UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS - USPEC

INFORME FINAL AUDITORÍA MISIONAL ALIMENTACIÓN

BOGOTÁ D.C., AGOSTO 2026

VERSIÓN 01

USPEC

TABLA DE CONTENIDO

Contenido

1. DATOS GENERALES 2
2. OBJETIVO DE LA AUDITORÍA 2
3. ALCANCE DE LA AUDITORÍA 3
4. DECLARATORIA 3
5. CRITERIOS DE AUDITORÍA 4
6. METODOLOGÍA Y DESARROLLO DE LA AUDITORÍA 4
6.1 Limitaciones de Auditoría (Si aplica) 28
6.2 Siglas usadas (Si aplica) 28
6.3 Riesgos del proceso e identificados por el auditor 28
6.4 Seguimiento plan de mejoramiento (Si aplica) 29
7. FORTALEZAS 31
8. RECOMENDACIONES 31
9. CONCLUSIONES 32
10. AUTORIZACIÓN PARA COMUNICAR ESTE INFORME: 32
11. EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS (cuando aplique) 33

1. DATOS GENERALES

Proceso(s) /Actividad (es) Auditado (s)	*Dirección Logística – Servicio de Alimentación / EPMSC Ocaña (Grupo 15 – CTO 199-2025), EPMSC Pereira (Grupo 10 – CTO 194-2025) y EPMSC Puerto Berrío (Grupo 12 – CTO 196-2025)*
Líder(es) de Proceso:	Rafael Sanguino
Cargo:	Director Logístico
Auditor Líder:	Germán H. Gaitán R.
Cargo:	Jefe de Oficina de Control Interno
Auditores Acompañantes:	Lady Marcela Meléndez Díaz

Observadores y/o Acompañantes.

Nombre:	
Cargo:	
Nombre:	
Cargo:	

Fecha de Apertura Auditoria	Fecha de cierre de la Auditoría
24 / 04 / 2026	31 / 08 / 2026

2. OBJETIVO DE LA AUDITORÍA

Evaluar de manera independiente el cumplimiento de las obligaciones técnicas, sanitarias, nutricionales, operativas, documentales y de control asociadas a la prestación del servicio de alimentación en los EPMSC Ocaña, Pereira y Puerto Berrío; contrastar la ejecución de los contratos 199-2025, 194-2025 y 196-2025 con los Estudios Previos, la Oferta Técnica Mínima, los Acuerdos de Nivel de Servicio y la normativa sanitaria; y determinar si los controles del operador, la supervisión/interventoría y los planes de mejoramiento previenen la recurrencia y protegen la continuidad, suficiencia, inocuidad, oportunidad y trazabilidad del servicio.

3. ALCANCE DE LA AUDITORÍA

La auditoría comprendió tres establecimientos: EPMSC Ocaña; EPMSC Pereira; y EPMSC Puerto Berrío, contratos y estudios previos, informes de interventoría de mayo y junio 2026, soportes de menús, gramajes, dietas, saneamiento, equipos, mantenimiento, abastecimiento, personal, calibración y evidencias fotográficas. La evaluación es por muestreo y no implica revisión del 100% de raciones, operaciones, facturas o actuaciones contractuales.

4. DECLARATORIA

- Esta auditoría fue realizada con base en la consecución y análisis de diferentes muestras aleatorias, seleccionadas por los auditores encargados de llevar a cabo el trabajo de aseguramiento. Una consecuencia de lo anterior, es la presencia del riesgo de muestreo; es decir, el riesgo de que la conclusión basada en la muestra analizada, no coincida con la conclusión a que se habría llegado en caso de haber evaluado todos los elementos que componen la población; sin embargo, la muestra genera una alerta frente a los resultados obtenidos.
- Es responsabilidad de cada líder de proceso el suministro y contenido de la información base del análisis del proceso de aseguramiento. La responsabilidad de la Oficina de Control Interno se circunscribe a producir un informe contentivo de los resultados de la auditoría ejecutada; las pruebas, procedimientos y análisis de la auditoría se practican de acuerdo con las normas legales vigentes de auditoría y las políticas y procedimientos formulados para el proceso de Evaluación de la Gestión Institucional /Oficina de Control Interno que se encuentran incluidos en el Sistema de Gestión Integrado de la Unidad.
- En caso, de que en el desarrollo de la auditoría se detecten asuntos no contemplados en el alcance y en los criterios de la misma, la Oficina de Control Interno tiene la obligación y el deber de informar a través del presente informe los hechos que puedan perjudicar el funcionamiento de la administración pública, de acuerdo con lo establecido en el numeral 26 del Artículo 38 de la Ley 1952 de 2019, el cual determina los deberes de los servidores públicos; de igual forma, el Artículo 231 del Decreto-Ley 019 de 2012, en el que se estipula que el Jefe de la Oficina de Control Interno "sin perjuicio de las demás obligaciones legales, deberá reportar a los organismos de control los posibles actos de corrupción e irregularidades que haya encontrado en ejercicio de sus funciones".

