que genera escape de agua y acumulación de líquidos en el piso. También se observan desagües expuestos en producción y áreas de marmitas, lo que compromete la protección sanitaria del sistema. En cuanto a instalaciones eléctricas, se evidencia que los extractores de vapor del área de producción se encuentran sin funcionamiento debido al daño en el tablero eléctrico, situación que afecta la ventilación y las condiciones de trabajo del personal. No se reportan ajustes efectivos durante el periodo, por lo que los hallazgos permanecen abiertos. En el Bloque 4, se identifican desviaciones relacionadas con pisos, paredes y sistemas de iluminación. Se evidencian pisos porosos con desgaste y grietas, desprendimiento de material en la pared de ingreso a producción y desprendimiento de

baldosa en el área de ensamble, afectando la integridad de las superficies. Respecto a iluminación, se observan tres lámparas sin funcionamiento en el área de dietas, así como una lámpara intermitente en lavado de menaje. En otra visita, se evidencia que “3 lámparas del área de ensamble de dietas y una del área de lavado de menaje” continúan sin funcionamiento, lo que afecta la operación del personal. En los sistemas de evacuación de aguas residuales, se evidencia angeo deteriorado en rejillas de marmitas, lavado de menaje e ingreso a bodega de frutas y verduras; ausencia de rejillas en preliminado y ensaladas; y ausencia de tubería de desagüe en lavaplatos de dietas y preliminado, lo que ocasiona escape de agua y acumulación de líquidos. También se observa corrosión en los angeos instalados y rejillas que no cubren completamente el sistema de evacuación.

ERON CPAMSPAL PALMIRA (72%): Durante el periodo de julio de 2026, en el Rancho PAS del CPAMSPAL Palmira se evidencian múltiples desviaciones relacionadas con mantenimientos de menor cuantía a cargo del contratista, afectando pisos, paredes, aberturas, iluminación e instalaciones eléctricas. En materia de infraestructura, se observa deterioro generalizado de pisos por desgaste, porosidad y grietas, condición reportada en varias áreas del servicio: producción, ensalada y jugos. Asimismo, se identifican paredes con pintura desprendida y agrietadas en áreas como jugo, fruver, ensalada, producción y almacenamiento de contramuestras, lo que “dificulta la limpieza y desinfección e incumple las condiciones sanitarias para los servicios de alimentación”. En cuanto a aberturas y protección contra vectores, se evidencia falta de mantenimiento en la puerta del área de almacenamiento de abarrotes, con borde inferior suelto y oxidación, además de desprendimiento de lámina inferior en la puerta de almacén de abarrotes y angeo desajustado en el extractor del área de contramuestras, situación que representa riesgo de ingreso de plagas. Respecto a iluminación, se identifican dos lámparas sin funcionamiento en producción y toma de contramuestras, así como una lámpara desprendida con cables expuestos, incumpliendo la exigencia de mantener las instalaciones protegidas para evitar riesgos de contaminación y seguridad. También se evidencia una lámpara desajustada en el área de jugos. En instalaciones eléctricas, se observa cableado expuesto en una lámpara desajustada y en un orificio del techo del área de proceso, situación reiterada en la visita del 27/07/26, donde se evidencia nuevamente cableado expuesto en área de jugos, aunque se reporta el retiro de una lámpara sin funcionamiento y el sellado de orificios con cable en el área de proceso, representando una acción correctiva parcial. En cuanto a gestiones o ajustes, el operador informa que se encuentra realizando la gestión para pintar las áreas de proceso, jugos, ensaladas y almacenamiento de contramuestras, evidenciado en la visita del 27/07/26. Asimismo, se verifican acciones parciales como el sellado de orificios y retiro de lámparas deterioradas, aunque estas intervenciones no son suficientes para cerrar los hallazgos reportados. En el Centro de Producción del CPAMSPAL Palmira, las desviaciones observadas durante julio de 2026 corresponden a mantenimientos de menor cuantía que afectan pisos, paredes, aberturas, iluminación y elementos estructurales. Se evidencia abertura en la puerta de ingreso a la bodega de abarrotes, lo que compromete la protección sanitaria del área. Asimismo, se identifican paredes con desprendimiento de pintura en lavado de menaje, preliminado de papa, bodega #2 de fruver y en el ingreso a abarrotes, además de desprendimiento de baldosa en producción y lavado de menaje. En materia de iluminación, se reporta que “la lámpara del cuarto de congelación #1 no está funcionando”, avería presentada en la fecha de la visita según el contratista. Esta condición afecta la visibilidad y operación segura en un área crítica para la conservación de alimentos. En cuanto a instalaciones eléctricas, se evidencia cableado expuesto en lámpara desajustada y en un orificio del techo del área de proceso, incumpliendo las condiciones sanitarias y de seguridad laboral. En la visita del 27/07/26, se observa nuevamente cableado expuesto en área de jugos, aunque se reporta el retiro de una lámpara sin funcionamiento y el sellado de orificios con cable, lo que constituye una acción correctiva parcial.

ERON EPMSC PUERTO TEJADA (81%): Durante el periodo de julio de 2026, en el establecimiento EPMSC Puerto Tejada se evidencian desviaciones relacionadas con mantenimientos de menor cuantía, responsabilidad directa del contratista. En el área de producción, se observa piso con desgaste y porosidad debajo de las estufas, condición que afecta la limpieza

y desinfección y que, según el registro, no evidencia gestión por parte del contratista para mantenimiento correctivo menor. En cuanto a la infraestructura operativa, se identifica que el servicio no cuenta con un área exclusiva para el ensamble de las raciones, realizándose esta actividad sobre los congeladores ubicados en el área de proceso, lo cual incumple la OTM y afecta la organización y la inocuidad del producto terminado. Respecto al manejo de residuos, se evidencia que el depósito temporal de residuos sólidos no cuenta con ventilación, incumpliendo las condiciones sanitarias que exigen mantener este espacio protegido, ventilado y alejado de las áreas de producción y distribución.

ERON EPMSC CARTAGO (82%): Durante el periodo de julio de 2026, en el establecimiento EPMSC Cartago se evidencian incumplimientos asociados a mantenimientos de menor cuantía, responsabilidad directa del contratista, en la categoría de Instalaciones Físicas y Sanitarias. Se observan baldosas de paredes con esquinas rotas en todo el servicio de alimentación, así como paredes con desprendimiento de pintura y humedad, afectando la integridad sanitaria de las superficies; adicionalmente, se identifica deterioro del muro del área de pela papa, con baldosas fracturadas. En la visita del 14-07-2026, se evidencia canaleta de agua desprendida sobre el ingreso de preliminar, así como un orificio en la lámina del techo del área de abarrotes, correspondiente a una luminaria retirada previamente. En cuanto a las aberturas, se observa una separación superior a 1 cm en la puerta del área de abarrotes, facilitando el ingreso de plagas, y mallas en mal estado en las puertas de preliminado y aseo. En materia de iluminación, se identifica una lámpara sin funcionamiento y ausencia de otra en el área de ensamble. Finalmente, se evidencia desprendimiento de pintura en las bases de los mesones de jugos, preliminado, producción y ensamble, afectando la condición sanitaria de las superficies de trabajo.

En cuanto a las acciones correctivas, se observa que el contratista ha realizado gestiones parciales de mantenimiento, particularmente en la atención de elementos menores como resanes y pintura en algunos puntos del servicio, aunque estas intervenciones no han sido suficientes para cerrar los hallazgos reportados.

PLANTA DE CONTINGENCIA G03 (82%): Durante el periodo de julio de 2026, en la Planta de Contingencia G03, se identifican desviaciones significativas en pisos, paredes y mesones, asociadas a mantenimientos de menor cuantía que no han sido atendidos en su totalidad por el contratista. En el área de producción, se evidencia piso con desnivel, lo que genera acumulación de agua residual y riesgo de tropiezos para el personal operativo. Asimismo, se observa piso poroso y con grietas en el área de lavado, además de baldosas partidas, afectando la integridad sanitaria de las superficies. En otra visita, se reporta que el piso del área de producción presenta desnivel tipo grada, aumentando el riesgo de accidentes laborales. También se evidencia pared con desprendimiento de material en el ingreso a la bodega de almacenamiento de proteína, específicamente al lado del interruptor de energía, lo que compromete la seguridad y el estado de conservación de la infraestructura. Respecto a los mesones, se observa base del mesón del área de lavado con desprendimiento de pintura, hallazgo que no ha sido atendido por el contratista. Sin embargo, se reporta que el contratista “realizó mantenimiento de resane y pintura al mesón del área de cocina fría dando cierre parcial al hallazgo”, lo que constituye una acción correctiva parcial. En cuanto a gestiones realizadas, se evidencia que el contratista efectuó resane y pintura en la pared del área de lavado, lo que permitió cerrar parcialmente uno de los hallazgos. No obstante, la mayoría de las desviaciones persisten sin intervención completa, por lo que se requiere fortalecer la ejecución de mantenimientos de menor cuantía para garantizar condiciones sanitarias y de seguridad en la planta.

En contraste se resalta que los establecimientos ERON EPMSC BUENAVENTURA y ERON EPMSC SILVIA, presenta cumplimiento del 100% en esta categoría, evidenciando que se realiza acciones correctivas inmediatas garantizando el mantenimiento de la infraestructura.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (96%):

Para el mes de julio de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento aumenta en dos (2) puntos porcentuales con respecto al mes de junio de 2026, manteniéndose en un 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 3, se encuentran en la misma tipificación de la categoría, sin embargo, se presentan algunas desviaciones a considerar en el ERON COJAM JAMUNDI bloque 1, 3 y 4 afectando la trazabilidad, la proyección del plan de compras y el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente así: en el Bloque 3, se identifica incumplimiento del plan de compras, dado que "no se cuenta con la carne de res del menú 8 tiempo de comida cena… y se realizará intercambio por carne de cerdo", así como ausencia del pernil de pollo requerido para el mismo menú, situación que obliga a sustituirlo por pechuga de pollo. Adicionalmente, se evidencia almacenamiento de arepas Deli Arepas La Hogareña, producto no incluido en el listado de proveedores ofertado, lo que contraviene los criterios de trazabilidad y control establecidos. En el Bloque 4, se observa que el contratista no cuenta con la ficha técnica del huevo tipo A, marca C.A. El Vaquero, tanto para el producto suministrado como para el almacenado en bodega, y que el listado de proveedores ofertados no se encuentra actualizado, omitiendo este insumo. Asimismo, se evidencia incumplimiento en la proyección del plan de compras al no contar con carne de res ni pan rollo para el menú 6 del 15/07/2026, obligando nuevamente a realizar intercambios no programados. En materia de rotulado, se identifican 576 unidades de queso cuajada y 2.160 unidades de queso doble crema con lote y fecha de vencimiento borrosos, y almacenamiento de pan blando con rótulos de fácil remoción, incumpliendo los numerales 5.5.1 y 5.6.1 de la Resolución 5109 de 2005, que exigen información visible, legible e indeleble. En el Bloque 1, se evidencia almacenamiento de 600 kg de leche en polvo marca DICOMER SAS, cuyo empaque primario no incluye rotulado nutricional, incumpliendo la Resolución 2492 de 2022. Finalmente, en el Bloque 3, debido a fluctuaciones de energía, se observa almacenamiento de materia prima cárnica a temperaturas no acordes con congelación, comprometiendo la inocuidad del alimento y el cumplimiento de las condiciones de conservación establecidas. Mientras que en el ERON CPAMSPAL PALMIRA en el rancho de CENTRO DE PRODUCCIÓN se evidencia que el producto "Arepa", marca Deli Arepas, presenta incumplimiento de los requisitos de etiquetado y rotulado del empaque primario establecidos en la normatividad sanitaria vigente. Durante la verificación se observa información inconsistente en la denominación del producto, al registrarse simultáneamente las descripciones "Con queso, contenido neto 5 unidades – 500 g" y "Arepa tela con sal x 60 g (paquete x 10 unidades)". Adicionalmente, el empaque primario no registra número de lote ni fecha de vencimiento, incumpliendo los requisitos mínimos de identificación, trazabilidad e información obligatoria del producto. Como medida correctiva inmediata, el operador realiza la verificación del lote comprometido y clasifica como producto no conforme las unidades que no cumplen con las especificaciones de etiquetado y rotulado exigidas, procediendo a su segregación para evitar su distribución. Por consecuente se da cierre al hallazgo.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (80%):

Para el periodo de corte informado se puede observar un porcentaje de cumplimiento de esta categoría, presenta el incremento de un (1) punto con respecto al periodo anterior (junio de 2026). Se resalta el cumplimiento por encima del 90% los establecimientos ERON EPMSC BUENAVENTURA (100%), ERON EPMSC PUERTO TEJADA (93%) y ERON EPMSC SILVIA (100%), sin embargo, se presentan oportunidades de mejora en los 4 establecimientos restantes, ya que se evidenciaron las siguientes desviaciones:

ERON COJAM JAMUNDI (71%): En el Bloque 1 del COJAM Jamundí, se evidencian desviaciones relacionadas con equipos térmicos y utensilios críticos para la operación. Se observa llama amarilla en el puesto de cocción No. 1, indicativa de combustión inadecuada, así como fuga de vapor en la marmita No. 4, situación que representa riesgo físico para el personal. En visitas posteriores, persiste la estufa No. 01 con combustión inadecuada y la marmita No. 4 con fuga en la

zona de soldadura. No obstante, se verifican acciones correctivas parciales, como el mantenimiento ejecutado a la estufa No. 03 de tres puestos y al procesador de vegetales, los cuales se encuentran operativos. También se evidencia que el contratista retiró la báscula fuera de servicio desde el 16-07-2026 para realizar mantenimiento correctivo. Aunque existen avances, los hallazgos principales persisten, por lo que se requiere continuidad en las acciones programadas para la semana siguiente.

En el Bloque 3, los incumplimientos son críticos y afectan directamente la operación del servicio. Se evidencia que la caldera de 30 HP permanece sin funcionamiento desde el 4 de julio por fallas en el fluido de vapor y problemas de encendido, lo que ha dejado las cuatro marmitas fuera de servicio. Debido a esta condición, la preparación del arroz del Bloque 3 se realiza en el Bloque 1. En visitas posteriores, se confirma que la caldera continúa sin funcionamiento, aunque se reporta que el contratista realizó mantenimiento y está pendiente la calibración de la llama. Adicionalmente, se evidencia sartén basculante con fuga de llama, equipo que recibió mantenimiento correctivo y quedó operativo. Se observa también plancha de asados No. 1 con lámina desajustada y flauta sin funcionamiento, y sierra eléctrica sin funcionamiento por daño en la lámina de corte. En refrigeración, se evidencia cuarto de refrigeración sin funcionamiento por daños en condensador, sistema eléctrico y compresor, con revisiones técnicas en curso y pendiente de ingreso de refrigerante. Aunque existen acciones correctivas parciales, los hallazgos principales persisten y afectan la continuidad operativa del servicio.

En el Bloque 4, se identifican incumplimientos relacionados con equipos térmicos, refrigeración y utensilios. Se evidencia licuadora industrial sin tapa en el área de dietas, condición insegura que compromete la inocuidad del alimento y la seguridad del personal. Se observa empaque deteriorado en la puerta del refrigerador No. 2, aunque el contratista realizó mantenimiento parcial a la base con óxido y retiró el equipo para intervención. También se evidencia fuga de vapor en marmitas No. 1 y No. 2, así como desprendimiento de pintura en polea de sierra para carnes. En utensilios, se identifican ollas con perforaciones, abolladuras y bordes cortantes, algunas de las cuales fueron reemplazadas por tres ollas nuevas, lo que constituye una subsanación parcial. Sin embargo, persisten cinco ollas deterioradas y un balde en mal estado. Se evidencia además que el contratista no dispone de recipiente plástico en buen estado para servido de bebidas, utilizando un recipiente modificado originalmente destinado para salsa. En carros transportadores, se observan sistemas de cierre deteriorados, ausencia de pasadores y uso de cuerdas como medida improvisada, además de corrosión y láminas desajustadas en patinetas. Aunque se registran acciones correctivas parciales, los hallazgos principales persisten y requieren intervención inmediata.

ERON EPMSC CARTAGO (73%): Durante el periodo de julio de 2026, en el establecimiento EPMSC Cartago se evidencian múltiples incumplimientos en equipos, utensilios y menaje, relacionados con deterioro físico, falta de mantenimiento y condiciones que comprometen la inocuidad y seguridad operativa. Se observa desprendimiento de pintura en todas las estufas, bases de licuadoras pendientes por pintura, y en visitas posteriores persiste el hallazgo de estufas sin pintura, aunque se subsanó parcialmente la lija del pelapapas y la base de la licuadora fue pintada. Se evidencia además tubería amarilla de gas pintada, lo cual no es permitido por normatividad técnica. En utensilios, se identifica tapa rota utilizada para cocción de arroz, hallazgo que persiste en visitas posteriores, así como tapa de paila con abertura de gran tamaño, con riesgo de desprendimiento de material. En cuanto a carros transportadores, se evidencia desprendimiento de pintura y presencia de óxido en carros de transporte de alimentos y en carros de ingreso de materia prima, incumpliendo las características anticorrosivas exigidas por la OTM. Aunque se observan algunas acciones correctivas, como la pintura de la base de la licuadora, la mayoría de los hallazgos persisten sin cierre total, requiriendo intervención inmediata del contratista para garantizar condiciones sanitarias y de seguridad.

CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 (84%): En la Planta de Contingencia G03, se evidencian incumplimientos relacionados con equipos térmicos y utensilios. Se observa mala combustión en los puestos de cocción No. 7 y 3, con

presencia de llama amarilla, así como flauta rota en el puesto de cocción No. 8, lo que representa riesgo operativo y de seguridad. En utensilios, se evidencian cuatro ollas con abolladuras en uso, afectando la integridad sanitaria del proceso. No se reportan acciones correctivas durante el periodo, por lo que los hallazgos permanecen sin subsanación y requieren intervención inmediata del contratista.

ERON CPAMSPAL PALMIRA (86%): En el Rancho PAS del CPAMSPAL Palmira, se evidencia licuadora industrial sin tapa de protección, lo que constituye riesgo para la inocuidad del alimento y para la seguridad del personal manipulador. En cuanto a estufas, se verifica la subsanación del hallazgo en la estufa No. 3, que ahora cuenta con perillas completas y sin fuga de gas, y la estufa No. 2 también presenta perillas completas, lo que representa una acción correctiva efectiva. No obstante, persisten hallazgos relacionados con desgaste de equipos menores, por lo que se requiere continuidad en las acciones de mantenimiento para garantizar condiciones sanitarias y operativas adecuadas.

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

Para el presente periodo se puede observar un porcentaje de cumplimiento de esta categoría, un (1) punto porcentual por debajo respecto al periodo anterior (Junio de 2026), presentando desviaciones significativas en el ERON COJAM JAMUNDI (89%), debido a que en el Bloque 1, se evidencia incumplimiento del protocolo de contramuestras, dado que las muestras de los días 19, 20 y 21 de julio se encuentran descongeladas, con temperaturas entre 7.0°C y 7.5°C, debido a la contingencia de servicios públicos del ERON. Esta condición compromete la trazabilidad y la inocuidad del producto terminado. No se reportan acciones correctivas durante la visita, por lo que el hallazgo persiste sin subsanación. En el Bloque 3 del COJAM Jamundí se evidencian incumplimientos relevantes en las condiciones de producción y en el manejo del producto terminado. Durante la visita se observa ensamble de producto terminado en canastillas perforadas sucias, lo cual contraviene los principios de inocuidad y control de contaminación cruzada; sin embargo, “la interventoría realiza la observación y el contratista realiza la limpieza de canastillas”, constituyendo una subsanación inmediata. En materia de temperaturas, se evidencia incumplimiento de la OTM, dado que el jugo de durazno se encontraba a 22.8°C y la ensalada pico de gallo a 23.7°C, temperaturas no acordes para alimentos refrigerados; el contratista refiere que la causa fue la falta de fluido eléctrico, lo que impidió la refrigeración adecuada. En el servido del producto terminado, se evidencia uso de canastillas perforadas para proteína, ensalada y energético, lo cual “no se ajusta a lo aprobado en el oficio CRF-2002-2025”. También se observa disposición de salchicha asada en canastillas perforadas, incumpliendo nuevamente el uso de recipientes isotérmicos aprobados. En cuanto a contramuestras, se evidencia incumplimiento del protocolo, dado que las contramuestras de los días 22, 23 y 24 de julio registran 22.4°C en congelación, cuando la temperatura requerida es -18°C, y en otros casos se encuentran descongeladas entre 7.0°C y 7.5°C, debido a contingencias de energía. En fechas posteriores, se evidencia que las contramuestras de los menús 3 y 4 se encuentran refrigeradas y no congeladas, con registros de -0.9°C y 0.7°C, incumpliendo la OTM. Aunque el contratista informa que el servicio de energía se restableció, los hallazgos persisten sin cierre total. En el Bloque 4, se identifican incumplimientos relacionados con el uso adecuado de utensilios, recipientes y tablas de corte. Se evidencia que el contratista no aplica el código de colores para las tablas de corte, utilizando tabla amarilla para preliminado de habichuela y zanahoria, cuando la OTM exige tabla verde oscuro para verduras y tubérculos. Este hallazgo se repite en dos visitas consecutivas. En el servido del producto terminado, se observa ausencia de utensilios estandarizados para gramaje, realizando el ensamble de arroz con vasos improvisados y la manipulación de proteína y energético con la mano, lo cual constituye un riesgo de contaminación cruzada y una desviación grave frente a la OTM. En la distribución, se evidencia uso de ollas sin tapa para bebidas calientes y jugos, sustituyendo la tapa con bolsas plásticas, lo cual “discrepa de lo establecido en el oficio CRF-2002-2025”, que exige tambor cerrado para distribución en recipientes no isotérmicos. En contramuestras, se evidencian tres muestras de café con leche del menú 13 en estado líquido a 9.9°C, cuando deben encontrarse congeladas;

el congelador registraba 5.2°C, incumpliendo el protocolo de conservación. No se reportan acciones correctivas durante la visita, por lo que los hallazgos permanecen abiertos. Mientras que los establecimientos ERON EPMSC CARTAGO, PLANTA DE CONTINGENCIA G03, ERON CPAMSPAL PALMIRA, ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC PUERTO TEJADA y ERON EPMSC SILVIA presentan cumplimiento por encima del 90%.

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

Para el periodo de corte informado (julio de 2026), se evidencia una disminución de un punto porcentual en la categoría, con respecto al periodo de junio de 2026, se resalta que los establecimientos ERON EPMSC CARTAGO, PLANTA DE CONTINGENCIA G03, ERON CPAMSPAL PALMIRA, ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC PUERTO TEJADA y ERON EPMSC SILVIA, presentan cumplimiento por encima del 90% tipificándose como cumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC; sin embargo, se evidencian incumplimientos en el ERON COJAM JAMUNDI, al evidenciar que en el Bloque 3, se identifican incumplimientos relacionados con intercambios no notificados y desviaciones en la preparación de los componentes del menú. Durante la verificación del tiempo de comida desayuno menú No. 5, se evidencia intercambio en la preparación de la proteína, suministrando huevo cocido en lugar de huevo revuelto, sin notificación previa a la interventoría, incumpliendo la Nota 5 del procedimiento de intercambios. Adicionalmente, se evidencia intercambio del componente proteico del almuerzo por dos unidades de huevo cocido, sin contar con concepto de aprobación por parte de la entidad o interventoría, lo cual contraviene el ítem que exige soporte de aprobación cuando se suministran huevo o embutidos como reemplazo de proteína en almuerzo o cena. En el Bloque 4, se evidencian incumplimientos relacionados con el manejo de los componentes del menú y la aplicación de los procedimientos establecidos para intercambios. Durante la verificación del tiempo de comida almuerzo menú No. 15, se observa que el contratista realiza intercambio del componente energético, suministrando plátano maduro cocido en lugar de plátano verde, sin que dicho intercambio se encuentre notificado en el K2, incumpliendo lo establecido en la Nota 2 del procedimiento de intercambios. Asimismo, se evidencia ausencia de utensilios estandarizados para el ensamble del producto terminado, realizando el servido de arroz con vasos improvisados y la manipulación de proteína y energético con la mano, lo cual constituye una desviación grave frente a los lineamientos de inocuidad y control de contaminación cruzada.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (89%):

Para el periodo de corte informado se puede observar un porcentaje de cumplimiento en esta categoría, con seis puntos porcentuales por encima, con respecto al periodo anterior (junio de 2026), se resalta el cumplimiento por encima del 90% de los establecimientos ERON EPMSC CARTAGO, CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03, ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC PUERTO TEJADA y ERON EPMSC SILVIA al evidenciar en las visitas de interventoría, el cumplimiento 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); mientras que se presentan desviaciones relacionadas con los siguientes establecimientos:

ERON COJAM JAMUNDI (83%): En el Bloque 1, se evidencian incumplimientos relacionados con el uso de dotación. Se observa a 5 manipuladores con petos rotos, y a un manipulador utilizando bolsa plástica en lugar de delantal, lo cual incumple las prácticas higiénicas exigidas. En otra visita, se evidencia personal sin peto (6 manipuladores) y otros con

petos en mal estado (6 manipuladores). No obstante, se verifica que el área de SST realizó entrega de botas y uniformes el 01/07/2026, lo cual constituye una subsanación parcial, quedando pendiente la entrega de delantales plásticos. No se evidencian acciones correctivas adicionales durante las visitas, por lo que los hallazgos permanecen abiertos.

En el Bloque 3, se evidencian incumplimientos relacionados con dotación, hábitos higiénicos y certificaciones médicas. El contratista no cuenta con soportes de entrega de dotación completa (dos uniformes y botas) para tres PPL que laboran desde el 01/04/2026. Durante las visitas, se observa personal utilizando bolsas plásticas en lugar de peto, petos rotos, botas lisas y desgastadas, y uso de guantes verdes en procesos de cocción, cuando la OTM exige guantes de neopreno. En visitas posteriores, se evidencia entrega de botas plásticas y guantes, lo que permite subsanación parcial del hallazgo; sin embargo, persisten manipuladores con petos rotos y botas en mal estado. También se observa personal con tapabocas en la barbilla o sin gorro, incumpliendo los hábitos de higiene establecidos. En certificaciones médicas, el contratista no ha realizado exámenes clínicos ni cuenta con certificados médicos vigentes para Eliober Ramírez, José Rodríguez y Brayan Steven Rojas, incumpliendo la Resolución 2674 de 2013. No se evidencia gestión del operador, por lo que el hallazgo persiste sin subsanación.

En el Bloque 4, se evidencian incumplimientos significativos en relación con el personal manipulador y la gestión de dotación. En cuanto al personal mínimo requerido, el contratista no cuenta con el jefe de cocina, incumpliendo lo estipulado en los Anexos 9 y 10 para un parte verificado de 843 PPL. Respecto a la dotación, se identifica que no existen soportes de entrega de la renovación semestral, particularmente del delantal plástico, para 9 distribuidoras y 15 manipuladoras, así como para las manipuladoras Betty Zoé Gutiérrez, Carmen Liliana Hurtado, Yenny Álvarez Alcaraz y Martha Lucía Garzón, pese a que se registran entregas parciales de uniformes y botas entre el 02 y 06 de julio. En el uso de dotación, se evidencia a manipuladoras con petos rotos, otras sin delantal, y distribuidoras utilizando bolsas plásticas negras o blancas en lugar de delantal plástico, lo cual constituye una desviación grave frente a las prácticas higiénicas exigidas por la OTM. También se observa a la manipuladora Betty Zoé Gutiérrez con botas lisas y rotas, y a otras con delantales deteriorados. En materia de certificaciones médicas, no se evidencia certificado médico anual vigente para las manipuladoras Andrea Carmona, Yesenia Combito, Johana Pirajón, Sarai Salas y Alejandra Marín, ni para las repartidoras Julieth Garaviño, Zuleima Manyoma, Narciza Mendoza, Johana Ortiz, Milena Parra, Luz Dary Peña y Martha Idalí Samboní, quienes ingresaron desde el 26/06/2026. No se reportan acciones correctivas durante las visitas, por lo que los hallazgos permanecen abiertos.

ERON CPAMSPAL PALMIRA (89%): En el Centro de Producción, se evidencia incumplimiento del personal mínimo requerido, al faltar uno de los dos nutricionistas exigidos para la atención de 2.067 raciones. En visitas posteriores, se verifica el cumplimiento del personal profesional mínimo, dando cierre al hallazgo. Sin embargo, persiste la falta de dos manipuladores de alimentos, situación atribuida a la salida en libertad de un PPL y al archivo de otro por mal comportamiento; el contratista informa que el nuevo personal ingresará el 4 de agosto. En cuanto al uso de dotación, persiste un manipulador con peto roto y tres sin peto. En certificaciones médicas, se identifica que dos manipuladores no cuentan con certificado médico anual ni exámenes clínicos, sin evidencia de gestión del operador, por lo que el hallazgo persiste. En el Rancho PAS, se evidencia incumplimiento del perfil profesional exigido para la administradora del servicio, dado que no acredita los dos años de experiencia certificada en servicios de alimentación establecidos en la OTM. Aunque la administradora solicitó su hoja de vida a recursos humanos, durante la visita no se evidencia soporte actualizado, por lo que el hallazgo persiste.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (87%):

Para el mes de julio de 2026, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento aumenta dos puntos porcentuales con respecto a junio de 2026, porcentaje tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo

a la escala establecida por la USPEC, se resalta el buen desempeño de 5 de los establecimientos (ERON EPMSC CARTAGO, PLANTA DE CONTINGENCIA G03, ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SILVIA), al presentar cumplimiento por encima del 90%, manteniendo la ejecución y 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); mientras que se presentan incumplimientos en dos establecimientos relacionados a continuación:

ERON COJAM JAMUNDI (81%): En el Bloque 1, se evidencian incumplimientos reiterados en las condiciones de saneamiento, especialmente en superficies altas y elementos de protección. Se observa acumulación de grasa y suciedad en paredes altas y angeos del área de ingreso de materia prima y del área de salida de producto terminado, hallazgo repetido en varias visitas. El documento señala que “no se evidencia que se hayan realizado actividades de limpieza por parte del contratista”, y en la verificación del 30-07-2026 el contratista refiere estar a la espera de personal capacitado en alturas para ejecutar la limpieza, sin soportes que demuestren gestión efectiva. En techos, persiste la acumulación de grasa y hollín, incumpliendo la OTM. Aunque el operador informa que los soportes están en formato digital, no pudieron ser evidenciados por falta de energía, por lo que el hallazgo continúa abierto. En equipos y ductos, se evidencia acumulación de grasa en la campana extractora, ductos y extractores de aire, hallazgos que persisten desde junio. Se verifica la limpieza parcial de la campana extractora, lo que constituye una subsanación parcial, pero el ducto y los extractores continúan en deficientes condiciones de higiene. En residuos sólidos, se observan recipientes sin tapa, rotos o sin bolsa plástica, incumpliendo los requisitos de disposición sanitaria. En una visita, el contratista corrige la ausencia de bolsa, lo que representa una acción correctiva puntual, aunque el resto de los hallazgos persisten. En el Bloque 3, se evidencian deficiencias en limpieza de superficies altas y equipos. Se observa acumulación de grasa y polvo en angeos de la salida a baños, así como grasa en vigas del techo del área de producción, incumpliendo las condiciones higiénico-sanitarias establecidas. En equipos, se evidencia acumulación de grasa en el ducto de la campana de extracción, sin acciones correctivas verificadas. En residuos sólidos, se observan recipientes sin tapa, rotos y sin bolsa plástica, lo que compromete la higiene del área. En una visita, el contratista corrige la ausencia de bolsa, lo que constituye una subsanación parcial, pero persisten recipientes en mal estado y sin tapa. En el Bloque 4, se evidencian deficiencias en limpieza de angeos, paredes y techos. Se observa acumulación de polvo en angeos del área de ensamble de fiambreras del patio 18, hallazgo repetido en dos visitas. En áreas de dietas y porcionado de carnes, se evidencia paredes con presencia de grasa, incumpliendo las condiciones de higiene requeridas. En techos, se evidencia acumulación de suciedad y grasa, sin soportes de gestión por parte del contratista. En equipos, se observan pailas, bandejas asadoras y tuberías de vapor con presencia de hollín y grasa. En una visita, el contratista realiza limpieza de hollín en una paila, ducto de campana extractora y planchas asadoras, lo que constituye una subsanación parcial, aunque persisten múltiples equipos en deficientes condiciones de higiene. En residuos sólidos, se evidencian recipientes con tapa averiada, hallazgo repetido en varias visitas sin evidencia de corrección.

ERON CPAMSPAL PALMIRA (86%): En el Centro de Producción, persisten deficiencias en limpieza de angeos, paredes altas y equipos térmicos. Se evidencia acumulación de suciedad y hollín en paredes altas, así como grasa en angeos, hallazgos reiterados. No obstante, se verifican actividades de limpieza en el área de sartén basculante, lo que permite subsanación parcial. En otra visita, se evidencia el cambio de angeos altos, y el operador informa que las paredes fueron lavadas; sin embargo, persisten manchas debido a la instalación incompleta de extractores y ductos de hornos por parte de la entidad, por lo que el hallazgo se subsanó parcialmente. En equipos, se evidencia acumulación de hollín y grasa en pailas, estufas, marmitas y hornos, aunque se verifican limpiezas parciales en pailas grandes, sartenes medianos y hornos, lo que permite cierre parcial de hallazgos reportados en junio y julio. En residuos sólidos, se evidencian dos recipientes sin

tapa, incumpliendo las condiciones de disposición sanitaria. Por otro lado, en el rancho PASS, persisten deficiencias en limpieza de techos y claraboyas. Se evidencia acumulación de grasa en tres claraboyas y en techos de producción y ensaladas. El contratista informa estar a la espera de autorización para ingreso de escalera, y en otra visita refiere estar a la espera del profesional de mantenimiento. Aunque se reporta limpieza profunda realizada el 25/07/2026, persiste la presencia de grasa, por lo que el hallazgo no se subsana completamente. En equipos, se evidencian extractores de aire con acumulación de grasa y pailas con hollín, sin evidencia de acciones correctivas durante las visitas.

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

Para el periodo de corte informado se puede observar un porcentaje de cumplimiento de esta categoría, con mejora de 6 puntos porcentuales, con respecto al periodo anterior (junio de 2026). La Interventoría verifica que las condiciones de transporte y distribución de alimentos realizado por los operadores estén acordes con lo establecido en la normatividad vigente, la Oferta Técnica Mínima y los Anexos Técnicos. Se aclara que no es posible coincidir las visitas de la Interventoría con la verificación de entrega de las materias primas en la totalidad de los ERONES y plantas de contingencia, no obstante, la verificación logró realizarse en 2 de los 7 establecimientos del G03 verificados en el periodo de julio (ERON COJAM JAMUNDI, CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03 y ERON EPMSC PUERTO TEJADA), los cuales presentan cumplimiento por encima del 90% tipificándose con cumplimiento de las obligaciones contractuales y de normatividad; sin embargo en ERON COJAM se observan en el Bloque 3, incumplimientos relacionados con las condiciones físicas de los vehículos transportadores de alimentos, afectando la seguridad operativa y la integridad del producto transportado. Durante la visita de seguimiento del 9 de julio de 2026, se observa que el vehículo transportador de materias primas placa WEQ967 presenta la puerta izquierda desajustada y sostenida con soga, lo cual constituye una condición insegura y contraria a los requisitos de la OTM, que exige puertas funcionales y sistemas de cierre adecuados. En una verificación posterior, se confirma que la puerta del vehículo “continúa en mal estado (rota)”, pese a que el vehículo cuenta con CHS favorable al 100% (08/07/2025) y documentación requerida. Esta persistencia del hallazgo evidencia ausencia de acciones correctivas por parte del contratista, ya que no se observa reparación, ajuste o sustitución del sistema de cierre. No se registran gestiones de mantenimiento, soportes de intervención ni acciones de mejora durante las visitas, por lo que el hallazgo permanece abierto y sin subsanación, representando un riesgo para la inocuidad del alimento y la seguridad del transporte.

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

Para el periodo de corte informado se puede observar un porcentaje de cumplimiento de esta categoría, con 3 puntos por encima del periodo anterior (junio de 2026). Se resalta el buen desempeño de los establecimientos del grupo 3, con porcentajes de cumplimiento tipificados como cumplimiento de las obligaciones del contratista al estar por encima del 90% (ERON EPMSC CARTAGO, CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G03, ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC PUERTO TEJADA y ERON EPMSC SILVIA), mientras que se presentan incumplimientos en 2 establecimientos relacionados a continuación:

ERON COJAM JAMUNDI (71%): en el Bloque 3, se evidencia incumplimiento en la calibración de equipos de medición. No se presentan certificados de calibración para la gramera digital marca Taxón (1 kg), incumpliendo la calibración anual exigida por la OTM. Sin embargo, el contratista presenta el certificado de calibración de la báscula de plataforma Trumax, lo que constituye una subsanación parcial del hallazgo. En una visita posterior, persiste la ausencia de certificados para la gramera Taxón, sin evidencia de gestión ante entidad competente. No se reportan acciones correctivas adicionales, por lo que el hallazgo permanece abierto. En el Bloque 4, se evidencian incumplimientos críticos relacionados con la calibración de equipos de medición y el mantenimiento documental exigido por la OTM. Se observa que los certificados de calibración de termómetros digitales, grameras y báscula se encuentran vencidos, con fecha de calibración 16-06-2026, para los

equipos TP 506, TP 709, TP 821, BO5-608, BO5-611 y bascula BBG. Esta condición afecta la confiabilidad de los registros de temperatura y gramaje, comprometiendo el aseguramiento de la calidad del producto terminado. En cuanto al mantenimiento preventivo de carros transportadores y patinetas, no se evidencia soporte documental de las actividades trimestrales exigidas. Además, se observan carros transportadores con deterioro en el sistema de cierre, ausencia de empaques, uso de cuerdas como mecanismo improvisado, y corrosión en plataformas y láminas de patinetas No. 1 a 6. Esta condición afecta la integridad física de los equipos y la inocuidad del alimento transportado. Respecto a obligaciones contractuales, el contratista no cuenta con paz y salvo de mayo y junio de 2026 por concepto de bonificaciones a PPL y servicios públicos, incumpliendo el ítem que exige soportes mensuales de pago. No se evidencian acciones correctivas durante las visitas, por lo que los hallazgos permanecen abiertos.

ERON CPAMSPAL PALMIRA (84%): En el Rancho PAS, se evidencia incumplimiento en la calibración anual de equipos de medición. Se observan certificados de calibración con fecha superior a un año (28-05-2025) para siete termómetros digitales (Kex Germany SH-113 y TP-101), incumpliendo la frecuencia anual establecida en la OTM. En otra visita, se evidencia que termómetros y balanzas presentan certificados vencidos con fechas de calibración entre 16/06/2025 y 26/05/2025, afectando la confiabilidad de los controles de temperatura y gramaje. En cuanto a muestreos microbiológicos, el contratista no presenta soportes y la administradora no informa la última fecha de muestreo, incumpliendo la frecuencia establecida en el Anexo 6. Respecto a análisis fisicoquímicos del agua, no se evidencian soportes y la persona que atiende la visita no reporta la fecha del último análisis, incumpliendo la frecuencia semestral exigida por la OTM.

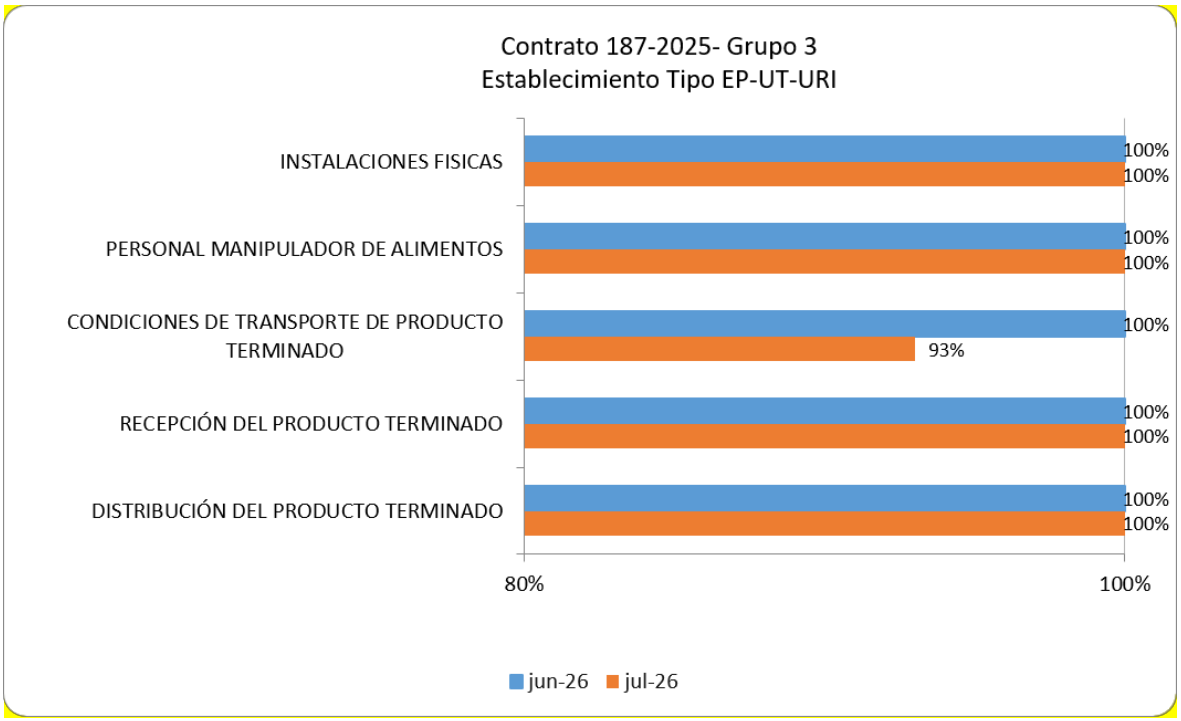
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (87%):

Para el periodo de corte informado se puede observar un porcentaje de cumplimiento de esta categoría, cinco puntos porcentuales por encima, con respecto al periodo anterior (junio de 2026). Dicho porcentaje se ve afectado principalmente por el establecimiento COJAM JAMUNDÍ, correspondiente a los bloques 1, 3 y 4, se evidencia para el periodo de corte julio de 2026 un aumento del cumplimiento general, pasando de 67% en junio a 71% en julio, reflejando una mejora de 4 puntos porcentuales. No obstante, el servicio continúa presentando desviaciones significativas en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo. Entre las principales desviaciones se encuentran: extintor multipropósito vencido en Bloque 4; ausencia de examen médico ocupacional de ingreso para el administrador; falta de soportes de entrega de elementos de protección personal (peto, guantes de neopreno, gafas de seguridad, mangas térmicas); uso de bolsas plásticas como sustituto de delantal; ausencia de entrega de EPP para manipuladores PPL; y la inoperatividad persistente de los extractores de aire en Bloque 3 debido a daño en el tablero eléctrico, hallazgo que se mantuvo durante todo el mes pese a la intervención parcial del contratista. En cuanto a las fortalezas, se resalta que el establecimiento mantiene extintores CO_2 y de acetato de potasio vigentes, con señalización adecuada y condiciones físicas aptas para la atención de emergencias. Asimismo, se evidencian acciones parciales del contratista orientadas a la entrega de guantes plásticos y algunos elementos de dotación, aunque insuficientes para cerrar los hallazgos. En conjunto, Jamundí muestra una mejora leve, pero continúa siendo el establecimiento con mayor número de desviaciones críticas en SST durante el periodo evaluado. Por otro lado, en el establecimiento CPAMSPAL Palmira – Centro de Producción, se evidencia una mejora significativa en el cumplimiento general, pasando de 71% en junio a 84% en julio, lo que representa un incremento de 13 puntos porcentuales. Las desviaciones del periodo se concentran en un único hallazgo crítico: la ausencia de chimeneas en los dos hornos del servicio, condición persistente durante todo el mes y que afecta la evacuación de gases y la seguridad del personal. El operador informa que esta condición fue recibida por parte de la USPEC y que la intervención se encuentra pendiente, por lo que el hallazgo se mantiene en todas las visitas realizadas durante el periodo. 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 julio 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 julio 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 con la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (100%):

Para el periodo de corte informado (julio de 2026) se evidencia un comportamiento estable al igual que el periodo anterior (junio de 2026), resaltando el comportamiento de todos los establecimientos verificados del grupo 3 (EP ESTACION DE POLICIA BERLIN, ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR, ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO –

CENTRO, UT ARBUE 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 la EP GUARDACOSTAS no se realizaron verificaciones de esta categoría en el periodo informado.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):

Para el periodo de corte correspondiente a julio de 2026, se mantiene un comportamiento estable frente al periodo inmediatamente anterior (mayo de 2026). Se destaca el desempeño de los establecimientos verificados del Grupo 3 (UT ARBUE, EP Estación de Policía Berlín, Estación de Policía EP Limonar, Estación de Policía EP Santander de Quilichao – Centro, EP Estación de Policía Puerto Tejada y EP Guardacostas), los cuales alcanzaron un 100% de cumplimiento en los criterios evaluados, reflejando condiciones operativas adecuadas y conformidad con los lineamientos sanitarios establecidos.

Los factores que favorecieron la calificación en los demás establecimientos incluyen la correcta presentación del personal manipulador, evidenciándose el uso de dotación limpia, en buen estado y de color claro, conforme a los requisitos de higiene y control de contaminación. Asimismo, se verificó la vigencia del certificado médico (apto para manipular alimentos) y del certificado de capacitación en BPM, elementos que respaldan la idoneidad del personal para el desarrollo de las actividades de manipulación. De igual forma, se observó cumplimiento de las prácticas higiénicas durante la ejecución de los procesos, contribuyendo de manera directa al desempeño positivo reportado en el periodo evaluado.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (93%):

Para el periodo de corte informado (julio de 2026) se evidencia un comportamiento de 7 puntos por debajo respecto al periodo anterior (100% en julio de 2026), resaltando el comportamiento de 4 de los 6 establecimientos verificados del grupo 3 (UT ARBUE, EP ESTACION DE POLICIA BERLIN, 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; sin embargo, se presentan desviaciones en la Estación de Policía EP Limonar y la Estación de Policía EP Santander de Quilichao – Centro, relacionado con el requisito de calibración del termómetro de punzón utilizado para la verificación de condiciones térmicas durante el transporte de alimentos, toda vez que el equipo presenta certificado de calibración vencido, con última fecha registrada el 16/06/2025, superando el periodo máximo permitido de un año. Esta condición contraviene lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM), la cual exige calibración anual para los instrumentos de medición empleados en el control de temperaturas, afectando la confiabilidad de los registros y el aseguramiento de la inocuidad del proceso.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):

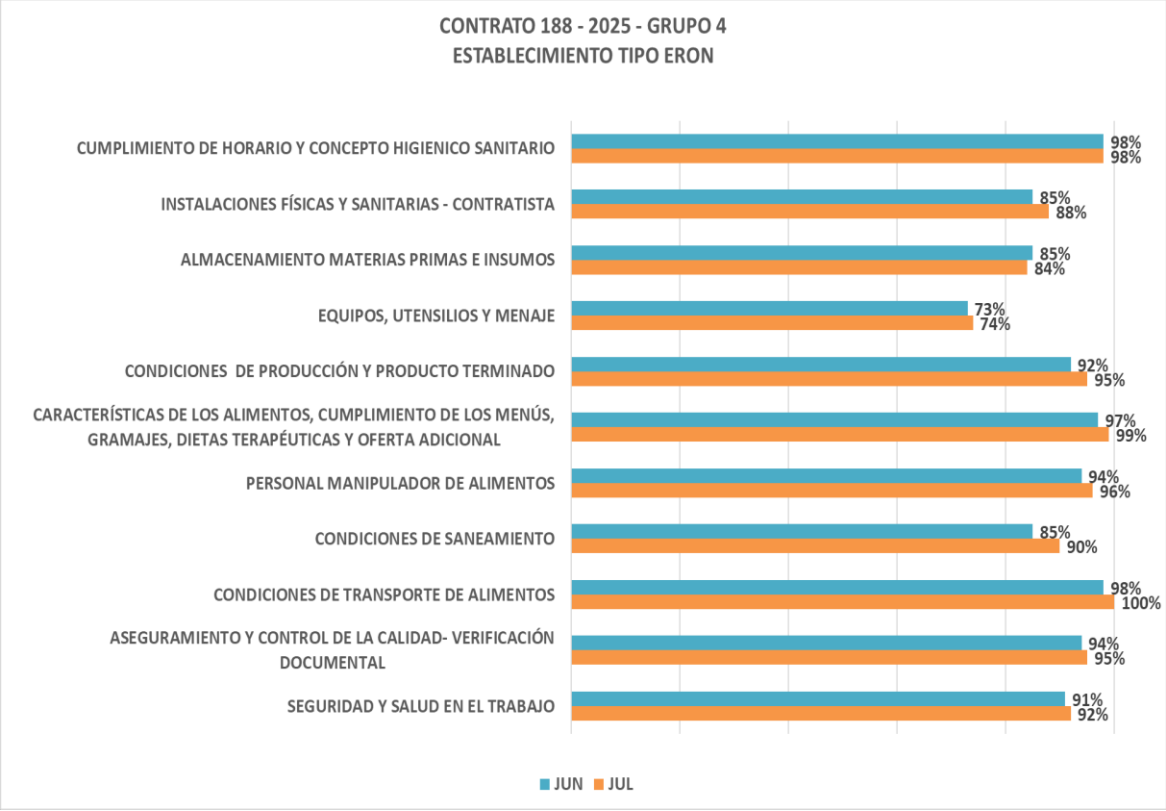
Para el periodo de corte correspondiente a julio de 2026, se mantiene un comportamiento estable frente al periodo inmediatamente anterior (junio de 2026). Los establecimientos verificados del Grupo 3 (UT ARBUE, EP Estación de Policía Berlín, Estación de Policía EP Limonar, Estación de Policía EP Santander de Quilichao – Centro, EP Estación de Policía Puerto Tejada y EP Guardacostas) alcanzaron nuevamente un 100% de cumplimiento en los criterios evaluados, evidenciando continuidad en las condiciones operativas y sanitarias requeridas por la Oferta Técnica Mínima (OTM).
Los aspectos que favorecieron la calificación durante el periodo actual incluyen el cumplimiento integral del ciclo de menú y del horario establecido para la entrega del producto terminado, conforme a los lineamientos definidos en la OTM. Se verificó el suministro completo de los componentes del menú, la entrega de alimentos libres de contaminación, y la conformidad de las bebidas con las características y rotación estipuladas. Adicionalmente, se constató el cumplimiento con las características organolépticas y especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú. Estos elementos reflejan una adecuada gestión operativa y consolidan el desempeño positivo observado tanto en el periodo actual como en el periodo anterior.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):

Para el periodo de corte correspondiente a julio de 2026, se mantiene un comportamiento estable respecto al periodo inmediatamente anterior (junio de 2026). Los establecimientos verificados del Grupo 3 (UT ARBUE, EP Estación de Policía Berlín, Estación de Policía EP Limonar, Estación de Policía EP Santander de Quilichao – Centro, EP Estación de Policía Puerto Tejada y EP Guardacostas) obtuvieron nuevamente un 100% de cumplimiento en los criterios evaluados, evidenciando continuidad en las condiciones operativas y sanitarias exigidas por la Oferta Técnica Mínima (OTM).
Entre los aspectos positivos verificados durante el periodo actual, se resalta que el contratista garantiza la entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos a cada PPL, asegurando condiciones adecuadas de servicio. Asimismo, los alimentos son entregados en empaques individuales previamente ensamblados y sellados, lo que contribuye al control de contaminación cruzada y al aseguramiento de la inocuidad durante la distribución. Estas prácticas se mantienen en concordancia con las observadas en el periodo anterior, consolidando la estabilidad operativa y el cumplimiento sostenido por parte de los establecimientos del Grupo 3.

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

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (98%). En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría de 98%, 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 EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC LA PLATA, ERON EPMSC NEIVA, ERON EPMSC PITALITO y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, debido a que se cumplió con los horarios de entrega acorde con lo establecido en la OTM; asimismo, los servicios se observaron libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial, los establecimientos cuentan con concepto Sanitario Vigente y/o se presenta soportes de las acciones para la renovación ante el ente correspondiente, antes del término de la vigencia de un (1) año o cuando la supervisión lo requiera, acorde con lo establecido en la OTM.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- CONTRATISTA (88%). En el mes de julio, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial del 88% en esta categoría, evidenciando un aumento del 3% en el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior (85%).

El establecimiento que presentó un cumplimiento global del 100% fue: ERON EPMSC EL GUAMO, principalmente debido a que el contratista mantiene los accesos y alrededores limpios, libres de acumulación de basuras y estancamientos de agua, asimismo, se encuentra señalizadas las áreas del servicio de alimentación y no se genera ningún tipo de riesgo de contaminación física, química o biológica en los alimentos; se gestionan mantenimientos correctivos menores con respecto a pisos, paredes, techos, medias cañas, pintura o resane de ventanas, marcos de puertas y estanterías, por otro lado, se garantiza que las áreas del servicio cuenta con una iluminación y lámparas en buen estado, así mismo, las instalaciones eléctricas se encuentran funcionales y no generan riesgo de accidente laboral. Por otro lado, los sistemas de evacuación de agua residuales se encuentran protegidos con tapas removibles (sifones o rejillas) para evitar el ingreso de plagas o generación de malos olores, se gestionan mantenimientos correctivos menores con respecto al estado de mesones y se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual ubicado cerca al área de proceso; las instalaciones sanitarias se encuentran operando y son funcionales; las diferentes áreas cuentan con letreros alusivos a la correcta aplicación de BPM, lavado de manos, espacio libre de humo y/o cigarrillo o tabaco; se garantiza una área exclusiva para ensamble de raciones y el espacio físico exclusivo para el depósito temporal de residuos sólidos, el cual es protegido ventilado y alejado de las áreas de producción; existe un área para limpieza y desinfección de utensilios y menaje y el contratista cuenta con los medidores calibrados o certificados que permitan verificar el consumo de los diferentes servicios públicos.

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue: ERON EPMSC FLORENCIA (90%), en donde los principales hallazgos fueron: incumplimiento en los mantenimientos de menor cuantía, se evidenció incumplimiento por presencia de maleza, estancamiento de agua y lama en las áreas de descargue y lavado de menaje. En las áreas de cocina caliente, ensamble de arroz y producción se evidenció deterioro de paredes, pisos y techo (baldosas faltantes, grietas, porosidad y goteras). En las áreas de producción, almacenamiento de abarrotes, pasillos, almacenamiento de tubérculos, servicios sanitarios y cuarto de elementos de aseo se evidenció deterioro de puertas, aberturas sin protección y rejas oxidadas que facilitaron el ingreso de plagas. Asimismo, en las áreas de producción, almacenamiento de abarrotes y pasillos se evidenciaron luminarias fuera de funcionamiento y, en los mesones del área de producción, baldosas rotas en su base.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (84%): En el mes de junio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 8%, evidenciando una disminución en el porcentaje de cumplimiento del -1%, con respecto al mes anterior (85%).

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: ERON EPMSC LA PLATA y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, 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 FLORENCIA (75%), en donde los principales hallazgos fueron: el almacenamiento de 58 cubetas de huevos (1740 unidades) con lote 14/07/2026 y F. Vto.: 14/108/2026 del proveedor Avícola La Esperanza, producto que no contaba con su respectiva ficha técnica, incumpliendo en lo establecido en la OTM. Asimismo, el incumplimiento en la proyección del plan de compras, toda vez que se

presentaron faltantes de materia prima para la preparación de los menús programados, correspondientes a: 19 kg de arroz para la cena del menú No. 6 del suministro del 15-07-2026; 107,1 kg de maíz trillado para la cena del menú No. 3 del suministro del 12-07-2026 y el almuerzo del menú No. 6 del suministro del 15-07-2026; 32,6 kg de leche en polvo para el desayuno de los menús No. 5 y No. 6 y cena del menú No. 6 de los suministros del 14 y 15 de julio de 2026; 38,8 kg de garbanzo para la cena del menú No. 6 del suministro del 15-07-2026; 21,2 kg de lenteja para el almuerzo del menú No. 5 del suministro del 29-07-2026. Asimismo, se evidenció en almacenamiento huevos de Avícola La Esperanza del lote 14/07/2026 con fecha de vencimiento 14/08/2026 y arroz del proveedor Granos y Cereales del Tolima S.A.S con lote 049 y fecha de vencimiento febrero de 2028, los cuales no se encuentran en el listado de proveedores ofertados por el contratista.

Se evidenció incumplimiento en los requisitos de rotulado de alimentos, conforme a la normatividad vigente, se observó el almacenamiento de Leche entera en polvo marca Maná (RSA-0019082-2022) de los 050626 y 110626, productos que presentaron tablas nutricionales incompletas, al no declarar la totalidad de los nutrientes obligatorios (Valor energético (calorías), Grasa total, Grasa saturada, Carbohidratos totales, Azúcares totales, Azúcares añadidos, Proteína), ni su información por 100 g y por porción, incumpliendo la Resolución 810 de 2021. Asimismo, se evidenciaron 5 bultos de maíz trillado marca Andigranos de 50 kg con rótulos adheridos mediante papel sujeto al cierre del empaque, de fácil remoción, lo que generó riesgo de pérdida de trazabilidad e incumplimiento de la Resolución 5109 de 2005. Adicionalmente, se encontraron 11 paquetes de carne de cerdo con rotulado tipo sticker adherido directamente al alimento, condición que pudo afectar la trazabilidad e inocuidad del producto, incumpliendo la misma normativa.

Se precisa que, para esta categoría, el establecimiento penitenciario ERON EPMSC NEIVA, no es objeto de evaluación, dado que en dicho establecimiento no se preparan las raciones alimenticias; éstas son suministradas por el establecimiento PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, donde se realiza la verificación correspondiente.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (74%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 73%, evidenciando que aumentó el porcentaje de cumplimiento el 1%, con respecto al mes anterior (74%).

El establecimiento que presentó porcentaje de cumplimiento global del 100% fue: ERON EPMSC EL GUAMO, principalmente debido a que, se cuenta con los equipos mínimos requeridos según el anexo 5 para el proceso de producción Así mismo, los equipos, utensilios y menaje, son de materiales de resistentes a la corrosión fáciles de desarmar. Se cuenta con las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OTM; los equipos de refrigeración y congelación funcionan adecuadamente y son suficientes para el almacenamiento en materias primas en el servicio; se realiza la entrega de menaje para los ppls cumpliendo con lo estipulado en las especificaciones técnicas descritas en la OTM; no se cuenta con menaje o equipos en desuso en el servicio de alimentación que generen algún tipo de contaminación y se dispone de la cantidad de carros transportadores de acuerdo a las particularidades y características del establecimiento; el servicio cuenta con trampas de grasa en buen estado, asimismo, se cuenta con la totalidad de los equipos de medición básicos requeridos en la OTM.

Los establecimientos que presentaron menor porcentaje de cumplimiento fueron: ERON EPMSCFLORENCIA y ERON EPMSC NEIVA (50%), en donde los principales hallazgos fueron: en ERON EPMSCFLORENCIA se evidenció incumplimiento de los equipos mínimos requeridos de acuerdo al anexo No. 5 para un parte 741 PPL, se contó únicamente con (1) hidrolavadora de las dos (2) requeridas, mientras que para un parte de 739 PPL no se evidenció la presencia de la licuadora no industrial establecida. Asimismo, se evidenció deterioro en algunos equipos y elementos del servicio, entre ellos: desgaste y desprendimiento de la lija del pela papa, cuchilla incompleta de la licuadora industrial con faltante de dos aspas, filtraciones de agua y presencia de óxido en el cuarto de congelación de proteína, deterioro de empaques de congeladores de contramuestras y presencia de hielo en equipos de refrigeración. También se identificó una hidrolavadora

con fallas de funcionamiento, filtración de agua y pérdida de presión, así como una estufa de dos puestos con llama amarilla y generación de hollín.

En relación con el menaje y utensilios, se evidenciaron ocho (8) ollas grandes con abolladuras, dos (2) de ellas con bordes deteriorados, y presencia de óxido en los soportes de ollas; incumplimiento en la renovación del menaje tipo fiambrera destinado a la PPL, teniendo en cuenta que la ficha técnica establecía una vida útil de doce (12) meses y la última entrega registrada correspondía al 13/06/2025. Adicionalmente, se evidenció menaje en desuso correspondiente a soportes de ollas, tapas y canastillas en el área de lavado, sin identificación ni gestión de retiro. Finalmente, se observaron dos (2) carros transportadores de alimentos con deterioro, desprendimiento de pintura y presencia de óxido.

En el ERON EPMSC NEIVA evidenció incumplimiento en la renovación del menaje (fiambreras) destinado a la población privada de la libertad (PPL), conforme a las especificaciones técnicas de la OTM y la vida útil establecida en la Ficha Técnica de la bandeja fiambrera de cinco (5) compartimentos, marca CLIMB-Soluciones Integrales, cuya duración era de doce (12) meses. Se constató que la última entrega de menaje se había realizado el 19 de junio de 2025, sin evidenciarse la renovación correspondiente. Asimismo, se evidenciaron ocho (8) carros transportadores internos de alimentos sin identificación, con desgaste, deterioro de pintura, ausencia de los forros aprobados mediante oficio No. E-2026-00664 y presencia de indicios de oxidación en sus bases.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (95%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 95%, evidenciando que aumento el porcentaje de cumplimiento en un 3%, con respecto al mes anterior (92%).

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC LA PLATA ERON EPMSC NEIVA y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, 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 FLORENCIA LAS HELICONIAS y ERON EPMSC PITALITO (89%), en donde los principales hallazgos fueron: para los dos establecimientos se evidenció el incumplimiento en la temperatura de distribución de alimentos refrigerados (jugos de mango, curuba, papaya, tomate de árbol y ensalada guacamole) de los tiempos de comida almuerzo, cena y refrigerio nocturno, con un registro de temperatura en un rango entre 21,9°C a 28,4°C, superando el rango establecido por la normatividad vigente (4°C ± 2°C). así mismo, incumplimiento de distribución de alimentos en caliente como es el caso de arepa asada del tiempo de comida desayuno y carne de cerdo de la cena en un rango de temperatura entre 35,7°C a 45,4°C, por debajo de la temperatura mínima requerida para alimentos calientes (≥60 °C), según la OTM.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 99%, evidenciando que aumentó el porcentaje de cumplimiento un 2%, con respecto al mes anterior (97%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC GARZON, ERON

EPMSC LA PLATA, ERON 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.

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue: ERON EPMSC PITALITO (92%), en donde los principales hallazgos fueron: incumplimiento en el gramaje verificado para estación de policía para el tiempo de comida desayuno del menú No. 12, en el componente proteína "huevo cocido", se presentaron muestras con gramaje por debajo del valor establecido (100 g), las muestras evidenciadas como no conformes superan el límite establecido para determinar aceptación del muestreo. De acuerdo con el nivel general de inspección NTC 2859-1, el contratista no realiza acción correctiva, alimentación sale a distribución con gramaje evaluado. Por otro lado se realizó la distribución de bebida y sopa de 70 dietas en fondos en recipientes no isotérmicos, incumpliendo lo establecido en el oficio N.º E-2025-008918 del 08-08-2025, el incumplimiento se presentó en el tiempo de comida desayuno.

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

Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC LA PLATA ERON EPMSC NEIVA Y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, 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 PITALITO (89%), en donde los principales hallazgos fueron: incumplimiento en la frecuencia de las visitas de los profesionales de calidad, estación de policía y mantenimiento; la cual es semanal según el documento personal adicional- estudios previos para un parte de 1010 PPL, la última visita realizada fue el Última visita 08-07-26. Por otro lado, no se cuenta con soportes de exámenes clínicos, certificado médicos de los manipuladores: Héctor Gutiérrez Saavedra, Jeison Andrés García y Germán Ramos, los cuales ingresaron a partir del 20-06-26 a laborar en el servicio de alimentación. Asimismo, el incumplimiento en la frecuencia de visitas del profesional de mantenimiento, al no realizar visitas desde el 22-05-2026, pese a que los estudios previos establecen una visita mensual para el servicio de 177 PPL.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (90%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 90%, evidenciando que aumentó el porcentaje de cumplimiento un 5%, con respecto al mes anterior (85%).

El establecimiento que presentó porcentaje de cumplimiento global del 100% fue: ERON EPMSC NEIVA, principalmente debido a que, se cuenta con un procedimiento implementado para garantizar las condiciones sanitarias evitando la contaminación cruzada de tal forma que se desarrollan las actividades de manera secuencial, así mismo, las paredes, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección, techos, equipos, utensilios y carros transportadores, se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza; las instalaciones sanitarias se encuentran alejadas del área de producción, limpias y dotadas con elementos de higiene personal: papel higiénico, jabón líquido inoloro y desinfectante (gel antibacterial mayor al 65% de concentración), implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras con tapa y bolsa; los productos químicos empleados y los procesos de limpieza y

desinfección cuentan con ficha técnica y el contratista suministra elementos de aseo e insumos utilizados para garantizar la limpieza y desinfección; se garantiza la limpieza de menaje para cada tiempo de comida, se garantiza el suministro de agua potable en el servicio de alimentación, el tanque de almacenamiento de agua tiene capacidad para garantizar como mínimo un día de suministro y es de material sanitario, es identificado e indica su capacidad, así como se garantiza o gestiona la limpieza y desinfección (mínimo cada seis meses) y se llevan los respectivo registros; se realiza diariamente los análisis de pH y cloro residual en los diferentes puntos de agua, se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en cantidad suficiente, identificados de material sanitario y los residuos sólidos se retiran mínimo tres veces al día del área de proceso y se cuenta con registros que lo soporte; se realiza procesos de limpieza y desinfección a las trampas de grasa y los registros se encuentran actualizados; existe un manejo adecuado recolección clasificación disposición final de los residuos sólidos aprovechables, existe un correcto manejo almacenamiento, recolección, tratamiento y disposición final del aceite vegetal usado y se lleva un adecuado control de plagas de acuerdo a la ficha técnica del producto empleado en el servicio de alimentación con la periodicidad de control de acuerdo a la normatividad legal vigente, se evidencia soportes con relación al control de plagas cronograma, formatos de inspección interno y externo, documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas de los productos empleados, además el servicio de alimentación se encuentra libre de huella de presencia o daño causado por plagas.

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue: ERON EPMSC PITALITO (85%), en donde los principales hallazgos fueron: estancamiento de agua por sifón tapado en el patio, registros que no fueron coherentes con las condiciones observadas, acumulación de grasa en el techo de las áreas de ensamble de dietas y estufas, y el uso de un kit de medición de cloro no conforme, al utilizar ortotolidina para medir cloro total en lugar de cloro libre residual y no ser compatible con el método DPD 1.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría del 100%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (98%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC LA PLATA, ERON EPMSC NEIVA y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, debido a que los alimentos se reciben, transportan y distribuyen según su naturaleza, utilizando recipientes o implementos adecuados que evitan el contacto con el piso, garantizando el mantenimiento de sus propiedades hasta su destino; adicionalmente, los vehículos transportadores de alimentos se observan en adecuadas condiciones físicas y cuentan con la documentación requerida en la OTM; asimismo, los vehículos transportadores de alimentos, llevan en su exterior en forma clara y visible la leyenda Transporte de Alimentos; finalmente, el personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos y dotación, conforme a la normatividad vigente.

En los establecimientos penitenciarios EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS y ERON EPMSC GARZON, 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 julio, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 95%, evidenciando que aumentó el porcentaje de cumplimiento un 1%, con respecto al mes anterior (94%).

Dentro de los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, están: ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC GARZON, 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.

En contraste con los establecimientos que presentaron menor porcentaje de cumplimiento fueron: ERON EPMSC FLORENCIA (88%) y ERON EPMSC LA PLATA (89%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidenció incumplimiento en el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, al no contar con soportes de mantenimiento de equipos, para ERON EPMSC FLORENCIA al encontrarse el pelapapas con la lija desgastada y desprendida, la licuadora industrial con dos aspas faltantes en la cuchilla, el cuarto de congelación de proteínas con filtración de agua, presencia de óxido y acumulación de hielo, el congelador de contramuestras con el empaque desgastado y pérdida de elasticidad, una hidrolavadora con filtración de agua y pérdida de presión, y la estufa No. 2 con llama amarilla y generación de hollín, carros transportadores Nos. 1 y 2 presentaban deterioro de la pintura y presencia de óxido en su estructura, pese a contar con registros de mantenimiento. Por otro lado, no se evidenciaron los soportes de pago de la ARL ni de la bonificación de la PPL correspondientes al mes de junio. Mientras que en ERON EPMSC LA PLATA no se cuenta con soportes de mantenimiento de los siguientes equipos: 2 estufas con presencia de llama amarilla, un pela-papas con la lija desgastada, una licuadora industrial sin interruptor de encendido y apagado. Asimismo, se evidenció que los carros de transporte N.º 1 y N.º 2 presentaban óxido, corrosión y desgaste de pintura.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (92%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 92%, evidenciando que aumentó el porcentaje de cumplimiento un 1%, con respecto al mes anterior (91%).

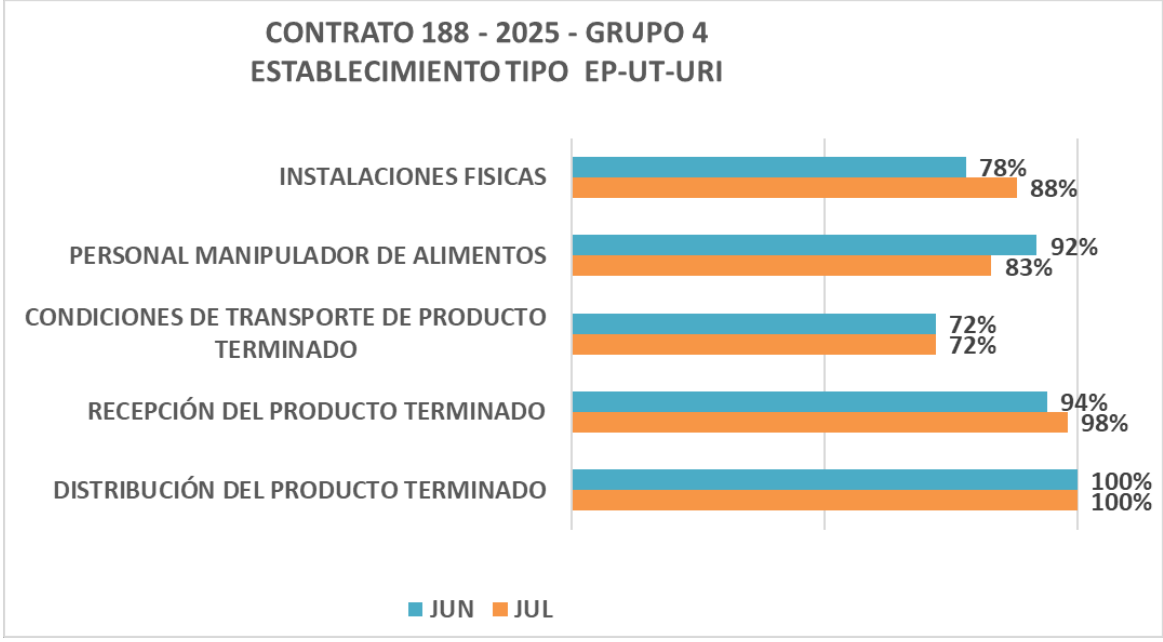
Los establecimientos que presentaron porcentaje de cumplimiento global del 100% fueron: ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC LA PLATA y ERON EPMSC PITALITO, principalmente debido a que, se cuenta con los registros actualizados de capacitaciones en SST (actas de capacitación y evaluación), a trabajadores y PPL; el botiquín se encuentra dotado de conformidad con su clasificación Tipo A o Tipo B y se verifica el formato de inspección mensual; los extintores se encuentran debidamente señalizados, visibles y aptos para atender emergencias; se cuenta con los tres tipos de extintores establecidos para el servicio de suministro de alimentación (CO_2, acetato de potasio y multipropósito); se cuenta con manta anti fuego cerca a los equipos de cocción; la política SST se encuentra publicada y firmada; se cuenta con la ruta de evacuación debidamente señalizada y visible; el personal externo empleado por el contratista, cuenta con exámenes médicos ocupacionales de ingreso y se cuenta con el registro de entrega de los elementos de protección personal.

En contraste con los establecimientos que presentaron menor porcentaje de cumplimiento fueron: ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC GARZON y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, en donde los principales hallazgos fueron: en ERON EPMSC FLORENCIA se evidenció un extractor en el área de cocina caliente; sin embargo, este no fue suficiente para controlar la condensación, generándose altas temperaturas y sudoración excesiva en los manipuladores. En ERON EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS se evidenció que el área de producción no contaba con una ventilación adecuada ni con sistemas de extracción funcionales para prevenir la condensación y mitigar el exceso de calor. Se observó una campana extractora fuera de uso, con presencia de oxidación, deterioro del material y láminas rotas. El contratista presentó oficio con fecha 12/06/2026 dirigido a la dirección del establecimiento, solicitando el retiro del equipo del servicio de alimentación. En ERON EPMSC GARZON se evidenció campana extractora del servicio de alimentación fuera de funcionamiento, generando condensación en el área por falta de ventilación adecuada. En PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 se evidenció la escalera de acceso al área de almacenamiento de icopores sin barandas y con deterioro en los peldaños, generando posible riesgo de accidente laboral.

Se precisa que, para esta categoría, el establecimiento penitenciario ERON EPMSC NEIVA, no es objeto de evaluación, dado que en dicho establecimiento no se preparan las raciones alimenticias; éstas son suministradas por el establecimiento PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04, donde se realiza la verificación correspondiente.

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 julio 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 julio de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 90% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (88%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría del 88%, evidenciando un ascenso significativo en el porcentaje de cumplimiento del 10%, con respecto al mes anterior (78%).

Los establecimientos que alcanzan un porcentaje de cumplimiento global del 100%, para el presente periodo son: EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, 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 el establecimiento que presentó porcentaje de incumplimiento (50%), el cual fue: EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, debido a que se evidenció en el área de almacenamiento proliferación de moscas, durante la distribución del tiempo de comida desayuno del menú No. 13, para un parte de 334 ppl. incurriendo en el posible riesgo de contaminación cruzada y perdida de la inocuidad de los alimentos al momento de la visita.

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

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (83%):** En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría del 83%, presentando una disminución en el porcentaje de cumplimiento de un -9%, respecto al mes anterior (92%).

Los establecimientos que alcanzan para este periodo un porcentaje de cumplimiento global del 100%, 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 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. En contraste con los establecimientos que presentaron menor porcentaje de cumplimiento, los cuales fueron: EP GUADALUPE y EP TARQUI (50%), en donde los principales hallazgos fueron: en EP GUADALUPE no evidenció el certificado médico y certificado de manipulación en BPM de la manipuladora de alimentos Mercedes Rozo. Asimismo, en la EP TARQUI no se evidenció el certificado vigente de la manipuladora de alimentos María Edith Trujillo Quevedo, el cual se encuentra vencido con fecha de vigencia hasta el 26/05/2026, incumpliendo con lo establecido en la Resolución 2674 del 2013.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (72%): En el mes de julio, 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%).

El establecimiento que alcanzó un porcentaje de cumplimiento global del 100%, en el presente periodo fue: EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, debido a que el vehículo transportador cumple con la siguiente documentación: Concepto sanitario favorable de la Dirección Territorial de Salud con fecha de expedición no mayor a un año, tarjeta de Propiedad del Vehículo, SOAT, certificado de Revisión tecno mecánica; Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible: TRANSPORTE DE ALIMENTOS así mismo se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene, cuentan con recipientes o canastillas o implementos de material adecuado que evite disponer los alimentos directamente en el piso de vehículo, se llevan registros de planillas de control de temperatura de los alimentos refrigerados y/o calientes, finalmente cuentan con un plan de rutas del vehículo y rangos de horarios para el seguimiento de los puntos de entrega. En contraste, con el establecimiento que presentó porcentaje de cumplimiento menor, en el presente periodo fue: EP GUADALUPE (20%), en donde los principales hallazgos fueron: no se evidenció la documentación del vehículo transportador de placas IVP25D (concepto sanitario, tarjeta de propiedad, SOAT y revisión técnico-mecánica), debido a que la manipuladora manifestó no contar con ella. Asimismo, se verificó que la motocicleta no contaba con la identificación visible "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", la cual únicamente se encontraba en el bolso térmico. Igualmente, no se evidenciaron las planillas de registro de temperatura de los alimentos correspondientes a los tiempos de comida cena y refrigerio nocturno del menú No. 15, ni el plan de rutas del vehículo para el transporte de las 12 raciones y el seguimiento de los puntos de entrega.

En el establecimiento EP TARQUI no se verifica esta categoría debido a que no se evidencia vehículo trasportador de alimentos, la manipuladora realiza la entrega a pie debido a la cercanía aproximadamente 30 m.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría del 98%, evidenciando un aumento en el porcentaje de cumplimiento del 4%, con respecto al mes anterior (94%).

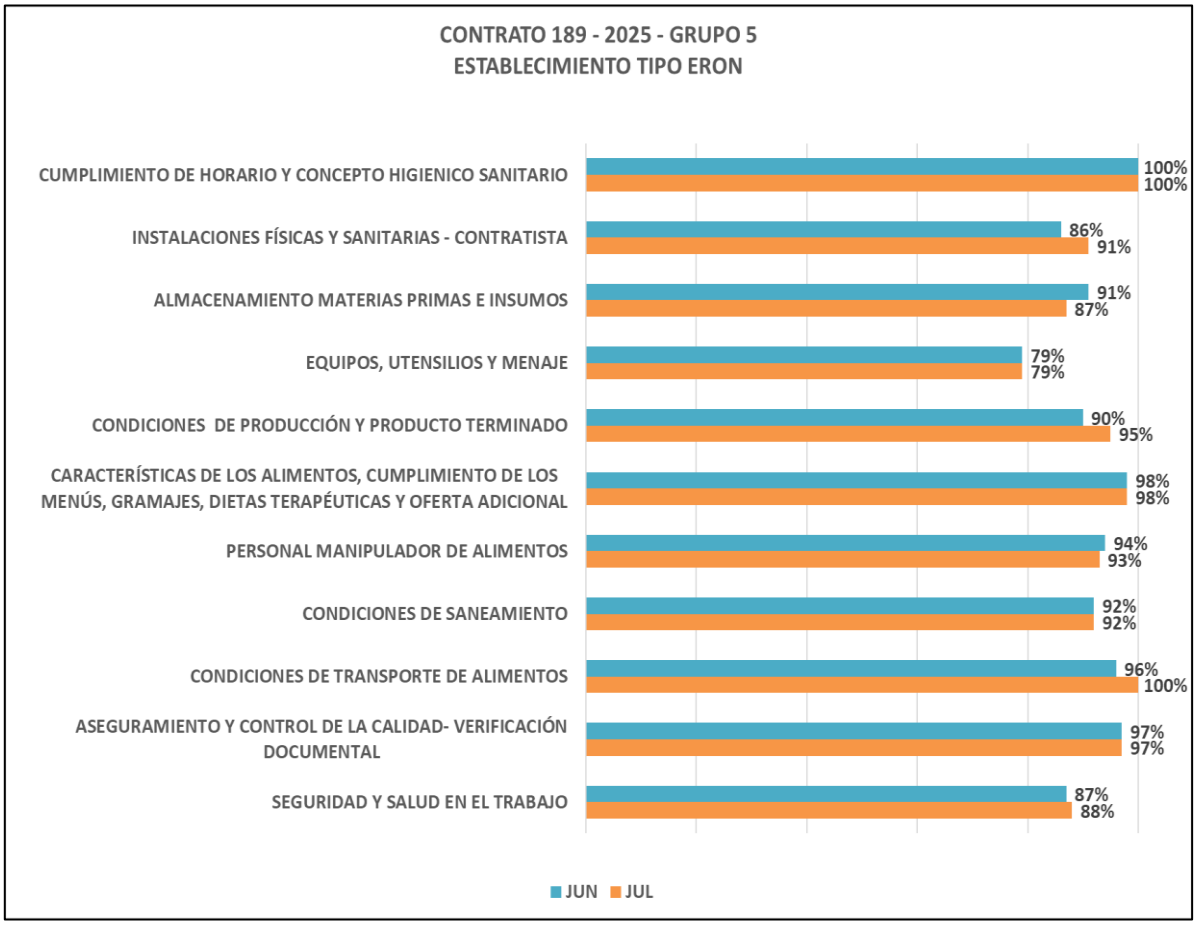
Los establecimientos que alcanzan un porcentaje de cumplimiento global del 100%, en el presente periodo son: EP TARQUI, EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA, EP ESTACION DE POLICIA NEIVA y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, debido a que en los establecimientos se da cumplimiento 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 presentó menor porcentaje de cumplimiento, el cual fue EP GUADALUPE (89%), debido a que no cuenta con el acta de socialización del ciclo de menú ante el establecimiento.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En el mes de julio, 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 julio 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 julio 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 julio, 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 (91%). En el mes de julio, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial del 91% en esta categoría, evidenciando un aumento del 5% en el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior (86%).

El establecimiento que presentó un cumplimiento global del 100% fue: ERON EPMSC GIRARDOT, principalmente debido a que el contratista mantiene los accesos y alrededores limpios, libres de acumulación de basuras y estancamientos de agua, asimismo, se encuentra señalizadas las áreas del servicio de alimentación y no se genera ningún tipo de riesgo de contaminación física, química o biológica en los alimentos; se gestionan mantenimientos correctivos menores con respecto a pisos, paredes, techos, medias cañas, pintura o resane de ventanas, marcos de puertas y estanterías, por otro lado, se garantiza que las áreas del servicio cuenta con una iluminación y lámparas en buen estado, así mismo, las instalaciones eléctricas se encuentran funcionales y no generan riesgo de accidente laboral. Por otro lado, los sistemas de evacuación de agua residuales se encuentran protegidos con tapas removibles (sifones o rejillas) para evitar el ingreso de plagas o generación de malos olores, se gestionan mantenimientos correctivos menores con respecto al estado de mesones y se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual ubicado cerca al área de proceso; las instalaciones sanitarias se encuentran operando y son funcionales; las diferentes áreas cuentan con letreros alusivos a la correcta aplicación de BPM, lavado de manos, espacio libre de humo y/o cigarrillo o tabaco; se garantiza una área exclusiva para ensamble de raciones y el espacio físico exclusivo para el depósito temporal de residuos sólidos, el cual es protegido ventilado y alejado de las áreas de producción; existe un área para limpieza y desinfección de utensilios y menaje y el contratista cuenta con los medidores calibrados o certificados que permitan verificar el consumo de los diferentes servicios públicos.

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue: CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05 (71%), en donde los principales hallazgos fueron: incumplimiento en los mantenimientos de menor cuantía, se evidenció presencia de vegetación en los alrededores de la planta; baldosas rotas y/o faltantes en las áreas de refrigeradores y congeladores, lavado de utensilios, cocina caliente y almacenamiento de productos químicos, donde además se observó desprendimiento de pintura; deterioro de la puerta del área de almacenamiento temporal de residuos sólidos y desprendimiento del angeo de la ventana de cocina caliente; ausencia de iluminación en el área de almacenamiento de productos químicos y un baño del área de proceso fuera de servicio.

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 (87%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 87%, evidenciando una disminución en el porcentaje de cumplimiento del -4%, con respecto al mes anterior (91%).

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron 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 CHAPARRAL (65%), se evidenció el almacenamiento de huevos de la marca Aso Avi Jumb, del proveedor J.H S.A.S y Pan Espiga Real del proveedor Espiga Real (blanco, mogolla, coco, roscón, integral y rollo), los cuales no se encuentran en el listado de proveedores ofertados. Por otro lado, se evidenció el almacenamiento de 614 kg de Arroz de color amarillo y no pulido marca Eco Moli del proveedor Sismar, el cual no se encuentra en el listado de proveedores ofertados y no da cumplimiento a lo establecido en el análisis químico del Anexo 4, que indica que el arroz debe ser de color blanco pulido con código A010. Asimismo, se evidenció incumplimiento en en la rotulación del empaque primerio acorde a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 debido al almacenamiento de pan blanco, integral y roscón (1 caja/120 unidades) de la marca y proveedor Espiga Real sin información del número de lote y total de unidades en el empaque primario e incumplimiento en la Resolución 810 de 20021 al no contener tabla de información nutricional. Por otro lado, se evidenció el almacenamiento de Pan Espiga Real del proveedor Espiga Real almacenado en cajas de cartón las cuales no eran de primer uso, incumpliendo con lo establecido en la Resolución 683 de 2012.

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 julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 79%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior (79%).

El establecimiento que presentó mayor porcentaje de cumplimiento fue: ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA (89%), se evidenciaron fugas de vapor en la válvula de seguridad del sistema de marmitas, perforación en la tubería de conducción de agua hacia las calderas, deterioro de la estructura de la marmita N.º 2 con desprendimiento de la tapa y fuga de vapor durante su operación, así como la caldera N.º 2 fuera de servicio. Adicionalmente, se observó inadecuado estado de utensilios como es el caso de nueve (9) recipientes utilizados para la distribución de sopa de arveja los cuales no contaban con tapa, comprometiendo así la protección e inocuidad de los alimentos.

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue: ERON CPMSFUS FUSAGASUGA (64%) y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05 (67%), en donde los principales hallazgos fueron: para ERON CPMSFUS FUSAGASUGA se evidenció incumplimiento en la capacidad mínima requerida de los equipos de refrigeración, debido a que, para una población de 294 PPL, se requerían dos (2) equipos con capacidad mínima de 520 L cada uno; sin embargo, se encontraron equipos de menor capacidad (refrigerador de 508 L y refrigerador de 357 L), con una capacidad total de 865 L. Adicionalmente, se evidenció que el refrigerador N.º 1 de 508 L no funcionaba adecuadamente. También se observaron deterioros en equipos de refrigeración y congelación: desprendimiento de lámina interna en el refrigerador No. 2 de 508 L, daño en el caucho de la puerta y desprendimiento de pintura interna del congelador No.2 de 512 L, y el congelador No. 4 de 185 L destinado al almacenamiento de contramuestras fuera de servicio.

Para CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05 se evidenciaron equipos de frío con deterioro: congelador de pulpa de frutas y congelador de proteínas con óxido, deterioro en el borde de la puerta y falta de una bisagra en cada equipo; refrigerador de Fruver y congelador de contramuestras con óxido en sus bisagras. Adicionalmente, menaje con deterioro como es el caso de contenedor de contramuestras roto en borde y base, y falta de tabla beige o café para porcionado de productos cocinados, utilizando tabla morada en su reemplazo.

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 (95%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 95%, evidenciando que aumento el porcentaje de cumplimiento en un 5%, con respecto al mes anterior (90%).

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: ERON CPMS ESPINAL ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC VILLETA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05, 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.

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue: ERON EPMSC CHAPARRAL (88%), en donde los principales hallazgos fueron: el incumplimiento en la temperatura de distribución de alimentos refrigerados (jugo de naranja) del tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, con un registro de temperatura de 9,5 °C, superando el rango establecido por la normatividad vigente (4°C ± 2°C). así mismo, incumplimiento de distribución de alimentos en caliente como es el caso de pescado frito del tiempo de comida almuerzo el cual registró una temperatura de 51,1°C , por debajo de la temperatura mínima requerida para alimentos calientes (≥60 °C), según la OTM.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 98%, evidenciando que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior (98%).

Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC GIRARDOT, 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 (95%) y ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA (96%), en donde los principales hallazgos fueron: la distribución de bebidas y sopas de dietas hipoglucidas en recipientes no isotérmicos"(canecas blancas con tapa", incumpliendo lo establecido en el oficio N.º E-2025-008918 del 08-08-2025. Los incumplimientos se presentaron en los tiempos de comida desayuno con la distribución de "avena" para 24 PPL, almuerzo con la distribución de "jugo de manzana y sopa de plátano para 30 PPL y cena con la distribución de "jugo de mora y sopa de conchita" para 23 PPL.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (93%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento de esta categoría de 93%, evidenciando una disminución en el porcentaje de cumplimiento del -1%, con respecto al mes anterior (94%).

Para esta categoría el establecimiento que presentó cumplimiento global del 100%, fue: 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: se evidenció incumplimiento en la frecuencia de visitas del profesional de mantenimiento, al no realizar visitas desde el 22-05-2026, pese a que los estudios previos establecen una visita mensual para el servicio de 177 PPL. Adicionalmente, se evidenció inconformidad de los manipuladores de alimentos, quienes manifestaron jornadas laborales de 03:00 a.m. a 04:30 p.m. sin día de descanso, incumpliendo lo establecido en el convenio laboral respecto a jornada de 8 horas y descanso semanal.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (92%): En el mes de julio, 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 (92%).

Los establecimientos que presentaron porcentaje de cumplimiento global del 100% fueron: ERON CPMS ESPINAL y ERON CPMSMEL MELGAR, principalmente debido a que, se cuenta con un procedimiento implementado para garantizar las condiciones sanitarias evitando la contaminación cruzada de tal forma que se desarrollan las actividades de manera secuencial, así mismo, las paredes, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección, techos, equipos, utensilios y carros transportadores, se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza; las instalaciones sanitarias se encuentran alejadas del área de producción, limpias y dotadas con elementos de higiene personal: papel higiénico, jabón líquido inoloro y desinfectante (gel antibacterial mayor al 65% de concentración), implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras con tapa y bolsa; los productos químicos empleados y los procesos de limpieza y desinfección cuentan con ficha técnica y el contratista suministra elementos de aseo e insumos utilizados para garantizar la limpieza y desinfección; se garantiza la limpieza de menaje para cada tiempo de comida, se garantiza el suministro de agua potable en el servicio de alimentación, el tanque de almacenamiento de agua tiene capacidad para garantizar como mínimo un día de suministro y es de material sanitario, es identificado e indica su capacidad, así como se garantiza o gestiona la limpieza y desinfección (mínimo cada seis meses) y se llevan los respectivo registros; se realiza diariamente los análisis de pH y cloro residual en los diferentes puntos de agua, se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en cantidad suficiente, identificados de material sanitario y los residuos sólidos se retiran mínimo tres veces al día del área de proceso y se cuenta con registros que lo soporte; se realiza procesos de limpieza y desinfección a las trampas de grasa y los registros se encuentran actualizados; existe un manejo adecuado recolección clasificación disposición final de los residuos sólidos aprovechables, existe un correcto manejo almacenamiento, recolección, tratamiento y disposición final del aceite vegetal usado y se lleva un adecuado control de plagas de acuerdo a la ficha técnica del producto empleado en el servicio de alimentación con la periodicidad de control de acuerdo a la normatividad legal vigente, se evidencia soportes con relación al control de plagas cronograma, formatos de inspección interno y externo, documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas de los productos empleados, además el servicio de alimentación se encuentra libre de huella de presencia o daño causado por plagas.

Los establecimientos que presentaron menor porcentaje de cumplimiento fueron: ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05 (88%), en donde los principales hallazgos fueron: en : ERON EPMSC CHAPARRAL se evidenció acumulación de suciedad y puntos con posible formación de hongos en el techo del área de preparación de comida caliente y áreas preliminares (limpieza de menaje y materia prima), evidenciando deficiencias en las actividades de limpieza. Asimismo, se observó recipiente blanco para residuos aprovechables con la tapa rota, incumpliendo lo establecido en la OTM.

En ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA se evidenció acumulación de grasa y suciedad en tuberías y paredes ubicadas detrás de las marmitas, así como en techos, soportes del techo y campana de extracción del área de cocina

caliente, evidenciando deficiencias en la aplicación de los POES de limpieza y desinfección. Aunque el contratista realizó actividades de limpieza en algunas áreas y mediante apoyo de la empresa CALORTHER E.U., persistieron acumulaciones de grasa en techo, soportes y campana de extracción. Adicionalmente, se observó incumplimiento en la disposición de residuos, al utilizar bolsas blancas en recipientes negros para residuos inorgánicos, contrario a la Resolución 2184 de 2019.

En CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05 (88%), se evidenció que el contratista no contaba con el certificado de recolección de aceite vegetal usado. Asimismo, se observó presencia de moscas en el área de almacenamiento de Fruver, pese a que la última fumigación fue realizada el 06/05/2026.

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

Para esta categoría los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA y ERON EPMSC VILLETA, debido a que los alimentos se reciben, transportan y distribuyen según su naturaleza, utilizando recipientes o implementos adecuados que evitan el contacto con el piso, garantizando el mantenimiento de sus propiedades hasta su destino; adicionalmente, los vehículos transportadores de alimentos se observan en adecuadas condiciones físicas y cuentan con la documentación requerida en la OTM; asimismo, los vehículos transportadores de alimentos, llevan en su exterior en forma clara y visible la leyenda Transporte de Alimentos; finalmente, el personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos y dotación, conforme a la normatividad vigente.

En los establecimientos penitenciarios ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC GIRARDOT y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05, 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 julio, 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 GIRARDOT, 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 el establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue: ERON CPMSMEL MELGAR (92%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidenció incumplimiento en el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, al no contar con soportes de mantenimiento del congelador N.° 4, el cual presentaba empaque de puerta roto y panel lateral interno con desprendimiento de material. Adicionalmente, se evidenció incumplimiento en la frecuencia del muestreo microbiológico, al no realizarse dentro del periodo establecido de cada cuatro meses.