Así mismo, el literal c) del Artículo 2.2.21.4.9 del Decreto 648 de 2017 "informes", señala que "Los jefes de Control Interno o quienes haga sus veces deberán presentar los informes que se relacionan a continuación: … c. sobre actos de corrupción, directiva presidencial 01 de 2015, o aquella que la modifique, adicione o sustituya…".

Complementariamente, el Artículo 67 del Código de Procedimiento Penal, señala que el servidor público que conozca de la comisión de un delito que deba investigarse de oficio, iniciará sin tardanza la investigación si tuviere competencia para ello; en caso contrario, pondrá inmediatamente el hecho en conocimiento ante la entidad competente.

5. CRITERIOS DE AUDITORÍA

- Ley 65 de 1993, artículos 67 y 68, modificados por la Ley 1709 de 2014;
- Estudios Previos USPEC-LP-002-2025, en especial numerales 2.7.1.1 a 2.7.1.33, 2.9 "Descuentos aplicables" y 1.21 "Acuerdos de Niveles de Servicio, incumplimiento, cláusula penal y multas";
- Contratos 194-2025 – Grupo 10, 196-2025 – Grupo 12 y 199-2025 – Grupo 15, con sus documentos vinculantes; Oferta Técnica Mínima, minuta patrón, anexos de equipos, talento humano, dietas terapéuticas, saneamiento, mantenimiento y SST;
- Resolución 2674 de 2013 y demás normas sanitarias incorporadas al proceso;
- Ley 1474 de 2011 artículo 83 sobre vigilancia contractual.

6. METODOLOGÍA Y DESARROLLO DE LA AUDITORÍA

La auditoría aplicó revisión documental, inspección y análisis de evidencia visual, pruebas selectivas de pesaje, contraste de registros, triangulación entre fuentes y análisis temporal de recurrencia. Para los ANS se verificó no sólo la existencia de causales, sino la trazabilidad esperada entre hallazgo, notificación, descargos, plan de mejora, seguimiento, decisión, descuento y nota crédito.

EPMSC OCAÑA – GRUPO 15 – CONTRATO 199-2025

HALLAZGO 1. Debilidades en la planeación del abastecimiento y en la trazabilidad de materias primas.

Condición: Durante la visita del 6 de mayo de 2026, el equipo auditor evidenció y registró a través de fotos la falta de proteína para el día 6 de mayo , al entrevistar

a la administradora informó que la entrega de carne de res, cerdo, pollo y pescado estaba programada para la tarde y que existían unidades de huevo para cubrir un eventual intercambio, adicionalmente en el acta de supervisión No. 25120822 dejó consignado que el operador no contaba en almacenamiento con proteína cárnica para las preparaciones del día siguiente y posteriores;. La situación no fue aislada: el 28 de mayo de 2026 la interventoría emitió el requerimiento CRF-4419-2026 por desabastecimiento de materia prima en el EPMSC Ocaña. El informe de mayo reportó además ausencia de ficha técnica del proveedor de carne de res Johan Peralta y almacenamiento de aceite ISA, arroz Ramos, azúcar Carmelita y café Galaviz no incluidos en el listado de proveedores ofertados; en junio continuaron registrándose debilidades de abastecimiento, fichas técnicas/proveedores y almacenamiento en el Grupo 15, incluyendo Ocaña.
Evidencia Hallazgo 1

Criterio:

- Estudios Previos USPEC-LP-002-2025:
  - Numeral 2.7.1.1, que exige prestar el servicio de manera ininterrumpida y contar con la logística y capacidad física, técnica, operativa, financiera y administrativa necesarias.
  - Numeral 2.7.1.3, que obliga a garantizar cantidades, calidad, inocuidad y oportunidad conforme a la minuta patrón;
  - Numeral 2.7.1.28, que exige entregar y mantener actualizada la base de proveedores con marca comercial, registro/permiso/notificación sanitaria vigente, presentación y datos de ubicación y contacto.