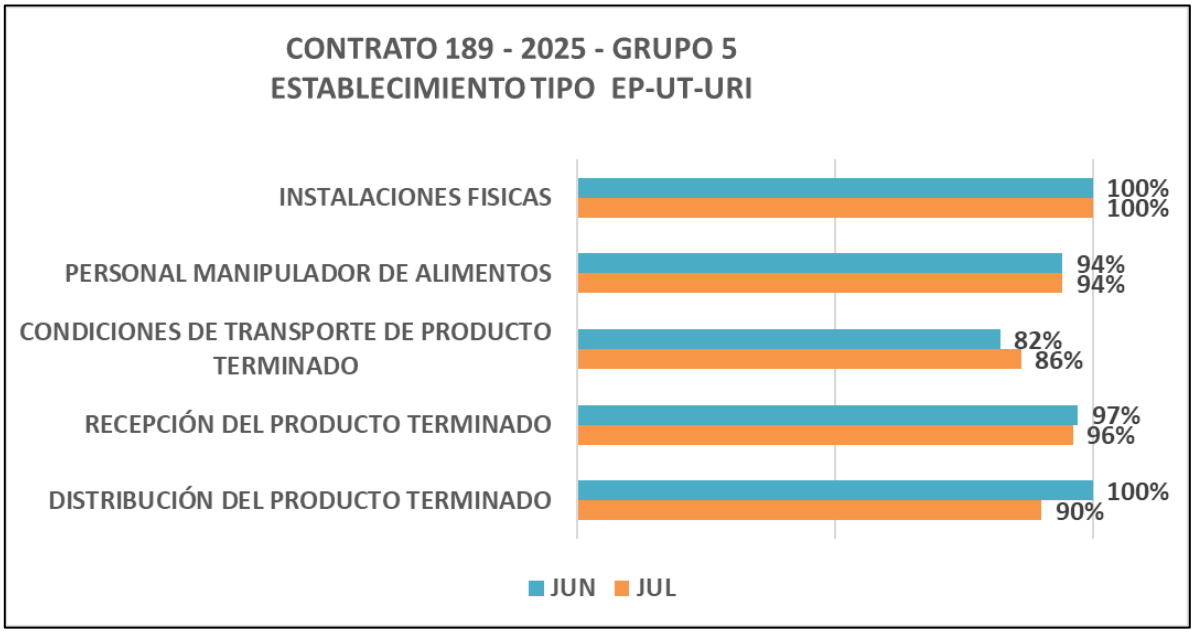
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (88%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 88%, evidenciando que aumentó el porcentaje de cumplimiento un 1%, con respecto al mes anterior (87%).

El establecimiento que presentó mayor porcentaje de cumplimiento fue: ERON EPMSC CHAPARRAL (94%), debido a que se evidenció que el administrador del contratista no presenta certificado médico de exámenes ocupacionales de ingreso de la Auxiliar Administrativa Greisy Villamil. En contraste con el establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue: ERON CPMSFUS FUSAGASUGA (82%), debido a que se evidenció inadecuado funcionamiento del ducto de extracción de la campana extractora, debido a filtración de grasa hacia el mesón de ensamble, por lo que el contratista utilizaba una bolsa plástica como medida temporal para evitar 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 julio 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 julio de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 93% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento 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 julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 100%, por lo cual se mantuvo el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior (100%). 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. Con respecto a la EP GUADUAS y EP SUBESTACIÓN LA PAZ, no se realizó verificación de esta categoría debido a que no se cuenta con área de almacenamiento temporal, toda vez que llegan los alimentos a la EP, son entregados inmediatamente a PPL.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 94%, por lo cual se mantuvo el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior (94%).

Los siguientes establecimientos presentaron un cumplimiento global del 100%: EP CHAPARRAL, OCR CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION, EP GUADUAS, 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 distribuidor, Javier Francisco Gómez, identificado con C.C No. 80.541.453, no cuenta con certificado médico (apto para manipular alimentos), ni certificado de capacitación en BPM vigente.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (86%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría del 86%, evidenciando un aumento en el porcentaje de cumplimiento del 4%, con respecto al mes anterior (82%).

Los establecimientos que presentaron cumplimiento global del 100%, fueron: OCR CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION, EP GUADUAS, 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 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 ZIPAQUIRA EP (20%), en donde los principales hallazgos fueron: se evidenció que la motocicleta de placa JSQ76E, utilizada para el transporte de las 15 raciones del desayuno (menú 15), no cuenta con certificación sanitaria emitida por la Secretaría de Salud ni con la leyenda de transporte de alimentos. Adicionalmente, no se evidenció la planilla de registro de temperaturas ni el plan de rutas correspondiente al vehículo.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 96%, evidenciando un descenso en el porcentaje de -1%, con respecto al mes anterior (97%).

Dentro de los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento fueron: OCR CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION, 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, EP GUADUAS y EP ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA (89%), en donde los principales hallazgos fueron: en EP CHAPARRAL el incumplimiento en el ciclo de menú No. 15 del tiempo de comida desayuno, para un parte de 15 PPL, se presentó el

intercambio del componente bebida con leche, toda vez que se entregó café con leche en lugar de colada de plátano con leche, dicho intercambio no fue reportado a través del sistema K2.

En EP GUADUAS se evidenció incumplimiento en el horario de entrega para el tiempo de comida desayuno del menú No. 12 , se suministró “naranja, chocolate en leche, salchicha frita y pan” a las 12:44 horas, incumpliendo con lo establecido en la OTM (6:00 a 8:00 am con una hora adicional de distribución).

En EP ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA se evidenció intercambio de componente energético, se suministró “papa al vapor” en reemplazo de “papa criolla frita”, para el menú No.15 del tiempo de comida cena, para un parte de 20 ppl y no se presentó notificación de intercambio en la plataforma k2.

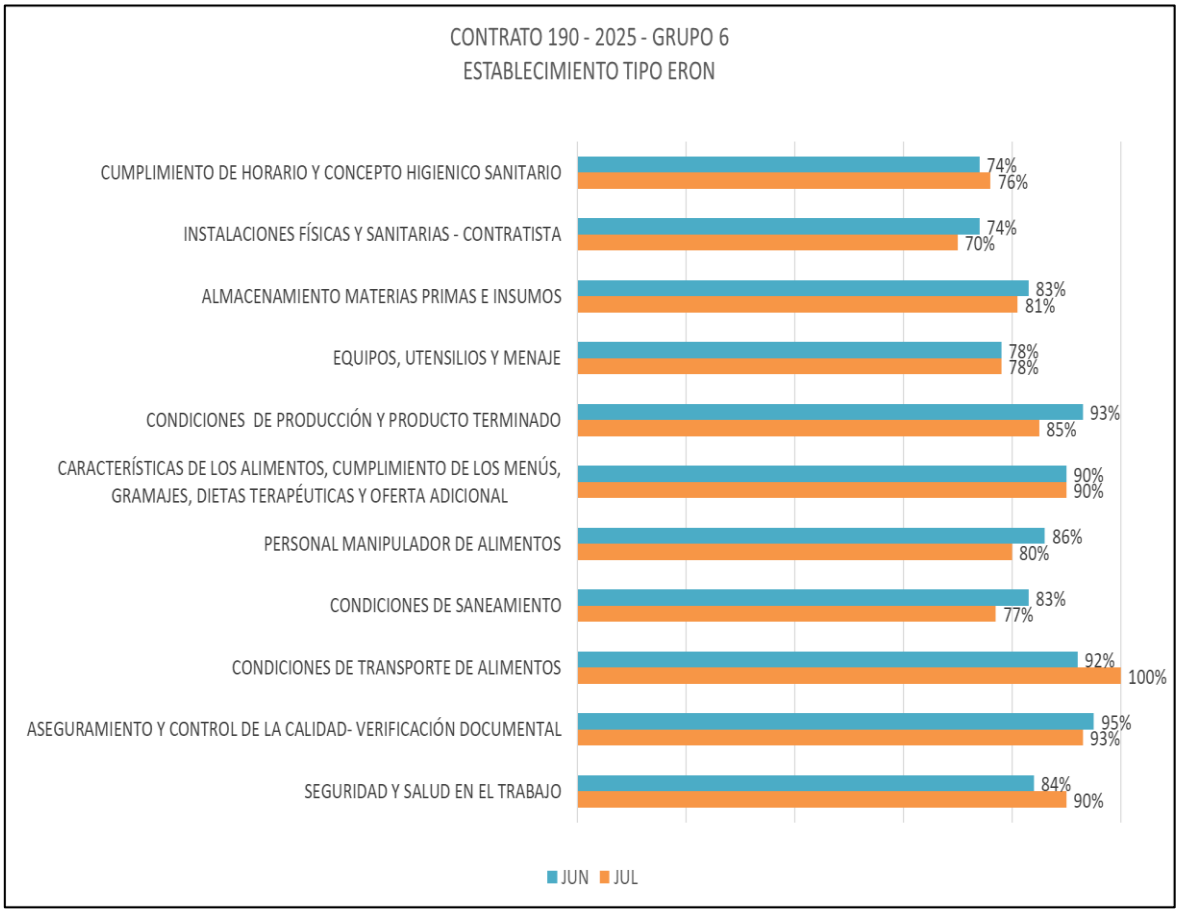
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (90%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 90%, disminuyendo el porcentaje de cumplimiento en un -10%, respecto al mes anterior (100%).

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

Los establecimientos que presentaron menor porcentaje de cumplimiento fueron: EP CHAPARRAL y EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA con un 67%, en donde los principales hallazgos fueron: en EP CHAPARRAL se evidenció que el contratista no hace entrega de cucharas para el consumo de los alimentos del menú No.15, tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, para un parte de 20 ppl. En la EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA, se evidenció la entrega de menú No. 12 del tiempo de comida desayuno, para un parte de 42 PPL, se suministró “Salchicha y pan mantequilla” en fondos, incumpliendo con lo establecido en la OTM, por lo tanto, el contratista toma acción correctiva al devolver la alimentación al ERON y empacar individualmente las raciones para cada PPL.

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 julio 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 julio 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 (76%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 76%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (74%).

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 72%, resultado de los hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación de Interventoría, al ERON ESTRUCTURA 3, así: se evidencia en visitas de los días 6, 15, 21 y 27 de julio 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, observando que las acciones correctivas no han sido suficientes y efectivas ya que se ha reiterado la medida por Secretaría de salud en visita de los días 21/01/2025, 27/05/2025, 18/06/2025, 16/07/2025, 13/08/2025, 17/09/2025, 22/10/2025, 03/12/2025,22/01/2026, 25/03/2026, 27/04/2026 y nuevamente el 27/07/2026, 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, asimismo, se incumple con el horario de entrega del tiempo de comida desayuno, debido a retrasos en el proceso. Por otro lado, en ERE 1 Y 2 se evidenció incumplimiento en el horario de entrega del desayuno del menú No. 13, debido a que la distribución inició a las 9:31 a.m. siendo lo establecido por la OTM de 6 a 8 a.m., el retraso se originó por demoras en el proceso.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (70%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 70%, evidenciando una disminución en el porcentaje de -4%, con respecto al mes anterior (74%).

El establecimiento que presentó mayor cumplimiento fue: CRM EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA, en donde los principales hallazgos fueron:

El establecimiento que presentó menor porcentaje cumplimiento fue: ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (67%), en donde los principales hallazgos fueron: En el rancho ERON ESTRUCTURA 3 se evidenció deterioro de baldosas y muros en las áreas de cocina caliente, lavado, preparación de jugos y servido de arroz, con presencia de orificios y desprendimiento de material que podían favorecer el ingreso de plagas; puertas y marcos con óxido en las áreas de alistamiento de tubérculos, oficina y cuarto de insumos químicos, así como deficiencias eléctricas por cableado expuesto, tomacorrientes sin protección y no funcionales en las áreas de preparación de ensaladas, alistamiento de tubérculos, cocina caliente y área administrativa; sifones obstruidos en las áreas de porcionado de proteínas, cocina caliente y salida del cuarto de congelación, generando empozamiento de agua; lavamanos fuera de servicio, ausencia de área exclusiva para ensamble de raciones y falta de espacio acondicionado para almacenamiento temporal de residuos sólidos.

En el rancho PENAL ESTRUCTURA 1 se evidenció desprendimiento de pintura y material en media caña de los cuartos de refrigeración y congelación; paredes de almacenamiento de abarrotes y shut de basura, así como deterioro en puertas y marcos del área de lavado de menaje y almacenamiento de abarrotes; baldosas partidas y faltantes en el área de lavado de menaje y orificios en techos del área de almacenamiento de Fruver; luminarias con faltantes de tubos LED y luminaria sin funcionamiento en área de almacenamiento de abarrotes, lavado de menaje y shut de basuras (1 en cada área); toma corriente desajustado y cableado expuesto en las áreas de cocina fría (ensaladas), tubérculos y contramuestras; obstrucción en el sistema de evacuación de aguas residuales, generando empozamiento de agua en cocina caliente, y ausencia de letreros de lavado de manos y señalización de espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco en el área de proceso.

En el rancho ERE 1 Y 2 se evidenció desprendimiento de pintura y material en muros del área de lavado de menaje, columna horizontal y paredes de áreas de proceso; deterioro del piso alrededor del sifón del área de lavado; corrosión y deterioro en puertas de las áreas de bodega de abarrotes, baño, oficina, ingreso y almacenamiento de Fruver; lámparas

sin funcionamiento y luminarias con balastros averiados en las áreas de bodega de abarrotes, proceso, lavado de menaje, neveras, distribución, oficina y área sanitaria; rejillas de cárcamos con abertura inadecuada y ausencia de rejillas en desagües del área de procesos, generando riesgo de ingreso de plagas; baldosas rotas, grietas y fisuras en mesones de cocina fría, prealistamiento y distribución de alimentos; cisterna quebrada en el baño del servicio de alimentación.

En el rancho P.A.S se evidenciaron baldosas quebradas en los muros del área de lavado de menaje, área de jugos y pela papa; desprendimiento de pintura y desgaste de pintura en paredes y medias cañas del área de almacenamiento de Fruver; tomacorriente sin tapa de protección en el área de neveras, generando condición insegura.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (81%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 81%, evidenciando una disminución en el porcentaje de cumplimiento del -2%, con respecto al mes anterior (83%).

Los establecimientos que presentaron un porcentaje global del 100% 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 con el 100%, 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.

El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue: ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (79%), en donde los principales hallazgos fueron: En los siguientes ranchos ERON ESTRUCTURA 3, PENAL ESTRUCTURA 1, ERE 1 Y 2 y P.A.S se evidenció el almacenamiento de pulpa de fruta pasteurizada, marca Alimentos SAS, Permiso Sanitario PSA-0002466-2020 y pulpa de fruta pasteurizada de la marca ACOAMBIENTAL, las cuales no cumple con las especificaciones establecidas en la OTM, en donde se indica que la pulpa de fruta debe ser sin pasteurizar. En PENAL ESTRUCTURA 1 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: queso marca Don Rigo

Por otro lado, en PENAL ESTRUCTURA 1 y ERE 1 Y 2 se evidenció el incumplimiento en el rotulo de información del empaque primario de los siguientes alimentos: huevos almacenados en abarrotes, debido a que no cuentan con rotulado y etiquetado en el empaque primario, asimismo, arroz marca ECOMOLI sin fecha de vencimiento y lote en su empaque primario, incumpliendo con la Resolución 5109 de 2005.

Se evidencio incumplimiento en la calidad de los alimentos almacenados, toda vez que observó Fruver con contaminación biológica con presunto moho, principalmente en los siguientes ranchos: ERON ESTRUCTURA 3 con almacenamiento de tomate; en PENAL ESTRUCTURA 1 el almacenamiento de mandarina, tomate y cebolla cabezona roja; en ERE 1 Y 2 con almacenamiento de tomate. En todos los casos el Contratista realizó acción correctiva, seleccionando y rotulando el producto en área de producto no conforme.

En el rancho PENAL ESTRUCTURA 1 se evidenció carne de res almacenada sin empaque primario y expuesta al ambiente del congelador, sin que el contratista realizara acción correctiva. Asimismo, se evidenció el almacenamiento de tomates y papaya en cajas de botellas plásticas, sin ser empaques de primer uso, incumpliendo la Resolución 683 de 2012.

Por otro lado, en el rancho ERE 1 Y 2 se evidenció que las bodegas de abarrotes y de Fruver, no cumple con las distancias perimetrales, incumpliendo con lo establecido en la OTM (60 centímetros con respecto a las paredes). Asimismo, se

observó el almacenamiento en el área de abarrotes, 33 cubetas de huevos sin identificación del rótulo de colores de acuerdo a lo establecido en la OTM, sin embargo, el contratista implementa acción correctiva durante la visita.

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

El establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento global fue 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 (75%), en donde los principales hallazgos fueron: En el rancho ERON ESTRUCTURA 3 se evidenció puerta del cuarto de refrigeración con empaque externo partido y despegado, y vidrio roto; licuadora industrial de 2 L sin motor y una licuadora de 10 L con falla eléctrica; equipos con fallas operativas como campana extractora sin funcionamiento en cocina caliente, marmita con daño en eje rotador, estufa con fuga de gas y equipos de cocción con fallas en funcionamiento, gramera de 10.000 g sin funcionamiento;

En PENAL ESTRUCTURA 1 se evidenció congelador de contramuestras de 490 L sin manija en la puerta derecha, licuadora de 2 L sin funcionamiento, licuadora de 10 L sin interruptor de encendido y apagado, pelapapa de 200 kg/h sin interruptor, marmita con fallas en el sistema de gas y llama desmedida; paila deteriorada con porosidad, tablas de corte desgastadas y con superficie no lisa, recipiente plástico partido y ollas sin manijas en el área de cocina caliente; equipos en desuso: tres estufas, dos sartenes basculantes y un horno de tres bandejas, sin soporte documental de gestión para su retiro; 7 carros transportadores sin puertas o sistema de cierre, sin identificación y con presencia de óxido en dos unidades, incumpliendo las condiciones establecidas en la OTM.

En el rancho ERE 1 Y 2 se evidenció incumplimiento en los equipos mínimos requeridos según el Anexo 5, debido a que para una población de 352 y 353 PPL se requieren dos refrigeradores de 520 litros cada uno y en el establecimiento se cuenta con dos refrigeradores de 490 litros cada uno, sin alcanzar la capacidad establecida; utensilios y menaje deteriorados como es le caso de dos ollas con bordes deformados y una tapa de caldero sin asa o agarradera en el área de cocina caliente; un carro transportador para distribución de alimentos del patio 12 (ERE 3) sin puerta ni sistema de cierre, incumpliendo lo establecido en la OTM.

En el rancho P.A.S, se evidenció incumplimiento en el Anexo 5 donde se requiere para un parte de 242 PPL, un refrigerador con capacidad de 520 L y se cuenta con un equipo con capacidad de 309 L, sin cumplir con la capacidad requerida; congeladores N.° 1 y 2 con tapas y puertas deterioradas, sin manijas y con desgaste de pintura; tablas de picar deterioradas en el área de proceso, correspondientes a dos tablas verdes, una azul y una amarilla; un carro transportador de alimentos sin identificación, sin puertas ni sistema de cierre, incumpliendo las características establecidas en la OTM.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (85%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 85%, evidenciándose una disminución en el porcentaje de -8%, con respecto al mes anterior (93%).

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 (83%), en donde los principales hallazgos fueron: En los ranchos ERON ESTRUCTURA 3 y PENAL ESTRUCTURA 1 se evidenció incumplimientos en las prácticas de manipulación y almacenamiento de alimentos, debido corte de pepino cohombro en tabla de color amarillo, la cual es destinada para el corte de pollo crudo, corte de repollo en una tabla de color azul destinada para pescado crudo, corte de pechuga cocida en una tabla de color azul destinada para pescado crudo y corte de pechuga de pollo crudo en una tabla de color blanco destinada para queso, generando riesgo de contaminación cruzada. Por otro lado en ERON ESTRUCTURA 3 se evidenció pescado frito y pollo cocido almacenados en canastillas sin bolsa tipo tina expuestos a condiciones que favorecían la contaminación y pérdida de calidad sanitaria; adicionalmente, se observó pollo cocido del menú 6 (almuerzo) almacenado en canastillas con presencia de residuos de grasa acumulada. Para el menú 3 (cena), se evidenció carne de cerdo cocida almacenada en una canastilla sin bolsa tipo tina y con presencia de suciedad (residuos de grasa acumulada) en el área de cocina caliente. Asimismo, se evidenció carne de res cruda almacenada en dos canastillas ubicadas directamente sobre el piso, sin estibas, en un área con presencia de agua estancada por rebose de las rejillas de evacuación de aguas residuales, generando riesgo de contaminación cruzada. Adicionalmente, se evidenció el almacenamiento de frutos naranja entregados para el desayuno del menú 5 sin proceso de desinfección previo. Finalmente, se evidenció que el agua utilizada para la preparación de jugos no garantizaba condiciones adecuadas de inocuidad, debido a que se encontraba almacenada en cuatro tanques verdes con presencia de suciedad y lama negra en sus paredes internas, constituyendo un posible foco de contaminación.

En los ranchos ERON ESTRUCTURA 3, ERE 1 Y 2 Y P.A.S, evidenció el incumplimiento en la temperatura de distribución de alimentos refrigerados (jugo de pera, guayaba, frutos rojos, ensaladas frías para los tiempos de comida 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 los ranchos ERON ESTRUCTURA 3 y ERE 1 y 2, se evidenció el incumplimiento en la distribución de alimentos de línea en recipientes no isotérmicos, para los tiempos de comida almuerzo y cena, reparaciones como: sopa de mute mazamorra dulce, pescado al horno, ensalada de cebolla y tomate, papa chorreada, arroz y jugo de pera, 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 (Fecha de la toma, Tiempo de comida, Tipo de menú, Número de menú), para la toma de las contramuestras de línea, debido al almacenamiento de contramuestras sin rótulo correspondiente, incumpliendo con lo establecido en la OTM.

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

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 ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un cumplimiento parcial de 88%, en donde los principales hallazgos fueron: se evidenció incumplimiento en la entrega de componentes en los ranchos: ERON ESTRUCTURA 3 para el tiempo de comida desayuno del menú No. 6 con un parte de línea de 3075 PPL no se realizó la entrega de fruta y para ERE 1 Y 2 no se entregó componente fruta y queso campesino del menú No. 13 tiempo de comida desayuno para seis dietas y un huevo cocido para una dieta libre de lactosa, del patio ERE3 (12). Total dietas afectadas 7. No se realiza acción correctiva.

En los ranchos de ERON ESTRUCTURA 3 y PENAL ESTRUCTURA 1, se evidenció el uso recurrente de pulpa de fruta pasteurizada de las marcas Alimentos SAS y ACOAMBIENTAL, para la preparación de jugo de mango, fresa, pera, guayaba y frutos rojos, incumpliendo las especificaciones de la OTM, donde se establece el uso de pulpa congelada y sin pasteurizar para los 4 tiempos de comida (almuerzo, cena y refrigerio nocturno).

En los ranchos de ERON ESTRUCTURA 3, PENAL ESTRUCTURA 1, ERE 1 Y 2 y P.A.S, se evidenció incumplimiento en la distribución de sopas y bebidas de dietas (sopa de mute, mazamorra dulce, cazuela de arveja, sopa de cebada perlada, sopa de verduras, avena, jugos de pera, fresa, mango, guayaba, tomate de árbol y frutos rojos) 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 proteico del menú No.6 “Queso campesino” del desayuno, correspondiente a los patios 18, 1 y 27, toda vez que, tomando como referencia 35 g por PPL, para Patio 18 con un Parte de Línea 207 PPL se requerían 7,2 kg y se obtuvo 6,4 kg; para Patio 21 con un Parte Línea 197 PPL se requerían 6,9 kg y se obtuvo 6,1 kg; para Patio 27 se requerían 7,3 kg; para Parte 210 PPL de Línea 7 se obtuvo 7,2 kg; asimismo para el almuerzo del menú No. 12 en la preparación de papa chorreada y pechuga a la plancha en fondos, papa chorreada, (para patio 20 con 32 PPL se requerían 3.2 kg y se obtuvo 1.8 kg, para patio 27 con 210 PPL se requerían 21 kg y se obtuvo 12.3 kg, para patio 31 con 146 PPL se requerían 14.6 kg y se obtuvo 7.9 kg). Asimismo, para el componente, pechuga cocida (para patio 20 con 32 PPL se requerían 2.5 kg y se obtuvo 1.8 kg, para patio 27 con 210 PPL se requerían 16.4 kg y se obtuvo 9.3 kg y para patio 31 con 146 PPL se requerían 11.4 kg y se obtuvo 5.9 kg); asimismo para el tiempo de comida cena del menú No.3 para las preparaciones carne de cerdo, en salsa criolla y plátano verde cocido, toda vez que se realizó pesado en fondo para la línea y los resultados para el componente plátano verde cocido (para patio 17 con 188 PPL de línea se requerían 18,8 kg y se obtuvo 9,4 kg, para patio 33 con 81 PPL de línea se requerían 8,1 kg y se obtuvo 3,9 kg) y en los resultados para el componente carne de cerdo en salsa

criolla (para patio 20 con 32 PPL se requerían 2,3 kg y se obtuvo 1,3 kg, para patio 33 con 81 PPL de línea se requerían 5,8 kg y se obtuvo 3,1 kg. El contratista no realizó acciones correctivas.

En ERON ESTRUCTURA 3, se evidenció incumplimiento en la calidad organoléptica del jugo de guayaba de línea (3074 PPL) del almuerzo del menú No. 12, toda vez que el sabor era insípido y sin dulce, no se realizó acción correctiva. En ERE 1 Y 2 se evidenció incumplimiento por la no entrega de fruta, ni proteína para siete dietas del patio ERE3 (12) para el tiempo de comida desayuno del menú No.13, incumpliendo con la derivación dietaría. El contratista no realizó acción correctiva.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (80%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 80%, evidenciando una disminución en el porcentaje de cumplimiento parcial en -6%, con respecto al mes anterior (86%).

El establecimiento que presentó el 100% de cumplimiento global fue: 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 ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un cumplimiento parcial de 77%, en donde los principales hallazgos fueron: Para el rancho ERON ESTRUCTURA 3 se evidenció incumplimiento del personal mínimo requerido según Anexo 9 para partes entre 3.326 y 3.345 PPL, toda vez que se requieren 45 manipuladores de alimentos y se evidencian entre 31 y 32, presentando un faltante de 13 a 14 manipuladores; faltante de 4 a 5 auxiliares de proceso de los requeridos; faltante de 1 jefe de cocina en algunos periodos; y faltante de 1 nutricionista de apoyo de los 2 requeridos. Adicionalmente, se evidenció personal distribuidor y manipuladores sin la dotación completa para la manipulación de alimentos, presentando faltantes de botas, pantalón, camisa, cofia y tapabocas.

En el rancho PENAL ESTRUCTURA 1 se evidenció incumplimiento del personal mínimo requerido según Anexo 9 para partes entre 4.226 y 4.440 PPL, toda vez que se requieren 53 manipuladores de alimentos y se evidencian entre 34 y 37, presentando un faltante de 16 a 19 manipuladores; faltante de 1 ingeniero de alimentos de los 3 requeridos; faltante de 1 jefe de cocina en partes entre 4.226 y 4.392 PPL; y según los Estudios previos, se requieren 28 distribuidores de alimentos y se evidencian 21, presentando un faltante de 7 distribuidores. Asimismo, se evidenciaron manipuladores en el área de proceso sin uso completo de la dotación requerida, presentando ausencia de gorro, tapabocas y guantes, además de personal con peto y guantes deteriorados, incumpliendo las prácticas higiénicas establecidas.

En el rancho ERE 1 y 2 se evidenció incumplimiento del personal mínimo requerido según Anexo 9 para partes entre 352 y 353 PPL, toda vez que se requieren 5 manipuladores de alimentos y se evidencian 4, presentando un faltante de 1 manipulador; se requiere 1 jefe de cocina y no se cuenta con dicho cargo, presentando un faltante de 1 jefe de cocina.

Adicionalmente, según los Estudios previos, para un parte de 353 PPL se requieren 2 distribuidores de alimentos y no se evidencian en el servicio, presentando un faltante de 2 distribuidores.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (77%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento parcial en la calificación de esta categoría de 77%, evidenciándose una disminución en el porcentaje de cumplimiento en -6% con respecto al mes anterior (83%).

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 73%, 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, salida de alistamiento de tubérculos y pasillo del servicio; angeos con acumulación de grasa y suciedad en cocina caliente y alistamiento de tubérculos; acumulación de suciedad (residuos de grasa y posible hongo) en techos de las áreas de cocina caliente, dietas, preparación de jugos y ensaladas; equipos y utensilios con acumulación de grasa y hollín, correspondientes a estufas, sartén basculante, planchas de asar y calderos; escobas desgastadas y no funcionales para las actividades de limpieza; almacenamiento de agua para preparación de jugos en cuatro tanques verdes del área de alistamiento de jugos, con presencia de suciedad y lama negra en paredes internas, generando riesgo de contaminación; manejo inadecuado de residuos sólidos por falta de recipientes suficientes, utilizando canastillas, bolsas y recipientes improvisados, sin separación de residuos orgánicos e inorgánicos, además de residuos de fruta en contacto con el piso en áreas de proceso; presencia de plagas, incluyendo moscas en el área de almacenamiento, cucarachas en el servicio y heces de roedores, así como evidencia de posible nido de roedores en el muro de ingreso al rancho.

En el rancho PENAL ESTRUCTURA 1 se evidenció incumplimiento en la señalización de lavado de manos y espacios libres de humo en el área de cocina caliente (Fase II); acumulación de carbono, polvo y partículas en pisos, así como estancamiento de agua por obstrucción de rejillas en las áreas de cocina caliente y distribución; acumulación de hollín y carbón en pailas, ollas, estufas y marmita en el área de proceso; incumplimiento en la rotulación de productos químicos conforme a lo establecido por la OTM en el área de almacenamiento de productos químicos; incumplimiento en la aplicación del código de colores, rotulación y organización de escobas y traperos en el área de almacenamiento de utensilios de aseo; inadecuada disposición de residuos sólidos, al encontrarse recipientes sin tapa o sin bolsa y el punto ecológico sin bolsas en las áreas de distribución.

En el rancho ERE 1 y 2 se evidenció acumulación de residuos sólidos en las áreas de preparación y trabajo; incumplimiento en la disponibilidad de elementos de higiene personal de un solo uso para el secado de manos en las instalaciones sanitarias; inadecuado manejo adecuado de residuos sólidos, al utilizar canastillas con bolsa tina para su recolección; incumplimiento en el almacenamiento y manejo adecuado del aceite vegetal usado (AVU), al no contar con un área

exclusiva ni con un procedimiento establecido para su almacenamiento, manejo y entrega para disposición final, en el área destinada al manejo de residuos y AVU.

En el rancho P.A.S se evidenció acumulación de hollín en cuatro calderos del área de cocina caliente; incumplimiento en las condiciones sanitarias de los utensilios de aseo, al encontrarse una escoba y un trapero con palo de madera, material no sanitario, además de no contar con rotulación por colores conforme a la OTM, en el área de producción; presencia de mosquitos, principalmente en el angeo del techo, en el área de Fruver.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento global en la calificación de esta categoría del 100%, evidenciándose un aumento en el porcentaje de 8%, con respecto al mes anterior (92%).

El establecimiento que presentó un cumplimiento global del 100% fue el ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA, 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 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 (93%): En el mes de julio, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 93%, evidenciándose una disminución en el porcentaje de -2%, con respecto al mes anterior (95%).

Dentro de los establecimientos que presentan el 100% de cumplimiento global, están: CRM EJART (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 91% de cumplimiento, en donde los principales hallazgos fueron: en el rancho ERON ESTRUCTURA 3 se evidenció incumplimiento en el diligenciamiento con la disponibilidad de los registros de órdenes de trabajo correspondientes a los mantenimientos preventivos y correctivos programados para junio de 2026, incluyendo las marmitas, sus tuberías y las estufas de gas; asimismo en la disponibilidad de los soportes de verificación semanal de los equipos de medición en el servicio de alimentación.

En el rancho PENAL ESTRUCTURA 1 se evidenció el incumplimiento en la implementación del programa de mantenimiento correctivo de equipos, al no contar con soportes de mantenimiento de marmita N.º 6 con llama desmedida, una licuadora de 10 L sin interruptor de encendido y apagado y una licuadora de 2 L fuera de funcionamiento; asimismo en la disponibilidad de soportes documentales de mantenimiento preventivo y correctivo de los 2 carros transportadores con presencia de óxido no se cuenta con los comprobantes de pago de bonificaciones y ARL a PPL, servicios públicos (agua, luz y gas) y proyecto productivo correspondientes a mayo de 2026.

En el rancho ERE 1 y 2 se evidenció incumplimiento en la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo, debido a la persistencia de daños en las lámparas de las áreas de procesos, lavado, baños, distribución, oficina y abarrotes, así como la presencia de óxido en las puertas de ingreso a Fruver y puertas con falta de mantenimiento de pintura. En el rancho P.A.S, se evidenció que no se cuenta con los soportes de mantenimiento de los congeladores N.° 1 y 2, los cuales presentaban deterioro por falta de manijas y desgaste de pintura; asimismo con la documentación del mantenimiento trimestral del carro transportador, no se cuenta con los soportes correspondientes a los meses de abril, mayo y junio de 2026.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (90%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría de 90%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 6%, con respecto al mes anterior (84%).

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.

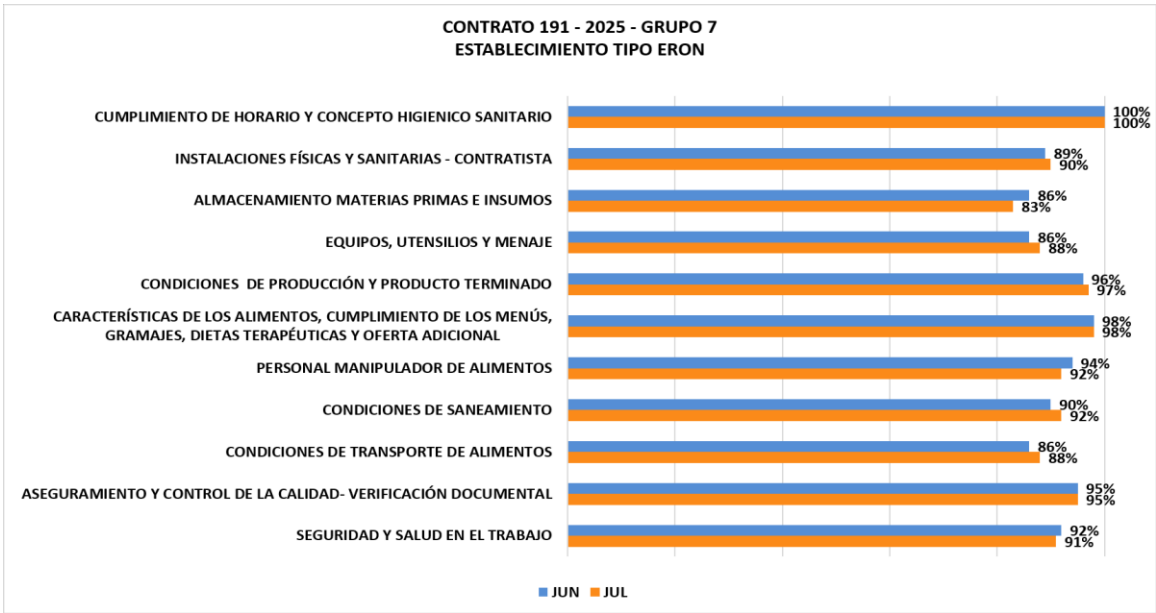
El establecimiento que presento menor porcentaje de cumplimiento fue ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA (87%), en donde los principales hallazgos fueron: en el rancho ERON ESTRUCTURA 3 se evidenció una campana, estructura sin funcionamiento ubicada en el área de cocina, caliente donde se prepara el arroz y dos extractores de aire en área de cocina, caliente donde se preparan las proteínas sin funcionar.

En el rancho ERON ESTRUCTURA 3 se evidenció una campana, estructura sin funcionamiento ubicada en el área de cocina caliente, donde se prepara el arroz y dos extractores de aire en área de caliente. En el rancho PENAL ESTRUCTURA 1 no se evidenció el registro de entrega de los elementos de protección personal de los 37 manipuladores de alimentos.

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 julio 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 julio 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 (100%): En julio de 2026, el operador alcanzó un cumplimiento del 100% en la categoría evaluada, manteniendo íntegramente el nivel registrado en el periodo anterior.

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 CÁQUEZA, ERON EPMSC GUATEQUE, ERON EPMSC LETICIA y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07, 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 (90%): El operador alcanzó un cumplimiento parcial del 90%, aumentando un punto porcentual, con respecto al mes anterior (89%).

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ 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 y ERON CPMMSFFA PONAL los dos con 94% y ERON EPMSC Leticia con 97%. Los principales hallazgos corresponden al desprendimiento de pintura en medias cañas del servicio, pisos porosos, paredes con desprendimiento de pintura en el depósito temporal de residuos sólidos y la ausencia de tapa en la unidad sanitaria.

Los establecimientos que presentaron porcentajes de cumplimiento más bajo, fueron: ERON EPMSC CÁQUEZA (81%), y ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (79%), ERON CRM EJECO (76%) y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07 (75%) en donde los principales hallazgos fueron: en el ERON EPMSC CÁQUEZA Se evidenció la presencia de vegetación y paredes porosas (piedra) cerca del rancho, así como el desprendimiento de material en medias cañas y mesones. Adicionalmente, los lavaplatos presentan grietas y desprendimiento de material en los bordes, condiciones que afectan la higiene y la durabilidad de la infraestructura. En el ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO En las áreas de proceso y horneo se evidenció la presencia de óxido en las vigas del techo. Asimismo, se observaron baldosas rotas en pisos y paredes, y en el cuarto de refrigeración No. 1 se constató óxido en la media caña. Adicionalmente, se verificó que las lámparas ubicadas bajo el extractor de los puestos de cocción no se encuentran en funcionamiento. En el ERON CRM EJECO Se evidenció que los pisos en las áreas de tránsito y proceso se encuentran en mal estado, al igual que el emboquille de los drenajes, que presenta deterioro. Adicionalmente, se constató que las puertas están elaboradas en material no sanitario (madera), condición que afecta la higiene y el cumplimiento de los lineamientos establecidos.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (83%): En julio de 2026, el operador registró un cumplimiento del 83% en la categoría evaluada, lo que representa una disminución frente al 86% alcanzado en junio.

El establecimiento ERON CRM EJECO alcanzó un 100% de cumplimiento global en la categoría evaluada, debido principalmente 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 los establecimientos ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CPMSUBA UBATÉ, ERON EPMSC CÁQUEZA, ERON EPMSC GUATEQUE los seis con un 95%, ERON EPMSC LETICIA y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07 los dos con 91 %. Estos resultados se vieron principalmente afectados por el almacenamiento de materias primas provenientes de proveedores no incluidos en el listado ofertado e 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 CPMSLME LA MESA con 89%, ERON CPMSGAC GACHETA con 82% y ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO con 66%, en donde los principales hallazgos fueron: en ERON CPMSLME LA MESA incumplimiento de la normatividad vigente respecto al rotulado del empaque primario de algunas materias primas y materia prima con presunta contaminación microbiológica. En el ERON CPMSGAC GACHETA almacenamiento de materias primas provenientes de proveedores no incluidos en el listado ofertado, salchichas sin ficha técnica aprobada e incumplimiento de las distancias perimetrales en el área de almacenamiento, lo que dificulta el proceso de verificación de los alimentos. En el ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO Se evidenció incumplimiento en el plan de compras, dado el uso de pulpa de fruta pasteurizada no permitida para la preparación de bebidas, así como el almacenamiento de materias primas de proveedores no incluidos en el listado ofertado. Adicionalmente, se identificó el incumplimiento de la normatividad vigente en el rotulado del empaque primario del arroz marca ECOMOLI, la ausencia de distancia perimetral en el almacenamiento, lo que dificulta la verificación, la circulación de aire en cuartos de congelación y la inspección de alimentos. Finalmente, se observó el almacenamiento de fruta en cajas de cartón y empaques elaborados con materiales no sanitarios o de segundo uso, situación que compromete la inocuidad.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (88%): En julio de 2026, el operador alcanzó un cumplimiento del 88% en la categoría evaluada, incrementando el resultado en dos puntos porcentuales frente al 86% registrado en el mes anterior.

En los establecimientos ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ y ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSUBA UBATÉ y ERON CRM EJECO, 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 CPMSMOQ MONIQUIRÁ (94%) y ERON EPMSC GUATEQUE (93%), la calificación de esta categoría se vio afectada por la falta de mantenimiento en la tapa del equipo de congelación y en el cajón destinado al almacenamiento de productos químicos, situación que refleja deficiencias en la gestión de mantenimiento

Por último, los establecimientos penitenciarios que para el presente periodo alcanzaron porcentajes de cumplimiento más bajo, fueron: PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07 (88%), ERON EPMSC LETICIA (85%), ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (84%), ERON EPMSC CÁQUEZA (81%), ERON CPMSLME LA MESA (80%) y ERON CPMMSFFA PONAL (76%), en donde los principales hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación de Interventoría fueron: en la

PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07 un puesto de cocción se encuentra en mal estado, generando una llama anaranjada que produce hollín y ahúma las ollas, condición que refleja una combustión deficiente y en el ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO en el cuarto de refrigeración No. 1 se evidenció que el tubo del difusor presenta un goteo constante de agua, situación que ha requerido la disposición de un balde para su recolección, lo que refleja deficiencias en el mantenimiento y compromete las condiciones de higiene y operatividad del equipo. En el ERON EPMSC LETICIA incumplimiento en la capacidad de los equipos de refrigeración frente a la propuesta presentada por el contratista en el oficio de reemplazo de equipos mínimos; adicionalmente los carros transportadores no cumplen con las condiciones establecidas, ya que no disponen de puertas ni mecanismos de cierre. En el ERON EPMSC CÁQUEZA incumplimiento en la capacidad de los equipos de refrigeración frente a la propuesta presentada por el contratista en el oficio de reemplazo de equipos mínimos; los carros transportadores no cumplen con las condiciones establecidas, ya que no disponen de puertas ni mecanismos de cierre, asimismo se presenta falencias en el mantenimiento de equipos. En el ERON CPMSLME LA MESA adicional a los hallazgos anteriormente mencionados se observó deterioro en las tablas de corte. En el ERON CPMMSFFA PONAL Se constataron falencias en la ejecución de los mantenimientos correctivos de los equipos, evidenciadas en un procesador de alimentos y una licuadora con cable de alimentación eléctrica deteriorado, así como en la presencia de óxido en el procesador de alimentos y en el interruptor del pela papas, la tapa del congelador no cierra en su totalidad, haciendo que la nevera no tenga hermeticidad. Estas condiciones reflejan deficiencias en la gestión de mantenimiento. Adicionalmente, se verificó que los carros transportadores no cumplen con las condiciones establecidas, al carecer de puertas y mecanismos de cierre.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (97%): En el mes de julio de 2026, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 97% en esta categoría, evidenciándose un leve incremento de un punto porcentual respecto al mes anterior (96%).

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMSGAC GACHETÁ, ERON CPMSLME LA MESA, CPMSUBA UBATÉ, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CÁQUEZA, ERON EPMSC GUATEQUE y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07, 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 con 98%, ERON CPMS CHIQUINQUIRA y ERON EPMSC LETICIA con 90% 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 constató la ausencia en la implementación del procedimiento de limpieza y desinfección de las frutas destinadas al desayuno, situación que compromete la inocuidad.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): En el informe del periodo, para esta categoría se observa que en el mes de julio de 2026 el contratista mantuvo estabilidad en el cumplimiento, registrando un 98%, porcentaje equivalente al

obtenido en el periodo de junio. Este comportamiento refleja consistencia en la gestión frente a los parámetros evaluados y evidencia la continuidad de las medidas implementadas para garantizar la sostenibilidad del cumplimiento.

Para esta categoría los establecimientos que alcanzaron el cumplimiento global del 100%, fueron ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CPMSUBA UBATÉ, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CÁQUEZA y ERON EPMSC GUATEQUE, ERON EPMSC LETICIA y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07, 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 CPMS BOGOTÁ LA MODELO obtuvo un 95%, 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 y por último se evidencian falencias en la notificación de los intercambios en el sistema k2.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%): En julio de 2026, el operador alcanzó un cumplimiento del 92% en la categoría evaluada, lo que representa una disminución de dos puntos porcentuales respecto al 94% registrado en el mes anterior.

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSUBA UBATÉ, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CÁQUEZA y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07, 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 CPMSGAC GACHETA y ERON EPMSC GUATEQUE los dos con 94%, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ con 93%, ERON EPMSC LETICIA (90%), ERON CPMMSFFA PONAL (88%) y ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (84%), en donde los principales hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación de Interventoría fueron: en ERON CPMSGAC GACHETA no se evidencia un distribuir establecido en la oferta técnica adicional, en ERON EPMSC GUATEQUE falta de un manipulador de los tres requeridos según anexo 9, en ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ y ERON CPMMSFFA PONAL incumplimiento en la frecuencia de visitas del profesional de mantenimiento frente a lo establecido en el oficio de Estudios Previos. Por su parte, en ERON EPMSC LETICIA, no cuenta con el personal mínimo requerido en lo que refiere a los distribuidores de alimentos haciendo

falta uno, según estudios previos. 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 11 manipuladores y 1 auxiliar de procesos; adicionalmente, no se observó aprobación de los perfiles / hojas de vida de un jefe de cocina, un profesional en nutrición y de un ingeniero de alimentos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (92%): El porcentaje de cumplimiento en el mes de julio alcanzó un 92%, mostrando un incremento de dos puntos porcentuales frente al mes de junio, en el cual se obtuvo un 90%;

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fue: ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ y ERON EPMSC LETICIA, 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.

Seguidos de los ERON EPMSC GUATEQUE (97%), ERON CPMSUBA UBATÉ (96%), ERON CRM EJECO (94%), ERON CPMMSFFA PONAL y ERON EPMSC CÁQUEZA los dos con 93%, PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07 (86%) y ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (82%), en donde los principales hallazgos evidenciados durante las visitas de verificación por parte de la Interventoría fueron: deficiencia en la aplicación de los procesos de limpieza y desinfección, al encontrarse paredes, pisos, techos y medias cañas en condiciones inadecuadas de higiene. En el ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO se evidenció deficiencia en la limpieza de equipos. Asimismo, en la PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07 no se dispone del kit de cloro para análisis de pH y cloro residual diario, razón por la cual no se realizan los controles correspondientes en los diferentes puntos de agua del servicio de alimentación.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (88%): En el mes de julio de 2026, esta categoría registró un incremento de dos puntos porcentuales respecto al mes de junio, reflejando una tendencia positiva en el nivel de cumplimiento frente a los parámetros evaluados.

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global, fueron: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CPMSUBA UBATÉ, ERON EPMSC CÁQUEZA, ERON EPMSC GUATEQUE y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07, 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.

Seguido del establecimiento ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO alcanzó un porcentaje de cumplimiento parcial del 80%, afectado principalmente por deficiencias en el transporte del producto terminado hacia los patios. Se constató que el vehículo utilizado no cuenta con estibas, incumpliendo las condiciones establecidas para el transporte de alimentos y generando riesgos en la conservación e inocuidad del suministro.

En los establecimientos ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSLME LA MESA, 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 (95%): En julio de 2026, esta categoría alcanzó un cumplimiento del 95%, manteniendo el mismo porcentaje registrado en junio.

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global fueron: ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSUBA UBATÉ, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CÁQUEZA y ERON EPMSC LETICIA, 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 CPMSGAC GACHETA con 97%, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ con 96%, PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07 con 92% y ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO con 90%, en donde los principales hallazgos fueron: no presentan soportes del pago proporcional de servicios públicos, pagos de bonificación y falencias en la implementación del programa de mantenimiento de equipos, asimismo en la PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07 no se cuenta con los análisis fisicoquímicos del agua, los cuales deben realizarse dentro de los primeros 15 días hábiles del inicio de la operación, conforme a los lineamientos establecidos.

En el presente periodo, los establecimientos con menor desempeño fueron ERON EPMSC GUATEQUE con 88% y ERON CRM CPMMSFFA PONAL con 85%, afectado en el ERON EPMSC GUATEQUE por la ausencia de registros de producción de las preparaciones diferenciales para las dietas terapéuticas y falta de soportes del pago proporcional de servicios públicos y pagos de bonificación. En el ERON CRM CPMMSFFA se evidenció que la calificación de esta categoría se ve afectada por falencias en el programa de mantenimiento, dado que no se encontraron soportes documentales de las actividades realizadas. Esta situación refleja deficiencias en la trazabilidad y control del mantenimiento, limita la verificación de su cumplimiento y compromete la confiabilidad de la gestión operativa. Finalmente, se constató la ausencia de la hoja de vida del carro transportador.

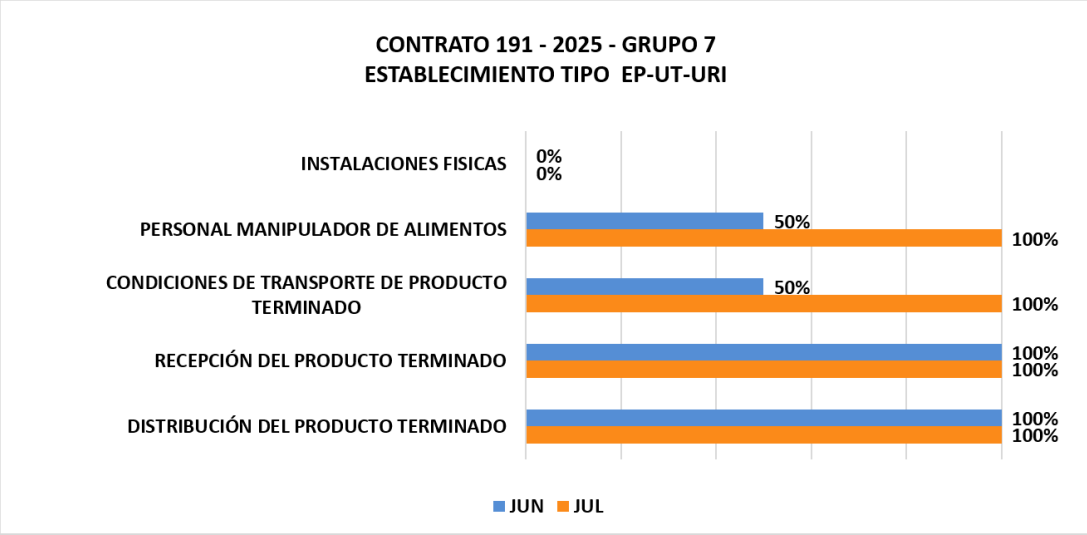
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (91%): En el mes de julio de 2026, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 91% en esta categoría, lo que representa una disminución de un punto porcentuales respecto al desempeño obtenido en junio (92%).

Los establecimientos que presentaron el 100% de cumplimiento global son: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIRÁ, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSLME LA MESA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRÁ, ERON CPMSUBA UBATÉ, ERON CRM EJECO, ERON EPMSC CÁQUEZA, 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 el presente periodo, los establecimientos con menor desempeño fueron PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07 con 88% afectado por no disponer de una manta antifuego y ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO con 60%, debido a que el servicio de alimentación cuenta con tres campanas extractoras que presentan óxido en su parte interna. Asimismo, se observó óxido en la boca de los seis ductos extractores, los cuales se encuentran rotos, con orificios en la unión entre el ducto y la campana.

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 julio 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 julio de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 90% de cumplimiento,

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

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (0%): El operador presenta un cumplimiento del 0% en esta categoría, manteniendo esta calificación desde el periodo anterior, lo que refleja una afectación crítica en la gestión y genera una preocupación significativa por el nivel tan bajo de desempeño.
De igual manera, las EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ Y EP SOACHA alcanzaron un cumplimiento del 0% en esta categoría, debido a incumplimientos graves en el almacenamiento temporal de los alimentos. Se evidenció que el producto terminado es dispuesto directamente sobre el piso, sin el uso de estibas, lo que representa un riesgo crítico de contaminación y compromete la inocuidad de los alimentos destinados a la población atendida.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):** En julio de 2026, el operador alcanzó un cumplimiento del 100% en esta categoría, lo que representa un incremento de 50 puntos porcentuales respecto al mes de junio, cuando se registró un 50%.
Se destaca el desempeño en la EP SOACHA Y LA EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ, que lograron un cumplimiento global del 100%. En las visitas de verificación se constató que el personal manipulador de alimentos cumple con el uso de la dotación, la capacitación en manipulación de alimentos, la posesión del certificado de manipulación y la realización de exámenes médicos, evidenciando una gestión adecuada en los aspectos evaluados.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%): En el mes de julio de 2026, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 100% en esta categoría, lo que representa un aumento de 50 puntos porcentuales respecto al mes de junio, cuando se registró un 50%.

Para esta categoría se destaca el desempeño en la EP SOACHA y la EP ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ, ya que alcanzaron un porcentaje del 100%, 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.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En julio de 2026, el operador mantuvo un cumplimiento del 100% en esta categoría, lo que refleja estabilidad en la gestión y consolidación de buenas prácticas. Este resultado evidencia un desempeño sostenido y confiable en el servicio, alineado con los lineamientos establecidos en la OTM y la minuta patrón.

Se destaca el desempeño de las ESTACIONES DE POLICÍA EP SOACHA Y ESTACIÓN DE POLICÍA POLINAL FACATATIVÁ, que alcanzaron el 100% de cumplimiento gracias al cumplimiento del horario de entrega del producto terminado, la socialización del ciclo de menús actualizado, el suministro completo de los componentes del menú conforme a las especificaciones técnicas aprobadas, la garantía de alimentos libres de contaminación y la verificación de la calidad

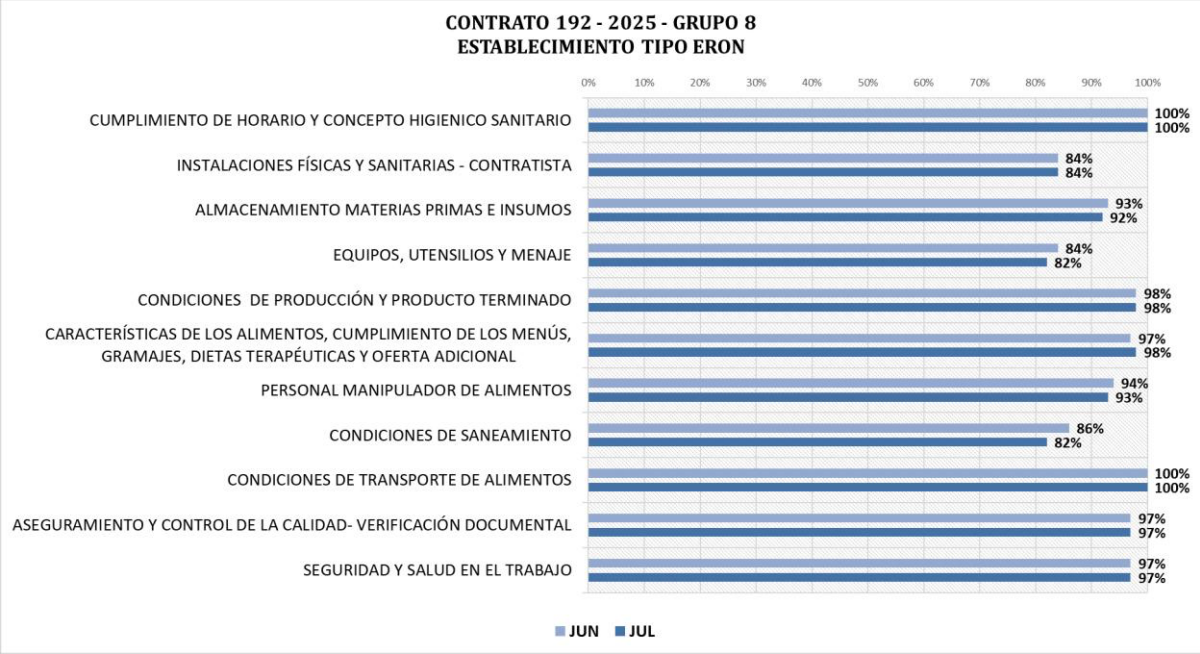
organoléptica. Estos hallazgos reflejan una gestión adecuada y un control efectivo en la prestación del servicio de alimentación.

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 julio 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 julio de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 92% de cumplimiento, tipificado

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

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%): En el mes de julio, 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 (84%): Para esta categoría el operador alcanza un cumplimiento del 84%, evidenciando que se mantiene el porcentaje respecto al mes anterior. Para esta categoría el establecimiento que alcanza un porcentaje global de 100%, en el presente periodo es ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO. Los establecimientos que alcanzan un cumplimiento parcial son: ERON EPMSC GRANADA (94%), debido a piso del área de congeladores con baldosa con grietas, favoreciendo el empozamiento de agua. ERON CAMISACS ACACIAS (89%), dado a que, durante las visitas de verificación de interventoría, se evidenciaron en dos de los tres servicios deficiencias en las instalaciones físicas, así: Rancho Sardinata, se evidencia desprendimiento de pintura en áreas de almacenamiento, baldosas rotas y agrietadas en el área de lavado de menaje, y mesones con grietas en las áreas de entrega, ensamble y suministro. Rancho cola de pato, se evidenciaron deficiencias en el sistema de iluminación, evidenciadas por un reflector con fallas de funcionamiento en el área de almacenamiento de menaje y un interruptor averiado en el área de recepción de materias primas. ERON EC YOPAL (85%), se evidenciaron luminarias fuera de servicio y el deterioro de las rejillas de desagüe del área de procesos, las cuales presentan coberturas elaboradas con materiales no higiénico-sanitarios y aberturas que favorecen el ingreso de plagas. ERON CPMSACS ACACIAS (70%), 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 evidencio deterioro de techos, paredes, rejillas, cortinas sanitarias y área de almacenamiento temporal de residuos, así como empozamiento de agua en el área de descargue de materias primas y deficiencias en el sistema de drenaje de los mesones de pre - alistamiento. ERON VILLAVICENCIO (66%), se evidenciaron paredes con desprendimiento de pintura, pisos con acumulación de hollín y baldosas deterioradas, puertas y ventanales con presencia de óxido, un alto número de luminarias fuera de servicio o con funcionamiento deficiente, sistemas de drenaje deteriorados, unidades sanitarias en mal estado y la malla protectora del área de almacenamiento temporal de residuos con presencia de óxido.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%): El operador arroja un cumplimiento de 92%, presentando una disminución en el porcentaje de cumplimiento de 1%, respecto al mes anterior (93%). Para esta categoría los establecimientos que alcanzan un porcentaje global de 100%, en el presente periodo son: ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO Y ERON EC YOPAL. Los establecimientos que alcanzan un cumplimiento parcial, son: ERON EPMSC VILLAVICENCIO (82%), se evidenció el uso de materias primas provenientes de proveedores diferentes a los aprobados, el ingreso de una cantidad de leche en polvo inferior a la requerida según la proyección del plan de compras y el incumplimiento de las distancias perimetrales mínimas de 60 cm en las áreas de almacenamiento de tubérculos, Fruver, abarrotes y cárnicos. ERON CPMSACS ACACIAS (89%), las verificaciones son realizadas al RANCHO

ALA A Y B, en el que actualmente se está realizando las preparaciones para todo el establecimiento, debido al Plan de Contingencia, se evidencia el incumplimiento de las distancias perimetrales mínimas de 60 cm en las áreas de almacenamiento de Fruver y refrigeración de cárnicos/proteínas, así como productos con rotulado incompleto al omitir la declaración del peso neto. ERON EPMSC GRANADA (90%), se evidencia incumplimiento de las distancias perimetrales requeridas en el área de almacenamiento de frutas y verduras (Fruver).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (82%): El operador arroja un cumplimiento de 82%, presentando una disminución en el porcentaje de cumplimiento de 2%, respecto al mes anterior (84%). Los establecimientos que alcanzan un cumplimiento parcial, son: ERON EPMSC VILLAVICENCIO (58%), se evidenciaron marmitas con fugas en la tubería de gas, hidrolavadora fuera de servicio, estufas industriales con presencia de óxido, fallas en la combustión y generación de hollín, cuchillos y ollas deteriorados, carros transportadores con desgaste de pintura, presencia de óxido e identificación deficiente, así como instrumentos de medición fuera de servicio. ERON CPMSACS ACACIAS (75%), 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, se evidenciaron estufas con presencia de corrosión y deterioro del recubrimiento de pintura, marmitas con deficiencias en su funcionamiento, fugas de gas y componentes deteriorados, cuchillos con desgaste, carros transportadores con ausencia de puerta y carpas deterioradas, así como recipientes elaborados a partir de envases reutilizados no aptos para el contacto con alimentos. ERON CPMSPDA PAS ARIPORO (90%), se evidenció pelapapas con desgaste de la lija que requiere mantenimiento para garantizar su adecuado funcionamiento y un extractor del área de equipos fríos con funcionamiento deficiente. ERON CAMISAC ACACIAS (94%), %), debido a las desviaciones presentadas durante las visitas de verificación realizadas en dos de los tres servicios. RANCHO SARDINATA, se evidenció una licuadora no industrial con presencia de corrosión y desprendimiento de material en su superficie. RANCHO ALCARAVAN, se evidenciaron equipos de refrigeración con presencia de óxido en su estructura y estufas industriales que requieren mantenimiento correctivo. ERON EPMSC GRANADA (94%), se evidenciaron cuchillos con desgaste en el área de proceso. ERON EC YOPAL (95%), se evidenció una estufa industrial de tres puestos con presencia de oxidación en su estructura metálica.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (98%): Para esta categoría el operador alcanza un cumplimiento del 98%, evidenciando que se mantiene el porcentaje respecto al mes anterior. Para esta categoría los establecimientos que alcanza un porcentaje global de 100%, en el presente periodo son: ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL Y ERON EPMSC GRANADA. El establecimiento que alcanza un cumplimiento parcial es ERON EPMSC VILLAVICENCIO (88%), se evidenció hielo almacenado sin rotulación, así como el suministro de alimentos y bebidas en recipientes no aprobados, no isotérmicos y sin tapa.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%): En el presente periodo, el operador alcanza un porcentaje de cumplimiento parcial de 98% en la calificación de esta categoría%, la única desviación evidenciada fue un aumento en el porcentaje de 1%, con respecto al mes anterior (97%). Destacando el desempeño de los establecimientos que alcanza ron un porcentaje global de 100%, en el presente periodo son: ERON CPMSAC ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL Y ERON EPMSC GRANADA. Los establecimientos que alcanzan un cumplimiento parcial son: ERON CAMISAC ACACIAS, debido a las desviaciones presentadas durante las visitas de verificación realizadas en uno de los tres servicios. RANCHO COLA DE PATO, se evidenció la ausencia de los registros firmados que soportan la entrega diaria de las dietas terapéuticas durante el período comprendido entre el **1 y el 10 de julio de 2026. ERON EPMSC VILLAVICENCIO (88%),** se evidenció que, para el desayuno, menú 5, se suministró huevo revuelto con arroz blanco como

componente proteico, sin garantizar el gramaje establecido para el componente proteico; adicionalmente, en el Patio Colombia se presentó incumplimiento en los gramajes de los componentes calabaza guisada y carne de res encebollada para el menú 9, al enviarse cantidades inferiores a las requeridas. Así mismo, se evidenció incumplimiento en los gramajes del componente proteico para las EP que son atendidas desde el ERON, sin implementación de acciones correctivas previo a la distribución, además de deficiencias en los registros y soportes documentales de las dietas terapéuticas.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (93%): El operador arroja un cumplimiento de 93%, presentando una disminución en el porcentaje de cumplimiento de 1%, respecto al mes anterior (94%). Para esta categoría los establecimientos que alcanzan un porcentaje global de 100%, en el presente periodo son: ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL Y ERON EPMSC GRANADA. Los establecimientos que alcanzan un cumplimiento parcial son: ERON EPMSC VILLAVICENCIO (88%), se evidenciaron 17 manipuladores frente a los 18 requeridos según el Anexo 9; adicionalmente, se observaron botas con suelas desgastadas y en mal estado, ausencia de guantes negros requeridos para las actividades de aseo y petos blancos con manchas persistentes de grasa y hollín, que no garantizan condiciones adecuadas de higiene. ERON CAMISACS ACACIAS (89%), debido a las desviaciones presentadas durante las visitas de verificación realizadas en los tres servicios, se evidenció la ausencia del profesional en nutrición desde el **2 de julio de 2026,** fecha en la que presentó su renuncia, sin que a la fecha de las visitas se hubiera vinculado el reemplazo. ERON CPMSACS ACACIAS (89%), las verificaciones son realizadas al RANCHO ALA A Y B, en el que actualmente se está realizando las preparaciones para todo el establecimiento, debido al Plan de Contingencia, se evidenció la presencia de **una (1) nutricionista de las dos (2) requeridas**, debido a vacaciones, permisos o apoyo en otro ERON (CAMISACS ACACIAS). Así mismo, se evidenció el **incumplimiento en la frecuencia de las visitas del Supervisor de Mantenimiento** y de la **Profesional de Calidad**, incumpliendo la periodicidad de **una (1) visita semanal** establecida contractualmente.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (82%): El operador arroja un cumplimiento de 82%, presentando una disminución en el porcentaje de cumplimiento de 4%, respecto al mes anterior (86%). Para esta categoría el único establecimiento que alcanza un porcentaje global de 100%, en el presente periodo es ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO. Los establecimientos que alcanzan un cumplimiento parcial, son: ERON EPMSC VILLAVICENCIO (69%), se evidenció acumulación de grasa, polvo, restos de alimentos y hollín en paredes, techos, estructuras del área de producción y calderos; ausencia de jabón líquido y desinfectante para manos en las instalaciones sanitarias; elementos de aseo, como escobas, en estado de desgaste que impedían realizar una adecuada limpieza y desinfección; y deficiencias en el manejo de los residuos sólidos, evidenciadas por **recipientes sin tapa, sin bolsa, con pedales deteriorados y una incorrecta clasificación de los residuos, al encontrarse residuos orgánicos en recipientes para residuos no aprovechables y residuos aprovechables en recipientes destinados para residuos orgánicos.** ERON CPMSACS ACACIAS (74%), 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, se evidencio empozamiento de agua en las áreas de almacenamiento de fruver, almacenamiento de cárnicos, producción, ensamble, pre - alistamiento, descargue de materias primas y elaboración de jugos; presencia de aparente moho en las paredes de los cuartos de almacenamiento de fruver ambiente, tubérculos y productos químicos, así como en el techo del área de ensamble; acumulación de polvo y telarañas en el techo del área de almacenamiento de fruver; cortinas plásticas del cuarto de frutas con coloración amarillenta y aparente crecimiento microbiológico; carpas de los carros transportadores y un caldero con presencia de hollín, evidenciando deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección. Adicionalmente, se evidenció el certificado de lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua vencido (08-01-26); recipientes para residuos sólidos insuficientes y con pedales deteriorados; y deficiencias en el programa de control integrado de plagas, al encontrarse trampas sin cebos y ausencia de un plano de cebos visible. ERON EC YOPAL (81%), se evidenció acumulación de polvo

y suciedad en las ventanillas altas del área de procesos; presencia de telarañas y suciedad en los techos altos de las áreas de procesos y producción de sopas; y acumulación de grasa y suciedad en los ductos de la campana extractora del área de procesos. ERON CAMISAC ACACIAS (91%), dado a que, durante las visitas de verificación de interventoría, se evidenciaron en dos de los tres servicios deficiencias. RANCHO ALCARAVAN, se evidenció presencia de presunto moho en la pared del área de almacenamiento de abarrotes y en el techo del área de producción; adicionalmente, se observó acumulación de hollín en el techo del área de producción y en dos (2) calderas utilizadas durante la operación del servicio. RANCHO SARDINATA, Se evidenció presencia de aparente moho en los techos de las áreas de producción. Adicionalmente, se evidenció que el certificado de lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua, cuyo último mantenimiento fue realizado el **08 de enero de 2026**, se encontraba vencido al superar la periodicidad máxima de seis (6) meses establecida. ERON EPMSC GRANADA (94%), se evidenció empozamiento de agua en el área de congeladores, así como presencia de aparente moho en las paredes de las áreas de pre - alistamiento y almacenamiento de fruver.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): En el mes de julio, 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. Los establecimientos que alcanzan un porcentaje global de 100%, en el presente periodo son: ERON CPMSACS ACACIAS Y EPMSC VILLAVICENCIO.

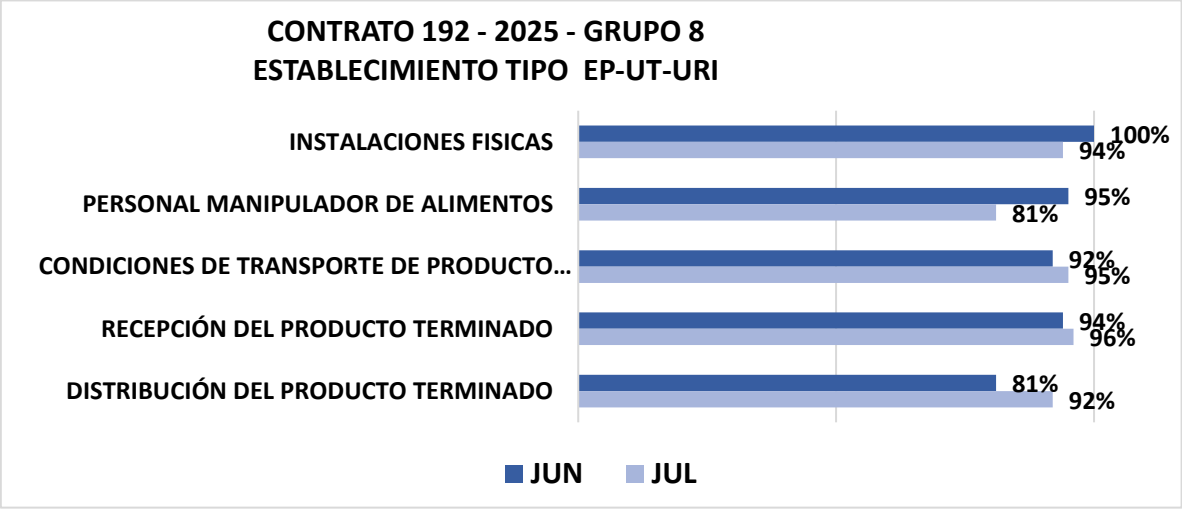
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de 97%, manteniendo el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior. Los establecimientos que alcanzan un porcentaje global de 100%, en el presente periodo son: ERON EC YOPAL Y ERON EPMSC GRANADA. Los establecimientos que alcanzan un cumplimiento parcial son: ERON CAMISACS ACACIAS (98%), dado a que, durante las visitas de verificación de interventoría, se evidenciaron en uno de los tres servicios incumplimientos. RANCHO COLA DE PATO, se evidenció que los **termómetros, básculas y grameras** utilizados para el control de temperatura y gramaje contaban con certificados de calibración vencidos, los cuales superan el año de vigencia. Así mismo, se evidenció incumplimiento en la **frecuencia trimestral** establecida para el mantenimiento preventivo de los carros transportadores, registrándose la última intervención los días **17 y 18 de enero de 2026,** sin efectuarse los mantenimientos correspondientes al período evaluado. ERON CPMSACS ACACIAS (98%), se evidenció que **cinco (5) termómetros, tres (3) grameras y tres (3) básculas** no contaban con calibración vigente, incumpliendo la **frecuencia anual** establecida para este procedimiento. ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO (95%): Se evidenció que el **pelapapas de 50 kg** no contaba con los soportes del mantenimiento correctivo realizado y continuaba requiriendo el cambio de la lija para garantizar su adecuado funcionamiento. Así mismo, no se presentaron los soportes del mantenimiento correctivo del **extractor del área de equipos fríos**, impidiendo verificar la ejecución de las intervenciones requeridas. ERON EPMSC VILLAVICENCIO (90%): Se evidenció ausencia de soportes recientes de mantenimiento preventivo y correctivo de la **estufa industrial de tres (3) puestos,** cuyo último mantenimiento fue realizado el **19 de marzo de 2026,** persistiendo fallas en la combustión (llama amarilla) y generación de hollín; así mismo, no se presentaron soportes de mantenimiento de la **estufa industrial de cuatro (4) puestos**, la cual presentaba cinco (5) perillas faltantes y un (1) fogón fuera de funcionamiento. Adicionalmente, los **cinco (5) termómetros** utilizados para el control de temperatura contaban con certificados de calibración vigente hasta **junio de 2025**, incumpliendo la **frecuencia anual** establecida en la OTM. De igual forma, se evidenció que los **cuatro (4) carros transportadores** presentaban presencia de óxido en su estructura, lo que evidencia deficiencias en la efectividad del mantenimiento preventivo realizado.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (97%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de 97%, manteniendo el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior. Los establecimientos que alcanzan un porcentaje

global de 100%, en el presente periodo son: ERON CPMSACS ACACIAS, ERON EC YOPAL, ERON EPMSC GRANADA Y ERON EPMSC VILLAVICENCIO. Los establecimientos que alcanzan un cumplimiento parcial son: ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO (94%), se evidenció que uno (1) de los dos (2) extractores ubicados en el área de equipos fríos presentaba deficiencias en su funcionamiento y requería mantenimiento correctivo para garantizar su operación. Esta condición puede afectar la adecuada extracción de calor, vapores y humedad durante la operación del servicio, generando condiciones de trabajo desfavorables para el personal manipulador. ERON CAMISAC ACACIAS (93%), dado a que, durante las visitas de verificación de interventoría, se evidenciaron en dos de los tres servicios incumplimientos. RANCHO COLA DE PATO, se evidenció que el personal encargado del servido de alimentos calientes en la línea de ensamble no cuenta con **guantes de neopreno** para la manipulación segura de **ollas, bandejas de horno y demás recipientes a altas temperaturas**, debido a que el operador no dispone de existencias para su reposición. RANCHO ALCARAVAN, se evidenció que el **extractor de aire del área de producción** se encontraba fuera de funcionamiento, impidiendo la adecuada renovación del aire y la extracción de calor, vapores y humedad generados durante la preparación de los alimentos.

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 julio 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 julio de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 94% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (94%): El contratista presenta un porcentaje de cumplimiento de 94%, evidenciando una disminución del 6%, con respecto al mes anterior (100%). Los establecimientos que presentan cumplimiento global de 100%, son: CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL, EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO Y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL. Exceptuando el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS (75%), se evidenció que la **canastilla de almacenamiento temporal** utilizada para el suministro de alimento, presentaba acumulación de **polvo, grasa y residuos de alimentos adheridos.** En los establecimientos UT BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS", CRM CPMSCACOM 2, y CRM EJAPI (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 (81%):** El contratista presenta un porcentaje de cumplimiento de 81%, evidenciando una disminución del 14%, con respecto al mes anterior (100%). Los establecimientos que presentan cumplimiento global de 100%, son: CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL Y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL. Los establecimientos que presentan, para el presente período un porcentaje de cumplimiento parcial, son: UT BATALLON DE ASPC NO 7" ANTONIA SANTOS" (50%), se evidenció que el **auxiliar de proceso** desempeñaba sus funciones utilizando ropa particular de color no claro, debido a que no había recibido la dotación correspondiente. CRM CPMSCACOM 2 (50%), se evidenció que el **transportador encargado de la entrega de raciones** se presentó al servicio utilizando **ropa particular (buso, jean y tenis casuales),** sin contar con la vestimenta requerida para la manipulación y distribución de alimentos conforme a la **Resolución 2674 de 2013 y la OTM**. Se observó que únicamente utilizaba **gorro desechable y tapabocas**, sin disponer del uniforme completo establecido, compuesto por prendas de color claro y calzado adecuado. CRM EJAPI (BATALLON DE ASPC NO 22CR BENEDICTO TRIANA) (50%), se evidenció personal manipulador realizando sus actividades con **jean azul oscuro**, sin contar con la dotación requerida por la **OTM y la normativa sanitaria vigente**, la cual establece que los manipuladores deben disponer de uniforme limpio, en buen estado y de color claro, que permita verificar sus condiciones de higiene. Adicionalmente, se evidenció que el manipulador **Samuel Villegas** contaba con uniforme; sin embargo, no disponía de **calzado impermeable, resistente y de fácil limpieza**, requerido para el desarrollo seguro de las actividades. EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO (50%), se evidenció la dotación del manipulador de alimentos se encontraba incompleta debido al uso de **tenis de cuero de tipo casual,** los cuales no cumplen con las características requeridas para las actividades de manipulación y transporte de alimentos, al no ser **impermeables, resistentes ni de fácil limpieza y desinfección**, favoreciendo la acumulación de suciedad.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (95%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría del 95%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 3%, con respecto al mes anterior (92%). Los establecimientos que presenta el 100% de cumplimiento global, son: CRM CPMSCACOM 2, CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL Y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL. Los establecimientos que presentan, para el presente período un porcentaje de cumplimiento parcial, son: UT BATALLON DE ASPS NO 7 "ANTONIA SANTOS" (80%), se evidenció que el concepto sanitario presenta fecha de inspección superior a un (1) año, con fecha de emisión del **17 de mayo de 2025**, incumpliendo la vigencia requerida para garantizar las condiciones sanitarias del transporte de alimentos. EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO (80%), se evidenció que el **transportista encargado de la entrega** contaba con la planilla de registro de temperatura y el termómetro de punzón;

sin embargo, la información consignada en el formato no correspondía con la medición realizada durante la verificación en sitio.

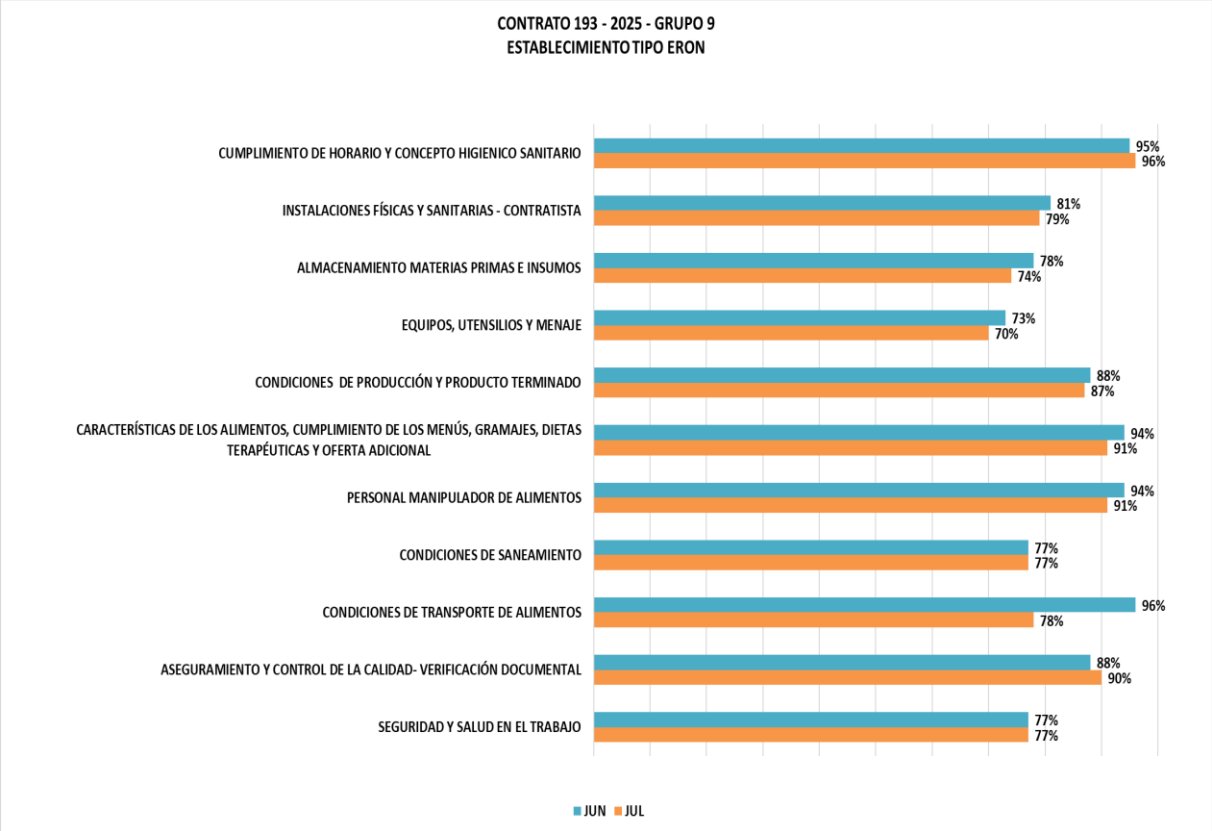
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría del 96%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 2%, con respecto al mes anterior (94%). Los establecimientos que presenta el 100% de cumplimiento global, son: CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL Y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL. Los establecimientos que presentan, para el presente período un porcentaje de cumplimiento parcial, son: CRM EJAPI (BATALLON DE ASPC NO 22 BENEDICTO TRIANA) (94%), se evidenció que para el **menú N 13, tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, correspondiente a un parte de 3 PPL**, se presentaron intercambios no notificados. Para el componente proteico, se debía suministrar **pernil de pollo en salsa**, pero se entregó **pernil de pollo frito;** adicionalmente, el componente ensalada establecido correspondía a **verdura Thai**, siendo reemplazado por **ensalada de remolacha**. En el refrigerio nocturno, el componente cereal definido era **galleta cuca**, pero se suministró **pan blanco**. No se evidenciaron soportes de autorización de los intercambios realizados, incumpliendo los lineamientos establecidos en la OTM. EP ESTACION DE POLICIA PAZ ARIPORO (89%), se evidenció que, para el **tiempo de comida cena del menú 3,** el componente energético establecido en la minuta patrón correspondía a **papa salada**; sin embargo, durante la recepción se suministró **plátano maduro cocido**. Al momento de la visita no se evidenció la notificación ni autorización del intercambio en el sistema **K2. EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO (89%),** se evidenció que para el **tiempo de comida cena del menú 01,** se realizó intercambio del componente proteico establecido como **carne de res en bistec**, suministrando en su lugar **carne de res a la plancha**. Durante la verificación no se presentaron soportes de notificación de dicho intercambio. UT BATALLON DE ASPC NO 7 “ANTONIA SANTOS” (88%), se evidenció que para el **tiempo de comida almuerzo del menú 8,** el componente proteico programado correspondía a **pernil de pollo en salsa**; sin embargo, durante la recepción se suministró **carne de res asada.** Al momento de la verificación no se evidenció la notificación ni autorización del intercambio realizado. CRM CPMSCACOM 2 (88%), se evidenció que para el **menú 12**, el componente energético programado correspondía a **papa en cuadros al perejil;** sin embargo, durante la recepción del producto terminado se suministró **plátano maduro cocido**. Al momento de la verificación no se evidenció la notificación ni autorización del intercambio realizado,

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (92%): En el mes de julio, el operador presenta un porcentaje de cumplimiento en la calificación de esta categoría del 92%, evidenciando un aumento en el porcentaje de 11%, con respecto al mes anterior (81%). Los establecimientos que presenta el 100% de cumplimiento global, son: UT BATALLON DE ASPC NO 7 “ANTONIA SANTOS”, CRM EJAPI (BATALLON DE ASPC NO 22 BENEDICTO TRIANA), CRM EJEYO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL Y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL. Los establecimientos que presentan, para el presente período un porcentaje de cumplimiento parcial, son: CRM CPMSCACOM 2 (50%), se evidenció que durante la distribución de las raciones alimentarias no se realizó la entrega de los **utensilios básicos necesarios para el consumo (cucharas) a la PPL. EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO (50%),** se evidenció que, para la distribución de **145 raciones,** únicamente se suministraron **31 cucharas** para el consumo de los alimentos. Esta condición evidencia una entrega incompleta de los elementos requeridos 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 julio de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC del Grupo 9, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 9, para el período de julio de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 83% 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 (96%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de junio y julio 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 EPMS RAMIRIQUI, ERON EPMSC DUITAMA, EPMSC SOGAMOSO, finalmente ERON EPAMSCAS COMBITA con el 98% 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 establecimiento con menor desempeño ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (80%), 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 el ensamble de dietas, , retrasos en la producción de alimentos y por disponibilidad de materia prima .

.**2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (79):** Para el presente período, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 79 % en la calificación de la categoría evaluada. Los establecimientos con mejor desempeño fueron el ERON CPMS Tunja, con un cumplimiento del 100 %; seguido del ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, con 94 %; ERON EPMSC DUITAMA, con 89 %; ERON EPMSC SOGAMOSO, con 84 %; ERON EPMS RAMIRIQUÍ, con 81 %; y ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR, con 76 %. Por su parte, el ERON EPAMSCAS CÓMBITA alcanzó un cumplimiento del 74 %, mientras que el ERON CPMSCHO CHOCONTÁ presentó el menor desempeño, con un 55 % de cumplimiento .En el ERON CPMSCHO CHOCONTÁ, los principales incumplimientos se relacionaron con deficiencias en las condiciones de infraestructura y mantenimiento, evidenciándose acumulación de agua asociada a faltantes de baldosas en los pisos, así como ausencia de gestión oportuna por parte del contratista para la ejecución de mantenimientos correctivos menores. Se identificaron, además, paredes con desprendimiento de pintura y presencia de humedad; techos con deterioro y desprendimiento de pintura; pisos con grietas, desgaste y superficies porosas; medias cañas en condiciones deficientes; puertas con desprendimiento de pintura y presencia de óxido; luminarias fuera de servicio; estanterías y mesones con presencia de óxido; tomacorrientes sin tapas de protección y cables expuestos. De igual manera, se evidenciaron deficiencias en las condiciones de protección y control de plagas, relacionadas con puertas sin elementos de protección que impidan el ingreso de vectores y plagas, así como sistemas de evacuación provistos de rejillas deterioradas o sin mecanismos de protección adecuados. Estas condiciones representan riesgos para la conservación de las condiciones higiénico-sanitarias, la inocuidad de los alimentos y la seguridad de la operación, por lo que requieren la implementación de acciones correctivas con oportunidad y seguimiento a su cierre. En cuanto al ERON EPAMSCAS CÓMBITA, se evidenció que el operador no ha acreditado la gestión ni la solicitud formal ante la empresa prestadora del servicio público para la instalación del suministro de gas natural, situación que limita la implementación de una alternativa de abastecimiento energético y evidencia oportunidades de mejora en la gestión administrativa y operativa requerida para garantizar la continuidad y adecuada prestación del servicio**.**

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (74%): Durante el mes de julio de 2026, el operador presentó una disminución en el porcentaje de cumplimiento de la categoría evaluada, pasando del 78 % registrado en junio al 74 % en julio, lo que evidencia un deterioro en el desempeño frente al período inmediatamente anterior. Adicionalmente, se observó que ninguno de los establecimientos evaluados alcanzó un nivel de cumplimiento igual o superior al 90 %, reflejando la persistencia de condiciones que afectan el adecuado desarrollo de los procesos de almacenamiento y control de materias primas e insumos. El comportamiento por establecimiento fue el siguiente: ERON CPMS TUNJA, con un cumplimiento del 86 %; ERON EPAMSCAS COMBITA, con 82 %; ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, con 79 %; ERON EPMSC SOGAMOSO y ERON EPMS RAMIRIQUÍ, con 77 % cada uno; ERON CPMSCHO CHOCONTÁ, con 65 %; y ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR, que presentó el desempeño más bajo, con un 51 % de cumplimiento.

Los principales hallazgos que incidieron en la calificación estuvieron relacionados con deficiencias en las condiciones de almacenamiento y control de materias primas e insumos, evidenciándose alimentos almacenados en contacto directo con

el piso, presencia de productos con fecha de vencimiento expirada y almacenamiento de materias primas provenientes de proveedores que no se encuentran incluidos en el listado de proveedores ofertados y aprobados. Asimismo, se identificaron incumplimientos asociados a la proyección y ejecución del Plan de Compras, así como el almacenamiento de leche en polvo azucarada cuyo aporte proteico no corresponde a lo establecido en el Anexo 4, encontrándose además catalogada como materia prima no permitida, de acuerdo con lo establecido en el Comunicado USPEC No. E-2025-012985 del 5 de noviembre de 2025.De igual manera, se evidenció la presencia de materias primas con información incompleta en el rótulo del empaque primario y productos cuyo rotulado se encontraba dispuesto mediante stickers de fácil remoción, situación que afecta la trazabilidad y no se ajusta a las disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 en materia de rotulado y etiquetado de alimentos. En relación con las condiciones de almacenamiento, se observaron canastillas en condiciones inadecuadas de higiene, así como incumplimiento de las distancias perimetrales requeridas entre los productos almacenados, paredes y otras superficies, dificultando las actividades de limpieza, inspección, control de plagas y verificación de las condiciones higiénico-sanitarias. Finalmente, se evidenciaron incumplimientos relacionados con las fichas técnicas de las materias primas y con el listado de proveedores ofertados, situación que representa una debilidad en los mecanismos de control documental, homologación y trazabilidad de los insumos utilizados para la prestación del servicio. En términos generales, la disminución del cumplimiento del 78% al 74%, sumada a la ausencia de establecimientos con resultados iguales o superiores al 90 %, evidencia la necesidad de fortalecer de manera inmediata los controles asociados al almacenamiento, recepción, trazabilidad, rotulado, control de proveedores, gestión del Plan de Compras y verificación documental de las materias primas, con el propósito de prevenir la recurrencia de incumplimientos y garantizar el cumplimiento de las condiciones técnicas, sanitarias y contractuales establecidas para la prestación del servicio.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (70%): Para la presente categoría, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 70 %, lo que representa una disminución de tres (3) puntos porcentuales frente al resultado registrado en el mes de mayo, correspondiente al 73 %. Este comportamiento evidencia un deterioro en el desempeño de la categoría y la persistencia de deficiencias asociadas a la disponibilidad, funcionalidad, mantenimiento y condiciones de los equipos, utensilios y menaje requeridos para la adecuada prestación del servicio. En cuanto al comportamiento por establecimiento, los mayores niveles de cumplimiento fueron registrados en el ERON EPMSC DUITAMA y el ERON CPMS TUNJA, ambos con un 100 %, seguidos del ERON EPMS RAMIRIQUÍ, con 86 %; ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, con 75 %; ERON EPMSC SOGAMOSO, con 73 %; ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ – EL BUEN PASTOR, con 67 %; y ERON CPMSCHO CHOCONTA, con 62 %. El menor desempeño correspondió al ERON EPAMSCAS COMBITA, con un cumplimiento del 59 %.

Los principales hallazgos que incidieron en la calificación estuvieron relacionados con el incumplimiento en la disponibilidad de los equipos mínimos requeridos conforme a lo establecido en el Anexo 5, así como con deficiencias en los programas y actividades de mantenimiento preventivo y correctivo. Se evidenciaron equipos con desgaste, deterioro y daños en sus componentes, entre ellos estufas, marmitas, hornos, bandejas asadoras, refrigeradores y congeladores, algunos de los cuales presentaban presencia de óxido, deterioro estructural y daños en puertas y mecanismos de cierre. Adicionalmente, se identificaron procesadores de alimentos con discos deteriorados, dañados o incompletos, situación que limita su funcionalidad y puede afectar la eficiencia y continuidad de los procesos de preparación. De igual manera, se evidenciaron utensilios en condiciones de deterioro y disponibilidad insuficiente de tablas de corte, sin garantizar la totalidad de las referencias y cantidades requeridas de acuerdo con la Oferta Técnica Mínima (OTM).En relación con los elementos destinados al transporte y distribución, se observaron carros que no cumplen integralmente con las características y especificaciones requeridas, principalmente por ausencia de identificación y por no disponer de puertas o sistemas de cierre que permitan garantizar condiciones adecuadas de protección del alimento durante su traslado. Particularmente, el ERON EPAMSCAS Cómbita, establecimiento con el menor porcentaje de cumplimiento (59 %), presentó hallazgos de

mayor relevancia relacionados con las condiciones de los utensilios y menaje, evidenciándose elementos elaborados en materiales que no garantizan las características de inercia requeridas para el contacto con alimentos, además de utensilios deteriorados y la presencia de equipos en condición de desuso. Estas situaciones evidencian debilidades en la gestión de mantenimiento, reposición y retiro oportuno de elementos que han cumplido su vida útil o que no reúnen las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias requeridas.

.**5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%):** Para el presente período evaluado, al realizar el comparativo entre los meses de junio y julio de 2026, se evidenció un incremento de un (1) punto porcentual en el resultado de la categoría, pasando de un 88 % de cumplimiento en junio al 89 % en julio. Este comportamiento refleja una mejora marginal en el desempeño general; sin embargo, persisten incumplimientos puntuales que requieren acciones de control y seguimiento para garantizar la estabilidad de los resultados y el cumplimiento de las condiciones técnicas y sanitarias establecidas.

En cuanto al desempeño por establecimiento, ERON CPMS TUNJA y ERON CPMSCHO CHOCONTÁ alcanzaron un cumplimiento del 100 %, evidenciando un comportamiento favorable en las variables evaluadas. Por su parte, ERON EPAMSCAS CÓMBITA, ERON EPMSC SOGAMOSO y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO registraron un 89 % de cumplimiento, asociado principalmente al adecuado control de las temperaturas de los alimentos y productos terminados, implementación de prácticas orientadas a prevenir la contaminación cruzada y el desarrollo adecuado de las actividades de prealistamiento y preparación. Asimismo, en estos establecimientos se evidenció el uso adecuado de los utensilios y la aplicación de procedimientos de limpieza y desinfección de alimentos, así como el cumplimiento del protocolo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) para la toma y custodia de contramuestras, verificándose aspectos relacionados con la cantidad, rotulado, peso, temperatura y diligenciamiento de los registros correspondientes .Los establecimientos ERON EPMS RAMIRIQUÍ y ERON EPMSC DUITAMA presentaron un cumplimiento del 88 %, evidenciando un desempeño parcial frente a las variables evaluadas y oportunidades de mejora que requieren seguimiento para evitar la recurrencia de incumplimientos. Por otra parte, el ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR presentó el menor desempeño de la categoría, con un cumplimiento del 64 %. Los principales hallazgos estuvieron relacionados con el uso reiterado de recipientes no isotérmicos durante el suministro de alimentos en los fondos, condición que no garantiza la conservación de las temperaturas requeridas durante las etapas de transporte, distribución y servido. De igual manera, en el ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR se identificaron incumplimientos en el control de las temperaturas de los alimentos suministrados, evidenciándose preparaciones calientes con temperaturas inferiores a 60 °C y alimentos refrigerados que no se encontraban dentro del rango establecido de 4 °C ± 2 °C. Estas desviaciones representan un riesgo para la conservación de las condiciones de inocuidad de los alimentos y requieren el fortalecimiento de los controles durante las etapas de preparación, almacenamiento temporal, transporte y distribución.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (91%): Para el presente mes de julio de 2026, el contratista presentó una disminución de tres (3) puntos porcentuales en el nivel de cumplimiento de las variables que integran la categoría evaluada, evidenciando un deterioro en el desempeño frente al período anterior y la persistencia de incumplimientos asociados principalmente a la gestión, preparación, derivación y suministro de dietas terapéuticas. En cuanto al comportamiento por establecimiento, los establecimientos ERON CPMS TUNJA, ERON CPMSCHO CHOCONTÁ, ERON EPMS RAMIRIQUÍ, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, ERON EPMSC SOGAMOSO Y ERON EPMSC DUITAMA alcanzaron un 100 % de cumplimiento, evidenciando un desempeño favorable frente a las variables evaluadas. Por su parte, el ERON EPAMSCAS CÓMBITA obtuvo un cumplimiento del 90 %. En este último establecimiento, los principales hallazgos estuvieron relacionados con la distribución de bebidas y sopas destinadas a dietas terapéuticas en recipientes no

isotérmicos, sin contar con el respectivo aval técnico emitido por la profesional en nutrición del operador, situación que contraviene lo establecido en el Oficio No. E-2025-008918. Asimismo, se evidenciaron incumplimientos en la entrega de dietas terapéuticas frente a las condiciones definidas en la Oferta Técnica Mínima (OTM), particularmente en lo relacionado con la correcta derivación y cumplimiento de los gramajes establecidos. El menor porcentaje de cumplimiento correspondió al ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR, con un 72 %, establecimiento en el cual se concentraron los principales incumplimientos de la categoría. Entre los hallazgos más relevantes se identificaron deficiencias en la notificación de los intercambios de componentes en el sistema K2, así como incumplimientos en las verificaciones de gramajes y características organolépticas de los componentes correspondientes a tubérculos. Durante las visitas de interventoría se evidenció que, pese a la identificación de estas desviaciones, no se implementaron de manera oportuna las acciones correctivas requeridas, lo que favorece la recurrencia de los incumplimientos.

Adicionalmente, se evidenció la ausencia de registros y controles diarios que permitan verificar la entrega efectiva de la totalidad de las dietas terapéuticas, situación que limita la trazabilidad del suministro y el seguimiento individualizado de las raciones destinadas a la población privada de la libertad (PPL).De igual manera, se identificaron incumplimientos en la aplicación de las derivaciones dietarias de acuerdo con las dietas asignadas a la PPL, lo que puede generar la entrega de preparaciones que no corresponden a las condiciones nutricionales prescritas. Asimismo, se evidenció el incumplimiento en el suministro de las raciones destinadas a mujeres gestantes y lactantes, condición que requiere especial atención debido a las necesidades nutricionales diferenciadas de esta población.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%): Para el mes de julio de 2026, el operador presentó un porcentaje de cumplimiento del 91 % en la categoría evaluada, evidenciándose una disminución de tres (3) puntos porcentuales frente al resultado registrado en junio, correspondiente al 94 %. Este comportamiento refleja un deterioro en el desempeño de la categoría, asociado principalmente a incumplimientos relacionados con la disponibilidad del personal requerido, el cumplimiento de la oferta técnica adicional y las condiciones de higiene y uso adecuado de los elementos de protección y dotación del personal manipulador. En cuanto al comportamiento por establecimiento, los mejores resultados fueron obtenidos por ERON CPMS TUNJA, ERON CPMSCHO CHOCONTÁ, ERON EPMS RAMIRIQUÍ, ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y ERON EPMSC Sogamoso, los cuales alcanzaron un 100 % de cumplimiento en las variables evaluadas. Por su parte, el ERON EPAMSCAS CÓMBITA presentó un cumplimiento del 85 %, mientras que el ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR registró un 82 %, siendo este último el establecimiento con menor desempeño durante el período evaluado .Los principales hallazgos identificados estuvieron relacionados con el incumplimiento de la conformación del personal mínimo requerido para la operación, así como con aspectos asociados a la Oferta Técnica Adicional y los Anexos 9 y 2, evidenciándose brechas frente a las condiciones de personal establecidas para garantizar la adecuada prestación del servicio. De igual manera, se identificaron deficiencias en las prácticas de higiene y presentación del personal manipulador, particularmente por el uso inadecuado de elementos de protección como cofias y tapabocas, así como por la utilización de dotación en condiciones inadecuadas de higiene y con signos de deterioro, incluyendo prendas rotas, desgastadas o que no garantizan una adecuada protección durante las actividades de manipulación de alimentos.

De manera particular, en el ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR, se evidenció una situación de mayor relevancia asociada al reemplazo de elementos de dotación requeridos, específicamente petos o delantales y cofias, por bolsas plásticas, práctica que no garantiza las condiciones de protección, higiene y funcionalidad requeridas para el personal manipulador y constituye una desviación frente a las condiciones técnicas establecidas para la prestación del servicio.

.**8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (77%)**: Durante el mes de julio de 2026, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 77 % en la categoría evaluada, evidenciándose un incremento de dos (2) puntos porcentuales frente al resultado obtenido en el mes anterior, correspondiente al 75 %. Si bien se observa una mejora en el resultado global, el porcentaje alcanzado continúa evidenciando deficiencias en la implementación y seguimiento de las condiciones de saneamiento requeridas para garantizar ambientes adecuados desde el punto de vista higiénico-sanitario. En cuanto al comportamiento por establecimiento, los mejores resultados fueron obtenidos por ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SOGAMOSO y ERON CPMS TUNJA, con un cumplimiento del 100 %, seguidos por el ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, con 93 %, y el ERON EPMS RAMIRIQUÍ, con 77 %. Por otra parte, los establecimientos ERON CPMSCHO CHOCONTÁ y ERON EPAMSCAS CÓMBITA presentaron un cumplimiento del 65 % y 70% respectivamente;

Los principales hallazgos identificados estuvieron relacionados con deficiencias en las condiciones de higiene, limpieza y mantenimiento de las áreas que conforman el servicio de alimentación, evidenciándose falta de limpieza en paredes, techos, ventanas, pisos, medias cañas, mesones, equipos y utensilios, así como presencia de estancamiento de agua en algunas áreas. Estas condiciones afectan la adecuada ejecución de los procesos de limpieza y desinfección y pueden favorecer la acumulación de suciedad, humedad y proliferación de microorganismos y vectores. Asimismo, se evidenciaron equipos que no presentan condiciones adecuadas de limpieza y desinfección, así como ausencia de soportes que acrediten la ejecución de las actividades de limpieza de las trampas de grasa conforme a las frecuencias establecidas. De igual manera, se identificó el uso de un kit destinado a piscinas para la medición de pH y cloro residual del agua potable, situación que no garantiza la utilización de elementos técnicamente adecuados para el control de la calidad del agua empleada en el servicio de alimentación. En materia de manejo de residuos sólidos, se evidenciaron recipientes deteriorados, insuficientes o que no reúnen las condiciones requeridas para la disposición de los residuos, además de deficiencias en la correcta clasificación y segregación de los mismos. También se observaron contenedores con lavazas sin tapa, condición que puede favorecer la generación de olores, atracción de plagas y contaminación del entorno. En los establecimientos con menor desempeño, particularmente ERON CPMSCHO CHOCONTÁ y ERON EPAMSCAS CÓMBITA, se identificaron deficiencias adicionales relacionadas con la dotación de elementos de higiene personal en las instalaciones sanitarias, así como ausencia de evidencias de implementación de medidas efectivas de control de roedores mediante trampas o cebos en los contenedores y áreas temporales destinadas al almacenamiento de residuos. De igual manera, se evidenció el incumplimiento de las frecuencias establecidas en los planes y programas de limpieza y desinfección aprobados, situación que se refleja directamente en las condiciones higiénicas observadas durante las visitas de seguimiento. La falta de ejecución y trazabilidad de estas actividades constituye una debilidad en el sistema de saneamiento y control operacional del servicio. Adicionalmente, se identificó que algunos establecimientos no disponen del kit adecuado para realizar diariamente el análisis de pH y cloro residual, razón por la cual no se garantiza la ejecución sistemática de estos controles en los diferentes puntos de suministro de agua dentro del servicio de alimentación. Esta situación limita la capacidad de verificación de la calidad del agua utilizada en los procesos de preparación, limpieza y desinfección.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (78%): Para esta categoría al realizar el comparativo entre los meses de junio y julio 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 un 65% y 85% de desempeño respectivamente, presentando incumplimiento en las acondiciones condiciones físicas, de los vehículos transportadores y del personal transportador, así mismo, presentan la documentación establecida según la normatividad vigente para el vehículo de transporte y el personal transportador, para los establecimientos de ERON CHOCONTA, 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 (78%): Para la presente categoría, al realizar el comparativo entre los meses de junio y julio de 2026, se evidenció una disminución de diez (10) puntos porcentuales en el nivel de cumplimiento del contratista, lo que refleja un deterioro significativo en el desempeño de las variables evaluadas durante el período .En cuanto al comportamiento por establecimiento, los mayores niveles de cumplimiento fueron registrados en el ERON EPMSC SOGAMOSO y el ERON CPMS TUNJA, ambos con un 100 %; seguidos del ERON CPMSCHO CHOCONTÁ y el ERON EPMSC DUITAMA, con un 96 %; ERON EPMSC Santa Rosa de Viterbo, con un 95 %; y ERON EPMS RAMIRIQUÍ, con un 91 %. Los menores resultados correspondieron al ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR, con 83 %, y al ERON EPAMSCAS CÓMBITA, con 84 %.

Los principales hallazgos que incidieron en la calificación estuvieron relacionados con debilidades en la gestión, ejecución y trazabilidad de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo. Durante el seguimiento no se evidenciaron los soportes documentales que acreditaran la ejecución de los mantenimientos preventivos programados, ni se presentaron registros suficientes que permitieran verificar la realización, seguimiento y cierre de los mantenimientos correctivos requeridos para los equipos y elementos asociados a la operación. De igual manera, se evidenció el incumplimiento en la ejecución del mantenimiento trimestral de los carros transportadores, identificándose unidades que presentan presencia de óxido, deterioro y desprendimiento de pintura, condiciones que afectan su integridad y pueden comprometer las condiciones higiénico-sanitarias requeridas durante el transporte y distribución de los alimentos .Adicionalmente, el contratista no presentó los soportes documentales correspondientes a los paz y salvos de los productos adquiridos en los proyectos productivos de los diferentes establecimientos, situación que limita la trazabilidad documental y la verificación del cumplimiento de las obligaciones relacionadas con la adquisición y gestión de dichos productos.

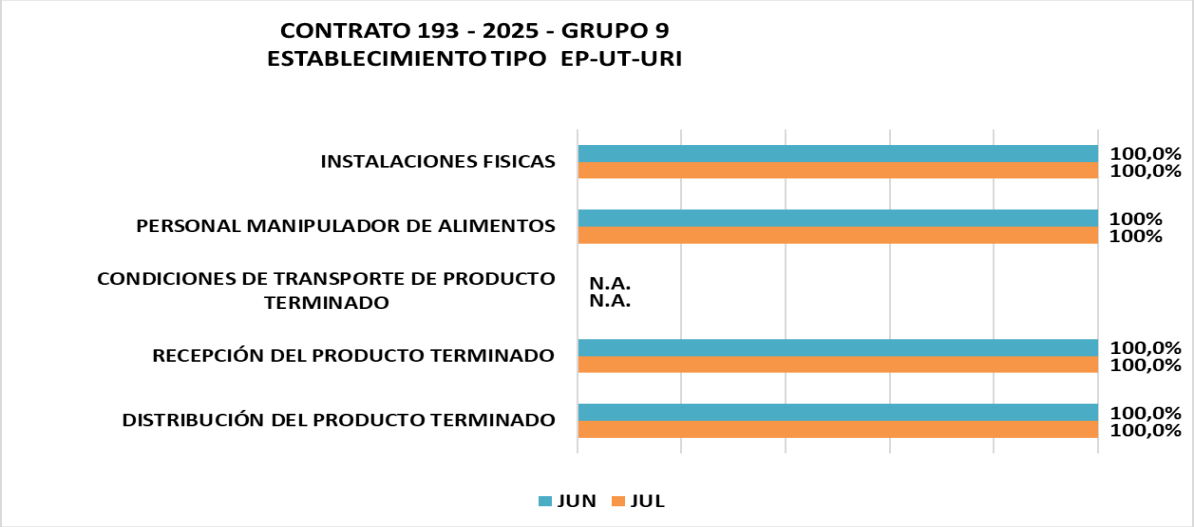
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (77%) Durante el mes de julio de 2026, el operador alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 77 % en la categoría evaluada, manteniendo el mismo resultado registrado durante el mes de junio. Este comportamiento evidencia estabilidad en el resultado global; sin embargo, persisten brechas en algunas variables relacionadas con la disponibilidad de elementos de protección personal y las condiciones de ventilación de las áreas operativas. En cuanto al comportamiento por establecimiento, el ERON CPMS TUNJA presentó el mayor nivel de cumplimiento, con un 100 %, seguido del ERON EPMS RAMIRIQUÍ, con 91 %; ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, con 90 %; ERON EPMSC DUITAMA, con 89 %; ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ – EL BUEN PASTOR, con 88 %; y ERON CPMSCHO CHOCONTÁ, con 80 %.

El comportamiento favorable de estos establecimientos estuvo asociado principalmente al cumplimiento en la disponibilidad y utilización de los elementos de protección personal requeridos para el desarrollo de las diferentes actividades, así como a las condiciones adecuadas de los sistemas de ventilación. Durante las verificaciones se evidenció que los equipos de ventilación, campanas y extractores de aire, así como las instalaciones provistas de barandas, se encontraban en condiciones adecuadas de funcionamiento, correctamente ubicados y en cantidad suficiente, contribuyendo a mantener condiciones apropiadas de ventilación en las áreas del servicio de alimentación. Por otra parte, el ERON EPAMSCAS CÓMBITA presentó el menor nivel de cumplimiento de la categoría, con un 54 %. Los principales hallazgos estuvieron relacionados con la entrega incompleta de elementos de protección personal al personal manipulador de alimentos, situación que limita el cumplimiento de las condiciones de seguridad e higiene requeridas durante la ejecución de las actividades operativas. Adicionalmente, se evidenciaron deficiencias en las condiciones de ventilación, generando acumulación de vapor y condensación en las áreas de operación. Esta situación puede favorecer el deterioro de superficies, generar condiciones ambientales inadecuadas y afectar las condiciones higiénico-sanitarias del servicio .De manera particular, se identificó nuevamente el uso de bolsas plásticas como elemento sustituto de los petos o delantales requeridos para la protección del personal manipulador, práctica que no garantiza las condiciones de funcionalidad,

protección e higiene necesarias y representa una desviación frente a los elementos de dotación establecidos para la prestación del servicio.

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



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 9, para el período de julio 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 14 y 21 julio 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 julio, 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 julio, 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.

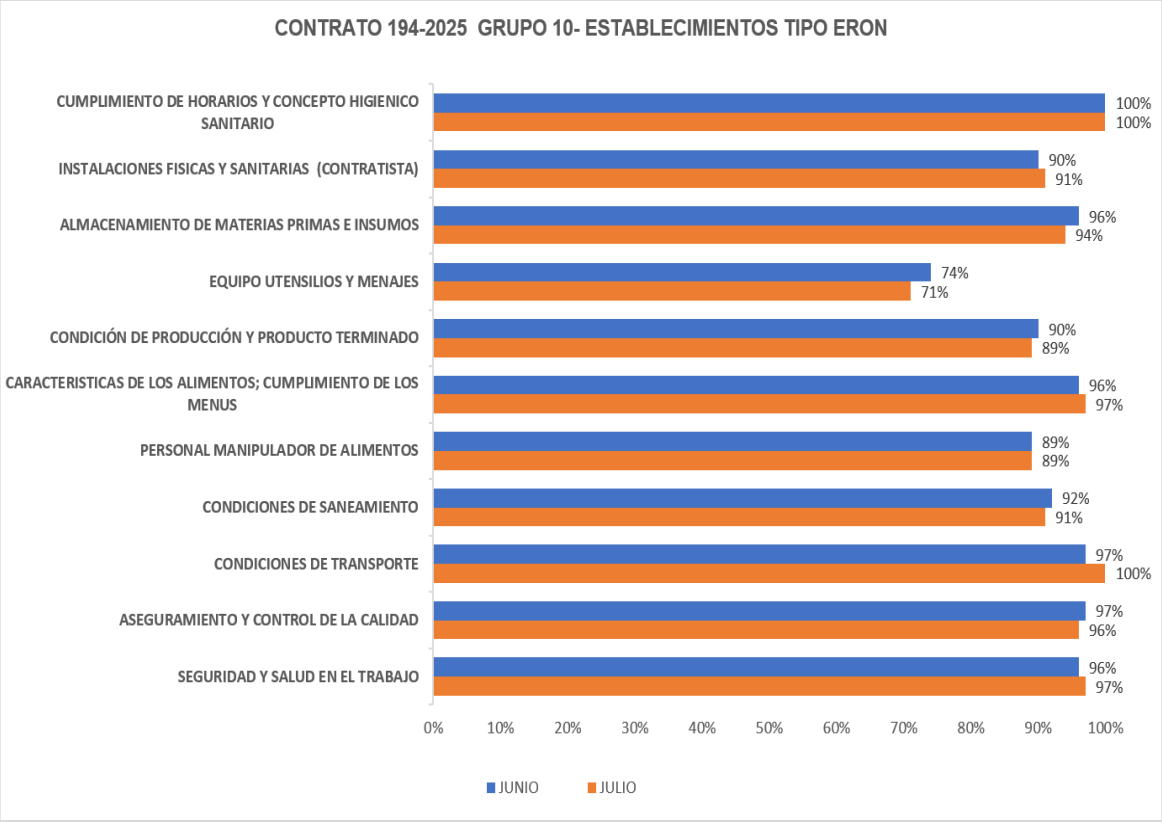
3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: esta categoría no es evaluada durante las visitas realizadas a la estación de policía de Chocontá los días 01,13 y 30 de junio, debido a que el traslado de las raciones no se realiza en un vehículo, por la cercanía al ERON.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En el mes de julio, 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 julio, 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 julio de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT. UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC -2025 del Grupo 10, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 10, para el período de julio 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. De manera general, el operador alcanzó un **cumplimiento global del 93 %**, evidenciando un **aumento del 1 %** respecto al mes de junio (92 %). Este resultado refleja una mejora en el desempeño general de la operación; sin embargo, el cumplimiento continúa ubicándose dentro del nivel de **cumplimiento parcial** de las obligaciones contractuales, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC. A partir de estos resultados, se presentan los aspectos más relevantes identificados durante las actividades de interventoría para cada una de las categorías evaluadas.

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; Durante el mes de julio de 2026, la categoría Cumplimiento de Horario y Concepto Higiénico Sanitario alcanzó un 100 % de cumplimiento, manteniendo el mismo resultado obtenido durante el mes de junio. Durante el periodo evaluado no se evidenciaron hallazgos relacionados con el incumplimiento de los horarios establecidos para la distribución de los tiempos de comida ni con el concepto higiénico sanitario en los establecimientos tipo ERON del Grupo 10, evidenciándose el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Oferta Técnica Mínima (OTM). A la fecha los siguientes establecimientos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable con requerimiento: EPSMC ANSERMA, EPMSC CALARCÁ, ERON PEREIRA, ERON MANIZALES, ERON

ARMENIA. Con concepto favorable EPMSC PACORA, SANTA ROSA DE CABAL, EPMSC SALAMINA, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC PEREIRA, EPMSC MANIZALES, EPMSC ARMENIA Y PENSILVANIA pendiente por renovación

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: En el periodo de julio, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 91 %, presentando un aumento del 1 % respecto al mes de junio. Los establecimientos con menor cumplimiento fueron ERON Pereira, con 71 %, seguido de ERON ARMENIA, con 74 %; EPMSC PEREIRA, con 81 %; EPMSC PENSILVANIA, con 85 %; EPMSC ARMENIA, con 87 %; y los demás establecimientos del grupo promediaron entre 90 % y 100 %.

El ítem de mayor afectación, con un cumplimiento del 60 %, corresponde a la gestión de mantenimientos correctivos menores en pisos, paredes, techos y medias cañas. En ERON ARMENIA se evidenciaron pisos desgastados y porosos, paredes con humedad y desprendimiento de material, así como deterioro en diferentes superficies sanitarias. En EPMSC ARMENIA se identificaron pisos desgastados, paredes con humedad y desprendimiento de estuco. En EPMSC CALARCÁ se observaron techos con humedad y desprendimiento de pintura, pisos deteriorados y ausencia de uniones sanitarias redondeadas. En EPMSC PEREIRA se evidenciaron pisos porosos y baldosas fracturadas, además de deterioro de paredes y techos. En EPMSC SANTA ROSA DE CABAL se observaron pisos con baldosas rotas, paredes deterioradas y ausencia de medias cañas. En ERON PEREIRA se identificaron pisos porosos, paredes deterioradas, techos construidos en material no sanitario y ausencia de uniones redondeadas. Los demás establecimientos obtuvieron un cumplimiento del 100 %.

La segunda variable con mayor afectación, con un cumplimiento del 73 %, corresponde al estado de la iluminación y funcionamiento de las lámparas. En ERON ARMENIA se evidenciaron deficiencias en luminarias del servicio de alimentación. En EPMSC CALARCÁ se identificaron lámparas fuera de funcionamiento en el área de distribución, una luminaria desprendida en producción y ausencia de iluminación en los cuartos fríos. En EPMSC PENSILVANIA se evidenció una lámpara con cableado expuesto en el área de Fruver. En EPMSC PEREIRA se encontraron cuartos de refrigeración y congelación fuera de servicio, situación asociada a deficiencias en las instalaciones. En ERON PEREIRA se evidenciaron condiciones que afectan la adecuada iluminación y mantenimiento de las áreas. Los demás establecimientos alcanzaron un cumplimiento del 100 %.

Otra variable con bajo cumplimiento, correspondiente al 74 %, es la gestión de mantenimientos correctivos menores en ventanas, marcos y puertas. En ERON ARMENIA se evidenciaron puertas deterioradas con presencia de óxido. En EPMSC Armenia las puertas presentaron corrosión y deterioro. En EPMSC PEREIRA se observaron ventanas y marcos deteriorados, con acumulación de grasa, polvo y oxidación. En ERON PEREIRA se evidenciaron ventanas y puertas deterioradas, con presencia de óxido y superficies que dificultan la limpieza y desinfección. Los demás establecimientos obtuvieron un cumplimiento del 100 %.

Con el mismo porcentaje de cumplimiento (74 %), se encuentra la variable relacionada con la protección de los sistemas de evacuación de aguas residuales. En ERON ARMENIA se evidenciaron rejillas con espacios que favorecen la acumulación de agua y residuos. En EPMSC ARMENIA se identificaron deficiencias en los sistemas de drenaje. En EPMSC CALARCÁ los sistemas de evacuación se encontraron obstruidos y la trampa de grasa externa presentó rebosamiento. En EPMSC Pereira las rejillas presentaron deterioro estructural y falta de hermeticidad. En ERON PEREIRA se observaron rejillas oxidadas, deterioradas y sin mallas de protección. Los demás establecimientos obtuvieron un cumplimiento del 100 %.

En cuanto a las instalaciones eléctricas, con un cumplimiento del 84 %, se evidenciaron deficiencias en ERON ARMENIA, EPMSC CALARCÁ, EPMSC PENSILVANIA y EPMSC PEREIRA, relacionadas con luminarias fuera de servicio, cableado expuesto, tomacorrientes deteriorados y deficiencias en el sistema eléctrico, condiciones que requieren intervención para garantizar la seguridad de la operación. Los demás establecimientos registraron un cumplimiento del 100 %.

Igualmente, la variable relacionada con los mantenimientos correctivos menores en los mesones alcanzó un cumplimiento del 84 %. Los principales incumplimientos se evidenciaron en ERON ARMENIA, EPMSC ARMENIA, EPMSC PEREIRA y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, donde se observaron superficies deterioradas, porosas, con oxidación o fracturas que dificultan los procesos de limpieza y desinfección. Los demás establecimientos alcanzaron un cumplimiento del 100 %.

Por su parte, la disponibilidad de lavamanos de accionamiento no manual presentó un cumplimiento del 89 %, evidenciándose incumplimientos en ERON ARMENIA y ERON PEREIRA, mientras que los demás establecimientos cumplieron con este requisito.

Finalmente, la variable relacionada con la existencia de un espacio físico exclusivo para el almacenamiento temporal de residuos sólidos obtuvo un cumplimiento del 93 %. El incumplimiento se presentó en EPMSC PEREIRA, donde no se dispone de un área exclusiva para esta actividad. Los demás establecimientos registraron un cumplimiento del 100 %.

El resto de las variables de esta categoría se ubicó entre el 97 % y el 100 %, relacionadas con el estado de los accesos y alrededores, demarcación de áreas, disponibilidad de instalaciones sanitarias, señalización, áreas para ensamble, almacenamiento temporal de alimentos y limpieza de utensilios y menaje, sin afectar significativamente el comportamiento general de la categoría.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: En el periodo de julio, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 94%, presentando una disminución del 2% respecto al informe del mes de junio, el cual se ubicó en 96%. Los establecimientos de menor cumplimiento son ERON DE ARMENIA con 77%, seguido de EPMSC PENSILVANIA con 85%, EPMSC RIOSUCIO con 86%, ERON PEREIRA con 90%, EPMSC CALARCÁ y EPMSC PÁCORA con 91%, y ERON MANIZALES con 92%; los demás establecimientos del grupo promediaron entre 96% y 100%.

El ítem de mayor afectación, con un cumplimiento del 66%, corresponde al uso del rotulado establecido para el empaque primario de acuerdo con la normatividad vigente. Se evidencian incumplimientos en ERON DE ARMENIA, donde se identificó maíz trillado marca *El Canelón* con fecha de vencimiento declarada mediante sticker adherido al empaque primario; en EPMSC ARMENIA, por uso de productos cárnicos de los proveedores HB19 SAS y Avipollo, cuya información de lote y fecha de vencimiento se encontraba registrada mediante etiquetas removibles; en ERON PEREIRA, por uso de pollo del proveedor Avicampo con rotulado mediante adhesivos y pérdida de adherencia de las etiquetas; y en ERON MANIZALES, donde se evidenciaron productos con rotulado incompleto, sin peso neto y con información obligatoria declarada mediante sticker, incumpliendo lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

La segunda variable más afectada, con un cumplimiento del 91%, corresponde a 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 registran incumplimientos en EPMSC PENSILVANIA, debido al ingreso insuficiente de proteína cárnica para cubrir el ciclo de menú establecido; en EPMSC CALARCÁ, por modificaciones al plan de compras sin los soportes correspondientes; y en ERON PEREIRA, por no aportar la documentación requerida para justificar el suministro de pescado tipo Basa importado, conforme a los requisitos establecidos por la USPEC.

Con el mismo porcentaje de cumplimiento (91%), se presentan hallazgos relacionados con la conservación y separación física de las materias primas de acuerdo con sus características naturales. Se evidencian incumplimientos en ERON DE ARMENIA, por ausencia de un área definida para el almacenamiento de Fruver y materias primas perecederas; en EPMSC PÁCORA, al no existir separación física entre el almacenamiento en frío, el área de prealistamiento y producción; y en EPMSC RIOSUCIO, donde las áreas de producción, prealistamiento y lavado de menaje no se encuentran separadas, incrementando el riesgo de contaminación cruzada.

De manera general, durante la verificación se observó cumplimiento entre el 94% y el 100% en el resto de las variables de la categoría, evidenciándose que las materias primas conservaron fechas de vencimiento vigentes, se aplicó el método

PEPS, se mantuvo la identificación de productos reenvasados o fraccionados, se conservaron las distancias perimetrales para almacenamiento y el producto no conforme fue almacenado de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: En el periodo de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 71%, presentando una disminución del 3% respecto al informe del mes de junio, el cual registró un cumplimiento del 74%. Los establecimientos de menor cumplimiento son ERON PEREIRA con 30%, seguido de ERON DE ARMENIA con 42%, EPMSC CALARCÁ con 50%, los de cumplimiento parcial: EPMSC ARMENIA con 61%, EPMSC PÁCORA y EPMSC PEREIRA con 63%, ERON MANIZALES con 70%, EPMSC PENSILVANIA con 71%, ERON SANTA ROSA DE CABAL con 82%, EPMSC SALAMINA con 90%, ERON EPMSC MANIZALES con 95%; y los de mejor desempeño EPMSC ANSERMA y EPMSC RIOSUCIO obtuvieron 100% de cumplimiento.

El ítem con el porcentaje más bajo, con un 25% de cumplimiento, corresponde a los equipos mínimos requeridos según el Anexo 5 de la OTM. Se registra incumplimiento en ERON DE ARMENIA, por no disponer de licuadora industrial de 20 litros, licuadora no industrial, pelapapas industrial, procesador de alimentos y bandejas asadoras; en EPMSC ARMENIA, por ausencia de licuadora industrial de 20 litros; en EPMSC CALARCÁ, por falta de hidrolavadora y licuadora no industrial; en EPMSC PENSILVANIA, por ausencia de pelapapas industrial y procesador de alimentos; en ERON PEREIRA, por no contar con licuadora industrial, pelapapas industrial, bandejas asadoras y procesador de alimentos; y en ERON MANIZALES, donde la licuadora industrial se encontraba fuera de servicio y el pelapapas industrial fue retirado para mantenimiento, afectando el cumplimiento de los equipos mínimos exigidos por la OTM.

La segunda variable más afectada, con un 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 incumplimiento en EPMSC ARMENIA, por estufas con quemadores deteriorados y fugas de gas, congeladores con desprendimiento de pintura y óxido, licuadora industrial con cuchillas deterioradas y refrigeradores con corrosión; en EPMSC PEREIRA, por deterioro en estufas industriales, licuadora, báscula mecánica y plancha asadora; en ERON PEREIRA, por equipos con deterioro, corrosión y fallas de funcionamiento; en ERON MANIZALES, por congeladores con corrosión y desprendimiento de pintura; y en ERON SANTA ROSA DE CABAL, donde se evidenció deterioro en equipos utilizados para la producción de alimentos.

En cuanto a que los utensilios y el menaje sean de materiales inertes, resistentes a la corrosión y libres de deterioro, con un 84% de cumplimiento, se registran hallazgos en ERON DE ARMENIA, donde se evidenció una tabla de corte deteriorada y con desgaste por el uso; en EPMSC ARMENIA, por faltante y deterioro de tablas de corte según el código de colores; en EPMSC PEREIRA, donde se observaron ollas con abolladuras y desgaste; y en ERON PEREIRA, donde se evidenciaron utensilios deteriorados que dificultan su adecuada limpieza y desinfección.

El contratista presenta además incumplimiento en las tablas de corte de acuerdo con el código de colores establecido en la OTM, con un cumplimiento del 65%. Se registra 0% en ERON DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA, ERON MANIZALES y ERON PEREIRA, por faltantes o deterioro de las tablas; mientras que EPMSC PEREIRA obtuvo 25% de cumplimiento al presentar tablas incompletas y en mal estado.

Respecto al funcionamiento de los equipos de refrigeración y congelación, se evidencian incumplimientos en EPMSC CALARCÁ, donde los cuartos de refrigeración y congelación permanecen fuera de servicio; en EPMSC PÁCORA, donde uno de los refrigeradores continúa sin funcionamiento; y en EPMSC PEREIRA, donde nuevamente se evidenciaron cuartos fríos fuera de servicio por fallas en las unidades de enfriamiento. Los demás establecimientos cumplieron con este requisito.

En la entrega de menaje a la población privada de la libertad, se evidenció que varios establecimientos continúan utilizando fiambreras cuya vida útil de doce (12) meses se encuentra vencida, sin que el operador haya realizado su reposición

conforme a la ficha técnica presentada a la interventoría, situación observada en ERON DE ARMENIA, ERON MANIZALES, ERON PEREIRA, EPMSC CALARCÁ, EPMSC PENSILVANIA, EPMSC PEREIRA, EPMSC SALAMINA y ERON SANTA ROSA DE CABAL.

Finalmente, en la variable relacionada con los carros transportadores de alimentos, con un cumplimiento del 75%, se evidenciaron incumplimientos en EPMSC CALARCÁ, EPMSC PEREIRA, ERON MANIZALES, ERON PEREIRA y ERON SANTA ROSA DE CABAL, debido a que no cuentan con puertas ni sistemas de cierre hermético y presentan deterioro por corrosión, desprendimiento de pintura y desgaste estructural.

De manera general, durante la verificación se observó cumplimiento del 100% en el resto de las variables de la categoría, relacionadas con la disponibilidad de trampas de grasa portátiles, equipos de medición (termómetros, básculas y grameras), identificación de equipos fuera de uso y demás elementos evaluados durante las visitas de interventoría, sin evidenciar incumplimientos adicionales durante el periodo evaluado.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO: En el periodo de julio, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 89%, presentando una disminución del 1% respecto al informe del mes de junio, el cual registró un cumplimiento del 90%. El establecimiento de menor cumplimiento es ERON PEREIRA con 83%, seguido de EPMSC PEREIRA, EPMSC RIOSUCIO y EPMSC SALAMINA con 88%; ERON DE ARMENIA, EPMSC ANSERMA, EPMSC CALARCÁ, ERON MANIZALES y ERON SANTA ROSA DE CABAL con 89%; EPMSC ARMENIA, EPMSC PÁCORA y EPMSC PENSILVANIA con 90%; y ERON EPMSC MANIZALES con 95%, el mayor cumplimiento de la categoría.

El ítem de menor cumplimiento, con un 10%, corresponde al servido y distribución del producto terminado en condiciones que eviten el cruce de flujos y la contaminación cruzada. Se evidencian incumplimientos en 12 de los 13 establecimientos del grupo, debido a que las bebidas, sopas y demás componentes continúan distribuyéndose en ollas, recipientes plásticos, canastillas con bolsatina y fondos convencionales que no poseen características isotérmicas, incumpliendo la Circular E-2025-008918 y la Oferta Técnica Mínima. Los hallazgos fueron recurrentes durante el mes en EPMSC Calarcá, ERON EPMSC Manizales, EPMSC Pereira, EPMSC Armenia, EPMSC Anserma, EPMSC Pensilvania, EPMSC Pácora, EPMSC Riosucio, EPMSC Salamina, EPMSC Santa Rosa de Cabal, ERON Manizales y ERON Pereira, mientras que ERON de Armenia fue el único establecimiento que no presentó incumplimientos en este ítem.

La segunda variable con mayor afectación corresponde a la entrega de los productos terminados dentro de los rangos de temperatura establecidos por la OTM, con un cumplimiento del 88%. Se registran incumplimientos en ERON DE ARMENIA, donde se evidenciaron jugos y ensaladas con temperaturas entre 9,9 °C y 18 °C; en EPMSC ARMENIA, con componentes fríos y calientes fuera de los rangos de seguridad; en EPMSC PEREIRA, donde el jugo de naranja con papaya registró 20,8 °C y el jugo de papaya 20,5 °C antes de la distribución; en ERON PEREIRA, con jugos, ensaladas, queso y huevo revuelto fuera de los rangos establecidos; y en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, donde el huevo revuelto con salchicha registró 54,8 °C, temperatura inferior a la requerida para alimentos calientes. Estas condiciones evidencian incumplimiento en el control de temperaturas previo a la distribución de los alimentos.

De manera general, en el resto de los ítems evaluados de la categoría se obtuvo cumplimiento entre el 90% y el 100%, evidenciándose conformidad en los procesos de producción, liberación y verificación del producto terminado, presentándose afectaciones puntuales únicamente en la distribución de alimentos en recipientes no isotérmicos y en el control de las temperaturas de servido.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL: En el periodo de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 97%, presentando un crecimiento del 1% respecto al informe del mes de junio, el cual registró un cumplimiento del 96%.

El establecimiento con el menor cumplimiento es ERON DE ARMENIA con 86%, seguido de ERON PEREIRA y EPMSC PEREIRA con 94%, ERON SANTA ROSA DE CABAL con 95%, EPMSC PENSILVANIA con 96%; los 8 (ocho) establecimientos restantes obtuvieron un cumplimiento entre 97% y 100%.

El ítem de menor cumplimiento, con un 58%, continúa siendo el relacionado con el rotulado y las condiciones de entrega de las dietas terapéuticas conforme a la OTM. Se registran incumplimientos en ERON DE ARMENIA, donde se evidenció deterioro e ilegibilidad de los rótulos de las dietas y la distribución de bebidas en recipientes plásticos no isotérmicos para la población con dieta terapéutica; en EPMSC PEREIRA, donde las dietas se distribuyen en recipientes plásticos, canastillas con bolsatina y recipientes no isotérmicos, sin el rotulado exigido por la OTM (nombre del PPL, tipo de dieta y patio); en ERON PEREIRA, donde las bebidas de las dietas continúan enviándose en jarras y canecas plásticas convencionales; y en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, donde las bebidas de las dietas se distribuyen en recipientes no isotérmicos y las fiambreras presentan ausencia o deficiencias en el rotulado. Estas condiciones incumplen los lineamientos establecidos en el Oficio E-2025008918 y no garantizan la adecuada identificación, temperatura e inocuidad de los alimentos.

Otra variable con incumplimiento corresponde al cumplimiento del número de intercambios permitidos y su respectiva notificación a través del sistema K2, con un cumplimiento del 89%. Se evidencian intercambios sin autorización ni soporte documental en ERON DE ARMENIA, donde se realizaron cambios en componentes proteicos, sopa y regulador; en EPMSC CALARCÁ, con intercambio de proteína y componente energético; en EPMSC PÁCORA, con sustitución del componente energético; y en EPMSC PEREIRA, donde durante varias visitas se registraron intercambios de proteínas, preparaciones y componentes del menú sin la gestión previa en el sistema K2.

Se identifican además hallazgos relacionados con el cumplimiento de la rotación del ciclo de menús, variable afectada en ERON DE ARMENIA, donde durante la verificación de contramuestras se evidenció repetición de bebidas en diferentes tiempos de comida y en días consecutivos, incumpliendo la rotación establecida para el ciclo de menús aprobado.

Asimismo, se registran hallazgos puntuales relacionados con las características organolépticas de los alimentos, evidenciándose en EPMSC PENSILVANIA el suministro de banano con grado de maduración insuficiente, condición que no fue corregida por el operador durante la visita.

Para la variable relacionada con los soportes de seguimiento, ajuste o retiro de dietas terapéuticas, ERON DE ARMENIA presenta el único incumplimiento registrado, al no contar con los soportes de seguimiento correspondientes para usuarios del régimen contributivo.

De manera general, en el grupo 10 se dio cumplimiento al suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado, a los gramajes establecidos, a las características organolépticas de las preparaciones excepto el hallazgo puntual descrito, al suministro de alimentos permitidos conforme a la OTM, al programa de tamizaje nutricional, a la valoración y seguimiento nutricional cuando aplica, al registro de renuncias a la alimentación y a la socialización del ciclo de menús, manteniéndose el cumplimiento entre el 97% y el 100% en el resto de las variables evaluadas.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: En el periodo de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 89%, manteniendo el mismo porcentaje registrado en el mes de junio. El establecimiento de menor cumplimiento es ERON DE ARMENIA con 68%, seguido de EPMSC PENSILVANIA con 82%, EPMSC ARMENIA con 83%, ERON PEREIRA con 85%, EPMSC PEREIRA con 87%, ERON DE ARMENIA con 68%, EPMSC CALARCÁ con 90% y EPMSC RIOSUCIO con 90%; EPMSC MANIZALES, EPMSC SALAMINA y ERON MANIZALES obtuvieron 95%, 95% y 100%, respectivamente; mientras que EPMSC PÁCORA, EPMSC ANSERMA y ERON SANTA ROSA DE CABAL alcanzaron el 100%.

El ítem con mayor afectación, con un cumplimiento del 61%, corresponde a que el contratista cuente con el personal mínimo requerido y el recurso humano adicional ofertado conforme al Anexo 9. Se registra incumplimiento en ERON DE ARMENIA, donde durante el mes se evidenció el incumplimiento en la frecuencia de visitas del profesional de mantenimiento y, en una visita, la falta del personal manipulador requerido; en EPMSC ARMENIA, por no contar con los cuatro (4) distribuidores exigidos para el parte del establecimiento; en EPMSC MANIZALES, por la ausencia recurrente de uno (1) de los dos auxiliares de proceso requeridos; en EPMSC PÁCORA, por incumplimiento en la frecuencia de visita de la profesional en nutrición; en EPMSC PENSILVANIA, por incumplimiento en las frecuencias de visita del profesional en nutrición y del supervisor de mantenimiento; en EPMSC PEREIRA, por faltar un manipulador para completar el personal mínimo requerido; en ERON PEREIRA, por incumplimiento en la frecuencia de visitas del profesional de mantenimiento y ausencia del auxiliar administrativo; y en EPMSC SALAMINA, donde desde el 17 de julio no se contó con el reemplazo de un manipulador de alimentos, incumpliendo el personal mínimo establecido en el Anexo 9.

El segundo ítem de mayor afectación, con un cumplimiento del 62%, corresponde a que el personal encargado de la limpieza de campanas extractoras cuente con certificación vigente para trabajo en alturas. Se registra incumplimiento en ERON DE ARMENIA, donde el operador no cuenta con personal certificado para esta labor; en EPMSC ARMENIA, al no disponer de personal capacitado en alturas; en EPMSC PEREIRA, por ausencia del certificado del técnico de mantenimiento; y en ERON PEREIRA, donde tampoco se dispone de personal certificado para ejecutar esta actividad.

En el uso de dotación completa, limpia y en buen estado, con un cumplimiento del 74%, se registran hallazgos en ERON DE ARMENIA, donde manipuladoras realizaban las actividades sin gorro ni tapabocas; en EPMSC ARMENIA, por uso de petos deteriorados; en EPMSC CALARCÁ, por botas negras, botas deterioradas y petos rotos; en EPMSC PEREIRA, por utilización de botas negras y personal sin dotación completa; en EPMSC RIOSUCIO, por uso de botas negras; y en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, donde se evidenció el uso de petos deteriorados y rasgados.

En la variable relacionada con el certificado médico y los exámenes clínicos vigentes, con un cumplimiento del 85%, se evidencian incumplimientos en ERON DE ARMENIA, por manipuladora con certificado de aptitud ocupacional desactualizado; en EPMSC CALARCÁ, donde dos manipuladores nuevos no contaban con certificado médico, exámenes clínicos ni certificado de manipulación de alimentos; en EPMSC PENSILVANIA, por personal sin evaluación médica y trabajadores con exámenes clínicos vencidos; y en ERON PEREIRA, donde el operador no presentó certificados médicos ni exámenes clínicos vigentes del personal manipulador.

En la entrega y renovación semestral de la dotación, con un cumplimiento del 90%, se registran incumplimientos en EPMSC ANSERMA, EPMSC PEREIRA y EPMSC RIOSUCIO, donde durante las visitas no se evidenciaron soportes de entrega de la dotación correspondiente al segundo semestre, pese a haberse cumplido el periodo establecido para su renovación.

De manera general, durante la verificación se evidenció cumplimiento del 100% en el resto de las variables de la categoría, relacionadas con la entrega de dotación para visitantes, hábitos higiénicos, lavado de manos, condiciones de salud del personal manipulador y jornadas de trabajo de la PPL manipuladora, destacándose EPMSC PÁCORA, EPMSC ANSERMA, ERON MANIZALES y ERON SANTA ROSA DE CABAL, con cumplimiento integral en los ítems evaluados.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: En el periodo de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 91%, presentando un crecimiento del 1% respecto al informe del mes de junio, el cual registró un cumplimiento del 90%. El establecimiento de menor cumplimiento es ERON DE ARMENIA con 68%, seguido de EPMSC PEREIRA con 80%, EPMSC ARMENIA y EPMSC CALARCÁ con 88%, ERON PEREIRA con 88%, ERON SANTA ROSA DE CABAL con 88%, ERON EPMSC MANIZALES con 94% y EPMSC PENSILVANIA con 94%; los 5 (cinco) establecimientos restantes obtuvieron un cumplimiento del 100%.

La variable de mayor desviación, con un 61% de cumplimiento, corresponde a que paredes, pisos, techos, mesones, ventanas, puertas, anjeos y demás superficies se mantengan limpias y libres de acumulación de suciedad.hi. Se evidencian incumplimientos en ERON DE ARMENIA, por acumulación recurrente de grasa y polvo en anjeos, techos, lámparas, extractores y superficies de equipos; en EPMSC ANSERMA, por acumulación de suciedad en la unión pared-piso, así como grasa y polvo en techos y áreas de producción; en EPMSC PEREIRA, por acumulación de grasa y polvo en anjeos, extractores y superficies; y en ERON SANTA ROSA DE CABAL, por acumulación de suciedad en los techos del área de producción.

La segunda variable con mayor afectación, con un 61%, corresponde a que los techos permanezcan limpios, libres de suciedad y con registros actualizados de limpieza conforme al plan de saneamiento. Se registran incumplimientos en ERON DE ARMENIA, EPMSC ANSERMA, EPMSC CALARCÁ, EPMSC PEREIRA y ERON SANTA ROSA DE CABAL, donde se evidenció acumulación de grasa, polvo y suciedad por deficiencias en las actividades de limpieza y desinfección.

En cuanto al lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua, con un cumplimiento del 77%, se evidencian incumplimientos en ERON MANIZALES, donde no se presentó el registro actualizado del lavado del tanque de almacenamiento; y en EPMSC PEREIRA, al no contar con el certificado vigente de limpieza y desinfección conforme a la frecuencia establecida en la OTM.

Se identifican además hallazgos puntuales en variables de menor peso: en el control integrado de plagas, con un cumplimiento del 90%, se afectan ERON DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCÁ y ERON MANIZALES, por no realizar las fumigaciones dentro de la frecuencia establecida en la ficha técnica del producto utilizado. En el manejo del aceite vegetal usado (AVU), con un cumplimiento del 94%, se afecta ERON DE ARMENIA, por no presentar el certificado de recolección del aceite vegetal usado. En la limpieza y desinfección de trampas de grasa, con un cumplimiento del 86%, se afectan EPMSC ARMENIA, por incumplimiento en la frecuencia de limpieza; EPMSC CALARCÁ, por falta de mantenimiento de la trampa externa; y EPMSC PEREIRA, por no contar con soporte del lavado de la trampa de grasa. Asimismo, en la disposición de recipientes para residuos sólidos, con un cumplimiento del 87%, se afectan EPMSC PENSILVANIA y ERON PEREIRA, por utilizar recipientes de accionamiento manual que no cumplen con la normatividad vigente. Finalmente, en el manejo de productos químicos, se evidenció en ERON DE ARMENIA la ausencia de rotulado en los recipientes utilizados para el almacenamiento de jabón líquido, gel e hipoclorito de sodio.

Para el presente periodo, el contratista mantiene un cumplimiento del 100% en las variables relacionadas con la disponibilidad de agua potable para la operación, la ejecución diaria del control de pH y cloro residual, la existencia de procedimientos para evitar la contaminación cruzada, la disponibilidad de insumos para limpieza y desinfección, la limpieza y desinfección del menaje utilizado por la PPL y el retiro oportuno de los residuos sólidos generados durante la operación.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: En el periodo de julio, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 100%, manteniendo el mismo resultado obtenido en el mes de junio. La verificación de esta variable fue posible en los establecimientos EPMSC Armenia, EPMSC Calarcá, ERON EPMSC Manizales, EPMSC Pensilvania, EPMSC Pereira, EPMSC Riosucio y ERON Manizales, los cuales alcanzaron un 100% de cumplimiento, sin evidenciarse hallazgos durante las visitas de interventoría. En ERON de Armenia, EPMSC Anserma, EPMSC Pácora, EPMSC Salamina, EPMSC Santa Rosa de Cabal y ERON Pereira, la variable fue calificada como No observado (NO), debido a que durante las visitas no fue posible verificar actividades de transporte de alimentos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL: En el periodo de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 96%, manteniendo el mismo porcentaje registrado en el mes de junio. El establecimiento de menor cumplimiento es ERON DE ARMENIA con 83%, seguido de ERON PEREIRA con 86%, EPMSC PEREIRA con 92%, EPMSC PENSILVANIA con 94%, EPMSC ARMENIA con 95%, EPMSC CALARCÁ y EPMSC ANSERMA con 97%; los 6 (seis) establecimientos restantes obtuvieron un cumplimiento entre 97% y 100%.

La variable de menor cumplimiento, con un 65%, corresponde a la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, de acuerdo con el listado maestro, hojas de vida y cronograma establecido. Se registra incumplimiento en ERON DE ARMENIA, donde durante las visitas del mes persistió la ausencia de soportes de mantenimiento, evidenciándose equipos fuera de servicio y con deterioro, entre ellos puestos de cocción, congeladores, licuadora industrial, pelapapas y extractores; en EPMSC ANSERMA, donde de manera reiterada no se presentaron soportes documentales que evidenciaran la ejecución del mantenimiento de los extractores del área de preparación y producción; en EPMSC ARMENIA, donde persisten daños en carros transportadores, campana extractora, refrigeradores y equipos de frío sin registros actualizados de mantenimiento; en EPMSC CALARCÁ, por incumplimiento del cronograma de mantenimiento, registros desactualizados y permanencia de equipos fuera de servicio, entre ellos los cuartos fríos, la licuadora industrial y el pelapapas; en EPMSC PENSILVANIA, donde la bandeja asadora y la licuadora industrial continúan requiriendo mantenimiento sin que el operador presente registros actualizados; en EPMSC PEREIRA, por ausencia de soportes documentales y hojas de vida actualizadas de los equipos; en ERON PEREIRA, por falta de soportes de mantenimiento de estufas, carros transportadores, equipos de refrigeración y pelapapas; y en EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, donde no se evidenció cumplimiento del cronograma de mantenimiento ni soportes que acrediten la ejecución de las actividades programadas.

La segunda variable con mayor afectación, con un 73%, corresponde a que los carros transportadores cuenten con hoja de vida y mantenimiento preventivo trimestral, garantizando condiciones adecuadas de conservación y funcionamiento. Se registran incumplimientos en ERON DE ARMENIA, donde el carro transportador presenta deterioro por óxido, daños en las ruedas y ausencia de registros de mantenimiento; en EPMSC ARMENIA, donde los carros transportadores continúan con deterioro estructural y sin soportes documentales de mantenimiento; en EPMSC PEREIRA, donde se evidenciaron carros con óxido, láminas deterioradas, ausencia de pintura y hojas de vida desactualizadas; en ERON MANIZALES, por presencia de óxido en la plataforma del carro de transporte interno; y en ERON PEREIRA, donde no se soportó el mantenimiento preventivo trimestral de los carros transportadores hacia patios.

En cuanto al recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo, con un cumplimiento del 97%, se registran incumplimientos en ERON DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCÁ y ERON PEREIRA, donde se evidenció la recepción de materias primas con la información obligatoria de lote y fecha de vencimiento adherida mediante stickers removibles sobre el empaque primario, incumpliendo los criterios de aceptación establecidos y las disposiciones de la Resolución 5109 de 2005 sobre rotulado y etiquetado.

Respecto a la variable relacionada con los análisis fisicoquímicos del agua conforme a la frecuencia establecida en la OTM, con un cumplimiento del 97%, se evidenció incumplimiento únicamente en ERON DE ARMENIA, donde durante la visita se verificó que la frecuencia de realización del análisis excedía el periodo máximo establecido por la Oferta Técnica Mínima.

De manera general, en los demás ítems de la categoría se obtuvo un cumplimiento del 100%, evidenciándose la implementación de los programas y formatos de aseguramiento de la calidad, calibración y verificación de equipos de medición, registros de temperaturas de equipos de refrigeración y congelación, programas de trazabilidad, planes de contingencia y emergencia, capacitación continua del personal, ausencia de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y cumplimiento de las demás actividades contempladas en el sistema de aseguramiento y control de la calidad.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: En el periodo de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 97%, manteniendo el mismo porcentaje registrado en el mes de junio. El establecimiento de menor cumplimiento es ERON DE ARMENIA con 87%, seguido de EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES con 88% cada uno; EPMSC ANSERMA obtuvo 93% y ERON PEREIRA 94%; los 8 (ocho) establecimientos restantes alcanzaron un cumplimiento del 100%.

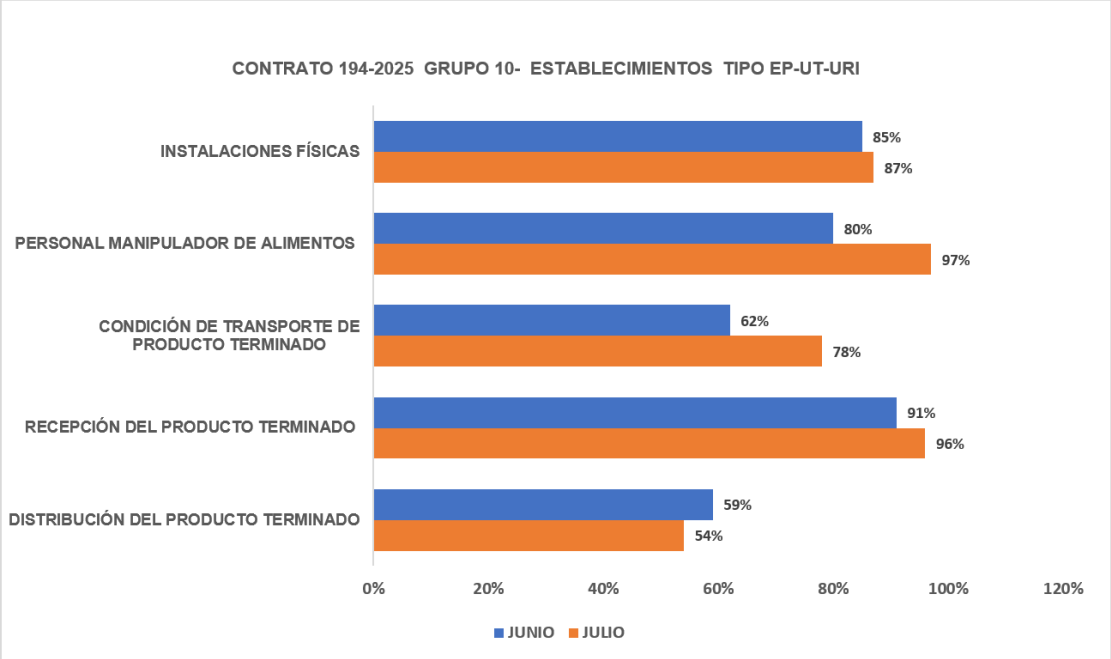
El ítem de mayor afectación, con un cumplimiento del 74%, corresponde a que las campanas y/o extractores de aire se encuentren en buen estado, en funcionamiento y en cantidad suficiente para garantizar una adecuada ventilación y evitar la condensación en las áreas de proceso. Se registra incumplimiento en ERON DE ARMENIA, donde durante la visita del 16 de julio se evidenciaron extractores con deficiente limpieza y desinfección, presentando acumulación y goteo de grasa; en EPMSC ANSERMA, donde el extractor del área de producción continúa fuera de funcionamiento (24 de julio); en EPMSC ARMENIA, donde persiste el funcionamiento parcial de la campana extractora y únicamente opera uno (1) de los dos (2) extractores instalados en la bodega de Fruver, situación evidenciada en las visitas del 9 y 23 de julio; y en ERON MANIZALES, donde únicamente se encontraron en funcionamiento dos (2) de los cinco (5) extractores instalados, sin evidenciarse soporte de gestión para su reparación durante las visitas del 10 y 21 de julio.

La segunda variable con afectación, con un cumplimiento del 97%, corresponde a que el personal cuente con exámenes médicos ocupacionales de ingreso vigentes, conforme a la normatividad aplicable. Se registran incumplimientos en ERON DE ARMENIA, donde el operador presentó exámenes médicos ocupacionales vencidos del auxiliar de proceso Brahian Ayala y un soporte sin fecha correspondiente a la administradora Augusta Saraza; asimismo, en ERON PEREIRA no se evidenció el examen médico ocupacional de ingreso de la auxiliar administrativa Diomara Ocampo Londoño.

En los demás ítems evaluados de esta categoría se obtuvo un cumplimiento del 100% en todos los establecimientos, evidenciándose conformidad en la disponibilidad y señalización de extintores, botiquines de primeros auxilios, mantas antifuego, publicación de la política de Seguridad y Salud en el Trabajo, rutas de evacuación, registros de capacitación en SST y entrega de elementos de protección personal al personal manipulador y administrativo.

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 julio de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UT. UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC -2025 del Grupo 10, en las evaluaciones de la interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 10 para el período de julio 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 86% de cumplimiento, manteniendo el mismo porcentaje obtenido en el periodo de junio (86%), explicado principalmente por el incremento en Personal Manipulador de Alimentos (80% a 97%), Condición de Transporte del Producto Terminado (62% a 78%), Recepción del Producto Terminado (91% a 96%) e Instalaciones Físicas (85% a 87%); mientras que Distribución del Producto Terminado presentó un decrecimiento de 59% a 54%, constituyéndose en la categoría de menor desempeño durante el periodo evaluado. 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 julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 87%, presentando un incremento del 2% respecto al informe del mes de junio, el cual registró un cumplimiento del 85%. El establecimiento de menor cumplimiento es la ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS, con 0%, seguido de la ESTACIÓN DE POLICÍA CALARCÁ, con 50%; las 12 (doce) estaciones de policía restantes obtuvieron un cumplimiento del 100%, mientras que las ESTACIONES DE POLICÍA CHINCHINÁ y SIJIN MANIZALES fueron calificadas como no observado (NO).

La variable de mayor afectación, con un cumplimiento del 86%, corresponde a que durante el almacenamiento temporal se garanticen las condiciones higiénicas del producto terminado. Se registra un cumplimiento del 0% en la ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS, donde durante las visitas del 1 y 10 de julio se evidenció la estiba utilizada para el almacenamiento temporal con suciedad y presencia de residuos de alimentos en el piso contiguo al área de almacenamiento. Asimismo, la ESTACIÓN DE POLICÍA CALARCÁ obtuvo un cumplimiento del 50%, evidenciándose de

manera reiterada durante las visitas del 2, 11, 15 y 28 de julio que las bebidas correspondientes a los diferentes tiempos de comida fueron dispuestas directamente sobre el piso y, en algunos casos, junto a recipientes para residuos sólidos y material de construcción, incumpliendo las condiciones higiénicas para el almacenamiento temporal del producto terminado.

La segunda variable, con un cumplimiento del 89%, corresponde a que las canastillas y/o estibas utilizadas durante el almacenamiento temporal se encuentren limpias y en buen estado. Se registra incumplimiento en la ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS, donde el 1 de julio se evidenciaron canastillas utilizadas para el transporte de las fiambreras con deficientes procesos de limpieza y desinfección; en la ESTACIÓN DE POLICÍA CALARCÁ, donde el 25 de julio se observaron canastillas en deficientes condiciones de limpieza y desinfección; y en la ESTACIÓN DE POLICÍA LA VIRGINIA, donde durante la visita del 28 de julio se evidenció la canastilla utilizada para el almacenamiento temporal de las fiambreras y el recipiente de la bebida con deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección. Los demás establecimientos evaluados obtuvieron un cumplimiento del 100%, mientras que las ESTACIONES DE POLICÍA CHINCHINÁ y SIJIN MANIZALES fueron calificadas como NO.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: para el corte de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 97%, presentando un incremento del 17% respecto al informe del mes de junio, el cual registró un cumplimiento del 80%. El centro de detención transitoria con menor cumplimiento es la ESTACIÓN DE POLICÍA CALARCÁ, con 50%; los 15 (quince) centros de detención transitoria restantes obtuvieron un cumplimiento del 100%.

La variable de menor cumplimiento, con un 94%, corresponde a que los manipuladores de alimentos utilicen la dotación limpia, en buen estado y de color claro, conforme a la normatividad vigente, y apliquen las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Se registra un cumplimiento del 0% en la ESTACIÓN DE POLICÍA CALARCÁ, donde durante las visitas del 11, 15 y 25 de julio se evidenció que el manipulador de alimentos Alexander Castaño realizaba la manipulación de alimentos sin utilizar la dotación completa, haciendo uso de jean, sin gorro y portando accesorios, incumpliendo las condiciones higiénico-sanitarias establecidas para el personal manipulador de alimentos.

En las variables relacionadas con que los manipuladores de alimentos cuenten con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado vigente de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), así como con la verificación del recurso humano adicional ofertado, se obtuvo un cumplimiento del 100% en todos los centros de detención transitoria verificados.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: para el corte de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 78%, con un incremento del 16% respecto al informe del mes de junio (62%). El establecimiento de menor cumplimiento es EP MARSELLA, con 0%, seguido de EP VITERBO con 20%; ESTACIÓN DE POLICÍA APIA obtuvo 60%; ESTACIÓN DE POLICÍA ANSERMA, ESTACIÓN DE POLICÍA DE MARMATO, ESTACIÓN DE POLICÍA DE SUPÍA, ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS y ESTACIÓN DE POLICÍA CALARCÁ alcanzaron 80% cada uno; mientras que ESTACIÓN DE POLICÍA CAI SANTANDER, ESTACIÓN DE POLICÍA CHINCHINÁ, ESTACIÓN DE POLICÍA LA VIRGINIA (FUERA), ESTACIÓN DE POLICÍA SAN JOSÉ, ESTACIÓN DE POLICÍA SANTA ROSA DE CABAL y ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN ARMENIA obtuvieron 100%. Por su parte, EP RISARALDA no fue objeto de evaluación en la variable relacionada con la identificación externa del vehículo transportador, debido a que el traslado de las raciones se realiza de forma peatonal.

La variable de menor cumplimiento, con 56%, corresponde a que el vehículo transportador cuente con la documentación requerida (concepto sanitario vigente, tarjeta de propiedad, SOAT y revisión tecno mecánica, o, para motocicletas, el cumplimiento de las condiciones establecidas en la OTM). Se registró 0% en EP MARSELLA, ESTACIÓN DE POLICÍA ANSERMA, ESTACIÓN DE POLICÍA APIA, ESTACIÓN DE POLICÍA DE MARMATO, ESTACIÓN DE POLICÍA DE SUPÍA, EP RISARALDA y EP VITERBO. En EP MARSELLA y EP RISARALDA el traslado de las raciones continúa realizándose,

a pie, sin utilizar vehículo automotor, procedimiento no contemplado en los documentos técnicos. En ESTACIÓN DE POLICÍA ANSERMA, ESTACIÓN DE POLICÍA DE MARMATO, ESTACIÓN DE POLICÍA DE SUPÍA y EP VITERBO se evidenció el uso de motocicletas sin concepto higiénico sanitario ni aval de la interventoría para su utilización en la operación, mientras que en ESTACIÓN DE POLICÍA APIA se alternó el transporte peatonal con el uso de una motocicleta que tampoco cuenta con el concepto sanitario exigido. Adicionalmente, ESTACIÓN DE POLICÍA CALARCÁ obtuvo 50%, debido a que el conductor del vehículo no presentó el certificado de inspección sanitaria vigente durante la visita.

La segunda variable con mayor afectación, con un cumplimiento del 69%, corresponde al diligenciamiento de las planillas de registro de temperatura durante el transporte. Se registró 0% en EP MARSELLA, ESTACIÓN DE POLICÍA APIA, ESTACIÓN DE POLICÍA INSPECCIÓN CALARCÁ, ESTACIÓN DE POLICÍA LA VIRGINIA (FUERA), EP RISARALDA y EP VITERBO, debido a la ausencia de las planillas de control o al diligenciamiento incorrecto de los registros de temperatura, lo que impide verificar el mantenimiento de las condiciones térmicas de los alimentos durante el transporte. ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS obtuvo 80%, por no disponerse de la planilla de registro de temperaturas durante la visita.

Respecto a la variable relacionada con la existencia de un plan de rutas con placa del vehículo y rangos de horarios para el seguimiento de las entregas, la cual alcanzó un cumplimiento del 75%, se registró 0% en EP MARSELLA, ESTACIÓN DE POLICÍA INSPECCIÓN MUNICIPAL DE POLICÍA CALARCÁ, EP RISARALDA y EP VITERBO. En EP MARSELLA no se cuenta con un plan de rutas para el servicio; en ESTACIÓN DE POLICÍA CALARCÁ el documento permanece desactualizado y registra el nombre del anterior distribuidor; en EP RISARALDA no se dispone del plan de rutas o este no se ejecuta conforme a la operación, debido a que las raciones continúan transportándose a pie; y en EP VITERBO no se cuenta con un plan de rutas actualizado para el nuevo tercero encargado del transporte.

Finalmente, en la variable relacionada con que el vehículo transportador lleve visible en su exterior la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", con un cumplimiento del 93%, se registra incumplimiento únicamente en EP VITERBO, donde la motocicleta utilizada para el transporte de las raciones no cuenta con la identificación exigida. En la variable correspondiente a las condiciones físicas e higiénicas del vehículo transportador, con un cumplimiento general del 100%, únicamente se identificó un hallazgo puntual en ESTACIÓN DE POLICÍA CALARCÁ, asociado a deficiencias de limpieza del vehículo, sin afectar el resultado global de la categoría.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: Para el corte de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 96%, presentando un incremento del 5% con relación al mes de junio, el cual registró un cumplimiento del 91%. El establecimiento de menor cumplimiento es la ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS, con 67%; le siguen EP MARSELLA, ESTACIÓN DE POLICÍA CAI SANTANDER y ESTACIÓN DE POLICÍA CALARCÁ, con 89% cada uno; las 12 (doce) estaciones de policía restantes obtuvieron un cumplimiento del 100%.

El ítem de menor cumplimiento, con un 81%, corresponde al cumplimiento del menú verificado según la minuta patrón y la OTM, respecto a los intercambios. Se registran hallazgos con 0% en EP MARSELLA, donde durante las visitas del 8 y 17 de julio se evidenciaron intercambios en los componentes proteico y regulador sin la respectiva gestión en el sistema K2; en ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS, donde durante las visitas del 1, 10, 21 y 26 de julio se realizaron intercambios en los componentes proteico, regulador, tubérculo y bebida, sin soporte de notificación en el sistema K2; en ESTACIÓN DE POLICÍA CALARCÁ, donde en las visitas del 2, 11, 25 y 28 de julio se evidenciaron múltiples intercambios de proteína, cereal elaborado, energético y preparación, sin el correspondiente reporte en el sistema K2; en ESTACIÓN DE POLICÍA LA VIRGINIA, donde durante las visitas del 1, 9, 17 y 28 de julio se evidenciaron intercambios en los componentes proteico, cereal elaborado, energético y bebida sin soporte de notificación; en ESTACIÓN DE POLICÍA RISARALDA, donde el 14 de julio se realizaron intercambios en la cena y el refrigerio nocturno sin gestión en K2; y en ESTACIÓN DE POLICÍA SANTA ROSA DE CABAL, donde el 4 de julio se suministró carne de cerdo frita en lugar de pechuga de pollo en salsa BBQ sin encontrarse reportado el intercambio. Asimismo, la ESTACIÓN DE POLICÍA CAI

SANTANDER obtuvo 50%, debido a que el intercambio del componente proteico evidenciado el 14 de julio fue soportado en el sistema K2 de manera extemporánea.

En el ítem relacionado con que los alimentos suministrados se encuentren libres de contaminación, con un cumplimiento del 88%, se registra 0% en la ESTACIÓN DE POLICÍA CAI SANTANDER, donde durante las visitas del 22 y 29 de julio se evidenciaron recipientes utilizados para el almacenamiento de la bebida con deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección, así como tapas de las fiambreras en deficientes condiciones higiénicas; en la ESTACIÓN DE POLICÍA CALARCÁ, donde el 15 de julio se evidenció que el recipiente utilizado para distribuir la bebida presentaba deficientes procesos de limpieza y desinfección, generando riesgo de contaminación cruzada; en ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS, donde el 1 de julio las canastillas utilizadas para disponer las fiambreras presentaban deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección; y en la ESTACIÓN DE POLICÍA LA VIRGINIA, donde el 28 de julio se evidenció la canastilla utilizada para el transporte de alimentos con deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección.

En la variable relacionada con el suministro de la totalidad de los componentes del menú, con un cumplimiento del 94%, se registra 0% en la ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS, donde el 1 de julio no se realizó la entrega del componente fruta correspondiente al desayuno del menú No. 7, y en la ESTACIÓN DE POLICÍA CALARCÁ, donde el 15 de julio no se suministró el componente fruta para el desayuno del menú No. 6.

Adicionalmente, se registran hallazgos relacionados con la publicación y socialización del ciclo de menús, con un cumplimiento del 94%, afectándose EP MARSELLA, donde el 22 de julio no se encontraba publicado el ciclo de menús; ESTACIÓN DE POLICÍA SANTA ROSA DE CABAL, donde durante las visitas del 4 y 6 de julio no se evidenció la minuta publicada para consulta de la PPL; y ESTACIÓN DE POLICÍA VITERBO, donde en las visitas del 7 y 22 de julio no se encontró publicado el ciclo de menús.

En los demás ítems verificados de la categoría se obtuvo cumplimiento del 100%, evidenciándose conformidad en el horario de entrega de las raciones, la rotación de bebidas de acuerdo con la OTM, el cumplimiento de los gramajes establecidos y las demás condiciones evaluadas para la recepción del producto terminado.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: Para el corte de julio la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 54%, presentando un decrecimiento del 5% respecto al informe del mes de junio, el cual registró un cumplimiento del 59%. El establecimiento de menor cumplimiento es la ESTACIÓN DE POLICÍA CAI SANTANDER, con 0%; le siguen EP MARSELLA, EP ANSERMA, EP APIA, ESTACIÓN DE POLICÍA CHINCHINÁ, ESTACIÓN DE POLICÍA CALARCÁ, ESTACIÓN DE POLICÍA LA VIRGINIA, ESTACIÓN DE POLICÍA SANTA ROSA DE CABAL y ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN ARMENIA, con 50% cada una; ESTACIÓN DE POLICÍA SAN JOSÉ y ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN MANIZALES obtuvieron 67%; mientras que EP LA ISABELLA, ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS y EP VITERBO alcanzaron 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 el mes en la mayoría de los establecimientos evaluados, debido a que las bebidas continúan distribuyéndose en recipientes plásticos convencionales, fondos, galones, botellas reutilizadas o bolsas plásticas, los cuales no poseen características isotérmicas ni garantizan el mantenimiento de la temperatura e inocuidad de los alimentos, incumpliendo lo establecido en la Circular E-2025-008918. Esta situación se evidenció en EP ANSERMA, EP APIA, EP MARSELLA, ESTACIÓN DE POLICÍA CAI SANTANDER, ESTACIÓN DE POLICÍA CHINCHINÁ, ESTACIÓN DE POLICÍA CALARCÁ, ESTACIÓN DE POLICÍA LA VIRGINIA, ESTACIÓN DE POLICÍA SAN JOSÉ, ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN ARMENIA, ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN MANIZALES, ESTACIÓN DE POLICÍA MARMATO, ESTACIÓN DE POLICÍA SUPÍA, ESTACIÓN DE POLICÍA RISARALDA, ESTACIÓN DE POLICÍA SANTA ROSA DE CABAL y EP VITERBO. De igual manera, en algunos

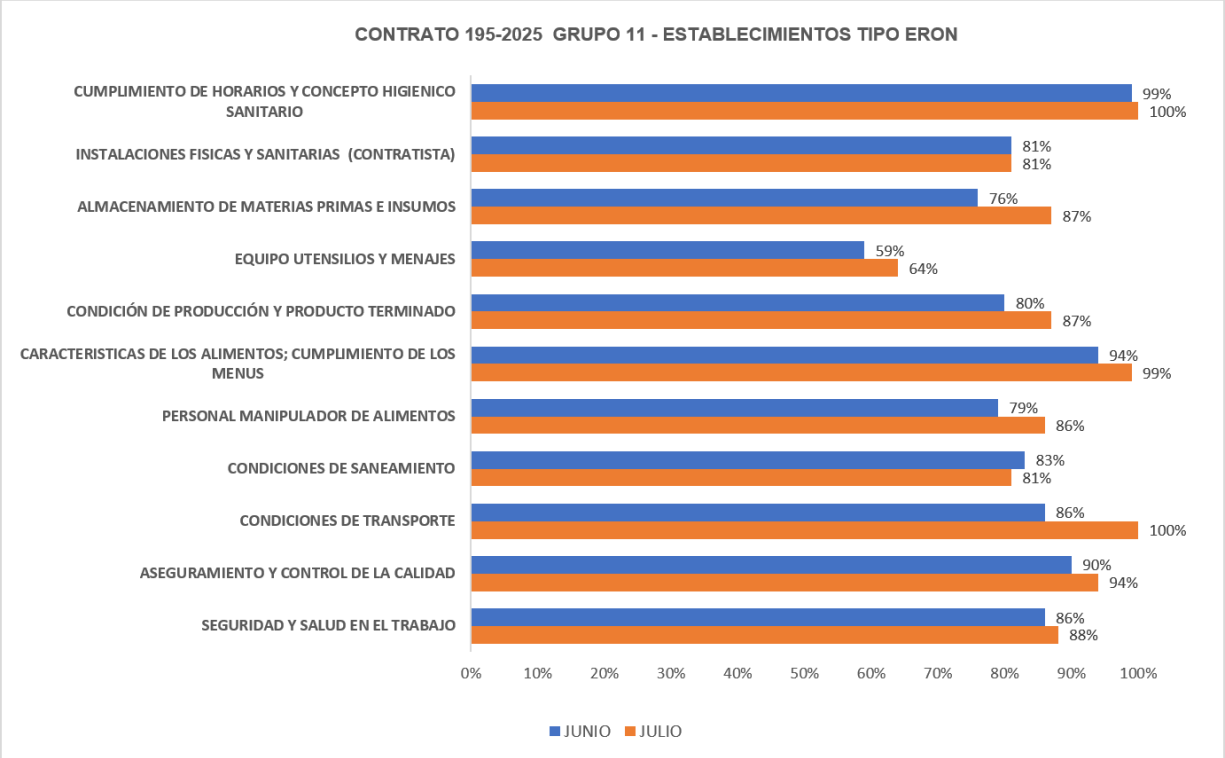
establecimientos el componente proteico y otros componentes del menú continúan entregándose en recipientes colectivos y no ensamblados de manera individual, conforme a lo establecido en la OTM.

La segunda variable de mayor afectación, con un cumplimiento del 76%, corresponde a 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, ESTACIÓN DE POLICÍA CAI SANTANDER, ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN ARMENIA, ESTACIÓN DE POLICÍA CALARCÁ y ESTACIÓN DE POLICÍA LA VIRGINIA, donde durante las visitas de interventoría no se evidenció la entrega de los utensilios básicos requeridos para el consumo de los alimentos o no se aportaron soportes que demostraran su suministro.

En la variable relacionada con la entrega de dietas terapéuticas a la PPL, aplicable únicamente a los establecimientos donde se suministran este tipo de raciones, se registró incumplimiento en la ESTACIÓN DE POLICÍA CALARCÁ, donde la dieta hipercalórica e hiperproteica suministrada no cumplía con las características establecidas en la Oferta Técnica Mínima, evidenciándose además deficiencias en su identificación y distribución. En la ESTACIÓN DE POLICÍA LA VIRGINIA, donde también aplica esta variable, se obtuvo cumplimiento del 100%. En los demás ítems evaluados de la categoría se obtuvo cumplimiento del 100%, evidenciándose conformidad en la entrega de las raciones conforme al procedimiento establecido, así como en las variables restantes aplicables para la distribución del producto terminado.

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

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



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 11, para el período de Julio 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 87% 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 del mes de julio la categoría obtuvo un cumplimiento general del 100%, aumentando en un 1% con respecto al mes de junio, 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 julio, el rancho No. 5 del establecimiento ERON COIBA IBAGUE, cuyas actividades se retomaron el 17 de junio de 2026, aún no cuenta con el concepto sanitario; el contratista presentó el soporte de la gestión adelantada ante la Secretaría de Salud de Ibagué, mediante la solicitud No. 24996 con fecha del 23 de junio de 2026, continuando a la espera de la visita de inspección por parte de la entidad territorial. Asimismo, el establecimiento EPMSC FRESNO solicitó desde el 29 de mayo de 2026 la visita para la renovación de su CHS, encontrándose pendiente de programación; los demás establecimientos cuentan con sus conceptos sanitarios vigentes.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA; Para el corte de julio de 2026, la categoría obtuvo un promedio general del 81%, manteniéndose igual respecto al mes de junio de 2026, sin variación porcentual. El menor cumplimiento corresponde a EPAMS LA DORADA con el (77%), seguida de ERON COIBA IBAGUE con (79%); EPMSC PUERTO BOYACÁ con (82%); EPMSC HONDA (85%); PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11 con (88%) y EPMSC FRESNO con el (92%); en EPMSC LIBANO no aplica verificación para este corte (se registra en la planta de contingencia).

En esta categoría, el ítem de mayor afectación durante julio y que obtiene un cumplimiento general del 19%, 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 EPAMS LA DORADA, EPMSC HONDA, EPMSC PUERTO BOYACÁ y PLANTA DE CONTINGENCIA G11, seguidas de ERON COIBA IBAGUE, con un 33%; en EPMSC FRESNO no aplicó verificación para este ítem.

Dentro de las afectaciones encontradas se observa que en EPAMS LA DORADA persisten las deficiencias locativas en pisos de las áreas de dietas, marmitas y cuartos de refrigeración y congelación, así como deterioro de paredes en el ingreso al rancho, área de jugos, estufas y prealistamiento, con grietas, desprendimiento de recubrimientos y superficies porosas; se evidenció además tapa de caja del alcantarillado frente al cuarto de refrigeración con concreto agrietado y dos (2) baldosas partidas en el muro divisor de marmitas y planchas, subsanándose el desprendimiento de pintura del área de jugos; en EPMSC HONDA persisten la pérdida de pintura del piso y la humedad en paredes del área de Fruver, la humedad en cocina caliente, cuatro (4) baldosas fracturadas en el ingreso a la oficina y seis (6) baldosas faltantes en la pared de cocina caliente, sumándose el deterioro del piso del área de lavado de menaje con aproximadamente cuarenta y seis (46) baldosas fracturadas o faltantes y la ausencia de medias cañas en el área de producción; en EPMSC PUERTO BOYACÁ se evidencia muro divisorio entre cocina caliente y lavado con desprendimiento de pintura y porosidad en un área de 15cm x 20cm, techo con desprendimiento de pintura en 30cm x 30cm justo encima de la estufa donde se elaboran los alimentos, paredes del área de lavado de menaje con desprendimiento de pintura y humedad, y piso con faltante de emboquillado; en PLANTA DE CONTINGENCIA G11 se observa pared del área de lavamanos con desprendimiento de pintura y pared del baño con humedad, ejecutando el operador la acción correctiva sobre las grietas del área de congeladores; en el caso de ERON COIBA IBAGUE, cuyo cumplimiento fue del 33%, la afectación se presentó en el BLOQUE 1, con pisos porosos y desgastados en fritos e ingreso a cuartos fríos y desprendimiento de pintura en techos y paredes; en el BLOQUE 4, con pisos porosos en ensaladas, marmitas, prealistamiento e ingreso al cuarto de congelación; y en el BLOQUE 7, con humedad y desprendimiento de pintura en las paredes de jugos, tubérculos, vegetales, cocción liviana, carnes y cuartos fríos, cuyos ángulos presentan óxido y desprendimiento.

Seguidamente, en la segunda variable de mayor afectación para julio y con un cumplimiento general del 42%, encontramos la relacionada con los mantenimientos correctivos menores de pintura y resanes de ventanas, marcos, puertas y estanterías, afectándose con el 0% de cumplimiento en EPAMS LA DORADA, EPMSC PUERTO BOYACÁ y PLANTA DE CONTINGENCIA G11, seguidas de ERON COIBA IBAGUE con un 55%; en EPMSC FRESNO el cumplimiento fue del 100% y en EPMSC HONDA no aplicó verificación. Dentro de las no conformidades se encuentra que en EPAMS LA DORADA la puerta principal de acceso al rancho continúa con deterioro estructural, corrosión, afectación del marco y deficiencias en la malla de protección, sumándose el daño del angeo en la puerta de acceso a bodegas, óxido y corrosión en las puertas de los cuartos de refrigeración y congelación y en la puerta de ingreso de materias primas, la cual presenta desprendimiento de su estructura y grietas; en EPMSC PUERTO BOYACÁ se evidencian puertas del baño y del área de almacenamiento con óxido y corrosión en su parte interna; en PLANTA DE CONTINGENCIA G11 se observa puerta del área de lavado de menaje con óxido y corrosión en su parte inferior y carencia de angeo sobre el área de prealistamiento de materia prima; para ERON COIBA IBAGUE las no conformidades correspondieron al BLOQUE 1, con angeo roto en el área de lavado de menaje y puerta izquierda de ingreso principal sin protección inferior, con un espacio superior a 1 cm entre puerta y piso, y al BLOQUE 7, donde persisten las puertas con corrosión del ingreso al rancho, lavado de tubérculos,

baños de hombres y mujeres, salida de emergencia y depósito diario, además de protectores de plagas desprendidos en la puerta de lavado de utensilios.

La siguiente variable, con un 57% de cumplimiento general en julio, corresponde a la instalación de medidores calibrados y certificados que permitan verificar el consumo de los diferentes servicios públicos, afectándose con el 0% en ERON COIBA IBAGUE; para EPAMS LA DORADA, EPMSC FRESNO y EPMSC PUERTO BOYACÁ su cumplimiento fue del 100%, mientras que en EPMSC HONDA y PLANTA DE CONTINGENCIA G11 no aplicó verificación. Dentro de las no conformidades evidenciadas, en el BLOQUE 4 el contratista no aporta los certificados de calibración de los medidores de agua, energía y gas, situación que persistió durante las visitas del corte, y en el BLOQUE 7 tampoco se presentan los certificados de calibración de los contadores de servicios públicos de agua, luz y gas, manteniéndose el hallazgo de manera reiterativa.

Con un cumplimiento general del 59% se ubica la variable relacionada con la iluminación de las áreas y el estado y protección de las lámparas, cuya afectación se concentró exclusivamente en ERON COIBA IBAGUE con el 18%, toda vez que los demás establecimientos alcanzaron el 100%. En el BLOQUE 1 se evidenciaron tres (3) lámparas sin funcionamiento, dos (2) al ingreso de los cuartos fríos y una (1) al ingreso del cuarto de Fruver, así como una (1) de las tres (3) lámparas del área de dietas; en el BLOQUE 4 la lámpara de ingreso al rancho permaneció sin funcionar y sin diagnóstico de la falla; y en el BLOQUE 7 persisten tres (3) lámparas sin protector en el área de fritos y dos (2) en el área de servido de dietas, condición que representa riesgo de accidente laboral en caso de rotura.

Continuamos con la afectación presentada en la variable de si se cuenta con sistemas de evacuación de aguas residuales protegidos con tapas removibles para evitar la generación de malos olores, la cual obtiene cumplimiento global del 68% y del 33% en EPAMS LA DORADA, debido a que las rejillas de ingreso al cuarto de refrigeración, cocina caliente, prealistamiento de tubérculos y planchas se encuentran rotas y con desniveles, generando riesgo de caídas e ingreso de plagas; en EPMSC PUERTO BOYACÁ, con un 50%, se evidencian rejillas para sifones con desprendimiento en las áreas de lavado de menaje y cocina caliente; y en ERON COIBA IBAGUE, con un 67%, la afectación correspondió al BLOQUE 4, donde las rejillas de los desagües presentan desgaste y oxidación y la del área de dietas no se ajusta al cárcamo. EPMSC FRESNO, EPMSC HONDA y PLANTA DE CONTINGENCIA G11 cumplieron al 100%.

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, el cumplimiento general fue del 71%, presentándose el 0% en EPMSC HONDA, el 50% en EPAMS LA DORADA y el 67% en ERON COIBA IBAGUE; EPMSC FRESNO, EPMSC PUERTO BOYACÁ y PLANTA DE CONTINGENCIA G11 cumplieron al 100%. Dentro de las no conformidades, en EPMSC HONDA se evidencia retiro de la vegetación mediante poda, pero persiste la presencia de escombros en los alrededores del área de lavado de menaje; en EPAMS LA DORADA se observa acumulación de escombros y residuos en la zona de recepción de materias primas y en el acceso al área de producción, favoreciendo la presencia de roedores y plagas; y en ERON COIBA IBAGUE la afectación correspondió al BLOQUE 4, donde se evidencian restos de equipos, madera, cartón y plásticos en la zona verde trasera, empozamiento de agua y restos de alimentos en la zona de lavado externa, atrayendo palomas y generando malos olores.

Con respecto a si se cuenta con un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, protegido, ventilado y señalizado, esta variable presentó un cumplimiento general del 76%, con el 0% en EPAMS LA DORADA, debido a que la puerta del área de disposición de residuos continúa presentando óxido y corrosión en bordes, uniones y sistema de cierre, y en EPMSC FRESNO, por cuanto el área de almacenamiento temporal no se encuentra adecuadamente protegida ni aislada al estar ubicada de forma contigua al área de lavado de menaje y ollas, hallazgo reiterativo sin acciones de mejora por parte del operador; en EPMSC PUERTO BOYACÁ el cumplimiento fue del 50%, al evidenciarse óxido en la parte inferior interna de la estructura del depósito. ERON COIBA IBAGUE, EPMSC HONDA y PLANTA DE CONTINGENCIA G11 cumplieron al 100%.

Por otra parte, la variable relacionada con la existencia de lavamanos de accionamiento no manual ubicados cerca al área de proceso obtuvo un cumplimiento general del 79%, con el 0% en EPMSC FRESNO, donde el sistema de accionamiento por pedal del lavamanos del área de cocina caliente presenta goteo continuo e impide la adecuada activación y cierre del flujo, siendo hallazgo reiterativo; el 33% en EPAMS LA DORADA, cuyo lavamanos permanece sin funcionamiento, con el desagüe desconectado y sin presión suficiente; y el 50% en EPMSC PUERTO BOYACÁ, por escape de agua en el pedal de accionamiento.

Adicionalmente, la variable de instalaciones eléctricas alcanzó un 86% de cumplimiento general, con afectación únicamente en ERON COIBA IBAGUE (70%), donde en el BLOQUE 5 se evidencian interruptor y cajas eléctricas sin protección y toma con tapa suelta, y en el BLOQUE 7 tomacorriente con tapa partida y caja con cables expuestos en el área de lavado, condiciones que pueden ocasionar accidentes laborales.

Finalmente, para el mes de julio se presentan afectaciones puntuales en el estado de los mesones (95% general), con el 0% en EPMSC HONDA por soportes de los mesones de cocina caliente con óxido y corrosión; en las instalaciones sanitarias (95% general), con el 90% en ERON COIBA IBAGUE BLOQUE 4, donde el baño de uso de las PPL no cuenta con sistema de descarga; y en la señalización de las áreas (96% general), con el 50% en EPMSC HONDA por señalización faltante o deteriorada en producción y bodega de almacenamiento. Las variables restantes, relacionadas con letreros alusivos a las BPM, mensajes de "Espacio libre de humo", área exclusiva para productos no conformes, área exclusiva para el ensamble de raciones y área para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje, promediaron el 100% de cumplimiento.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS; Para el corte del informe de julio de 2026, la categoría obtuvo un promedio general de cumplimiento del 87%, aumentando un 11% respecto al mes de junio de 2026. El establecimiento con menor cumplimiento es EPMSC FRESNO con el (76%), seguido de ERON COIBA IBAGUE con el (83%) y EPAMS LA DORADA con el (88%); los restantes 3 establecimientos pertenecientes a este grupo —EPMSC HONDA, EPMSC PUERTO BOYACÁ y PLANTA DE CONTINGENCIA G11— promediaron el 100%; en EPMSC LIBANO no aplica verificación para este corte.

El ítem de mayor afectación para este periodo, con un cumplimiento general del 48%, corresponde a si los alimentos cuentan con el etiquetado y rotulado establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente, afectándose con el 0% en EPMSC FRESNO y con el 17% en ERON COIBA IBAGUE. En EPMSC FRESNO se evidencia que el producto pulpa de panela limón del proveedor Tropikal Fruit incumple 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, sumado a la ausencia de tabla nutricional en el envase; se realiza cierre parcial del hallazgo, por cuanto el proveedor modificó el empaque de la pulpa de ciruela incluyendo tabla nutricional e información legible. Adicionalmente, el pan mojicón entregado en el refrigerio nocturno del menú 3, adquirido en la panadería municipal Fresno Pan, se encuentra sin ningún tipo de rótulo o identificación y el operador no presenta autorización emitida por la USPEC para la recepción y entrega de este producto. En ERON COIBA IBAGUE la afectación fue transversal a los bloques: se evidencia carne de res distribuida por la Comercializadora M&C S.A.S. (BLOQUES 1, 4 y 7, con existencias entre 20 y 300 kg) cuyo rótulo no relaciona el tipo de corte, incumpliendo el Decreto 1500 de 2007, lo que impide determinar la preparación adecuada; carne de res de la Comercializadora Santa Fe S.A.S. (BLOQUES 4, 5 y 7) que declara simultáneamente los cortes brazo y pierna, siendo el corte brazo no autorizado en la OTM; pulpa de fruta marca Tropikal Fruit (lotes 06062026, 04/05/2026 y 010727, con existencias entre 50 y 300 kg) que no declara en la tabla nutricional la totalidad de los ingredientes registrados en el empaque, incumpliendo las Resoluciones 5109 de 2005 y 810 de 2021; avena en hojuelas marcas Agrotop, Topspa y Los Andes (BLOQUES 1 y 4) sin declaración de la información del importador en Colombia; y salchicha tipo perro (BLOQUE 1) cuyo rótulo no identifica el municipio de ubicación del fabricante,

dificultando la trazabilidad. Se subsana el hallazgo de la avena Los Andes, al vincularse el nuevo proveedor Surte Abarrotes Internacional con la marca BJ, la cual cumple con el rotulado exigido.

La segunda variable que presenta mayor afectación, con un cumplimiento general del 73%, corresponde a si se evidencia cumplimiento en la proyección del plan de compras de acuerdo con las cantidades establecidas en la minuta patrón y los proveedores ofertados, afectándose con el 50% en EPMSC FRESNO y con el 55% en ERON COIBA IBAGUE. En EPMSC FRESNO se evidencia incumplimiento en el abastecimiento y disponibilidad de materia prima cárnica para la atención de los 125 PPL, toda vez que el operador no cuenta con la carne de cerdo para el almuerzo del menú 13, ni presenta soporte de compra que certifique su ingreso. En ERON COIBA IBAGUE se evidencia el almacenamiento de marcas no relacionadas en el listado de proveedores suministrado por la UT MACSOL USPEC 2025 —queso campesino La Riviera y El Tesoro Blanco, leche entera UHT San Clemente, arepa de maíz Sabor Paisa y La Abuela, chorizo Deliahumados, avena Los Andes y salchicha Comer Carne—, situación que dificulta los procesos de trazabilidad; asimismo, se identifican faltantes de proteína para dar cumplimiento a los ciclos de menú, entre estos 46 kg de salchicha y 162 kg de pechuga de pollo para 1.285 PPL del BLOQUE 1, 90 kg de carne de res y 23 kg de salchicha del menú 15 en el BLOQUE 7, 155 kg de carne de cerdo del menú 10 en el BLOQUE 5 y 80 kg de pescado del menú 6 en el BLOQUE 4. En visitas de seguimiento a EPAMS LA DORADA se evidenció igualmente la ausencia de los 69 kg de salchicha del desayuno del menú 15 y de los 415 kg de carne de res para las cenas de los menús 14 y 15, así como 204 kg de queso campesino marca La Riviera no relacionado en el listado de proveedores.

Seguidamente encontramos la variable relacionada con que en las áreas de almacenamiento no se evidencien alimentos contemplados como preparaciones prohibidas, de acuerdo con lo estipulado en la OTM y en el anexo 4, la cual obtuvo un cumplimiento general del 81%, afectándose con el 50% en EPAMS LA DORADA y con el 80% en ERON COIBA IBAGUE. En EPAMS LA DORADA se evidencia que el operador mantiene en almacenamiento 278 kg de pescado tipo basa lote VN478, con fecha de vencimiento 28/01/2028, programado para el almuerzo del menú 12, 190 kg del lote VN478 con vencimiento 31/01/2028, el lote VM877-V1052 almacenado en cava de congelación y 416 kg adicionales, todos de origen importado (Vietnam) y sin certificado de importación, lo que impide realizar una adecuada trazabilidad. En ERON COIBA IBAGUE el incumplimiento se presentó en el BLOQUE 7, con 200 kg de pescado basa marca Expomar, lote VN478VI0179, vencimiento 31/01/2028, y 12 cajas por 8 kg netos del mismo lote, sin certificado de ingreso sanitario expedido por el INVIMA; en el BLOQUE 4, con ocho (8) cajas por 8 kg cada una de pescado basa lote VN478VI0179, importado por Grupo GRB S.A.S., sin CIS; y en el BLOQUE 1, con 125 kg de pescado basa congelado marca Expomar, lote VN478VI0179, vencimiento 31/01/2028, del cual el operador no aporta el certificado correspondiente, convirtiéndose en un alimento sin permiso para su comercialización en el territorio nacional y clasificado como prohibido según el anexo No. 4, listado N-N0010.

La variable relacionada con la existencia de fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados alcanzó un cumplimiento general del 87%, con el 50% en EPAMS LA DORADA, donde se encontraron 192 kg y posteriormente 90 kg de queso La Riviera en cuarto de refrigeración, proveedor no autorizado en el listado patrón, y con el 92% en ERON COIBA IBAGUE, por cuanto en el BLOQUE 7 se evidenció queso fresco semiblando graso campesino marca La Riviera por 3.000 g no incluido en el listado patrón de proveedores.

Por su parte, la variable de cumplimiento de las distancias perimetrales en el almacenamiento obtuvo un 91% general, con el 0% en EPMSC FRESNO, debido a la inadecuada organización y aprovechamiento del área de almacenamiento, al encontrarse utensilios y recipientes ubicados en zonas de circulación y sobre los congeladores, lo que reduce el espacio para el tránsito seguro del personal, dificulta la apertura de los equipos de refrigeración y limita su operación; el operador no ha ejecutado acciones de mejora, razón por la cual el hallazgo ha sido reiterativo en las visitas.