Causas probables:

Debilidad en la articulación entre proyección del parte diario de PPL del establecimiento, ciclo de menú, inventarios mínimos, programación de compras y control documental de proveedores, sin alertas preventivas suficientes para asegurar cobertura y trazabilidad antes del inicio de cada ciclo de producción.

Consecuencias probables:

- Riesgo de interrupción o alteración del menú,
- Necesidad de intercambios por faltantes,
- Pérdida de trazabilidad sobre la conformidad de materias primas y proveedores.
- Afectación potencial de la calidad nutricional e inocuidad y exposición a descuentos, requerimientos o actuaciones contractuales cuando se configuren las causales y se surta el procedimiento aplicable.

HALLAZGO 2. Insuficiencia y condición operativa deficiente de equipos mínimos requeridos.

Condición: En la visita a campo el equipo auditor evidenció que el procesador de alimentos se encontraba fuera de servicio, tres carros transportadores estaban en malas condiciones y la tapa de la trampa de grasa presentaba perforación, lo evidenciado se reiteró en el informe de interventoría de mayo de 2026 el cual calificó al EPMSC Ocaña con 58 % en equipos, utensilios y menaje. Para un parte de 443 PPL verificó una (1) bandeja de sobreponer frente a dos (2) requeridas y siete (7) puestos de cocción frente a ocho (8) exigidos; En junio, Ocaña continuó incluida entre los establecimientos con incumplimientos relacionados con dotación mínima y estado de equipos. Se revisó una orden de mantenimiento del 16 de abril de 2026 para intervención de estufas, lo cual evidencia gestión de mantenimiento; sin embargo, dicha gestión no aseguró la disponibilidad integral de los equipos mínimos ni la corrección de las demás condiciones observadas.

Evidencia Hallazgo 2

Criterio:

- Oferta Técnica Mínima - OTM
  - Anexo 5 "Equipos mínimos requeridos", aplicable según el nivel poblacional del establecimiento;
- Estudios Previos:
  - Numeral 2.7.1.1, sobre capacidad física, técnica y operativa suficiente.
  - numeral 2.7.1.21, que obliga a diagnosticar el estado de la planta física y realizar el mantenimiento correctivo menor y preventivo menor de instalaciones y equipos, manteniendo los estándares durante la ejecución.
  - ANS 13 - mantenimiento de equipos.
  - ANS 23 - equipos incompletos.

Causas probables: Gestión de mantenimiento y reposición orientada a actividades u órdenes puntuales, sin un control integral que confronte inventario mínimo exigido, disponibilidad real, condición funcional, fecha de corrección y validación de efectividad antes del cierre de las novedades.

Consecuencias probables:

- Reducción de la capacidad operativa de producción.
- Riesgo de retrasos o interrupciones.
- Mayor probabilidad de fallas durante la preparación y distribución.
- Afectación de condiciones higiénico-sanitarias y exposición a incidentes laborales o incumplimientos contractuales.

HALLAZGO 3. Uso de recipientes no isotérmicos en la distribución del producto terminado

Condición: En las pruebas de recorrido realizadas por el equipo auditor, se evidenció que durante el desayuno del ciclo de menú No. 11, se observó el envío del queso en

bandejas metálicas cubiertas con bolsa y de la avena en recipiente plástico; el formato de supervisión registró expresamente que no se utilizaron recipientes isotérmicos, incumpliendo la OTM. Adicionalmente se evidenció que la sopa del almuerzo fue llevada a patio en ollas metálicas que no permiten conservar la temperatura de la misma. El hallazgo se sustenta en la utilización de un medio de distribución que no garantiza por diseño la conservación de la temperatura hasta la entrega final.

Evidencia Hallazgo 3

Criterio:

- OTM - componente "Condiciones de producción y producto terminado", que exige, cuando el suministro se realiza en fondos, utilizar recipientes isotérmicos que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado;
- Estudios Previos.
  - numeral 2.7.1.3, sobre calidad, inocuidad y oportunidad.