Con un 96% de cumplimiento general se ubican las variables de almacenamiento de las materias primas según sus características naturales por medio de separación física y en empaques de primer uso, afectándose con el 75% en EPAMS

LA DORADA, donde se evidenciaron seis (6) cajas de cartón con lechuga y mandarinas en el cuarto de refrigeración, material que no es de primer uso y favorece la acumulación de humedad, dificultando los procesos de limpieza y desinfección; y la aplicación del método PEPS, con el 92% en ERON COIBA IBAGUE, al evidenciarse falta de rotulación en las áreas de abarrotes y tubérculos del BLOQUE 7, 400 cubetas de huevo por 30 unidades sin fecha de ingreso ni rotulación en el BLOQUE 5, y productos de abarrotes y la totalidad de la cava de refrigeración sin rotulación PEPS.

De manera general, los ítems que registran cumplimientos del 100% son los relacionados con las fechas de vencimiento vigentes de los alimentos, los alimentos almacenados libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física, las condiciones de los alimentos enlatados, la identificación de las materias primas reenvasadas o fraccionadas de su empaque original y el almacenamiento del producto no conforme en el área dispuesta para tal fin, en los establecimientos verificados.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: Para el corte de julio de 2026, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 64%, aumentando un 5% respecto al mes de junio de 2026. Los establecimientos con menor cumplimiento fueron ERON COIBA IBAGUE con 50% y EPMSC LIBANO con 50%, seguidos de EPAMS LA DORADA con 72%; EPMSC FRESNO, EPMSC HONDA y EPMSC PUERTO BOYACÁ con 83% cada uno, y PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11 con 89%; en EPMSC LIBANO únicamente se verificaron dos variables durante el corte, razón por la cual su promedio corresponde al resultado de las mismas.

En el ítem con mayor afectación encontramos, al igual que en junio, 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), la cual obtuvo un cumplimiento general del 20%, evidenciándose incumplimientos del 0% en ERON COIBA IBAGUE y EPAMS LA DORADA, y del 100% en EPMSC PUERTO BOYACÁ; para el caso de EPMSC FRESNO, EPMSC HONDA, EPMSC LIBANO y PLANTA DE CONTINGENCIA, esta variable no es verificada debido a que no se realiza uso de carros transportadores. En ERON COIBA IBAGUE se evidencia que el BLOQUE 4 dispone de dos (2) carros y tres (3) patinetas sin puertas ni sistemas de cierre y sin identificación, y el BLOQUE 7 cuenta con tres (3) carros de transporte interno que tampoco cumplen con el sistema de cierre exigido, persistiendo el hallazgo durante todo el corte; en EPAMS LA DORADA se cuenta con once (11) carros de transporte interno que no cumplen con el requerimiento de la OTM para sistemas de cierre, presentando además óxido, corrosión, desprendimiento de pintura, fisuras y desgaste en las llantas, implementando el operador forros plásticos con sistema de cierre como medida alterna para la distribución de la alimentación normal a los patios.

La segunda variable que presentó mayores incumplimientos, con un cumplimiento global del 30%, es la correspondiente al estado de los equipos, que estén hechos en materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y desarmar, evidenciándose incumplimiento del 0% en EPMSC PUERTO BOYACÁ, donde el congelador identificado CN-TEMP-05687 presenta desprendimiento de la tapa por bisagras sueltas, pestaña lateral sujeta con cinta, óxido, corrosión y cauchos desgastados, subsistiendo el riesgo pese a la instalación de tres bisagras por parte del operador. Seguidamente, el cumplimiento de ERON COIBA IBAGUE fue del 8%, por cuanto en el BLOQUE 1 se evidencian ocho (8) estufas y dos (2) planchas con exceso de combustión que produce llama amarilla y hollín, con faltante de perillas en las estufas E1, E2, E3, E4, E6, E7, E10 y E11 y en las planchas P1 y P2; en el BLOQUE 4, el pelapapas opera con conexión directa, sin interruptor de encendido y apagado y con el cable deteriorado, y los manómetros de las marmitas No. 1, 2 y 3 no registran la presión de trabajo; en el BLOQUE 5 se observan láminas de los techos de los cuartos de congelación y refrigeración con deflexión y empaques sueltos, cinco (5) marmitas con manómetros averiados, escape de condensado por rotura de la tubería superior de la caldera, cauchos de puertas deteriorados, cinco (5) cuchillos con desgaste avanzado y el procesador de alimentos en desnivel por mantenimiento inadecuado del soporte; y en el BLOQUE 7 persisten la fuga de vapor en la llave de desfogue de la marmita No. 1 y en la tubería de ingreso de la marmita No. 3, los manómetros sin funcionamiento, los cauchos de los cuartos fríos rotos y la estufa de dos puestos con fuga de gas y exceso de combustión, sumándose el no

funcionamiento de la caldera por daño del relé de encendido automático; se subsanan los hallazgos correspondientes a la licuadora no industrial, el hueco del piso del cuarto de congelación y el procesador de alimentos marca ESSEM. En EPMSC FRESNO y EPMSC HONDA el cumplimiento fue del 50%: en el primero, los equipos de congelación No. 2 y No. 3 presentan óxido y desprendimiento de pintura y del recubrimiento protector, así como óxido en la estructura y patas de la estufa; en el segundo, el congelador C3 cuenta con sistema de enfriamiento externo que dificulta la limpieza y desinfección, con dos ganchos giratorios de puerta deteriorados y corroídos, y el refrigerador R3 presenta deterioro en la tapa y faltante de manijas, encontrándose los equipos C3, C4 y R3 fuera de servicio por daño en la unidad eléctrica. En EPAMS LA DORADA el cumplimiento fue del 75%, al evidenciarse las estufas No. 1 y No. 2 con ausencia de dos perillas cada una y fuga de gas.

Con un cumplimiento general del 35% se ubica la variable relacionada con la entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en la OTM, presentándose el 0% en EPAMS LA DORADA y EPMSC LIBANO, el 33% en ERON COIBA IBAGUE y el 50% en EPMSC FRESNO y EPMSC HONDA. En todos los casos la no conformidad obedece a que las fiambreras superaron la vida útil de doce (12) meses establecida en la ficha técnica, sin que el contratista aporte soportes de reposición: en ERON COIBA IBAGUE fueron entregadas entre el 15 y el 30 de junio de 2025 en los BLOQUES 1, 4 y 7; en EPAMS LA DORADA el 01 de julio de 2025; en EPMSC FRESNO el 14 de julio de 2025; y en EPMSC HONDA el 24 de junio de 2025.

Seguidamente encontramos afectación en la variable relacionada con si los utensilios y menaje son de materiales inertes, resistentes a la corrosión y no recubiertos de pinturas de fácil desprendimiento, la cual obtuvo un cumplimiento general del 54%, presentándose el 0% en PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11, debido a que para el tiempo de comida verificado cena, menú No. 5 se evidencia el empleo de 83 fiambreras con tapas partidas, lo cual no garantiza la adecuada protección e inocuidad de los alimentos empacados. Con el 50% se ubican ERON COIBA IBAGUE, donde se observan espumadera con desprendimiento de mango, dos (2) canastillas para el envío de arroz a los patios rotas y cosidas con piola, dos (2) pailas con bordes superiores rajados, cinco (5) cuchillos con oxidación y sin mango y una cazuela con soporte de agarre partido; EPAMS LA DORADA, con tres (3) ollas de 20 litros y tres (3) de 50 litros con manijas desprendidas, bordes filosos y superficies irregulares, dos (2) ollas adicionales y un balde metálico con abolladuras, y tablas de corte de color rojo en avanzado estado de deterioro y porosidad; EPMSC FRESNO, con cuatro (4) recipientes tipo táper para contramuestras rotos y sin tapas, dos (2) olletas sin manijas, cuatro (4) tapas abolladas y ollas de 40 y 20 litros con manija desprendida y deformaciones; y EPMSC PUERTO BOYACÁ, con una olla de 30 litros rota con bordes filosos y otra de 50 litros con abollamiento interno y externo.

La variable relacionada con los equipos mínimos requeridos según el Anexo No. 5 obtuvo un 61% de cumplimiento general, con el 33% en ERON COIBA IBAGUE, donde se verifica de manera reiterativa la ausencia de licuadora industrial de 10 y 15 litros en los BLOQUES 1, 4, 5 y 7, pelapapas con capacidad de 200 kg/hora, licuadoras no industriales de 2 litros, hidrolavadoras y báscula, así como procesadores de alimentos que no cumplen la capacidad exigida para los partes atendidos; y con el 75% en EPAMS LA DORADA, por no contar con pelapapas para un parte de 1.726 PPL. Por su parte, la variable de equipos de refrigeración y congelación alcanzó el 70%, con el 50% en ERON COIBA IBAGUE, donde el cuarto de refrigeración C1 del BLOQUE 7 permanece fuera de servicio con partes del motor removidas y el congelador de contramuestras apagado, mientras que en el BLOQUE 1 el cuarto de refrigeración registró temperaturas de 13,7 °C, 23,1 °C y 23,3 °C por fuga del sistema, y en el BLOQUE 5 los cuartos fríos registraron 16,9 °C en refrigeración y 0,3 °C y -1,3 °C en congelación; y con el 50% en EPMSC HONDA, por los equipos C3, C4 y R3 fuera de servicio por daño eléctrico. Las tablas de corte según el código de colores promediaron el 78%, con el 50% en EPAMS LA DORADA por deterioro de las tablas roja y verde, y el 75% en ERON COIBA IBAGUE BLOQUE 1 por ausencia de la tabla de color beige para productos cocidos.

Las variables restantes cumplieron entre el 86% y el 96% durante el mes de julio y corresponden a que no exista menaje o equipos en desuso en el servicio (86%), con el 70% en ERON COIBA IBAGUE por la campana extractora sin funcionamiento y sin diagnóstico en el BLOQUE 4 y un lavaplatos en desuso sin identificación "FUERA DE USO - OBSOLETO" en el BLOQUE 7; a que el servicio cuente con trampas de grasa funcionales (94%), con el 83% en ERON COIBA IBAGUE BLOQUE 4, donde la trampa instalada no está en uso por taponamiento de la red hidráulica; y al cumplimiento de la totalidad de los equipos de medición básicos requeridos (96%), con el 92% en ERON COIBA IBAGUE, por la ausencia de báscula de 200 kg en los BLOQUES 1 y 5.

5. CONDICIÓN DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO; Para el periodo del informe de julio de 2026, la categoría obtuvo un promedio de cumplimiento del 87%, creciendo en un 7% con respecto al mes de junio de 2026. De manera particular se registran los siguientes niveles de cumplimiento por establecimiento: los establecimientos con el puntaje más bajo de la categoría son EPMSC LIBANO con el 75%, EPMSC FRESNO con el 79% y EPMSC PUERTO BOYACÁ con el 81%, seguidos de ERON COIBA IBAGUE con el 88%, EPAMS LA DORADA y EPMSC HONDA con el 89% cada uno. El establecimiento restante, PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11, promedió un cumplimiento del 90%.

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 17%, decreciendo 4 puntos frente a junio. En los ponderados individuales, los establecimientos de ERON COIBA IBAGUE, EPAMS LA DORADA, EPMSC FRESNO, EPMSC LIBANO y PLANTA DE CONTINGENCIA G11 obtienen 0% de cumplimiento en esta variable, mientras que EPMSC HONDA y EPMSC PUERTO BOYACÁ alcanzan el 100%. En ERON COIBA IBAGUE el hallazgo es reiterativo en los BLOQUES 1, 4, 5 y 7 y en la totalidad de los tiempos de comida verificados: los alimentos del desayuno del menú No. 9 para 1.128 PPL (huevo revuelto y chocolate en leche en canecas plásticas), del almuerzo del menú No. 1 para 1.299 PPL (sopa en ollas, carne de cerdo en contenedores plásticos con tapa, arroz, papa y ensalada en canastillas sin tapa y jugos en canecas plásticas), de la cena del menú No. 8 para 1.288 PPL, del almuerzo del menú No. 12 para 1.146 PPL (pescado en contenedores plásticos, puré de papa y ensalada en canastillas), del almuerzo del menú No. 14 para 1.161 PPL, de la cena y refrigerio nocturno del menú No. 15 para 1.285 PPL, del almuerzo del menú No. 7 para 1.354 PPL, de la cena del menú No. 5 para 1.233 PPL, del almuerzo del menú No. 8 para 298 PPL, del desayuno del menú No. 4 para 689 PPL (queso y arepas en canastillas con bolsatina y café con leche en galones plásticos con tapa de rosca) y del desayuno del menú No. 6 para 295 PPL (chocolate en canecas plásticas, queso en canastillas y arepas en contenedores metálicos), son enviados a patios en recipientes no isotérmicos , canastillas y contenedores plásticos con bolsatina, ollas de acero inoxidable o aluminio, galones y canecas plásticas, incumpliendo lo dispuesto en la OTM y sin asegurar la temperatura de inocuidad. En EPAMS LA DORADA se evidencia la misma condición en la cena y refrigerio nocturno del menú No. 9, la cena del menú No. 13 para 1.457 PPL, el almuerzo del menú No. 14 para 1.455 PPL, el almuerzo del menú No. 15 para 1.654 PPL, el almuerzo del menú No. 12 donde la sopa de verduras fue transportada en recipientes metálicos tipo olla, el desayuno del menú No. 13 para 1.447 PPL (chocolate con leche en canecas plásticas y huevo cocido en recipientes plásticos), la cena y refrigerio nocturno del menú No. 15 y la cena del menú No. 3 para 1.580 PPL. En EPMSC FRESNO la afectación se concentra en las bebidas entregadas en fondos: el jugo de guanábana del almuerzo del menú 13 y el agua de panela con leche del desayuno del menú 12 para 125 y 127 PPL, y los jugos de panela limón, ciruela y lulo de la cena y el refrigerio nocturno de los menús 1, 3 y 6, distribuidos en canecas y ollas con tapa que no son recipientes aislados ni isotérmicos, siendo que la OTM especifica controlar la temperatura de las bebidas hasta la entrega a los patios. En EPMSC LIBANO se evidencia el suministro de sopa y jugo en recipientes no isotérmicos en el almuerzo del menú No. 8 para 108 PPL, el almuerzo del menú No. 14 para 149 PPL enviados desde la planta externa en galones plásticos, la cena y refrigerio nocturno del menú No. 6 y el almuerzo del menú No. 14 para 107 PPL. Finalmente, en PLANTA DE CONTINGENCIA G11 se verifica la misma no conformidad en la cena y refrigerio nocturno del menú No. 5 para 108 PPL (jugo de lulo, cazuela de frijol y jugo de gulupa) y del menú No. 12 para 97 PPL, donde la sopa, el jugo y la bebida del refrigerio se suministran en canecas plásticas no isotérmicas.

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, el cumplimiento general fue del 83%, presentándose afectaciones con el 0% en los establecimientos de EPMSC FRESNO y EPMSC PUERTO BOYACÁ. En EPMSC FRESNO estos incumplimientos se ocasionaron porque 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 durante todas las visitas del corte. En EPMSC PUERTO BOYACÁ se evidencia que el servicio de alimentación cuenta con un único acceso para el ingreso de materias primas, la salida de producto terminado y la evacuación de residuos, lo cual genera cruce de flujos y riesgo de contaminación cruzada, sin que se observaran medidas implementadas que evitaran la coincidencia de estos flujos durante la operación.

Por otra parte, se presenta afectación con el 0% de cumplimiento en el establecimiento de EPMSC PUERTO BOYACÁ para la variable relacionada con los soportes de radicación del procedimiento de operación, la cual obtuvo un promedio general del 95%, toda vez que se evidencia que el operador no cuenta con procedimiento radicado en el cual se establezcan las actividades, tiempos y movimientos para evitar la contaminación cruzada, ya que el servicio no cuenta con separación física de áreas y solo dispone de una puerta de ingreso y salida.

Asimismo, para el mes de julio se registra afectación en la variable relacionada con que el producto terminado se sirva a temperatura mayor a 60 °C y los alimentos refrigerados a no más de 4 °C +/- 2 °C, la cual obtuvo un cumplimiento general del 92%, con el 0% en EPMSC HONDA, donde se evidenció el suministro del jugo sabor tomate de árbol del almuerzo del menú No. 13 con temperaturas entre 26,1 °C y 26,2 °C, los jugos de ciruela y panelada a 16,5 °C, el jugo sabor durazno del almuerzo del menú No. 7 entre 23,7 °C y 23,8 °C y el queso del desayuno del menú No. 15 a 6,2 °C durante el ensamble de las raciones, sin que el operador ejecutara acción correctiva inmediata ante las desviaciones evidenciadas.

Igualmente, la variable relacionada con el cumplimiento del protocolo establecido en la OTM para la toma de las contramuestras obtuvo un cumplimiento general del 96%, con el 92% en ERON COIBA IBAGUE, debido a que en el BLOQUE 7 las contramuestras de los menús No. 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8 se almacenan en el cuarto de congelación junto con proteínas crudas de alto riesgo, incumpliendo lo determinado en la OTM respecto a disponer de un lugar exclusivo para las mismas, y en el BLOQUE 1 el contratista no aportó los soportes de la toma de contramuestras ni sus resultados; se verificó no obstante que las muestras cumplen con el número por alimento, el gramaje establecido y el rotulado correspondiente.

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 con 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 material desechable; y no se presentan devoluciones de alimentos por parte de la PPL.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS; CUMPLIMIENTO DE MENÚS: Para el periodo del informe de julio de 2026, la categoría aumentó el promedio de cumplimiento pasando del 94% al 99% respecto al mes de junio de 2026, presentándose no conformidades únicamente en los establecimientos de EPMSC HONDA, con el 96%, y EPAMS LA DORADA, con el 98%, mientras que ERON COIBA IBAGUE, EPMSC FRESNO, EPMSC LIBANO, EPMSC PUERTO BOYACÁ y PLANTA DE CONTINGENCIA GRUPO 11 alcanzaron el 100% de cumplimiento.

El ítem de mayor afectación corresponde a si se cumple con el número de intercambios permitidos y se cuenta con soporte de información a la USPEC y/o interventoría para el cambio evidenciado, el cual obtuvo un cumplimiento general del 89%, afectándose con el 50% en EPMSC HONDA, debido a que en el desayuno correspondiente al menú No. 15 se realizó el intercambio del componente proteico, reemplazando la salchicha programada por queso, sin que al verificar la información en la plataforma K2 se evidenciara el registro ni la justificación del cambio efectuado, y con el 75% en EPAMS LA DORADA, por cuanto los intercambios del almuerzo del menú No. 15, correspondientes a sopa de pasta por sopa de arveja, pollo apanado por pernil de pollo asado y plátano verde chips por ensalada de habichuela, zanahoria y cebolla, fueron radicados en la plataforma K2 el 09 de julio de 2026 a las 08:45, sin contar con la autorización previa requerida.

Seguidamente se presenta afectación en el ítem relacionado con el cumplimiento de la calidad organoléptica del menú verificado en el ERON, de acuerdo con lo contemplado en la prueba hedónica del Anexo 12, el cual promedió un 96% de cumplimiento general, afectándose con el 92% en ERON COIBA IBAGUE, toda vez que en el BLOQUE 1 se evidenció que el jugo de guayaba del almuerzo del menú No. 14, enviado a patios en canecas plásticas, presenta falta de disolución completa de la pulpa, condición que afecta la uniformidad y la presentación final del producto, situación originada por la ausencia de licuadora industrial en el servicio, dado que el proceso de disolución se realiza con un mecedor, sin que el operador adelante acción de mejora alguna.

Adicionalmente, en las visitas de seguimiento realizadas al ERON COIBA IBAGUE se identificaron dos novedades que no afectaron el ponderado del corte, correspondientes al BLOQUE 5, donde no se suministró el aguacate de la ensalada programada para el almuerzo del menú No. 7, y al BLOQUE 4, donde 5 de las 55 dietas entregadas en el desayuno del menú No. 7 presentaron rotulado ilegible en las fiambreras, impidiendo identificar el nombre de la PPL, el tipo de dieta y el patio, conforme lo requerido por la OTM.

Es de mencionar que, de los 27 ítems pertenecientes a esta categoría, 1 de ellos no fue observado en ninguno de los establecimientos en las visitas realizadas por los interventores de campo, al no presentarse novedad alguna, correspondiente al relacionado con el suministro de huevo y/o embutido en el tiempo de comida almuerzo o cena.

Cabe resaltar que, de los 26 ítems verificados en esta categoría, 24 se calificaron al 100%, dando así cumplimiento a lo requerido en la OTM y el Manual de Dietas. Se registra cambios clave respecto a junio: el promedio sube del 94% al 99%, es decir 5 puntos, en lugar de la disminución reportada en junio; ERON COIBA IBAGUE sale del listado de establecimientos afectados y su lugar lo ocupan EPMSC HONDA (96%) y EPAMS LA DORADA (98%); las no conformidades cambian de rotulado de dietas a intercambios sin autorización y calidad organoléptica; los ítems no observados pasan de 3 a 1, por lo cual el conteo final se ajusta a 26 verificados con 24 al 100%. Extensión: 490 palabras frente a 520 del modelo.

7.PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Para el corte de julio de 2026, la categoría obtuvo un 86% de cumplimiento, aumentando en un 7% respecto al mes de junio de 2026. De manera particular, los establecimientos obtuvieron los siguientes promedios: EPMSC HONDA con 76%, EPAMS LA DORADA con 80%, ERON COIBA IBAGUE con 85%, EPMSC FRESNO con 93% y EPMSC PUERTO BOYACÁ con 94%, los restantes 2 establecimientos, que son EPMSC LIBANO y PLANTA DE CONTINGENCIA G11, cumplieron con el 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 38%, por cuanto se afecta con el 0% de cumplimiento en el establecimiento de EPAMS LA DORADA, al evidenciar que el servicio no cuenta con ingeniero de alimentos desde el 09 de mayo de 2026, profesional requerido según el anexo 9 para el rango comprendido entre 1.501 y 2.000 PPL, teniendo en cuenta que los partes verificados durante el corte oscilaron entre 1.725 y 1.734 PPL, condición que limita el acompañamiento técnico y el seguimiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación y distribución. En ERON COIBA IBAGUE el cumplimiento obtenido correspondió al 25%, debido a que en el BLOQUE 1, de acuerdo con partes entre 1.280 y 1.296 PPL y los estudios previos, solo se cuenta con 5 y posteriormente 6 distribuidores

de los 7 requeridos, evidenciándose además 1 auxiliar de proceso de los 2 exigidos; en el BLOQUE 4 se constata la ausencia de ingeniero de alimentos desde el 20 de junio de 2026 para un parte de 423 PPL, 2 distribuidores de los 3 requeridos y la falta de actas del profesional de mantenimiento correspondientes a tres semanas del mes de junio, siendo la última visita del 23/06/2026 pese a que la frecuencia establecida es semanal; en el BLOQUE 5 se evidencia que el servicio cuenta con 7 distribuidores de los 10 solicitados por la oferta técnica adicional para un parte de 1.369 PPL, la ausencia del profesional en ingeniería de alimentos por renuncia y de 1 auxiliar de procesos, así como la falta de soportes de acreditación del personal capacitado en alturas; y en el BLOQUE 7 se cuenta con 3 distribuidores de los 4 requeridos para 659 PPL y no se presentan las actas que soporten las visitas de los profesionales de mantenimiento y de Seguridad y Salud en el Trabajo correspondientes a junio y julio, incumpliendo la frecuencia semanal y mensual establecida en los anexos 9 y 10 y en la OTM. Para el caso de EPMSC HONDA y EPMSC PUERTO BOYACÁ, ambos con el 50% de cumplimiento, la afectación obedece al incumplimiento de la frecuencia quincenal de las visitas del profesional de mantenimiento, toda vez que en el primero habían transcurrido 26 días y posteriormente 19 días desde la última intervención, y en el segundo 34 días, superando el tiempo establecido por la OTM sobre la periodicidad de las visitas.

La segunda variable con mayor afectación corresponde a si los manipuladores utilizan la dotación completa y esta se encuentra limpia y en buen estado, la cual obtuvo un cumplimiento general del 62%, afectándose con el 0% en EPMSC HONDA, debido a que se evidenciaron 5 manipuladores de alimentos desarrollando actividades con dotación deteriorada y en condiciones inadecuadas de limpieza, observándose botas con suciedad visible, desgaste y pérdida del labrado antideslizante de la suela, así como uniformes manchados y petos sucios y desgastados, condiciones que no permiten garantizar el adecuado estado higiénico de la dotación e incrementan el riesgo de contaminación. En EPAMS LA DORADA el cumplimiento fue del 50%, por cuanto se evidenció que los 21 PPL manipuladores de alimentos y posteriormente los 19 PPL que se encontraban laborando realizaban actividades con uniformes sucios, petos desgastados y rotos y botas con suela lisa. En ERON COIBA IBAGUE el cumplimiento correspondió al 58%, toda vez que en el BLOQUE 1 los delantales de los PPL Luis Arcadio Tapasco, Floresmiro Sánchez, William Rodríguez, Guillermo Bedoya y Luis Suárez se encuentran rotos y rajados, y las botas de los PPL Miguel Ángel Barrera Rincón, John James Calderón y Roberto Quesada Salas se observan lisas y rotas; en el BLOQUE 4 se observó el delantal de la manipuladora Nelsi Johana Gallego rajado y con rotos, y a la manipuladora Marlys Pérez sin portar el tapabocas, incumpliendo el porte correcto de la dotación según la Resolución 2674 de 2013; y en el BLOQUE 7 los manipuladores Walter Eduardo Chandi y el PPL Sánchez desarrollan actividades utilizando prendas de uso particular al no habérseles entregado la dotación, evidenciándose además al manipulador Ardila Guzmán Libardo sin portar peto o delantal.

Por otra parte, se obtiene una calificación global del 72% 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 el establecimiento de EPMSC HONDA, debido a que la última entrega registrada corresponde al 23 de diciembre de 2025 y a la fecha de la visita de interventoría, 24 de julio de 2026, el operador no presenta soporte de una nueva entrega ni se evidencia la renovación de la dotación. En EPAMS LA DORADA el cumplimiento fue del 67%, por cuanto el contratista informa y soporta que la última entrega de dotación al personal manipulador se realizó el 30 de diciembre de 2025, sin que a la fecha de la visita se evidencie la renovación semestral correspondiente. En ERON COIBA IBAGUE el cumplimiento fue del 73%, toda vez que en los BLOQUES 1 y 5 la última entrega registrada corresponde a diciembre de 2025 y, cumplido el plazo de los seis (6) meses, el operador no soporta la entrega de la dotación al personal profesional y operativo, y en el BLOQUE 7 no se presentó el acta correspondiente a la última entrega, evidenciándose adicionalmente que el PPL Asencio Hildebrando Rojo utiliza botas lisas y que al PPL Sánchez Díaz no le ha sido suministrada la dotación correspondiente.

Asimismo, para este corte se registra afectación en la variable relacionada con que los manipuladores de alimentos cuenten con el certificado médico anual y los exámenes exigidos, la cual promedió un 95% de cumplimiento general, con el 0% en EPMSC FRESNO, debido a que las manipuladoras Janeth Patiño, Maribel Giraldo y Sandra Cadavid presentan resultado

de coprológico en lugar de coprocultivo, examen requerido contractualmente, y para la manipuladora Yuri Giraldo el operador no presenta certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos ni los resultados de los exámenes exigidos. Igualmente, la variable relacionada con contar con personal capacitado para la limpieza de la campana extractora obtuvo un 91% de cumplimiento, con la afectación presentada en ERON COIBA IBAGUE BLOQUE 4, donde la campana extractora no se encuentra en funcionamiento.

Durante el corte del informe se observa cumplimiento generalizado del 100% en los ítems del cumplimiento en la entrega de dotación a visitantes, cumplimiento de hábitos de higiene y prácticas 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, y la PPL desarrolla las actividades de manipulación de alimentos cumpliendo con los requisitos establecidos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO; Para el corte del informe de julio de 2026, la categoría promedió 81%, disminuyendo en 2% frente al cumplimiento obtenido en el mes de junio de 2026. De manera particular, el cumplimiento por establecimiento se desarrolló de la siguiente manera, EPAMS LA DORADA con 76%, EPMSC FRESNO con 76%, EPMSC HONDA con 76%, ERON COIBA IBAGUE con 83% y PLANTA DE CONTINGENCIA G11 con el 88%, los restantes dos establecimientos pertenecientes a este grupo y que corresponden a EPMSC PUERTO BOYACÁ y EPMSC LIBANO, cumplieron entre el 91% y 100% en los ítems verificados.

El principal incumplimiento para el mes de julio 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 EPAMS LA DORADA, EPMSC HONDA y PLANTA DE CONTINGENCIA G11, con el 0% de cumplimiento, seguidas del ERON COIBA IBAGUE con el 25%. En EPAMS LA DORADA persiste el estado de suciedad y acumulación de grasa en los techos del área de producción, con manchas de humedad y presencia aparente de hongos en algunos sectores, evidenciándose incrustación de grasa en el techo del área de marmitas y estufas y hongos en el área de dietas y el cuarto de refrigeración, sin que se evidencien acciones correctivas por parte del operador; en EPMSC HONDA se verifica de manera reiterativa la acumulación de suciedad en los techos de la bodega de fruver, la bodega de abarrotes y el área de prealistamiento de materias primas, condición que no ha sido subsanada; en PLANTA DE CONTINGENCIA G11 se evidencia el techo del área de prealistamiento de materia prima con acumulación de suciedad; y en ERON COIBA IBAGUE se observan, en el BLOQUE 1, techos de todas las áreas de proceso con presencia de grasa y hollín y desprendimiento de concreto y pintura, incumpliendo lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, en el BLOQUE 4, techos y ductos superiores del área de preparación y de la zona caliente con acumulación e incrustaciones de grasa y polvo, y en el BLOQUE 5, ductos y tuberías superiores del área de proceso con grasa acumulada, sumándose un escape de agua en una tubería superior del área de marmitas que favorece la generación de humedad.

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 39%, por causa de las afectaciones encontradas con el 0% en los establecimientos de EPAMS LA DORADA, EPMSC HONDA y PLANTA DE CONTINGENCIA G11, mientras que en ERON COIBA IBAGUE y EPMSC PUERTO BOYACÁ el cumplimiento obtenido fue del 50% en cada uno. Dentro de las no conformidades evidenciadas se encuentra que en EPAMS LA DORADA persiste la acumulación de grasa y suciedad en la tubería y el basculante de la campana extractora, la pared divisoria de marmitas y estufas presenta salpicadura de grasa, el piso del área de marmitas y del sartén basculante presenta encharcamiento y suciedad, y se mantienen pisos deteriorados con desniveles, rejillas de desagüe en mal estado y paredes de bodega con superficies irregulares; en EPMSC HONDA persisten manchas y suciedad en pisos y paredes del área de producción o cocina caliente, con presencia de humedad y acumulación de grasa por escurrimiento proveniente de los extractores, deterioro del ventanal de distribución, ausencia de media caña en un sector del área y estancamiento de agua con retención de residuos en el área de lavado de menaje; en PLANTA DE CONTINGENCIA G11 se evidencia en la bodega de almacenamiento de fruver pared con

presencia de suciedad y piso con manchas; en EPMSC PUERTO BOYACÁ se observa piso del área de lavado con baldosas fracturadas y pérdida de emboquillado, deterioro del acabado en el encuentro piso pared del área de cocina caliente y acumulación de polvo y hojas secas en el angeo superior del área de lavado; y en ERON COIBA IBAGUE se evidencian, en el BLOQUE 1, angeos del área de proceso con exceso de grasa y hollín acumulado y desprendimiento de los ventanales, en el BLOQUE 4, angeos y mallas del área de ensamble de dietas con acumulación de grasa y polvo, burletes de la campana extractora con grasa escurrida y pisos porosos de las áreas de jugos, prealistamiento, marmitas e ingreso al cuarto de congelación que facilitan el estancamiento de agua, y en el BLOQUE 5, angeos del área de proceso con acumulación de grasa y polvo y espacios ocasionados por una instalación deficiente por donde pueden ingresar plagas.

Seguidamente encontramos afectación en el ítem relacionado con garantizar la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y carros transportadores, el cual promedió un 65% de cumplimiento general, observándose incumplimiento del 0% en el establecimiento de EPMSC HONDA, debido a que persiste la acumulación de grasa en los seis (6) extractores del área de producción o cocina caliente, sin evidencia de acciones correctivas por parte del operador, subsanándose posteriormente tres (3) de ellos. En EPAMS LA DORADA el cumplimiento fue del 25%, al evidenciarse acumulación de grasa y polvo en las tuberías de la caldera ubicadas dentro del área de producción, acumulación de grasa y suciedad en los seis (6) extractores del área de producción y deficiencias en la limpieza y desinfección de los fondos utilizados para el transporte y entrega de alimentos y bebidas, con presencia de residuos en sus superficies internas. En ERON COIBA IBAGUE el cumplimiento fue del 75%, por cuanto en el BLOQUE 4 la campana extractora ubicada en el área de preparación presenta acumulación de grasa de manera reiterativa durante todo el corte.

Respecto al ítem relacionado con si se cuenta con los recipientes para la disposición de residuos en número suficiente e identificados, en el cual se obtiene un cumplimiento del 73%, las afectaciones se presentaron en EPAMS LA DORADA con el 50%, al observarse únicamente una caneca de 500 litros, insuficiente para el volumen generado, disponiéndose bolsas con residuos sobre estibas y directamente en el piso, con generación de derrame de lixiviados, y en ERON COIBA IBAGUE con el 64%, debido a que en el BLOQUE 7 se cuentan cinco y posteriormente cuatro canecas sin tapas ni identificación, insuficientes para la proporción de basura generada durante el día, y en los BLOQUES 1 y 5 los recipientes para residuos sólidos de las diferentes áreas de proceso se encuentran sin tapas, lo que puede ocasionar la proliferación de plagas y malos olores, incumpliendo lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013.

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, promedió un 78% de cumplimiento, presentándose calificación del 0% en el establecimiento de EPMSC FRESNO, debido a que el área de almacenamiento temporal de residuos sólidos no cuenta con aislamiento ni protección física y se encuentra contigua al área de lavado de ollas, fiambreras y canastillas, condición que favorece la contaminación cruzada y que ha sido reiterativa en las visitas sin acciones de mejora por parte del operador, y del 25% en EPAMS LA DORADA, toda vez que no se evidencia la aplicación de un procedimiento eficaz para evitar la contaminación cruzada, ya que el techo sobre el área de la campana extractora, su tubería y las superficies internas presentan acumulación visible de grasa y suciedad adherida, con riesgo de desprendimiento o goteo de residuos directamente sobre los equipos y las preparaciones.

Respecto a si las instalaciones sanitarias se encuentran alejadas del área de producción, limpias y dotadas con elementos de higiene personal, la variable promedió un 74% de cumplimiento, evidenciándose no cumplimientos del 0% en EPMSC HONDA y EPMSC PUERTO BOYACÁ, por causa de que en el primero persisten manchas y suciedad en pisos y paredes de los baños destinados al personal masculino y femenino, con dispensadores de jabón deteriorados, ausencia de elementos de higiene personal y una intervención inconclusa en la pared del baño masculino sin resane ni acabado sanitario, y en el segundo las instalaciones sanitarias se encuentran ubicadas dentro del servicio de alimentación, contiguas al área de cocina caliente y con acceso directo desde el área de producción, lo cual no cumple con lo requerido en la OTM ni en la Resolución 2674 de 2013. En ERON COIBA IBAGUE el cumplimiento fue del 83%, debido a que en el BLOQUE 5

las baterías sanitarias se ubican frente al área de proceso, con riesgo de contaminación cruzada por vapores o gases procedentes del baño, observándose además la puerta de separación de los sanitarios de hombres sin mecanismo de aseguramiento, el lavamanos sin funcionamiento y las rejillas de los desagües rotas.

Así mismo, se presentan otras afectaciones aisladas con el 0% de cumplimiento, que corresponden al establecimiento EPMSC FRESNO, en los ítems relacionados con el almacenamiento de los productos químicos, con el suministro y almacenamiento de los elementos de aseo y con si se garantiza el suministro de agua potable en el servicio de alimentación, variables que promediaron el 91%, 91% y 74% respectivamente, debido a que se evidencia almacenamiento inadecuado de productos químicos, 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, encontrándose mezclados y sin las condiciones de protección y organización requeridas, lo que dificulta su identificación, control y verificación e incrementa el riesgo de contaminación química; los implementos de aseo, correspondientes a escobas, recogedores y haraganes, se encuentran almacenados directamente sobre el piso y contiguos al área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, sin ningún tipo de aislamiento; y 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 la preparación de jugos, la elaboración de alimentos y la desinfección de frutas y verduras. En este mismo ítem, ERON COIBA IBAGUE obtuvo un 67% de cumplimiento, por cuanto el BLOQUE 4 no cuenta con filtro de agua instalado, tal como lo estipula el plan de saneamiento básico aportado por el operador.

Por otra parte, en el establecimiento de ERON COIBA IBAGUE se presenta un 50% de cumplimiento en el ítem correspondiente a si se realiza un adecuado control de plagas, cuyo promedio general fue del 74%, debido a que se presentan no conformidades en los BLOQUES 4 y 7, por cuanto se evidencia infestación de cucarachas detrás y debajo del congelador de contramuestras que se encuentra fuera de servicio por daño, así como en el área de marmitas y en el equipo de lavado automático en desuso, y se observa presencia de palomas y chulos en el área externa adecuada para el lavado de menaje, atraídos por los restos de alimentos depositados en el sector, condición que genera contaminación por heces, malos olores y riesgo para los utensilios allí lavados, registrándose como última fumigación la del 12 de junio de 2026 con frecuencia trimestral. Finalmente, la variable relacionada con los procesos de limpieza y desinfección de las trampas de grasa promedió el 95%, con el 90% en ERON COIBA IBAGUE, toda vez que en el BLOQUE 4 no se cuenta con registro de limpieza dado que la trampa no está siendo utilizada, al realizarse las labores de lavado de menaje en la parte exterior por taponamiento del sistema hidráulico.

En contraste, se promedian cumplimientos del 100% en variables como la limpieza y desinfección del menaje para la PPL, se cuenta con tanque de almacenamiento de agua con capacidad para garantizar como mínimo un día de suministro, se realizan diariamente los análisis de pH y cloro residual en diferentes puntos, los residuos sólidos generados en el servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al día, existe un correcto manejo de recolección, clasificación y disposición final de los residuos, y existe un correcto almacenamiento, recolección, tratamiento y disposición del aceite usado.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; Para el corte del informe de julio de 2026, esta categoría aumenta en un 14% en el promedio de cumplimiento frente al mes de junio de 2026, pasando de un 86% a un 100%. En esta categoría se realiza verificación en 4 de los 7 establecimientos pertenecientes a este grupo, correspondientes a ERON COIBA IBAGUE, EPAMS LA DORADA, EPMSC LIBANO y EPMSC PUERTO BOYACÁ, alcanzando cada uno de ellos el 100% de cumplimiento en la totalidad de las variables evaluadas, sin que se presentaran no conformidades durante el corte. En los establecimientos de EPMSC FRESNO, EPMSC HONDA y PLANTA DE CONTINGENCIA G11 no aplicó verificación para este periodo.

Las variables verificadas y calificadas al 100% corresponden a que el recibo de las materias primas, insumos y alimentos se realiza conforme a lo establecido en la normatividad vigente y en la OTM; los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene y cuentan con la documentación requerida, entre esta el

concepto sanitario favorable, la tarjeta de propiedad, el SOAT y los certificados de revisión tecnicomecánica y de gases; los alimentos se reciben, transportan y distribuyen de acuerdo con su naturaleza, en recipientes y sobre estibas o canastillas de material sanitario que evitan su disposición directa sobre el piso del vehículo; los vehículos transportadores llevan en su exterior, en forma claramente visible, el aviso de TRANSPORTE DE ALIMENTOS; y el personal transportador, tanto de transporte interno como externo, cuenta con el certificado de manipulación de alimentos y el certificado médico vigentes, conforme a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD; Para el corte del informe de julio de 2026, la categoría promedió 94%, aumentando en un 4% en el porcentaje respecto al mes de junio de 2026. Los establecimientos pertenecientes a este grupo presentan cumplimientos que van desde el 91% al 100%, correspondiendo el menor a ERON COIBA IBAGUE con el 91%, seguido de EPMSC FRESNO con el 95%, EPAMS LA DORADA y EPMSC HONDA con el 97% cada uno, y EPMSC LIBANO, EPMSC PUERTO BOYACÁ y PLANTA DE CONTINGENCIA G11 con el 100%.

Dentro de las afectaciones encontradas, se evidencia que el ítem con mayor afectación y que obtuvo un porcentaje general del 47%, corresponde a la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, en donde se encuentra que ERON COIBA IBAGUE cumple con el 11%, por causa de las no conformidades presentadas en los BLOQUES 1, 4, 5 y 7, toda vez que el operador no aporta el cronograma de mantenimiento de los equipos requeridos según el anexo 5, ni los soportes de los mantenimientos correctivos de las marmitas 1, 2 y 3 por concepto de fugas de vapor, manómetros averiados y puertas desprendidas, de los cauchos de las puertas de los cuartos de congelación y refrigeración, de las estufas y planchas identificadas del 1 al 11 que presentan exceso de combustión y faltante de perillas, del procesador de alimentos, del pelapapas, de las láminas de los techos de los cuartos fríos, del cuarto de refrigeración fuera de servicio y de la caldera; adicionalmente, las hojas de vida de los equipos existentes se encuentran desactualizadas con fechas de julio de 2025 o no son aportadas a la interventoría, y según el cronograma del mes de julio no se ha realizado la intervención de marmitas, calderas, balanzas, campana extractora, tanque de almacenamiento de agua y trampa de grasas, esta última fuera de servicio. Se subsanan los hallazgos correspondientes al mantenimiento correctivo del procesador marca ESSEM con capacidad de 350 kg por hora, a las tapas de las marmitas 2 y 3 y al soporte documental de la estufa de dos puestos. En EPMSC FRESNO el cumplimiento fue del 50%, ya que se evidencia que los congeladores No. 2 y No. 3 y la estufa requieren mantenimiento por desgaste en su estructura física, sin que el operador presente los registros actualizados que acrediten la implementación del programa. Los establecimientos de EPAMS LA DORADA, EPMSC PUERTO BOYACÁ y PLANTA DE CONTINGENCIA G11 alcanzaron el 100% en este ítem, mientras que en EPMSC HONDA no aplicó verificación para este corte.

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 promedió un 71% de cumplimiento, presentando incumplimientos del 0% en EPMSC HONDA, por cuanto, si bien el operador presentó el documento correspondiente al mantenimiento correctivo de la manija del carro transportador de alimentos, en la verificación física se observó que esta continúa deteriorada y que el carro presenta desgaste general. En EPAMS LA DORADA el cumplimiento fue del 50%, al evidenciarse presencia de óxido y corrosión en la estructura y parte inferior de dos (2) carros transportadores utilizados para la distribución de alimentos y no suministrarse las hojas de vida de los mismos; y en ERON COIBA IBAGUE el cumplimiento fue del 82%, toda vez que en el BLOQUE 7 no se cuenta con el soporte documental del mantenimiento correctivo y preventivo del carro de dietas No. 4 ni de los demás carros transportadores.

Otro de los ítems afectados corresponde a los muestreos microbiológicos por ERON y el cumplimiento de la frecuencia establecida en el anexo 6, el cual promedió un 81% de cumplimiento general, con el 60% en ERON COIBA IBAGUE, debido a que en el BLOQUE 4 la última toma de muestras registrada corresponde al 26 de enero de 2026, superando ampliamente la frecuencia trimestral establecida, en el BLOQUE 5 no se reporta fecha de última toma pese a haber

transcurrido 21 días desde el reinicio de labores posterior al mantenimiento de la infraestructura, y en el BLOQUE 7 el contratista no aportó el soporte de la toma de muestras durante la visita.

Así mismo, se presentan afectaciones en ERON COIBA IBAGUE en los ítems relacionados con la verificación de los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y de gramaje, con un 82% de cumplimiento, dado que en el BLOQUE 4 no se cuenta con el formato de verificación semanal de los termómetros patrón de frío y de calor conforme lo requiere la OTM; con la realización de los análisis fisicoquímicos del agua, con un 91%, por cuanto en el BLOQUE 4 no se presenta el soporte de las últimas muestras tomadas, desconociéndose la fecha de la última toma; y con la articulación y sensibilización de los representantes de cada patio, con un 92%, al no presentarse en el BLOQUE 5 el soporte de la capacitación de lavado de menaje del mes de junio de 2026.

Finalmente, el ítem relacionado con la adquisición de productos alimenticios elaborados por proyectos productivos y los soportes de pago asociados promedió un 91% de cumplimiento, afectándose con el 50% en EPMSC FRESNO, ya que el operador no presenta los soportes de pago de las bonificaciones correspondientes al mes de junio para las PPL rancheros, y con el 92% en ERON COIBA IBAGUE, toda vez que en el BLOQUE 1 no se presenta el paz y salvo por concepto de pago de servicios públicos, bonificaciones a la PPL, ARL y proyectos productivos del mes de junio de 2026.

Ya para finalizar, es necesario mencionar que, de los 21 ítems verificables en esta categoría, 18 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 julio de 2026, la categoría promedió un 88%, creciendo en un 2% respecto al mes de junio de 2026. Frente a los establecimientos se registran los siguientes comportamientos: en EPAMS LA DORADA su cumplimiento general fue del 74%, en ERON COIBA IBAGUE del 87% y en EPMSC FRESNO del 88%, los restantes 4 establecimientos, correspondientes a EPMSC HONDA, EPMSC LIBANO, EPMSC PUERTO BOYACÁ y PLANTA DE CONTINGENCIA G11, cumplieron con el 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 35%. En esta variable, EPAMS LA DORADA y EPMSC FRESNO registran un incumplimiento del 0%, porque en el primero se evidencia que el sistema de ventilación continúa siendo insuficiente en las áreas de cocina caliente y dietas, encontrándose la campana extractora fuera de servicio por daño en sus dos motores principales, y en el segundo se evidencia que 1 (uno) de los extractores del área de cocina caliente y 1 (uno) de los extractores del área de almacenamiento de abarrotes no funcionan, toda vez que al encenderse generan un ruido ensordecedor, razón por la cual no se pueden prender, siendo el hallazgo reiterativo sin que el operador haya realizado ninguna acción de mejora. Así mismo, para esta variable en ERON COIBA IBAGUE, BLOQUES 1, 4 y 5, se obtuvo un 25% de cumplimiento, debido a que se evidencia el no funcionamiento de la campana extractora sin que el operador presente el soporte del diagnóstico del daño ni el costo del arreglo, condición que impide la adecuada extracción de vapores, calor y humos generados durante la preparación de los alimentos, ocasiona aumento de la temperatura en el área de preparación y favorece la condensación de grasas y vapores, manifestando el operador en el BLOQUE 5 que el equipo lleva muchos años sin funcionar.

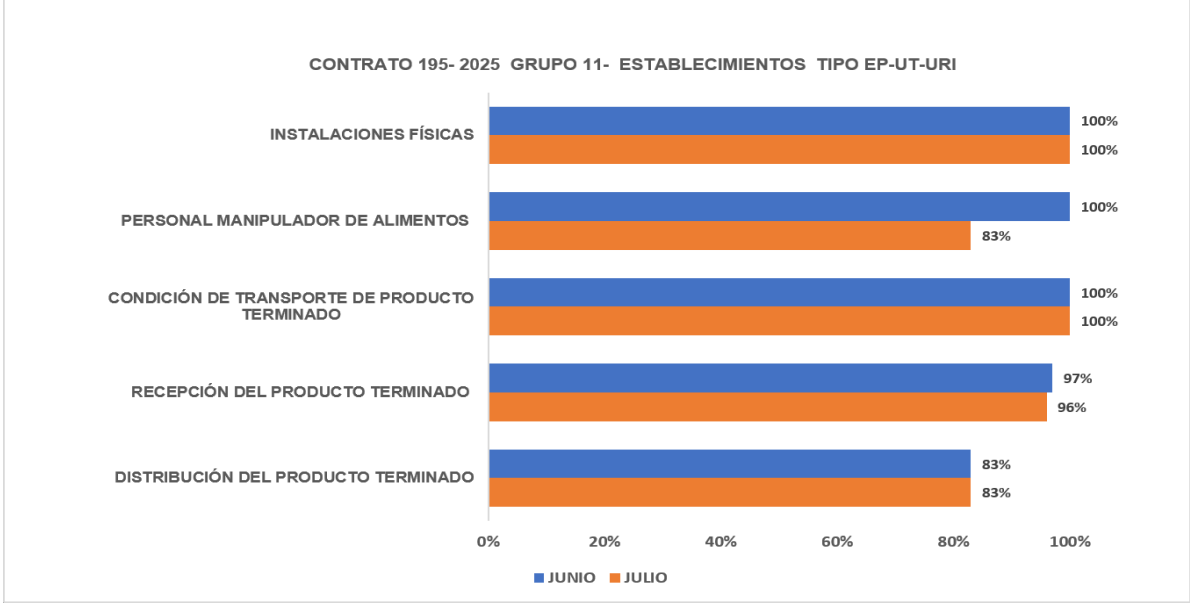
Adicionalmente, para este corte se registra una afectación en la variable relacionada con el registro de entrega de los elementos de protección personal a los manipuladores, la cual promedió un 87% de cumplimiento general, en donde EPAMS LA DORADA obtiene un cumplimiento del 0%, por cuanto se evidenció personal manipulador desarrollando actividades en el área de planchas y en los procesos de fritura sin el uso de careta facial o careta de esmeril ni mangas de protección para antebrazos, elementos requeridos de acuerdo con el riesgo asociado a la actividad, situación que se presentó de manera reiterativa durante las visitas del corte.

Por otra parte, se registran afectaciones en la variable relacionada con que los extintores se encuentren debidamente señalizados, visibles y aptos para atender emergencias, la cual promedió un 90% de cumplimiento, con el 75% en EPAMS LA DORADA, al evidenciarse que el servicio de alimentación no cuenta con extintor multipropósito ni tipo K al momento de la visita, y con el 90% en ERON COIBA IBAGUE, dado que en el BLOQUE 4 no se evidencia el extintor de CO2. Igualmente, en ERON COIBA IBAGUE se presenta un 91% de cumplimiento en los registros actualizados de capacitaciones en SST, toda vez que en los BLOQUES 1, 4, 5 y 7 no se aportaron a la interventoría las actas de capacitación del profesional de seguridad y salud en el trabajo, y un 92% en la variable de publicación y firma de la política SST y disponibilidad de la ruta de evacuación, por cuanto en el BLOQUE 7 no se evidencia la política publicada y firmada.

Finalmente, en esta categoría se obtuvieron cumplimientos del 100% en las variables relacionadas con la dotación completa de botiquines de conformidad con su clasificación Tipo A y Tipo B, la existencia de manta antifuego cerca a los equipos de cocción, y los exámenes médicos ocupacionales del personal externo empleado por el contratista.

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



En la gráfica anterior se observa el desempeño porcentual de los establecimientos del Grupo 11 (EP, UT y URI) correspondiente al mes de julio de 2026, comparado con los resultados obtenidos en el mes de junio de 2026. El análisis evidencia un promedio general de cumplimiento del 95%, decreciendo en un 3% respecto al mes de junio, variación

originada en la categoría de personal manipulador de alimentos, que pasó del 100% al 83%, y en la recepción del producto terminado, que descendió del 97% al 96%.

En general, el contratista mantiene un nivel de desempeño óptimo, evidenciando compromiso con las normas sanitarias y operativas, y se recomienda fortalecer el control documental del personal manipulador y 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%, manteniendo el mismo resultado del corte anterior, correspondiente al mes de junio de 2026, sin variación porcentual. 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, tanto en las condiciones higiénicas garantizadas durante el almacenamiento temporal del producto terminado, alejado de focos de contaminación, sobre superficies limpias y sin contacto directo con el piso, como en el estado de limpieza y conservación de las canastillas y estibas empleadas.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; Para el corte del informe la categoría promedió en 83%, decreciendo en un 17% respecto al corte anterior, correspondiente al mes de junio de 2026. Se presenta cumplimiento del 50% en la EP PERMANENTE CENTRAL, afectándose con el 0% el ítem relacionado con el certificado médico y el certificado de manipulación en BPM, por cuanto los documentos del conductor y manipulador Alexander Asprilla se evidencian caducados, con fecha de expedición del 28 de febrero de 2025 y vigencia de un (1) año, sin que a la fecha del corte se acredite su actualización, evidenciándose adicionalmente en visita de seguimiento que el conductor del vehículo transportador no utiliza los elementos de protección requeridos por la Resolución 2674 de 2013. Las otras 2 estaciones de policía, EP DISTRITO y EP LA DORADA, mantuvieron cumplimiento total en todos los ítems verificados: el personal utiliza dotación completa, limpia, en buen estado y de color claro, conoce y aplica las BPM, y cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos y certificación en BPM vigentes (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, correspondiente al mes de junio de 2026. Los centros de detención transitoria EP DISTRITO, EP LA DORADA y EP PERMANENTE CENTRAL promediaron un 100% en cada uno de los ítems verificados. Se registra cumplimiento en que el vehículo transportador cuenta con la totalidad de los documentos requeridos y así mismo todos se encuentran vigentes (CHS, SOAT, RTM y demás soportes), cuentan con la identificación exterior "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", las condiciones físico higiénicas de los vehículos son adecuadas, se evidencia el uso de contenedores, canastillas y recipientes, los cuales no están en contacto con el piso, se diligencian las planillas de control de temperaturas y se cuenta con el plan de rutas para el seguimiento de horarios y puntos de entrega en los centros de detención transitoria. No obstante, en visitas de seguimiento realizadas a la EP PERMANENTE CENTRAL se identificaron novedades que no afectaron el ponderado del corte, relacionadas con dos (2) canastillas de transporte de banano con acumulación de polvo y suciedad, y con la no presentación de las planillas de registro de la toma de temperaturas de los alimentos durante el transporte.

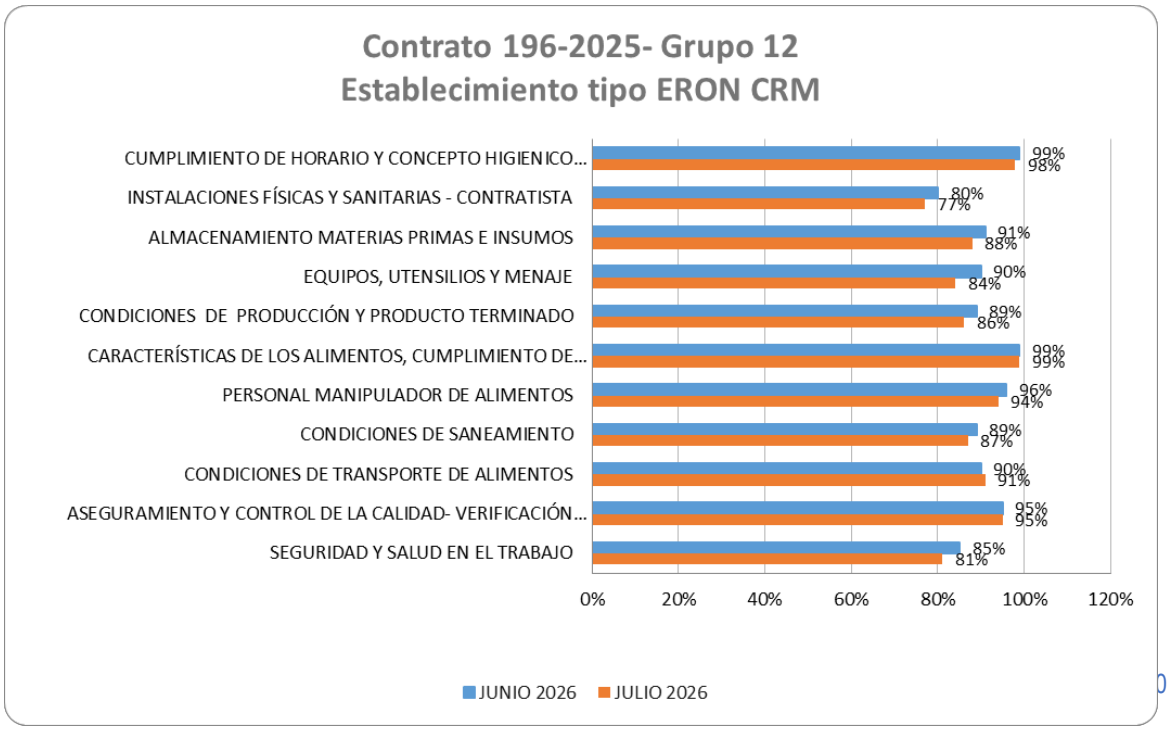
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; Para el corte del informe la categoría promedió en 96%, decreciendo en un 1% respecto al corte anterior, correspondiente al mes de junio de 2026. En los establecimientos evaluados, EP DISTRITO, EP LA DORADA y EP PERMANENTE CENTRAL, se registró el cumplimiento del horario de entrega y radicación según OTM; ciclo de menús vigente y 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; y entrega directa al responsable CPAMSE, UT o EP o a su delegado, alcanzando EP DISTRITO y EP PERMANENTE CENTRAL el 100% de cumplimiento. La afectación se presenta

en el ítem relacionado con la calidad organoléptica del menú verificado, el cual promedió un 67%, con el 0% en EP LA DORADA, cuyo cumplimiento general fue del 89%, debido a que se evidenció el plátano maduro cocido a 42 °C, temperatura que no se encuentra dentro del rango de las temperaturas de seguridad. Adicionalmente, en visita de seguimiento a la EP PERMANENTE CENTRAL se verificó la llegada del vehículo transportador a las 2:15 p.m., incumpliendo los horarios establecidos en la OTM para la entrega del servicio de almuerzo, novedad que no afectó el ponderado del corte.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO; Para el corte del informe la categoría promedió en 83%, manteniendo el mismo promedio respecto al corte anterior, correspondiente al mes de junio de 2026. Se cumple en un 100% la variable relacionada con la entrega de los 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. La afectación se presenta en la variable relacionada con la entrega de los alimentos en empaques individuales previamente ensamblados y sellados, la cual promedió un 67%, con el 0% en EP LA DORADA, cuyo cumplimiento general fue del 50%, por cuanto se evidenció que para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, así como para las bebidas del almuerzo del menú 5, correspondientes al jugo de maracuyá, el operador suministra los jugos en bolsas plásticas, las cuales no garantizan las temperaturas de seguridad ni la inocuidad del alimento.

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 julio 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 julio 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.

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 (98%): 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 Quibdó, que alcanzó un 67% de cumplimiento, debido a que no cuenta con un Concepto Sanitario vigente con una expedición no mayor a un (1) año, conforme a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM), toda vez que el documento presentado tiene una vigencia de más de 1 años. Por otra parte, el EPMSC Medellín registró un 98% de cumplimiento, como consecuencia del incumplimiento de los horarios establecidos para la entrega de los alimentos, evidenciándose en algunas visitas la entrega anticipada de las raciones frente a los horarios definidos en la OTM para cada tiempo de comida. En contraste, los establecimientos CPMSPTR Puerto Triunfo, EPMSC Bolívar, EPMSC Istmina, EPMSC Jericó, EPMSC Puerto Berrío, 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 (77%): Para el periodo evaluado, esta categoría registra una disminución de tres (3) puntos porcentuales con respecto al mes anterior. Este comportamiento obedece a las afectaciones evidenciadas en la mayoría de los establecimientos del Grupo 12. El CPMSPTR Puerto Triunfo presenta el menor desempeño, con un 52% de cumplimiento, debido a deficiencias en la infraestructura física (techos y pisos), sistemas hidráulicos, sanitarios y eléctricos, inadecuado manejo de residuos por la ausencia de un área exclusiva para su almacenamiento temporal y falta de barreras para el control de plagas, condiciones que incrementan el riesgo de contaminación y comprometen la inocuidad de los alimentos. Le sigue el EPMSC Medellín, con un 62% de cumplimiento, donde se evidencia deterioro de pisos, puertas y superficies de trabajo, luminarias en mal estado y ausencia de un área destinada al almacenamiento temporal de residuos sólidos. El EPMSC Bolívar registró un 67% de cumplimiento, debido al deterioro de la estantería para el almacenamiento de materia prima, deficiencias en el sistema eléctrico y en las superficies de trabajo, así como la inexistencia de un espacio para el almacenamiento temporal de residuos sólidos. El EPMSC Puerto Berrío alcanzó un 71% de cumplimiento, con incumplimientos asociados al deterioro de pisos, puertas y mesones, además

de la ausencia de lavamanos de accionamiento no manual y de unidades sanitarias exclusivas para el personal manipulador de alimentos. Por su parte, el EPMSC Quibdó obtuvo un 79% de cumplimiento, presentando deficiencias en la infraestructura, acumulación de residuos y elementos en desuso en los alrededores, deterioro de techos, fallas en el suministro de energía eléctrica, instalaciones eléctricas provisionales, aberturas sin protección y ausencia de un área exclusiva para el almacenamiento temporal de residuos, aspectos que comprometen la continuidad de la operación y las condiciones higiénico sanitarias del servicio. La Planta de Contingencia G12 Copacabana alcanzó un 81% de cumplimiento, evidenciando falta de ejecución de mantenimientos locativos menores, reflejada en aberturas sin protección y luminarias en mal estado. El EPMSC Jericó registró un 82% de cumplimiento, presentando deterioro en paredes y puertas, así como la ausencia de lavamanos de accionamiento no manual. El EPMSC Támesis obtuvo un 88% de cumplimiento, debido al deterioro de pisos y superficies de trabajo. En contraste, el EPMSC Istmina alcanzó un 94% de cumplimiento, con hallazgos asociados a porosidad y humedad en las paredes del pasillo de ingreso al área de distribución y a instalaciones sanitarias sin suministro de agua para su funcionamiento. Finalmente, el EPMSC Santa Bárbara obtuvo un cumplimiento del 100%, evidenciando condiciones locativas e higiénico sanitarias adecuadas, sin hallazgos que afectaran la infraestructura ni el desarrollo de las actividades de producción, ensamble y distribución de alimentos.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (88%): Durante el período evaluado, esta categoría presenta una disminución de tres (3) puntos porcentuales frente al mes anterior. Este comportamiento obedece a las afectaciones evidenciadas en la mayoría de los establecimientos del Grupo 12. El EPMSC Quibdó y la Planta de Contingencia G12 Copacabana registran el menor cumplimiento, con un 82% cada uno. En el EPMSC Quibdó, las principales afectaciones se concentran en limitaciones de capacidad, organización del almacenamiento, trazabilidad y conservación de materias primas, incrementando el riesgo de afectación a la inocuidad de los alimentos. Por su parte, la Planta de Contingencia G12 Copacabana presenta deficiencias relacionadas con el uso de cajas de segundo uso, incumplimiento de las distancias perimetrales por insuficiencia de espacio y falta de rotulación de materias primas conforme al método PEPS. Le sigue el EPMSC Istmina, con un 86% de cumplimiento, donde se evidencian deficiencias en la identificación y el rotulado reglamentario de las materias primas, afectando las condiciones de organización y limpieza. El EPMSC Medellín y el EPMSC Puerto Berrío alcanzan un 88% de cumplimiento; en el primero se evidencian temperaturas inadecuadas en la cava de congelación, sin garantizar los -18 °C requeridos, además del incumplimiento de las distancias perimetrales en las áreas de almacenamiento, mientras que en el segundo se presentan limitaciones de capacidad que generan el uso de áreas administrativas para el almacenamiento de materias primas, incumplimiento de las distancias perimetrales y deficiencias en la rotulación de materias primas reenvasadas, afectando su adecuada trazabilidad. El CPMSPTR Puerto Triunfo, el EPMSC Bolívar y el EPMSC Jericó registran un 91% de cumplimiento, evidenciando principalmente limitaciones de espacio que afectan el cumplimiento de las distancias perimetrales en las áreas de almacenamiento. El EPMSC Santa Bárbara obtiene un 94% de cumplimiento, con incumplimientos asociados al mantenimiento de dichas distancias. Finalmente, se destaca el EPMSC Támesis con un 100% de cumplimiento, evidenciando una adecuada gestión del almacenamiento, conservación y control de materias primas, garantizando la calidad, inocuidad y trazabilidad de los alimentos.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (84%): Durante el período evaluado, esta categoría presenta una disminución de seis (6) puntos porcentuales frente al mes anterior. Este comportamiento obedece a las afectaciones evidenciadas en todos los establecimientos del Grupo 12. El EPMSC Puerto Berrío registra el menor desempeño, con un 67% de cumplimiento, debido al incumplimiento de los equipos mínimos exigidos, evidenciando la ausencia de una hidrolavadora, así como deficiencias en el estado de los equipos de frío, los carros transportadores y los utensilios. Le sigue el EPMSC Quibdó, con un 68%, donde persisten deficiencias en el estado de conservación y funcionamiento de los equipos de refrigeración, equipos de medición (grameras) y equipos para el transporte de alimentos. El EPMSC Támesis alcanza un

76%, evidenciando incumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en el Anexo 5 de la OTM, al contar con un equipo de refrigeración de capacidad inferior a la requerida para la población atendida y un equipo de congelación en mal estado. El EPMSC Medellín registra un 83%, 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. El EPMSC Bolívar obtiene un 86%, presentando incumplimientos en la disponibilidad y operatividad de los equipos mínimos exigidos en el Anexo 5 de la OTM, debido a una hidrolavadora fuera de funcionamiento. La Planta de Contingencia G12 Copacabana alcanza un 88%, evidenciando deterioro en equipos y superficies de trabajo, asociado a la presencia de oxidación en el equipo de congelación y afectaciones estructurales en los mesones de prealistamiento. El EPMSC Jericó registra un 90%, presentando deterioro en los equipos de frío y presencia de corrosión en las bisagras. El CPMSPTR Puerto Triunfo alcanza un 94%, evidenciando deficiencias en el mantenimiento y estado de conservación de los equipos, como una licuadora industrial sin perilla de encendido. Finalmente, el EPMSC Istmina y el EPMSC Santa Bárbara registran un 95% de cumplimiento; el primero presenta incumplimiento de las especificaciones técnicas de los carros transportadores, al carecer de puertas o sistemas de cierre, mientras que el segundo evidencia deficiencias en el estado de los equipos de medición, específicamente una báscula con desprendimiento de pintura.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (86%): Para el periodo evaluado, esta categoría registra una disminución de tres (3) puntos porcentuales con respecto al mes anterior. El CPMSPTR Puerto Triunfo registra el menor cumplimiento, con un 64%, evidenciando incumplimientos en el control de temperatura de alimentos refrigerados y el uso reiterado de recipientes no isotérmicos para el ensamble y distribución de alimentos. Le sigue la Planta de Contingencia G12 Copacabana, con un 72%, donde se presentan debilidades en los procesos de prealistamiento de materias primas, la implementación de los protocolos de control de temperatura y el sistema de ensamble y distribución de alimentos, evidenciándose la descongelación de materias primas por inmersión en agua y no a temperatura controlada, la entrega de bebidas fuera del rango establecido para refrigeración y el uso de recipientes no adecuados. El EPMSC Quibdó alcanza un 78% de cumplimiento, debido al uso de recipientes no isotérmicos para la distribución de alimentos y al incumplimiento del protocolo establecido en la OTM para la toma de contramuestras. El EPMSC Medellín registra un 85%, presentando incumplimientos en el control de las 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. El EPMSC Santa Bárbara obtiene un 92% de cumplimiento, el EPMSC Jericó un 93% y el EPMSC Puerto Berrío un 97%, evidenciando principalmente deficiencias asociadas al uso de recipientes no isotérmicos para la distribución de alimentos. Finalmente, los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Istmina y EPMSC Támesis alcanzan un cumplimiento del 100%, destacándose por la adecuada ejecución de los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, la correcta aplicación de los protocolos de limpieza y desinfección de frutas y verduras, el uso de utensilios estandarizados para el control de porciones y la implementación de medidas que minimizan el riesgo de contaminación cruzada.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): Durante el período evaluado, esta categoría se mantiene sin variación con respecto al mes anterior. Los establecimientos CPMSPTR Puerto Triunfo, EPMSC Puerto Berrío, EPMSC Quibdó y EPMSC Támesis registran el mayor nivel de cumplimiento, con un 100%, 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 Oferta Técnica Mínima (OTM). Les sigue el EPMSC Medellín, con un 99% de cumplimiento, presentando incumplimientos asociados a alteraciones en las características organolépticas de los alimentos. Finalmente, el EPMSC Bolívar, el EPMSC Istmina, el EPMSC Jericó, la Planta de Contingencia G12 Copacabana y el EPMSC Santa Bárbara registran un 98% de cumplimiento; en el EPMSC Bolívar la afectación corresponde al incumplimiento en el rotulado de las dietas, al no cumplir con los requisitos

establecidos en la OTM (información legible e indeleble con nombre del interno, patio y tipo de dieta); el EPMSC Istmina presenta incumplimiento en la derivación dietaria de la dieta sin irritantes gástricos, al suministrar ensalada cruda; mientras que el EPMSC Jericó, la Planta de Contingencia G12 Copacabana y el EPMSC Santa Bárbara evidencian alteraciones en las características organolépticas de los alimentos.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): Durante el período evaluado, esta categoría presenta una disminución de dos (2) puntos porcentuales frente al mes anterior. El EPMSC Istmina y el EPMSC Quibdó registran el menor cumplimiento, con un 83% cada uno, evidenciando incumplimientos en la frecuencia de visitas de los profesionales en Ingeniería de Alimentos y Nutrición, así como deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias del personal manipulador, asociadas a la ausencia de evidencia del lavado de manos al inicio de la jornada y durante los cambios de actividad. Le sigue el CPMSPTR Puerto Triunfo, con un 89% de cumplimiento, donde se evidencia personal manipulador realizando actividades operativas con delantales plásticos en mal estado. El EPMSC Bolívar alcanza un 90% de cumplimiento, debido a que no realiza la entrega de dotación a los visitantes (bata, gorro y tapabocas) y no cuenta con certificado médico vigente para uno de los manipuladores de alimentos. El EPMSC Jericó registra un 95% de cumplimiento, presentando incumplimientos asociados a la ausencia de evidencia del lavado de manos al ingreso al servicio de alimentación. El EPMSC Medellín y el EPMSC Puerto Berrío obtienen un 96% de cumplimiento; en el primero se evidencian incumplimientos en las Buenas Prácticas de Manufactura por parte del personal manipulador, relacionados con el uso inadecuado del tapabocas y uñas largas, mientras que el segundo no dispone de un (1) auxiliar administrativo, conforme a lo establecido en el Anexo 9 de la OTM. Finalmente, el EPMSC Santa Bárbara, el EPMSC Támesis y la Planta de Contingencia G12 Copacabana alcanzan un 100% de cumplimiento, evidenciando el cumplimiento de los requisitos establecidos para la operación del servicio, conforme a la Oferta Técnica Mínima (OTM).

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (87%): Para Para el período evaluado, esta categoría presenta una disminución de dos (2) puntos porcentuales frente al mes anterior. Este comportamiento se explica por afectaciones recurrentes en las condiciones higiénico-sanitarias, el control de plagas y la gestión de limpieza en la mayoría de los establecimientos del Grupo 12. El EPMSC Istmina y el EPMSC Quibdó registran el menor cumplimiento, con un 79% cada uno; el primero presenta deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección, ventilación inadecuada en el área de almacenamiento de sustancias químicas y los cuatro (4) tanques de almacenamiento de agua no garantizan la capacidad requerida para un (1) día de operación, mientras que el segundo evidencia suciedad en paredes, techos, pisos y equipos, así como deficiencias en la recolección, clasificación y disposición de los residuos sólidos aprovechables. Le sigue el EPMSC Medellín, con un 82% de cumplimiento, donde se evidencia suciedad en barreras de protección, pisos, techos, equipos y utensilios, empozamiento de agua, manejo inadecuado de residuos y presencia de plagas en las áreas de oficina y ensamble. El CPMSPTR Puerto Triunfo alcanza un 83%, presentando estancamiento de agua, suciedad en techos, deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección, instalaciones sanitarias sin aislamiento d entro del área de proceso y presencia de plagas (moscas). La Planta de Contingencia G12 Copacabana registra un 86% de cumplimiento, evidenciando acumulación de grasa, suciedad en paredes y techos, empozamiento de agua y presencia de insectos en las áreas de proceso. El EPMSC Puerto Berrío obtiene un 91%, debido a techos sucios, manejo inadecuado del almacenamiento, recolección, tratamiento y disposición final del aceite vegetal usado (AVU), el cual es gestionado por un tercero que no emite certificado de disposición final, además de evidenciarse presencia de cucarachas en el área de oficina. El EPMSC Santa Bárbara alcanza un 93% de cumplimiento, al no contar con soporte o certificado de disposición final del aceite vegetal usado generado en el servicio de alimentación y evidenciar presencia de cucarachas en el área de oficina. El EPMSC Jericó registra un 95%, presentando superficies sucias y presencia de una cucaracha en la puerta del congelador. Por su parte, el EPMSC Bolívar alcanza un 98%, presentando como única afectación que las instalaciones sanitarias no cuentan con la dotación completa de elementos para la higiene personal, debido a la ausencia de implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos. Finalmente, el establecimiento con mejor

desempeño es el EPMSC Támesis, con un 100% de cumplimiento, evidenciando la aplicación integral de los procedimientos establecidos, condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, prevención de la contaminación cruzada, limpieza y desinfección efectiva de equipos, utensilios y áreas, entrega oportuna de kits de limpieza con sus respectivos soportes, disponibilidad de agua potable y control de plagas conforme a la normatividad vigente, sin evidencia de vectores.

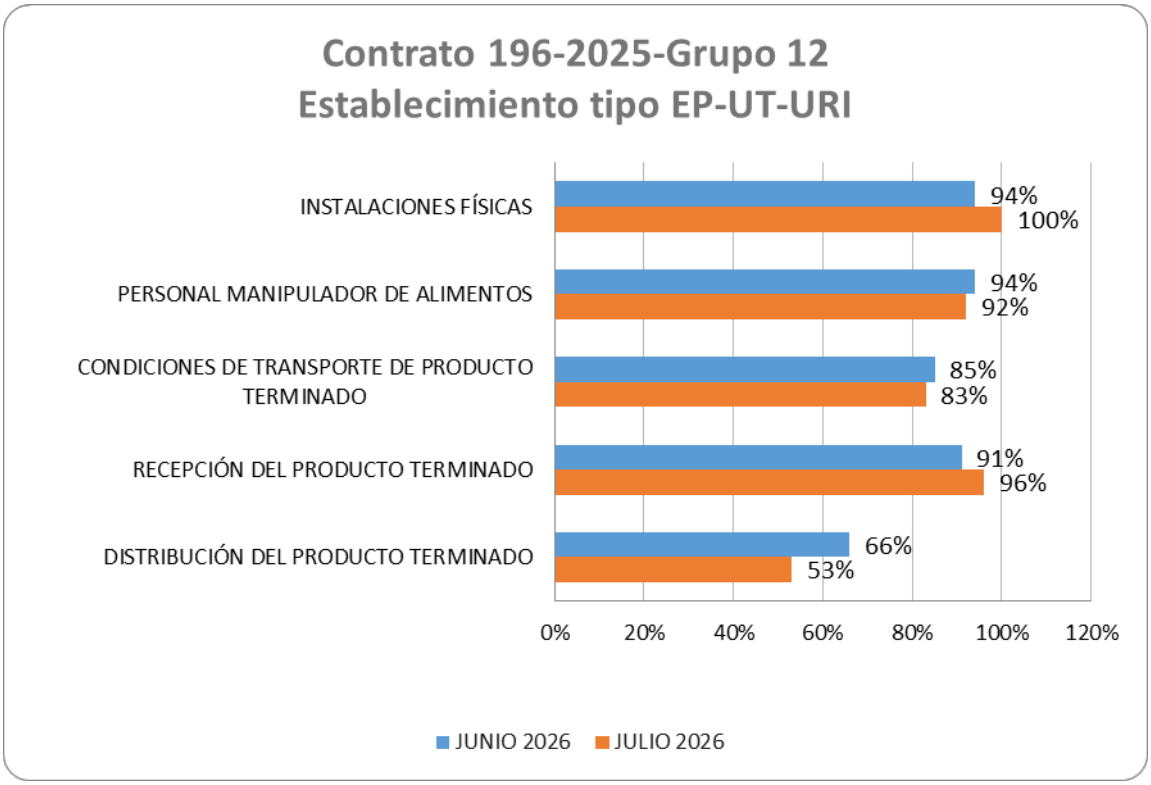
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (91%): En esta categoría, el contratista presenta un incremento de un (1) punto porcentual con respecto al período anterior. Los establecimientos CPMSPTR Puerto Triunfo, EPMSC Támesis y la Planta de Contingencia G12 Copacabana registran el mayor nivel de cumplimiento, con un 100%, 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 Oferta Técnica Mínima (OTM). Les sigue el EPMSC Puerto Berrío, con un 90% de cumplimiento, donde se evidencia que el conductor del vehículo utilizado para el transporte interno de alimentos hacia la Estación de Policía no porta la dotación completa, al carecer de delantal y utilizar accesorios durante la operación. El EPMSC Medellín alcanza un 84%, presentando incumplimientos asociados a la recepción de materias primas, al evidenciarse un vehículo sin concepto higiénico-sanitario vigente y un transportador que no porta la dotación reglamentaria (gorro o cofia, tapabocas y delantal). Posteriormente, el EPMSC Bolívar registra un 80% de cumplimiento, debido a que el vehículo destinado al transporte interno cuenta con un concepto higiénico-sanitario favorable con requerimientos, cuando la OTM exige un concepto favorable. Finalmente, el EPMSC Santa Bárbara presenta el menor nivel de cumplimiento, con un 79%, debido a que el vehículo tipo motocicleta destinado al transporte interno de alimentos no cuenta con concepto higiénico-sanitario vigente ni con el soporte de la solicitud presentada ante la autoridad territorial de salud. Finalmente, los establecimientos EPMSC Istmina, EPMSC Jericó y EPMSC Quibdó 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 mantiene su calificación con respecto al mes anterior. El EPMSC Medellín registra el mayor nivel de cumplimiento, con un 98%, presentando únicamente deficiencias en los mantenimientos preventivos y correctivos de los carros transportadores, evidenciándose presencia de oxidación en su estructura y desprendimiento de pintura. Le sigue el EPMSC Jericó, con un 97%, debido a que dispone de equipos con certificados de calibración vencidos y emitidos por un laboratorio no acreditado por la ONAC. La Planta de Contingencia G12 Copacabana alcanza un 96% de cumplimiento, presentando incumplimientos relacionados con el uso de equipos calibrados por un laboratorio no acreditado por la ONAC y deficiencias en el mantenimiento de los carros transportadores, evidenciándose presencia de oxidación. El CPMSPTR Puerto Triunfo registra un 95% de cumplimiento, 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. El EPMSC Santa Bárbara y el EPMSC Támesis alcanzan un 94% de cumplimiento, evidenciando el uso de equipos calibrados por un laboratorio no acreditado por la ONAC. Con un 93% de cumplimiento se ubican el EPMSC Bolívar, el EPMSC Istmina y el EPMSC Puerto Berrío; el primero presenta ausencia de certificados de calibración vigentes emitidos por laboratorios acreditados por la ONAC para los equipos de medición; el segundo no cuenta con resultados microbiológicos conformes para materias primas, agua potable, manipuladores, superficies, ambiente y producto terminado, de acuerdo con la normatividad vigente y la OTM; mientras que el tercero presenta deficiencias en la aplicación de los criterios de aceptación y rechazo de materias primas, falencias en el control de temperatura y utiliza equipos de medición calibrados por un laboratorio no acreditado por la ONAC. Finalmente, el EPMSC Quibdó registra el menor nivel de cumplimiento, con un 89%, debido a deficiencias en el mantenimiento de los equipos, particularmente de la estufa y los carros transportadores, así como por no contar con resultados microbiológicos conformes para materias primas, agua potable, manipuladores, superficies, ambiente y producto terminado, conforme a la normatividad vigente y la Oferta Técnica Mínima (OTM).

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (81%): Durante el período evaluado, esta categoría presenta una disminución de cuatro (4) puntos porcentuales con respecto al mes anterior. El EPMSC Medellín registra el menor desempeño, con un 59% 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. Le sigue el CPMSPTR Puerto Triunfo, con un 69% de cumplimiento, presentando deficiencias en el funcionamiento de la campana extractora, lo que genera acumulación de vapor y condensación en el área de producción. La Planta de Contingencia G12 Copacabana alcanza un 82% de cumplimiento, evidenciando 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. El EPMSC Támesis registra un 85% de cumplimiento, debido a que la campana extractora se encuentra fuera de funcionamiento y los extractores instalados son insuficientes para garantizar una adecuada extracción de calor. El EPMSC Puerto Berrío y el EPMSC Istmina alcanzan un 88% de cumplimiento; en el primero se evidencia que los extractores instalados son insuficientes para garantizar una adecuada extracción de calor, generando altas temperaturas en el área de producción, mientras que el segundo presenta ausencia de extracción de aire en el área de almacenamiento de sustancias químicas y capacidad insuficiente de los extractores del área de distribución. El EPMSC Bolívar obtiene un 91% de cumplimiento, debido a que el personal manipulador no utiliza los elementos de protección personal acordes con la actividad desarrollada, específicamente guantes. El EPMSC Quibdó registra un 93% de cumplimiento, al no contar con sistemas de ventilación en ninguna de las áreas del servicio de alimentación, lo que ocasiona acumulación de calor y altas temperaturas. Finalmente, los establecimientos EPMSC Jericó y EPMSC Santa Bárbara alcanzan el mayor nivel de cumplimiento, con un 100%, evidenciando el cumplimiento de los requisitos establecidos para los sistemas de ventilación y las condiciones de seguridad durante la operación del servicio de alimentación.

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 julio 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 julio 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 (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 12, esta categoría presenta un incremento de seis (6) puntos porcentuales con respecto al mes anterior. Todas las Estaciones de Policía 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, dando cumplimiento a la totalidad de los criterios establecidos para esta categoría.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 12, esta categoría presenta una disminución de dos (2) puntos porcentuales con respecto al mes anterior. Las Estaciones de Policía Candelaria Medellín, Bolívar y Venecia registran el menor nivel de cumplimiento, con un 50% cada una. En la Estación de Policía Candelaria Medellín se evidencia que el personal manipulador de alimentos no cuenta con certificado médico vigente de aptitud para la manipulación de alimentos ni con certificación vigente en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM); en la Estación de Policía Bolívar se evidencia que el personal manipulador realiza sus actividades utilizando accesorios; y en la Estación de Policía Venecia se identifica que el personal manipulador no dispone de la dotación completa exigida para el desarrollo seguro de sus actividades.

Finalmente, las Estaciones de Policía UT Batallón Cuarta Brigada, Buenos Aires Medellín, Belén Medellín, Los Gómez Itagüí 2, Montebello, Puerto Berrío, Santa Bárbara, Versalles, Laureles, Los Gómez Itagüí, Manrique, Popular, San Javier Medellín, SIJIN MEVAL y Villa Hermosa Medellín alcanzan un 100% de cumplimiento, 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 vigente en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (83%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 12, se evidencia que el contratista disminuye su calificación con respecto al mes anterior. La Estación de Policía Venecia registra el menor nivel de cumplimiento, con un 0%, debido a que, aunque el transporte de los alimentos se realiza a pie, no dispone de planillas para el control de temperatura ni utiliza termómetro de punzón para garantizar las condiciones térmicas de los alimentos durante su distribución. Le siguen las Estaciones de Policía Puerto Berrío, Santa Bárbara y Versalles, con un 60% de cumplimiento; en Puerto Berrío, el vehículo utilizado para el transporte de alimentos no cuenta con concepto higiénico-sanitario favorable y carece de plan de rutas; en Santa Bárbara, el vehículo tipo motocicleta no dispone de concepto higiénico-sanitario emitido por la autoridad competente, no cuenta con planillas para el registro de temperatura de los alimentos ni con termómetro; y en Versalles no se utilizan planillas para el registro de la temperatura de los alimentos durante el transporte. Posteriormente, las Estaciones de Policía Buenos Aires Medellín, Candelaria Medellín, Belén Medellín, Bolívar y Montebello alcanzan un 80% de cumplimiento; en Buenos Aires Medellín el vehículo transportador presenta desprendimiento de pintura en su interior; en Candelaria Medellín, la planilla de registro de temperatura de los alimentos no especifica las preparaciones o alimentos suministrados; en Belén Medellín, los alimentos se disponen directamente sobre el piso del vehículo transportador; 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 aprobación de la interventoría para el transporte de las raciones de alimentos. Finalmente, las Estaciones de Policía UT Batallón Cuarta Brigada, Los Gómez Itagüí 2, Laureles, Los Gómez Itagüí, Manrique, Popular, San Javier Medellín, SIJIN MEVAL y Villa Hermosa Medellín alcanzan un 100% de cumplimiento, evidenciando 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 Oferta Técnica Mínima (OTM).

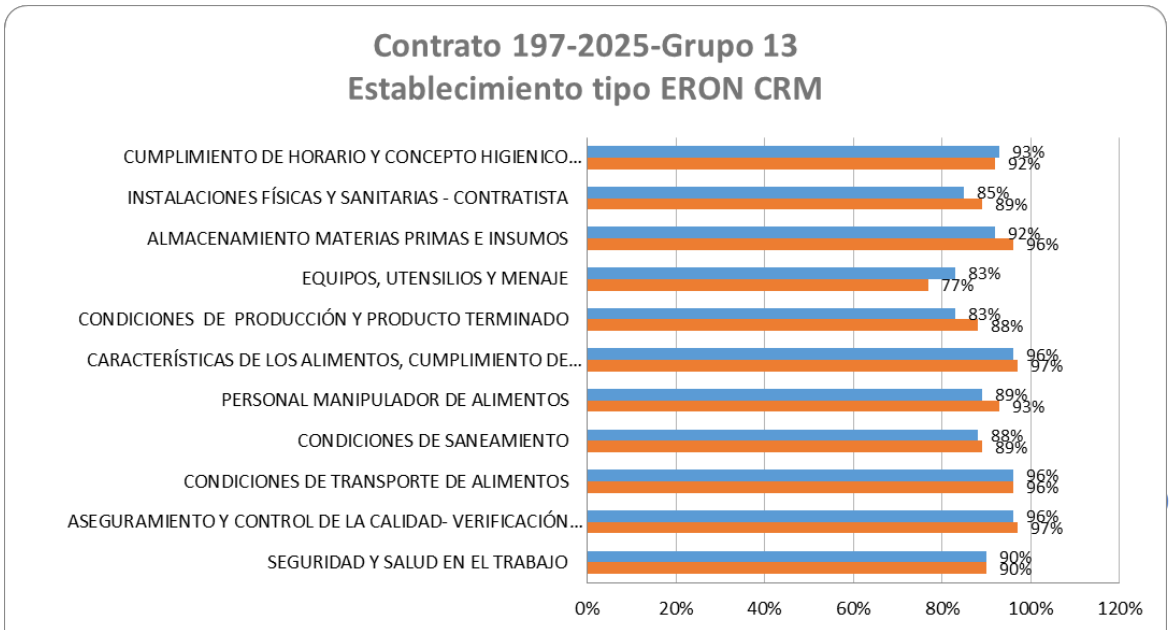
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%): Durante las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 12, se presenta un incremento de 5 puntos porcentuales. Alcanzan un 100% de cumplimiento las Estaciones de Policía Buenos Aires Medellín, Candelaria Medellín, Bolívar, Montebello, Puerto Berrío, Venecia, Versalles, Laureles, Los Gómez Itagüí, San Javier Medellín y Villa Hermosa 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. Con un 89% de cumplimiento se ubican las Estaciones de Policía UT Batallón Cuarta Brigada, Belén Medellín, Los Gómez Itagüí 2, Santa Bárbara, Manrique y Popular. En la UT Batallón Cuarta Brigada se evidencia que el ciclo de menús no ha sido socializado con los responsables de la UT; en Belén Medellín y Los Gómez Itagüí 2 se identifican incumplimientos relacionados con deficiencias en las características organolépticas de los alimentos; en Santa Bárbara se realizan intercambios en el menú sin previa notificación a la interventoría; y en Manrique y Popular se evidencia incumplimiento en el horario de entrega de los tiempos de comida verificados. Finalmente, la Estación de Policía SIJIN MEVAL registra un 88% de cumplimiento, donde se evidencian incumplimientos relacionados con las características organolépticas de los alimentos suministrados.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (53%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 12, se evidencia que el contratista disminuye su calificación en 13 puntos porcentuales respecto al mes anterior, debido a que la mayoría de las estaciones de policía del grupo presentan afectaciones en la prestación del servicio. La Estación de Policía Popular registra el menor cumplimiento, con un 0%, donde se evidencia la no entrega de los alimentos en empaques individuales previamente ensamblados y sellados, así como la ausencia de los respectivos cubiertos para su consumo, incumpliendo los lineamientos establecidos para esta actividad. Con un 33% de cumplimiento se ubican las Estaciones de Policía Candelaria Medellín y Los Gómez Itagüí 2; en Candelaria Medellín se evidencia la no entrega de los alimentos en empaques individuales previamente ensamblados y sellados, además de que la alimentación destinada a las PPL con enfermedades infectocontagiosas no se suministra en empaques de material desechable; por su parte, en Los Gómez Itagüí 2 también se evidencia la no entrega de los alimentos en empaques individuales previamente ensamblados y sellados y los recipientes de las dietas no se encuentran rotulados con el nombre de la PPL y el tipo de dieta, conforme a lo establecido en la OTM. Con un 50% de cumplimiento se encuentran las Estaciones de Policía UT Batallón Cuarta Brigada, Buenos Aires Medellín, Belén Medellín, Bolívar, Puerto Berrío, Santa Bárbara, Laureles, Los Gómez Itagüí, Manrique, San Javier Medellín, SIJIN MEVAL y 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. Finalmente, con un 100% de cumplimiento se destacan las Estaciones de Policía Montebello, 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.