Causas probables: Insuficiente disponibilidad o uso de recipientes aprobados para la distribución y aceptación operativa de soluciones alternativas sin demostrar equivalencia técnica para conservar temperatura, proteger el alimento y evitar contaminación durante el traslado a patios.

Consecuencias probables:

- Incremento del riesgo de ruptura de la cadena térmica durante la distribución interna, favoreciendo condiciones para la proliferación microbiológica y comprometiendo la inocuidad del alimento suministrado.
- Deterioro de las características organolépticas y de la calidad del producto terminado, reflejado en alteraciones de temperatura, textura, consistencia, sabor y aceptabilidad, derivado del uso de recipientes que no garantizan condiciones adecuadas de protección y conservación durante el traslado.

HALLAZGO 4. Incumplimiento de la derivación dieto terapéutica, falta de nutricionista y debilidades de trazabilidad de dietas.

Condición: Durante la verificación del desayuno correspondiente al menú No. 11, realizada el 6 de mayo de 2026, se evidenció el suministro de 21 dietas terapéuticas, distribuidas así: P1: 9, P2: 7 y RM: 5. Al contrastar la información disponible, se identificaron diferencias entre las fuentes de control: la base de Sanidad registraba 19 PPL con dieta terapéutica, la base del operador reportaba 20 y, en la práctica, se sirvieron 21 dietas, sin que existiera una conciliación que permitiera establecer de manera inequívoca el universo vigente de beneficiarios.

Adicionalmente, se verificó incumplimiento de la derivación dieto terapéutica en 18 de las 21 dietas servidas, dado que se suministró agua de panela como bebida, en lugar de la preparación láctea prevista en la derivación correspondiente. Únicamente

tres dietas hipoglucídicas recibieron bebida láctea sin azúcar. Asimismo, las planillas de firma disponibles en el punto de verificación presentaban registros únicamente hasta el 30 de abril de 2026.

Durante la misma verificación se identificó además una PPL que recibió una fiambrera correspondiente a dieta terapéutica, pese a no figurar en las bases de datos suministradas por Sanidad ni por el operador de salud, situación que evidencia debilidades en la actualización, conciliación y trazabilidad de la información utilizada para la asignación y entrega de dietas. Si bien el informe de Interventoría correspondiente a junio de 2026 calificó al establecimiento de Ocaña con 100 % en la categoría de características de alimentos, menús, gramajes y dietas, dicha evidencia corresponde a un periodo posterior y puede valorarse como una mejora o corrección posterior, pero no desvirtúa la condición observada y documentada en la muestra verificada en mayo de 2026.

Sumado a esto en el momento de la visita el operador no contaba con nutricionista, incumpliendo con la obligación contractual de tener su nutricionista.

Evidencia Hallazgo 4

Criterio:

- Estudios Previos.
  - Numeral 2.7.1.7: "Prestar el servicio de alimentación en los términos indicados en el Anexo 'Manual de Dietas Terapéuticas' para las PPL que así lo requieran y dando cumplimiento a la OTM". La OTM, en el componente de dietas terapéuticas, exige que la ración cumpla la derivación dietaria, gramaje, minuta y Manual de Dietas Terapéuticas aplicable.
  - ANS 8 – no entrega o incumplimiento de dietas terapéuticas.

Causas probables: Ausencia de una fuente maestra conciliada y oportuna entre Sanidad, operador y producción, sumada a una verificación pre-despacho insuficiente que confronte prescripción/derivación, menú preparado, cantidad de dietas e identificación del beneficiario antes de la entrega.

Consecuencias probables:

- Riesgo de suministrar alimentos incompatibles con la prescripción nutricional de la PPL.
- Afectación potencial de su condición clínica.
- Pérdida de trazabilidad sobre la población beneficiaria
- Dificultad para demostrar la correcta prestación y facturación del servicio.

HALLAZGO 5. Inefectividad de controles del plan de saneamiento básico.

Condición: La evidencia en campo registró acumulación de agua en paredes/suelos cercanos a una canaleta, presencia de hollín y grasa en techos y paredes del área de producción y en la campana extractora, residuos de alimentos en canaletas de desagüe, acumulación de suciedad y restos de alimentos en la estufa y manejo

inadecuado de residuos mediante recipientes sin marcación diferenciada y uso generalizado de bolsas negras. Adicionalmente el informe de interventoría de mayo calificó a Ocaña con 32 % en saneamiento y agregó observaciones sobre productos químicos sin ficha técnica/rotulación, deficiencias en código de colores, reactivos no autorizados para control de pH y cloro, soportes insuficientes de trampa de grasa y ausencia de registros de recolección de aceite usado. La auditoría también verificó controles existentes -concepto sanitario favorable con 97,5 % en febrero, fumigación y lavado de tanques del 28 de abril, análisis de agua sin riesgo y muestras de alimentos conformes-, por lo que la condición se formula como debilidad de ejecución y efectividad de controles, no como ausencia total del programa ni como evidencia de contaminación del agua o de los alimentos, pero no neutraliza el riesgo derivado de las condiciones operativas observadas.

Evidencia Hallazgo 5

Criterio:

- Ley 65 de 1993:
  - artículo 68, modificado por el artículo 49 de la Ley 1709 de 2014, sobre suministro en condiciones de higiene y presentación;
- Resolución 2674 de 2013,
  - Artículo 26, que exige un plan de saneamiento con programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua;
- Estudios Previos
  - Numeral 2.7.1.2,
  - OTM - componente de saneamiento.
  - ANS 20 cuando se acredite una aplicación/ejecución inferior al 90 % de los planes y programas obligatorios.

Causas probables: Controles de limpieza, desinfección, residuos y saneamiento ejecutados de manera parcial o no sostenida entre frecuencias, con seguimiento centrado en la existencia de actividades/soportes y no en verificar que la condición sanitaria permanezca controlada y que las novedades no reincidan.

Consecuencias probables:

- Aumento del riesgo de contaminación física, química o microbiológica.
- Proliferación de vectores.
- Deterioro de las condiciones de producción y exposición a medidas sanitarias o incumplimientos contractuales.

HALLAZGO 6. Persistencia de deficiencias en extracción, ventilación y elementos de seguridad en cocina.

Condición: Durante la visita realizada por el equipo auditor al área de cocina del EPMSC Ocaña se evidenciaron condiciones de calor elevado y ventilación deficiente, asociadas al no funcionamiento de la campana extractora del área de producción. La situación fue verificada directamente en campo y confirmada por la administradora del operador, quien manifestó que el daño no había sido reparado por superar, según su apreciación, el monto de los arreglos que contractualmente correspondían al operador.

Asimismo, el equipo auditor observó acumulación de grasa y hollín en el área, condición compatible con deficiencias en la extracción de vapores y humos generados durante la preparación de alimentos. Aunque esta evidencia permite confirmar visualmente una condición inadecuada de operación, no sustituye una medición técnica de caudal, renovación de aire o exposición térmica, por lo que persiste la necesidad de acreditar técnicamente la suficiencia y funcionamiento del sistema de extracción y ventilación.

De manera adicional, durante la verificación se evidenció la ausencia de elementos de seguridad requeridos para la operación de cocina. Estas situaciones no corresponden a hechos aislados, pues el informe de interventoría de mayo de 2026 ya había calificado al establecimiento con 45 % en Seguridad y Salud en el Trabajo y había señalado la permanencia de incumplimientos relacionados con el sistema de extracción, la ventilación y la adquisición de dichos elementos de protección entre ellos manta antifuego y guante de malla de acero. En consecuencia, la evidencia de auditoría permite establecer la persistencia de deficiencias previamente identificadas y no corregidas de manera efectiva.

Evidencia Hallazgo 6

Criterio:

- OTM y lineamientos de SST aplicables al servicio.
- Estudios Previos:
  - Numeral 2.7.1.21, sobre mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones y equipos.
  - Numeral 2.7.2.8, que exige diagnóstico de SST y seguimiento y control mensual hasta finalizar la operación.
  - ANS 13 mantenimiento de equipos

Causas probables: Mantenimiento correctivo tardío o insuficiente del sistema de extracción y debilidad en el mecanismo de cierre del plan de mejora, al no condicionarse su finalización a la prueba funcional del sistema ni a la disponibilidad completa de los elementos de seguridad requeridos.

Consecuencias probables:

- Incremento del riesgo de incendio, quemaduras, estrés térmico y accidentes laborales.