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 julio 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 julio 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.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (92%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría disminuye un punto porcentual en su calificación respecto al mes anterior. La Planta de Contingencia G13 registra el menor nivel de cumplimiento, con un 73%, 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. Le sigue COPED Pedregal, con un 86% de cumplimiento, debido a incumplimientos en los horarios establecidos para la distribución de los alimentos, al superarse los tiempos definidos por la OTM para la prestación del servicio. Posteriormente, el EPMSC Yarumal alcanza un 89 % de cumplimiento, también por el incumplimiento de los horarios de entrega establecidos en la OTM para la prestación del servicio de alimentación. Finalmente, con un 100 % de cumplimiento se destacan 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 y EPMSC Sonsón, los cuales evidencian el cumplimiento de los requisitos verificados para esta categoría.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (89%): Durante el período evaluado, esta categoría presenta un incremento de cuatro (4) puntos porcentuales con respecto al mes anterior. No obstante, la calificación se ve afectada por el CPMSSDO Santo Domingo y el EPMSC Apartadó, ambos con un 97% de cumplimiento; el primero debido al mal estado de las superficies de trabajo (mesón) y el segundo por el deterioro de la puerta del área de almacenamiento de abarrotes y el desprendimiento de pintura. Les siguen el COPED Pedregal, el EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4 General Pedro Nel Ospina) y el EPMSC Sonsón, con un 94% de cumplimiento; en el COPED Pedregal se evidencia deterioro de pisos en el área de almacenamiento temporal de residuos, corrosión en puertas y rejas, y humedad en el techo del área de marmitas; en el EJEBE, deterioro de pisos, paredes, techos y puertas en las áreas de almacenamiento y producción; y en el EPMSC Sonsón, presencia de óxido en la estantería del área de almacenamiento. Posteriormente, el EPMSC Caucasia y el EPMSC Yarumal registran un 88% de cumplimiento; el primero debido al deterioro de pisos y

mesones, así como a un área de almacenamiento temporal de residuos que no reúne las condiciones requeridas, y el segundo por la ausencia de rejilla de protección en la canaleta de evacuación del área de almacenamiento de abarrotes y la presencia de óxido y desprendimiento de pintura en las bases de los mesones. El EPMSC Santa Rosa de Osos alcanza un 83% de cumplimiento debido al deterioro de techos, pisos y puertas, sifones sin rejilla de protección, espacios que favorecen el ingreso de plagas, un área de almacenamiento temporal de residuos que no reúne las condiciones requeridas y un tomacorriente sin protección en el área de almacenamiento en frío. El EPMSC Andes presenta un 81% de cumplimiento por el deterioro de pisos, ventanas y mesones. La Planta de Contingencia G13 registra un 71% de cumplimiento 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. Finalmente, el CPAMSPA Itagüí La Paz presenta el menor porcentaje de cumplimiento, con un 70%, debido a deficiencias en la infraestructura y el mantenimiento de las instalaciones, evidenciadas en el deterioro del techo por la ausencia de un sistema de evacuación de vapor en el horno combi, baldosas fracturadas, oxidación en marcos, puertas, perillas y rejas metálicas, grietas en las puertas de las bodegas de almacenamiento, luminarias desprendidas y deformadas por efecto del calor, ausencia de malla de protección en el cárcamo del área de fruver y desprendimiento de la puerta del sanitario de hombres, condiciones que afectan el estado sanitario de las instalaciones, dificultan las labores de limpieza y mantenimiento y representan riesgos para la seguridad del personal y la operación.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (96%): Para el período evaluado, esta categoría registra un incremento de cuatro (4) puntos porcentuales 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), EPMSC Apartadó y EPMSC Sonsón, los cuales evidencian una adecuada gestión de las materias primas, garantizando su calidad, inocuidad y trazabilidad, previniendo el deterioro de los insumos y asegurando el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. Les sigue la Planta de Contingencia G13 con un 98% de cumplimiento, debido a la falta de rotulado e identificación de la materia prima almacenada. Posteriormente, el COPED Pedregal y el EPMSC Santa Rosa de Osos alcanzan un 97%; en el primer caso, por el incumplimiento en el almacenamiento de pulpas de acuerdo con sus características naturales, evidenciándose productos descongelados, incumplimiento de las distancias perimetrales en las bodegas de abarrotes y fruver, y presencia de materias primas con contaminación biológica; en el segundo, por el incumplimiento de las distancias perimetrales en las áreas de almacenamiento de fruver y abarrotes. El EPMSC Andes y el EPMSC Caucasia registran un 94% de cumplimiento; el primero debido al incumplimiento de las distancias perimetrales durante el almacenamiento de materias primas en la cava de refrigeración y el segundo por el incumplimiento de las distancias perimetrales en las áreas de almacenamiento de abarrotes y fruver. El EPMSC Yarumal obtiene un 91% de cumplimiento debido al incumplimiento del plan de compras de acuerdo con el parte diario y al incumplimiento de las distancias perimetrales en el área de almacenamiento de fruver. Finalmente, el CPAMSPA Itagüí La Paz presenta el menor porcentaje de cumplimiento, con un 85%, debido a deficiencias en la planificación del abastecimiento, almacenamiento inadecuado de materias primas, presencia de productos no conformes sin la debida identificación, incumplimiento de las distancias perimetrales y del método PEPS, así como la falta de separación entre carnes y productos fruver, condiciones que incrementan el riesgo de contaminación cruzada y comprometen la inocuidad de los alimentos.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (77%): Durante el período evaluado, esta categoría presenta una disminución de seis (6) puntos porcentuales con respecto al mes anterior. El menor porcentaje de cumplimiento lo registra el CPAMSPA Itagüí La Paz, con un 47%, debido a la falta de una hidrolavadora y a deficiencias en equipos y menaje, incluyendo un pelapapas en mal estado, una cava de congelación fuera de servicio por mantenimiento y carros transportadores sin identificación ni sistema de cierre. Le siguen la Planta de Contingencia G13, con un 64%, debido al incumplimiento de los equipos mínimos requeridos para la operación del servicio de alimentación, asociado a insuficiente capacidad de

refrigeración, ausencia de equipos con la capacidad establecida en el Anexo 5, operación de equipos de almacenamiento en frío fuera de los parámetros de temperatura y deterioro de azafates, bandejas y tablas de picar; el EPMSC Caucasia, con un 65%, por deficiencias en el estado y funcionamiento de los equipos, deterioro de utensilios y menaje, incumplimiento en la entrega de menaje a la población privada de la libertad conforme a la Oferta Técnica Mínima (OTM) y una trampa de grasa sin cierre adecuado; el EPMSC Apartadó, con un 72%, debido a deficiencias en el mantenimiento de equipos y menaje, refrigerador fuera de servicio, desgaste de utensilios e incumplimiento en la reposición del menaje y ausencia de la gramera requerida para el kit de medición; y el EPMSC Andes, con un 73%, por la falta de un puesto de cocción, deficiencias en el estado y mantenimiento de equipos, equipos fuera de uso sin soporte de retiro y carros transportadores sin sistema de cierre. Posteriormente, el EPMSC Santa Rosa de Osos registra un 79%, debido al deterioro de equipos y menaje, así como a un carro transportador que no cumple con las especificaciones de la OTM por carecer de sistema de cierre y presentar oxidación. El EPMSC Yarumal alcanza un 83%, debido a deficiencias en el estado de equipos y utensilios, incluyendo un congelador con deterioro estructural y una estufa con presencia de óxido y corrosión, además del incumplimiento en la reposición oportuna del menaje. El COPED Pedregal obtiene un 84%, debido a deficiencias en el estado y funcionamiento de los equipos de procesamiento, preparación y refrigeración, con cavas y congeladores fuera de servicio o con funcionamiento deficiente, deterioro de componentes, problemas eléctricos, ausencia de elementos de operación y falta de mantenimiento. El CPMSSDO Santo Domingo presenta un 88%, debido al deterioro de los equipos de refrigeración, evidenciado por la presencia de óxido y el desprendimiento de la rejilla del condensador del congelador horizontal N.° 1. El EPMSC Sonsón registra un 96% de cumplimiento debido al incumplimiento en la entrega oportuna del menaje, evidenciado por el uso de fiambreras que exceden la vida útil establecida en la ficha técnica. Finalmente, se destaca el EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4 General Pedro Nel Ospina), con un 100% de cumplimiento, al contar con la totalidad de los equipos requeridos para la operación del servicio de alimentación en buen estado, así como con menaje y utensilios adecuados.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (88%): Durante el período evaluado, esta categoría presenta un incremento de cinco (5) puntos porcentuales 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 evidencian 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. Les siguen el EPMSC Santa Rosa de Osos y el EPMSC Yarumal, ambos con un 90% de cumplimiento; en el primer caso, la calificación se ve afectada por el suministro y distribución de alimentos en recipientes no isotérmicos y, en el segundo, por el incumplimiento de los protocolos de control de temperatura, evidenciado en la descongelación de proteínas a temperatura ambiente y la liberación de alimentos fríos fuera del rango establecido, sin la implementación de acciones correctivas. Posteriormente, el COPED Pedregal registra un 88% de cumplimiento debido al incumplimiento de las condiciones de distribución del producto terminado, evidenciado por el transporte y suministro recurrente de alimentos en recipientes no isotérmicos (canastillas con bolsatinas, fondos y tanques plásticos), así como por la distribución de preparaciones frías fuera del rango de temperatura establecido. El EPMSC Apartadó alcanza un 86% debido al incumplimiento de la temperatura de liberación del producto terminado, así como al almacenamiento y suministro de alimentos preparados en recipientes no isotérmicos y canastillas recubiertas con bolsas plásticas. El CPAMSPA Itagüí La Paz presenta un 85% de cumplimiento debido al incumplimiento de las condiciones de manejo del producto terminado, evidenciado por la descongelación de materias primas sin control de temperatura, el transporte y distribución de alimentos en recipientes no isotérmicos y deficiencias en la toma, identificación y conservación de contramuestras, condiciones que comprometen la inocuidad y el control del servicio de alimentación. El EPMSC Andes y la Planta de Contingencia G13

registran un 82% de cumplimiento debido al incumplimiento de los protocolos de control de temperatura y de las condiciones de distribución del producto terminado, con alimentos fuera del rango de temperatura establecido y suministro en recipientes no isotérmicos. Finalmente, el EPMSC Caucasia presenta el menor porcentaje de cumplimiento, con un 81%, debido al incumplimiento de los procedimientos de manejo y distribución del producto terminado, evidenciado por la descongelación de proteínas sin control de temperatura, la distribución de alimentos fuera de los rangos establecidos y el uso de recipientes no isotérmicos para el suministro de las preparaciones, condiciones que comprometen la conservación de la temperatura y la inocuidad de los alimentos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (97%): Para el período evaluado, esta categoría registra 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), EPMSC Apartadó, EPMSC Caucasia, EPMSC Santa Rosa de Osos y EPMSC Sonsón, 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 Oferta Técnica Mínima (OTM). Les siguen el EPMSC Yarumal, la Planta de Contingencia G13 y el EPMSC Andes, todos con un 98% de cumplimiento; en el EPMSC Yarumal la calificación se ve afectada por la realización de intercambios en el menú sin previa notificación a la interventoría, en la Planta de Contingencia G13 por alteraciones en las características organolépticas de los alimentos y en el EPMSC Andes por el incumplimiento del gramaje establecido para el componente proteico, evidenciado por porciones inferiores a las definidas en la OTM. Posteriormente, el COPED Pedregal registra un 95% de cumplimiento debido al incumplimiento de las condiciones de calidad y suministro de los alimentos, evidenciado por intercambios de menú no notificados, entrega de productos que no cumplen las especificaciones de la OTM ni las características organolépticas requeridas, incumplimiento en la atención de dietas especiales y deficiencias en los soportes de entrega y trazabilidad de las dietas prescritas. Finalmente, el CPAMSPA Itagüí La Paz presenta el menor porcentaje de cumplimiento, con un 90%, debido a incumplimientos en la gestión de las dietas y del ciclo de menú, evidenciados por intercambios de alimentos sin la totalidad de los soportes requeridos, errores en la derivación de dietas especiales, deficiencias en las condiciones de distribución y conservación de las preparaciones, así como inconsistencias en los registros y soportes de entrega de las dietas a la PPL.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (93%): Para el período evaluado, esta categoría registra un incremento de cuatro (4) puntos porcentuales 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), EPMSC Andes, EPMSC Apartadó y EPMSC Yarumal, los cuales evidencian el cumplimiento de los requisitos relacionados con el 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 y lavado de manos, así como la disponibilidad de certificados médicos y exámenes clínicos vigentes o en proceso de gestión. Les sigue el CPAMSPA Itagüí La Paz, con un 94% de cumplimiento, debido al incumplimiento del personal profesional mínimo exigido en la OTM, evidenciado por la ausencia del ingeniero de alimentos y la falta de soportes que acrediten las visitas periódicas del profesional de calidad conforme a la frecuencia establecida para la población atendida. Posteriormente, el EPMSC Caucasia y la Planta de Contingencia G13 registran un 91% de cumplimiento; el primero debido a la ausencia de registros de las visitas del supervisor de calidad durante el período evaluado y al suministro incompleto de la dotación al personal, y la segunda por el incumplimiento del personal mínimo requerido para la operación, la falta de soportes que justifiquen las ausencias del personal y el incumplimiento de las prácticas de higiene al no realizar el lavado de manos durante el desarrollo de las actividades. El COPED Pedregal alcanza un 90% de cumplimiento debido al incumplimiento del personal mínimo requerido para la operación, evidenciado por el faltante recurrente de un (1)

manipulador de alimentos frente a lo establecido en el Anexo 9, así como por deficiencias en las buenas prácticas de higiene relacionadas con el uso inadecuado del tapabocas durante la preparación y porcionado de los alimentos. El EPMSC Sonsón presenta un 86% de cumplimiento debido al incumplimiento del personal adicional ofertado, evidenciado por la ausencia del profesional de calidad y la falta de soportes que acrediten la realización de la visita mensual exigida para el seguimiento y aseguramiento de la calidad del servicio, conforme a lo establecido en los Estudios Previos. Finalmente, el EPMSC Santa Rosa de Osos registra el menor porcentaje de cumplimiento, con un 85%, debido al incumplimiento del personal mínimo requerido para la operación, evidenciado por la ausencia del distribuidor exigido para la población atendida, así como por el incumplimiento en la entrega semestral de la dotación al personal, conforme a lo establecido en la OTM.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (89%): Para el período evaluado, esta categoría registra un incremento de un (1) punto porcentual con respecto al mes anterior. Se destacan con un 100% de cumplimiento los establecimientos EPMSC Apartadó y EPMSC Sonsón, los cuales evidencian la implementación de procedimientos que garantizan condiciones sanitarias adecuadas, prevención de la contaminación cruzada y el 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 sus respectivos soportes, 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. Les sigue el EPMSC Santa Rosa de Osos, con un 96% de cumplimiento, debido a la acumulación de suciedad en el angeo del área de producción y la presencia de plagas en el área de almacenamiento de equipos de frío, condiciones que comprometen la inocuidad de los alimentos. Posteriormente, el CPMSSDO Santo Domingo y el EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4 General Pedro Nel Ospina) registran un 94% de cumplimiento; el primero por deficiencias en el control integrado de plagas, evidenciadas por la presencia recurrente de cucarachas y moscas en las áreas de producción, y el segundo por deficiencias en las condiciones de limpieza y mantenimiento, evidenciadas por la presencia de suciedad, posibles indicios de moho y manchas en el techo del área de preparación de jugos. El EPMSC Andes alcanza un 91% de cumplimiento debido a deficiencias en las condiciones de limpieza y saneamiento, evidenciadas por la acumulación de hollín en pisos y utensilios de cocción, así como por la presencia de suciedad, polvo, plumas e insectos muertos en el angeo del área de producción. El COPED Pedregal y el EPMSC Caucasia presentan un 90% de cumplimiento; el primero por deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias, evidenciadas por acumulación de suciedad, hollín, humedad, moho y grasa en áreas de producción, equipos y utensilios, empozamientos de agua e inadecuada gestión y clasificación de residuos; y el segundo por deficiencias en las condiciones de higiene y manejo de residuos, evidenciadas por la falta de implementos para el lavado y secado de manos, el uso de recipientes para residuos deteriorados o insuficientes, sin tapa o sin bolsa, y la inadecuada clasificación y disposición de los residuos sólidos. El EPMSC Yarumal registra un 89% de cumplimiento debido a deficiencias en las condiciones de limpieza y saneamiento, evidenciadas por la acumulación de suciedad en techos y equipos de cocción, desorganización en las áreas de prealistamiento y manejo inadecuado de los residuos sólidos por la insuficiencia y deterioro de los recipientes de almacenamiento temporal. El CPAMSPA Itagüí La Paz alcanza un 79% de cumplimiento debido a deficiencias en las condiciones de limpieza, saneamiento y manejo de residuos, evidenciadas por la presencia de suciedad, grasa, moho, telarañas, hollín y empozamientos de agua en áreas de producción y equipos, inadecuada clasificación y almacenamiento temporal de residuos, así como presencia de plagas, condiciones que incrementan el riesgo de contaminación y comprometen la inocuidad de los alimentos. Finalmente, la Planta de Contingencia G13 presenta el menor nivel de cumplimiento, con un 71%, debido a deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias e infraestructura del servicio, evidenciadas por la falta de flujo secuencial de los procesos y la coexistencia de actividades con la panadería, lo que genera riesgo de contaminación cruzada; además de deficiencias en la limpieza de áreas, equipos y utensilios, empozamientos de agua, inadecuada ubicación de las áreas de lavado y almacenamiento, e incumplimientos en el mantenimiento del sistema de almacenamiento de agua y en el control del cloro residual, condiciones que comprometen la inocuidad de los alimentos.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%): En esta categoría, el contratista mantiene su calificación respecto al período anterior. Se destacan con un 100% de cumplimiento el COPED Pedregal, el CPMSSDO Santo Domingo, el EPMSC Santa Rosa de Osos, el EPMSC Sonsón y la Planta de Contingencia G13, los cuales evidencian 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 las condiciones sanitarias, de identificación y documentación exigidas por la Oferta Técnica Mínima (OTM). Les sigue el CPAMSPA Itagüí La Paz, con un 94% de cumplimiento, debido al incumplimiento en el uso de la dotación por parte del personal encargado del transporte de materias primas, evidenciado por la ausencia de elementos de protección e higiene durante el desarrollo de la actividad, situación que fue subsanada durante la visita. Posteriormente, el EPMSC Yarumal registra un 80% de cumplimiento debido al incumplimiento en el uso de la dotación del conductor encargado del transporte de alimentos, quien no porta uniforme, cofia ni tapabocas, incumpliendo las condiciones higiénico-sanitarias establecidas para esta actividad. Finalmente, el EPMSC Andes presenta el menor porcentaje de cumplimiento, con un 71%, debido a deficiencias en las condiciones del transporte de alimentos, evidenciadas por el deterioro de los paneles internos del vehículo, la presencia de canastillas con suciedad que dificultan su adecuada limpieza y la ausencia del examen médico de aptitud para manipulación de alimentos del conductor, incumpliendo los requisitos higiénico-sanitarios establecidos. Finalmente, los establecimientos EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4 General Pedro Nel Ospina), EPMSC Apartadó y EPMSC Caucasia, 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.

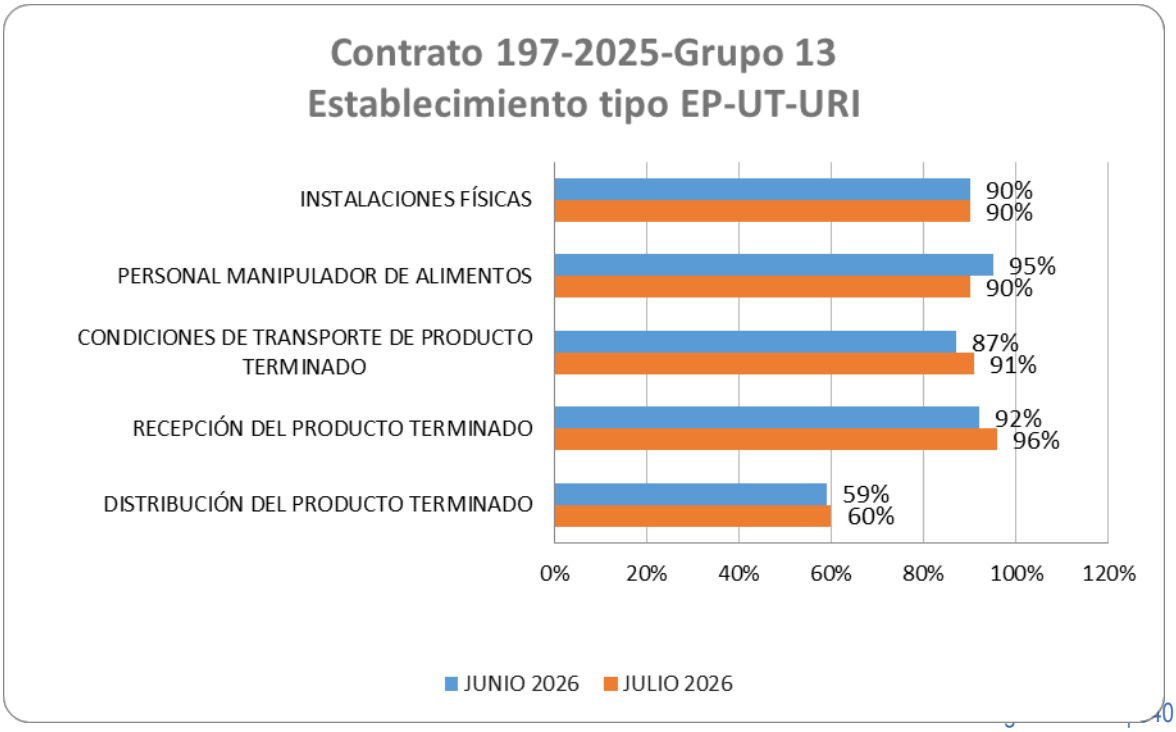
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%): Durante el período evaluado, la categoría aumenta su calificación en un (1) punto porcentual respecto al mes anterior. Se destacan con un 100% de cumplimiento los establecimientos EPMSC Andes, EPMSC Sonsón y la Planta de Contingencia G13, los cuales evidencian 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). Le sigue el COPED Pedregal, con un 98% de cumplimiento, debido a que los equipos de medición (termómetros y grameras) cuentan con certificados de calibración emitidos por un laboratorio no acreditado por el ONAC. Posteriormente, el EPMSC Apartadó registra un 96% de cumplimiento debido a que los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y gramajes no cuentan, en su totalidad, con certificados de calibración emitidos por laboratorios acreditados por el ONAC, incumpliendo los requisitos establecidos por la USPEC para garantizar la confiabilidad de las mediciones. Los establecimientos CPAMSPA Itagüí La Paz, CPMSSDO Santo Domingo, EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4 General Pedro Nel Ospina) y EPMSC Yarumal alcanzan un 95% de cumplimiento; en el CPAMSPA Itagüí La Paz, debido a que parte de los equipos de medición cuentan con certificados de calibración emitidos por un laboratorio no acreditado por el ONAC y por deficiencias en el registro y seguimiento del control de temperaturas de los equipos de refrigeración; en el CPMSSDO Santo Domingo, debido a que los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y gramajes presentan certificados o sellos de calibración emitidos por un laboratorio no acreditado por el ONAC y algunos equipos calibrados por un laboratorio acreditado no cuentan con los respectivos certificados de respaldo; en el EJEBE, debido a que los equipos de medición utilizados para el control de temperatura y gramajes cuentan con calibración realizada por un laboratorio no acreditado por el ONAC; y en el EPMSC Yarumal, debido a deficiencias en la gestión del mantenimiento de equipos y control metrológico, evidenciadas por equipos con deterioro físico que requieren intervención preventiva y correctiva, así como equipos de medición calibrados por un laboratorio no acreditado por el ONAC. El EPMSC Caucasia registra un 94% de cumplimiento debido a deficiencias en la implementación del plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, evidenciadas por equipos fuera de funcionamiento y con deterioro físico, como procesador de alimentos, pelapapas, hidrolavadora y licuadora industrial, condiciones que afectan la operación adecuada del servicio y el cumplimiento de las condiciones técnicas requeridas. Finalmente, el EPMSC Santa Rosa de Osos presenta el menor porcentaje de cumplimiento, con un 93%, debido a deficiencias en el control metrológico y mantenimiento de equipos, evidenciadas por equipos de medición

calibrados por un laboratorio no acreditado por el ONAC y carros transportadores sin identificación, con presencia de óxido en su estructura, condiciones que afectan la confiabilidad de los controles y las condiciones operativas del servicio.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (90%): Para el período evaluado, esta categoría mantiene su calificación 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), EPMSC Caucasia, EPMSC Yarumal y la Planta de Contingencia G13, 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. La calificación se ve afectada en los establecimientos CPAMSPA Itagüí La Paz y EPMSC Apartadó, con un 94% de cumplimiento; EPMSC Andes, con un 91%; EPMSC Santa Rosa de Osos, con un 83%; y EPMSC Sonsón, con un 75%, debido a deficiencias en los sistemas de ventilación y extracción de vapores, evidenciadas por campanas extractoras y extractores fuera de funcionamiento, con capacidad insuficiente o con deterioro en sus componentes, condiciones que generan acumulación de calor, vapores y condensación en las áreas de producción, dificultan el adecuado desarrollo de los procesos y favorecen la generación de ambientes propicios para la proliferación de hongos y otros contaminantes, comprometiendo las condiciones higiénico sanitarias del servicio.

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 julio 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 julio de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP - UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 90% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento 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 mantiene su calificación con respecto al mes anterior. Se destacan con un 100 % de cumplimiento las Estaciones de Policía Aranjuez, Bello, Castilla, Doce de Octubre, Estación de Policía Santa Rosa de Osos, Estación de Policía Yarumal, Girardota y San Cristóbal, 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 las Estación de Policía CTI Búnker de la Fiscalía y Estación de Policía Andes 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.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (90%):** En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 13, se evidencia que el contratista disminuye cinco (5) puntos porcentuales la calificación con respecto al mes anterior. La calificación se ve afectada por la Estación de Policía Andes, con un 0% de cumplimiento, debido a incumplimientos relacionados con las prácticas higiénicas del personal manipulador de alimentos, evidenciados por el uso de accesorios no permitidos durante la manipulación y la falta del certificado de aptitud médica específico para la manipulación de alimentos, incumpliendo los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Se destacan con un 100 % de cumplimiento las Estaciones de Policía Aranjuez, Bello, Castilla, 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.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (91%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 13, se evidencia que el contratista incrementa cuatro (4) puntos porcentuales la calificación con respecto al mes anterior. Se destacan con un 100% de cumplimiento las Estaciones de Policía Aranjuez, Bello, Castilla, CTI Búnker de la Fiscalía, Doce de Octubre, Estación de Policía Andes y Girardota, 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, evitando el contacto directo de los productos con el piso del vehículo, así como 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 Estación de Policía Santa Rosa de Osos y la Estación de Policía San Cristóbal registran un 80% de cumplimiento, debido a deficiencias en el control y seguimiento de temperaturas durante el suministro y transporte de alimentos, evidenciadas por la ausencia de registros de temperatura, falta de termómetros de punzón para la verificación de los componentes y carencia de sistemas de monitoreo en la unidad transportadora, limitando la trazabilidad y verificación de las condiciones de conservación de los alimentos. Finalmente, la Estación de Policía Yarumal presenta el menor porcentaje de cumplimiento, con un 0%, aunque el transporte de los alimentos se realiza a pie, se evidencian deficiencias en el seguimiento de las condiciones de conservación de los alimentos, ausencia de planillas de registro y termómetro de punzón para la verificación de las condiciones térmicas durante la distribución.

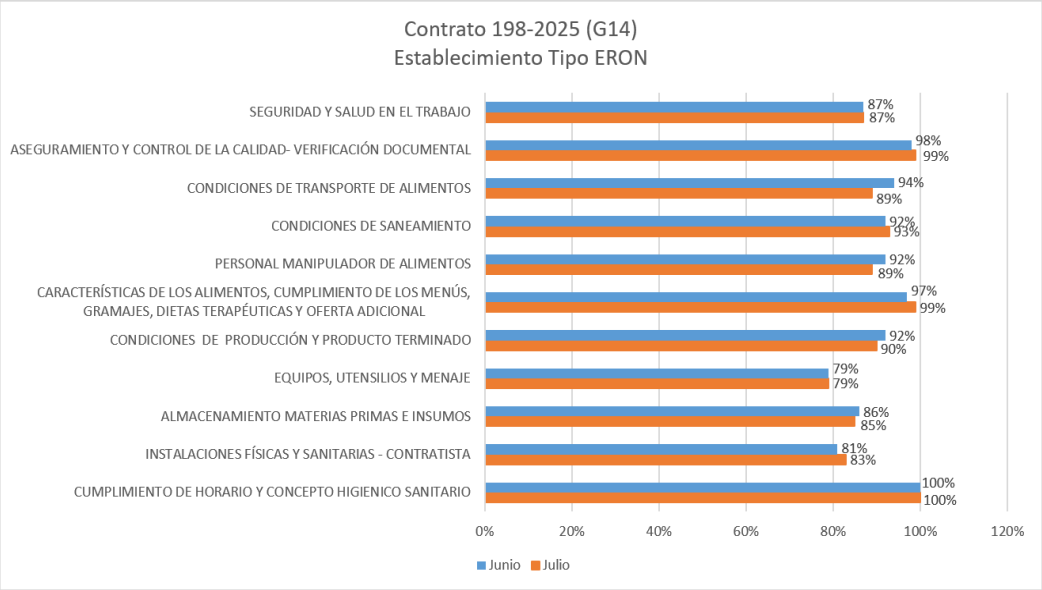
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 13, esta categoría presenta un incremento de cuatro (4) puntos porcentuales con respecto al mes anterior. Se destacan con un 100% de cumplimiento las Estaciones de Policía Aranjuez, Bello, Castilla, CTI Búnker de la Fiscalía, Andes, Santa Rosa de Osos y Girardota, 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 verifica 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 presenta adecuadas características organolépticas conforme a los parámetros definidos para la prestación del servicio. Posteriormente, las Estaciones de Policía Doce de Octubre y Yarumal registran un 89% de cumplimiento, debido a la realización de intercambios de componentes del menú sin la debida notificación ni el soporte documental correspondiente. Finalmente, la Estación de Policía San Cristóbal presenta el menor porcentaje de cumplimiento, con un 78%, debido al incumplimiento en el suministro del menú evaluado, evidenciado por el intercambio no notificado de un componente y la entrega de una preparación que no cumple con las especificaciones establecidas en la minuta patrón y la OTM.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (60%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 13, esta categoría presenta un incremento de un (1) punto porcentual respecto al mes anterior. Las Estaciones de Policía CTI Búnker de la Fiscalía y San Cristóbal evidencian un cumplimiento del 100%, al verificar el suministro adecuado de utensilios para el consumo de alimento, la correcta entrega de la alimentación a la población privada de la libertad, así mismo, aquellas adscrita al programa de dietas y la distribución de los alimentos en recipientes debidamente rotulados, lo que permite identificar al beneficiario y el tipo de dieta correspondiente, en cumplimiento de los lineamientos establecidos para la prestación del servicio de alimentación. En contraste, las Estaciones de Policía Aranjuez, Bello, Castilla, Doce de Octubre, Andes, Santa Rosa de Osos, Yarumal y Girardota presentan un cumplimiento del 50%, lo que afecta la calificación de la categoría, debido a incumplimientos en las condiciones de empaque y distribución del producto terminado, al evidenciarse el suministro de alimentos y bebidas en fondos, bidones, azafates y recipientes no isotérmicos, en lugar de realizar el ensamblaje previo en empaques individuales y sellados conforme a lo establecido en la OTM.

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. En términos generales, se evidencia un comportamiento estable, con niveles de cumplimiento superiores al 79 % en todos los componentes evaluados y variaciones poco significativas entre ambos periodos. El criterio Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario mantuvo un cumplimiento del 100 % en ambos meses. De igual forma, Seguridad y Salud en el Trabajo permaneció estable con un 87 %, mientras que Equipos, utensilios y menaje conservó un cumplimiento del 79 %, siendo este el indicador con el menor desempeño, lo que evidencia la necesidad de fortalecer las acciones relacionadas con mantenimiento, reposición y disponibilidad de estos elementos.

En cuanto a los indicadores que presentaron mejoras durante julio, se observa un incremento en Aseguramiento y control de la calidad – Verificación documental, que pasó de 98 % a 99 %, así como en Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, que aumentó de 97 % a 99 %, evidenciando avances en el control documental y en el cumplimiento de los requisitos técnicos. Asimismo, Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista mejoró de 81 % a 83%.

Por otra parte, algunos componentes registraron ligeras disminuciones en julio. Condiciones de transporte de alimentos descendió de 94 % a 89 %, constituyéndose en la variación más relevante del periodo y sugiriendo la necesidad de reforzar los controles relacionados con la cadena de transporte y conservación de los alimentos. De igual manera, Personal manipulador de alimentos disminuyó de 92 % a 89 %, Condiciones de producción y producto terminado pasó de 92 % a 90 %, Condiciones de saneamiento presentó una leve reducción de 93 % a 92 %, y Almacenamiento de materias primas e insumos disminuyó de 86 % a 85 %. 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 (83%): la Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima, Anexos Técnicos y los documentos que hagan sus veces, que son de responsabilidad del contratista, el cual presenta variación negativa de 1% con respecto al mes de junio, tipificado como cumplimiento en el periodo del presente informe; los establecimientos que alcanzaron un cumplimiento igual o superior al 90% fueron ERON EPMSC Socorro (100%) y ERON EPMSC Vélez (100%) y Planta de Contingencia G14 (94%). 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 (77%), ERON CPMSMBUC Bucaramanga (88), ERON EPAMS Girón (78%), ERON EPMS San Gil (60%), ERON EPMSC Barrancabermeja (83%), ERON EPMSC Málaga (88%), y Planta de Contingencia G14 Bucaramanga (0%). Estos resultados reflejan oportunidades de mejora relacionadas con las condiciones de la infraestructura física y sanitaria, siendo ERON EPMS San Gil y Planta de Contingencia G14 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 (77%): los hallazgos evidencian deficiencias en las condiciones de infraestructura del servicio de alimentación, principalmente relacionadas con el deterioro de superficies, acabados y elementos de protección sanitaria. Se identificaron medias cañas de cemento con superficies porosas y diseño convexo, pisos con porosidad y estancamiento de agua, baldosas fracturadas en el área de lavado de menaje, así como desprendimiento de los angeos en las áreas de preliminares y bodega de abarrotes. Estas condiciones dificultan la ejecución de procedimientos efectivos de limpieza y desinfección, favorecen la acumulación de suciedad y humedad y aumentan el riesgo de ingreso y proliferación de plagas, comprometiendo las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones. Adicionalmente, el desgaste y desprendimiento de la lámina del mesón destinado al porcionamiento de proteínas representa un riesgo de contaminación física y microbiológica al tratarse de una superficie de contacto directo con los alimentos.

ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA (88%): se observó deterioro en la parte inferior del mesón de pre alistamiento y de la cocina, con presencia de óxido y desprendimiento de pintura, condiciones que dificultan las labores de limpieza y desinfección, favorecen la acumulación de suciedad y representan un riesgo potencial de contaminación física de los alimentos. Adicionalmente, se evidenció la ausencia de un área exclusiva para el ensamble de las raciones, desarrollándose esta actividad en la misma zona destinada a la producción y sin una separación física entre procesos.

ERON EPMS GIRON (78%): en el Rancho de Alta Antigua los hallazgos evidencian la persistencia de deficiencias en las condiciones de infraestructura física del servicio de alimentación, principalmente asociadas al deterioro de superficies y sistemas de apoyo para la operación. Se identificó desprendimiento de pintura y superficies porosas en el área de tubérculos, así como la permanencia de una rejilla de desagüe construida en cemento, material absorbente y de difícil limpieza y desinfección que no favorece el mantenimiento de condiciones higiénico-sanitarias. Adicionalmente, persisten condiciones locativas pendientes de intervención, como la puerta del baño del personal femenino sin sistema de cierre y

la ausencia de un lavamanos de accionamiento no manual en el área de cocina caliente, lo que limita el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y aumenta el riesgo de contaminación durante la manipulación de alimentos.

De igual manera, se evidenciaron deficiencias en el sistema de iluminación debido a la presencia de luminarias y bombillas LED fuera de funcionamiento en diferentes áreas del servicio, afectando la visibilidad durante las actividades operativas, aunque las instalaciones eléctricas visibles se encontraron en adecuado estado de conservación. En varios de los hallazgos el operador manifestó que las acciones correctivas se encuentran pendientes de programación por requerimientos técnicos y disponibilidad de personal especializado; sin embargo, la permanencia de estas no conformidades evidencia retrasos en la ejecución del mantenimiento correctivo y la necesidad de fortalecer la gestión de infraestructura, priorizando las adecuaciones que garanticen condiciones sanitarias, operativas y de seguridad acordes con la normatividad vigente para los servicios de alimentación.

ERON EPMS SAN GIL (60%): se mantiene la falta de separación física y señalización de las áreas de proceso, así como la ausencia de delimitación entre el área de limpieza y desinfección de utensilios y menaje y la cocina caliente. Adicionalmente, se observaron pisos deteriorados con tabletas fracturadas, paredes con desprendimiento de pintura detrás de las estufas y ausencia de medias cañas en el área de cocina caliente, situaciones que dificultan las labores de limpieza y desinfección y favorecen la acumulación de suciedad. Asimismo, se evidenciaron condiciones que requieren intervención inmediata para garantizar la seguridad y la inocuidad del proceso, entre ellas un tomacorriente industrial sin tapa de protección, un sifón sin rejilla en adecuado estado y la persistencia de deformaciones y ondulamientos en la lámina metálica del mesón utilizado para el servido de dietas, superficie de contacto directo con los alimentos.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (83%): se observó la presencia de pisos porosos, una baldosa fracturada y estancamiento de agua en el área de cocina caliente, condiciones que dificultan las labores de limpieza y desinfección, favorecen la acumulación de humedad y microorganismos y representan un incumplimiento de los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y en la Oferta Técnica Mínima (OTM). Adicionalmente, persiste la exposición de cables sueltos y descubiertos en el ingreso al área de abarrotes y en el shut de residuos sólidos, condición que representa un riesgo de accidente por contacto eléctrico y evidencia debilidades en la implementación de las medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo. Asimismo, se verificó que el lavamanos ubicado en el área de verduras no cuenta con señalización alusiva a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), limitando el fortalecimiento de las prácticas de higiene del personal manipulador.

ERON EPMSC MÁLAGA (88%): se observó desprendimiento de pintura en la pared ubicada detrás de la estufa, en la base del mesón y en el perímetro de la campana extractora, condiciones que deterioran las características sanitarias de las instalaciones, dificultan las actividades de limpieza y desinfección y favorecen la acumulación de suciedad y humedad. Adicionalmente, se evidenció deterioro en el mesón de trabajo debido al desprendimiento de la lámina metálica del marco externo en la zona de pliegue, así como presencia de óxido y desprendimiento de pintura en su base.

PLANTA DE CONTINGENCIA BUCARAMANGA (0%): se continúa observando que los pisos de las diferentes áreas, desde el ingreso hasta las zonas de lavado y preparación de jugos, están construidos en cemento poroso, condición que dificulta las labores de limpieza y desinfección, favorece la retención de humedad y residuos y aumenta el riesgo de proliferación de microorganismos. Asimismo, persiste la ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en las áreas de proceso y producción, disponiéndose únicamente de uno ubicado en la zona de baños, lo que limita el adecuado cumplimiento de los procedimientos de higiene de manos por parte del personal manipulador durante la operación.

Adicionalmente, se evidenció que las canecas destinadas para la disposición de residuos no cuentan con un espacio exclusivo, compartiendo el área con la recepción de canastillas y fiambreras para su lavado. Esta condición altera el flujo sanitario del proceso y aumenta el riesgo de contaminación cruzada al confluir actividades limpias y sucias en un mismo espacio.

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 (90%), Planta de Contingencia G14 (100%) y Planta de Contingencia G14 Bucaramanga (90%). 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 (81%), ERON EPAMS Girón (89%), ERON EPMS San Gil (75%), ERON EPMSC Barrancabermeja (71%), ERON EPMSC Málaga (86%), ERON EPMSC Socorro (80%) y ERON EPMSC Vélez (80%). 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 Barrancabermeja (71%) y ERON EPMS San Gil (75%), 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 (81%): los hallazgos evidencian deficiencias recurrentes en el aseguramiento de la calidad durante la recepción y almacenamiento de materias primas, relacionadas principalmente con el uso de productos, marcas y proveedores no ofertados o no aprobados, así como con incumplimientos en los requisitos de rotulado y etiquetado. Se identificó el almacenamiento de pan de las marcas Indualme S.A.S. y Horneados la 5ta estrella, arroz marca Fedearroz, huevos marca Origen Fruto S.A.S., salchicha marca María Leticia Agudelo De Flores (DELIAHUMADOS), carne de res marca Santa Fe, carne de cerdo marca Comercializadora de Carnes y Ganado del Otún S.A.S., así como pechuga y pernil de pollo marca Mascriollo, cuyos proveedores o marcas no se encontraban relacionados en el listado de proveedores aprobados para el Grupo 14 o presentaban observaciones documentales que impedían verificar su conformidad. Estas situaciones afectan la trazabilidad de los alimentos y evidencian debilidades en el control de los insumos autorizados para el suministro.

Adicionalmente, se evidenciaron múltiples incumplimientos frente a la Resolución 5109 de 2005, el Decreto 1500 de 2007, la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 683 de 2012, debido a deficiencias en el rotulado y etiquetado de varios productos. Entre las principales observaciones se encontraron: carne de res Santa Fe con identificación imprecisa del corte y un rango de temperatura que combina refrigeración y congelación; pechuga y pernil de pollo Mascriollo sin declaración del contenido o peso neto; huevos Origen Fruto S.A.S. sin contenido neto ni registro sanitario en el etiquetado; salchicha

María Leticia Agudelo De Flores con inconsistencias entre el nombre del producto y el registro sanitario, además de información de ingredientes ilegible; y pan Horneados la 5ta estrella sin información nutricional, con deficiencias en el etiquetado de ingredientes y almacenado en cajas reutilizadas originalmente destinadas al empaque de hilo textil. En conjunto, estos hallazgos evidencian la necesidad de fortalecer los procesos de homologación de proveedores, la verificación documental y el control de recepción de materias primas, garantizando que los productos cumplan integralmente con las especificaciones técnicas, contractuales y la normatividad sanitaria vigente.

ERON EPAMS GIRON (89%): en Rancho de Alta Antigua los hallazgos se concentraron en el uso de productos no aprobados dentro del listado de proveedores ofertados y en incumplimientos relacionados con el rotulado y etiquetado de las materias primas. Se evidenció almacenamiento de pan de Industrias Alimenticias ALME S.A.S. que no se encontraba aprobado para el Grupo 14 y, posteriormente, pan en las variedades coco, queso y mojicón de la misma marca sin lote ni fecha de vencimiento legible en el empaque primario. Asimismo, se verificó el almacenamiento de más de 100 cartones de huevos sin información que permitiera identificar el lote o la fecha de vencimiento. En cuanto a los productos cárnicos, persistieron observaciones sobre el pernil de pollo marca Mascriollo, el cual no declara el contenido o peso neto en su etiquetado, la carne de res marca Santa Fe, cuyo rótulo presenta inconsistencias en la identificación del corte y en las condiciones de conservación, y la carne de cerdo marca Comercializadora de Carnes y Ganado del Otún S.A.S., que registra un código INVIMA de planta de beneficio diferente al autorizado oficialmente. Adicionalmente, se realizó seguimiento al rotulado de la salchicha marca Carnes Frías Dedicar, identificándose diferencias entre la información consignada en el rótulo y la ficha técnica del producto, aunque se evidenciaron avances frente a observaciones previamente realizadas.

En Rancho Mediana los hallazgos estuvieron asociados principalmente a deficiencias en el rotulado de productos cárnicos y huevos, las cuales persistieron durante las diferentes visitas de seguimiento. Se evidenció de manera reiterada que el pernil de pollo marca Mascriollo no declara el peso neto en el etiquetado primario, incumpliendo la Resolución 5109 de 2005. Igualmente, la carne de res marca Santa Fe presentó inconsistencias relacionadas con la identificación del corte ("Posta brazo-pierna"), la declaración de un rango de temperatura entre 0 °C y -10 °C, que genera ambigüedad sobre las condiciones de conservación, además de información incompleta del responsable del producto. En la última verificación también se identificaron 55 cartones de huevos sin rotulado del fabricante. No obstante, se evidenció como aspecto positivo la subsanación del hallazgo relacionado con el chorizo, mediante el cambio de proveedor por Carfrisan, cuyo producto cumple con las especificaciones requeridas. En general, se continúa presentando oportunidades de mejora en los procesos de verificación documental, recepción de materias primas y control del cumplimiento de los requisitos de etiquetado establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

ERON EPMS SAN GIL (75%): durante las visitas realizadas se identificó el almacenamiento de cerdo importado Bioneless Pork, arveja marca Mercored y lenteja marca Mercored, productos que no se encuentran incluidos en el listado de proveedores ofertados. Asimismo, se evidenció que el pernil y la pechuga de pollo marca Mac Pollo no declaran el contenido o peso neto en su etiquetado primario, mientras que el cerdo importado carece de identificación de lote y fecha de vencimiento en el empaque primario, información que únicamente se encuentra en el empaque secundario. Estas situaciones incumplen los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, afectan la trazabilidad de los productos y limitan la verificación de la información obligatoria para su adecuada recepción y almacenamiento.

Adicionalmente, se identificaron limitaciones en las condiciones de almacenamiento debido a la insuficiencia de espacio para la organización de las materias primas y a la ausencia de distancias perimetrales en las áreas de abarrotes y frutas y

verduras (Fruver), lo que dificulta la ejecución de actividades de inspección, limpieza, desinfección y control de plagas. La persistencia de estas condiciones evidencia la necesidad de fortalecer tanto el proceso de control de proveedores como la gestión del almacenamiento, garantizando espacios adecuados que favorezcan las buenas prácticas de manufactura, la inocuidad de los alimentos y el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (71%): se continúa evidenciando leche en polvo semidescremada y deslactosada marca LATTI y chocolate de mesa con azúcar en polvo marca Imperio, productos que no se encuentran incluidos en el listado de proveedores aprobado. Asimismo, persisten las deficiencias de rotulado del pernil y pechuga de pollo marca Mac Pollo, cuyo empaque primario no declara el peso neto, y de la carne de res marca Comercializadora Santa Fe, cuyo rótulo presenta un rango de conservación de 0 °C a -10 °C, generando ambigüedad entre refrigeración y congelación, además de una identificación imprecisa del corte como "posta (brazo, pierna)". Adicionalmente, se evidenció hielo almacenado sin rótulo, lote ni fecha de vencimiento, situación que limita su trazabilidad y verificación sanitaria. Estas condiciones reflejan la necesidad de fortalecer los controles de recepción, aprobación de proveedores y revisión del etiquetado antes del ingreso de los productos al servicio.

Por otra parte, se identificaron deficiencias asociadas a las adecuaciones físicas realizadas para el área de verduras, debido a las limitaciones de espacio del establecimiento. La disposición actual genera riesgo de contaminación química por salpicaduras de productos utilizados durante las actividades de limpieza y desinfección, al encontrarse los equipos expuestos a dichas operaciones. Adicionalmente, se evidenció que los congeladores N1, N4 y el congelador de contramuestras, según las verificaciones reportadas, se encuentran expuestos directamente al sol, agua y cambios climáticos, condición que puede afectar su conservación, funcionamiento y estabilidad de las temperaturas requeridas. En conjunto, estos hallazgos requieren la implementación de acciones correctivas que permitan mejorar la protección de los equipos, controlar los riesgos de contaminación química y ambiental y garantizar condiciones adecuadas de almacenamiento, conservación e inocuidad de las materias primas.

ERON EPMSC MÁLAGA (86%): los hallazgos evidencian deficiencias en el control y actualización del listado de proveedores y marcas autorizadas para el Grupo 14, identificándose durante la visita del 08/07/2026 el almacenamiento de carne de res marca Carne El BB, huevos marca Avícola Torcoroma, queso doble crema marca Queso Cerinza y pescado de Comercializadora Fresmar S.A.S., marca comercial Flórez Suárez Carlos Alberto (Don Pescado), cuyos nombres comerciales o relaciones entre proveedor y marca no se encuentran claramente registrados en el listado de proveedores autorizados. Si bien el operador presentó soportes asociados a algunos proveedores, estos no permitieron establecer correspondencia directa con las marcas observadas en almacenamiento, situación que limita la trazabilidad y dificulta la verificación de la aprobación de los productos. Se requiere, por tanto, actualizar y depurar el listado de proveedores y marcas, garantizando la correspondencia entre proveedor, marca y producto efectivamente suministrado.

Adicionalmente, se evidenció que abarrotes, frutas y verduras y otras materias primas se encuentran almacenados dentro de las áreas de elaboración y preparación, sin separación física, generando una inadecuada distribución de los espacios y aumentando el riesgo de contaminación cruzada entre las materias primas almacenadas y las actividades propias de producción.

ERON EPMSC SOCORRO (80%): los hallazgos evidencian deficiencias en el control de proveedores y en la verificación de las materias primas recibidas, identificándose durante la visita del 06/07/2026 productos que no se encontraban relacionados en el listado de proveedores previamente ofertados y aprobados para la operación. Entre estos se encuentran

las leguminosas garbanzos, lentejas y frijoles marca Mercored, la panela Angostureña y la leche descremada marca LATTI. Asimismo, se identificaron incumplimientos relacionados con el rotulado de las materias primas, específicamente en el café El Arriero, suministrado por Elena Suministros, cuya fecha de vencimiento no es legible, y en el pernil y pechuga de pollo marca MC Pollo, suministrados por Pollo Plus, cuyo empaque primario no declara el peso o contenido neto. Estas situaciones incumplen los requisitos de información obligatoria establecidos en la Resolución 5109 de 2005, afectan la trazabilidad y dificultan la verificación de la aptitud de los productos durante su almacenamiento.

ERON EPMSC VÉLEZ (80%): los hallazgos evidencian deficiencias en el control de proveedores, marcas y productos autorizados, así como inconsistencias en la información de rotulado de las materias primas. Se identificó que el proveedor Hugo Cortes, encargado del suministro de arepa de maíz blanco, no se encuentra incluido en el listado de proveedores ofertados y aprobados para la operación. De igual manera, se evidenció el almacenamiento de arroz marca Fedearroz y granos seleccionados marca Mercored, productos que tampoco se encuentran relacionados en el listado previamente aprobado. Adicionalmente, se identificaron inconsistencias en el rotulado y la identificación de diferentes productos. El huevo fresco no presenta información correspondiente a la categoría A o AA, cantidad de unidades y denominación del alimento, conforme a los requisitos señalados en la NTC 1240. Asimismo, se evidenciaron diferencias entre la información de los empaques y los rótulos utilizados para espagueti marca Pastas Alimenticias Zonia, avena en hojuelas marca BJ y arveja amarilla marca La Soberana, específicamente en fechas de vencimiento y, en el caso de la avena, también en el número de lote.

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 (100%) y la Planta de Contingencia G14 (95%) alcanzaron 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 (82%), ERON CPMSMBUC Bucaramanga (88%), ERON EPAMS Girón (81%), ERON EPMS San Gil (44%), ERON EPMSC Barrancabermeja (67%), ERON EPMSC Málaga (87%), ERON EPMSC Socorro (75%) y ERON EPMSC Vélez (50%). 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 (44%) y ERON EPMSC Vélez (50%), 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 (82%): se evidencia una situación crítica relacionada con el estado y funcionamiento de los equipos de cocción y procesamiento. Se identificaron inicialmente discos del procesador de alimentos con desgaste, deterioro y muescas, además de múltiples novedades en las estufas, entre ellas fugas de gas, obstrucción de quemadores, ausencia de flautas, quemadores fuera de funcionamiento, llamas de coloración anormal, perillas deterioradas y desprendimiento de componentes. Aunque durante una de las verificaciones se evidenció que el operador contaba con

cinco discos en buen estado, el procesador se encontraba fuera de servicio y persistían fallas en diferentes equipos de cocción.

La situación se mantiene al cierre del periodo, dado que el 30 de julio aún se observaron discos deteriorados y posibles fugas de gas en las estufas D6, D8 y D9, además de novedades en las estufas S9, S3 y S2 y una placa frontal desprendida en la estufa D3. Estas condiciones representan un riesgo importante para la seguridad de la operación y requieren mantenimiento correctivo prioritario.

En cuanto a los equipos de transporte, los carros transportadores presentan incumplimiento de las características establecidas en la OTM, principalmente por ausencia de puertas o sistemas de cierre, además de desprendimiento de pintura y presencia de corrosión. La situación afecta la protección de los alimentos durante su transporte interno y evidencia la necesidad de intervención sobre estos equipos.

ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA (88%): se verificó que los dos carros transportadores no cuentan con puertas ni sistema de cierre, condición que persiste entre las visitas del 10 y 21 de julio y que incumple las características establecidas en la OTM. Aunque los carros son de acero inoxidable, la ausencia de un sistema de cierre limita la protección de los alimentos durante el transporte interno.

ERON EPMS GIRON (81%): en Rancho de Alta Antigua, se evidencian avances parciales en la atención de algunos hallazgos; sin embargo, persisten fallas en equipos. Durante la visita del 21 de julio se verificó que el lavamanos de accionamiento no manual y la estufa N1 habían sido intervenidos y se encontraban en adecuado funcionamiento. No obstante, el pelapapas volvió a encontrarse fuera de servicio, evidenciando reincidencia y falta de disponibilidad permanente de uno de los equipos requeridos para la operación. También se identificó que cinco calderos no cuentan con manijas de agarre, condición que puede generar accidentes durante su manipulación. Adicionalmente, los 10 carros transportadores continúan sin puertas o sistemas de cierre y presentan desprendimiento de pintura, incumpliendo las características establecidas en la OTM.

En Rancho de Mediana se evidencia persistencia de fallas relacionadas con equipos esenciales para el proceso productivo. El pelapapas permanece fuera de servicio y no se cuenta con un equipo que cumpla con la capacidad mínima de 50 kg/h establecida en el Anexo 05. Asimismo, el equipo continúa en mantenimiento sin que el operador haya establecido una fecha definida para su restitución. También se reportó la ausencia temporal del contenedor de agua del área de lavado de canastillas por encontrarse en mantenimiento. En relación con el sistema de vapor, inicialmente se observó una condición asociada a la válvula de seguridad del suministro de gas, la cual posteriormente fue intervenida. Sin embargo, persiste el goteo constante de la tubería de retorno de vapor de la caldera, ubicada en el área de distribución, situación que genera acumulación de humedad y riesgo de accidentes por superficies resbalosas. Al 28 de julio el operador aún no había realizado el mantenimiento correctivo correspondiente. También persiste el daño de la luminaria del cuarto de refrigeración N1.

ERON EPMS SAN GIL (44%): durante las visitas del 17 y 27 de julio se verificó la disponibilidad de un solo refrigerador de 210 L, mientras que el Anexo 5 establece la necesidad de dos refrigeradores de 520 L para el servicio. La situación persiste sin modificación entre ambas verificaciones. También persisten deficiencias en los equipos de cocción y conservación: la estufa enana de tres puestos continúa sin uno de sus quemadores y sin perilla de regulación de llama; adicionalmente, se identificaron congeladores con bisagras deterioradas que impiden el cierre hermético y una licuadora

industrial con el protector del motor roto. Se suma el deterioro de las tablas de corte, que ya no presentan condiciones adecuadas de uso. En materia de transporte, los dos carros transportadores no cuentan con puertas ni cierre hermético, incumpliendo las características establecidas en la OTM. La situación persistió durante las visitas realizadas en julio.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (67%): durante las visitas del 16 y 27 de julio se verificó que el servicio cuenta únicamente con un (1) refrigerador vertical de 520 L, mientras que, de acuerdo con el Anexo 5, se requieren tres (3) equipos, situación que limita la capacidad instalada para atender adecuadamente las necesidades del servicio de alimentación. Aunque se verificó la disponibilidad de una palapa, cumpliendo con este requerimiento, la insuficiencia de equipos de refrigeración permanece sin solución. Adicionalmente, persiste la ausencia de trampa de grasa portátil y de trampa de grasa interna, situación que evidencia deficiencias en los elementos requeridos para el manejo adecuado de las grasas y aguas residuales generadas durante la operación. La permanencia de estos hallazgos requiere acciones correctivas orientadas a garantizar la disponibilidad de los equipos establecidos y mejorar las condiciones de operación del servicio.

ERON EPMSC MÁLAGA (87%): se evidenció insuficiencia en la disponibilidad y capacidad de equipos esenciales. El establecimiento cuenta con un refrigerador de 512 L, capacidad inferior a los 520 L requeridos según el Anexo 05, y además no dispone de pelapapas con capacidad mínima de 50 kg/h, equipo requerido para el proceso productivo. Asimismo, se identificó deterioro en dos soportes para ollas y en la base metálica del mesón, con desprendimiento de pintura y presencia de óxido. Estas condiciones pueden generar contaminación física por desprendimiento de material y afectan las condiciones higiénico-sanitarias de los equipos y superficies involucradas.

ERON EPMSC SOCORRO (75%): persisten deficiencias relacionadas con los equipos de refrigeración. Tanto el refrigerador N1 como el congelador N1 presentan ausencia de manijas, mientras que el recubrimiento interior del refrigerador se encuentra deteriorado y no garantiza condiciones sanitarias óptimas para el almacenamiento de alimentos. El hallazgo se mantuvo entre las visitas del 6 y 22 de julio. Adicionalmente, se evidenció una olla de 70 x 60 cm deteriorada, atribuida al mezclado manual y permanente de los alimentos. También persiste el incumplimiento de los cuatro carros transportadores, los cuales no cuentan con puertas, no están identificados y presentan diferentes características constructivas, aunque se reportan en buen estado general.

ERON EPMSC VÉLEZ (50%): el servicio cuenta con un procesador de alimentos BBG modelo PV70 de 70 kg/h, mientras que, para una población de 272 a 274 PPL, el Anexo 5 establece la necesidad de dos procesadores con capacidad de 50 kg/h. La situación se mantuvo entre las visitas del 14 y 27 de julio. Asimismo, los carros transportadores N4, 5 y 6 presentan ausencia de pintura anticorrosiva en la base, favoreciendo el desgaste de la lámina y la aparición de óxido. Se identificaron también ollas de aluminio N30 con deformaciones profundas en sus paredes.

Como hallazgo de especial relevancia, durante la visita del 27 de julio el congelador N2 registró -2,3 °C, temperatura que no cumple con el parámetro requerido de -18 °C para la conservación de alimentos. Adicionalmente, el equipo de refrigeración N1 se encontraba fuera de servicio por una falla en la unidad de refrigeración. Esta situación requiere atención prioritaria debido al posible impacto sobre la conservación e inocuidad de los alimentos almacenados. Finalmente, respecto a los carros destinados al transporte de alimentos, el operador había solicitado autorización para realizar modificaciones; sin embargo, según la información registrada, la modificación no resultaba viable dadas las condiciones de infraestructura y los procedimientos de control del establecimiento.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (90%): 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 (90%), ERON EPMSC Málaga (94%), 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 (89%), ERON EPMSC Barrancabermeja (79%), ERON EPMSC Socorro (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 evidencia una situación de alta recurrencia y persistencia relacionada con el transporte y distribución del producto terminado. Durante diferentes visitas del mes se verificó que las raciones regulares fueron transportadas hacia los patios en fondos, canastillas, ollas y recipientes plásticos no isotérmicos. Esta situación se presentó para diferentes tiempos de comida y menús, incluyendo 1.742 raciones del menú 13, 1.738 del menú 8, 1.730 del menú 5, 1.727 del menú 12, 1.739 raciones y otras entregas, evidenciando que la condición no corresponde a un evento aislado. La utilización reiterada de recipientes no isotérmicos no garantiza el mantenimiento de las condiciones de temperatura del producto terminado y puede favorecer riesgos asociados a la inocuidad durante el transporte y distribución. La frecuencia con la que se presenta el hallazgo evidencia la necesidad de implementar acciones correctivas efectivas y verificables para garantizar el uso de los recipientes establecidos contractualmente.

ERON CPMSMBUC BUCARAMANGA (89%): se evidencia incumplimiento persistente en la distribución de las raciones. Para el menú 1 se registró la entrega de 220 raciones en recipientes plásticos no isotérmicos y, posteriormente, para el menú 12, se evidenció la distribución de 219 raciones en fondos, baldes y canastillas plásticas, igualmente sin condiciones isotérmicas. La reiteración del hallazgo evidencia que el servicio continúa utilizando elementos que no garantizan adecuadamente la conservación de la temperatura del producto terminado, por lo que se requiere fortalecer el control durante las etapas de transporte y distribución.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (79%): se evidenció persistencia de incumplimientos relacionados con la identificación y trazabilidad del hielo, debido a que durante las visitas del 16 y 27 de julio se observó el producto sin información correspondiente al lote y fecha de vencimiento, situación que incumple los requisitos de rotulado establecidos y limita la verificación de su trazabilidad. Asimismo, persiste una deficiencia importante en la distribución de las raciones regulares, dado que se entregaron 290 raciones y posteriormente 286 raciones en fondos no isotérmicos, utilizando recipientes tipo olla, algunos cubiertos con bolsatinas. Esta condición incumple la OTM y puede afectar la conservación de la temperatura y las condiciones de inocuidad del producto terminado durante su transporte y distribución.

ERON EPMSC SOCORRO (88%): se evidenció el uso de recipientes no isotérmicos durante la distribución de diferentes componentes del menú. En la visita del 6 de julio, correspondiente al almuerzo del menú 12, se utilizaron contenedores plásticos con tapa para la naranjada y ollas de aluminio para la sopa de arroz, arroz blanco, papa pastusa en puré y pescado apanado. Posteriormente, en la cena y refrigerio nocturno del menú 13, se continuó utilizando recipientes plásticos sin características isotérmicas. La situación evidencia una deficiencia sostenida en los medios empleados para el transporte y distribución de los alimentos, que puede afectar la conservación de la temperatura y las condiciones de inocuidad del producto terminado.

ERON EPMSC VÉLEZ (88%): se evidenció persistencia del uso de recipientes no isotérmicos para la distribución de los alimentos. Durante la visita del 14 de julio, correspondiente al almuerzo del menú 5, se utilizaron contenedores plásticos para la sopa cazuela de leguminosas con frijol y jugo de mango. Posteriormente, el 27 de julio, durante el desayuno del menú 3, se utilizaron nuevamente recipientes plásticos para el chocolate con leche y los huevos cocidos. La recurrencia del hallazgo evidencia que el establecimiento continúa sin disponer o utilizar los recipientes isotérmicos requeridos para garantizar la conservación de la temperatura durante la distribución, por lo que se requiere fortalecer las acciones correctivas y el seguimiento a su implementación.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): 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 (98%), ERON CPMSMBUC Bucaramanga (100%), ERON EPAMS Girón (100%), ERON EPMS San Gil (100%), ERON EPMSC Barrancabermeja (100%), ERON EPMSC Málaga (100%), ERON EPMSC Socorro (97%), ERON EPMSC Vélez (93%), Planta de Contingencia G14 (100%) y Planta de Contingencia G14 Bucaramanga (100%). 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.

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. 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 (89%): 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 (83%), ERON EPMS San Gil (100%), ERON EPMSC Málaga (100%), ERON EPMSC Socorro (100%), ERON EPMSC Vélez (100%), Planta de Contingencia G14 (95%) y Planta de Contingencia G14 Bucaramanga (100%). 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 (83%), ERON EPAMS Girón (81%) y ERON EPMSC Barrancabermeja (69%). 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 EPMSC Barrancabermeja, con un cumplimiento del 69%, 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 (83%): se evidencia una situación persistente relacionada con la insuficiencia de personal manipulador. De acuerdo con los registros de las diferentes visitas, el servicio requiere 30 manipuladores, pero se identificaron entre 23 y 29 manipuladores, presentándose el menor número durante la visita del 10 de julio y manteniéndose una diferencia de un manipulador en las verificaciones del 23, 28 y 30 de julio. Esto evidencia que, aunque se presentó una mejora progresiva en la disponibilidad del recurso humano, al cierre del periodo aún no se había alcanzado el número requerido. En relación con la dotación, persisten deficiencias en los petos de los manipuladores, observándose elementos desgastados, rotos y deteriorados. Particularmente, se identificó reiteradamente al manipulador William Téllez con el peto deteriorado, y posteriormente también se reportó la condición de Víctor Vargas. El operador manifestó no contar con elementos suficientes para realizar los respectivos cambios.

ERON EPAMS GIRON (82%): en Rancho de Alta Antigua durante las visitas se evidencia una mejora parcial en la disponibilidad del personal, aunque persiste el incumplimiento frente al número establecido en el Anexo 9. Durante las primeras visitas se registraron 29 manipuladores, frente a los 30 requeridos. Como aspecto favorable, durante la visita del 21 de julio se confirmó la contratación del calderista requerido, lo cual representa una mejora en la disponibilidad del recurso humano; sin embargo, continuaba pendiente completar el grupo hasta los 30 manipuladores exigidos. Al 28 de julio se mantenían 29 de los 30 manipuladores requeridos, por lo que el hallazgo no había sido completamente subsanado. En cuanto a la dotación, se presenta una situación persistente de deterioro. Se observaron delantales y petos en mal estado, algunos rotos, además de calzado con suela lisa, lo que afecta las condiciones de protección y seguridad del personal. A pesar de las observaciones realizadas en diferentes fechas, al 28 de julio el operador aún no había efectuado el cambio de dotación y continuaba observándose personal con delantales deteriorados. La reiteración evidencia una respuesta correctiva insuficiente frente a las necesidades de reposición.

En Rancho de mediana el principal hallazgo corresponde al deterioro de los petos plásticos utilizados por los manipuladores de alimentos. Desde la visita del 10 de julio se evidenció que estos elementos presentaban desgaste y manchas, señalándose además una baja durabilidad desde la última entrega de dotación. La situación persistió durante las visitas posteriores. El 18 de julio se identificaron siete manipuladores con petos deteriorados: Gómez Salcedo Simón, Osnaldo Lozada Martínez, José Higuera López, Mosquera Ruiz David, Manrique Sandoval, Candela Delgado Juan y Esteban Pinzón. Posteriormente, el 21 de julio persistió la condición en Simón Gómez, Osnaldo Lozada, José Higuera y Esteban Pinzón, y el 28 de julio nuevamente se verificaron siete manipuladores con petos que presentaban desprendimiento de material, desgaste y deterioro visible. La recurrencia demuestra que la dotación disponible no está siendo reemplazada oportunamente y requiere una acción correctiva específica para garantizar elementos de protección en condiciones adecuadas.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (69%): se evidencian deficiencias tanto en la disponibilidad del personal requerido como en las condiciones de la dotación y los elementos destinados a la higiene. Durante la visita del 16 de julio se identificaron 4 manipuladores frente a los 6 requeridos, evidenciando insuficiencia de recurso humano para atender las necesidades del proceso productivo. Posteriormente, el 27 de julio se observaron 1 manipulador utilizando botas negras y 2 petos en mal estado, situación que evidencia deficiencias en la dotación suministrada. Asimismo, persiste la ausencia de jabón de manos y gel antibacterial para el manipulador de residuos sólidos, hallazgo identificado en las verificaciones del 16 y 27 de julio, lo que limita las condiciones adecuadas de higiene durante la manipulación de residuos. Adicionalmente, se reportó el caso de un manipulador que presentaba infección y lesiones dérmicas, sin evidencia documental del tratamiento médico o control de salud correspondiente, aunque se aportó resultado microbiológico asociado a las variables evaluadas. En conjunto, se requiere fortalecer la gestión del recurso humano, la dotación y los controles de salud e higiene del personal.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (93%): la Interventoría verifica que el operador ejecute y lleve registros de los programas del plan de saneamiento básico en cuanto a las condiciones de limpieza y desinfección, de abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos y control y prevención de plagas, en base a lo contemplado en resolución 2674 /2013; para el presente periodo evaluado, los establecimientos que alcanzaron un cumplimiento igual o superior al 90% fueron ERON CPMS Bucaramanga (91%), ERON CPMSMBUC Bucaramanga (100%), ERON EPAMS Girón (99%), ERON EPMSC Socorro (100%), ERON EPMSC Vélez (100%) y Planta de Contingencia G14 Bucaramanga (90%). 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 (87%), ERON EPMSC Barrancabermeja (87%), ERON EPMSC MALGA (87%) y Planta de Contingencia G14 (88%). 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 (87%): se identifican deficiencias recurrentes tanto en las condiciones de limpieza como en el estado de las superficies de las áreas de producción. Durante las visitas del 17 y 27 de julio se observó que las paredes de la cocina caliente presentan suciedad, grasa y desprendimiento de pintura, mientras que los pisos son porosos, presentan baldosas rotas y acumulación de agua. Estas condiciones afectan la facilidad de limpieza y desinfección y favorecen la permanencia de humedad y suciedad en las áreas de proceso. Adicionalmente, se evidenciaron condiciones deficientes en los techos, inicialmente con presencia de manchas negras y hongo en el área de tubérculos y posteriormente con manchas negras en el área de preparación de jugos. La persistencia de estas condiciones evidencia la necesidad de realizar mantenimiento correctivo de paredes, pisos y techos, además de implementar medidas efectivas para controlar la humedad y evitar la recurrencia de hongos y manchas en las superficies.

ERON EPMSC BARRANCABERMEJA (83%): se evidencia una problemática persistente relacionada con la distribución de los flujos y la disponibilidad de instalaciones sanitarias. Durante las visitas del 16 y 27 de julio se observó que, debido a las limitaciones físicas del establecimiento, el recibo de materias primas se cruza con el área de verduras y hortalizas y con la salida del servicio de alimentación hacia el patio 1, generando un riesgo de contaminación cruzada entre las diferentes actividades y flujos operativos. La reiteración del hallazgo demuestra que la condición permanece sin una solución estructural que permita garantizar una adecuada segregación de los procesos. Asimismo, persiste la ausencia de instalaciones sanitarias para el servicio y se evidenció que el lavamanos no cuenta con la señalización correspondiente ni con toallas de papel. Adicionalmente, no se dispone de trampa de grasa interna ni portátil, situación que limita la adecuada gestión y mantenimiento de este sistema.

ERON EPMSC MÁLAGA (87%): se evidencian deficiencias persistentes en las condiciones de limpieza y conservación de las superficies del área de producción. Durante las visitas del 8 y 23 de julio se observó presencia de grasa en las paredes del área de cocina caliente, condición que afecta las condiciones higiénico-sanitarias y demuestra que las actividades de limpieza implementadas no han sido suficientes para mantener las superficies en condiciones adecuadas. Asimismo, se identificaron deficiencias en el techo del área de producción, inicialmente relacionadas con manchas de humedad y desprendimiento de pintura y, posteriormente, con una superficie deteriorada que no presenta características lisas que faciliten las labores de limpieza y desinfección. La persistencia de estas condiciones evidencia la necesidad de ejecutar mantenimiento correctivo en las superficies y fortalecer las actividades de saneamiento, especialmente en las zonas sometidas a humedad, vapor y generación de grasa.

PLANTA DE CONTINGENCIA G14 (San Vicente de Chucurí) (88%): se evidencia una persistencia de deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias de las superficies del área de pre alistamiento y ensamble. Durante las visitas realizadas el 14, 23 y 27 de julio se observó de manera reiterada que la parte inferior de las paredes presenta humedad y desprendimiento de pintura, evolucionando posteriormente a la presencia de hongos. La continuidad del hallazgo y la manifestación de que el operador aún no ha implementado las mejoras requeridas evidencian una falta de intervención efectiva sobre la causa de la humedad, condición que puede dificultar las actividades de limpieza y desinfección y afectar las condiciones sanitarias del área.

Adicionalmente, durante la visita del 27 de julio se evidenciaron manchas en el techo del área de cocina y preparación de alimentos, sin que se pudiera establecer en el momento de la inspección si correspondían a grasa u hollín. Esta condición requiere valoración y limpieza para determinar su origen y evitar que el deterioro de las superficies pueda generar contaminación sobre los alimentos o afectar las condiciones de inocuidad. En conjunto, los hallazgos muestran una persistencia de condiciones locativas que requieren mantenimiento correctivo, por lo que se recomienda priorizar la intervención de las paredes afectadas por humedad y hongos y realizar la limpieza, evaluación y mantenimiento del techo del área de producción.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (89%): 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 7 de los 11 establecimientos del G14 verificados en el periodo de julio. 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%), ERON EPMS San Gil (100%), ERON EPMSC Barrancabermeja (100%), Planta de Contingencia G14 (100%) y Planta de Contingencia G14 Bucaramanga (100%). Entre los establecimientos evaluados, únicamente ERON EPMSC Vélez presentó un resultado inferior al 90%, con un 20% de cumplimiento, lo que evidencia oportunidades de mejora en los procedimientos de transporte de alimentos.

ERON EPMSC VELEZ (20%): los hallazgos evidencian deficiencias en el cumplimiento de las condiciones sanitarias y documentales requeridas para el transporte de alimentos. Se identificó que los vehículos BWQ 172, destinado al transporte de frutas y verduras (Fruver), y LPM 275, utilizado para el transporte de arroz, no cuentan con Concepto Higiénico Sanitario (CHS) y, adicionalmente, no presentan en su exterior la leyenda visible “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”. Estas condiciones limitan la verificación del cumplimiento de los requisitos sanitarios de los vehículos y dificultan su identificación como unidades destinadas al transporte de alimentos.

Asimismo, durante la visita del 14 de julio de 2026 se evidenció que el vehículo de placas KIU 946, destinado al transporte de materias primas que requieren mantenerse en refrigeración o congelación, transportaba conjuntamente otros tipos de materias primas, situación que puede comprometer las condiciones de conservación y favorecer riesgos de contaminación cruzada. Adicionalmente, se identificó que el transportador José Armando Figueroa no cuenta con certificado de manipulación de alimentos, exámenes médicos ni vestimenta adecuada, evidenciando deficiencias tanto en la documentación sanitaria del personal como en las condiciones de presentación y protección requeridas durante la actividad de transporte. En conjunto, los hallazgos reflejan la necesidad de fortalecer el control documental de los vehículos y transportadores, así como la verificación de las condiciones de segregación y conservación de las materias primas durante el transporte.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (99%): 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 (97%), ERON CPMSMBUC Bucaramanga (100%), ERON EPAMS Girón (100%), ERON EPMS San Gil (100%), ERON EPMSC Barrancabermeja (100%), ERON EPMSC Málaga (100%), ERON EPMSC Socorro (96%), ERON EPMSC Vélez (100%), Planta de Contingencia G14 (100%) y Planta de Contingencia G14 Bucaramanga (100%). El promedio general de 99% 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 Socorro (91%), ERON EPMSC Vélez (90%), Planta de Contingencia G14 (93%) 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 (64%), ERON EPAMS Girón (86%) y ERON EPMS San Gil (80%). 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 (64%): se evidencia una condición altamente persistente relacionada con el sistema de extracción y ventilación del área de producción. Durante las visitas realizadas entre el 7 y el 30 de julio se verificó de manera reiterada que las campanas extractoras C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7 y C8 permanecen fuera de servicio. Adicionalmente, para el 30 de julio se reportó que también la campana C9 se encontraba en desuso. Aunque el operador instaló tres extractores como medida de contingencia, estos no han sido suficientes para controlar las altas temperaturas, la sensación térmica y la condensación presentes en el área de cocina caliente.

La reiteración del hallazgo durante prácticamente todo el periodo evidencia que la medida implementada tiene un alcance insuficiente y no constituye una solución definitiva. La ausencia de un sistema de extracción funcional puede afectar las condiciones de confort térmico y seguridad del personal durante las actividades de producción, por lo que se requiere priorizar el mantenimiento correctivo de las campanas y establecer un cronograma definido para su recuperación y puesta en funcionamiento. Al 30 de julio, además, el operador no contaba con una fecha establecida para ejecutar el mantenimiento correctivo, lo que evidencia retraso en la atención de la situación.

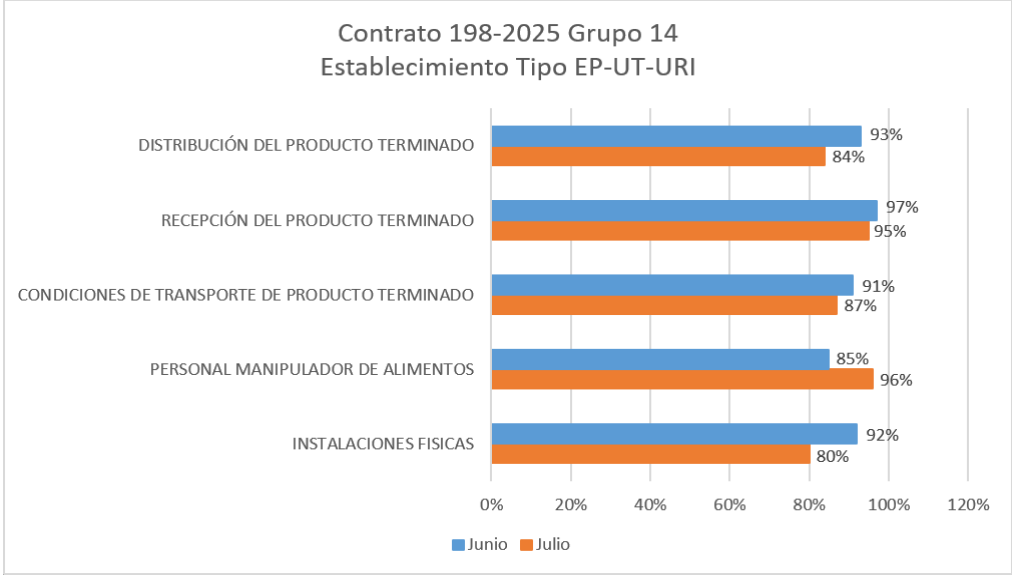
ERON EPAMS GIRON (86%): en Rancho de Alta Antigua se identificó una deficiencia documental relacionada con la gestión del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo. Durante la visita del 10 de julio se evidenció que la política de SST no se encontraba publicada, situación que limita la divulgación y conocimiento de los lineamientos institucionales en materia de seguridad y salud en el trabajo por parte del personal. Aunque se trata de un hallazgo diferente a las condiciones de infraestructura observadas en otras sedes, requiere atención mediante la publicación y socialización de la política correspondiente, garantizando que se encuentre disponible y visible para los trabajadores.

En rancho de mediana persiste la condición relacionada con la campana extractora fuera de servicio. Durante las visitas del 10, 18, 21 y 28 de julio se verificó que el equipo requiere mantenimiento correctivo y que el operador no cuenta con una fecha definida para ejecutar la intervención. La permanencia del hallazgo durante varias verificaciones evidencia una demora en la programación del mantenimiento, lo que puede afectar las condiciones de ventilación y extracción en el área de producción y generar condiciones desfavorables para el personal manipulador. Se requiere establecer una fecha concreta para la intervención y verificar posteriormente la efectiva puesta en funcionamiento del equipo.

ERON EPMS SAN GIL (80%): se evidenció que, aunque el área de cocina caliente dispone de tres extractores, estos no son suficientes para controlar las condiciones térmicas del área. Durante las visitas del 17 y 27 de julio se reportó una sensación térmica elevada, incluso durante la visita realizada en horas de la mañana.
La persistencia de esta condición evidencia que los mecanismos de ventilación disponibles no están proporcionando un control efectivo de la carga térmica generada durante las actividades de producción. Se recomienda evaluar la capacidad y funcionamiento del sistema de extracción y ventilación existente y establecer las adecuaciones necesarias para mejorar las condiciones ambientales y de confort térmico del personal.

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 julio 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 julio con 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. los establecimientos Tipo EP-UT-URI mantuvieron un alto nivel de cumplimiento durante ambos meses, con resultados iguales o superiores al 80% en todas las categorías evaluadas.

La categoría Distribución del producto terminado presentó una disminución de 93 % a 84 %, equivalente a una reducción de 9 puntos porcentuales, evidenciando un deterioro en las condiciones asociadas a la entrega y distribución de las raciones. Por su parte, Recepción del producto terminado pasó de 97 % a 95 %, con una disminución de 2 puntos porcentuales, aunque mantiene un nivel de cumplimiento alto. En Condiciones de transporte del producto terminado se registró una reducción de 91 % a 87 %, correspondiente a 4 puntos porcentuales, lo que indica la necesidad de fortalecer los controles relacionados con el traslado y conservación del producto terminado. En contraste, Personal manipulador de alimentos presentó una mejora significativa, pasando de 85 % en junio a 96 % en julio, equivalente a un incremento de 11 puntos porcentuales, constituyéndose en el principal avance del periodo. Finalmente, Instalaciones físicas presentó la mayor disminución, pasando de 92 % a 80 %, correspondiente a 12 puntos porcentuales, lo que evidencia un deterioro

importante en las condiciones locativas y señala esta categoría como prioritaria para la implementación y seguimiento de acciones correctivas. En términos generales, cuatro de las cinco categorías presentaron disminución en el cumplimiento durante julio, por lo que se requiere fortalecer principalmente las acciones relacionadas con instalaciones físicas, distribución y transporte del producto terminado, manteniendo las estrategias implementadas en relación con el personal manipulador debido a su evolución favorable.

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

1. INSTALACIONES FISICAS (80%): en esta categoría, los establecimientos que alcanzaron un cumplimiento superior al 90% fueron las estaciones de policía Estación Cumbre, Estación Piedecuesta, Estación de Policía Girón, Estación de Policía Puerto Wilches, Estación de Policía San Gil, Estación de Policía Socorro y Estación de Policía 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.

A continuación se relacionan los hallazgos de las Estaciones de Policía que obtuvieron porcentajes de cumplimiento por debajo del 90%:

ESTACIÓN DE POLICÍA BARANCA LAS GRANJAS (0%): durante la visita realizada el 17 de julio de 2026, se evidenció que las estibas utilizadas se encontraban sucias y con presencia de plagas. Esta condición afecta las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para el manejo y transporte de alimentos y puede generar riesgo de contaminación. Se requiere fortalecer las actividades de limpieza, desinfección y control de plagas de las estibas antes de su utilización.

ESTACIÓN DE POLICÍA ESTACIÓN MUELLE (0%): durante la visita del 17 de julio de 2026, se observaron estibas sucias y con presencia de plagas, situación que compromete las condiciones de inocuidad de los alimentos. El hallazgo evidencia deficiencias en el mantenimiento higiénico de los elementos utilizados para la operación, por lo que se requiere implementar acciones correctivas orientadas a garantizar su adecuada limpieza, desinfección y control de plagas.

ESTACIÓN DE POLICÍA ESTACIÓN SUR (50%): durante la visita realizada el 11 de julio de 2026, correspondiente al almuerzo del menú 2, se evidenció que las canastillas utilizadas no se encontraban en adecuadas condiciones de limpieza. Esta situación puede afectar las condiciones higiénicas del producto durante su manipulación y transporte. Se requiere fortalecer los procedimientos de limpieza y desinfección de las canastillas y verificar sus condiciones antes de cada uso.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (96%):** En este periodo de evaluación el cumplimiento fue superior al 90% en las Estaciones de Policía de Barranca Las Granjas, Barbosa Santander, Estación Centro, Estación Cumbre, Estación Muelle, Estación Norte, Estación Piedecuesta, Estación Sur, Girón, 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.

A continuación se relacionan los hallazgos de las Estaciones de Policía que obtuvieron porcentajes de cumplimiento por debajo del 90%:

EP ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES (50%): durante la verificación se evidencia que la manipuladora de alimentos Yuris Campos no aporta el certificado médico de aptitud para la manipulación de alimentos ni el certificado vigente de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), incumpliendo lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) y la Resolución 2674 de 2013. La ausencia de este soporte impide verificar el cumplimiento de las condiciones sanitarias requeridas para prevenir riesgos de contaminación microbiológica.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (87%): durante el periodo evaluado de julio, se observó un cumplimiento superior al 90% en las Estaciones de Policía Estación Centro, Estación Cumbre, Estación Norte, Estación Piedecuesta, Estación Sur, Girón, 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.

A continuación se relacionan los hallazgos de las Estaciones de Policía que obtuvieron porcentajes de cumplimiento por debajo del 90%:

EP ESTACIÓN DE POLICÍA BARBOSA SANTANDER (80%): durante la visita realizada el 8 de julio de 2026, correspondiente al almuerzo del menú 14, se evidenció que el personal encargado del transporte no presentó la planilla de control de temperatura de los alimentos debidamente registrada. Esta situación impide verificar documentalmente el comportamiento de la temperatura durante el transporte y limita el seguimiento de las condiciones de conservación del producto terminado. Se requiere fortalecer el diligenciamiento y disponibilidad de los registros de temperatura para cada servicio.

EP ESTACIÓN DE POLICÍA BARANCA LAS GRANJAS (80%): durante la visita del 17 de julio de 2026, se evidenció la presencia de estibas sucias y cucarachas dentro del vehículo utilizado para el transporte del producto terminado. Adicionalmente, se verificó que el certificado de fumigación se encontraba vencido desde el 16 de junio de 2026. Esta situación representa un riesgo para la inocuidad de los alimentos y evidencia deficiencias en el control de plagas y en el mantenimiento de las condiciones sanitarias del vehículo. Se requiere realizar la fumigación correspondiente, actualizar el certificado y garantizar la limpieza y desinfección de las estibas y del vehículo antes de su utilización.

EP ESTACIÓN DE POLICÍA ESTACIÓN MUELLE (80%): durante la interventoría realizada el 17 de julio de 2026, se evidenció presencia de cucarachas dentro del vehículo destinado al transporte de alimentos. La presencia de plagas constituye una condición que puede comprometer la inocuidad del producto terminado y evidencia deficiencias en las medidas de control sanitario del vehículo. Se requiere implementar acciones correctivas inmediatas relacionadas con el control de plagas, limpieza y desinfección, así como verificar posteriormente la efectividad de las medidas adoptadas.

EP ESTACIÓN DE POLICÍA PUERTO WILCHES (20%): durante la visita realizada el 24 de julio de 2026, se identificaron varias deficiencias relacionadas con el vehículo de placas 259AHB, utilizado para el transporte de las raciones. En primer lugar, el conductor no presentó la documentación requerida del vehículo, correspondiente al concepto sanitario vigente, tarjeta de propiedad, SOAT y certificado de revisión técnico-mecánica. Adicionalmente, el vehículo no cuenta en su parte exterior con la leyenda visible “Transporte de Alimentos”. Asimismo, para el transporte de las 13 raciones correspondientes al almuerzo del menú 15, no se disponía de planillas de registro de temperatura ni de termómetro de punzón debidamente calibrado, impidiendo verificar el mantenimiento de las condiciones térmicas de los alimentos durante el traslado. Finalmente, no se presentó el plan de rutas actualizado del vehículo, por lo que no fue posible verificar los horarios

establecidos para el seguimiento del punto de entrega. En conjunto, los hallazgos evidencian deficiencias tanto documentales como operativas, por lo que se requiere regularizar la documentación del vehículo, implementar los controles de temperatura y mantener disponible y actualizado el plan de rutas.

EP ESTACIÓN DE POLICÍA SAN GIL (80%): persiste un incumplimiento relacionado con el medio de transporte utilizado para la distribución del producto terminado. Durante la visita del 25 de julio de 2026, correspondiente al almuerzo del menú 1, se verificó el transporte de 36 raciones mediante motocicleta, distribuidas en 6 raciones para EPMS Pinchote Femenino y 30 raciones para EP San Gil. De acuerdo con el hallazgo reportado, la motocicleta se encuentra permitida únicamente cuando el parte es igual o inferior a 20 raciones por tiempo de comida; por lo tanto, para el volumen de 36 raciones debía utilizarse un vehículo con furgón cerrado y acondicionado para el transporte de alimentos. La persistencia de esta situación evidencia que las acciones implementadas anteriormente no han sido eficaces para lograr el cierre del hallazgo. Se requiere ajustar el medio de transporte al número de raciones distribuidas y garantizar el cumplimiento de las condiciones establecidas en la OTM y demás requisitos contractuales aplicables.

EP ESTACIÓN DE POLICÍA SAN VICENTE DE CHUCURÍ (80%): durante la visita realizada el 10 de julio de 2026, se evidenció que el establecimiento cuenta con el formato correspondiente al plan de rutas, pero este no se encuentra actualizado. Aunque existe el documento, la información desactualizada limita su utilidad para realizar seguimiento a los horarios y recorridos establecidos para el transporte del producto terminado. Se requiere actualizar el plan de rutas y garantizar que permanezca vigente y disponible para consulta durante las actividades de interventoría.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (95%): Durante el periodo evaluado de julio, la mayoría de los establecimientos obtuvieron un cumplimiento superior al 90%, incluyendo las Estaciones de Policía Barranca Las Granjas, Barbosa Santander, Estación Centro, Estación Muelle, Estación Piedecuesta, Estación Sur, Girón, San Gil, San Vicente de Chucurí, Socorro y Estación Florida, todos con un cumplimiento del 100% a excepción de la Estación de Policía Barranca las Granjas con 90% de cumplimiento. 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.

A continuación se relacionan los hallazgos de las Estaciones de Policía que obtuvieron porcentajes de cumplimiento por debajo del 90%:

EP ESTACIÓN DE POLICÍA ESTACIÓN CUMBRE (78%): durante la visita del 7 de julio de 2026, correspondiente a la cena y refrigerio nocturno del menú 13, se verificaron 62 raciones y se evidenció un incumplimiento del ciclo de menú aprobado. El componente de verdura establecido correspondía a guiso de pepino, pero fue suministrada verdura Thai, generándose un intercambio de la variedad del componente. Adicionalmente, no se evidenció la notificación del cambio mediante el aplicativo K2 ni el soporte correspondiente. Esta situación evidencia deficiencias en el control y formalización de los intercambios del ciclo de menú.

En la misma visita se identificó además el suministro de rabadilla de pollo como componente proteico, presa que no se encuentra contemplada dentro de las especificaciones técnicas aprobadas para el componente proteico. Por lo tanto, se evidencia incumplimiento tanto en la variedad del componente vegetal como en las características del componente proteico, requiriéndose fortalecer la verificación previa del menú y garantizar que cualquier intercambio sea autorizado y notificado conforme al procedimiento establecido.

EP ESTACIÓN DE POLICÍA ESTACIÓN NORTE (89%): durante la visita realizada el 18 de julio de 2026, correspondiente al desayuno del menú 9, se verificaron 190 raciones del parte general y se evidenció un cambio en la preparación del componente proteico. De acuerdo con la minuta patrón, correspondían huevos revueltos; sin embargo, fueron suministrados huevos pericos. Al realizar la verificación en el aplicativo K2, se constató que el intercambio no había sido notificado. El hallazgo evidencia una desviación frente al ciclo de menú aprobado y una deficiencia en el procedimiento de notificación de intercambios. Se requiere fortalecer el control del menú antes de la producción y garantizar que cualquier modificación sea previamente reportada mediante los mecanismos establecidos.

EP ESTACIÓN DE POLICÍA PUERTO WILCHES (78%): durante la visita del 24 de julio de 2026, se evidenció inicialmente una deficiencia relacionada con la socialización del ciclo de menús vigente. La manipuladora de alimentos Yuris Campos manifestó no haber recibido el ciclo de menús actualizado por parte del contratista, situación que también ocasiona que los agentes de la estación no dispongan de dicha información. Esta condición limita la posibilidad de verificar oportunamente el cumplimiento de la programación establecida y evidencia deficiencias en los mecanismos de comunicación y socialización del menú. Adicionalmente, durante el almuerzo del menú 15, correspondiente a 13 raciones, se identificaron varios intercambios no notificados previamente en el aplicativo K2: se suministró carne de cerdo asada en reemplazo de pechuga de pollo sudada; yuca cocida en reemplazo de plátano verde chips; y guiso de ahuyama en reemplazo de verduras Thai (repollo, cebolla y zanahoria). La ocurrencia de varios intercambios dentro de una misma ración evidencia debilidades en el cumplimiento del ciclo de menú y en el procedimiento de notificación establecido, por lo que se requiere fortalecer la planificación, socialización y control previo de los componentes programados.

5. DISTRIBUCION DEL PRODUCTO TERMINADO (84%): durante el periodo evaluado de julio, 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 y Socorro, 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.

A continuación se relacionan los hallazgos de las Estaciones de Policía que obtuvieron porcentajes de cumplimiento por debajo del 90%:

EP ESTACIÓN DE POLICÍA BARANCA LAS GRANJAS (0%): durante la visita realizada el 17 de julio de 2026, se evidenció incumplimiento en la entrega individual del servicio de alimentación. Para el desayuno correspondiente al menú 8, las raciones de avena con leche, arepa y queso fueron entregadas en fondos, en lugar de realizarse la entrega individual conforme a lo establecido en la OTM. Esta condición afecta la forma establecida para la distribución de las raciones y requiere fortalecer los controles durante la entrega para garantizar el cumplimiento de las condiciones contractuales. Asimismo, se evidenció que no se realizó la entrega de la totalidad de los utensilios básicos para la PPL, observándose únicamente algunos vasos plásticos para el consumo de los alimentos.

EP ESTACIÓN DE POLICÍA ESTACIÓN NORTE (67%): durante la visita realizada el 18 de julio de 2026, correspondiente al desayuno del menú 9, se verificó la entrega de dietas terapéuticas hipograsa e hiposódica. En la revisión de la dieta hipograsa se evidenció que la derivación dietaria establecía como componente proteico huevos revueltos; sin embargo, el contratista suministró queso doble crema. Esta situación representa un incumplimiento de la derivación dietaria prescrita y limita la garantía de que la PPL reciba la alimentación de acuerdo con la prescripción nutricional establecida.

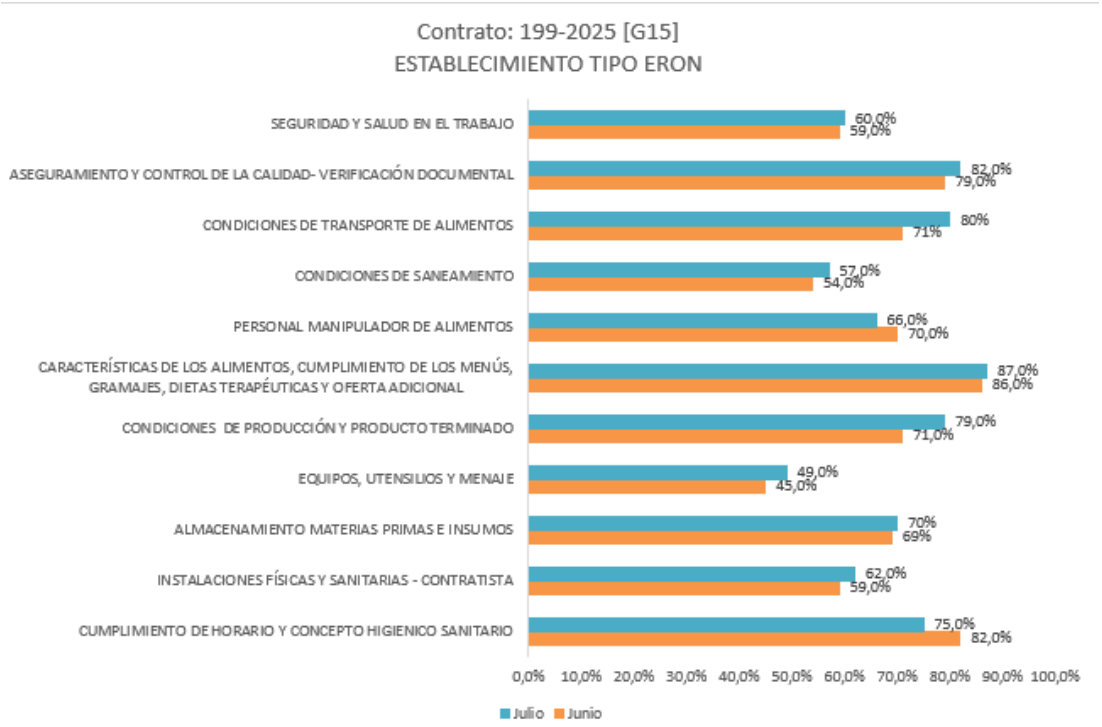
EP ESTACIÓN FLORIDA (67%): Durante la visita realizada el 3 de julio de 2026, se evidenció que no se suministran utensilios básicos, específicamente cucharas, a la PPL para el consumo de los alimentos. Aunque en el registro de entrega se evidencia un suministro de 100 unidades con fecha del 30 de junio, esta cantidad no garantiza la disponibilidad de los utensilios requeridos durante la prestación del servicio. El hallazgo evidencia deficiencias en la provisión y control de los elementos necesarios para el consumo de las raciones, por lo que se requiere fortalecer el seguimiento a las entregas y garantizar la disponibilidad permanente de los utensilios básicos establecidos en la OTM.

ESTACIÓN DE POLICÍA PUERTO WILCHES (50%): Durante la visita realizada el 24 de julio de 2026, correspondiente al almuerzo del menú 15, se evidenció que el contratista no suministró los utensilios básicos para el consumo de los alimentos a las 13 PPL atendidas. Esta situación constituye un incumplimiento de las condiciones establecidas en la OTM y afecta la adecuada prestación del servicio de alimentación.

2.2.15 GRUPO 15

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

A continuación, se presenta el desempeño del mes de julio 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 julio 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 (75%): 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 72% de cumplimiento, con una disminución del 7% frente al período anterior. Durante el período evaluado, los establecimientos ERON Pamplona, ERON Aguachica, Planta de Contingencia Externa G15 Arauca, ERON Arauca y ERON Ocaña alcanzaron un cumplimiento del 100 %, evidenciando una adecuada gestión de los requisitos evaluados. Por otra parte, el ERON COCUC Cúcuta obtuvo un 64 % de cumplimiento, presentando incumplimientos asociados a la falta de renovación del CHS vigente, ausencia de soportes con radicación oficial ante la autoridad sanitaria y retrasos en la entrega del servicio de desayuno por demoras en los procesos de preparación y ensamble. La Planta Externa Obligatoria G15 registró un 58 % de cumplimiento, evidenciando incumplimientos relacionados con la falta de renovación del CHS, ausencia de gestión documentada ante la autoridad sanitaria, deficiencias locativas e higiénico-sanitarias y retrasos en la distribución de alimentos. La permanencia de estos hallazgos refleja debilidades en la gestión operativa, sanitaria y de seguimiento a las acciones correctivas por parte del contratista, requiriendo fortalecer los controles para garantizar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en la OTM.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (62%): La Interventoría verificó las condiciones de infraestructura conforme a la OTM, Anexos Técnicos y documentos contractuales. Para el período evaluado, el operador alcanzó un 62% de cumplimiento, con un aumento del 3% frente al período anterior. Durante el período evaluado se evidenciaron oportunidades de mejora asociadas principalmente a la falta de gestión oportuna de mantenimientos correctivos y preventivos en los establecimientos evaluados. El ERON Ocaña (82 %) presentó hallazgos relacionados con deterioro de paredes, pisos, techos y deficiencias en la protección del área de almacenamiento temporal de residuos. La Planta de Contingencia Externa G15 (82%) evidenció aspectos por fortalecer en las condiciones físicas y mantenimiento de las áreas de operación. El ERON Aguachica (55%) presentó incumplimientos en mantenimiento de infraestructura, puertas, instalaciones eléctricas, drenajes, mesones, lavamanos y manejo de residuos sólidos. El ERON COCUC Cúcuta (48%) mostró persistencia de hallazgos asociados al deterioro de pisos, paredes, techos, sistemas de protección contra plagas, iluminación, instalaciones eléctricas, almacenamiento de residuos y condiciones del área de lavado de menaje. La Planta Externa Obligatoria G15 (75%) presentó deficiencias relacionadas con conservación de la infraestructura y condiciones higiénico-sanitarias de las áreas de servicio. Finalmente, el ERON EPMSC Pamplona (35 %) registró el menor desempeño, con hallazgos relacionados con deterioro de superficies, puertas, instalaciones eléctricas, sistemas de drenaje, ausencia de lavamanos de accionamiento no manual y falta de soportes de calibración de medidores de servicios públicos. En general, se requiere fortalecer la ejecución, seguimiento y cierre de acciones correctivas para garantizar el cumplimiento permanente de las condiciones técnicas y sanitarias establecidas en la OTM.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (70%): En esta categoría se verifica el cumplimiento en cantidades, calidad y condiciones de los insumos alimentarios conforme a la OTM. Para el período evaluado, el operador alcanza un 70%, con un aumento del 1% frente al período anterior. Durante el período evaluado, el ERON Pamplona

alcanzó un cumplimiento del 74%, evidenciando un desempeño favorable; no obstante, se identificaron oportunidades de mejora relacionadas con la actualización de fichas técnicas, faltantes puntuales de materias primas y control del rotulado de productos cárnicos reenvasados. El ERON Aguachica obtuvo un 82%, presentando incumplimientos asociados al ingreso de materias primas de proveedores no aprobados, ausencia de soportes documentales y condiciones de almacenamiento que requieren fortalecimiento. El ERON Ocaña registró un 82%, con hallazgos relacionados con productos no incluidos en el listado de proveedores aprobados y falta de actualización documental, además de aspectos por mejorar en las áreas de almacenamiento. La Planta de Contingencia Externa G15 Arauca alcanzó un 71%, evidenciando falencias en fichas técnicas, disponibilidad de materias primas y condiciones de almacenamiento por falta de elementos adecuados para su conservación. Por su parte, la Planta Externa Obligatoria G15 presentó un cumplimiento del 68 %, con incumplimientos asociados al control de proveedores, documentación de materias primas y planeación del abastecimiento. Finalmente, el ERON COCUC Cúcuta obtuvo un 65%, siendo el establecimiento con menor desempeño, debido a hallazgos reiterativos relacionados con uso de proveedores no aprobados, falta de fichas técnicas, deficiencias en la proyección del plan de compras, faltantes de materias primas, condiciones inadecuadas de almacenamiento y fallas en el rotulado y trazabilidad de productos. En general, se evidencia la necesidad de fortalecer los controles de recepción, actualización documental, planificación de compras y seguimiento a las acciones de mejora para garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la OTM.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (49%): La Interventoría verifica el cumplimiento de los equipos y menaje establecidos en la Oferta Técnica Mínima (OTM) y Anexos Técnicos, así como la implementación de mantenimientos preventivos y correctivos. En el período evaluado, el operador alcanza un 49% de desempeño, con un aumento del 4% frente al período anterior; sin embargo, continúa siendo una de las categorías con menor desempeño entre las 11 evaluadas. En ERON Aguachica se evidenció incumplimiento en la dotación mínima requerida por la OTM, deterioro de refrigeradores y básculas, utensilios con carbonización, carros transportadores en material no sanitario y ausencia de trampa de grasa funcional. En Planta de Contingencia Externa G15 Arauca persistieron deficiencias relacionadas con la falta de procesador de alimentos y refrigerador, equipos de congelación deteriorados, tablas de corte en mal estado, ausencia de certificados de calibración, elementos en desuso dentro de la planta y falta de trampa de grasa en La planta externa G15. En ERON Cúcuta se concentraron la mayoría de hallazgos, relacionados con la falta de equipos con capacidad requerida (principalmente procesador de alimentos), equipos de refrigeración y congelación insuficientes o fuera de servicio, ausencia de calibración de equipos de medición, fallas en marmitas, válvulas y controles de gas, utensilios deteriorados o sin condiciones seguras de manipulación, falta de trampas de grasa y deficiencias en el mantenimiento general de equipos e infraestructura. En ERON Ocaña se evidenció incumplimiento en la cantidad de equipos requeridos, procesador de alimentos fuera de servicio, carros transportadores sin sistema de cierre y deterioro en la trampa de grasa. En ERON Pamplona se identificaron faltantes de procesadores y equipos de refrigeración, deterioro de congeladores, utensilios con abolladuras y bordes cortopunzantes, ausencia de certificados de calibración, carros transportadores deteriorados y falta de verificación adecuada del sistema de trampa de grasa. De manera general, los hallazgos evidencian la necesidad de fortalecer los mantenimientos preventivos y correctivos, garantizar la reposición de equipos y utensilios, asegurar la calibración de dispositivos de medición y dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la OTM, el anexo técnico N° 5 y la normatividad sanitaria vigente para garantizar condiciones adecuadas de operación, inocuidad y seguridad del servicio de alimentación.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (79%): En la categoría de prealistamiento y preparación de alimentos, el operador alcanza un 79% de cumplimiento, con un aumento del 8% frente al período anterior. En ERON Aguachica se evidenció suministro de bebidas y ensaladas a temperaturas superiores a los límites establecidos

para alimentos refrigerados, hielo sin rotulado de origen afectando la trazabilidad del producto y uso de recipientes no isotérmicos para el despacho de raciones, situación que compromete la conservación e inocuidad de los alimentos. En Planta de Contingencia Externa G15 Arauca se presentaron desviaciones en la temperatura de componentes calientes como proteína por debajo del rango requerido, persistencia en el uso de recipientes no isotérmicos para la entrega de alimentos y almacenamiento de hielo sin rotulado, incumpliendo los requisitos establecidos en la OTM y normatividad sanitaria vigente. En ERON Cúcuta se concentraron la mayoría de hallazgos, relacionados con deficiencias en las condiciones higiénicas del prealistamiento de frutas, verduras y tubérculos por contacto con superficies no adecuadas, incumplimiento de temperaturas de conservación de productos refrigerados y calientes, falta de control efectivo de gramajes en porciones proteicas, uso recurrente de recipientes no isotérmicos, plásticos no herméticos y bolsas para el transporte y distribución de alimentos, además de incumplimientos en el manejo y custodia de contramuestras y raciones especiales. En ERON Ocaña se evidenció suministro de bebidas, ensaladas y componentes proteicos fuera de los rangos de temperatura establecidos, así como utilización de fondos no isotérmicos para almacenamiento y transporte de producto terminado, afectando la garantía de calidad e inocuidad durante la distribución. En ERON Pamplona se identificaron incumplimientos asociados al suministro de bebidas y ensaladas a temperaturas superiores a las permitidas, ausencia de recipientes isotérmicos para el ensamble y transporte de los componentes alimentarios, utilizando ollas, recipientes plásticos y elementos sin condiciones adecuadas de conservación térmica. En términos generales, los hallazgos evidencian debilidades en los controles operativos de temperatura, logística de distribución, manejo de producto terminado y cumplimiento de los requisitos de transporte e inocuidad establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y la OTM, por lo cual se requiere fortalecer los controles durante las etapas de ensamble, despacho y entrega de raciones, garantizando condiciones seguras para el suministro alimentario a la población atendida.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (87%): La Interventoría verificó el cumplimiento de gramajes, volumetría, temperaturas de servido, características organolépticas, suministro de refrigerios, cambios de menú aprobados y dietas terapéuticas conforme a la OTM. Durante el período evaluado, el operador alcanzó un desempeño del 87%, con un aumento del 1% frente al período anterior. Durante las visitas de interventoría realizadas en las ERON de Aguachica, Arauca, Cúcuta y Ocaña, se evidenciaron incumplimientos relacionados con la aplicación de la OTM, control del servicio de alimentación, manejo de dietas terapéuticas y condiciones de distribución de los alimentos. En ERON Aguachica se identificaron fallas en la rotación de frutas, cambios de componentes sin autorización, incumplimiento inicial de gramaje en proteína y entrega de sopas terapéuticas en recipientes no acordes con lo establecido. En Planta de Contingencia Externa G15 Arauca persistió el uso de recipientes no isotérmicos para la entrega de bebidas terapéuticas a PPL con dietas especiales, afectando la conservación de temperatura e inocuidad. En ERON Cúcuta se concentraron la mayoría de hallazgos, evidenciándose deficiencias en la rotación y suministro de frutas, faltantes de componentes del menú, intercambios no reportados en K2, incumplimientos de gramajes en diferentes componentes, fallas en la entrega de dietas según prescripción nutricional, ausencia de algunos refrigerios, problemas de rotulación y control documental de dietas terapéuticas, así como uso de recipientes no isotérmicos y sin identificación adecuada para el transporte de bebidas, sopas y preparaciones destinadas a diferentes pabellones del ERON. En ERON Ocaña se presentaron incumplimientos relacionados con la rotación de frutas establecida en la OTM. De manera general, los hallazgos evidencian debilidades en los controles operativos del servicio de alimentación, seguimiento a menús y derivaciones, trazabilidad de modificaciones, control de gramajes y cumplimiento de las condiciones técnicas requeridas para garantizar la calidad, inocuidad y entrega adecuada de los alimentos a la población privada de la libertad.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (66): La Interventoría verificó el cumplimiento del talento humano, tiempos de dedicación y perfiles establecidos, así como la aplicación de BPM, uso de dotación, hábitos de higiene, certificados médicos y capacitación. Durante el período evaluado, el operador alcanzó un 66% de cumplimiento, con una disminución del 4% frente al período anterior. En la ERON Aguachica se identificaron fallas relacionadas con la falta de renovación oportuna de dotación, ausencia de prendas de color claro, falta de elementos adecuados como petos, incumplimiento en el lavado de manos durante cambios de actividad y ausencia de certificados médicos de aptitud para manipuladores y distribuidores. En la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca persistieron desviaciones por incumplimiento en el uso de dotación reglamentaria durante la entrega del servicio, presencia de personal insuficiente frente al estándar requerido y uso de prendas deterioradas que no cumplen las condiciones sanitarias establecidas. En el ERON Cúcuta se concentró la mayor cantidad de hallazgos, evidenciándose faltantes de manipuladores y auxiliares de proceso según los requerimientos establecidos, ausencia o retraso en la entrega y renovación de dotación completa, uso de ropa particular, delantales deteriorados, utilización de bolsas plásticas como reemplazo de elementos de protección, prácticas inadecuadas con el tapabocas, deficiencias en los elementos para el lavado de manos, falta de certificados médicos y exámenes de laboratorio de manipuladores, además de incumplimiento en la disponibilidad del personal profesional de nutrición para algunos servicios. En el ERON Ocaña se evidenciaron fallas por ausencia de personal profesional requerido, manipuladores sin dotación completa, elementos deteriorados, falta de lavado de manos por ausencia de insumos en lavamanos y ausencia de soportes médicos de aptitud**.** En el ERON Pamplona se identificaron incumplimientos relacionados con la ausencia temporal de jefe de cocina sin reemplazo, falta de entrega de dotación al personal nuevo y presencia de manipuladores laborando con ropa particular. De manera general, las principales fallas encontradas en las ERON corresponden a incumplimiento de los requisitos de dotación, higiene personal, disponibilidad de talento humano, certificación sanitaria del personal manipulador y aplicación de prácticas higiénicas, situaciones que pueden afectar la inocuidad del servicio de alimentación y requieren acciones correctivas y seguimiento continuo por parte del operador.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (57%): La Interventoría evaluó las condiciones de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua potable, manejo de residuos y control de plagas, obteniendo el operador un 57% de cumplimiento, con un aumento del 3% frente al período anterior. Durante las actividades de seguimiento, control y verificación realizadas por la interventoría en los servicios de alimentación en el ERON Aguachica se evidenciaron deficiencias asociadas a limpieza y desinfección de equipos, superficies e infraestructura, manejo de residuos, rotulación de productos químicos, disponibilidad de elementos para control de procesos y ejecución de actividades del programa de saneamiento básico. En la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca se identificaron falencias relacionadas con condiciones locativas, almacenamiento de productos químicos, manejo de residuos, control de calidad del agua, limpieza de recipientes y ausencia de soportes de actividades de saneamiento. En el ERON Cúcuta se presentaron hallazgos recurrentes relacionados con acumulación de grasa, suciedad, humedad y deterioro en áreas, equipos e infraestructura; deficiencias en limpieza y desinfección, manejo de residuos, control integrado de plagas, disposición de aceites vegetales usados, condiciones de instalaciones sanitarias y almacenamiento de elementos de aseo. En el ERON Ocaña se evidenciaron incumplimientos relacionados con limpieza de áreas y equipos, condiciones de infraestructura, disponibilidad de elementos sanitarios, manejo de residuos, control de calidad del agua y soportes de actividades de saneamiento. En el ERON Pamplona se identificaron hallazgos asociados a acumulación de grasa y suciedad en áreas de producción, deficiencias en limpieza de equipos, falta de elementos para higiene de manos, manejo inadecuado de residuos, ausencia de trampa de grasa y presencia de plagas. Los hallazgos identificados fueron comunicados al operador, estableciendo la necesidad de implementar acciones correctivas y de mejora orientadas al cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y a

garantizar condiciones adecuadas de inocuidad y calidad en la prestación del servicio de alimentación a la población privada de la libertad (PPL) de los ERON intervenidos.

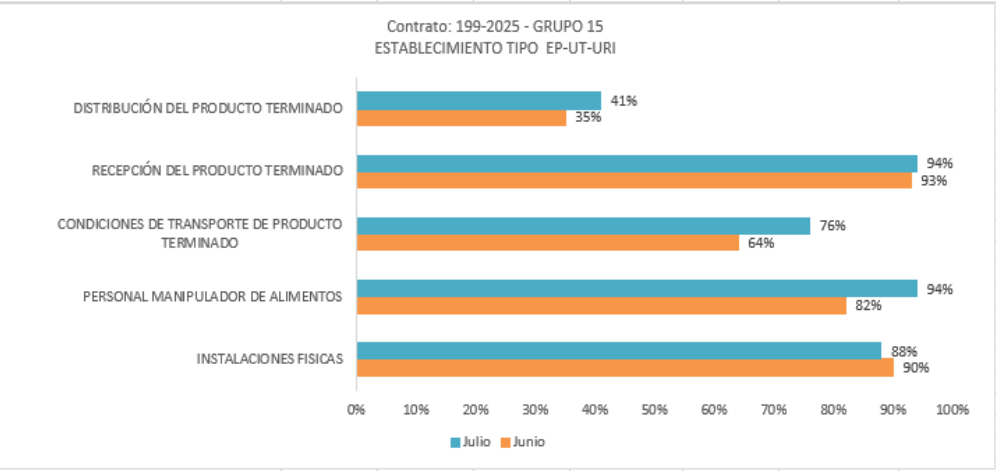
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (80%): En esta categoría se evalúa el recibo de insumos y materias primas, condiciones higiénico-sanitarias de los vehículos transportadores, documentación requerida, manejo y control de temperaturas durante el transporte, y la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura por parte del personal transportador. Durante el período evaluado, la categoría obtiene una calificación del 80%, con un aumento del 9% frente al período anterior. En el ERON Aguachica se evidenciaron incumplimientos asociados al vehículo transportador de alimentos con placa 680 AFI, debido a la ausencia de concepto higiénico sanitario (CHS), revisión tecno mecánica y de gases vigente, además de presentar deterioro en la estructura del área de carga, presencia de óxido, desgaste en el piso y falta de techo, condiciones que afectan la protección y seguridad sanitaria del producto durante el transporte. En la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca se identificaron hallazgos relacionados con la falta de certificados médicos del conductor, ausencia de elementos de protección personal para la manipulación y entrega de alimentos, incumplimiento en el uso de dotación sanitaria, ausencia de registros de monitoreo de temperatura durante el transporte y novedades documentales del vehículo, como vencimiento de SOAT y falta de controles requeridos para la operación. En el ERON Cúcuta se evidenciaron deficiencias en los vehículos utilizados para la distribución de alimentos, relacionadas con la falta de estibas, recipientes o elementos de material sanitario para evitar el contacto directo de las materias primas y alimentos con el piso del vehículo, ausencia de documentación sanitaria vigente, vehículos sin concepto higiénico sanitario, condiciones inadecuadas de limpieza en unidades de transporte y exceso en la cantidad de raciones transportadas en motocicletas frente a lo establecido en la OTM. Los hallazgos identificados fueron reportados al operador, requiriendo la implementación de acciones correctivas orientadas al cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y al fortalecimiento de las condiciones de transporte, distribución y entrega de alimentos a la población privada de la libertad (PPL) de los ERON intervenidos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (82%): **%)**: La Interventoría verifica que los planes y programas exigidos en la OTM y Anexos Técnicos se ajusten a las condiciones de cada EPC, se ejecuten y cuenten con registros oportunos. En el período evaluado, la categoría obtiene un 82%, con un aumento del 3% frente al período anterior. En el ERON Aguachica, se identificó incumplimiento en el programa de mantenimiento preventivo y correctivo, evidenciándose equipos con deterioro, presencia de óxido, daños en refrigeradores y estufas, así como carros transportadores en material no sanitario y con afectaciones en su estructura; adicionalmente, se evidenció falta de soportes administrativos correspondientes a pagos pendientes. En la Planta de Contingencia Externa G15, se evidenció falta de mantenimiento en carros transportadores, ausencia de certificado de calibración de báscula, falta de soportes del programa de trazabilidad y documentación relacionada con planes de emergencia. En el ERON Cúcuta, se presentaron incumplimientos asociados a la gestión de equipos, evidenciándose ausencia de hojas de vida actualizadas, falta de soportes de mantenimiento de equipos y carros transportadores, ausencia de verificaciones de equipos de medición, resultados microbiológicos pendientes, capacitaciones sin soportes completos y documentación administrativa incompleta. En el ERON Ocaña, se evidenció deficiencia en el mantenimiento preventivo de equipos, con equipos fuera de servicio y deteriorados, además de ausencia de resultados microbiológicos, soportes de capacitaciones y paz y salvos actualizados. Finalmente, en el ERON Pamplona, se evidenció incumplimiento en el mantenimiento de equipos y carros transportadores por presencia de óxido y deterioro, falta de resultados de análisis microbiológicos, ausencia de soportes de capacitación y documentación administrativa pendiente. Los hallazgos identificados requieren la implementación de acciones correctivas por parte de los operadores, con el fin de garantizar el cumplimiento contractual, sanitario y operativo del servicio de alimentación.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (60%): La Interventoría verifica el cumplimiento de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo (SST) establecidas en la OTM, Anexos Técnicos y Reglamentos de Régimen Interno de los ERON, CRM, UT y estaciones de policía. Durante el período evaluado, el operador obtiene una calificación promedio de 60%, 1% más que el período anterior, evidenciando incumplimientos en condiciones de seguridad industrial y ventilación en los servicios de alimentación En el ERON Aguachica, se identificó incumplimiento en la asistencia del personal a las capacitaciones de SST, faltantes de elementos del botiquín, extintores sin señalización adecuada, ausencia de mangas de protección para actividades de asado y deficiencias en el sistema de ventilación por extractores fuera de funcionamiento. En el ERON Cúcuta, se evidenció falta de soportes completos de capacitaciones SST, ausencia de evaluaciones y fichas técnicas, además de deficiencias en la entrega y uso de elementos de protección personal, principalmente guantes de neopreno, mangas de protección de antebrazos y delantales para actividades en cocina caliente; asimismo, se identificó ausencia de sistema de extracción de vapor en el área de bandejas y planchas asadoras, generando altas temperaturas y acumulación de condensación y grasa. En el ERON Ocaña, se evidenció falta de participación de los distribuidores en capacitaciones de SST, extintor de CO_2 con elementos faltantes y deficiencias en los sistemas de extracción, debido a campanas extractoras fuera de funcionamiento y ausencia de ventilación adecuada en el área de producción. Finalmente, en el ERON Pamplona, se evidenció incumplimiento en la entrega de mangas de protección para antebrazos y guantes de neopreno para actividades de asado, así como fallas en el sistema de extracción por campana fuera de servicio y ausencia de soportes de mantenimiento. Los hallazgos requieren la implementación de acciones correctivas orientadas a garantizar condiciones seguras para el personal y el cumplimiento de los requisitos establecidos en la OTM y normatividad vigente.

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 julio 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 julio de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 83% de cumplimiento, 4% más que el período anterior, y tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo con la escala establecida por la USPEC.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (88%): La Interventoría verificó que los alimentos se almacenaran en condiciones que garanticen su inocuidad. En el período evaluado, el operador obtuvo 88% de cumplimiento; 2% menos que el período anterior. Durante las visitas de verificación realizadas en las Estaciones de Policía de Aguachica, Trigal SIJIN y Ocaña, la Interventoría evidenció incumplimientos relacionados con las condiciones de almacenamiento de alimentos. Se identificó el contacto directo de recipientes con el piso, acumulación de polvo en canastillas de almacenamiento y la disposición temporal de alimentos sobre superficies sin estibas ni canastillas, situaciones que incumplen los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y en la OTM. Estas condiciones incrementan el riesgo de contaminación de los alimentos, por lo que se requiere fortalecer las prácticas de almacenamiento, limpieza y cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias para garantizar la inocuidad de los productos.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%): En esta categoría, que evalúa la dotación del personal, la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la documentación del talento humano, el operador alcanzó 94% de cumplimiento, 12% más que el período anterior. Durante las visitas de verificación realizadas en las Estaciones de Policía GAULA–San Rafael y EP Pamplona (Norte de Santander), la Interventoría evidenció incumplimientos relacionados con las condiciones del personal manipulador de alimentos. Se identificó la falta de renovación del certificado de aptitud para manipulación de alimentos y de los exámenes clínicos requeridos, así como la ausencia de dotación adecuada y el incumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), al no utilizar los elementos de protección e higiene exigidos durante la entrega de las raciones. Estas situaciones representan un riesgo para la inocuidad de los alimentos y requieren la adopción inmediata de acciones correctivas para garantizar el cumplimiento de la normatividad vigente.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (76%): En esta categoría, que evalúa condiciones físicas e higiénicas de los vehículos, documentación requerida, monitoreo de temperaturas y ejecución del plan de rutas, el operador alcanzó 76% de cumplimiento, 12% más que el período anterior. En la Estación de Policía Aguachica, se identificó que el vehículo transportador de placas 680AFI no cuenta con concepto sanitario ni con revisión tecno mecánica y de gases vigente, además de presentar presencia de óxido en su estructura, incumpliendo las condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013. En la Estación de Policía Bochalema, se evidenció que para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno se transportaron 24 raciones, excediendo el máximo de 20 permitido por la OTM; adicionalmente, la motocicleta de placas ODJ25C no cuenta con concepto sanitario y el vehículo de placas ODJ85C no posee la leyenda obligatoria de "Transporte de alimentos". En las Estaciones de Policía CAI Alfonso López, CAI Kennedy Ciudadela Atalaya, Centro, EP CAI Villa del Rosario, Libertad Escobal, Los Patios y Trigal SIJIN, se verificaron deficiencias en las condiciones de limpieza e higiene de los vehículos transportadores de placas LZR602, evidenciándose acumulación de suciedad en superficies externas, presencia de tierra y manchas, y en los casos de la Estación Centro y Trigal SIJIN, malos olores al interior de la cava, derivados del inadecuado manejo de las fiambreras retornadas, lo que representa un riesgo de contaminación de los alimentos. En la Estación de Policía GAULA – San Rafael, se evidenció el incumplimiento de los tiempos establecidos para la distribución de la cena y el refrigerio nocturno, registrándose la entrega a las 18:01 horas,

cuando la programación indicaba las 15:55 horas. Por su parte, en la Estación de Policía Ocaña, se observó que el vehículo transportador de placas SMX609 utilizaba estibas, pero no canastillas, disponiendo los alimentos directamente sobre el piso del vehículo, incumpliendo los lineamientos establecidos en la OTM. Finalmente, en la Estación de Policía EP Pamplona – Norte de Santander, se evidenció que la motocicleta de placas LTJ80C no cuenta con concepto sanitario ni con la leyenda "Transporte de alimentos", tampoco dispone de cava isotérmica para el transporte de las raciones, las cuales son movilizadas en bolsas plásticas. Adicionalmente, el personal encargado de la distribución no diligencia los registros de control de temperatura de los alimentos ni dispone de termómetro para realizar dicho seguimiento, incumpliendo los controles establecidos para garantizar la inocuidad durante el transporte y la distribución.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%): En esta categoría, que evalúa horarios, publicación del ciclo de menús, entrega de todos los componentes alimentarios, gramajes y calidad, el operador obtuvo 94% de cumplimiento, un 1% más del mes anterior. Durante las visitas de verificación realizadas por la Interventoría se evidenciaron incumplimientos relacionados con el suministro, la entrega y la presentación de las raciones de alimentos en diferentes establecimientos. En la Estación de Policía Aguachica, se verificó que el operador no suministró el componente de postre para las 130 raciones correspondientes al menú 8 del tiempo de comida almuerzo. En la Estación de Policía Chinácota, se evidenció un intercambio no autorizado del componente cereal elaborado en el desayuno del menú 8, sustituyendo la arepa asada por pan variedad, sin que dicho cambio hubiera sido notificado previamente en el sistema K2. En la Estación de Policía GAULA – San Rafael y en la Estación de Policía Trigal SIJIN, se presentaron incumplimientos en los horarios establecidos por la OTM para la entrega de los alimentos. En GAULA–San Rafael, la cena del menú 8 fue entregada a las 18:01 horas, superando el horario permitido y sin que el contratista informara las causas de la demora. Por su parte, en Trigal SIJIN, el almuerzo del menú 15 llegó a las 2:40 p. m., excediendo la hora adicional máxima establecida para la distribución en estaciones. Finalmente, en la Estación de Policía Ocaña, se evidenció la ausencia del menú publicado en el área de almacenamiento temporal de los alimentos y se verificó que la ensalada correspondiente al menú 8 del tiempo de comida cena (tomate y cebolla salteada) fue empacada en un fondo, incumpliendo las especificaciones establecidas en la OTM para la presentación y distribución de este componente. Estos hallazgos evidencian deficiencias en el cumplimiento de los requisitos operativos y de distribución establecidos contractualmente, por lo que se requiere fortalecer los controles para garantizar la correcta prestación del servicio de alimentación.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (41%): En este apartado, que evalúa la entrega de alimentos en empaques individuales, utensilios para consumo, dietas con los componentes establecidos y rotulación según OTM, el operador alcanza 41% de cumplimiento, 6% más que el período anterior. En la Estación de Policía Aguachica, se evidenció que el operador suministró las 130 raciones del menú 8 del tiempo de comida almuerzo en fondos no isotérmicos, sin garantizar el ensamblaje individual ni la entrega de raciones selladas conforme a lo establecido en la OTM. Aunque se observaron recipientes de icopor, no se evidenció soporte de aprobación del uso de fondos por parte de la USPEC. Adicionalmente, el operador no suministró utensilios básicos como vasos y cucharas para el consumo de los alimentos. En la Estación de Policía Chinácota, se evidenció que para el desayuno del menú 8 no se realizó la entrega de cucharas desechables para el consumo de los alimentos. En Betania Patios, para la cena y refrigerio nocturno del menú 14, no se suministraron utensilios desechables requeridos para la población privada de la libertad (PPL) transitoria.

De igual manera, en la Estación de Policía Bochalema, durante la cena y refrigerio nocturno del menú 15, el contratista no entregó utensilios básicos como cucharas desechables. En las Estaciones de Policía CAI Alfonso López, CAI Kennedy Ciudadela Atalaya, Centro, EP CAI Villa del Rosario, Libertad Escobal, Trigal SIJIN, Ocaña y EP Pamplona Norte de Santander, se evidenciaron incumplimientos relacionados con la entrega de utensilios básicos para el consumo de

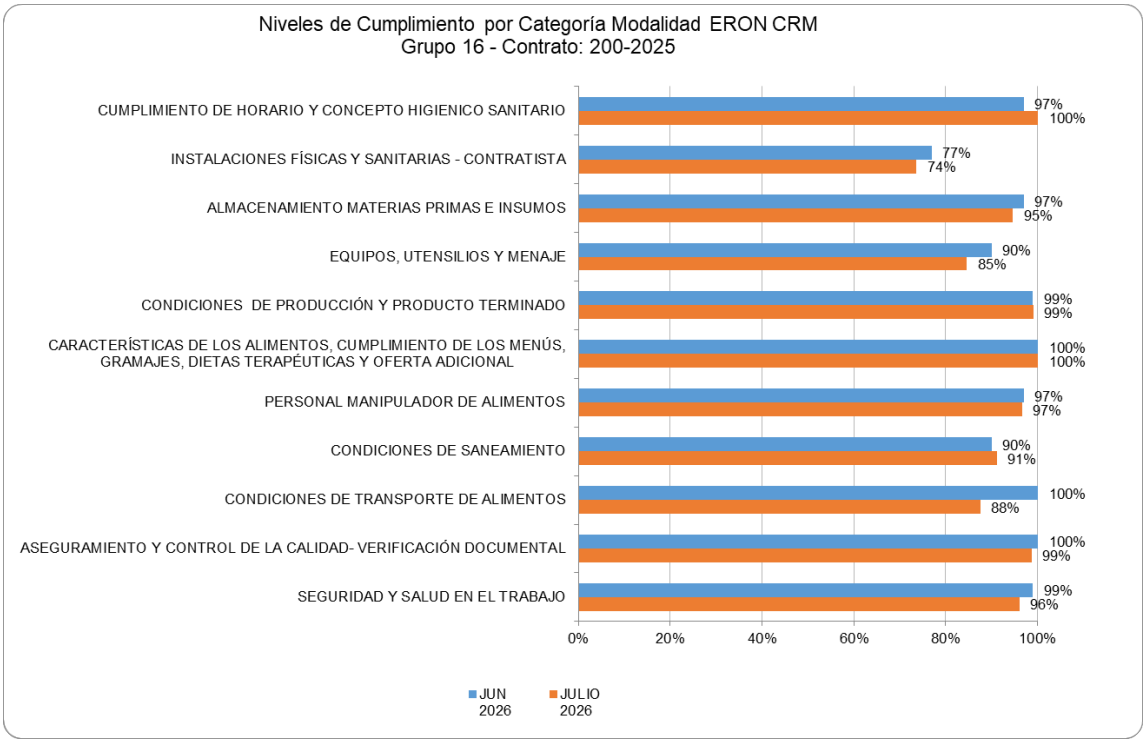
alimentos. En algunos casos, como CAI Alfonso López y EP CAI Villa del Rosario, no se presentó oficio emitido por la Estación de Policía donde se indicará la restricción de ingreso de elementos desechables por motivos de seguridad.

Asimismo, en CAI Kennedy Ciudadela Atalaya, Libertad Escobal y Trigal SIJIN, el contratista no presentó soporte de aprobación por parte de la USPEC del protocolo de limpieza y desinfección de fiambreras. En la Estación de Policía Los Patios, se evidenció que para el desayuno del menú 09 se ensamblaron alimentos mediante el uso de fondos (naranja, huevo cocido y panificado variedad dulce), sin garantizar la modalidad establecida en la OTM. En la Estación de Policía Trigal SIJIN, además de la falta de utensilios y del soporte de aprobación del protocolo de limpieza y desinfección de fiambreras, se evidenció la entrega de ensalada en fondos para el almuerzo del menú 15, mediante recipientes de icopor para 88 PPL, sin contar con aprobación de la USPEC. Igualmente, se identificó incumplimiento en la derivación dietaría para una dieta sin irritantes gástricos, al entregar tomate en crudo en lugar del componente establecido, y se evidenció la entrega de una dieta para una PPL con diagnóstico de inmunosupresión TBC en recipiente de icopor sin rótulo de identificación de la ración y bebida. En la Estación de Policía Ocaña, se verificó que la ensalada del menú 8 correspondiente a la cena fue entregada en fondo, incumpliendo lo establecido en la OTM, y adicionalmente no se suministraron vasos ni cucharas desechables, sin evidencia de solicitud o autorización para la no entrega.

En la Estación de Policía EP Pamplona Norte de Santander, el contratista no realizó la entrega de utensilios básicos como cucharas desechables para el consumo de alimentos. Finalmente, en las Estaciones de Policía Saravena y Tame, se evidenció que los establecimientos no cuentan con protocolos para garantizar el adecuado proceso de limpieza y desinfección de fiambreras y vasos plásticos utilizados para la entrega de alimentos a la PPL, debido a que dichos documentos no han sido suministrados por el contratista UT DIESTRA. Estas situaciones representan incumplimientos frente a los lineamientos establecidos en la OTM y generan riesgos asociados a la inocuidad, trazabilidad y adecuada prestación del servicio de alimentación.

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

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 julio 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. Durante el periodo evaluado, el operador presenta actas de visita de inspección sanitaria y los planes de mejora pertinentes.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (74%)

Durante el mes de julio de 2026, se evidenció que el porcentaje de desempeño disminuyó en un 3%, 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 (55%), Se evidencian alrededores del servicio de alimentación con presencia de maleza; sin embargo, el operador a la mitad del mes presenta acciones correctivas; 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; frente a este hallazgo, el operador realiza subsanación al separar las áreas, para evitar la contaminación cruzada en ellos procesos. Por otro lado, Se evidencian pisos del área de bodega (cuartos fríos y refrigeración) con desprendimiento de pintura. 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 evidencia que la lámpara del cuarto de refrigeración no funciona. Se evidencia toma corriente del área de ensamble de dietas el cual no cuenta con protección; así mismo, el shut de basura no cuenta con punto de agua para realizar el lavado del área, hallazgo que también fue subsanado por parte del operador, al inicio del mes evaluado. **EPMSC MAGANGUÉ (55%),** Se evidencia superficie de piso con ranuras entre baldosas, en área de producción. Se recomienda pulimiento y aplicación de pegante en ellas. Se observa cableado expuesto de conexión eléctrica a equipo de aire acondicionado en área de almacenamiento de Fruver. Se Evidencia soportes de equilibrio de mesa de ensamble de porción servida, con presencia de corrosión, porosidad y desprendimiento de pintura. Servicio no cuenta con instalaciones sanitarias para personal manipulador. Se evidencia área de ensamble de raciones, no es exclusiva ya que el área de ensamble es compartida con ensamble de dietas y contra muestras. Servicio no cuenta con un espacio físico exclusivo, protegido e identificado para el almacenamiento temporal de residuos sólidos. **EPMSC SINCELEJO (60%)**, Se observa presencia de escombros y desechos orgánicos en alrededores continuos al ingreso del servicio de alimentación. Se observa superficie de piso con 10 baldosas en mal estado con grietas y porosidad en área de producción. Durante inspección Se observa lámpara de iluminación sin funcionamiento en área de producción, no enciende. Se observa lavamanos de accionamiento no manual sin funcionamiento, pedal de accionamiento no permite la salida de agua. **EPMSC SAN ANDRÉS (76%),** Se evidenció desgaste en piso en área de lavado de menaje, con grietas y porosidad. Adicional a esto, persiste gotera filtrada por medio del bombillo en cuarto de conservación de alimentos; Además persiste la presencia de humedad en pared de cuarto de abarrotes con desprendimiento de pintura. Rejilla en área de lavado de menaje presenta abertura, favoreciendo ingreso de plagas. **ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO (71%),** Se evidencian escombros de construcción a los alrededores del rancho, parte trasera. Se evidencian pisos de las áreas de ensamble y preparación de jugos, el pasillo de cuartos fríos y pisos del área de lavado de menaje con porosidad y desgaste que no permiten una adecuada limpieza y desinfección. Se evidencia estantería en concreto en área de cocina caliente con baldosas rotas. Se evidencia rejilla en área de ensamble y preparación de jugos no removible y no permite una adecuada limpieza y desinfección. Se evidencia mesa en área de cocina caliente con estructuras metálicas con presencia de óxido. **ERON EPMSC MONTERIA (85%),** Ítem en plan de mejora, en el área de recepción de materia prima, los pisos presentan grietas y ranuras ocasionando empozamientos de agua. La manigueta de cierre de la puerta de bodega de abarrotes y Fruver presenta corrosión, óxido y deterioro. Ítem en plan de mejora: puertas de bodegas de abarrotes y Fruver, las maniguetas presentan corrosión y óxido. El área dispuesta por el operador se encuentra a la intemperie, sin techo ni ventilación.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%):

Durante el mes evaluado, se evidencia que el operador disminuyó el porcentaje de desempeño, en 2%, 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 SINCELEJO (85%) y ERON EPMSC SAN ANDRES (89%); 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. Por otro lado, también se evidencia que en el cuarto de almacenamiento de abarrotes, no todos los productos se encontraban rotulados, al realizar la observación, el operador toma acción correctiva.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (85%):

En el presente periodo se evidencia que el porcentaje de desempeño disminuye en 5% 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 (65%): Durante inspección no se evidencia equipo licuadora industrial de 10 LTS requerida en anexo 5 y un parte de 695 PPL. Se observa desprendimiento de pintura del congelador N°12, en el área del ensamble del servicio de alimentación. Se observa olla arrocera tipo paila de 60 x 60 con desprendimiento de material en el borde superior, la cual se encuentra ubicada en área de producción. Se observa identificación de carro transportador # 3 de forma deleble, no permite visualizar su identificación de forma clara y visible. Se evidencia que el operador cuenta con un (1) termómetro digital cuyo serial es : CL -224021. El operador manifiesta que los termómetros (4) fueron enviados a calibrar.

ERON EPMSC CARTAGENA (70%): No se cumple con los equipos mínimos requeridos, una marmita se encuentra fuera de servicio por fuga de glicerina, se está a la espera de realizarle mantenimiento. Se evidencia estufa de dos puestos con deterioro en uno de los quemadores. Se evidencia congelador de contramuestras con presencia de óxido. Se evidencian grifos mezcladores en área de proceso con presencia de óxido. Se evidencia que el congelador #05 no se encuentra funcionando. Se evidencia carro transportador que se utiliza para el transporte interno de materia prima en el servicio con presencia de óxido en su estructura. No cuenta con báscula, está se encuentra en proceso de calibración. No se cumple con la totalidad de los equipos de medición. No se tienen las 2 grameras en el servicio el día de la visita. El contratista envió estos equipos al laboratorio para su calibración.

ERON EPMSC MAGANGUE (76%): El congelador #2 se evidencia con presencia de óxido. Se observa trampa de grasa portátil en mal estado, no se encuentra conectada a los ductos de evacuación de aguas residuales en lavaloza, en área de distribución. Durante visita servicio no cuenta con equipo de medición de temperatura (termómetros), de acuerdo a contratista esto se encuentran en proceso de calibración fuera del establecimiento.

ERON EPMSC BARRANQUILLA (79%): Se evidencia falta de procesador de verduras, manipuladores procesando manualmente. Se evidencia congelador de almacenamiento de hielo fuera de servicio, además en el congelador de pre alistamiento se evidencia que la tapa se encuentra en mal estado en la bisagra de abertura. Se evidencia piso del carro transportador del patio 7 con oxido, el del patio 1 con mancha de óxido en el piso, los carros transportadores de los patios 6 y 9 presentan ruedas en mal estado lo cual dificulta su desplazamiento. No se cumple con el número de balanzas requeridas por el anexo 5. Se evidencia en el servicio una balanza y se requieren 2 grameras.

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

Durante el periodo del presente informe, se evidencia que el porcentaje de desempeño se mantiene, con respecto al mes anterior; es de anotar que los establecimientos ERON EPMSC MAGANGUÉ, ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SINCELEJO, 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, 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. Se evidencia incumplimiento en la temperatura de reparto del componente queso costeño del menú 1, este debe estar en un rango de 2 a 4 °C y al momento de la distribución se encontraba a 19.5°C; así mismo, en el ERON EPMSC TIERRA ALTA, La báscula y gramera presentan calibración vencida.

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, EPMSC MAGANGUE y CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO; cabe resaltar que el porcentaje de desempeño con respecto al mes anterior, se mantiene, destacando las acciones de cumplimiento del operador frente a la categoría.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%):

Durante el periodo se evidencia que el desempeño obtenido, se mantuvo, con respecto al mes anterior; los establecimientos: EPMSC BARRANQUILLA y ERON EPMSC TIERRALTA, alcanzaron el 100% de cumplimiento; mientras que en los establecimientos, tales como, ERON EPMSC CARTAGENA: No se cumple con el personal mínimo requerido en el número de manipuladores de alimento se tienen 19 manipuladores (14 PPL y 5 externos), según oficio CFR-1194-2025, se requieren 24 manipuladores (17 PPL y 7 externos); por lo cual, faltan 5 manipuladores en la visita realizada. Por otro lado, en EPMSC MAGANGUE y EPMSC SINCELEJO, no se cumple con la entrega de dotación prevista para entregarse a los 6 meses posteriores al mes de diciembre de 2025; además en CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, EPMSC SAN ANDRES y EPMSC SINCELEJO, no portan la dotación limpia, en adecuadas condiciones de limpieza y de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. Finalmente en CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, se evidencian, 3 manipuladores de alimentos que no cuentan con los exámenes clínicos disponibles (William Ochoa, Edner Yepes y Martín González) con fecha de ingreso 10/07/2026.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (90%):

Durante el periodo evaluado, el porcentaje de desempeño se aumenta en un punto, 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:

ERON EPMSC SAN ANDRES (82%), Se evidenció pared en área preparación de alimentos con presencia de grasa que fue limpiada inmediatamente. Se evidenció estufa con presencia de acumulación de grasa y hollín, posterior a la observación, el operador toma acción correctiva inmediatamente sin afectar la prestación del servicio. No se contó con la totalidad de recipientes durante verificación, en el área de residuos solo se encontraban las tapas de los mismos. Se evidenció que no se está realizando una correcta clasificación de los residuos, no se encontró la cantidad suficiente de recipientes, por lo que toda la basura se destinaba en un único recipiente. Fecha última fumigación: 17 abril 2026. Fecha próxima fumigación (acorde con la ficha técnica de producto utilizado) julio 2026. Se evidenció presencia de moscas en todas las áreas del rancho.

EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE (88%), Se evidencia estancamiento de agua en los pisos de las áreas de preparación de jugos y área de cocina caliente. Carros transportadores del patio 1 y 7. Se evidencian con falta de mantenimiento en llantas y parte inferior con presencia de óxido. "FECHA ULTIMA LAVADO DE TANQUES 04/05/2026, La dirección reportada en el acta física no concuerda con la dirección reportada en esta acta"

EPMSC SINCELEJO (89%), Se observa presencia de polvo y suciedad en superficie de piso en área de almacenamiento de tubérculo. Se observa presencia de polvo y suciedad en superficie de canastillas en área de conservación en frío. Se evidencia presencia de moscas en el área de prealistamiento de alimentos.

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

Con respecto al mes anterior, la categoría disminuye su porcentaje de desempeño en un 12%, 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, y ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO. No obstante, se presentan desviaciones específicamente en el EPMSC CARTAGENA: El transportador del vehículo Yeiler Rentería Cuesta con CC. 1.047.402.890, No cuenta con certificado de manipulación de alimentos. Proveedor DISALPE El contratista aportó certificado durante la visita; y EPMSC SINCELEJO, en el que se presenta: Concepto sanitario se encuentran vencido, con fecha de expedición superior a un año. * Placa vehículo auditado YHL 120. * Fecha y concepto de CHS del vehículo. 5-11-2024. * Proveedor Eliobar. * Alimento: Fruver. Durante inspección se evidencia mal almacenamiento de los productos, se observa sacos y cajas apilados directamente sobre el piso del vehículo de placa YHL120, sin una adecuada separación entre ellos y sin uso de estibas. Esto produce deterioro mecánico y así aumenta su contaminación. Durante inspección Se observa mal almacenamiento de materia prima se observa sacos y cajas de cartón apilados sobre estibas con presencia de suciedad , estos productos no se encuentran en canastillas presentes en camión transportador de placa YHL120.

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

Con respecto al mes anterior, esta categoría mantiene su desempeño; es así que los centros penitenciarios que obtuvieron cumplimiento del 100%, debido a las acciones instauradas por parte del contratista, son: ERON EPMSC MONTERIA, ERON EPMSC SAN ANDRÉS, ERON EPMSC MAGANGUE, ERON EPMSC TIERRALTA, y ERON EPMSC SINCELEJO; sin embargo, en los establecimientos, ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, ERON EPMSC BARRANQUILLA y ERON EPMSC CARTAGENA, se presenta, No se evidencia paz y salvo de proyecto productivo mes de Junio 2026, no se evidencian soportes de pago bonificaciones de PPL y ARL; además, No se evidencia certificado de calibración de bascula y termómetros.

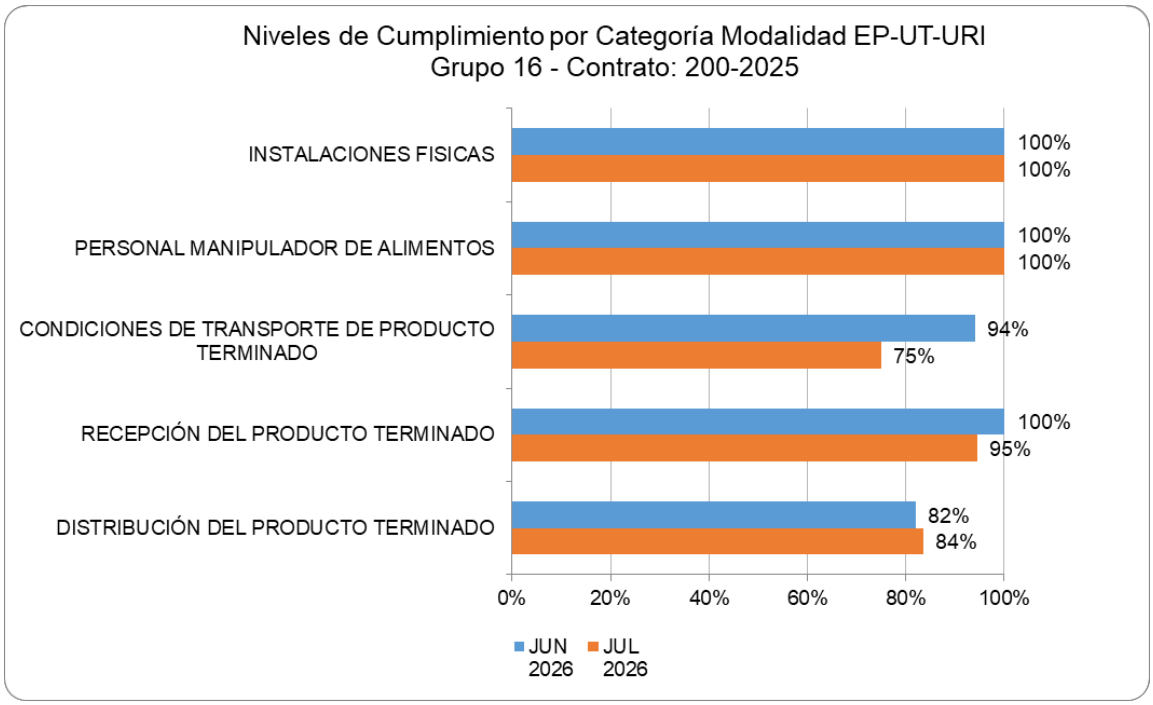
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (96%):

En cuanto al seguimiento de la categoría con respecto al mes anterior, se evidencia que disminuyó en el porcentaje de desempeño en un 3% de cumplimiento. Es así que en los establecimientos ERON EPMSC MAGANGUÉ, ERON EPMSC MONTERÍA, ERON EPMSC TIERRALTA, , ERON EPMSC SINCELEJO, y ERON EPMSC CARTAGENA. Las desviaciones se presentaron en, CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO; No se cuenta con un adecuado sistema de ventilación en área de ensamble y preparación de jugo; EPMSC BARRANQUILLA, Se evidencia botiquín incompleto, no se evidencia en formato de inspección mensual, no se evidencia cuello ortopédico; ERON EPMSC SAN ANDRÉS , Se evidenció que los extintores se encuentran vencidos ya que la fecha de cargue de los 3 extintores era en el pasado mes de junio, sin embargo

esta acción a la fecha de la visita de interventoría (2 de julio de 2026) no se ha realizado. FECHA DE VENCIMIENTO: CO2 junio 2026. Acetato potasio junio 2026. Multipropósito: junio 2026.

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 julio 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 julio de 2026. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de EP – UT - URI, que incluye cinco categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un **90,6 %** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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. Se resalta la continuidad del operador frente al buen desempeño en los últimos meses.

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 (75%):
De acuerdo a la evaluación del mes anterior, es preciso indicar que el operador instaura acciones correctivas de manera parcial de modo que se presenta disminución en 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), sin embargo, se desestima el hallazgo teniendo en cuenta que el servicio funciona como tercerización.

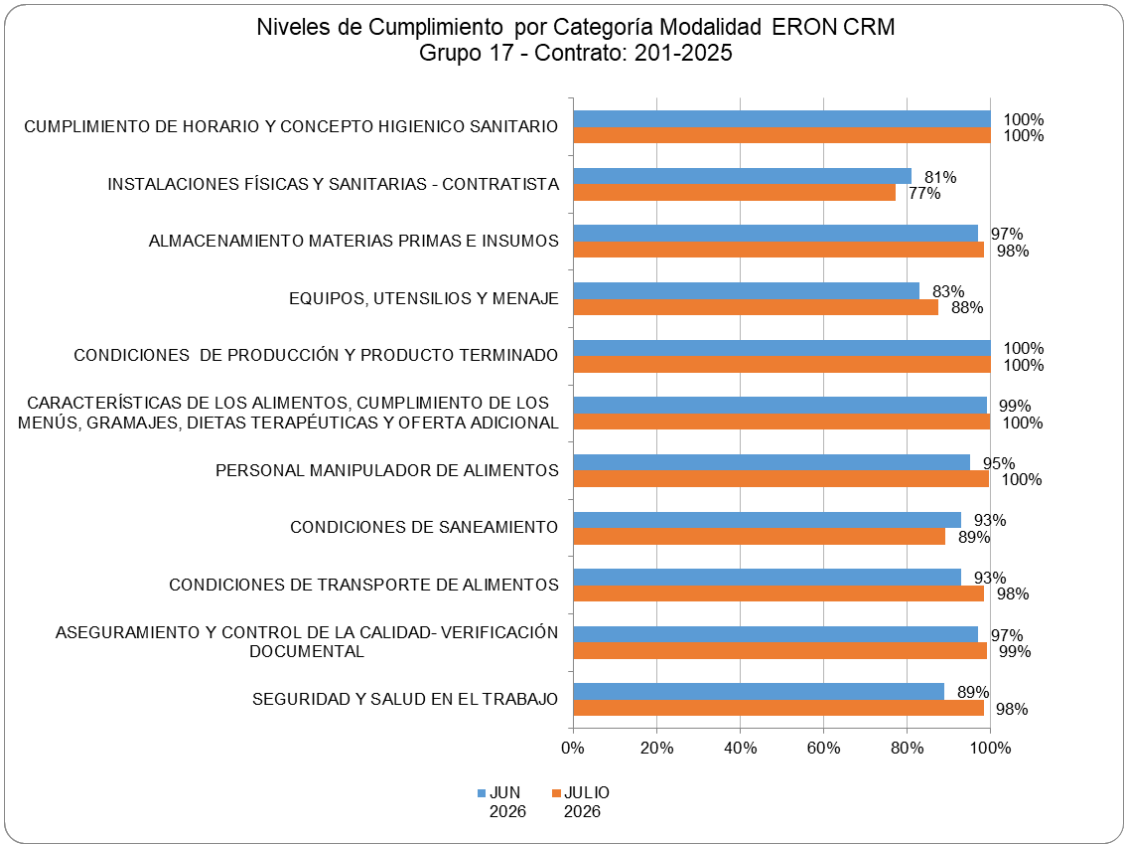
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (95%):
Durante el periodo se evidencia que el operador disminuye el porcentaje de cumplimiento en 5%, con respecto al mes anterior; con lo cual se evidencia, que el operador instaura acciones correctivas de manera parcial, frente al cumplimiento de la categoría más específicamente con respecto a los intercambios, notificando a través de los canales establecidos.
La desviación se presenta específicamente en ARCOR - BACAIM 1 y en ESTACION DE POLICIA EP ESMERALDA, dado que se observan intercambios sin la debida notificación de acuerdo al protocolo establecido en la OTM.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (82%):
Durante el mes de julio de 2026, el operador presenta una mejora 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 julio 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 julio 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 **95,2%** de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la escala establecida por la USPEC. Como se observa en la gráfica.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (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 (77%)

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

ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA (57%), Se evidencia presencia de malezas en los alrededores del servicio. El operador presenta soporte de solicitud a dirección del establecimiento para la limpieza de zonas aledañas. Se evidenció pisos en área caliente y área de ensamble con presencia de grietas y porosidad. Se evidencia en área de almacenamiento de Fruver techo con desprendimiento de pintura. Se evidencia puerta tipo reja en la entrada principal del servicio de alimentación con presencia de corrosión y desprendimiento de pintura en el marco, bisagras, pasador, barrotes y planchuela. Adicionalmente, se observa desgaste en la lámina que sirve como soporte de los pasadores. Asimismo, el marco de entrada a las instalaciones sanitarias presenta corrosión y desgaste, y la puerta de acceso a esta misma área evidencia corrosión y deterioro en la parte inferior. Se evidenció espacio temporal de residuos sólidos (cerca al área del cuarto de calderas) sin techo, incumpliendo lo establecido en la OTM, en cuanto a que este debe estar protegido.

ERON EPMSC SANTA MARTA (72%), En el área de la entrada al rancho se evidencia la caja del registro de tuberías sin tapa. Se evidencia grieta en la pared donde están las estufas en la pega con el Eternit. Se evidencia abertura con protección deficiente ubicado en las paredes que está ubicada el lado de la puerta de la entrega de servicio. Abertura de ventana de extractores ubicada en la zona de proceso de Fruver presenta porosidad. Se evidencia en cables sueltos en área de cocina caliente, cables expuestos en techos y paredes. Se evidencian reja de protección del sistema de desagüe del área de producción con presencia de óxido. Se evidencia patas de mesa de proceso de Fruver con deterioro y presencia de óxido.

ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR (78%), Se continúa evidenciando piso poroso en bodega #1 y media caña fracturada en bodega #2. Lo anterior incumple lo establecido en la OTM, en cuanto al buen estado de pisos y medias cañas. Mientras que la media caña faltante ya se encuentra instalada en la bodega #2. Se evidenció que las puertas del área de dieta y área de jugos se encuentran en deterioro, presentan corrosión y deterioro progresivo del material, incumpliendo lo establecido con la OTM. Se evidenció mesón con grietas en área de dietas, incumpliendo con lo establecido en la OTM en cuanto al buen estado de los mesones. No se cuenta con área exclusiva para ensamble de raciones, se realiza en cocina caliente.

PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (80%), Se evidencia que el mesón del área de lavado de utensilios se encuentra en mal estado, presentando agrietamiento y aperturas en su superficie, facilitando acumulación de residuos.

ERON EPMSC RIOHACHA (88%), Se evidenció en pasillo utilizado por el operador como zona de residuos sólidos, pisos y paredes en material poroso no sanitario, con manchas en paredes por exceso de humedad. Se evidencia desprendimiento de pintura y presencia de óxido en puerta ubicada en área de descargue de alimentos.

PLANTA DE CONTINGENCIA G17 (88%), Durante la visita se evidencia en área de producción de los alimentos la falta de rejilla y/o sifón para la evacuación de los líquidos producidos de la limpieza y desinfección. Se evidencia la falta de un área exclusiva para el ensamble de las raciones en el servicio de Alimentación.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (98%):

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%),** y el **PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17 (94%),** 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 (88%):

Durante el mes de julio de 2026 se evidenció incremento en el porcentaje de cumplimiento de la categoría, dado que mejoró un 5%, con respecto al mes anterior; para el periodo de corte informado, se presentan hallazgos que influyeron en el descenso del porcentaje de cumplimiento de la categoría, en los establecimientos, **EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACÚA**, **(66%):** NÚMERO DE CALDERAS: 2 Durante la visita no se evidenciaron las dos hidro lavadoras requeridas en el servicio de alimentación, dando incumplimiento con la adquisición de equipos mínimos requeridos según el anexo 05. Se continúa evidenciando 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. Se evidencia corrosión en la cara inferior de la lámina de los mesones de acero inoxidable en área de producción. Se evidenció que el carro transportador "Carro de mediana" se encuentra fracturado en la lámina de la parte inferior, incumpliendo lo establecido en la OTM en cuanto al buen estado. **ERON EPMSC RIOHACHA (88%):** Se evidencia carro transportador tipo plancha utilizado para el transporte de bebidas en el servicio de alimentación, con desprendimiento de pintura y presencia de óxido. 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 evidencian mesones con corrosión en el área de empaque en su parte, así como desprendimiento de pintura en lámina inferior. **ERON EPMSC SANTA MARTA (85%):** Se evidenció que la plancha asadora en uso en el área de producción, le hacen falta 5 de 6 perillas de control de llama, incumpliendo lo establecido en la OTM, en cuanto al buen estado de los equipos. Se evidencian dos congeladores fuera de servicio, uno ubicado en la zona de contramuestra y uno ubicado en la zona de proceso utilizado para el almacenamiento de hielo. Se evidencia en acciones de mejora mantenimiento al carro del patio 8. Carro transportador del modular 6 se evidencia con piso desprendido del marco. **EPAMSCAS VALLEDUPAR (90%):** Se evidenció mesa en área de porcionado con abolladura, incumpliendo lo establecido en la OTM respecto al buen estado de los utensilios. Así mismo se evidenció recipiente plástico azul fracturado en uso, en área de producción. Así mismo se evidenciaron dos tablas de corte (color rojo y café) en deterioro, presentan desgastes y surcos. Lo anterior incumple lo establecido en la OTM, 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 (100%):

Con respecto al mes anterior, el operador aumenta 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 **EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA (98%):** debido a que no se reportan intercambios realizados en el establecimiento, de acuerdo a lo estipulado en la OTM; así mismo, durante la visita para el tiempo de comida de almuerzo del menú 7, se realizó la verificación del gramaje por porción o individual al componente (carne de cerdo en bistec) del patio 8 (con un parte de 189 PPL), verificando un total de 189 PPL, de las cuales, 12 porciones incumplen con el gramaje (60, 61, 63, 64, 64, 66, 66, 66, 68, 68, 69, y 71), cuando lo referido por porción es 72 gramos. El operador corrigió el peso de las 12 porciones inmediatamente. Se resalta que esta alimentación sale para su distribución en fondo, y la verificación realizada se realizó individual o por porción del componente proteico (carne de cerdo en bistec) en el patio 8. Para el tiempo de comida de cena del menú 6, se evidenció incumplimiento en el gramaje para la alimentación del ERON. Se realizó verificación del gramaje por porción al componente proteico (lomo de cerdo en salsa) del patio 11 (con un parte de 124 PPL), verificando un total de 124 porciones, de los cuales 10 porciones presentaron pesos inconformes (59, 62, 67, 67, 68, 69, 69, 69, 70 y 70, gramos), cuando lo requerido por porción es 72 gramos. El operador corrigió el peso de las 10 porciones inmediatamente. Sin embargo el gramaje en fondo dio conformidad.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%):

Durante el periodo evaluado, el operador instaura acciones de mejora que le permiten mejorar su desempeño, en un punto, su porcentaje de cumplimiento se mantiene con respecto al mes anterior. No obstante, en el establecimiento **ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA (86%),** No se cumple con el personal mínimo requerido según el Anexo 9, de 18 manipuladores indicados para un parte de 1752 PPL, solo se evidencian 16, debido a la renuncia del señor Luis Zuluaga y la salida del señor Gregorio Palmieri. El operador manifiesta haber realizado la solicitud al establecimiento para la pronta asignación de personal manipulador al servicio. Durante la visita se evidenció ingreso a personal, sin la debida dotación, al área de producción.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (89%):

Con respecto al mes anterior, el operador presenta disminución en el porcentaje de desempeño representada en un 4%, para la categoría evaluada; es así que, se presentaron falencias mayormente en los siguientes establecimientos por los hallazgos que se registran: **EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA (79%):** Se observa pared con presencia de humedad en el área de producción, condición que favorece el deterioro de la superficie, puede propiciar la proliferación de microorganismos y la presencia de plagas. Se continúa evidenciando un caldero con acumulación de hollín, se mantiene hallazgo. Así mismo se evidenció que la campana extractora que se encuentra en desuso en el área de cocina caliente,

se encuentra con suciedad de grasa en la parte superior. Lo anterior del incumplimiento a lo establecido en la OTM, en cuanto a la limpieza y desinfección de equipos, utensilios y menaje. Se evidenció que la instalación sanitaria (baño) no cuenta con lavamanos. Esta condición, limita la adecuada higiene de los manipuladores después del uso de los servicios sanitarios, generando riesgo de contaminación cruzada y microbiológica, comprometiendo la inocuidad de la alimentación. Lo anterior incumple lo establecido en la Resolución 2674/2013 en materia de garantizar la higiene personal. Se sugiere disponer de un lavamanos en la salida del baño, para garantizar el lavado de manos inmediato del personal que realice uso del mismo. Se evidencia en zona de producción, recipiente para disposición de residuos sólidos con mecanismo de apertura con daño, lo que obliga a la apertura manual y no garantiza una operación higiénica. Durante la visita no se observó soporte del correcto manejo del aceite vegetal usado. Durante la visita se observó presencia de cucarachas en el pasillo cerca al área de almacenamiento de víveres y abarrotes, dando incumplimiento a lo establecido en la OTM y en la Resolución 2674/2013 en cuanto a la ausencia de plagas. FECHA DE ÚLTIMA FUMIGACIÓN: 12.06.26 PRÓXIMA FUMIGACIÓN (ACORDE CON LA FT DE PRODUCTO UTILIZADO): 12.09.26. **ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR (84%),** Se continúa evidenciando estancamiento de agua en el piso al ingreso del rancho, el piso se encuentra con deterioro y en desnivel. Lo anterior incumple lo establecido en la OTM, en cuanto a evitar el estancamiento de agua. Se evidenció que el techo de las áreas de porcionado, dieta, preparación de jugo y empacado se encuentran con suciedad (polvo) dando incumplimiento a lo establecido en la OTM y Resolución 2674/2013, en cuanto a mantener superficies (techos) limpios. Se continúa evidenciando que el techo de las áreas de porcionado, dieta, preparación de jugo y empacado se encuentran con suciedad (pollo), dando incumplimiento a lo establecido en la o TM y la Resolución 2674/2013 en cuanto a mantener las superficies (techos) limpios. Se evidenciaron dos recipientes de residuos sólidos (en área de lavado de manos y oficina de administración) sin bolsa plástica, incumpliendo lo establecido en OTM. La novedad fue subsanada durante la visita. No se evidenció soporte del manejo de aceite vegetal usado en el servicio de alimentación. **ERON EPMSC SANTA MARTA (85%),** Se evidencia desagüe de la entrada del cuarto de conservación con estancamiento de agua. Se evidencia láminas de Eternit rota en la zona de estufa al lado del ducto de extractores, al igual se evidencia largueros con presencia de mugre y grasa. FECHA ULTIMA LAVADO DE TANQUES 03/06/2026 en el certificado de lavado se evidencia que la dirección registrada no coincide con la dirección del centro carcelario. Se evidencia clasificación incorrecta de residuos, en las canecas verdes, se observan bolsas de color negro y con residuos plásticos. No se evidencian la fumigación en la fecha establecida, con base a la última fumigación, la siguiente se debía realizar el día 30 de junio de 2026. FECHA ULTIMA FUMIGACIÓN 30/03/2026 FECHA PROXIMA FUMIGACIÓN 30/06/2026.

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

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 5%, 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 RIOHACHA (90%),** En el vehículo de placa HET 816 usado para el transporte de las raciones preparadas desde el ERON hacia las EP del municipio de Riohacha, se evidenció desprendimiento de pintura en pisos y revestimiento interior del techo con manchas. Placa del vehículo auditado: HET-816. Fecha y concepto CHS del vehículo: 19/09/2025, 100% favorable. Proveedor: EPMSC Riohacha. Alimentos: cena y refrigerio nocturno.

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

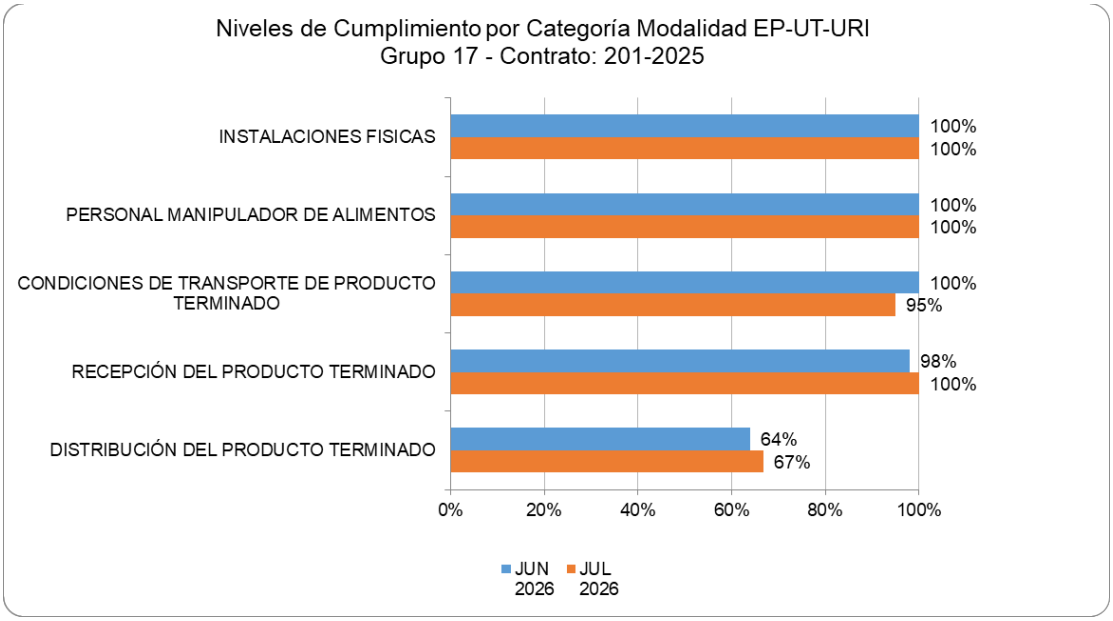
En el periodo del presente informe, la categoría aumento el porcentaje de desempeño en un 2%, con respecto al mes anterior; los establecimientos, que obtuvieron cumplimiento del 100% corresponden a: ERON EPMSC EL BANCO, ERON EPMSC RIOHACHA, ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17, con 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 (98%),** No se evidencia paz y salvo del mes de junio/2026. Y en **ERON EPMSC SANTA MARTA (95%):** Se evidencia solo el formato de control de temperatura. Se evidencia hoja de vida de carros transportadores, no se evidencian registro de mantenimiento trimestral.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (98%):
Con respecto al mes anterior, el operador aumenta el porcentaje de desempeño en un 11%, 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, ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, ERON EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA y PLANTA DE CONTINGENCIA G17 BANCO; no obstante, la categoría se afecta por incumplimientos evidenciados, principalmente en el **EPMSC RIOHACHA (91%),** Se evidencia en extintores, CO2: etiqueta deteriorada lo que dificulta visualizar la información general (instrucciones de uso y fecha de expiración). Acetato de potasio: etiqueta deteriorada que dificulta visualizar instrucciones de uso, Multipropósito: presenta golpe y abolladura en la parte inferior, presenta también desprendimiento de pintura. **ERON EPMSC SANTA MARTA (97%),** Se evidencia la instalación de tractor ubicado en la campana de las estufas. Se evidencia la falta un extractor en la pared de entrada a lavado de menaje.

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 julio 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 julio 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 (95%):
Durante el periodo evaluado, el operador disminuye el porcentaje de desempeño con respecto al mes anterior, en un 5%. 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; sin embargo, las falencias se presentan en: ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA, ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN, en cuyo caso se observa que, el vehículo de transporte de alimentos con placa HET-816, presenta pisos y paredes internas con acumulación de suciedad, polvo y hojas, así como presencia de óxido. El revestimiento interno del techo presenta manchas, deterioro y roturas. Mientras que, en el EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10) y ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR; se observa que, el vehículo trasportador de alimentos de placas JBT 191, no cuenta con certificado de revisión técnico-mecánica y de gases vigente desde el 10/07/2026.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%):
El contratista cumplió parcialmente los aspectos evaluados aumentando el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior en un 2%; es así que el operador entrega los alimentos en los horarios establecidos según la OTM, sin exceder los tiempos permitidos, especialmente en la alimentación extramural a la PPL; socializó y comunicó oportunamente el ciclo de menús y sus actualizaciones a los establecimientos, garantizó la entrega completa de todos los componentes del menú verificado respetando los intercambios autorizados, mantuvo los gramajes y especificaciones técnicas aprobadas

por la USPEC, y aseguró que los alimentos estuvieran libres de contaminación, correctamente rotulados y con la calidad organoléptica requerida, manteniendo las temperaturas adecuadas al momento de recepción; además, gestionó correctamente las renuncias a alimentación o dietas con la documentación necesaria y realizó la entrega directa al responsable designado, cumpliendo todos los procedimientos establecidos para garantizar la trazabilidad y calidad del servicio.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (67%):

Con respecto al mes anterior, el operador aumentó el porcentaje de desempeño, representado en un 3%; 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 31 de julio del año 2026, en consecuencia, esta Interventoría, notificó a los contratistas de los 17 grupos, solicitudes de plan de mejora con el fin de que se establecieran acciones orientadas a subsanar o mitigar las causas de los hallazgos identificados en cada establecimiento.

Durante este periodo, la interventoría notificó 242 requerimientos de solicitud de planes de mejora, derivados de 883 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 2906 ítems que fueron objeto de solicitud de plan de mejora, en el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de julio del año 2026, lo cual representa un aumento frente al periodo anterior, en el que se notificaron 2431 hallazgos.

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

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
G01	12	192	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

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			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 SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G02	14	84	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G03	18	125	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

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G04	13	124	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 FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G05	9	109	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

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			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
G06	16	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 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	12	79	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 EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS 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
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 FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G09	13	463	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

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G10	20	217	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G11	13	183	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 DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G12	16	162	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G13	15	163	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G14	17	205	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE INSTALACIONES FISICAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
G15	17	464	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

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			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	12	65	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
G17	10	43	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE

CONTRATO	REQUERIMIENTOS NOTIFICADOS	CANTIDAD HALLAZGOS	CATEGORIAS DEL INSTRUMENTO NOTIFICADAS PARA PLAN DE MEJORA
			INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
Total general	242	2906	

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 de los contratistas prestadores del servicio de alimentación de los Grupos 09 y 15 en el total de hallazgos, que, con 463 y 464 hallazgos notificados respectivamente, alcanzan una participación porcentual del 16 %.

Ahora bien, frente a los hallazgos correspondientes al mes de julio, 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 2431 hallazgos notificados durante el periodo anterior.

Para el total de 5337 hallazgos evidenciados entre junio y julio de 2026, se registraron los siguientes resultados: 1559 hallazgos fueron cerrados con subsanación, 886 se cerraron sin subsanación y 43 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 2849 se encuentran actualmente dentro del plazo establecido para ejecución de acciones.

La discriminación de la implementación de acciones consolidadas para los meses de junio y julio 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	306	210	69%	77	25%	19	6%	-
G02	177	84	47%	67	38%	26	15%	-
G03	272	80	29%	152	56%	36	13%	4
G04	246	127	52%	68	28%	50	20%	1
G05	206	109	53%	67	33%	28	14%	2
G06	265	147	55%	30	11%	85	32%	3
G07	146	56	38%	71	49%	19	13%	-
G08	162	86	53%	56	35%	20	12%	-
G09	600	374	62%	187	31%	39	7%	-

GRUPO	TOTAL HALLAZGOS NOTIFICADOS	HALLAZGOS EN SEGUIMIENTO		HALLAZGOS CERRADOS CON SUBSANACION		HALLAZGOS CERRADOS SIN SUBSANACION		REMITIDOS PARA LEVANTAMIENTO
		CANTIDAD	%	CANTIDAD	%	CANTIDAD	%	CANTIDAD
G10	465	232	50%	90	19%	142	31%	1
G11	389	202	52%	100	26%	76	20%	11
G12	315	148	47%	116	37%	50	16%	1
G13	344	158	46%	151	44%	35	10%	-
G14	358	218	61%	65	18%	74	21%	1
G15	869	504	58%	180	21%	179	21%	6
G16	113	67	59%	38	34%	3	3%	5
G17	104	47	45%	44	42%	5	5%	8
Total, general	**5337**	**2849**	**53%**	**1559**	**29%**	**886**	**17%**	**43**

De la tabla anterior sea lo primero señalar que, el 53 % 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 destaca el operador de Grupo 03 con 56 % de efectividad frente a cierre con subsanación de los hallazgos evidenciados, seguido de los Grupos 07, 13 y 17 con cumplimientos superiores al 40% quienes registran mayores avances en la ejecución de acciones orientadas a la subsanación de hallazgos.

En contraste, los operadores de Grupo 06 y 10, muestran el mayor porcentaje de inejecución de acciones que permitan subsanar, seguido de Grupos 04, 11, 14 y 15 con cierres sin subsanación entre el 20 y 21 %. 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.

Marca temporal	COMPONENTE	ASUNTO	Radicado
1/07/2026	Técnica	Rqto - frente a entrega en establecimiento por fuera anexo presupuestal- EP. LA ISABELLA (ARMENIA) G-10	CRF-4747-2026

Marca temporal	COMPONENTE	ASUNTO	Radicado
2/07/2026	Técnica	Requerimiento por no suministro de fruta en dietas tc almuerzo, no entrega de cereal tc refrigerio nocturno, no entrega de refrigerios para gestantes y lactantes 29 de junio del 2026 en el CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR GRUPO 9 - CONTRATO NO 193-2025	CRF-4756-2026
2/07/2026	Microbiología	Cierre Hallazgos Requerimiento CRF-3670-2026, CRF-2927-2025, CRF-2952-2025	CRF-4768-2026
2/07/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología - Grupo 15 – PLANTA OBLIGATORIA EXTERNA G15, COCUC CUCUTA, EPMSC PAMPLONA	CRF-4769-2026
3/07/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología - Grupo 13 – Establecimientos: CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	CRF-4771-2026
3/07/2026	Técnica	Requerimiento presentación plan de trabajo para ensamble y entrega en fiambrera en el establecimiento EPMSC RIOHACHA. G17 CTO 201-2025	CRF-4780-2026
3/07/2026	Técnica	Requerimiento presentación plan de trabajo para ensamble y entrega en fiambrera en el establecimiento EPMSC BARRANQUILLA EL BOSQUE. G16 CTO 200-2025	CRF-4781-2026
3/07/2026	Técnica	CIERRE RQTO- CRF-0292- 2025 TRAMPA GRASA PEREIRA	CRF-4783-2026
3/07/2026	Técnica	CIERRE RQTO CRF- 2253-2025 - EQUIPOS EN DESUSO GRUPO 10	CRF-4784-2026
3/07/2026	Técnica	CIERRE RQTO-2730-2025 UTENSILIOS EN MAL ESTADO GRUPO 10	CRF-4785-2026
3/07/2026	Técnica	CIERRE - RQTO CRF- 3086-2025 MENAJES Y EQUIPOS EPMSC CALARCA	CRF-4786-2026
3/07/2026	Técnica	CIERRE RQTO- 0293-2025- rqto planes y programas obligatorio G10	CRF-4787-2026
3/07/2026	Técnica	CIERRE - RQTO 3068- 2025 - CIERRE novedad en las características organolépticas de los alimentos enviados a la EP. DOSQUEBRADAS-Risaralda.	CRF-4789-2026
6/07/2026	Técnica	RQTO- ensamble alimentación fiambreras la DORADA- GRUPO 11	CRF-4796-2026
6/07/2026	Técnica	RQTO - presencia de plagas - COIBA PICALEÑA- BLOUES (1 Y 5) G-11	CRF-4802-2026
6/07/2026	Técnica	RQTO- utensilios en mal estado, falta de equipos y mantenimiento correctivo de equipos EN COIBA (BLOQUE 5).	CRF-4803-2026
7/07/2026	Técnica	Requerimiento cumplimiento transporte de raciones EP Pinchote y/o EP Curití	CRF-4810-2026
8/07/2026	Microbiología	Cierre Hallazgos Requerimiento CRF-4771-2026	CRF-4813-2026
8/07/2026	Técnica	Requerimiento recipientes isotérmicos para la distribución final Cocut Cúcuta G15	CRF-4826-2026
8/07/2026	Técnica	Requerimiento por incumplimiento en la presentación de documentos para aval de planta externa obligatoria para el traslado de raciones a la estación DE POLICIA SOACHA, CUNDINAMARCA, OPERADO POR GRUPO 7 - CONTRATO 191-2025.	CRF-4834-2026
10/07/2026	Técnica	Requerimiento hallazgos en visitas de variables ECI en visitas de seguimiento en el establecimiento CPAMSEB COMBITA GRUPO 9 - Contrato No 193-2025	CRF-4844-2026

Marca temporal	COMPONENTE	ASUNTO	Radicado
15/07/2026	Técnica	Reiteración requerimiento cotizaciones mantenimientos de infraestructura de los ranchos de los ERON – Contratista de Alimentación ARDIKO A&S SAS – Grupo 8, notificado bajo oficio No. CRF-4420-2026.	CRF-4880-2026
16/07/2026	Técnica	Requerimiento por no entrega de fruta en tiempo de comida desayuno, parte de línea y dietas - EPMSC VILLAVICENCIO	CRF-4899-2026
16/07/2026	Técnica	Reiteración requerimiento cotizaciones mantenimientos de infraestructura de los ranchos de los ERON – Contratista de Alimentación ARDIKO A&S SAS	CRF-4900-2026
21/07/2026	Técnica	Requerimiento de documentación relacionada con la entrega y puesta en funcionamiento del rancho del EPMSC Arauca.	CRF-4934-2026
22/07/2026	Técnica	Requerimiento cumplimiento Resolución 5109 De 2005 Producto De Panadería G14	CRF-4941-2026
23/07/2026	Técnica	Requerimiento por presencia de plagas (cucarachas, roedores, moscas y palomas) en el ERON de grupo 15, COCUC CÚCUTA.	CRF-4972-2026
23/07/2026	Técnica	Sexto Requerimiento frente a solicitud de autorización para uso de pulpa pasteurizada en la preparación de jugos.	CRF-4973-2026
23/07/2026	Técnica	Requerimiento de información y soportes técnicos sobre el mantenimiento y estado operativo de las calderas Cocut Cúcuta G15	CRF-4975-2026
23/07/2026	Técnica	Requerimiento de información y soportes por la no entrega reiterada del componente fruta en el servicio de alimentación Cocut Cúcuta G15	CRF-4980-2026
24/07/2026	Técnica	Requerimiento de información y soportes frente al cumplimiento de las obligaciones contractuales en materia de talento humano, dotación y SST Cocut Cúcuta G15	CRF-4992-2026
24/07/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología - Grupo 3 – Establecimiento CPAMSPAL PALMIRA	CRF-5000-2026
24/07/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología - Grupo 15 – Establecimiento COCUC CUCUTA, PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15.	CRF-5001-2026
25/07/2026	Microbiología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos de Microbiología - Grupo 11 – Establecimiento: COIBA IBAGUE	CRF-5006-2026
28/07/2026	Calidad Y Metrología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por equipos de medición – Grupo 2 – Establecimiento EPMSC BUGA y EPMSC BOLIVAR.	CRF-5020-2026
28/07/2026	Calidad Y Metrología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por equipos – Grupo 5 – Establecimiento CPMS ESPINAL.	CRF-5024-2026
28/07/2026	Calidad Y Metrología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por equipos – Grupo 9 – Establecimiento CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR.	CRF-5026-2026
28/07/2026	Técnica	Requerimiento por presunto incumplimiento relacionado con la disponibilidad del personal profesional mínimo – EPMSC Ocaña EPMSC OCAÑA G15	CRF-5027-2026
28/07/2026	Calidad Y Metrología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por equipos y equipos de medición– Grupo 13 – Establecimiento CPAMSPA ITAGUI LA PAZ y COPED PEDREGAL – ALTA.	CRF-5028-2026
28/07/2026	Calidad Y Metrología	Requerimiento por evidencia de falta de subsanación frente a planes de mejora – Hallazgos por equipos y equipos de medición– Grupo 15 – Establecimiento PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA.	CRF-5029-2026

Marca temporal	COMPONENTE	ASUNTO	Radicado
29/07/2026	Técnica	Requerimiento para la implementación de acciones correctivas frente a las deficiencias de infraestructura y equipos del servicio de alimentación – EPMSC Málaga.	CRF-5034-2026
30/07/2026	Técnica	Requerimiento mantenimiento de las condiciones requeridas para el funcionamiento del servicio de alimentación en el establecimiento COJAM JAMUNDÍ	CRF-5040-2026
30/07/2026	Técnica	Requerimiento hallazgos en visitas relacionadas a la compra y distribución del producto leche en polvo azucarada en los establecimientos pertenecientes a los GRUPOS 1 - Contrato 185-2025 Y ESTABLECIMIENTOS GRUPO 9 - Contrato No 193-2025.	CRF-5042-2026

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

Con 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 setenta (70) 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.

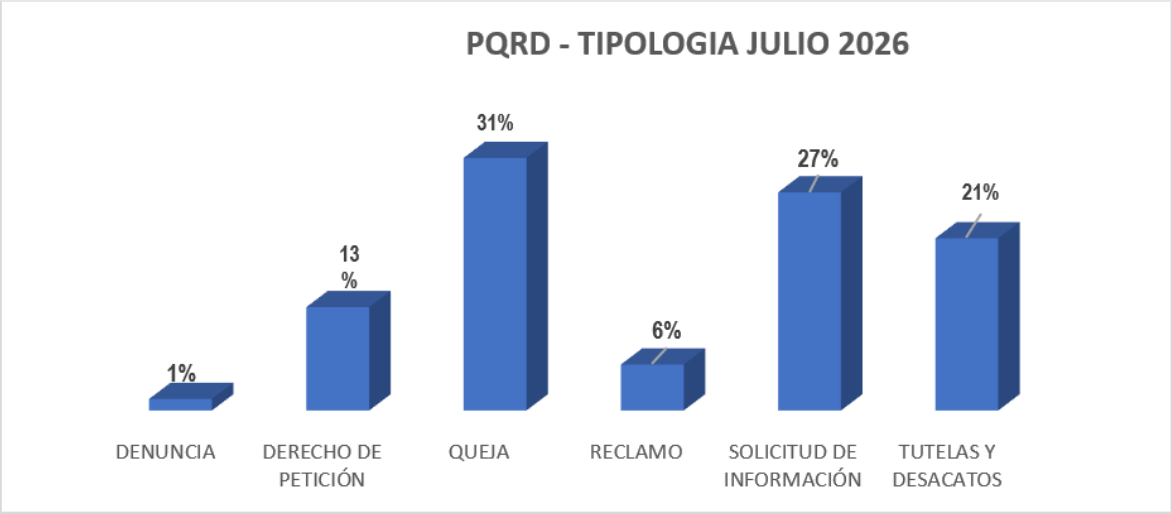
Al corte del presente informe, el 86% de las PQRD recibidas cuentan con gestión finalizada y cierre correspondiente, evidenciando el cumplimiento de las actividades de seguimiento y respuesta efectuadas por la interventoría. Por su parte, el 14% restante se encuentra en trámite dentro de los términos establecidos para su atención.

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	TOTAL
1	G1 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	1	16	16	14	21	18	9	9	9	14	8	8	16	8	12	179
2	G2 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1	2	5	5	4	4	1	2	3	3	2	2	0	1	2	37
3	G3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	0	6	3	6	3	3	2	1	3	8	7	1	5	5	3	56
4	G4 UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	1	4	3	4	10	2	9	1	3	2	1	2	1	3	1	47
5	G5 UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	0	3	0	2	3	1	1	0	0	1	0	1	4	1	0	17
6	G6 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1	14	36	9	15	12	4	11	7	9	7	7	9	8	5	154

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	TOTAL
7	G7 UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	3	7	10	3	11	11	4	8	9	3	5	2	9	0	5	90
8	68 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	1	2	2	3	4	1	4	2	1	1	4	2	0	1	3	31
9	G9 UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6	14	11	12	11	11	4	11	11	20	7	11	17	9	5	160
10	G10 UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	2	7	11	5	5	10	5	15	6	11	4	9	8	2	2	102
11	G11 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	2	7	14	6	6	6	2	4	5	6	5	4	4	9	3	83
12	G12 UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	1	5	6	5	6	4	2	2	4	1	5	2	3	3	2	51
13	G13 UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	4	7	31	29	23	13	3	1	0	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	17	105
14	G14 UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	0	5	8	4	6	13	6	7	4	10	15	3	3	4	1	89
15	G15 UNION TEMPORAL DIESTRA	1	25	16	13	13	18	2	4	1	2	6	5	6	2	0	114
16	G16 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	4	4	1	1	2	1	2	0	3	1	4	1	2	1	27
17	G17 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	0	5	1	0	1	3	0	1	1	6	1	2	0	1	3	25
TODOS	TODOS	1	4	0	2	7	0	4	3	1	1	4	3	1	4	4	39
NA	No Aplica - No competencia	0	1	2	2	2	1	3	0	1	2	0	1	0	0	1	16
TOTAL - PQRD		**25**	**138**	**179**	**125**	**152**	**147**	**85**	**87**	**86**	**112**	**87**	**76**	**95**	**68**	**70**	**1533**

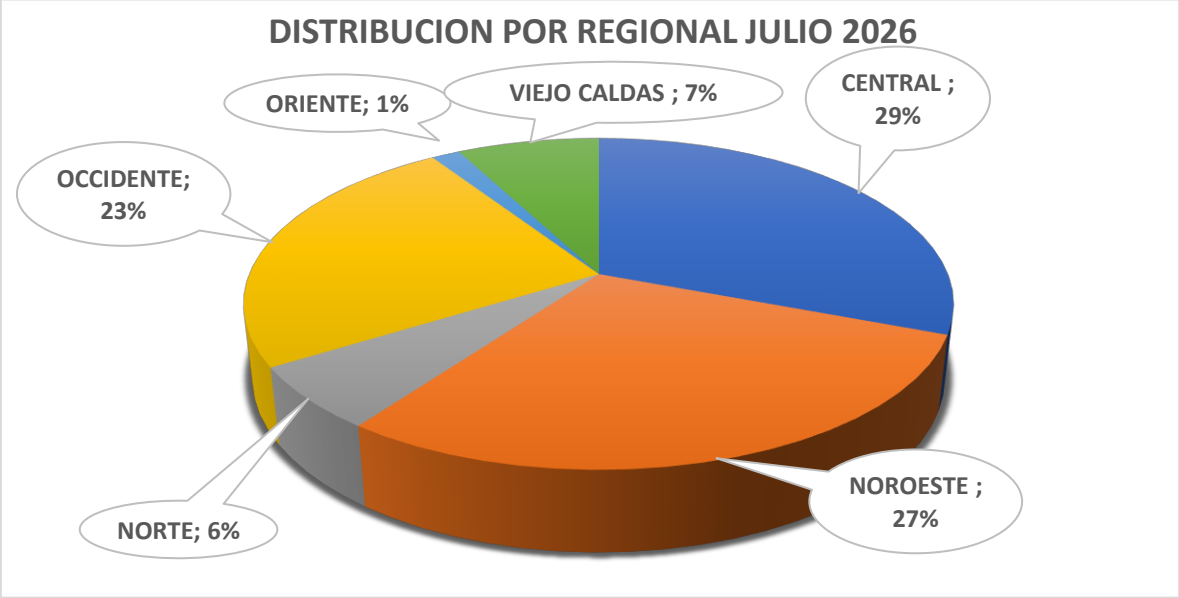
Distribución por tipología

Durante el mes de julio de 2026, las quejas concentraron el mayor porcentaje de las PQRD recibidas (31%), en segundo do lugar, las solicitudes de información 27%, tutelas y desacatos con el (21%), los derechos de petición (13%), reclamos con el 6%. Finalmente, denuncia con el 1%, 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 29%, la Regional Noroeste ocupa el segundo lugar con 27%, seguida de Occidente con 23%. La Regional Viejo Caldas 7%, evidenciando una participación moderada en el total de casos, seguido de la Regional Norte que presenta una participación con el 6% y la menor participación con el 1% regional Oriente, 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 198 alertas que fueron notificadas a la entidad USPEC

ALERTAS POR CATEGORIA - REGIONAL	Número de Alertas
ALIMENTOS VENCIDOS	**4**
CENTRAL	2
OCCIDENTE	1
ORIENTE	1
DAÑO DE EQUIPOS QUE AFECTAN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	**26**
CENTRAL	1
NOROESTE	1
OCCIDENTE	15
ORIENTE	1
VIEJO CALDAS	8
DESABASTECIMIENTO MP	**20**
CENTRAL	5
NOROESTE	1
OCCIDENTE	6
ORIENTE	7

ALERTAS POR CATEGORIA - REGIONAL	Número de Alertas
VIEJO CALDAS	1
ENTREGA DE ALIMENTOS ADELANTADA - ACUMULADA	**6**
CENTRAL	1
NOROESTE	3
ORIENTE	2
HORARIOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA	**10**
CENTRAL	1
NOROESTE	2
OCCIDENTE	3
ORIENTE	3
VIEJO CALDAS	1
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	**10**
CENTRAL	1
NOROESTE	2
OCCIDENTE	2
ORIENTE	4
VIEJO CALDAS	1
OTROS	**55**
CENTRAL	13
NOROESTE	10
NORTE	4
OCCIDENTE	3
ORIENTE	12
VIEJO CALDAS	13
SERVICIOS PÚBLICOS	**14**
CENTRAL	2
NOROESTE	5
OCCIDENTE	7
SUMINISTRO - ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS PROHIBIDOS	**15**
CENTRAL	6
NOROESTE	1
OCCIDENTE	8
TERCERIZACIONES	**4**
NOROESTE	2
OCCIDENTE	1
VIEJO CALDAS	1
TRASLADO DE RACIONES POR PARTE DE LA EP (POLICÍA)	**28**

ALERTAS POR CATEGORIA - REGIONAL	Número de Alertas
CENTRAL	13
OCCIDENTE	9
ORIENTE	3
VIEJO CALDAS	3
VISITA ENTES DE CONTROL	**6**
CENTRAL	2
NOROESTE	4
Total general	**198**

En la categoría de otros se presenta las siguientes situaciones: se evidencia presencia de vectores, como moscas, cucarachas y roedores, taponamiento de una de las cajillas de aguas residuales, Se evidencia manipuladores que presentaron varicela fueron aislados de manera preventiva, fallas en el servicio de electricidad por daño de subestación, Se evidencia la presencia de olores ofensivos provenientes de la trampa externa, atribuibles a la ausencia de mantenimiento preventivo y correctivo desde la entrega de la infraestructura nueva.

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 julio del 2026, el área de Nutrición de la Interventoría realizó revisión y validación técnica a 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 validaron 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 julio del 2026 se presenta el estado actual de los trámites:

CAMBIOS PERMANENTES DEL CICLO DE MENÚS		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**APROBACIONES AL 31 DE JULIO 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. 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 con oficio CRF-2488-2025 del 19 de noviembre de 2025. **Aprobación con oficio CRF-5014-2026 del 27 de julio de 2026.**
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.

CAMBIOS PERMANENTES DEL CICLO DE MENÚS		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**APROBACIONES AL 31 DE JULIO DEL 2026**
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. **Aprobación con oficio CRF-4933-2026 del 21 de julio 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.
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. Aprobación con oficio CRF-3894-2026 del 08 de abril de 2026.

CAMBIOS PERMANENTES DEL CICLO DE MENÚS		
GRUPO	**CONTRATISTA**	**APROBACIONES AL 31 DE JULIO DEL 2026**
		Aprobación con oficio CRF-4794-2026 del 05 de julio de 2026. **Aprobación con oficio CRF-4872-2026 del 15 de julio de 2026.** **Aprobación con oficio CRF-4927-2026 del 20 de julio 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 julio de 2026. A continuación, se presenta el consolidado de los 3037 intercambios registrados en la plataforma, discriminados por grupo y establecimiento:

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JULIO DEL 2026
G01	CPAMSPY POPAYAN	39
	CPMSTUL TULUA	3
	DE POPAYAN	2
	EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA	1
	EPMSC EL BORDO	1
	EPMSC IPIALES	3
	EPMSC PASTO	2
	EPMSC TUMACO	4
	EPMSC TUQUERRES	4
	ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE	2
	ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA	1
	ESTACION DE POLICIA EP EL BORDO	1
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE	5
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2	5
TOTAL G01	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 185-2025**	**73**
G02	EJECA	3

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JULIO DEL 2026
	EP SONSO	4
	EPMSC BOLIVAR	4
	EPMSC BUGA	15
	EPMSC CAICEDONIA	5
	EPMSC CALI	13
	EPMSC LA UNION	4
	EPMSC SEVILLA	2
	ESTACION DE POLICIA EP-BUGA CAI DIVINO NINO	10
	ESTACION DE POLICIA YUMBO	6
TOTAL G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	**66**
G03	ARBUE	2
	ARBUE - BLOQUE 3	1
	BACAM M2 BUENAVENTURA - BLOQUE 3	1
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 23 "VENCEDORES" - BLOQUE 3	1
	BATALLÓN DE INGENIEROS NO 3 CR AGUSTIN CODAZZI - BLOQUE 3	1
	COJAM JAMUNDI	1
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 1	30
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 3	17
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	19
	CPAMSPAL PALMIRA - BLOQUE 3	1
	CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción	4
	CPAMSPAL PALMIRA - PAS	2
	EP CARTAGO	2
	EP CARTAGO - BLOQUE 3	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JULIO DEL 2026
	EP GINEBRA - BLOQUE 3	1
	EPMSC BUENAVENTURA	2
	EPMSC CARTAGO - BLOQUE 3	1
	EPMSC PUERTO TEJADA	5
	EPMSC PUERTO TEJADA - BLOQUE 3	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	15
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO - BLOQUE 3	1
	EPMSC SILVIA	1
	EPMSC SILVIA - BLOQUE 3	1
	ESTACION DE POLICIA BERLIN	2
	ESTACION DE POLICIA BERLIN - BLOQUE 3	1
	ESTACION DE POLICIA COMANDO SUR DE POLICIA - BLOQUE 3	1
	ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR	15
	ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR - BLOQUE 3	1
	ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO - CENTRO	15
	ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO - CENTRO - BLOQUE 3	1
	ESTACION DE POLICIA MARTE BUENAVENTURA - BLOQUE 3	1
	ESTACION DE POLICIA PUERTO TEJADA	3
	ESTACION DE POLICIA PUERTO TEJADA - BLOQUE 3	1
	GUARDACOSTAS	2
	GUARDACOSTAS - BLOQUE 3	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03	15
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03 - BLOQUE 3	1
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G03 - BLOQUE 3	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JULIO DEL 2026
TOTAL G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	**172**
G04	EPMSC EL GUAMO	2
	EPMSC FLORENCIA	19
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	9
	EPMSC GARZON	42
	EPMSC LA PLATA	5
	EPMSC NEIVA	7
	EPMSC PITALITO	13
	ESTACION DE POLICIA GUAMO	1
	ESTACIÓN DE POLICIA LA PLATA	6
	ESTACION DE POLICIA NEIVA	8
	ESTACION DE POLICIA PITALITO	13
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	4
TOTAL G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	**129**
G05	CHAPARRAL	1
	CPMS ESPINAL	5
	CPMSFUS FUSAGASUGA	19
	CPMSMEL MELGAR	6
	CTP - CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION	31
	EP GUADUAS	1
	EPMSC CHAPARRAL	3
	EPMSC GIRARDOT	31
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	19
	EPMSC VILLETA	13
	ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JULIO DEL 2026
	ESTACION DE POLICIA MELGAR	5
	ESTACION DE POLICIA POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA	29
TOTAL G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	**165**
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERE 1 Y 2	15
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3	31
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - P.A.S.	9
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1	32
	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	2
TOTAL G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	**89**
G07	CPMMSFFA PONAL	5
	CPMS BOGOTA LA MODELO	51
	CPMS CHIQUINQUIRA	1
	CPMSLME LA MESA	4
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
	CPMSUBA UBATE	2
	EJECO	2
	EPMSC CAQUEZA	12
	EPMSC GUATEQUE	1
	EPMSC LETICIA	3
	ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA	6
	SOACHA	4
TOTAL G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	**92**
G08	BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR "BENEDICTO TRIANA"	1
	BATALLÓN DE ASPC NO 7 " ANTONIA SANTOS"	18

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JULIO DEL 2026
	CAMISACS ACACIAS	5
	CPMSACS ACACIAS	12
	CPMSCACOM 2	14
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EC YOPAL	10
	EJAPI (BATALLÓN DE ASPC NO 22 CR BENEDICTO TRIANA)	17
	EJEYO	9
	EPMSC GRANADA	3
	EPMSC VILLAVICENCIO	18
	ESTACION DE POLICIA ACACIAS	1
	ESTACION DE POLICIA GRANADA	3
	ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO	3
	ESTACION DE POLICIA URI YOPAL	10
	ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO	18
	ESTACION DE POLICIA YOPAL	10
TOTAL G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	**153**
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	52
	CPMS TUNJA	9
	CPMSCHO CHOCONTA	12
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO ALTA	39
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO BARNE	31
	EPMS RAMIRIQUI	3
	EPMSC DUITAMA	11
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	3
	EPMSC SOGAMOSO	12

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JULIO DEL 2026
	ESTACION DE POLICIA CHOCONTA	3
TOTAL G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	**175**
G10	DE ARMENIA	3
	EP LA ISABELLA	6
	EP MARSELLA	1
	EPMSC ANSERMA	1
	EPMSC ARMENIA	4
	EPMSC CALARCA	8
	EPMSC MANIZALES	18
	EPMSC PACORA	14
	EPMSC PENSILVANIA	3
	EPMSC PEREIRA	10
	EPMSC RIOSUCIO	2
	EPMSC SALAMINA	5
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	4
	ESTACION DE POLICIA CAI SANTANDER	6
	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	4
	ESTACION DE POLICIA DE MARMATO	2
	ESTACION DE POLICIA DE SUPIA	1
	ESTACION DE POLICIA LA VIRGINA (FUERA)	2
	ESTACION DE POLICIA SAN JOSE	17
	ESTACION DE POLICIA SIJIN ARMENIA	6
	ESTACION DE POLICIA SIJIN MANIZALEZ	17
	MANIZALES	14
	PEREIRA	4

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JULIO DEL 2026
TOTAL G10	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 – CTO 194-2025**	**152**
G11	COIBA IBAGUE	3
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 1	1
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 2	2
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 4	2
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 5	2
	COIBA IBAGUE - BLOQUE 7	2
	EPAMS LA DORADA	8
	EPMSC FRESNO	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	2
	ESTACION DE POLICIA LA DORADA	1
TOTAL G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	**24**
G12	BATALLO DE ASPC NO 4 "YARIGUIES"	22
	BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ RODRIGUEZ	23
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT	1
	BUENOS AIRES MEDELLIN	23
	CANDELARIA MEDELLIN	23
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	10
	EP BELEN MEDELLIN	23
	EPMSC BOLIVAR	6
	EPMSC JERICO	5
	EPMSC MEDELLIN	18
	EPMSC PUERTO BERRIO	7
	EPMSC QUIBDO	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JULIO DEL 2026
	EPMSC SANTA BARBARA	1
	EPMSC TAMESIS	1
	ESTACION DE POLICIA BOLIVAR	3
	ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA	3
	ESTACION DE POLICIA MONTEBELLO	1
	ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO	8
	ESTACION DE POLICIA SANTA BARBARA	1
	ESTACION DE POLICIA VERSALLES	1
	LAURELES	23
	LOS GOMEZ ITAGUI	23
	MANRIQUE	23
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO)	21
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G12	3
	POPULAR	23
	SABANETA	1
	SAN JAVIER MEDELLIN	23
	SIJIN MEVAL	23
	VILLA HERMOSA MEDELLIN	23
TOTAL G12	**UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 – CTO 196-2025**	**368**
G13	ARANJUEZ	13
	BELLO	12
	CASTILLA	10
	COPED PEDREGAL - ALTA	16
	COPED PEDREGAL - MEDIANA	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JULIO DEL 2026
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	11
	CTI BUNKER DE LA FISCALIA	13
	DOCE DE OCTUBRE	12
	EJEBE (Batallón de Ingenieros No 4 Gneral Pedro Nel Ospina)	2
	EPMSC APARTADO	1
	EPMSC CAUCASIA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	5
	EPMSC YARUMAL	4
	ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS	1
	ESTACION DE POLICIA YARUMAL	1
	GIRARDOTA	5
	PLANTA DE CONTINGENCIA G13	2
	SAN CRISTOBAL	7
TOTAL G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	**118**
G14	CPMS BUCARAMANGA	17
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	1
	EPAMS GIRON - RANCHO DE ALTA ANTIGUA	8
	EPAMS GIRON - RANCHO MEDIANA	7
	EPMS SAN GIL	4
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	3
	EPMSC SOCORRO	5
	ESTACION DE POLICIA SOCORRO	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA	8
TOTAL G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	**54**

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JULIO DEL 2026
G15	BETANIA PATIOS	61
	COCUC CUCUTA	4
	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	26
	EPMSC AGUACHICA	24
	EPMSC ARAUCA	19
	EPMSC OCAÑA	8
	EPMSC PAMPLONA	17
	ESTACION DE POLICIA AGUACHICA	19
	ESTACION DE POLICIA BOCHALEMA	87
	ESTACION DE POLICIA CAI ALFONSO LOPEZ	22
	ESTACION DE POLICIA CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA	87
	ESTACION DE POLICIA CENTRO	87
	ESTACION DE POLICIA CHINACOTA	87
	ESTACION DE POLICIA EP CAI VILLA DEL ROSARIO	87
	ESTACION DE POLICIA EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER	7
	ESTACION DE POLICIA GAULA- SAN RAFAEL	87
	ESTACION DE POLICIA LIBERTAD ESCOBAL	82
	ESTACION DE POLICIA LOS PATIOS	87
	ESTACION DE POLICIA OCANA	8
	ESTACION DE POLICIA TRIGAL SIJIN	87
	PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPs ARAUCA Y SIJIN ARAUCA	2
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	80
TOTAL G15	**UNION TEMPORAL DIESTRA – CTO 199-2025**	**1075**
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	13

GRUPO	ESTABLECIMIENTOS	N° DE INTERCAMBIOS NOTIFICADOS EN JULIO DEL 2026
	EPMSC BARRANQUILLA	7
	EPMSC CARTAGENA	11
	EPMSC MAGANGUE	3
	EPMSC MONTERIA	6
	EPMSC SAN ANDRES	5
	EPMSC SINCELEJO	7
	EPMSC TIERRALTA	8
TOTAL G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	**60**
G17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	4
	EPAMSCAS VALLEDUPAR	5
	EPMSC EL BANCO	8
	EPMSC RIOHACHA	6
	EPMSC SANTA MARTA	13
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	12
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA	6
	ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN	6
	ESTACION DE POLICIA EL BANCO	3
	ESTACION DE POLICIA MAICAO	4
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	3
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17	2
TOTAL G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	**72**
	TOTAL GENERAL	**3037**

Durante la revisión de las notificaciones de intercambios remitidas por los contratistas en el mes de julio del 2026, la Interventoría emitió los respectivos conceptos de evaluación. Las notificaciones de intercambio con concepto no favorable se deben a las siguientes causas de evaluación:

- La información registrada en la plataforma informática K2, correspondiente al establecimiento, la fecha, el menú y/o las preparaciones a intercambiar, no coincide con la información consignada en el aval del nutricionista del contratista cargado en dicha plataforma.
- 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, incumpliendo lo establecido en la OTM.
- Se excede el número máximo de intercambios permitidos por semana, establecido en la OTM, para el componente Proteico, el componente Tubérculo, raíz y/o plátano y el componente Hortalizas y verduras, tanto en los menús de línea como en los 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 conforme a lo dispuesto en la Circular E-2025-011051.
- 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.
- La preparación notificada para intercambio no corresponde a la preparación aprobada por la interventoría en el ciclo de menús y/o derivación editaría, por tanto, no guarda coherencia la solicitud.
- No se adjunta el aval del nutricionista del contratista, conforme a lo establecido en la OTM, en la notificación del intercambio reportada a través de la plataforma informática K2.
- El aval nutricional del contratista adjunto a la notificación no cuenta con la firma del profesional.
- Presenta notificación de intercambios de manera extemporánea, la OTM indica que se permitirán los intercambios previa notificación.
- La preparación propuesta para el intercambio en la componente bebida caliente o fría del tiempo de comida desayuno y el componente tubérculo, raíz y/o plátano del almuerzo no se ajusta a lo establecido en la OTM – Anexo 4 para este componente.
- La preparación propuesta para el intercambio el componente tubérculo, raíz y/o plátano del almuerzo no se ajusta a lo establecido en la OTM – Anexo 4 y no se ha recibo solicitudes de las PPL para la inclusión de alimentos en dicho componente.
- 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.

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 JULIO**.

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

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
G15	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 Y ESTACIONES DE POLICIA	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS. Se supera en la semana del 30 de junio al 05 de julio del 2026 el número máximo de intercambios permitidos en el COMPONENTE TUBÉRCULO, RAÍCES Y PLÁTANO PARA DIETAS en ESTACION DE POLICIA

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
	DE MECUC CUCUTA	BOCHALEMA, ESTACION DE POLICIA CAI ALFONSO LOPEZ, ESTACION DE POLICIA CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA, ESTACION DE POLICIA CENTRO, ESTACION DE POLICIA CHINACOTA, ESTACION DE POLICIA GAULA- SAN RAFAEL, ESTACION DE POLICIA LIBERTAD ESCOBAL, ESTACION DE POLICIA LOS PATIOS, ESTACION DE POLICIA TRIGAL SIJIN Y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15, establecimientos del GRUPO 15, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G15	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 Y ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CUCUTA	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS. Se supera en la semana del 06 al 12 de julio del 2026 el número máximo de intercambios permitidos en el COMPONENTE PROTEICO PARA LÍNEA Y DEL COMPONENTE TUBÉRCULO, RAÍCES Y PLÁTANO PARA LINEA Y DIETAS en ESTACION DE POLICIA BOCHALEMA, ESTACION DE POLICIA CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA, ESTACION DE POLICIA CENTRO, ESTACION DE POLICIA CHINACOTA, ESTACION DE POLICIA EP CAI VILLA DEL ROSARIO, ESTACION DE POLICIA GAULA-SAN RAFAEL, ESTACION DE POLICIA LIBERTAD ESCOBAL, ESTACION DE POLICIA LOS PATIOS, ESTACION DE POLICIA TRIGAL SIJIN Y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15, establecimientos del GRUPO 15, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G04	EPMSC GARZÓN	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS. Se supera en la semana del 13 al 19 de julio del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE HORTALIZAS Y VERDURAS en EPMSC GARZÓN DEL GRUPO 4, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G09	CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTO	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS. Se supera en la semana del 13 al 19 de julio del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR 9, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G15	COCUC CÚCUTA Y ESTACIONES DE POLICIA	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS. Se supera en la semana del 13 al 19 de julio del 2026 el número máximo de intercambios permitidos

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
	DE MECUC CÚCUTA	en el COMPONENTE PROTEICO en el establecimiento COCUC CÚCUTA y, en el COMPONENTE TUBÉRCULO, RAÍCES Y PLÁTANO PARA LÍNEA, en el COMPONENTE PROTEICO PARA LÍNEA Y DIETA y en el COMPONENTE HORTALIZAS Y VERDURAS PARA LÍNEA Y DIETA en los establecimientos ESTACION DE POLICIA BOCHALEMA, ESTACION DE POLICIA CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA, ESTACION DE POLICIA CHINACOTA, ESTACION DE POLICIA EP CAI VILLA DEL ROSARIO, ESTACION DE POLICIA LIBERTAD ESCOBAL, ESTACION DE POLICIA LOS PATIOS, ESTACION DE POLICIA GAULA Y SAN RAFAEL, ESTACION DE POLICIA TRIGAL SIJIN Y ESTACION DE POLICIA CENTRO, del GRUPO 15, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G07	CPMS BOGOTÁ LA MODELO	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS. Se supera en la semana del 20 al 26 de julio del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el TIPO DE PREPARACIÓN EN EL COMPONENTE PROTEICO en CPMS BOGOTÁ LA MODELO, establecimiento del GRUPO 7, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G09	CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS. Se supera en la semana del 20 al 26 de julio del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el COMPONENTE PROTEICO en CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR 9, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G15	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15 Y ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CUCUTA	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS. Se supera en la semana del 20 al 26 de julio del 2026 el número máximo de intercambios permitidos en el COMPONENTE PROTEICO PARA LÍNEA Y DIETA en los establecimientos ESTACION DE POLICIA BOCHALEMA, ESTACION DE POLICIA CAI ALFONSO LOPEZ, ESTACION DE POLICIA CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA, ESTACION DE POLICIA CENTRO, ESTACION DE POLICIA CHINACOTA, ESTACION DE POLICIA EP CAI VILLA DEL ROSARIO, ESTACION DE POLICIA GAULA- SAN RAFAEL, ESTACION DE POLICIA LOS PATIOS, ESTACION DE POLICIA TRIGAL SIJIN Y PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15, del GRUPO 15, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
G12	BATALLONES Y ESTACIONES DE POLICÍA	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS. Se supera en la semana del 27 de julio al 02 de agosto del 2026 el número máximo de intercambios permitidos para el **COMPONENTE TUBÉRCULOS, RAÍCES O PLÁTANOS** en los establecimientos **BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 4 CRJORGE EDUARDO SANCHEZ RODRIGUEZ, BUENOS AIRES MEDELLIN, CANDELARIA MEDELLIN, EPBELEN MEDELLIN, LAURELES, LOS GOMEZ ITAGÜÍ, MANRIQUE, POPULAR, SAN JAVIERMEDELLÍN, SIJIN MEVAL Y VILLA HERMOSA MEDELLIN DEL GRUPO 12**, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.
G15	ESTACIONES DE POLICIA DE MECUC CUCUTA	REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA POR INTERCAMBIOS. Se supera en la semana del 27 de julio al 02 de agosto del 2026 el número máximo de intercambios permitidos en los **COMPONENTES PROTEICO Y TUBÉRCULOS, RAÍCES Y PLÁTANOS PARA MENÚS DE LÍNEA Y DIETA, COMPONENTE HORTALIZAS Y VERDURAS PARA MENÚS DE LÍNEA** en los establecimientos **BETANIA PATIOS, ESTACION DEPOLICIA BOCHALEMA, ESTACION DE POLICIA CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA, ESTACIONDE POLICIA CENTRO, ESTACION DE POLICIA CHINACOTA, ESTACION DE POLICIA EP CAIVILLA DEL ROSARIO, ESTACION DE POLICIA GAULA- SAN RAFAEL, ESTACION DE POLICIALIBERTAD ESCOBAL, ESTACION DE POLICIA LOS PATIOS Y ESTACION DE POLICIA TRIGALSIJIN** del GRUPO 15, lo cual contraviene con los lineamientos establecido en la OTM.

2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos

Ejecución Muestreos Realizados Durante el Periodo

De acuerdo con lo establecido en el anexo técnico se presenta el informe mensual del periodo comprendido del 01 al 31 de julio 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.

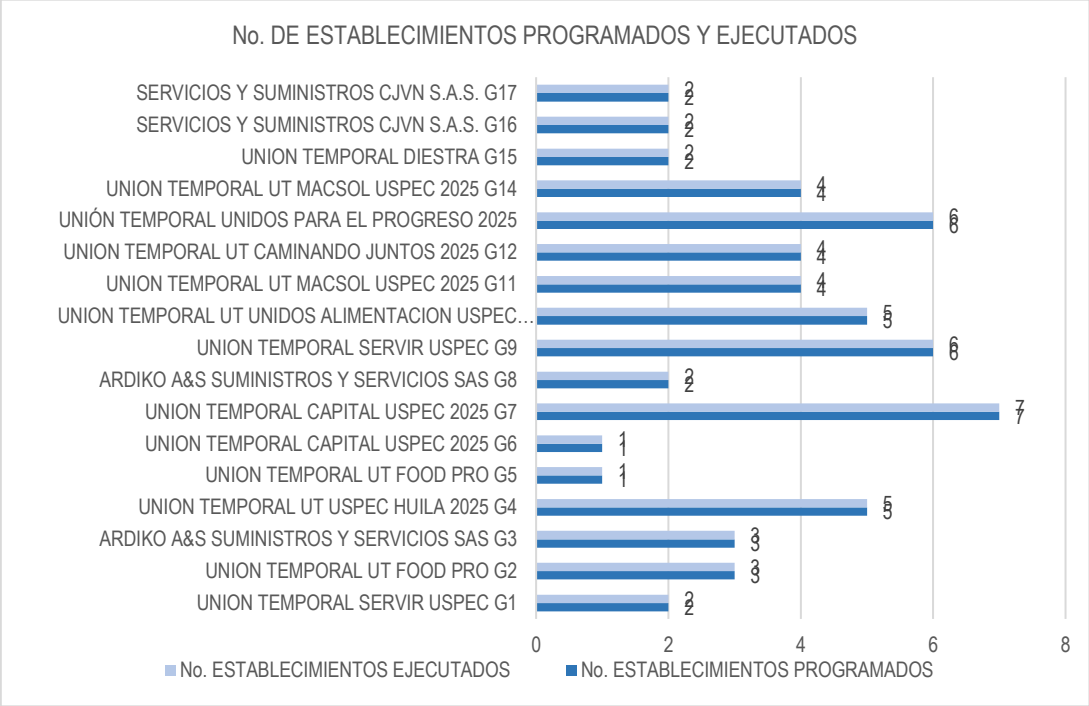
Por otra parte, para el presente informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos del 20 de junio al 21 de julio; muestreos ejecutados por parte del laboratorio contratado por la Interventoría en los establecimientos de reclusión del orden nacional (ERON) para los tiempos de comida: almuerzo y cena, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

Para el mes de julio 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. Por otra parte, es pertinente aclarar que en el establecimiento EPAMS GIRON se realizó visita el 22 de julio y en el establecimiento COPED PEDREGAL se realizó visita el 25/07/2026 en atención a un reporte de presunta Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA), en la cual para EPMS GIRON se tomaron 19 contramuestras, de las cuales 16 muestras corresponde a alimentos (proteico, cereal, sopa, jugo o bebida, ensalada, tubérculo), mientras que las 3 muestras restantes se destinaron a agua potable para análisis microbiológico; para COPED PEDREGAL se tomaron 29 contramuestras, de las cuales 25 muestras corresponde a alimentos (proteico, cereal, sopa, jugo o bebida, ensalada, tubérculo), mientras que las 4 muestras restantes se destinaron a agua potable para análisis microbiológico, teniendo en cuenta lo anterior, se dio cumplimiento al 100%. 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	2
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	3
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	3
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	5
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	1
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	7
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	2
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	6
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	5
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	4
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	4
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	6
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	4
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	2
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	2
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	2
Total		59

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de julio del 2026, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo en 59 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 31 de julio

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

En la siguiente tabla se relacionan la cantidad de muestras que se ejecutaron según el grupo de alimentos teniendo en cuenta los contratistas y el grupo de ERON que operan, dando un total de 377 muestras de alimentos tomadas.

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1		Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
2	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		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	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
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	5
		Derivados Cárnicos	5
		Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Queso fresco	5
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	7
		Derivados Cárnicos	7
		Ensalada cruda	7
		Jugos de fruta	7
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	7
		Queso fresco	7
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	6
		Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	6
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	6
		Queso fresco	6
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	5
		Derivados Cárnicos	5
		Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5
		Queso fresco	5
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
12		Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	9
		Derivados Cárnicos	8
		Ensalada cruda	8
		Jugos de fruta	12
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	8
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	6
		Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	7
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	6
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
TOTAL			377

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

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

En la siguiente tabla se relacionan la cantidad de muestras que se ejecutaron según el tipo de muestra teniendo en cuenta los contratistas y el grupo de ERON que operan, dando un total de 287 muestras de condiciones higiénico sanitarias tomadas.

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	Frotis de Superficies	7
		Frotis de Manos	7
		Ambiente	7
		Agua potable MB	7
		Agua potable FQ	7
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	8
		Agua potable FQ	4
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	3
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
TOTAL			287

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

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

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	12
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	18
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	18
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	30
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	6
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	6
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	42
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	12
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	36

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	30
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	24
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	24
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	49
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	34
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	12
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	12
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	12
Total		377

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 junio al 21 de julio.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 20 de junio al 21 de julio, 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	10
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	15
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	15
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	25
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	5
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	5
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	35

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS CHS
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	10
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	30
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	25
11	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	20
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	20
13	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	24
14	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	18
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	10
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	10
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S.	10
Total		287

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 junio al 21 de julio del 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 junio al 21 de julio

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	98,20
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	83,80
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	88,00
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	76,44
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	91,00
6	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	91,00
7	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	95,50
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S	88,67
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	95,14
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	97,00
11	UNIÒN TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	95,50
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	98,71
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACION USPEC 2025	97,75
14	UNION TEMPORAL- UT MACSOL USPEC 2025	97,00
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	67,00

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	100,00
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	88,67

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 20 de junio al 21 de julio 2026, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: UNION TEMPORAL SERVIR USPEC Grupo 1, UNION TEMPORAL UT FOOD PRO Grupo 5, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupos 6 y 7, ARDIKO, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S Grupo 8, UNION TEMPORAL SERVIR USPEC grupo 9, UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025 Grupo 10, UNIÒN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025 Grupos 11 y 14, UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 grupo 12 , UNION TEMPORAL UT INTEGRACION USPEC 20205 grupo 13, y SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S Grupo 17 se mantuvieron con una calificación por encima del 90%, es importante mencionar que un grupo alcanzo una calificación del 100%,

Por otro lado, los contratistas: UNION TEMPORAL UT FOOD PRO grupo 2, ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS Grupos 3 y 8, UNION TEMPORAL USPEC HUILA 2025 Grupo 4, UNION TEMPORAL DIESTRA Grupo 15 y SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S Grupos 16 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 preciso indicar que el es de aclarar que para el presente informe ninguno de los operadores presentó calificación NO CUMPLE.

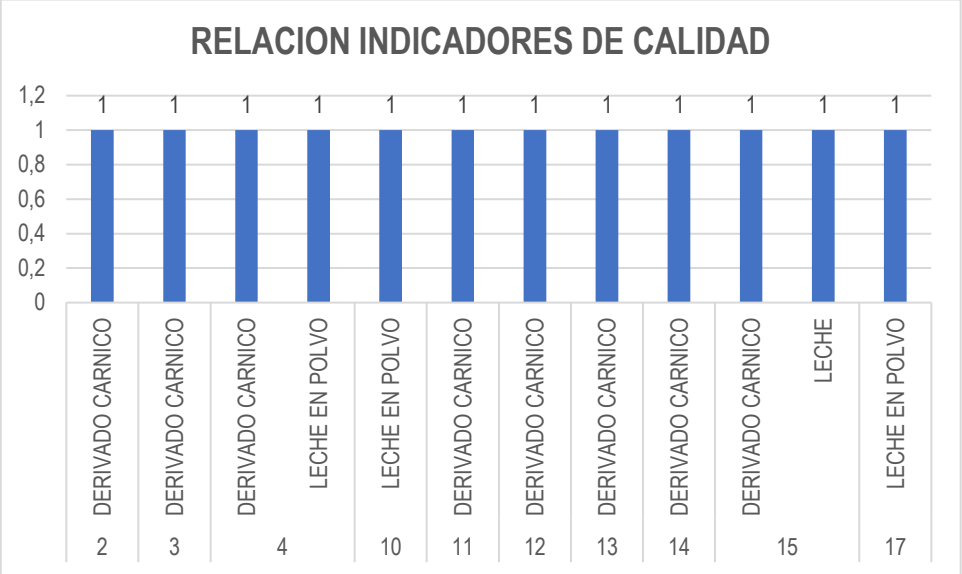
A continuación, se describe la relación de los resultados no conformes teniendo en cuenta los microrganismos patógenos, indicadores de calidad e indicadores de higiene.

Muestras No Conformes del periodo del 20 de junio al 21 de julio de 2026

Para el periodo comprendido entre el 20 de junio al 21 de julio, se presenta un total de 46 muestras no conformes, lo que indica que, de los 664 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 6.93% presentan resultados No Conformes, a continuación, se detalla la relación de muestras con presencia de microrganismos indicadores de calidad, patógenos e indicadores de higiene, dentro de esta última categoría se relacionan también las muestras que arrojaron resultados fisicoquímicos no conformes.

Indicadores de Calidad del periodo del 20 de junio al 21 de julio de 2026

Dentro de los resultados obtenidos en el período comprendido entre el 20 de junio y el 21 de julio de 2026, se identificaron 12 muestras con presencia de microorganismos indicadores de calidad. Los resultados no conformes correspondieron principalmente a materias primas de la categoría de derivados cárnicos, específicamente salchichas, en las que se evidenciaron recuentos elevados de aerobios mesófilos y, en un caso, de coliformes totales. Así mismo, se presentaron resultados no conformes en muestras de leche en polvo, en las cuales se detectó un incremento en el recuento de aerobios mesófilos, evidenciando desviaciones frente a los criterios microbiológicos establecidos para estas materias primas. 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 junio al 21 de julio los indicadores de calidad ocupan el 26.08% de estos hallazgos.

Las desviaciones evidenciadas en las muestras analizadas, asociadas principalmente a recuentos elevados de aerobios mesófilos y a la presencia de coliformes totales en materias primas de derivados cárnicos y leche en polvo, pueden estar relacionadas con deficiencias en los controles implementados a lo largo de la cadena de suministro. Entre las posibles causas se encuentran una inadecuada calidad microbiológica de las materias primas desde su origen, fallas en las condiciones de transporte y almacenamiento, incumplimiento de la cadena de frío cuando aplique, prácticas deficientes de higiene durante la manipulación, así como procesos insuficientes de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies de contacto. La presencia de coliformes totales constituye un indicador de deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias durante la producción, el procesamiento o la manipulación de las materias primas, mientras que los recuentos elevados de aerobios mesófilos evidencian posibles fallas en las condiciones generales de conservación, almacenamiento o tiempos prolongados de exposición a temperaturas que favorecen el crecimiento microbiano. En consecuencia, estos resultados resaltan la necesidad de fortalecer los programas de aseguramiento de la calidad e inocuidad desde la recepción de las materias primas, garantizando el cumplimiento de las especificaciones microbiológicas establecidas y la implementación de medidas preventivas que minimicen el riesgo de contaminación.

Microorganismos patógenos del periodo del 20 de junio al 21 de julio de 2026

Durante el período comprendido entre el 20 de junio y el 21 de julio de 2026, se presentaron un total de 10 muestras con presencia de patógenos de importancia en salud pública, correspondientes a *Escherichia coli (E. coli)* y *Listeria monocytogenes*. Los hallazgos se identificaron en productos terminados y materias primas pertenecientes a los grupos de verduras calientes, jugos, quesos, derivados cárnicos y alimentos proteicos, evidenciando incumplimientos de los criterios microbiológicos establecidos para estos alimentos. La relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Relación resultados de microorganismo patógenos en el periodo 20 de junio al 21 de julio de 2026

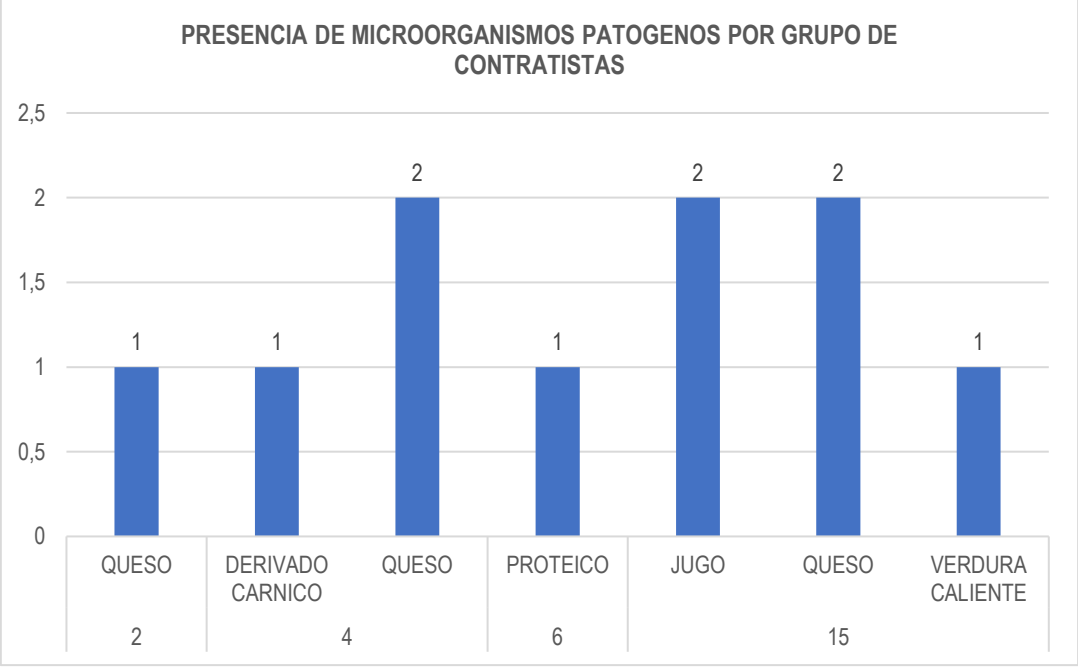
Grupo Contratista	Contratista	Fecha toma de muestras	Establecimiento	Grupo de Alimentos	Muestra	Parámetro microbiológico
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	2026/06/22	COCUC CUCUTA	VERDURA CALIENTE	PRODUCTO TERMINADO ENSALADA (REMOLACHA, ZANAHORIA) CALIENTE	E. coli
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	2026/06/22	COCUC CUCUTA	JUGO	PRODUCTO TERMINADO JUGO DE PERA	E. coli
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	2026/06/22	COCUC CUCUTA	QUESO	MATERIA PRIMA QUESO SEMIDURO	E. coli
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	2026-07-06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	PROTEICO	PRODUCTO TERMINADO POLLO COCIDO	E. coli
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	2026-07-07	COCUC CUCUTA	JUGO	JUGO DE PULPA DE MANGO	E. coli
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	2026-07-07	COCUC CUCUTA	QUESO	QUESO SEMIDURO	E. coli
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	2026-07-09	EPMSC LA UNION	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	Listeria monocytogenes
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 202	2026-07-10	EPMSC GARZON	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	E. coli
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	2026-07-17	EPMSC LA PLATA	QUESO	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	E. coli, Listeria monocytogenes
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	2026-07-17	EPMSC LA PLATA	DERIVADO CARNICO	MATERIA PRIMA: SALCHICHA TRADICIONAL	Listeria monocytogenes

Relación de muestras con E*scherichia coli*

Durante el período comprendido entre el 20 de junio y el 21 de julio de 2026, el laboratorio reportó un total de 8 muestras con presencia de *Escherichia coli*. Los resultados se distribuyeron de la siguiente manera: UNIÓN TEMPORAL DIESTRA, grupo contratista 15, presentó cinco (5) muestras no conformes, correspondientes a una (1) muestra de verdura caliente (ensalada de remolacha, zanahoria), dos (2) muestras de jugo (jugo de pera y jugo de pulpa de mango) y dos (2) muestras de queso (queso semiduro). Por su parte, la UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025, grupo contratista 6, presentó una (1) muestra de proteico (pollo cocido), por otra parte, la UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025, grupo contratista 4, registró una (1) muestra de materia prima de queso campesino con presencia de este microorganismo, por último, la UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO, grupo contratista 2, presentó una (1) muestra de materia prima de queso campesino, en la que se detectó simultáneamente *Escherichia coli* y *Listeria monocytogenes.*

Relación de muestras con *Listeria monocyotogenes*

Durante el periodo se identificaron tres (3) muestras con presencia de *Listeria monocytogenes*. Los resultados correspondieron a la UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO, grupo contratista 2, con una (1) muestra de materia prima de queso campesino; y a la UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025, grupo contratista 4, con dos (2) muestras, correspondientes a una (1) materia prima de queso campesino, en la que se detectó simultáneamente *Escherichia coli* y *Listeria monocytogenes*, y una (1) materia prima de salchicha tradicional, en la que se evidenció la presencia de *Listeria monocytogenes*.



Es importante mencionar que, de las 10 muestras con presencia de patógenos, Escherichia coli (E. coli) fue el microorganismo con mayor frecuencia de detección, encontrándose en 8 muestras (80 %), mientras que Listeria monocytogenes se identificó en 3 muestras (30 %), de las cuales una presentó contaminación simultánea con E. coli. Estos resultados evidencian que E. coli continúa siendo el principal microorganismo de interés, por lo que es indispensable fortalecer los controles en todas las etapas del proceso, desde la recepción y verificación de las materias primas hasta el almacenamiento, preparación, distribución y servicio de los alimentos. De igual manera, se debe verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los procedimientos de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies de contacto, el adecuado lavado y desinfección de frutas y verduras, la calidad del agua utilizada en los procesos y las condiciones higiénico-sanitarias de los proveedores, considerando que este microorganismo fue identificado tanto en productos terminados como en materias primas pertenecientes a diferentes grupos de alimentos, lo que evidencia posibles fallas en la cadena de producción y un riesgo de contaminación cruzada. Particularmente, la presencia de E. coli en productos como verduras calientes, jugos, quesos y alimentos proteicos sugiere la necesidad de reforzar los controles durante la cocción, la manipulación posterior al tratamiento térmico y las condiciones de almacenamiento, con el fin de prevenir la contaminación del producto final.

A continuación, se describen los efectos e implicaciones de los microorganismos evidenciados en las muestras analizadas:

Aerobios mesófilos: Son microorganismos considerados indicadores de la calidad higiénico-sanitaria y de las condiciones de conservación de los alimentos. Su presencia en concentraciones elevadas puede reflejar deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección, almacenamiento, transporte, manipulación o conservación de las materias primas y productos, así como incumplimientos en el control de temperaturas durante la producción. En el presente período, este microorganismo fue el indicador de calidad con mayor frecuencia de incumplimiento, principalmente en materias primas de salchicha y leche en polvo, lo que hace necesario fortalecer los controles sobre las condiciones de recepción, almacenamiento y distribución de estos productos.

Escherichia coli: La presencia de este microorganismo constituye un indicador de contaminación fecal o de deficiencias en las prácticas higiénico-sanitarias durante la producción y manipulación de los alimentos. Su origen puede estar asociado a materias primas contaminadas, agua no apta para el procesamiento o manipulación inadecuada por parte del personal. Aunque puede sobrevivir a temperaturas de refrigeración y tolerar condiciones adversas como la salinidad y la acidez, es sensible a tratamientos térmicos adecuados. Por ello, es fundamental garantizar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, la correcta limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies, el lavado y desinfección de frutas y verduras, así como el control de los procesos posteriores a la cocción para evitar la contaminación cruzada.

Listeria monocytogenes: Es un patógeno de importancia en salud pública que puede encontrarse principalmente en productos listos para el consumo y alimentos de origen lácteo y cárnico. Su presencia representa un riesgo significativo para mujeres gestantes, adultos mayores, recién nacidos y personas inmunocomprometidas, debido a que puede causar listeriosis, una enfermedad con alta gravedad clínica. Este microorganismo tiene la capacidad de multiplicarse incluso a temperaturas de refrigeración, por lo que es indispensable mantener estrictos controles de higiene, prevenir la contaminación cruzada, verificar la calidad microbiológica de las materias primas y asegurar la adecuada limpieza y desinfección de las áreas de producción, equipos y utensilios.

Seguimiento de microrganismos patógenos durante el mes junio

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

JUNIO				JULIO
GRUPO CONTRATISTA	**ESTABLECIMIENTO**	**MUESTRA**	**PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO**	**SEGUIMIENTO**
5	EPMSC CHAPARRAL	PRODUCTO TERMINADO: VERDURA CALIENTE (AHUYAMA, ARVEJA Y CEBOLLA)	*Bacillus cereus*	No evidenciado
8	CPMSPDA PAZ ARIPORO	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA DE POLLO AL HORNO	*E. coli, B. cereus*	No evidenciado
8	EPMSC VILLAVICENCIO	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA ZANAHORIA, PEPINO, TOMATE	*E. coli*	No evidenciado
9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO ARTESANAL	*E. coli*	No evidenciado
10	DE ARMENIA	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	*Listeria monocytogenes*	No evidenciado
10	EPMSC PACORA	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE GUAYABA	*E. coli*	No evidenciado
10	EPMSC SALAMINA	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	*Listeria monocytogenes*	No evidenciado
13	COPED PEDREGAL	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA (PEPINO, ZANAHORIA, CEBOLLA)	*E. coli*	No evidenciado
15	EPMSC AGUACHICA	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*E. coli*	Evidenciado
15	COCUC CUCUTA	PRODUCTO TERMINADO:	*E. coli*	No evidenciado

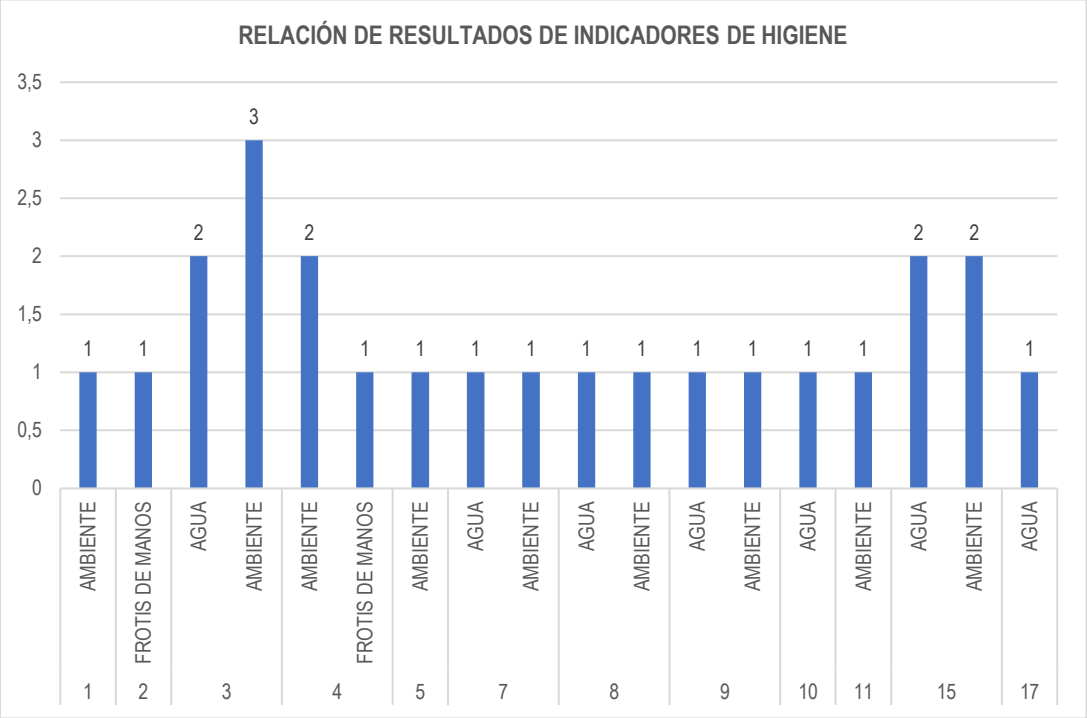
JUNIO				JULIO
GRUPO CONTRATISTA	**ESTABLECIMIENTO**	**MUESTRA**	**PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO**	**SEGUIMIENTO**
		ENSALADA (ZNAHORIA, CEBOLLA) FRIA		
16	EPMSC BARRANQUILLA	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	*E. coli*	No evidenciado
17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO COCIDO	*Bacillus cereus*	No evidenciado

Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de julio de 2026 a las muestras que presentaron resultados microbiológicos no conformes en el mes de junio, se evidenció que de las 12 muestras objeto de seguimiento, en 11 de ellas no se detectó nuevamente la presencia de los microorganismos evaluados, lo que evidencia la efectividad de las acciones correctivas implementadas y el fortalecimiento de los procesos de limpieza y desinfección, así como de los controles higiénico-sanitarios aplicados durante las diferentes etapas de la cadena productiva. No obstante, en una (1) muestra persistió la presencia de *Escherichia coli*, correspondiente al grupo contratista 15, en una muestra de materia prima de queso campesino. La persistencia de este microorganismo puede estar asociada a deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias del proveedor, contaminación de la materia prima desde su origen o fallas durante las etapas de manipulación, almacenamiento y transporte, así como a posibles eventos de contaminación cruzada. La detección reiterada de *Escherichia coli* representa un indicador de contaminación fecal y evidencia incumplimientos en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), por lo que es necesario fortalecer los controles sobre la calidad microbiológica de las materias primas, verificar las condiciones sanitarias de los proveedores y reforzar las medidas de limpieza, desinfección y manipulación de los alimentos, con el fin de prevenir la recurrencia de este tipo de hallazgos y garantizar la inocuidad de los productos suministrados.

Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 20 de junio al 21 de julio de 2026

Durante los muestreos realizados en los establecimientos de cada uno de los contratistas, correspondientes al periodo evaluado, se identificaron un total de 24 resultados no conformes. Estos hallazgos se detallan en la siguiente ilustración, la cual muestra los resultados no conformes obtenidos en las muestras asociadas a las condiciones higiénico-sanitarias (CHS) evaluadas.

Ilustración 1. Consolidado de resultados no conformes en las muestras de CHS presentados durante el periodo del 20 de junio al 21 de julio de 2026



Como se evidencia en la tabla anterior, el grupo contratista 3 fue el que presentó el mayor número de muestras no conformes, con un total de cinco (5) muestras, discriminadas de la siguiente manera: tres (3) muestras de ambiente con recuentos elevados de aerobios mesófilos, de las cuales una también presentó mohos y levaduras; una (1) muestra de agua potable con presencia de coliformes totales y *Escherichia coli*; y una (1) muestra de agua con resultado no conforme correspondiente a cloruros y conductividad al 25 °C

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

- Grupo 1: Se evidenció una (1) muestra de ambiente con recuento elevado de aerobios mesófilos.
- Grupo 2: Se presentó una (1) muestra de frotis de manos con presencia de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva.
- Grupo 4: Se evidenciaron tres (3) muestras no conformes, correspondientes a dos (2) muestras de ambiente, una con recuento de aerobios mesófilos y otra con aerobios mesófilos, mohos y levaduras; así mismo, se presentó un (1) frotis de manos con presencia de *Escherichia coli*.
- Grupo 5: Se evidenció una (1) muestra de ambiente con recuento de aerobios mesófilos.
- Grupo 7: Se presentaron dos (2) muestras no conformes, correspondientes a una (1) muestra de ambiente con recuento de aerobios mesófilos y una (1) muestra de agua con resultado no conforme en el análisis fisicoquímico.
- Grupo 8: Se evidenciaron (2) muestras las cuales corresponden a una (1) muestra ambiental con recuento de aerobios mesófilos y una (1) muestra de agua potable con desviación para el parámetro pH.
- Grupo 9: Se presentaron dos (2) muestras no conformes, correspondientes a una (1) muestra de ambiente con recuento de aerobios mesófilos y una (1) muestra de agua con presencia de coliformes totales.

- Grupo 10: Se evidenció una (1) muestra de agua con presencia de coliformes totales y Escherichia coli.
- Grupo 11: Se presentó una (1) muestra de ambiente con recuento de mohos y levaduras.
- Grupo 15: Se evidenciaron cuatro (4) muestras no conformes, correspondientes a dos (2) muestras de ambiente con recuento de aerobios mesófilos y dos (2) muestras de agua potable con presencia de coliformes totales.
- Grupo 17: Se presentó una (1) muestra de agua con resultado no conforme correspondiente al análisis fisicoquímico específicamente para el parámetro turbiedad.

De igual manera, se evidenciaron cuatro (4) muestras de agua con incumplimientos microbiológicos, correspondientes a la detección de coliformes totales y, en dos de ellas, presencia simultánea de Escherichia coli. Estos resultados representan un incumplimiento de los criterios de calidad establecidos para agua potable, ya que la presencia de coliformes totales constituye un indicador de contaminación y de posibles deficiencias en los procesos de desinfección, almacenamiento o distribución del agua. La detección de Escherichia coli es un indicador de contaminación de origen fecal y representa un riesgo para la inocuidad de los alimentos elaborados con dicha agua, por lo que es indispensable implementar acciones correctivas inmediatas y verificar la eficacia de los sistemas de tratamiento y desinfección.

En cuanto a los recuentos elevados de aerobios mesófilos en muestras de ambiente, estos constituyen un indicador de las condiciones generales de higiene de las áreas de producción y pueden evidenciar deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección, favoreciendo el crecimiento de otros microorganismos, incluidos algunos de importancia sanitaria. Por su parte, la presencia de mohos y levaduras en ambientes refleja posibles fallas en el control ambiental, la ventilación, la limpieza de superficies y las condiciones de almacenamiento, lo que puede afectar la calidad e inocuidad de los alimentos. Finalmente, la detección de Staphylococcus aureus coagulasa positiva en un frotis de manos evidencia deficiencias en las prácticas de higiene del personal manipulador, representando un riesgo de contaminación directa de los alimentos y resaltando la necesidad de fortalecer los procedimientos de lavado y desinfección de manos, así como la capacitación continua en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

2.9 Consolidados casos de atención de ETAS.

Enfermedad Transmitida por Alimentos

Durante le mes de julio se presentaron dos reportes de presunta enfermedad trasmitida por alimentos los cuales se describen en los siguientes numerales**.**

EPAMS GIRON RANCHO MEDIANA

Durante la visita de interventoría realizada el 22 de julio de 2026 en el establecimiento EPAMS Girón, rancho de mediana, se verificaron las condiciones de manipulación, almacenamiento e inocuidad del servicio de alimentación suministrado a la Población Privada de la Libertad (PPL), con ocasión del reporte de un presunto brote de Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA), informado por la USPEC mediante llamada telefónica.

En el marco de la visita, se efectuó la verificación de los hechos relacionados con el presunto evento presentado en el patio 13, presuntamente asociado al consumo de alimentos suministrados el 19 de julio de 2026 (menú 10). Para esa fecha, el servicio de alimentación correspondió a cazuela de lentejas para el almuerzo y sancocho para la cena.

Durante la inspección, la interventoría evidenció que el operador disponía de las contramuestras reglamentarias correspondientes a los servicios de desayuno, almuerzo y cena del menú 10 del 19 de julio de 2026, las cuales se encontraban almacenadas en el área de congelación del centro de acopio a una temperatura de -3 °C. Según lo informado

por el operador, dichas contramuestras permanecían bajo custodia a la espera de la visita del laboratorio contratado por la Interventoría.

Durante la visita de seguimiento, la interventoría solicitó información relacionada con las Personas Privadas de la Libertad (PPL) presuntamente afectadas por el evento. En el área de sanidad, la jefe de enfermería, Yelenka Carreño, informó que diez (10) PPL, pertenecientes al patio 13 (Comunidad Terapéutica), manifestaron presentar dolor estomacal el 19 de julio de 2026, atribuyendo inicialmente el malestar al consumo de alimentos. Las personas reportadas fueron las siguientes:

- José Raicén Castefín Caro, TD 421009202, CC 20.613.776.
- Ángel Manuel Otero Díaz, TD 421006763, CC 1.098.753.722.
- Jonathan Cangal Salamanca, TD 421009949, CC 1.098.638.708.
- Oswaldo Leandro Basaldúa, TD 421011858, CC 1.098.311.687.
- José Fernando López Villoria, TD 421009856, CC 1.118.559.255.
- Yulnier Esteban Parra Gómez, TD 421010118, CC 1.004.669.348.
- Santiago Alberto López Ospina, TD 421012118, CC 1.097.490.773.
- Carlos Hernando James García, TD 421009793, CC 91.526.535.
- Jesús María Aguilar Prada, TD 421011597, CC 131.995.052.
- Anderson Iván Ruiz Mejía, TD 421009402, CC 1.095.937.192.

No obstante, la jefe de enfermería, responsable de salud pública y epidemiología del establecimiento, manifestó que, de acuerdo con la valoración clínica realizada, la sintomatología presentada era compatible con un síndrome de abstinencia, condición propia de la Comunidad Terapéutica, teniendo en cuenta que los PPL afectados llevaban menos de una semana de ingreso al patio 13. En consecuencia, indicó que no era posible atribuir preliminarmente los síntomas a un evento de Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA).

Como medida inmediata, la jefe de enfermería informó que se realizó la toma de muestras para coprocultivo a las PPL que voluntariamente aceptaron el procedimiento, con el fin de apoyar la investigación epidemiológica del evento.

Así mismo, manifestó que los ciudadanos Jesús María Aguilar Prada (TD 421011597) y Anderson Iván Ruiz Mejía (TD 421009402) desistieron voluntariamente de la toma del coprocultivo. En consecuencia, se indicó que los resultados de los análisis practicados a los demás PPL se encontraban pendientes y se esperaba su emisión para el 23 de julio de 2026.

- **Menú suministrado:**

Los alimentos suministrados durante el menú No. 10 del 19 de julio de 2026 correspondieron a:

Desayuno: café con leche, salchicha cocida, arepa y ciruela.
Almuerzo: cazuela de lentejas, cerdo al pimentón, arroz blanco, papa chorreada, ensalada de lechuga y zanahoria, jugo de feijoa, bocadillo de guayaba.
Cena: sancocho, carne de res sudada, arroz blanco, guacamole, plátano maduro y limonada.
Refrigerio nocturno: no se tomaron contramuestras por lo que no fue posible identificar los componentes del refrigerio nocturno.

- **Toma De Muestras Para Análisis Microbiológico**

Por otra parte, se programó la toma de contramuestras de los alimentos “presuntamente implicados” en el brote reportado, las cuales fueron recolectadas el día 22 de julio de 2026, para el tiempo de comida desayuno, almuerzo, y cena del 19 de julio, así mismo, se recolecto la contramuestra del agua potable del día mismo día para los dientes tiempos de comida, con el apoyo del laboratorio contratado Biotrends S.A.S.

Las muestras recolectadas y objeto de análisis se encuentran detalladas en la siguiente tabla, en la cual se relacionan los alimentos evaluados y las contramuestras de agua muestreadas en el establecimiento.

RESULTADOS DE MUESTREO DEL ERON – EPAMS GIRON

FECHA	ESTABLECIMIENTO	MUESTRAS EVALUADAS	TIEMPO DE COMIDA	RESULTADOS
22/07/25	EPAMS GIRON	PRODUCTO TERMINADO: SANCOCHO	CENA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE RES SUDADA	CENA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: ARROZ	CENA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: GUACAMOLE	CENA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: PLATANO MADURO	CENA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: JUGO LIMONADA	CENA	CONFORME
		AGUA POTABLE GRIFO - Ã•REA DE PRODUCCIÃ“N	CENA	CONFORME
		AGUA POTABLE GRIFO - Ã•REA DE PRODUCCIÃ“N	ALMUERZO	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: CAZUELA DE LENTEJAS	ALMUERZO	CONFORME
		AGUA POTABLE GRIFO - Ã•REA DE PRODUCCIÃ“N	CENA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: PRODUCTO TERMINADO: FRUTA CIRUELA	DESAYUNO	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: CAFE CON LECHE	DESAYUNO	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: AREPA	DESAYUNO	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: SALCHICHA COCIDA	DESAYUNO	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE CERDO PIMIENTO	ALMUERZO	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: ARROZ	ALMUERZO	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA LECHUGA Y ZANAHORIA	ALMUERZO	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: PAPA CHORREADA	ALMUERZO	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: GUAYABA JUGO	ALMUERZO	CONFORME

De acuerdo con los resultados emitidos por el laboratorio de la interventoría, las muestras tomadas durante las fechas en las que se reportó la presunta Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) no presentan desviaciones frente a los

parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente. Los análisis realizados no evidencian contaminación ni incumplimiento de los criterios de calidad e inocuidad evaluados.

Finalmente, es importante aclarar que, para este caso, la Interventoría no ha recibido el informe preliminar y final del ente territorial de salud, en el que se establezca el nexo epidemiológico entre los alimentos suministrados en el

establecimiento carcelario y los síntomas reportados por la población privada de la libertad (PPL).

Por tanto, no es posible declarar un brote de ETA (Enfermedad Transmitida por Alimentos) hasta contar con dicho pronunciamiento oficial.

COPED PEDREGAL

El 24 de julio de 2026, según la información suministrada por el representante del COSAL, el dragoneante Rubio informó que se habían atendido varias Personas Privadas de la Libertad (PPL) de los diferentes patios de hombres, quienes presentaban sintomatología con una evolución de tres (3) a cuatro (4) días, caracterizada por fiebre, vómito, dolor abdominal y diarrea. Así mismo, indicó que la Secretaría de Salud realizaría una visita al servicio de alimentación con el fin de verificar las condiciones del establecimiento ante el presunto evento de Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA).

En atención a dicho reporte, funcionarios de la Secretaría de Salud hicieron presencia en el servicio de alimentación a la 1:40 p. m., donde efectuaron un recorrido por las instalaciones, verificando las condiciones de producción y distribución de alimentos, la documentación del servicio y las contramuestras reglamentarias. Al finalizar la visita, informaron que, con base en la información recopilada durante la inspección y la revisión adelantada en el área de sanidad, elaborarían el informe técnico correspondiente, mediante el cual definirían si era procedente la recolección de contramuestras para análisis de laboratorio el día 25 de julio de 2026. Los funcionarios se retiraron aproximadamente a las 3:00 p. m.

De manera paralela, el contratista informó que, como medida preventiva frente al presunto brote de ETA, solicitó al laboratorio contratado por la operación, la recolección y el análisis microbiológico de las contramuestras disponibles.

El 25 de julio de 2026, el personal del laboratorio Biotrends Laboratorios S.A.S., hizo presencia para realizar la toma de contramuestras de los alimentos “implicados”. No obstante, no fue posible efectuar el muestreo correspondiente a los menús del 21 de julio de 2026, inicialmente relacionados con el presunto evento de ETA, debido a que dichas contramuestras ya no se encontraban bajo custodia del contratista por el tiempo de retención establecido. Al respecto, el contratista manifestó que estas habían sido dadas de baja, teniendo en cuenta que se había superado el tiempo de conservación establecido de setenta y dos (72) horas. En consecuencia, el laboratorio procedió a tomar las contramuestras correspondientes a los diferentes tiempos de comida de los días 22 y 23 de julio de 2026.

Durante esta misma jornada, la Secretaría de Salud no realizó visita al servicio de alimentación. De acuerdo con la información suministrada por el COSAL, los funcionarios adelantaron actividades de inspección en los patios del establecimiento y se informó que la visita al rancho de alta seguridad se efectuaría el 27 de julio de 2026.

Finalmente, el 27 de julio de 2026, hicieron presencia en el establecimiento los funcionarios Sandra Bedoya y Andrés Arboleda, de la Secretaría de Salud de Medellín, con el propósito de realizar una inspección sanitaria y verificar las condiciones del servicio de alimentación. Durante la visita manifestaron evidenciar mejoras en la infraestructura, particularmente en el mantenimiento y pintura de las cubiertas del área de producción. Así mismo, realizaron la toma de contramuestras para su correspondiente análisis de laboratorio.

- **Toma De Muestras Para Análisis Microbiológico**

Por otra parte, se programó la toma de contramuestras de los alimentos “presuntamente implicados” en el brote reportado, las cuales fueron recolectadas el día 25 de julio de 2026, para el tiempo de comida desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno del 22 y 23 de julio, así mismo, se recolecto la contramuestra del agua potable del día mismo día para los dientes tiempos de comida, con el apoyo del laboratorio contratado Biotrends S.A.S.

Las muestras recolectadas y objeto de análisis se encuentran detalladas en la siguiente tabla, en la cual se relacionan los alimentos evaluados y las contramuestras de agua muestreadas en el establecimiento.

RESULTADOS DE MUESTREO DEL ERON – COPED PEDREGAL

FECHA	ESTABLECIMIENTO	MUESTRAS EVALUADAS	TIEMPO DE COMIDA	RESULTADOS
25/07/25	ERON – COPED PEDREGAL	PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA QUESO CAMPESINO	DESAYUNO	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA AVENA CON LECHE	CENA	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA POLLO EN SALSA CRIOLLA	ALMUERZO	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA ENSALADA (PEPINO, CEBOLLA, ZANAHORIA)	ALMUERZO	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA ARROZ BLANCO COCIDO	ALMUERZO	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA PLATANO MELAO	ALMUERZO	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA SOPA DE VERDURAS	ALMUERZO	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA ENSALADA (TOMATE, CEBOLLA, CILANTRO)	CENA	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA ARROZ BLANCO COCIDO	CENA	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA CHICHARRON	CENA	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA SOPA FRIJOL	CENA	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA AGUA DEPANELA	REFRIGERIO NOCTURNO	PENDIENTE POR RESULTADO

FECHA	ESTABLECIMIENTO	MUESTRAS EVALUADAS	TIEMPO DE COMIDA	RESULTADOS
		AGUA POTABLE GRIFO AREA PRODUCCION	ALMUERZO	PENDIENTE POR RESULTADO
		AGUA POTABLE GRIFO AREA PRODUCCION	CENA	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA CHOCOLATE CON LECHE	DESAYUNO	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA HUEVO COCIDO CON CASCARA	DESAYUNO	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA CONTRAMUSLO APANADO	ALMUERZO	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA SANCOCHO	ALMUERZO	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA PLATANO MELAO	ALMUERZO	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA ARROZ BLANCO COCIDO	ALMUERZO	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA ENSALADA (CEBOLLA, TOMATE)	ALMUERZO	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA CERDO AL PIMENTON	CENA	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA SOPA DE VERDURAS	CENA	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA DE ENSALADA (ZANAHORIA Y CEBOLLA)	CENA	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA PURE DE PAPA	CENA	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA ARROZ BLANCO COCIDO	CENA	PENDIENTE POR RESULTADO
		PRODUCTO TERMINADO: CONTRAMUESTRA ARROZ CON LECHE	REFRIGERIO NOCTURNO	PENDIENTE POR RESULTADO
		AGUA POTABLE GRIFO AREA PRODUCCION	DESAYUNO	PENDIENTE POR RESULTADO
		AGUA POTABLE GRIFO AREA PRODUCCION	CENA	PENDIENTE POR RESULTADO

Debido a que no se cuenta con resultados dado los tiempos de análisis, en el próximo informe se relaciona el cumplimiento microbiológico y fisicoquímico de las muestras analizadas.

Cabe aclarar que, para este caso la Interventoría no ha recibido el informe final del ente territorial de salud en donde se concluya el nexo epidemiológico entre los alimentos entregados en el establecimiento carcelario y los síntomas reportados por los PPL, por tanto, no se puede declarar una ETA

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

Conforme a lo dispuesto en la OTM: *"De acuerdo con el procedimiento establecido para la realización de la valoración nutricional, el contratista a través del profesional en nutrición contratado deberá realizar, en caso de que así se requiera, valoración de la PPL remitida, así como supervisión de asignación y entrega de las dietas.",* para el presente informe se tienen en cuenta las valoraciones y/o seguimientos nutricionales realizadas durante el mes junio 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 julio 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	PLANTA EXTERNA POPAYAN	01
G02	EPMSC BUGA	02
	EPMSC CALI	02
G04	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	01
	EPMSC LA PLATA	02
G05	CPMSFUS FUSAGASUGA	02
	EP GUADUAS LA ESPERANZA	02
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	18
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	11
	CPMS CHIQUINQUIRA	04

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS EN FORMATO N-N012
	CPMSGAC GACHETA	01
	CPMSGAR PONAL	01
	EPMSC CAQUEZA	04
	EPMSC GUATEQUE	04
	EPMSC LETICIA	11
G08	EPMSC GRANADA	08
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	02
G10	EPMSC CALARCA	01
G11	EPAMS LA DORADA	03
	COIBA IBAGUE	03
G12	EPMSC QUIBDÓ	01
	EPMSC SANTA BARBARA	03
	EPMSC TÁMESIS	03
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA	01
G13	COPED PEDREGAL	02
	EPMSC APARTADO	29
	EPMSC SONSON	01
G14	CPMS BUCARAMANGA	08
G16	EPMSC BARRANQUILLA	01
	TOTAL GENERAL	**132**

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).98

- 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 julio se realizó con la siguiente frecuencia mínima de:

- Establecimientos con frecuencia de visitas semanales o más: 2 veces en el mes
- Establecimientos con frecuencia de visitas quincenales: 1 vez en el mes.

Conforme a las visitas realizadas entre el 1 y el 31 de julio del 2026, se llevaron a cabo 194 verificaciones de entrega de dietas terapéuticas en 128 establecimientos, como se detalla a continuación:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS JULIO 2026
G01	EPMSC IPIALES	1
	EPMSC PASTO	1
	CPAMSPY POPAYAN	2
	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**	11
G02	EPMSC BOLIVAR	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS JULIO 2026
	EPMSC BUGA	1
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC CALI	2
	EPMSC SEVILLA	1
	EJECA	1
	EPMSC LA UNION	1
TOTAL G02	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 186-2025**	8
G03	EPMSC CARTAGO	1
	COJAM JAMUNDI	6
	CPAMSPAL PALMIRA	4
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	EPMSC SILVIA	1
	EPMSC BUENAVENTURA	1
TOTAL G03	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 187-2025**	14
G04	EPMSC FLORENCIA	2
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS	2
	EPMSC GARZON	2
	EPMSC EL GUAMO	1
	EPMSC PITALITO	2
	EPMSC LA PLATA	2
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04	1
	EPMSC NEIVA	2
TOTAL G04	**UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 – CTO 188-2025**	14
G05	EPMSC CHAPARRAL	1
	CPMS ESPINAL	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS JULIO 2026
	EPMSC GIRARDOT	2
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA	2
	CPMSFUS FUSAGASUGA	1
	CPMSMEL MELGAR	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G05	1
TOTAL G05	**UNION TEMPORAL UT FOOD PRO – CTO 189-2025**	10
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	8
TOTAL G06	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 190-2025**	8
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO	2
	EPMSC CAQUEZA	1
	CPMSGAC GACHETA	1
	EPMSC GUATEQUE	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
	CPMSUBA UBATE	1
	CPMMSFFA PONAL	1
	EPMSC LETICIA	1
	EJECO	1
	CPMS CHIQUINQUIRA	3
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07	1
TOTAL G07	**UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 – CTO 191-2025**	14
G08	CPMSACS ACACIAS	2
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	2
	EC YOPAL	3
	EPMSC GRANADA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS JULIO 2026
	CAMISACS ACACIAS	2
TOTAL G08	**ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS – CTO 192-2025**	11
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2
	EPAMSCAS COMBITA	4
	EPMS RAMIRIQUI	1
	EPMSC DUITAMA	1
	CPMS TUNJA	1
TOTAL G09	**UNION TEMPORAL SERVIR USPEC – CTO 193-2025**	9
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	7

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS JULIO 2026
	EPAMS LA DORADA	2
	EPMSC HONDA	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	1
TOTAL G11	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 195-2025**	12
G12	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC ISTMINA	1
	EPMSC MEDELLIN	2
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	2
	EPMSC QUIBDO	1
	EPMSC TAMESIS	2
	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**	12
G13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	2
	COPED PEDREGAL	4
	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

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS JULIO 2026
TOTAL G13	**UNION TEMPORAL UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 – CTO 197-2025**	13
G14	EPMSC BARRANCABERMEJA	1
	CPMS BUCARAMANGA	2
	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
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14	2
TOTAL G14	**UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 – CTO 198-2025**	15
G15	EPMSC AGUACHICA	1
	COCUC CUCUTA	2
	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**	8
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	1
	EPMSC BARRANQUILLA	2
	EPMSC CARTAGENA	2

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° VISITAS CON VERFICACIÓN DE DIETAS JULIO 2026
	EPMSC MAGANGUE	1
	EPMSC MONTERIA	1
	EPMSC SAN ANDRES	1
	EPMSC SINCELEJO	1
	EPMSC TIERRALTA	1
TOTAL G16	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 200-2025**	10
G17	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17	1
	EPMSC RIOHACHA	1
	EPMSC SANTA MARTA	2
	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	2
	EPMSC EL BANCO	1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G17	1
TOTAL G17	**SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS – CTO 201-2025**	9
	TOTAL GENERAL	**194**

A continuación, se relaciona los establecimientos que, durante la verificación de dietas programadas en el mes de julio del 2026, no se evidencia población privada de la libertad que requiera DIETA TERAPÉUTICA: CPMSLME LA MESA (LA MESA).

El detalle de las verificaciones específicas relacionadas con el suministro de dietas se encuentra discriminadas en el **ANEXO 3. VERIFICACIÓN DIETAS TERAPÉUTICAS – JULIO DE 2026**

Para el periodo del mes de julio 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 JULIO 2026
G01	CPAMSPY POPAYAN		263
	CPMSTUL TULUA		79
	EPMSC EL BORDO		5
	EPMSC IPIALES		68
	EPMSC PASTO		41
	EPMSC TUMACO		20
	EPMSC TUQUERRES		18
	DE POPAYAN		17
	ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA		1
	ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR		1
	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE		1
	EP ARCELETAS URI - LAURA VALENCIA		3
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G01		4
G02	EPMSC BOLIVAR		2
	EPMSC BUGA		215
	EPMSC CAICEDONIA		13
	EPMSC CALI		335
	EPMSC LA UNION		8
	EPMSC SEVILLA		8
	EJECA		6
	ESTACION DE POLICIA EP-BUGA CAI DIVINO NINO		1
G03	CPAMSPAL PALMIRA	Centro De Producción	138
	CPAMSPAL PALMIRA	Pas	17
	COJAM JAMUNDI	Bloque 1	177

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS JULIO 2026
	COJAM JAMUNDI	Bloque 3	266
	COJAM JAMUNDI	Bloque 4	140
	EPMSC BUENAVENTURA		59
	EPMSC CARTAGO		64
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO		15
	EPMSC SILVIA		3
	EPMSC PUERTO TEJADA		11
	PLANTA DE CONTINGENCIA G03		17
	ESTACION DE POLICIA EP LIMONAR		3
	ESTACION DE POLICIA PUERTO TEJADA		1
G04	EPMSC EL GUAMO		9
	EPMSC FLORENCIA		42
	EPMSC FLORENCIA LAS HELICONIAS		64
	EPMSC GARZON		6
	EPMSC LA PLATA		21
	EPMSC NEIVA		220
	EPMSC PITALITO		73
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04		221
G05	CPMS ESPINAL		111
	CPMSFUS FUSAGASUGA		41
	CPMSMEL MELGAR		14
	EPMSC CHAPARRAL		23
	EPMSC GIRARDOT		125
	EPMSC GUADUAS LA ESPERANZA		198
	EPMSC VILLETA		20

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS JULIO 2026
	CHAPARRAL		18
	ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL		39
	PLANTA DE CONTINGENCIA G05		20
G06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	Penal Estructura 1	247
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	Ere 1 Y 2	49
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	P.A.S.	10
	COBOG BOGOTA LA PICOTA	Eron Estructura 3	344
	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)		6
	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)		1
G07	CPMS BOGOTA LA MODELO		419
	CPMS CHIQUINQUIRA		42
	CPMMSFFA PONAL		10
	CPMSGAC GACHETA		5
	CPMSMOQ MONIQUIRA		6
	CPMSUBA UBATE		1
	EPMSC CAQUEZA		17
	EPMSC GUATEQUE		6
	EPMSC LETICIA		12
	EJECO		3
	SOACHA		2
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G07		2
G08	CAMISACS ACACIAS	Rancho Alcaravan	17
	CAMISACS ACACIAS	Rancho Cola De Pato	9
	CAMISACS ACACIAS	Rancho Sardinata	4

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS JULIO 2026
	CPMSPDA PAZ ARIPORO		5
	CPMSACS ACACIAS	Rancho Ala A Y B	307
	EC YOPAL		136
	EPMSC GRANADA		20
	EPMSC VILLAVICENCIO		103
	EJEYO		1
G09	CPMS TUNJA		18
	CPMSCHO CHOCONTA		18
	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		184
	EPAMSCAS COMBITA	Rancho Alta	169
	EPAMSCAS COMBITA	Rancho Barne	188
	EPMSC DUITAMA		15
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO		45
	EPMSC SOGAMOSO		80
	EPMS RAMIRIQUI		4
G10	EPMSC ANSERMA		13
	EPMSC ARMENIA		51
	EPMSC CALARCA		116
	EPMSC MANIZALES		86
	EPMSC PACORA		13
	EPMSC PENSILVANIA		6
	EPMSC PEREIRA		130
	EPMSC RIOSUCIO		7
	EPMSC SALAMINA		12
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL		16

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS JULIO 2026
	DE ARMENIA		29
	MANIZALES		14
	PEREIRA		47
	ESTACION DE POLICIA SAN JOSE		1
	ESTACION DE POLICIA INPECCION MUNICIPAL DE POLICIA CALARCA		1
	ESTACION DE POLICIA SIJIN MANIZALEZ		1
G11	COIBA IBAGUE	Bloque 1	138
	COIBA IBAGUE	Bloque 4	58
	COIBA IBAGUE	Bloque 5	143
	COIBA IBAGUE	Bloque 7	102
	EPMSC FRESNO		12
	EPMSC HONDA		52
	EPAMS LA DORADA		209
	EPMSC LIBANO		11
	EPMSC PUERTO BOYACA		24
	PLANTA DE CONTINGENCIA G11		11
G12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO		176
	EPMSC BOLIVAR		11
	EPMSC ISTMINA		11
	EPMSC JERICO		8
	EPMSC MEDELLIN		240
	EPMSC PUERTO BERRIO		23
	EPMSC QUIBDO		30
	EPMSC SANTA BARBARA		3

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS JULIO 2026
	EPMSC TAMESIS		6
	EP LOS GOMEZ ITAGUI 2		1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G12 COPACABANA (NO AUTORIZADO)		1
G13	COPED PEDREGAL	Alta	248
	COPED PEDREGAL	Mediana	122
	CPMSSDO SANTO DOMINGO		12
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ		90
	EPMSC ANDES		25
	EPMSC APARTADO		75
	EPMSC CAUCASIA		19
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS		7
	EPMSC SONSON		31
	EPMSC YARUMAL		34
	EJEBE (BATALLÓN DE INGENIEROS NO 4 GNERAL PEDRO NEL OSPINA)		5
G14	CPMS BUCARAMANGA		311
	CPMSMBUC BUCARAMANGA		25
	EPMSC BARRANCABERMEJA		61
	EPAMS GIRON	Rancho De Alta Antigua	240
	EPAMS GIRON	Rancho Mediana	70
	EPMSC MALAGA		23
	EPMS SAN GIL		53
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI		20
	EPMSC SOCORRO		57
	EPMSC VELEZ		18

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS JULIO 2026
	ESTACION DE POLICIA ESTACION CENTRO		4
	ESTACION FLORIDA		1
	ESTACION DE POLICIA ESTACION NORTE		3
	ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA		1
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14		20
	PLANTA DE CONTINGENCIA G14 BUCARAMANGA		7
G15	COCUC CUCUTA	Estructura 3	249
	EPMSC AGUACHICA		29
	EPMSC ARAUCA		20
	EPMSC OCAÑA		30
	EPMSC PAMPLONA		22
	ESTACION DE POLICIA BOCHALEMA		1
	ESTACION DE POLICIA LOS PATIOS		3
	ESTACION DE POLICIA CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA		1
	ESTACION DE POLICIA EP CAI VILLA DEL ROSARIO		1
	ESTACION DE POLICIA TRIGAL SIJIN		2
	PLANTA CONTINGENCIA EXTERNA G15 - ERON ARAUCA Y EPS ARAUCA Y SIJIN ARAUCA		20
	PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G15	Planta Externa Obligatoria - Villa Del Rosario	7
G16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO		111
	EPMSC BARRANQUILLA		209
	EPMSC CARTAGENA		265
	EPMSC MONTERIA		101

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE DE DIETAS JULIO 2026
	EPMSC MAGANGUE		17
	EPMSC SAN ANDRES		15
	EPMSC SINCELEJO		74
	EPMSC TIERRALTA		12
	EJEMA (BIVER MALAMBO)		1
G17	EPMSC EL BANCO		21
	EPMSC RIOHACHA		65
	EPMSC SANTA MARTA		150
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA		200
	EPAMSCAS VALLEDUPAR		108
	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 julio 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	2026-07-09	Se evidencia que el contratista no cumple con la entrega de los refrigerios destinados a las gestantes y lactantes, dado que, según los formatos de registro,

GRUPO	OPERADOR	ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	HALLAZGO EN EL NUMERAL 6.23
				cuatro PPL (Alexandra Montero, Treicy Andreina Villaroel, Yolima Paola Gonzales y Karol Méndez) no reciben los refrigerios desde el 7 de julio, acumulando dos días consecutivos sin entrega. Asimismo, se observa entrega adelantada para la PPL Angie Bernal, con registros de firma hasta el 12 de julio.
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2026-07-16	Se evidencia, según formato de entrega de refrigerio para gestantes y lactantes, no se realiza entrega de refrigerio desde el 09/07/2026 a las PPL, Yensy Correa, Andrea Valdez y Kimberly Bastos, el formato se encuentra formado hasta dicha fecha.
G15	UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA – ESTRUCTURA 3	2026-07-16	Para el TC almuerzo, menú 7 evaluado, no se evidencia la entrega de refrigerio para 1 PPL gestante. Se realiza la desviación al contratista el cual realiza la corrección suministrando fruta papaya, bebida leche entera y pan dulce.
G15	UNION TEMPORAL DIESTRA	COCUC CUCUTA – ESTRUCTURA 3	2026-07-21	No se evidenció entrega de refrigerio y bebida adicional para 1 ppl lactante correspondiente el tiempo de comida desayuno, menú 12.
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2026-07-24	Durante la visita se evidencia entrega de refrigerios para gestantes y lactantes adelantada para los días 25 y 26 de julio, correspondientes al fin de semana, lo cual no da cumplimiento a lo establecido en la OTM de entrega diaria.

GRUPO	OPERADOR	ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	HALLAZGO EN EL NUMERAL 6.23
G09	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2026-07-27	No se da cumplimiento a lo establecido en la OTM, relacionado con el suministro de las raciones para gestantes y lactantes (31 PPL), el contratista no realizó el día de hoy 27/07/26 entrega de las raciones de gestantes y lactantes, adicional se observó un registro con entrega hasta el 20/07/26, uno con entrega hasta el 25/07/26, dos con entrega hasta el 24/07/26 y 15 con entregas hasta el 23/07/26 y 12 con entrega hasta el 26/07/26

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 julio del 2026:

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	SEDE SERVICIO	PARTE GESTANTES LACTANTES
G01	DE POPAYAN		1
G03	COJAM JAMUNDI	BLOQUE 4	11
G04	EPMSC PITALITO		1
G09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR		35
G10	MANIZALES		1
G11	COIBA IBAGUE	BLOQUE 4	2
G13	COPED PEDREGAL	MEDIANA	13
G14	CPMSMBUC BUCARAMANGA		3
G15	COCUC CUCUTA	ESTRUCTURA 3	2
G17	EPMSC SANTA MARTA	ERON	1

	EPAMSCAS VALLEDUPAR	ERON	2

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

GRUPO / ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	DESCRIPCIÓN DEL CUMPLIMIENTO
G14 / CPMSMBUC BUCARAMANGA	2026-07-10	Hiperproteica gestante: se tiene cumplimiento en la derivación dietaría y entrega de todos los componentes, con la adición del 1.5 en proteína y cereal.
G17 / EPAMSCAS VALLEDUPAR	2026-07-24	Gestante: Cumple, se realiza aumento de proteína y carbohidratos.

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

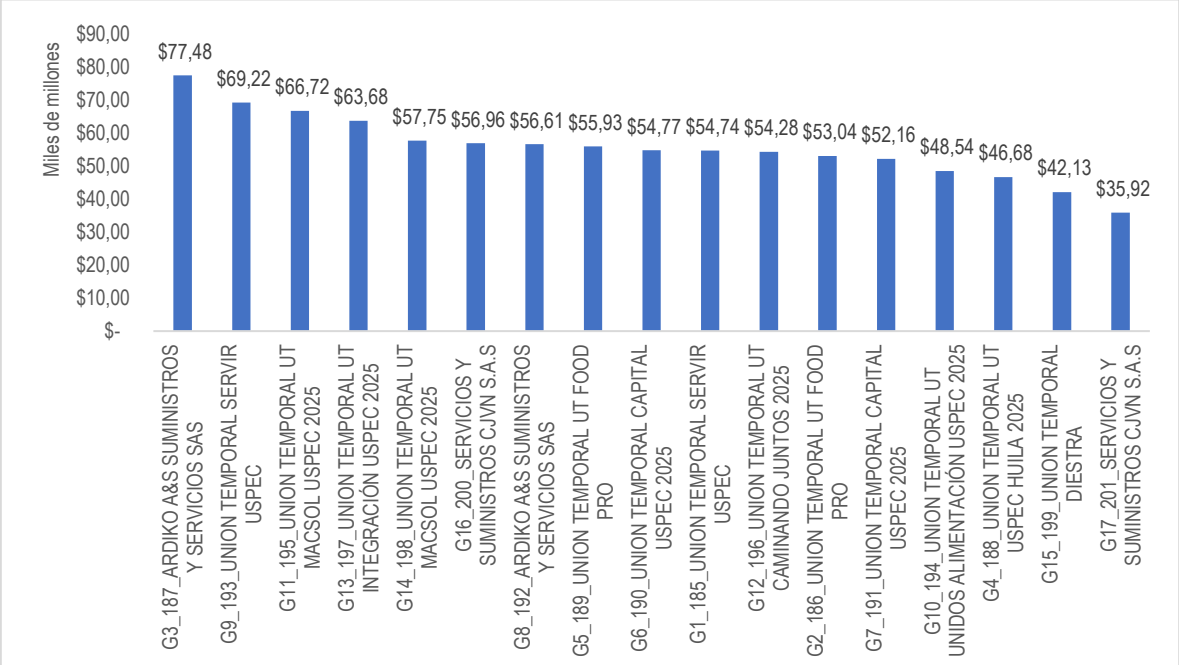
Respaldo presupuestal por vigencia USPEC-LP-002-2025		
Detalle	**Vigencia**	**Valor**
Alimentación para internos	**May – Dic 2025**	$522.088.883.590,41
Alimentación para internos	**Ene -Jul 2026**	$424.571.631.004,87
Total		$946.660.514.595,28

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 UNIDOS PARA EL PROGRESO 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 UNIDOS PARA EL PROGRESO 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	$ 46.655.072.458	mayo 2025 a junio 2026
2	186 - 2025	$ 78.961.810.323	$ 48.933.894.959	mayo 2025 a junio 2026
3	187 - 2025	$ 104.359.820.786	$ 68.090.569.656	mayo 2025 a junio 2026
4	188 - 2025	$ 54.266.332.640	$ 37.252.536.063	mayo 2025 a junio 2026
5	189 - 2025	$ 67.021.533.242	$ 44.032.067.324	mayo 2025 a junio 2026
6	190 - 2025	$ 71.982.422.629	$ 49.445.189.863	mayo 2025 a junio 2026
7	191 - 2025	$ 66.821.809.152	$ 47.955.978.409	mayo 2025 a junio 2026
8	192 - 2025	$ 70.823.351.102	$ 47.801.812.866	mayo 2025 a junio 2026
9	193 - 2025	$ 84.418.841.035	$ 57.483.888.825	mayo 2025 a junio 2026
10	194 - 2025	$ 62.464.834.614	$ 41.548.345.177	mayo 2025 a junio 2026
11	195 - 2025	$ 78.497.563.404	$ 54.606.024.852	mayo 2025 a junio 2026
12	196 - 2025	$ 83.957.540.827	$ 56.668.334.236	mayo 2025 a junio 2026
13	197 - 2025	$ 94.118.425.663	$ 51.327.848.633	mayo 2025 a junio 2026
14	198 - 2025	$ 94.118.425.663	$ 56.043.008.096	mayo 2025 a junio 2026
15	199 - 2025	$ 79.310.467.049	$ 35.601.865.220	mayo 2025 a junio 2026
16	200 - 2025	$ 52.007.266.586	$ 49.389.468.225	mayo 2025 a junio 2026
17	201 - 2025	$ 72.755.723.261	$ 36.057.613.679	mayo 2025 a junio 2026
Totales		$ 1.283.362.442.495	$ 828.893.518.541	

De la anterior tabla se puede apreciar que, se ha certificado en total el valor de $828.893.518.541 (OCHOCIENTOS VEINTIOCHO MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS DIECIOCHO MIL QUINIENTOS CUARENTA 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 en un mes
1	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	22
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	UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 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 (junio de 2026) fue el 16 de junio de 2026, razón por la cual, después de validar que documentos se cargaron por parte de los contratistas no fue necesario remitir oficios de requerimientos a los contratistas.

3.2.1 Proyección PAC

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

El 6 de julio 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	$ 3.920.649.739
CONTRATO 186 DE 2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	$ 2.965.360.711
CONTRATO 187 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 4.994.443.394
CONTRATO 188 DE 2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	$ 2.670.076.046
CONTRATO 189 DE 2025	UT FOODPRO	$ 3.176.764.743
CONTRATO 190 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 3.694.958.737
CONTRATO 191 DE 2025	UT CAPITAL USPEC 2025	$ 3.178.730.809
CONTRATO 192 DE 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	$ 3.503.534.077
CONTRATO 193 DE 2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	$ 4.193.548.959
CONTRATO 194 DE 2025	UNION TEMPORAL UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	$ 2.894.345.970
CONTRATO 195 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 4.211.772.956
CONTRATO 196 DE 2025	UT CAMINANDO JUNTOS 2025	$ 4.053.226.933
CONTRATO 197 DE 2025	UNION TEMPORAL INTEGRACIÓN USPEC	$ 3.708.168.983
CONTRATO 198 DE 2025	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	$ 4.292.745.734
CONTRATO 199 DE 2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	$ 2.620.241.141
CONTRATO 200 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 3.688.518.747
CONTRATO 201 DE 2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 2.131.260.126
Total		**$ 59.898.347.805**

3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato

La fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-206-2025 entre el Consorcio Interventoría Integral RF y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 16 de mayo de 2025. Así las cosas, a continuación, se presenta un detalle del seguimiento presupuestal.

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	Valor adjudicado 2025	Proyección valor ejecución 2025	Valor faltante para llegar al 31 de diciembre de 2025	Fecha proyección de agotamiento RP 2025
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	$ 30.109.218.284	$ 26.594.393.122	$ 0	30/01/2026
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$ 32.074.932.164	$ 31.863.880.384	$ 0	1/01/2026
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$ 42.427.155.894	$ 40.614.588.229	$ 0	10/01/2026
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$ 25.354.249.591	$ 21.284.519.717	$ 0	12/02/2026
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$ 30.171.832.275	$ 25.604.341.679	$ 0	9/02/2026
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	$ 27.970.214.283	$ 0	23/01/2026
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	$ 30.924.290.185	$ 0	8/02/2026
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$ 33.034.104.756	$ 32.411.782.581	$ 0	4/01/2026
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	7/01/2026
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	$ 40.881.881.397	$ 39.672.259.133	$ 0	26/12/2026
2	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	$ 47.097.929.939	$ 40.722.365.445	$ 0	29/01/2027
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	$ 63.745.232.557	$ 61.934.701.366	$ 0	26/12/2026
4	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	$ 32.981.812.923	$ 31.700.590.686	$ 0	29/12/2026
5	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	$ 41.417.191.563	$ 37.873.376.961	$ 0	16/01/2027
6	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	$ 44.407.224.770	$ 44.102.338.297	$ 0	18/12/2026
7	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	$ 37.960.193.166	$ 37.166.466.320	$ 0	23/12/2026
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	$ 42.853.136.819	$ 42.202.419.895	$ 0	21/12/2026
9	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	$ 51.210.863.923	$ 50.227.703.935	$ 0	22/12/2026
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	$ 38.539.555.010	$ 36.482.480.211	$ 0	3/01/2027
11	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	$ 47.573.273.219	$ 46.501.307.061	$ 0	23/12/2026
12	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	$ 51.545.758.246	$ 47.908.296.254	$ 0	10/01/2027
13	UNIÓN TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	$ 46.543.620.411	$ 45.619.528.089	$ 0	23/12/2026
14	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	$ 48.297.705.580	$ 48.811.333.667	$ 549.821.164	11/12/2026
15	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	$ 31.527.811.033	$ 30.836.792.281	$ 0	23/12/2026
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	$ 43.699.787.142	$ 44.549.326.206	$ 865.299.806	8/12/2026
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	$ 31.049.580.894	$ 31.051.832.521	$ 88.062.044	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	2.634.399
2	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	2.839.285
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	3.965.015
4	UNIÓN TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	2.370.975

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	No. Raciones certificadas - Acumuladas
5	UNIÓN TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	2.386.660
6	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	3.886.576
7	UNIÓN TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	2.799.612
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	2.908.616
9	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	3.167.410
10	UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	2.352.351
11	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	3.113.937
12	UNIÓN TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	3.303.425
13	UNIÓN TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	3.064.171
14	UNIÓN TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	3.106.889
15	UNIÓN TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	2.208.960
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	3.030.022
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	2.066.537

3.5 Consolidado de descuentos

3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora.

Durante el periodo del 1 al 31 de julio 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 julio los descuentos directos, previo plan de mejora y microbiología con corte del mes de julio, 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 julio 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" (PPM) 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	CODE	FECHA NOTIFICACIÓN	FECHA RATIFICACIÓN
G01	185-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2138	DD	2026-07-02	2026-07-23
G01	185-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2157	DD	2026-07-08	2026-07-30
G01	185-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2162	DD	2026-07-10	
G01	185-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2169	DD	2026-07-14	
G01	185-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2189	PPM	2026-07-15	
G01	185-2025	UNIÓN TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2225	DD	2026-07-23	
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2119	DD	2026-07-02	2026-07-23
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2136	PPM	2026-07-02	2026-07-17
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2144	DD	2026-07-06	2026-07-23
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2158	DD	2026-07-09	2026-07-31
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2195	DD	2026-07-21	
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2196	PPM	2026-07-21	
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2213	DD	2026-07-22	
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2222	MB	2026-07-22	
G02	186-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2254	PPM	2026-07-31	
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_2134	PPM	2026-07-06	2026-07-28

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CODE	FECHA NOTIFICACIÓN	FECHA RATIFICACIÓN
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_2147	PPM	2026-07-08	2026-07-27
G03	187-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_2247	PPM	2026-07-30	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_2125	PPM	2026-07-01	2026-07-16
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_2172	DD	2026-07-14	2026-07-29
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_2173	PPM	2026-07-14	2026-08-03
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_2204	PPM	2026-07-22	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_2223	MB	2026-07-22	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_2227	PPM	2026-07-27	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_2239	PPM	2026-07-28	
G04	188-2025	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	PD_2251	MB	2026-07-29	
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2124	DD	2026-07-03	2026-07-17
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2171	DD	2026-07-14	2026-07-29
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2177	PPM	2026-07-14	
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2203	DD	2026-07-22	
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2214	PPM	2026-07-22	
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2245	DD	2026-07-28	
G05	189-2025	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	PD_2246	PPM	2026-07-28	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2126	DD	2026-07-01	2026-07-16
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2127	PPM	2026-07-01	2026-07-16
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2165	DD	2026-07-14	2026-07-29
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2174	PPM	2026-07-14	2026-07-29
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2197	DD	2026-07-22	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2198	MB	2026-07-17	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2205	DD	2026-07-23	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2218	PPM	2026-07-22	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2219	ESP	2026-07-22	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2240	DD	2026-07-28	
G06	190-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2241	PPM	2026-07-28	
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2179	DD	2026-07-14	
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2180	PPM	2026-07-14	
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2192	PPM	2026-07-16	
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2193	ESP	2026-07-16	
G07	191-2025	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	PD_2237	ESP	2026-07-27	
G08	192-2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	PD_2215	DD	2026-07-22	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2149	DD	2026-07-09	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2159	PPM	2026-07-09	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2163	PPM	2026-07-10	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2170	DD	2026-07-15	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2190	PPM	2026-07-21	

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CODE	FECHA NOTIFICACIÓN	FECHA RATIFICACIÓN
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2191	DD	2026-07-16	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2234	DD	2026-07-24	
G09	193-2025	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	PD_2255	DD	2026-07-31	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2139	DD	2026-07-02	2026-07-28
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2140	PPM	2026-07-02	2026-07-28
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2152	DD	2026-07-07	2026-07-29
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2153	PPM	2026-07-07	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2166	DD	2026-07-10	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2167	DD	2026-07-10	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2168	PPM	2026-07-10	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2181	DD	2026-07-14	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2182	PPM	2026-07-14	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2200	DD	2026-07-17	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2208	DD	2026-07-21	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2209	PPM	2026-07-21	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2231	DD	2026-07-24	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2238	DD	2026-07-27	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2242	PPM	2026-07-28	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2252	PPM	2026-07-29	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2256	DD	2026-07-30	
G10	194-2025	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	PD_2258	DD	2026-07-31	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2141	PPM	2026-07-02	2026-07-23
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2154	PPM	2026-07-07	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2178	PPM	2026-07-14	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2183	PPM	2026-07-14	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2201	PPM	2026-07-17	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2210	PPM	2026-07-21	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2232	PPM	2026-07-24	
G11	195-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2243	PPM	2026-07-28	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_2128	DD	2026-07-02	2026-07-28
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_2155	DD	2026-07-08	2026-07-27
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_2164	PPM	2026-07-10	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_2175	PPM	2026-07-14	2026-08-03
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_2206	DD	2026-07-22	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_2207	PPM	2026-07-23	

GRUPO	CONTRATO	CONTRATISTA	PROCESO	CODE	FECHA NOTIFICACIÓN	FECHA RATIFICACIÓN
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_2228	DD	2026-07-24	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_2229	PPM	2026-07-24	
G12	196-2025	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	PD_2230	PPM	2026-07-24	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2135	DD	2026-07-03	2026-07-29
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2143	PPM	2026-07-06	2026-07-28
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2145	DD	2026-07-06	2026-07-28
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2148	PPM	2026-07-08	2026-07-30
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2156	PPM	2026-07-09	2026-07-31
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2176	PPM	2026-07-14	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2187	DD	2026-07-17	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2188	PPM	2026-07-17	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2220	DD	2026-07-21	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2226	PPM	2026-07-23	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2235	PPM	2026-07-27	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2236	DD	2026-07-27	
G13	197-2025	UT UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025	PD_2260	DD	2026-07-31	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2142	DD	2026-07-02	2026-07-23
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2146	PPM	2026-07-07	2026-07-28
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2184	PPM	2026-07-14	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2202	DD	2026-07-17	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2211	DD	2026-07-21	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2212	PPM	2026-07-21	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2221	DD	2026-07-23	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2233	DD	2026-07-24	
G14	198-2025	UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025	PD_2244	PPM	2026-07-28	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2122	PPM	2026-07-03	2026-07-24
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2137	DD	2026-07-03	2026-07-21
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2150	DD	2026-07-08	2026-07-27
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2151	PPM	2026-07-08	2026-07-27
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2160	MB	2026-07-09	2026-07-28
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2161	PPM	2026-07-14	2026-08-03
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2185	DD	2026-07-15	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2186	PPM	2026-07-15	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2194	DD	2026-07-21	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2199	DD	2026-07-22	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2216	DD	2026-07-22	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2217	PPM	2026-07-22	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2224	MB	2026-07-22	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2248	DD	2026-07-28	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2249	PPM	2026-07-28	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2250	DD	2026-07-30	
G15	199-2025	UNION TEMPORAL DIESTRA	PD_2253	PPM	2026-07-31	

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

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

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	NO RP	VALOR RP	Número RP	Ejecución	Saldo
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	47925	$ 30.109.218.284	1	$30.109.218.284	$0
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	48025	$ 29.987.362.469	1	$29.987.362.469	$0
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	48125	$ 42.427.155.894	1	$42.427.155.894	$0
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	48225	$ 25.354.249.591	1	$25.354.249.591	$0
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	48325	$ 30.171.832.275	1	$30.171.832.275	$0
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	48425	$ 29.415.797.886	1	$29.415.797.886	$0
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	48525	$ 30.951.599.675	1	$30.951.599.675	$0
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	48625	$ 30.796.772.016	1	$30.796.772.016	$0
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	48725	$ 37.188.903.822	1	$37.188.903.822	$0
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	48825	$ 27.095.691.179	1	$27.095.691.179	$0
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	48925	$ 36.247.097.947	1	$36.247.097.947	$0
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	49025	$ 30.901.974.231	1	$30.901.974.231	$0
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	49125	$ 35.008.320.200	1	$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	$18.946.532.490	$5.680.790.622
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	226	$ 23.053.773.655	3	$23.053.773.655	$0
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	326	$ 35.056.412.234	2	$11.898.286.472	$23.158.125.762
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	426	$ 21.328.634.857	2	$13.860.235.049	$7.468.399.808
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	526	$ 25.759.583.144	2	$20.029.391.977	$5.730.191.167
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	626	$ 25.350.199.804	2	$17.004.378.734	$8.345.821.070
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	726	$ 21.212.089.777	2	$17.005.040.850	$4.207.048.927
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	826	$ 25.812.708.828	2	$20.294.985.003	$5.517.723.825
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	926	$ 32.036.085.037	2	$14.452.653.998	$17.583.431.039
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	1026	$ 21.442.908.641	2	$18.358.926.905	$3.083.981.736
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	1126	$ 30.476.687.866	2	$25.766.360.005	$4.710.327.861
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	1226	$ 23.378.491.932	3	$23.378.491.932	$0
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	1326	$ 28.674.197.181	2	$12.911.155.643	$15.763.041.538
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	1426	$ 25.638.194.177	2	$23.931.590.334	$1.706.603.843
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	1526	$ 18.683.342.309	2	$12.152.911.013	$6.530.431.296
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	1626	$ 26.292.760.411	2	$18.224.719.806	$8.068.040.605
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	1726	$ 15.733.437.258	3	$15.728.505.425	$4.931.833
1	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	185 - 2025	79726	$ 12.739.733.123	3	$0	$0
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186 - 2025	79926	$ 23.833.104.504	4	$0	$0
3	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	187 - 2025	80526	$ 26.876.252.658	3	$0	$0
4	UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025	188 - 2025	80726	$ 7.583.448.192	3	$0	$0
5	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	189 - 2025	80826	$ 11.090.117.823	3	$0	$0
6	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	190 - 2025	80926	$ 17.216.424.939	3	$0	$0
7	UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025	191 - 2025	81026	$ 14.658.119.700	3	$0	$0
8	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	192 - 2025	81126	$ 14.213.870.258	3	$0	$0
9	UNION TEMPORAL SERVIR USPEC	193 - 2025	81226	$ 15.193.852.176	3	$0	$0
10	UNION TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025	194 - 2025	81326	$ 13.926.234.794	3	$0	$0
11	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	195 - 2025	81426	$ 11.773.777.591	3	$0	$0

GRUPO	CONTRATISTA	No CONTRATO	NO RP	VALOR RP	Número RP	Ejecución	Saldo
12	UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025	196 - 2025	81526	$ 27.544.944.139	4	$0	$0
13	UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025	197 - 2025	81626	$ 12.660.702.986	3	$41.334.900.167	$59.110.105.463
14	UNION TEMPORAL MACSOL USPEC 2025	198 - 2025	81726	$ 21.560.855.110	3	$0	$0
15	UNION TEMPORAL DIESTRA	199 - 2025	81826	$ 9.874.970.070	3	$0	$0
16	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	200 - 2025	81926	$ 15.795.983.761	3	$0	$0
17	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	201 - 2025	82026	$ 15.259.406.138	4	$0	$0
Total				$1.240.511.745.135		$878.119.123.903	$191.035.828.900

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 setenta (70) PQRD.

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	RAD. RF
PQR_1463	10	EPMSC PEREIRA	1/7/2026	Solicitud de insumos R-2026-012510. - EPMSC PEREIRA	CERRADO	15/07/2026	CRF-4883-2026
PQR_1464	13C	COPED PEDREGAL	1/7/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-012480 del 30 de junio de 2026	CERRADO	14/07/2026	CRF-4864-2026
PQR_1465	13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	1/7/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-012282 del 24 de junio de 2026	CERRADO	15/07/2026	CRF-4890-2026
PQR_1466	11	COIBA IBAGUE	2/7/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00230-00	CERRADO	6/07/2026	CRF-4801-2026
PQR_1467	1	CPAMSPY POPAYAN	2/7/2026	Notificación Proceso Nro.19001312100120260019200	CERRADO	6/07/2026	CRF-4800-2026
PQR_1468	11	COIBA IBAGUE	2/7/2026	Solicitud de insumos R-2026-012683	CERRADO	14/07/2026	CRF-4856-2026
PQR_1469	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	2/7/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-012608	CERRADO	14/07/2026	CRF-4855-2026
PQR_1470	13C	COPED PEDREGAL	2/7/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-012588	CERRADO	16/07/2026	CRF-4901-2026
PQR_1472	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	3/7/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-012438	CERRADO	10/07/2026	CRF-4848-2026
PQR_1473	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	7/7/2026	Solicitud de insumos R-2026-013042	CERRADO	16/07/2026	CRF-4906-2026
PQR_1474	1	CPAMSPY POPAYAN	6/7/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-012938	CERRADO	16/07/2026	CRF-4908-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	RAD. RF
PQR_1475	2	EPMSC CAICEDONIA	6/7/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-012581	CERRADO	17/07/2026	CRF-4918-2026
PQR_1476	13	COPED PEDREGAL	21/7/2026	DUBERNEY HITAGUITA SALAS PROCESO ACCION DE TUTELA Nro. 00119 ACCIONANTES	CERRADO	23/07/2026	CRF-4977-2026
PQR_1477	1	CPAMSPY POPAYAN	6/7/2026	Solicitud de insumos – Radicado R-2026-012432	CERRADO	15/07/2026	CRF-4879-2026
PQR_1478	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	6/7/2026	Solicitud de insumos R-2026-012594	CERRADO	9/07/2026	CRF-4839-2026
PQR_1479	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	6/7/2026	Solicitud de insumos R-2026-012930	CERRADO	15/07/2026	CRF-4878-2026
PQR_1480	1	CPAMSPY POPAYAN	6/7/2026	Notificación Proceso Nro.19001312100320260012800	CERRADO	7/07/2026	CRF-4807-2026
PQR_1481	13C	COPED PEDREGAL	6/7/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-013063	CERRADO	21/07/2026	CRF-4935-2026
PQR_1482	9	EPAMSCAS COMBITA	6/7/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00092-01	CERRADO	9/07/2026	CRF-4841-2026
PQR_1483	17	EPMSC SANTA MARTA	7/7/2026	Solicitud de insumos R-2026-012988	CERRADO	17/07/2026	CRF-4919-2026
PQR_1484	9	EPAMSCAS COMBITA	7/7/2026	SOLICITUD DE INSUMOS R-2026-013015	CERRADO	16/07/2026	CRF-4911-2026
PQR_1485	8	EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA)	7/7/2026	SOLICITUD DE INSUMOS R-2026-013066	CERRADO	16/07/2026	CRF-4898-2026
PQR_1486	12	EPMSC ISTMINA	7/7/2026	Solicitud de insumos R-2026-012994	CERRADO	18/07/2026	CRF-4926-2026
PQR_1487	13C	COPED PEDREGAL	7/7/2026	EPORTE DE NOVEDAD EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, COPED PEDREGAL R-2026-013131	CERRADO	22/07/2026	CRF-4953-2026
PQR_1488	1	CPAMSPY POPAYAN	8/7/2026	NOTIFICACIÓN SENTENCIA DE TUTELA --- 202640096 -- LUIS EDUARDO SOLANO vs INPEC	CERRADO	9/07/2026	CRF-4840-2026
PQR_1489	13C	COPED PEDREGAL	8/7/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00228-00	CERRADO	22/07/2026	CRF-4949-2026
PQR_1490	11	COIBA IBAGUE	8/7/2026	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00230-00	CERRADO	15/07/2026	CRF-4876-2026
PQR_1491	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	8/7/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-013138	CERRADO	17707/2026	CRF-4916-2026
PQR_1492	1	CPAMSPY POPAYAN	9/7/2026	Remisión de oficio radicado 2026EE0127249 – Presentación de Equipo Auditor	CERRADO	14/07/2026	CRF-4863-2026
PQR_1493	13C	COPED PEDREGAL	10/7/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-013423	CERRADO	23/07/2026	CRF-4979-2026
PQR_1494	13C	COPED PEDREGAL	10/7/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-013452	CERRADO	29/07/2026	CRF-4910-2026
PQR_1495	8	EPMSC VILLAVICENCIO	10/7/2026	Solicitud de insumos R-2026-013361	CERRADO	17/07/2026	CRF-4925-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	RAD. RF
PQR_1496	8	EPMSC VILLAVICENCIO	10/7/2026	SOLICITUD DE INSUMOS R-2026-013237	CERRADO	17/07/2026	CRF-4920-2026
PQR_1497	13C	COPED PEDREGAL	10/7/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-013459	CERRADO	16/07/2026	CRF-4909-2026
PQR_1498	3, 9, 10, 11, 13 Y 15	COJAM JAMUNDI CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR MANIZALES COIBA IBAGUE COPED PEDREGAL COCUC CUCUTA	14/7/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-013486	CERRADO	21/07/2026	CRF-4936-2026
PQR_1499	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	14/7/2026	Solicitud de insumos R-2026-013436	CERRADO	24/07/2026	CRF-5004-2026
PQR_1500	13C	COPED PEDREGAL	1/7/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-012480	CERRADO	23/07/2026	CRF-4909-2026
PQR_1501	13C	COPED PEDREGAL	14/7/2026	Oficio 1004 NOTIFICA AUTO QUE CONCEDE IMPUGNACION EN ACCION DE TUTELA RAD. 2026-000172-00	CERRADO	16/07/2026	CRF-4913-2026
PQR_1502	12	TODOS	7/7/2026	Solicitud de insumos R-2026-012997	CERRADO	23/07/2026	CRF-4984-2026
PQR_1503	1	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2	16/7/2026	Solicitud urgente de insumos – Accionante LEYDI DAYANA HOYOS AGUDELO,Incidente de desacato Acción de Tutela No. 2025-00109 – CDT No. 1	CERRADO	17/07/2026	CRF-4923-2026
PQR_1504	1	CPAMSPY POPAYAN	17/7/2026	SOLICITUD DE INSUMO PERSONERIA POPAYAN OFICIO 2026-2741	CERRADO	22/07/2026	CRF-4938-2026
PQR_1505	1	CPAMSPY POPAYAN	17/7/2026	SOLICITUD DE INSUMO PEROSNERIA DE POPAYAN OFICIO 2026-2744	CERRADO	23/07/2026	CRF-4986-2026
PQR_1506	13C	COPED PEDREGAL	17/7/2026	REMISIÓN POR COMPETENCIA	CERRADO	27/07/2026	CRF-5013-2026
PQR_1507	3	COJAM JAMUNDI	22/7/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR DEFENSORIA DEL PUEBLO 20260603404061961	CERRADO	28/07/2026	CRF-5021-2026
PQR_1508	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	22/7/2026	Solicitud de insumos 1-2026-000045	CERRADO	31/07/2026	CRF-5053-2026
PQR_1509	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	22/7/2026	Solicitud de insumos 1-2026-000251	CERRADO	31/07/2026	CRF-5054-2026
PQR_1510	13C	COPED PEDREGAL	22/7/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2026-12273	CERRADO	3/08/2026	CRF-5061-2026
PQR_1512	NA	NA	22/7/2026	Derecho de Petición artículo 23 de la Constitución Política	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1513	2 y 5	NA	1/7/2026	Solicitud de Reajuste porcentaje de compras locales / Solicitud de insumos R-2026-012682	CERRADO	23/07/2026	CRF-4976-2026
PQR_1514	1	CPAMSPY POPAYAN	23/7/2026	DERECHO DE PETICION FABIAN BURNANO 23072026	CERRADO	6/08/2026	CRF-5101-2026
PQR_1515	1	CPAMSPY POPAYAN	22/7/2026	Se le ha compartido información de proceso judicial - 19001310300220260019900	CERRADO	23/07/2026	CRF-4978-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	RAD. RF
PQR_1516	13C	COPED PEDREGAL	23/7/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR 1-2026-000028	CERRADO	29/07/2026	CRF-5037-2026
PQR_1517	4	EPMSC NEIVA	23/7/2026	Solicitud de insumos 1-2026-000232	CERRADO	03/08/2026	CRF-5064-2026
PQR_1518	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	23/7/2026	Solicitud de insumos 1-2026-000428	CERRADO	31/072026	CRF-5051-2026
PQR_1519	3	ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO - CENTRO	23/7/2026	REPORTE DE SITUACION SANTANDER DE QUILICHAO	CERRADO	27/07/2026	CRF-5017-2026
PQR_1520	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	24/7/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. 1-2026-000410	CERRADO	4/08/2026	CRF-5081-2026
PQR_1521	13C	COPED PEDREGAL	24/7/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. 1-2026-000168	CERRADO	6/08/2026	CRF-5095-2026
PQR_1522	TODOS	TODOS	24/7/2026	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA CDT 2026EE0153439	CERRADO	29/07/2026	CRF-5035-2026
PQR_1523	3	COJAM JAMUNDI	23/7/2026	Traslado por Competencia y Respuesta a Derecho de Peticion	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1524	13C	COPED PEDREGAL	24/7/2026	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. 1-2026-000343 JAIME ALBERTO GALEANO ZAPATA	CERRADO	5/08/2026	CRF-5089-2026
PQR_1525	17	EPMSC SANTA MARTA	24/7/2026	Solicitud de insumos 1-2026-000244	CERRADO	6/08/2026	CRF-5098-2026
PQR_1526	1	CPAMSPY POPAYAN	24/7/2026	URGENTE: VINCULACIÓN TUTELA 2026-06810	CERRADO	27/07/2026	CRF-5012-2026
PQR_1527	TODOS	NA	27/7/2026	SOLICITUD DE INSUMO CONTRALORIA Radicado 2026EE00153430	CERRADO	29/07/2026	CRF-5030-2026
PQR_1528	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	27/7/2026	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA ENTIDADES. RAD. 18001310900520260011600 SAUL DORIA ROMERO	CERRADO	28/07/2026	CRF-5019-2026
PQR_1529	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	29/7/2026	Respuesta Radicado USPEC No. 1-2026-000267	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1530	16 y 17	EPMSC MONTERIA- EPMSC EL BANCO	29/7/2026	SOLICITUD INSUMOS PARA RESPUESTA PQRD	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1531	10	ESTACION DE POLICIA CAI SANTANDER	30/7/2026	Informe novedad con la higiene de los alimentos de los CPL estación de policía Isabela armenia Quindío	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1532	TODOS	TODOS	30/7/2026	SOLICITUD INSUMOS RAD USPEC 1-2026-000095	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQR_1533	9	EPAMSCAS COMBITA	30/7/2026	INCIDENTE DE DESACATO TUTELA 2026-0092-00	CERRADO	4/08/2026	CRF-5075-2026
PQR_1534	14	EPAMS GIRON	31/7/2026	RGENTE – Solicitud de insumos requerimiento previo incidente de desacato – Rad. 68001-31-10-008-2026-00239-00	CERRADO	3/08/2026	CRF-5062-2026

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

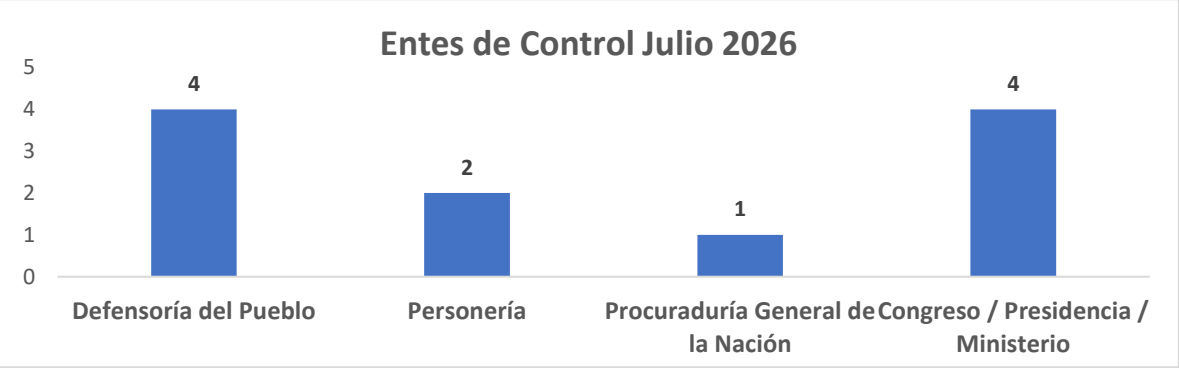
En el periodo objeto del presente informe, se recibieron un total de quince (15) peticiones relacionadas con acciones constitucionales, correspondientes a **tutelas y desacatos**, las cuales fueron atendidas por la Interventoría dentro de los términos establecidos. A continuación, se presenta el consolidado de dichas actuaciones:

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. Acción Const.	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	RAD. RF
PQR_1466	11	COIBA IBAGUE	2/7/2026	TUTELA	2026-00230	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00230-00	CERRADO	6/07/2026	CRF-4801-2026
PQR_1467	1	CPAMSPY POPAYAN	2/7/2026	TUTELA	202600192	Notificación Proceso Nro.19001312100120260019200	CERRADO	6/07/2026	CRF-4800-2026
PQR_1476	13	COPED PEDREGAL	21/7/2026	TUTELA	Nro. 00119	DUBERNEY HITAGUITA SALAS PROCESO ACCION DE TUTELA Nro. 00119 ACCIONANTES	CERRADO	23/07/2026	CRF-4977-2026
PQR_1480	1	CPAMSPY POPAYAN	6/7/2026	TUTELA	202600128	Notificación Proceso Nro.19001312100320260012800	CERRADO	7/07/2026	CRF-4807-2026
PQR_1482	9	EPAMSCAS COMBITA	6/7/2026	TUTELA	2026-00092-01	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00092-01	CERRADO	9/07/2026	CRF-4841-2026
PQR_1488	1	CPAMSPY POPAYAN	8/7/2026	TUTELA	202640096	NOTIFICACIÓN SENTENCIA DE TUTELA --- 202640096 -- LUIS EDUARDO SOLANO vs INPEC	CERRADO	9/07/2026	CRF-4840-2026
PQR_1489	13C	COPED PEDREGAL	8/7/2026	TUTELA	2026-00228	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00228-00	CERRADO	22/07/2026	CRF-4949-2026
PQR_1490	11	COIBA IBAGUE	8/7/2026	TUTELA	2026-00230	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2026-00230-00	CERRADO	15/07/2026	CRF-4876-2026
PQR_1501	13C	COPED PEDREGAL	14/7/2026	TUTELA	2026-05211	Oficio 1004 NOTIFICA AUTO QUE CONCEDE IMPUGNACION EN ACCION DE TUTELA RAD. 2026-000172-00	CERRADO	16/07/2026	CRF-4913-2026
PQR_1503	1	ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE ESTACION DE POLICIA EP PERMANENTE 2	16/7/2026	DESACATO	. 2025-00109	Solicitud urgente de insumos – Accionante LEYDI DAYANA HOYOS AGUDELO,Incidente de desacato Acción de Tutela No. 2025-00109 – CDT No. 1	CERRADO	17/07/2026	CRF-4923-2026
PQR_1515	1	CPAMSPY POPAYAN	22/7/2026	TUTELA	202600199	Se le ha compartido información de proceso judicial - 19001310300220260019900	CERRADO	23/07/2026	CRF-4978-2026
PQR_1526	1	CPAMSPY POPAYAN	24/7/2026	TUTELA	2026-06810	URGENTE: VINCULACIÓN TUTELA 2026-06810	CERRADO	27/07/2026	CRF-5012-2026
PQR_1528	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	27/7/2026	TUTELA	202600116	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA ENTIDADES. RAD. 18001310900520260011600 SAUL DORIA ROMERO	CERRADO	28/07/2026	CRF-5019-2026

ID_RF	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. Acción Const.	ASUNTO / ID	ESTADO	FECHA RTA	RAD. RF
PQR_1533	9	EPAMSCAS COMBITA	30/7/2026	DESACATO	2026-0092	INCIDENTE DE DESACATO TUTELA 2026-0092-00	CERRADO	4/08/2026	CRF-5075-2026
PQR_1534	14	EPAMS GIRON	31/7/2026	DESACATO	2026-00239	RGENTE – Solicitud de insumos requerimiento previo incidente de desacato – Rad. 68001-31-10-008-2026-00239-00	CERRADO	3/08/2026	CRF-5062-2026

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 julio 2026, se evidencia la recepción de 11 solicitudes 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	FECHA	ASUNTO / ID	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	RAD. RF
PQR_1472	6	3/7/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-012438	Corte Constitucional	CERRADO	10/07/2026	CRF-4848-2026
PQR_1492	1	9/7/2026	Remisión de oficio radicado 2026EE0127249 – Presentación de Equipo Auditor	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	14/07/2026	CRF-4863-2026
PQR_1497	13C	10/7/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-013459	Congreso de la República de Colombia	CERRADO	16/07/2026	CRF-4909-2026
PQR_1498	3, 9, 10, 11, 13 Y 15	14/7/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2026-013486	Defensoría del Pueblo	CERRADO	21/07/2026	CRF-4936-2026

ID_RF	GRUPO	FECHA	ASUNTO / ID	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA RTA	RAD. RF
PQR_1504	1	17/7/2026	SOLICITUD DE INSUMO PERSONERIA POPAYAN OFICIO 2026-2741	Personería	CERRADO	22/07/2026	CRF-4938-2026
PQR_1505	1	17/7/2026	SOLICITUD DE INSUMO PEROSNERIA DE POPAYAN OFICIO 2026-2744	Personería	CERRADO	23/07/2026	CRF-4986-2026
PQR_1506	13C	17/7/2026	REMISIÓN POR COMPETENCIA	Defensoría del Pueblo	CERRADO	27/07/2026	CRF-5013-2026
PQR_1507	3	22/7/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR DEFENSORIA DEL PUEBLO 202600603404061961	Defensoría del Pueblo	CERRADO	28/07/2026	CRF-5021-2026
PQR_1516	13C	23/7/2026	SOLICITUD DE INSUMO PQR 1-2026-000028	Defensoría del Pueblo	CERRADO	29/07/2026	CRF-5037-2026
PQR_1522	TODOS	24/7/2026	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA CDT 2026EE0153439	Contraloría General de la República	CERRADO	29/07/2026	CRF-5035-2026
PQR_1527	TODOS	27/7/2026	SOLICITUD DE INSUMO CONTRALORIA Radicado 2026EE00153430	Contraloría General de la República	CERRADO	29/07/2026	CRF-5030-2026

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, mayo y junio de 2026, sin embargo, se adjunta los análisis de las variables de ECI correspondientes al mes de julio 2026.

Categoría	Variables / Establecimientos
1 - CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO	1. Se cumple con los horarios de entrega acorde con lo establecido por la OTM o lo aprobado por parte de USPEC. Detallar las causas que generan las desviaciones en los horarios atribuibles al contratista (si aplica)
5 - CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO	3. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	1. Existe cumplimiento del ciclo de menús en cuanto a la rotación y las concertaciones establecidas entre el establecimiento y la COSAL. Se cuenta con oficio de AVAL por parte de la USPEC y/o Interventoría para el cambio evidenciado.
6 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL	3. El contratista cumple con el menú verificado según lo establecido al menú aprobado, a la minuta patrón y la OTM. (Intercambios) Nota 2: Se permitirán intercambios previa información por correo electrónico de este al supervisor y/o interventoría (según el procedimiento establecido), no se requiere aprobación de la USPEC y/o interventoría de estos intercambios, así: -Hasta cuatro intercambios de fruta en la semana, entre fruta de entera y fruta de jugo. -Hasta cuatro intercambios de verduras a la semana. -Hasta cuatro intercambios de proteico a la semana (no se podrá reemplazar por proteínas de origen vegetal). -Hasta cuatro intercambios de tubérculo a la semana. Nota 5: Se permitirá el intercambio en el tipo de preparación en algunos de los componentes del ciclo de menú diario, con máximo cuatro veces por semana para cualquiera de los siguientes componentes: proteína, verdura, tubérculo, siempre y cuando este corresponda únicamente a la forma de preparación y no al intercambio en

Categoría	Variables / Establecimientos
	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. 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 se presentaron por parte de la interventoría a la USPEC, los siguientes informes de Presunto Incumplimiento parcial contractual, para los siguientes contratistas:

GRUPO	CONTRATISTA	No. Contrato	HECHOS	IPI SI O NO	CONCLUSIÓN INTERVENTORÍA
2	UNION TEMPORAL UT FOOD PRO	186-2025	INCUMPLIMIENTO EN LA AUTORIZACIÓN DE CAMBIO DE PLANTA DE CONTINGENCIA	SI	CRF-5041-2026 del 30 de julio de 2026

Así mismo se informa que con anterioridad se agotó el procedimiento de requerimiento formal y plan de contingencia, estipulado en los contratos de prestación de servicios. Por lo anterior, se recomienda a la entidad iniciar con los trámites administrativos sancionatorios correspondientes, en aras de declarar el incumplimiento parcial de las obligaciones a cargo de los contratistas relacionados en la relación antecedente.

Para los demás contratistas 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 (96%) 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 97% de cumplimiento, CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO con el 96% de cumplimiento, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL con el 97% de cumplimiento, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con el 96% de cumplimiento, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL con el 96% de cumplimiento, CONDICIONES DE SANEAMIENTO con el 94% de cumplimiento, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO con el 90% de cumplimiento e INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA 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 encuentra EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con el 82% de cumplimiento y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS con el 82% 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, RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 100% de cumplimiento, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con el 96% de cumplimiento y. Por otra parte, se tiene que la categoría DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 86% 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 (96%), ERON DE POPAYAN (98%), ERON EPMSC TUMACO (96%), EPMSC PASTO (96%), ERON EPMSC IPIALES (95%), ERON EPMSC EL BORDO (94%) y CPMSTUL TULUA (91%) 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: 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 95% 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 (93%) a partir del ejercicio en campo de la interventoría técnica aumentando un punto porcentual referente al periodo pasado junio 2026, 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 (95%) a partir del ejercicio en campo de la interventoría técnica, disminuye tres puntos porcentuales referente al periodo pasado junio 2026, 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, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO 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 SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO con el 94% de cumplimiento, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS con el 91% de cumplimiento, PERSONAL MANIPULADOR 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 CONDICIONES DE SANEAMIENTO con el 89% de cumplimiento, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA con el 88% de cumplimiento, y EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con el 86% 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, 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 y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con el 90% de cumplimiento, y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con el 88% 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, seis 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 91% y el 98% de cumplimiento, siendo el ERON EPMSC CAICEDONIA 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 88% de cumplimiento, se tiene el ERON EPMSC LA UNIÓN, el cual fue el de menor desempeño en el periodo de corte informado; es importante resaltar que respecto al periodo anterior aumento en 3 puntos porcentuales su calificación.

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 90% y el 100% de cumplimiento, todos los establecimientos del Grupo verificados en el periodo de corte informado (julio 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

Durante el periodo de julio de 2026, las categorías con mayor afectación corresponden a Instalaciones Físicas y Sanitarias (80%), Equipos, Utensilios y Menaje (80%), y Condiciones de Producción y Producto Terminado (93%), debido a la persistencia de desviaciones críticas que comprometen la integridad sanitaria, la operación y la inocuidad del servicio. Estas afectaciones se concentran principalmente en el ERON COJAM Jamundí, en los Bloques 1, 3 y 4, donde se mantienen deterioros estructurales (pisos, paredes, angeos, techos), fallas en iluminación, ausencia de rejillas y tuberías de desagüe, equipos térmicos fuera de servicio (calderas, marmitas, estufas), utensilios deteriorados y uso de recipientes no aprobados para el servido y distribución del producto terminado. Asimismo, el CPAMSPAL Palmira presenta afectaciones relevantes en el Rancho PAS y el Centro de Producción, con desgaste de pisos y paredes, cableado expuesto, lámparas sin funcionamiento, incumplimientos en rotulado y deficiencias en equipos térmicos y utensilios. En menor proporción, EPMSC Puerto Tejada, EPMSC Cartago y Planta de Contingencia G03 presentan desviaciones relacionadas con infraestructura, equipos y áreas de ensamble, aunque con menor impacto comparativo. Las categorías de Aseguramiento y Control de la Calidad y Almacenamiento de Materias Primas también presentan afectaciones

puntuales, especialmente en COJAM Jamundí y CPAMSPAL Palmira, relacionadas con certificados de calibración vencidos, rotulados no conformes y fallas en la trazabilidad del plan de compras.

En términos de desempeño global, los establecimientos con mayor número de incumplimientos durante el periodo de julio de 2026 son ERON COJAM Jamundí y CPAMSPAL Palmira, debido a la recurrencia de desviaciones en infraestructura, equipos, utensilios, condiciones de producción, contramuestras y aseguramiento de la calidad. COJAM Jamundí destaca como el establecimiento con mayor afectación acumulada, especialmente en los Bloques 3 y 4, donde persisten fallas críticas en calderas, marmitas, sistemas de evacuación, recipientes no isotérmicos, contramuestras fuera de temperatura y deterioro estructural generalizado. CPAMSPAL Palmira presenta afectaciones relevantes en el Rancho PAS y el Centro de Producción, aunque con evidencia de acciones correctivas parciales que han permitido cierres parciales de hallazgos.

Por otro lado, los establecimientos con mejor desempeño y evidencia de mejoras sostenidas son ERON EPMSC Buenaventura, ERON EPMSC Silvia, EPMSC Puerto Tejada y Planta de Contingencia G03, los cuales mantienen porcentajes de cumplimiento superiores al 90% en la mayoría de las categorías, con acciones correctivas oportunas y menor recurrencia de desviaciones. En particular, EPMSC Buenaventura y EPMSC Silvia mantienen cumplimiento del 100% en Instalaciones Físicas y Sanitarias, evidenciando gestión efectiva y mantenimiento preventivo adecuado. Asimismo, CPAMSPAL Palmira presenta mejoras puntuales en equipos y rotulado, con cierres parciales de hallazgos en pailas, hornos y productos no conformes.

En síntesis, el desempeño del Grupo 3 refleja estabilidad general, con establecimientos que mantienen altos niveles de cumplimiento y otros que requieren intervención prioritaria, especialmente COJAM Jamundí y CPAMSPAL Palmira, donde persisten desviaciones críticas que deben ser atendidas para garantizar la continuidad operativa y el cumplimiento sanitario.

Para el periodo de corte correspondiente a julio de 2026, los establecimientos Tipo EP-UT-URI del Grupo 3 de la Regional Occidente, operados bajo el contrato 187-2025 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, mantienen un desempeño sanitario-operativo altamente favorable. Se evidencia cumplimiento del 100% en cuatro de las cinco categorías evaluadas (Instalaciones Físicas, Personal Manipulador de Alimentos, Recepción del Producto Terminado y Distribución del Producto Terminado), reflejando estabilidad frente al periodo anterior (junio de 2026) y continuidad en la implementación de prácticas que garantizan la inocuidad, la higiene y la conformidad con la OTM. La categoría Condiciones de Transporte del Producto Terminado presenta un cumplimiento del 93%, con una disminución de 7 puntos porcentuales respecto al periodo anterior. Esta variación se relaciona exclusivamente con desviaciones en la vigencia del certificado de calibración del termómetro de punzón, requisito indispensable para asegurar la confiabilidad de los registros térmicos durante el transporte de alimentos. En conjunto, los resultados del periodo evidencian que el contratista mantiene estabilidad operativa, cumplimiento sostenido y control adecuado de los procesos, con desviaciones puntuales que no comprometen el comportamiento global del grupo en la Regional Occidente.

Durante el periodo julio de 2026, los establecimientos del Grupo 3 pertenecientes a la Regional Occidente y operados bajo el contrato 187-2025 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS presentan un desempeño mayoritariamente satisfactorio. Los establecimientos UT ARBUE, EP Estación de Policía Berlín, EP Estación de Policía Puerto Tejada y EP Guardacostas alcanzaron un 100% de cumplimiento en todas las categorías verificadas, manteniendo condiciones sanitarias y operativas conformes con la OTM y evidenciando estabilidad frente al periodo anterior (junio de 2026). Por su parte, las Estaciones de Policía EP Limonar y EP Santander de Quilichao – Centro presentaron desviaciones exclusivamente en la categoría Condiciones de Transporte del Producto Terminado, relacionadas con la calibración vencida del termómetro de punzón utilizado para la verificación de temperaturas durante el transporte. La última calibración

registrada (16/06/2025) supera el periodo máximo permitido de un año, contraviniendo la exigencia de calibración anual establecida en la OTM y afectando la confiabilidad de los registros térmicos.

Regional Central - Grupo 4 - Operador UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025

En el mes de julio 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 desempeño aceptable, aunque con hallazgos que afectan el cumplimiento contractual de los servicios de alimentación.

La categoría con mejor desempeño fue Condiciones de transporte de alimentos con un cumplimiento global (100%), destacando establecimientos como ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC LA PLATA, ERON EPMSC NEIVA, ERON EPMSC PITALITO y PLA PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G04 que lograron 100% de cumplimiento en esta categoría. En contraste, la categoría con peor desempeño fue Equipos, utensilios y menaje (74%), 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 el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y utensilios, falta de mantenimientos menores viéndose así afectadas las instalaciones físicas y sanitarias e incumplimiento en el almacenamiento de materias primas e insumos, alcanzando porcentajes bajos en varias categorías.

En cuanto a los establecimientos de Estaciones de Policía, para el mes de julio de 2026, el operador alcanza un porcentaje de cumplimiento parcial del 90%, siendo la categoría con más alto porcentaje, en contraste con la categoría 3 Condiciones de transporte de producto terminado, con un porcentaje de cumplimiento global de (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 67%, siendo el porcentaje de cumplimiento parcial más bajo.

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

En el mes de julio 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%), siento los establecimientos con peor desempeño en esta categoría ERON CPMSFUS FUSAGASUGA y CONT PLANTA DE CONTINGENCIA G05, evidenciando deficiencias en mantenimiento, estado de equipos, siendo el aspecto más crítico del periodo.

En cuanto al desempeño por establecimiento, se encontró que el mejor desempeño fue ERON EPMSC VILLETA, que alcanzó porcentajes de cumplimiento global del 100% en varias categorías, reflejando gestión adecuada en el cumplimiento de horarios de entrega, 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 y aseguramientos y control de la calidad. El establecimiento con peor desempeño fue ERON EPMSC CHAPARRAL (88%), que presentó incumplimientos en Almacenamiento de materias primas e insumos, Equipos,

utensilios y menaje, Instalaciones físicas y sanitarias, Condiciones de saneamiento, personal manipulador de alimentos alcanzando porcentajes bajos en varias categorías.

En cuanto a los establecimientos de Estaciones de Policía, para el mes de julio de 2026, el operador alcanza un porcentaje de cumplimiento del 93%, siendo la categoría con más alto porcentaje, la categoría 1 Instalaciones físicas y sanitarias, con un porcentaje de cumplimiento global de 100%, en contraste con la categoría 3 Condiciones de Transporte de Producto Terminado (86%), debido al incumplimiento presentado en la EP ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA y EP CHAPARRAL. Los establecimientos que alcanzaron el cumplimiento global (100%) en todas las categorías son OCR CTP – CENTRO DE TRASLADO DE PROTECCION, EP SUBESTACION LA PAZ, EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL, EP ESTACION DE POLICIA MELGAR con un cumplimiento global del 100%, en contraste con la P ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA, que alcanza un porcentaje de 70%, siendo el porcentaje de cumplimiento parcial más bajo.

Regional Central - Grupo 6 - Operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025

En el mes de julio de 2026, el operador alcanzó un 83% 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 (93%), 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 alcanzaron un cumplimiento global del 100% en esta categoría. En contraste, la categoría con peor desempeño fue Instalaciones físicas y sanitarias (70%), donde se evidenciaron deficiencias en el cumplimiento de los mantenimientos de menor cuantía en pisos, paredes, techos, medias cañas e infraestructura en general, siendo el aspecto más crítico 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, 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 (80%), 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 las de mantenimientos de menor cuantía en Instalaciones físicas y sanitarias, horarios y concepto higiénico sanitario, Condiciones de Saneamiento, Equipos, utensilios y menaje 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 julio de 2026 los establecimientos ERON alcanzaron un cumplimiento general del 92%, manteniendo el mismo desempeño respecto al periodo anterior (junio). Se evidenció 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 un

incremento significativ0, con un 90% de cumplimiento frente al 60% del mes anterior, destacándose el comportamiento positivo en las categorías de personal manipulador de alimentos y condiciones de transporte de 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 83%, 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 personal manipulador de alimentos, condiciones de transporte de producto terminado, recepción del producto terminado y distribución 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 CPMS CHIQUINQUIRA y ERON CPMSUBA UBATE ambos con 98% 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 instalaciones físicas.

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

De acuerdo con los resultados obtenidos en la evaluación del presente mes de Julio, se evidencia un cumplimiento promedio general del 83%, lo que permite establecer un desempeño aceptable, pero con oportunidades de mejora significativas, debido a la variabilidad presentada entre establecimientos y a los resultados inferiores registrados en variables críticas para la continuidad, inocuidad y calidad del servicio de alimentación.

Las variables con mejor comportamiento corresponden a CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO, con un 96%, seguida de CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, con 91%, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, con 91%, y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, con 90%. Estos resultados reflejan un adecuado nivel de cumplimiento en aspectos relacionados con la ejecución de los menús, condiciones del personal manipulador, controles documentales y programación del servicio.

No obstante, se identifican variables de cumplimiento que requieren intervención prioritaria, principalmente en EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, con 70%, ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, con 74%, CONDICIONES DE SANEAMIENTO, con 77%, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, con 77%, E INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS CONTRATISTA, con 79%. Estos resultados evidencian debilidades asociadas a las condiciones locativas, disponibilidad y estado operativo de equipos, prácticas de almacenamiento y condiciones sanitarias, aspectos que pueden incidir directamente en la inocuidad de los alimentos, eficiencia operacional y cumplimiento de las obligaciones técnicas y sanitarias del servicio.

A nivel de establecimientos, se observa una alta dispersión en el desempeño, con resultados que oscilan entre 70% y 98%. El ERON CPMS Tunja presenta el mejor resultado, con 98%, seguido de ERON EPMSC DUITAMA (95%), ERON EPMSC SOGAMOSO (92%) Y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (91%). En contraste, los menores niveles de

cumplimiento corresponden a ERON CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR (70%), ERON CPMS CHOCONTÁ (81%) y ERON EPMSC CÓMBITA (79%), evidenciándose la necesidad de fortalecer el seguimiento y la implementación de acciones correctivas en estos establecimientos.

Es de indicar que; aunque el resultado global del 83% evidencia un nivel de cumplimiento aceptable del servicio, persisten incumplimientos estructurales y operativos que impiden considerar el desempeño con un cumplimiento total. Se requiere que el operador priorice acciones de mejora sobre equipamiento, almacenamiento, saneamiento, infraestructura y seguridad y salud en el trabajo, estableciendo responsables, plazos y mecanismos de verificación que permitan garantizar el cierre efectivo de los hallazgos identificadas y evitar su recurrencia. Asimismo, resulta necesario mantener el seguimiento diferencial a los establecimientos con resultados inferiores al promedio, con especial atención al CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR, por presentar el menor nivel de cumplimiento de la evaluación.

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

Para el mes de julio de 2026, el operador UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025 alcanzó un porcentaje de cumplimiento del 92% en los establecimientos tipo ERON, manteniendo el mismo resultado obtenido durante el mes de junio. Por su parte, en los establecimientos tipo EP-UT-URI el cumplimiento fue del 86%, presentando un incremento de 7 puntos porcentuales frente al periodo anterior (79%). De acuerdo con la escala establecida por la USPEC, ambos resultados continúan clasificándose como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista; sin embargo, se evidencia una recuperación significativa en el comportamiento de las estaciones de policía, mientras que los establecimientos ERON mantienen un desempeño estable.

En los establecimientos ERON, las categorías con mayor nivel de cumplimiento fueron Cumplimiento de Horario y Concepto Higiénico Sanitario (100%), Condiciones de Transporte de Alimentos (100%), Aseguramiento y Control de la Calidad – Verificación Documental (98%), Características de los Alimentos, Cumplimiento de los Menús, Gramajes, Dietas Terapéuticas y Oferta Adicional (97%) y Seguridad y Salud en el Trabajo (97%), evidenciando fortalezas en el seguimiento documental, el control operativo y el cumplimiento de los horarios establecidos para la prestación del servicio.

No obstante, las mayores oportunidades de mejora continúan concentrándose en Equipos, Utensilios y Menaje (93%), Personal Manipulador de Alimentos (93%), Instalaciones Físicas y Sanitarias (91%), Condiciones de Saneamiento (91%) y Almacenamiento de Materias Primas e Insumos (94%). Los principales incumplimientos corresponden al deterioro y falta de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, deficiencias en extractores y campanas, incumplimiento de las frecuencias de mantenimiento, persistencia de recipientes convencionales para la distribución de bebidas y sopas, incumplimientos relacionados con la dotación del personal manipulador, almacenamiento inadecuado de materias primas y reiterados intercambios de componentes del menú sin la notificación oportuna mediante el sistema K2.

En los establecimientos EP-UT-URI, las categorías con mejor desempeño fueron Personal Manipulador de Alimentos (97%), Recepción del Producto Terminado (96%) e Instalaciones Físicas (87%), esta última mostrando una recuperación frente al periodo anterior. Sin embargo, continúan siendo críticas las categorías de Distribución del Producto Terminado (54%) y Condiciones de Transporte del Producto Terminado (78%), manteniéndose como las variables de menor desempeño del grupo. Los hallazgos se concentran principalmente en la distribución de bebidas en recipientes plásticos no isotérmicos, ausencia de empaques individuales sellados, deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección de recipientes y canastillas, ausencia de utensilios básicos para la PPL, incumplimientos en la documentación del transporte de alimentos y reiterados intercambios del ciclo de menús sin la correspondiente gestión en el sistema K2.

Los establecimientos que concentraron el mayor número de incumplimientos en el formato ERON fueron ERON DE ARMENIA, ERON PEREIRA, EPMSC PEREIRA, EPMSC ARMENIA y EPMSC CALARCÁ, donde persisten hallazgos reiterativos relacionados con mantenimiento de infraestructura menor, mantenimiento de equipos, condiciones de

almacenamiento, uso de recipientes no isotérmicos para la distribución de alimentos, incumplimientos en la dotación y prácticas higiénicas del personal manipulador y falencias en la gestión documental de los procesos operativos. Para el formato EP-UT-URI, los establecimientos con mayor recurrencia de hallazgos fueron EP DOSQUEBRADAS, EP MARSELLA, ESTACIÓN DE POLICÍA CALARCÁ, EP VITERBO, ESTACIÓN DE POLICÍA CAI SANTANDER y ESTACIÓN DE POLICÍA LA VIRGINIA, concentrando incumplimientos relacionados con almacenamiento temporal, transporte, recepción y distribución del producto terminado, así como deficiencias en la gestión de intercambios del menú.

Como tendencia común en ambos formatos de supervisión, continúa evidenciándose el incumplimiento de la Circular E-2025-008918, debido a la utilización de recipientes convencionales para la distribución de bebidas, sopas y otros componentes del menú, sin garantizar el mantenimiento de la temperatura ni las condiciones de inocuidad. Asimismo, persisten los intercambios de preparaciones y componentes del ciclo de menús sin la correspondiente notificación en el sistema K2, situación que continúa siendo recurrente tanto en establecimientos penitenciarios como en estaciones de policía. Igualmente, se mantienen hallazgos asociados a deficiencias en limpieza y desinfección de recipientes, mantenimiento preventivo de equipos, extractores fuera de funcionamiento y documentación incompleta del transporte de alimentos.

Finalmente, se destacan como fortalezas del periodo el cumplimiento del 100% en variables relacionadas con el horario de entrega de alimentos en los ERON, el suministro de agua potable, la aplicación del programa de tamizaje nutricional, la calidad organoléptica de los alimentos, el cumplimiento de los gramajes establecidos, el seguimiento documental de los programas de calidad, el control de temperaturas en los establecimientos donde aplica, la implementación de los programas de trazabilidad y el adecuado desarrollo de las actividades de Seguridad y Salud en el Trabajo, aspectos que evidencian la consolidación de varios procesos operativos del contrato.

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

Para julio 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 87%, disminuyendo en 1% con relación al mes de junio, se destacan categorías sólidas con cumplimiento igual o superior al 94% como: Cumplimiento de Horarios y CHS (100%), Condiciones de Transporte de Alimentos (100%), Características de los Alimentos y Menús (99%) y Aseguramiento y Control de la Calidad (94%). Sin embargo, persisten hallazgos críticos en categorías como Equipos, Utensilios y Menaje (64%), Instalaciones Físicas y Sanitarias del Contratista (81%), Condiciones de Saneamiento (81%), Personal Manipulador de Alimentos (86%), Almacenamiento de Materias Primas e Insumos (87%), Condiciones de Producción y Producto Terminado (87%) y Seguridad y Salud en el Trabajo (88%); para el mes de julio se evidencia que la categoría de Condiciones de Saneamiento disminuyó en su porcentaje global con relación al mes anterior, pasando del 83% al 81%, mientras que Instalaciones Físicas y Sanitarias del Contratista se mantuvo en el 81%, afectando el promedio general. Las reincidencias en los hallazgos están definidas y son concordantes 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, registrándose incidencias frente a humedades, desprendimiento de pintura, pisos porosos, acumulación de grasa en techos y ductos y falta de rejillas en sifones, así como el vencimiento de la vida útil del menaje entregado a la PPL sin que se acredite su reposición, la ausencia de certificados de ingreso sanitario para el pescado basa importado, el envío de los alimentos a los patios en recipientes no isotérmicos y el personal manipulador, por cuanto no se cuenta con el personal requerido de acuerdo con su perfil.

Para los establecimientos tipo EP, UT y URI (Grupo 11), el promedio registrado es del 95%, disminuyendo en un 3% con relación al mes de junio, lo que representa que se requiere reforzar el control documental y las condiciones de 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 y condiciones de transporte de producto terminado, las cuales obtienen un 100% de cumplimiento, seguidas de recepción de producto terminado con el 96%, sin embargo se requiere

mayor atención y compromiso en las categorías de personal manipulador de alimentos y distribución de producto terminado, las cuales cumplen con el 83% cada una.

De manera particular, en julio, los centros de detención transitorios EP. DISTRITO, EP. LA DORADA y EP. PERMANENTE CENTRAL cumplen entre el 90% y el 100%, presentan fortalezas durante su verificación las cuales corresponden a que existió control en el transporte del producto terminado y en las condiciones higiénicas del almacenamiento temporal en sus instalaciones físicas.

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

En relación con el desempeño de los establecimientos Regional Noroeste Grupo 12, Operador UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 para los establecimientos tipo ERON – CRM, en el mes de julio de 2026 se alcanza un 90% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, presentando una disminución de 2% en 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 julio de 2026 un 88% de cumplimiento, clasificado como Cumplimiento parcial por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, presentando un incremento de 1% con respecto al mes anterior.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Noroeste Grupo 12, Operador UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 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 (99%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (98%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (91%); las anteriores tras obtener un cumplimiento superior o igual a 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo, en la Regional Noroeste, Grupo 12 Operador UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (88%); CONDICIONES DE SANEAMIENTO (87%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (86%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (84%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (81%) e INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (77%).

Con respecto a los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional Noroeste, Grupo 12, operados por la UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025, se destacan las calificaciones obtenidas en las categorías de INSTALACIONES FÍSICAS (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%), 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 (83%) de cumplimiento, se tipifica como cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista. Sin embargo, la categoría DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (53%) de cumplimiento, siendo la de peor desempeño en el periodo de corte informado, se tipifica como incumplimiento de las obligaciones del contratista, de acuerdo a la tabla establecida por la USPEC.

En la Regional Noroeste, Grupo 12, operador UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025, los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Istmina, EPMSC Jericó, EPMSC Puerto Berrio, Santa Barbara y EPMSC Támesis, 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 su parte, el CPMSPTR Puerto Triunfo, EPMSC Medellín, EPMSC Quibdó y Planta De Contingencia G12 Copacabana (No Autorizado), registran los menores niveles de cumplimiento, con porcentajes entre el 84% y el 89%, por lo que se tipifican en el nivel de Cumplimiento Parcial de las Obligaciones Contractuales, de acuerdo con los criterios establecidos por la USPEC. En cuanto a los establecimientos tipo EP–UT–URI, se destacan las Estaciones de Policía de UT Batallón Cuarta Brigada, Buenos Aires Medellín, Montebello,

Laureles, Los Gómez Itagüí, EP San Javier Medellín, EP Villa Hermosa Medellín, que alcanzan un cumplimiento del 90 y 95%, tipificado como cumplimiento por parte del contratista. Les siguen las Estaciones de Policía Candelaria Medellín, Belén Medellín, Los Gómez Itagüí 2, Bolívar, Puerto Berrio, Santa Bárbara, Venecia, Versalles, EP Manrique, EP Popular, EP Sijin Meval, con porcentajes de cumplimiento entre 80% 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 Noroeste Grupo 13, Operador UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025 para los establecimientos tipo ERON – CRM, en el mes de julio de 2026 se alcanza un 92% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento de las Obligaciones de los Contratistas, presentando un incremento 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 julio de 2026 un 90% 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 Noroeste 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 (97%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (96%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (93%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (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 Noroeste, Grupo 13 Operador UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (89%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (89%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (88%) y EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (77%) se clasifica como cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista, tras obtener un cumplimiento entre 60% y 89%.

Con respecto a los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional Noroeste, Grupo 13, operados por la UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025, se destacan las calificaciones obtenidas en las categorías RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (91%), INSTALACIONES FÍSICAS (90%) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%), 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 (60%), se clasifica como cumplimiento parcial de las obligaciones del Contratista, conforme a la escala establecida por la USPEC.

En la Regional Noroeste, Grupo 13, operador UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025, los establecimientos COPED Pedregal, 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, los establecimientos que registran el menor nivel de cumplimiento corresponden a la Planta De Contingencia G13 (86%) y CPAMSPA Itagüí La Paz (84%), los cuales se tipifican 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, Bello, Castilla, CTI Bunker De La Fiscalía, Doce de Octubre, Santa Rosa De Osos y Girardota, que alcanzan un cumplimiento del 90 y 95%, tipificado como cumplimiento por parte del

contratista. Les siguen las Estaciones de Policía de Andes, Yarumal, y San Cristóbal con porcentajes de cumplimiento entre 76% y 85%; clasificadas como Cumplimiento parcial de las Obligaciones del contratista.

Regional Oriente - Grupo 14 - Operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025

Durante el periodo de julio de 2026, el Grupo 14 presentó un comportamiento general de cumplimiento estable, aunque con persistencia de hallazgos recurrentes que requieren acciones correctivas y seguimiento continuo. En la evaluación de las categorías 1 a 11 para los establecimientos tipo ERON, se mantuvo un cumplimiento del 100 % en el cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, mientras que se evidenciaron mejores resultados en Aseguramiento y control de la calidad – verificación documental, que alcanzó el 99%, y en Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, que alcanzó igualmente el 99%. No obstante, se identificaron disminuciones en Condiciones de transporte de alimentos, que pasó de 94 % a 89 %; Personal manipulador, de 92 % a 89 %; Condiciones de producción y producto terminado, de 92 % a 90 %; Condiciones de saneamiento, de 93 % a 92 %; y Almacenamiento de materias primas e insumos, de 86 % a 85 %, evidenciando la necesidad de fortalecer el control operativo y preventivo en estos componentes.

En materia de conceptos higiénico-sanitarios, de los nueve ERON visitados, seis contaban con concepto favorable y tres con concepto favorable con requerimientos. Las plantas de contingencia presentaron concepto favorable con requerimientos para la Planta de Contingencia G14 Bucaramanga y favorable para la Planta de Contingencia G14 San Vicente de Chucurí. Se destaca que EPMS San Gil, EPMSC Barrancabermeja y EPMSC Málaga mantienen conceptos favorables con requerimientos, por lo que resulta necesario asegurar el cierre efectivo de las condiciones que dieron origen a dichos requerimientos. Asimismo, EPMSC Socorro contaba con un concepto de junio de 2025 y se encontraba en gestión ante la autoridad sanitaria para una nueva visita.

Las instalaciones físicas y sanitarias continúan representando uno de los principales aspectos de atención. Los menores resultados se presentaron en EPMS San Gil (60 %) y Planta de Contingencia G14 Bucaramanga (0 %), seguidos de CPMS Bucaramanga (77 %), EPAMS Girón (78 %), EPMSC Barrancabermeja (83 %) y EPMSC Málaga (88 %). Los hallazgos se relacionan con superficies deterioradas o porosas, humedad, estancamiento de agua, desprendimiento de pintura, deficiencias en separación de áreas, ausencia o insuficiencia de lavamanos, problemas de iluminación y condiciones que dificultan las actividades de limpieza y desinfección.

En almacenamiento de materias primas e insumos, con un cumplimiento general del 85 %, se evidenció como problemática transversal el almacenamiento de marcas y productos no incluidos o no claramente relacionados en los listados de proveedores aprobados, así como deficiencias en rotulado, etiquetado y trazabilidad. Se identificaron, entre otros, productos con ausencia de peso neto, información incompleta o ilegible, inconsistencias en registros sanitarios, identificación imprecisa de cortes cárnicos, condiciones de conservación ambiguas y productos sin lote o fecha de vencimiento legible.

En cuanto al personal manipulador, aunque se presentaron avances en algunos establecimientos, persisten dificultades relacionadas con la disponibilidad del número mínimo de manipuladores y el estado de la dotación. En CPMS Bucaramanga y EPAMS Girón, por ejemplo, se mantuvo una diferencia frente al número de manipuladores requerido, mientras que en diferentes EPAMS Girón y Bucaramanga se observaron petos y elementos de dotación deteriorados.

La categoría de transporte de alimentos constituye otro punto crítico, con una reducción al 89%. Se identificaron deficiencias documentales y operativas en vehículos, presencia de plagas, ausencia de registros de temperatura, falta de identificación exterior de los vehículos, documentación sanitaria incompleta y utilización de medios de transporte que no corresponden al volumen de raciones transportadas. Particularmente, EPMSC Vélez presentó un cumplimiento del 20%, evidenciándose varias condiciones que requieren intervención prioritaria.

Para los establecimientos EP-UT-URI, aunque las cinco categorías evaluadas conservaron resultados iguales o superiores al 80%, se registró una disminución significativa en Instalaciones físicas, de 92% a 80%; Distribución del producto terminado, de 93% a 84%; y Transporte del producto terminado, de 91% a 87%. Como aspecto positivo, Personal manipulador presentó una mejora de 85% a 96 %.

En consecuencia, se concluye que el Grupo 14 mantiene un nivel de cumplimiento general aceptable, con fortalezas importantes en oportunidad de entrega, control documental y aspectos técnicos de los alimentos; sin embargo, la persistencia de hallazgos en infraestructura, almacenamiento, transporte, dotación del personal, saneamiento y equipos evidencia que algunas acciones implementadas por el contratista no han sido suficientes para lograr el cierre efectivo y sostenible de las no conformidades.

Regional Oriente - Grupo 15 - Operador UNION TEMPORAL DIESTRA

Consolidando los resultados obtenidos en las evaluaciones de la Interventoría para los establecimientos tipo ERON–CRM y EP–UT–URI del Grupo 15 durante el mes de julio de 2026, el operador UNIÓN TEMPORAL DIESTRA alcanzó un cumplimiento general del 75,5 %, correspondiente al promedio entre el 68 % obtenido en los establecimientos ERON–CRM y el 83 % registrado en los establecimientos EP–UT–URI. Este resultado evidencia un cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales, de acuerdo con la escala de evaluación establecida por la USPEC, manteniéndose oportunidades de mejora principalmente en aspectos relacionados con infraestructura, equipos y utensilios, condiciones de saneamiento, distribución del producto terminado y fortalecimiento de los controles operativos, con el fin de garantizar el cumplimiento integral de los requisitos técnicos, sanitarios y contractuales establecidos.

En términos generales, el análisis de las evaluaciones realizadas por la Interventoría durante el mes de julio de 2026 evidencia que, en los establecimientos ERON–CRM, la categoría con mejor desempeño fue Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, con un 87 % de cumplimiento, seguida por Aseguramiento y control de la calidad – Verificación documental (82 %) y Condiciones de transporte de alimentos (80 %). En contraste, las categorías con menor desempeño fueron Equipos, utensilios y menaje (49 %), Condiciones de saneamiento (57 %) y Seguridad y salud en el trabajo (60 %), evidenciando la necesidad de fortalecer la dotación, el mantenimiento de equipos e infraestructura, las condiciones higiénico-sanitarias y la implementación de medidas de seguridad para el personal. Por su parte, en los establecimientos EP–UT–URI, las categorías con mejor desempeño correspondieron a Personal manipulador de alimentos y Recepción del producto terminado, ambas con 94 % de cumplimiento, seguidas por Instalaciones físicas (88 %). Sin embargo, el menor desempeño se presentó en Distribución del producto terminado, con 41 %, seguida por Condiciones de transporte del producto terminado (76 %), lo que refleja oportunidades de mejora relacionadas con la entrega individual de raciones, suministro de utensilios, cumplimiento de las condiciones de transporte y trazabilidad durante la distribución de los alimentos.

En cuanto al desempeño por establecimiento durante el mes de julio de 2026, en los ERON–CRM se destacó el ERON EPMSC Ocaña, al presentar los mejores resultados en varias de las categorías evaluadas, alcanzando desempeños de 82 % en instalaciones físicas, almacenamiento de materias primas y aseguramiento y control de la calidad, además de 91,5 % en su concepto higiénico-sanitario. En contraste, el ERON COCUC Cúcuta registró el desempeño más bajo, concentrando la mayor cantidad de incumplimientos en categorías relacionadas con instalaciones físicas, equipos y utensilios, almacenamiento, producción, personal manipulador, saneamiento, transporte y gestión documental, reflejando la necesidad de fortalecer la implementación de acciones correctivas. Por su parte, en los establecimientos EP–UT–URI, las Estaciones de Policía de Aguachica, Trigal SIJIN y Ocaña evidenciaron el mayor número de hallazgos asociados a las condiciones de almacenamiento, transporte, recepción y distribución del producto terminado, mientras que establecimientos como GAULA–San Rafael y EP Pamplona presentaron incumplimientos puntuales relacionados con el personal manipulador y el cumplimiento de horarios de distribución. En términos generales, los resultados evidencian un mejor desempeño en los establecimientos donde se mantiene un mayor control operativo y documental, mientras que los

menores desempeños se concentran en aquellos con deficiencias recurrentes en infraestructura, dotación, transporte y distribución de alimentos, aspectos que requieren seguimiento permanente por parte del operador.

Regional Norte - Grupo 16 - Operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Norte, para los establecimientos Tipo ERON - CRM de Grupo 16 por parte del contratista Servicios y Suministros CJVN S.A.S., cesionario del contrato 200-2025. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del operador. Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de julio de 2026, se alcanzó un desempeño promedio de 94 %, para los establecimientos, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista. se identificaron oportunidades de mejora, especialmente en la categoría de instalaciones físicas y sanitarias y condiciones de saneamiento.

En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo ERON - CRM del Grupo No. 16 Regional Norte, es importante mencionar que los resultados de las evaluaciones realizadas, tipificadas como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC: CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, 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 julio de 2026, se alcanzó un 94% de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría condiciones de transporte de producto terminado con un 82% de cumplimiento tipificándose como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista en esa categoría; resaltando que mejoró su desempeño con respecto al mes anterior, en las categorías de: 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; con un 96%, el ERON EPMSC TIERRALTA; con un 95%, ERON CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, y EPMSC BARRANQUILLA- EL BOSQUE; con un 92%, en el ERON EPMSC CARTAGENA y el ERON EPMSC SAN ANDRÉS; con un 91%, ERON EPMSC MAGANGUE, y con un 89% se encuentra el ERON EPMSC SINCELEJO.

Por su parte, para los establecimientos EP-UT-URI del Grupo No. 16 Regional Norte, el establecimiento con menor porcentaje de cumplimiento correspondió a UT ARCAR 94%; por otro lado, el CRM EJEMA (BIVER MALAMBO) (95%) y UT ARCOR – BACAIM 1 (95%); mientras que el centro de reclusión de menor desempeño, se destaca; EP ESTACION DE POLICIA EP ESMERALDA, 90%, 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 julio de 2026, se alcanzó un desempeño promedio de 95%, para los establecimientos, tipificado como cumplimiento de las obligaciones del contratista, se identificaron oportunidades de mejora, especialmente en las categorías de equipos, utensilios y menaje e instalaciones físicas y sanitarias – contratista.

En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo ERON - CRM del Grupo No. 17 Regional Norte, es importante mencionar que los resultados de las evaluaciones realizadas, tipificadas como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC: CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, 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 julio de 2026, se alcanzó un 92% de cumplimiento, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría distribución del producto terminado con un 67% 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 100%; asimismo, correspondiente al desempeño del establecimiento, en concordancia a las obligaciones contractuales; con un 98% en la PLANTA DE CONTINGENCIA G17, con un 96% en el ERON EPMSC RIOHACHA, al igual que en la PLANTA EXTERNA OBLIGATORIA G17; el ERON EPAMSCAS VALLEDUPAR, con 94%; con un 92% en el EPMSC SANTA MARTA; y el EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA con un 90% de desempeño. 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 la EP ESTACION DE POLICIA EL BANCO, con un 100% de cumplimiento. Mientras que los puntos, CRM EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10), EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN y la EP ESTACION DE POLICIA MAICAO, presentaron un 95% de desempeño; por otro lado, es importante precisar que el operador aumentó su desempeño en este punto con respecto al periodo anterior. No obstante, los establecimientos, EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA, EP ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA SIJIN y 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 (90%), obtuvo un porcentaje del 67% en la

misma categoría. 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 31 de julio, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó el muestreo en un total de 59 establecimientos, alcanzando un cumplimiento del 100 %.

En el seguimiento microbiológico de alimentos realizado durante el período comprendido entre el 20 de junio y el 21 de julio de 2026, se evidenció la presencia de patógenos de importancia sanitaria, principalmente Escherichia coli y Listeria monocytogenes. Los hallazgos de E. coli se presentaron en los grupos contratistas 4, 6 y 15, asociados a muestras de verdura caliente, jugos, quesos y alimentos proteicos. Por su parte, Listeria monocytogenes fue identificada en los grupos contratistas 2 y 4, principalmente en materias primas de queso campesino y salchicha tradicional. Estos resultados evidencian la necesidad de fortalecer las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), especialmente en los procesos de recepción y control de materias primas, manipulación, almacenamiento, control de temperaturas y prevención de la contaminación cruzada. En atención a la importancia de estos hallazgos para la salud pública y con el propósito de prevenir su recurrencia, se requirió a los contratistas involucrados la presentación e implementación de un plan de acción que contemple medidas correctivas y preventivas orientadas a controlar las causas asociadas a las desviaciones identificadas y garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados.

En relación con los microorganismos indicadores de calidad, se presentaron desviaciones en 12 muestras correspondientes a los grupos contratistas 2, 3, 4, 10, 11, 12, 13, 14, 15 y 17. Los principales hallazgos estuvieron relacionados con recuentos de aerobios mesófilos y coliformes totales, particularmente en materias primas de salchicha y leche en polvo. Estos resultados pueden estar asociados a deficiencias en las condiciones de higiene, manipulación, almacenamiento, transporte y conservación de las materias primas, por lo que resulta necesario fortalecer la verificación de proveedores y los controles establecidos durante toda la cadena de suministro.

Respecto a las condiciones higiénico-sanitarias, se identificaron desviaciones en muestras ambientales, frotis de manos y agua potable en los grupos contratistas 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 15 y 17. En las muestras ambientales se evidenciaron principalmente recuentos de aerobios mesófilos, mohos y levaduras, destacándose los grupos 3, 4, 5, 7, 8, 9, 11 y 15. En los frotis de manos correspondientes a los grupos 2 y 4, se detectó la presencia de Staphylococcus aureus coagulasa positiva y Escherichia coli, respectivamente, lo que evidencia oportunidades de mejora en las prácticas de higiene del personal manipulador y en los procedimientos de lavado y desinfección de manos.

En cuanto a la calidad microbiológica del agua potable, se identificaron resultados no conformes principalmente en los grupos 3, 9, 10 y 15, con presencia de coliformes totales y/o Escherichia coli. Particularmente, en el grupo 3 se evidenció una muestra de agua con presencia simultánea de coliformes totales y E. coli, mientras que en los grupos 9 y 15 se detectaron coliformes totales y en el grupo 10 se identificaron coliformes totales y E. coli. Estos resultados requieren especial atención, debido a que el agua constituye un insumo fundamental para la preparación de alimentos y su utilización bajo condiciones microbiológicas no conformes puede favorecer la contaminación directa o cruzada de las preparaciones.

De manera particular, la recurrencia de E. coli en diferentes matrices y grupos contratistas constituye uno de los principales aspectos de atención del período evaluado. Su presencia en alimentos, materias primas, agua potable y frotis de manos, especialmente en los grupos 2, 4, 6, 10 y 15, evidencia la necesidad de realizar una revisión integral de las posibles fuentes de contaminación, incluyendo proveedores, calidad del agua, higiene del personal, manipulación de alimentos, utensilios, superficies de contacto y procesos posteriores a la cocción. La identificación de este microorganismo en diferentes puntos de la cadena puede indicar la existencia de fuentes de contaminación cruzada que deben ser controladas mediante acciones correctivas y preventivas, por lo cual se solicitó el plan de mejora respectivo a cada uno de los contratistas que presentaron desviaciones con el fin de evitar la recurrencia en los hallazgos microbiológicos evidenciados.

PQR

Durante el mes de julio de 2026 se recibieron y gestionaron 70 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.

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

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.

Regional Occidente - Grupo 2 - Operador UNION TEMPORAL UT FOOD PRO

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. 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, garantizar fichas técnicas y etiquetado adecuado de los productos, 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. Así como las certificaciones pertinentes para las labores diarias dentro de los servicios de alimentación.

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.

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

Para fortalecer la operación del servicio de alimentación en los establecimientos del Grupo 3, se recomienda al contratista implementar un plan estructurado de mantenimiento menor, con programación mensual y soportes verificables, que priorice la intervención de pisos con desgaste, grietas y desniveles; paredes y techos con acumulación de grasa, hollín o pintura desprendida; y angeos, burletes y aberturas en mal estado que favorecen el ingreso de vectores. Resulta indispensable formalizar un protocolo de limpieza en alturas, garantizando disponibilidad de personal certificado y registros de ejecución, especialmente en áreas donde persisten acumulaciones de grasa en estructuras superiores, ductos y campanas extractoras. Asimismo, se recomienda estandarizar la limpieza profunda de equipos térmicos y ductos, asegurando la eliminación de hollín y grasa acumulada que compromete la inocuidad y la seguridad operativa.

En relación con los equipos, utensilios y menaje, se recomienda establecer un programa de mantenimiento preventivo trimestral, documentado y trazable, que incluya calderas, marmitas, estufas, hornos, sartenes basculantes, carros transportadores y patinetas. Es necesario renovar utensilios deteriorados —ollas perforadas, tapas rotas, recipientes improvisados— y garantizar la disponibilidad de utensilios estandarizados para gramaje y servido, evitando prácticas inseguras como manipulación directa con la mano o uso de vasos no autorizados. Se recomienda reforzar el cumplimiento del código de colores para tablas de corte, reemplazando las desgastadas y capacitando al personal en su uso adecuado para prevenir contaminación cruzada.

Respecto al almacenamiento y control de materias primas, se recomienda actualizar mensualmente el listado de proveedores ofertados, evitando ingresos de productos no autorizados y fortaleciendo la trazabilidad. Es necesario mejorar el control de rotulado y etiquetado, asegurando que lote, fecha de vencimiento y denominación del producto sean legibles, indelebles y coherentes con la normatividad vigente. Se recomienda implementar un protocolo de revisión del plan de compras, evitando intercambios no programados por falta de insumos, y garantizar condiciones adecuadas de conservación, especialmente para cárnicos, mediante planes de contingencia ante fallas eléctricas.

En cuanto a las condiciones de producción y producto terminado, se recomienda estandarizar el uso de recipientes aprobados por la entidad, eliminando ollas sin tapa, bolsas plásticas y canastillas perforadas para distribución. Se debe fortalecer el control de temperaturas de alimentos y contramuestras, garantizando el uso de termómetros calibrados y registros completos. Se recomienda capacitar al personal en el protocolo de contramuestras, reforzando gramaje, rotulado, congelación y disposición final, evitando reincidencias en temperaturas no acordes y muestras descongeladas.

Para el personal manipulador de alimentos, se recomienda regularizar la entrega de dotación completa, asegurando soportes de renovación semestral y disponibilidad de petos plásticos, botas en buen estado, uniformes y guantes adecuados (incluyendo neopreno para cocción). Se debe fortalecer la supervisión de hábitos de higiene, evitando el uso de bolsas plásticas como delantal y garantizando el uso correcto de gorro y tapabocas. Asimismo, se recomienda

regularizar los certificados médicos y exámenes clínicos, cumpliendo la Resolución 2674 de 2013, y garantizar el personal mínimo requerido en cada establecimiento, evitando afectaciones operativas por faltantes o perfiles no conformes.

En materia de aseguramiento y control de la calidad, se recomienda actualizar los certificados de calibración de termómetros, grameras y básculas, cumpliendo la frecuencia anual establecida en la OTM. Es necesario implementar un registro semanal de verificación de equipos de medición, con rangos de tolerancia y firmas de responsables. Se recomienda regularizar los soportes de pago de servicios públicos y bonificaciones, evitando acumulación de meses sin paz y salvo. Asimismo, se debe retomar la ejecución de muestreos microbiológicos y análisis fisicoquímicos del agua, garantizando frecuencias, soportes y planes de acción ante resultados no conformes.

Finalmente, para las condiciones de transporte de alimentos, se recomienda realizar mantenimiento correctivo inmediato al vehículo WEQ-967, asegurando el funcionamiento adecuado de puertas y sistemas de cierre, eliminando mecanismos improvisados como sogas. Se sugiere implementar inspecciones semanales de vehículos, verificando higiene interna, documentación vigente y condiciones mecánicas y estructurales.

Regional Central - Grupo 4 – Operador UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025

Se recomienda fortalecer la gestión preventiva y correctiva en equipos y utensilios, garantizando que la capacidad instalada cumpla con lo estipulado en los anexos contractuales y los oficios de reemplazo de equipos solicitados por el mismo contratista; asimismo, garantizar la dotación completa del personal manipulador en todos los establecimientos, así como la entrega oportuna de la dotación como lo son las fiambreras; y finalmente dar cumplimiento a los cronogramas de mantenimiento preventivo y correctivo, tanto de equipos e infraestructura correspondiente a mantenimientos de menor cuantía, para evitar riesgos de inocuidad y contaminación cruzada de los alimentos.

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

Para optimizar la operación y elevar los porcentajes de cumplimiento técnico, el operador debe intervenir de manera prioritaria las deficiencias críticas identificadas en los establecimientos de menor desempeño como Guaduas, Chaparral, Planta de Contingencia G05 y Fusagasugá. Esto requiere ejecutar un plan de mantenimiento locativo y de equipos inmediato para reparar marmitas, calderas, ductos de extracción y sustituir o repotenciar los equipos de refrigeración obsoletos o de capacidad insuficiente. Asimismo, es pertinente asegurar la entrega de alimentos e insumos únicamente de proveedores autorizados que cumplan con la rotulación, y aplicar rigurosamente los programas POES para eliminar acumulaciones de grasa, suciedad y plagas en las áreas de proceso.

En el ámbito administrativo, de calidad y salud en el trabajo, el contratista debe regularizar de forma urgente la gestión del personal manipulador en Chaparral, garantizando el respeto a la jornada laboral de 8 horas y el descanso semanal obligatorio, además de retomar las visitas periódicas del profesional de mantenimiento. Paralelamente, se debe poner documentar los certificados médicos ocupacionales pendientes, la recolección legal de aceite vegetal usado en la Planta G05 y el cronograma de muestreos microbiológicos cuatrimestrales en Melgar. Con la estandarización de estas medidas de control y el uso estricto de contenedores isotérmicos e higiénicos para la entrega de las dietas, el operador garantizará la continuidad de las buenas prácticas operativas y el cumplimiento integral de los estándares fijados en la OTM.

Regional Central - Grupo 6 - Operador UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025

Se recomienda garantizar los mantenimientos de instalaciones físicas y sanitarias de menor cuantía con el fin de facilitar las operaciones dentro de cada servicio de alimentación de los establecimientos y evitar riesgos de inocuidad y contaminación cruzada de los alimentos. así mismo, fortalecer la gestión preventiva y correctiva en equipos y utensilios,

garantizando que la capacidad instalada cumpla con lo estipulado en los anexos contractuales y los oficios de reemplazo de equipos solicitados por el mismo contratista; garantizar la dotación completa del personal manipulador en todos los establecimientos, así como la entrega oportuna de los elementos de protección personal y garantizar el talento humano acorde a lo establecido en el Anexo 9.

Aunado a lo anterior, implementar 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.

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

Aunque el operador cuenta con un plan de mantenimiento correctivo, se evidencia que la gestión de su ejecución y seguimiento no es adecuada, lo que limita la efectividad de las acciones realizadas. Se recomienda fortalecer la planificación, control y trazabilidad de las actividades de mantenimiento, asegurando que cada intervención se ejecute conforme a los tiempos y procedimientos establecidos.

Adicionalmente, el profesional de mantenimiento contratado por el operador debe generar y conservar soportes documentales completos y verificables de cada actividad realizada, garantizando la durabilidad de los arreglos y la confiabilidad de la infraestructura. Estos soportes deben ser auditables y permitir la verificación del cumplimiento, de manera que se asegure la sostenibilidad de los resultados y se reduzcan los riesgos de reincidencia en las fallas.

Regional Central - Grupo 8 - Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS

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.

Regional Central - Grupo 9 - Operador UNION TEMPORAL SERVIR USPEC

Aunque el operador 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.

Regional Viejo Caldas - grupo 10- UNIÓN TEMPORAL UT UNIDOS ALIMENTACIÓN USPEC 2025

Ejecutar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. El operador debe presentar un cronograma con fechas de ejecución para la intervención de campanas extractoras, extractores de aire, equipos de refrigeración y congelación, carros transportadores y demás equipos que presentan deficiencias operativas, priorizando ERON DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCÁ, EPMSC PEREIRA, ERON MANIZALES y EP ANSERMA, donde estos hallazgos continúan presentándose de manera reiterativa.

Garantizar el uso de recipientes isotérmicos durante la distribución de alimentos. El operador debe eliminar el uso de recipientes plásticos convencionales para el transporte y distribución de bebidas, sopas y dietas terapéuticas, garantizando el empleo de recipientes isotérmicos autorizados por la USPEC e Interventoría, tanto en los establecimientos ERON como en las Estaciones de Policía, siendo este el hallazgo más recurrente durante el periodo evaluado.

Fortalecer el mantenimiento y reposición de equipos y utensilios. Se recomienda implementar un plan de reposición y mantenimiento de equipos deteriorados, especialmente carros transportadores, licuadoras industriales, pelapapas, extractores, campanas, utensilios y elementos de producción que presentan desgaste o afectan el desarrollo de la operación, priorizando ERON DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA, EPMSC PEREIRA, ERON PEREIRA y EPMSC CALARCÁ.

Garantizar el cumplimiento del personal mínimo requerido. El operador debe asegurar el cumplimiento permanente del personal establecido en el Anexo 9 de la Oferta Técnica Mínima, garantizando la presencia de los perfiles profesionales y operativos requeridos, así como el uso adecuado de la dotación, especialmente en ERON DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA, EPMSC PEREIRA y EPMSC CALARCÁ, donde persisten incumplimientos relacionados con personal manipulador y dotación.

Regularizar los intercambios del ciclo de menús mediante el sistema K2. El operador debe fortalecer los mecanismos de supervisión interna para garantizar que todo intercambio de componentes del menú sea previamente autorizado y oportunamente registrado en el sistema K2, evitando notificaciones extemporáneas o la ausencia de soporte documental, situación evidenciada de forma reiterada tanto en los ERON como en las Estaciones de Policía, especialmente en EPMSC CALARCÁ, ESTACIÓN DE POLICÍA CALARCÁ, EP MARSELLA, ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS, ESTACIÓN DE POLICÍA LA VIRGINIA y ESTACIÓN DE POLICÍA SANTA ROSA DE CABAL.

Fortalecer los programas de limpieza y desinfección. Se recomienda implementar acciones correctivas que garanticen adecuados procesos de limpieza y desinfección de recipientes, fiambreras, canastillas, estibas y demás elementos utilizados durante el almacenamiento, transporte y distribución de alimentos, evitando riesgos de contaminación cruzada evidenciados en diferentes establecimientos del grupo.

Regularizar el transporte y la documentación de los vehículos utilizados en las Estaciones de Policía. El operador debe garantizar que todos los vehículos destinados al transporte de alimentos cuenten con concepto sanitario vigente, plan de rutas actualizado, registros de temperatura y demás documentos exigidos contractualmente. Asimismo, deberá implementar alternativas autorizadas para los establecimientos donde aún se realiza el traslado de raciones sin vehículo habilitado, priorizando EP MARSELLA y EP RISARALDA.

Implementar un plan de mejoramiento para los establecimientos con mayor recurrencia de hallazgos. Dada la concentración de incumplimientos identificados durante el periodo, se recomienda establecer un plan de choque con actividades, responsables y fechas de cumplimiento para ERON DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA, EPMSC CALARCÁ, EPMSC PEREIRA, EP MARSELLA, ESTACIÓN DE POLICÍA CALARCÁ, ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS, EP VITERBO y ESTACIÓN DE POLICÍA CAI SANTANDER, realizando seguimiento permanente a la efectividad de las acciones implementadas mediante las visitas de interventoría del siguiente periodo.

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

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 (licuadoras industriales de 10 y 15 litros, licuadoras no industriales de 2 litros, pelapapas de 200 kg/h, procesadores de alimentos con la capacidad requerida, básculas de 200 kg, hidrolavadoras, termómetros, grameras y carros transportadores con puertas o sistema de cierre) con plan de adquisición y actas de entrega por establecimiento, así como acreditar la reposición del menaje entregado a la PPL cuya vida útil de doce (12) meses ya se encuentra vencida.

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.

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

Con base en el análisis consolidado de los hallazgos evidenciados durante el mes de julio de 2026, se recomienda al operador del Grupo 12:

Fortalecer el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de producción, refrigeración, ventilación y transporte interno, garantizando su funcionamiento continuo, la disponibilidad de soportes de mantenimiento y la reposición oportuna de los equipos que no cumplan las condiciones técnicas requeridas.

Fortalecer la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura, mediante seguimiento permanente al cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, mantenimiento locativo, control de plagas y uso adecuado de la dotación por parte del personal manipulador.

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.

Garantizar que el personal manipulador cuente permanentemente con la dotación completa, capacitación vigente y condiciones adecuadas para el desarrollo de sus actividades

Con base en el análisis consolidado de los hallazgos evidenciados durante el mes de julio de 2026.

Regional Noroeste - Grupo 13 - Operador UNIÓN TEMPORAL UNIDOS PARA EL PROGRESO 2025

Regularizar la documentación sanitaria de la Planta de Contingencia G13, garantizando que el concepto higiénico-sanitario corresponda a la planta de producción donde se elabora el servicio de alimentación, esté expedido a nombre de la unión temporal, identifique correctamente la actividad desarrollada y registre la dirección donde opera el establecimiento.

Fortalecer el control documental mediante una verificación periódica de la vigencia, pertinencia y correspondencia de los soportes sanitarios exigidos contractualmente, con el fin de evitar la presentación de documentos que no acrediten las condiciones del servicio prestado.

Implementar acciones operativas que aseguren el cumplimiento de los horarios de distribución establecidos en la OTM, realizando seguimiento permanente a los tiempos de despacho, transporte y entrega de los alimentos para evitar retrasos en la prestación del servicio.

Establecer un plan de seguimiento y control para identificar las causas que generan los incumplimientos en los tiempos de entrega, definiendo responsables, acciones correctivas y mecanismos de verificación de su efectividad.

Fortalecer la supervisión del personal responsable de la operación y distribución, asegurando el cumplimiento de los procedimientos establecidos y la aplicación de medidas preventivas que permitan mantener la oportunidad en la entrega de los alimentos.

Realizar auditorías internas periódicas sobre el cumplimiento de los requisitos documentales y operativos establecidos en la OTM, verificando la implementación y eficacia de las acciones correctivas antes de las visitas de interventoría.

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.

Regional Oriente - Grupo 14 - Operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025

Se recomienda al operador UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 fortalecer y ejecutar de manera efectiva el plan de mejoramiento, priorizando los hallazgos recurrentes y aquellos que puedan generar riesgos para la inocuidad de los alimentos, la seguridad del personal y la adecuada prestación del servicio. De manera particular, se requiere fortalecer las acciones relacionadas con las instalaciones físicas y sanitarias, especialmente en los establecimientos que presentan menores niveles de cumplimiento, mediante la atención oportuna de deterioro de superficies, humedad, estancamiento de agua, deficiencias de drenaje, iluminación, ventilación y demás condiciones que puedan afectar las actividades de limpieza y desinfección. Asimismo, se recomienda garantizar el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, utensilios y sistemas de extracción, evitando que las condiciones identificadas permanezcan o se conviertan en hallazgos reiterativos.

Se recomienda fortalecer el proceso de selección, homologación y control de proveedores y marcas, garantizando que las materias primas recibidas correspondan estrictamente a los productos y proveedores autorizados para el Grupo 14. De igual manera, se debe reforzar la verificación en la recepción de los alimentos, asegurando el cumplimiento de las condiciones de rotulado y etiquetado, incluyendo lote, fecha de vencimiento, contenido neto, registro sanitario, identificación del producto y condiciones de conservación. Esta medida resulta prioritaria debido a los hallazgos relacionados con productos y marcas que no se encontraban claramente incluidos en los listados autorizados y a las inconsistencias documentales identificadas durante las visitas.

Se recomienda fortalecer las condiciones de almacenamiento de materias primas e insumos, garantizando adecuada organización, segregación, identificación, rotación y conservación de los productos, así como la protección de los alimentos frente a riesgos de contaminación. De igual forma, se requiere implementar controles que permitan verificar diariamente las condiciones de almacenamiento y corregir oportunamente cualquier desviación identificada, especialmente en aquellos establecimientos donde se han presentado hallazgos relacionados con productos sin lote o fecha de vencimiento legible y dificultades para establecer la trazabilidad entre proveedor, marca y producto.

Se recomienda fortalecer los controles durante la producción, recepción y distribución del producto terminado, asegurando el cumplimiento de las condiciones de preparación, temperaturas, gramajes, presentación, dietas terapéuticas, rotulación de fiambreras, manejo de contramuestras y condiciones de entrega. En los establecimientos con resultados inferiores al 90 %, se deberá realizar seguimiento específico a las causas de las desviaciones y establecer acciones correctivas verificables, teniendo en cuenta que en julio se identificaron oportunidades de mejora en CPMS Bucaramanga, CPMSMBUC Bucaramanga, EPMSC Barrancabermeja, EPMSC Socorro y EPMSC Vélez.

Finalmente, se recomienda al contratista realizar seguimiento periódico a cada acción correctiva implementada, dejando evidencia documental y fotográfica de su ejecución y efectividad, de manera que los hallazgos no sean atendidos únicamente de forma inmediata, sino que se garantice su solución definitiva y sostenibilidad en el tiempo.

Regional Oriente - Grupo 15 - Operador UNION TEMPORAL DIESTRA

Se recomienda al contratista fortalecer la implementación y seguimiento de los planes de mejoramiento, garantizando el cierre oportuno y efectivo de los hallazgos identificados por la Interventoría. Asimismo, es necesario priorizar el mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura, la reposición y calibración de equipos y utensilios, así como reforzar los programas de saneamiento, limpieza, desinfección y control integrado de plagas. De igual manera, se deben fortalecer los controles en las etapas de producción, transporte, recepción y distribución de alimentos, asegurando el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Oferta Técnica Mínima (OTM) en cuanto a tiempos de entrega, temperaturas, gramajes, trazabilidad y suministro de las raciones. Finalmente, se recomienda mantener actualizada la documentación técnica, sanitaria y administrativa, garantizar la disponibilidad y capacitación del personal manipulador y asegurar la renovación oportuna de los conceptos higiénico-sanitarios, con el fin de mejorar el cumplimiento de las obligaciones contractuales y la calidad del servicio prestado.

Regional Norte - Grupo 16 - Operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS

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 à fin de mejorar en el cumplimiento de la proyección del plan de compras. De igual forma, se insiste en recomendar que las adecuaciones y labores de mantenimiento a equipos, sean efectuadas en tiempos de Ejecución preventiva, de tal suerte que, se eviten hallazgos que pueden ser gestionados de manera eficiente, resultado de los monitoreos de autoinspección a cargo del operador de suministro. De igual forma, se insta al operador, a continuar con la labor adelantada, en la entrega mensual del informe de entrega de alimentación diferencial por convicción religiosa, à un recluso del establecimiento de Barranquilla El Bosque.

Regional Norte-Grupo 17-Operador SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS.

Se recomienda al operador, gestionar de manera eficiente y oportuna las actividades de mantenimiento de su competencia, a fin de que se dé cumplimiento a la normativa sanitaria vigente, en lo que concierne a Instalaciones y equipos.

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 de recolección y disposición final de residuos, dentro de los establecimientos; de igual manera, prever las acciones que puedan provocar interrupciones o mal desarrollo de las actividades propias para el suministro de las raciones a la población privada de la libertad, por interrupciones en el servicio de agua o luz, y que estas situaciones no sean competencia, ni responsabilidad directa del contratista del servicio de alimentación.

Microbiología

Los resultados obtenidos resaltan la necesidad de fortalecer los programas de aseguramiento de la calidad e inocuidad mediante la implementación de acciones correctivas y preventivas orientadas a mejorar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos, verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), reforzar los programas de limpieza y desinfección, garantizar la potabilidad del agua y realizar un seguimiento permanente a los proveedores, con el fin de minimizar el riesgo de contaminación microbiológica y asegurar el suministro de alimentos inocuos a la población privada de la libertad

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*, *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- Recomendaciones a Contratista

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.

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. Priorizar mantenimientos correspondientes a cuantía mayor, en los casos en que se requiera realizar la intervención a los establecimientos con novedades críticas, con el fin de asegurar condiciones locativas adecuadas, debido a que esto afecta directamente a la inocuidad de los alimentos y dificulta las operaciones de limpieza y desinfección de las áreas de producción.

Se recomienda que, para próximos eventos, la OTM establezca lineamientos y definiciones claras, específicas y uniformes, de manera que no se generen interpretaciones diversas en la aplicación de los criterios. Esta medida busca garantizar la coherencia en la ejecución de los procesos, la trazabilidad de las decisiones y la estandarización de las prácticas operativas, fortaleciendo así la transparencia y la eficacia institucional.

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).

Trabajo en equipo mancomunado entre las entidades que intervienen dentro del suministro de alimentación a la PPL como son INPEC, USPEC e INTERVENTORIA, implementando rutas de información claras que estandaricen los procesos de ejecución.

Asignar un presupuesto específico para el mantenimiento y mejoras de las instalaciones sanitarias y de cocina, asegurando la sostenibilidad a largo plazo. Un enfoque integral en la gestión de residuos, que incluya reciclaje y compostaje, articulado con un programa efectivo de control de plagas mediante inspecciones regulares y tratamientos preventivos y correctivos, completará estas recomendaciones para asegurar entornos sanitarios óptimos y seguros en todos los niveles de operación de la USPEC.

Se recomienda implementar acciones encaminadas a garantizar la división física de cada área en los ranchos, con el fin de prevenir posibles contaminaciones cruzadas derivadas de los flujos de proceso. Esta medida asegura la inocuidad de los alimentos y el cumplimiento de los lineamientos técnicos establecidos en la normativa vigente.

Asimismo, se sugiere realizar adecuaciones de infraestructura en los puntos donde se requiera, de manera que las áreas de recepción, almacenamiento, preparación, cocción y distribución se encuentren claramente delimitadas y cumplan con las dimensiones y condiciones sanitarias exigidas. Con ello se fortalece la trazabilidad, la seguridad alimentaria y la sostenibilidad del servicio de alimentación.

Continuar fortaleciendo las acciones de seguimiento a la implementación de la **Circular E-2025-008918**, definiendo lineamientos unificados para el uso obligatorio de recipientes isotérmicos en todos los establecimientos del contrato y realizando seguimiento a los procesos de homologación cuando corresponda.

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.

Fortalecer los mecanismos de articulación entre USPEC, operadores e Interventoría para agilizar la atención de requerimientos relacionados con transporte de alimentos, mantenimiento de equipos, conceptos higiénico-sanitarios y gestión documental, permitiendo una respuesta más oportuna frente a los hallazgos recurrentes identificados durante las visitas de supervisión.
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.

Se recomienda a la USPEC continuar fortaleciendo las acciones de seguimiento y supervisión al cumplimiento de las obligaciones contractuales, priorizando el monitoreo de los establecimientos que presentan menores niveles de desempeño y hallazgos recurrentes. Asimismo, se sugiere impulsar el seguimiento a la ejecución de los planes de mejoramiento presentados por el contratista, verificando el cierre efectivo de las no conformidades identificadas, especialmente en aspectos relacionados con infraestructura, dotación de equipos, saneamiento, transporte y distribución de alimentos. De igual manera, se recomienda mantener el acompañamiento técnico y la articulación con las autoridades

sanitarias competentes para garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Oferta Técnica Mínima (OTM) y la normatividad vigente, contribuyendo al mejoramiento continuo de la prestación del servicio de alimentación a la población privada de la libertad.

Se recomienda mejorar la oportunidad de respuesta a los conceptos emitidos por la Interventoría, a fin de que el operador tome los correctivos necesarios en la operación del servicio y sobre el cual el contratista, garantice la ejecución bajo los lineamientos dispuestos avalados por la entidad.

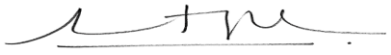
Realizar auditorías a cada uno de los contratistas que podrán ser documentales (revisión de plan de trazabilidad, revisión de Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, revisión de las buenas prácticas…) o in situ, que a su vez podrán ser anunciadas o no anunciadas, y durante las cuales se revisarán todos los procesos que afecten a las materias primas y los productos terminados.

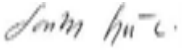
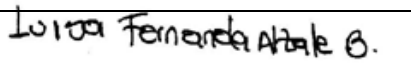
Se recomienda allegar todos los folios, informes y peticiones mencionados en los documentos de las solicitudes, con el fin de realizar un análisis más específico que permita brindar una respuesta de fondo, evitando reprocesos y demoras en el trámite correspondiente.

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.

MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN

Directora General de Interventoría
CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL RF
Contrato de Interventoría No. 206 – 2025

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Subdirector Jurídico	Roberto Carlos Roa Cotes	
Subdirector Técnico	Adriana María Aguirre Palacio	
Coordinador Administrativo y Financiero	Cristian Javier Rodríguez Raño	
Coordinador Administrativo y Financiero	Jonathan Arturo Ortiz Silva	
Coordinador Regional Central 1	Jorge Alexander García Cárdenas	

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Coordinador Regional Norte	Luis Hernando Carvajal Guzmán	
Coordinador Regional Oriente	Carlina Domínguez	
Coordinador Regional Central 2	Yuly Paola Feliciano Molano	
Coordinador Regional Occidente	Angelica Daria Latorre Carrillo	
Coordinador Regional Viejo Caldas	Sandy Rosa Steer Lara	
Coordinador Noroeste	Luisa Fernanda Álzate	
Profesional Gestión PQRD	Alba Pinzón Carreño	