- Exposición del personal a calor, vapor, grasa y hollín;
- Deterioro de las condiciones higiénico-sanitarias del área de producción y potencial afectación de la continuidad e inocuidad del servicio.

EPMSC PEREIRA – GRUPO 10 – CONTRATO 194-2025

Hallazgo 7. Incumplimiento y alta dispersión en el gramaje de proteínas suministradas a la PPL del EPMSC Pereira.

Condición: Durante las pruebas de pesaje realizadas por la Oficina de Control Interno el 21 de mayo de 2026 se evidenciaron diferencias materiales entre el gramaje mínimo contractual y la proteína efectivamente dispuesta para algunos patios, además de una alta dispersión entre porciones. Para carne de cerdo en el patio 2 se registraron 112 porciones con un peso total aproximado de 6,8 kg, equivalente a 60,7 g por porción, frente a 72 g mínimos de porción a servir, lo que representa un faltante aproximado de 1,264 kg en el lote (15,7 %). En muestras de diez porciones se obtuvieron promedios de 41,4 g, 50,5 g y 70,6 g, evidenciando ausencia de uniformidad. Para carne de res/carne asada del patio 5 se registraron 253 porciones con un peso total de 16,2 kg, equivalente a 64,0 g por porción, frente a 68 g mínimos, con un faltante aproximado de 1,004 kg (5,8 %). En el patio 3, muestras de diez porciones de carne de res oscilaron entre 55,8 g y 91,9 g por unidad, confirmando variabilidad significativa en el porcionamiento. La condición corresponde a evidencia directa levantada durante la visita y no a una estimación teórica.

Proteína	Gramaje mínimo contractual	Cantidad verificada	Peso requerido Kg	Peso evidenciado Kg	Faltante Kg	Merma
Carne de cerdo	72 g/porción	112 porciones	8,064	6,8	1,264	**15,67%**
Carne de res/asada	68 g/porción	253 porciones	17,204	16,2	1,004	**5,83%**

Los resultados evidencian incumplimiento del gramaje mínimo contractual tanto para la carne de cerdo como para la carne de res/asada. En el caso de la carne de cerdo, el faltante global del 15,7 % se encuentra respaldado por tres muestras cuyos gramajes promedio fueron inferiores al mínimo establecido; mientras que, para la carne de res/asada, además del faltante global del 5,8 %, se identificó una amplia variabilidad entre porciones. Lo anterior evidencia que los controles de dosificación,

estandarización y verificación previa al servido no resultaron efectivos para asegurar que cada porción cumpliera con el gramaje mínimo contractual establecido**.**

Evidencia Hallazgo 7

Criterio:

- Estudios Previos:
  - Numeral 2.7.1.3, obligan al contratista a "suministrar durante la prestación del servicio las cantidades servidas de los alimentos que componen cada uno de los tiempos de comida en los gramajes establecidos en la minuta patrón para hombres y para mujeres". La Minuta Patrón Hombres N-N001.
  - Anexo 4 de Nutrición, define la "porción servida" como el gramaje mínimo de cumplimiento obligatorio para cada PPL y establece, para carne de res, 68 g de porción servida cocida y, para carne de cerdo cocida, 72 g.
  - Numeral 2.7.1.3 dispone que, cuando se realice peso por fondo, debe garantizarse el cumplimiento del gramaje total del patio verificado.
  - ANS 1 – gramaje de alimentos.

Causas probables: Debilidad en la estandarización del porcionamiento y en los controles previos al despacho a patios, al no asegurarse que el peso total del fondo corresponda al número de raciones multiplicado por el gramaje mínimo obligatorio y al evidenciarse una distribución heterogénea entre porciones. Debilidades en la trazabilidad y control metrológico de los equipos de pesaje identificadas por la interventoría.

Consecuencias probables:

- Riesgo de suministro de raciones nutricionalmente inferiores a las contratadas,
- Afectación de la igualdad en la entrega entre PPL y pérdida de confiabilidad del control de producción.
- Reconocer pagos por cantidades que no cumplen las especificaciones pactadas

Hallazgo 8. Persistencia de deficiencias locativas, de drenaje y de mantenimiento que afectan las condiciones higiénico-sanitarias del servicio de alimentación.

Condición: En el recorrido realizado se observaron pisos con baldosas desgastadas, porosas, fracturadas y con discontinuidades; rejillas y sistemas de drenaje deteriorados o con ajuste deficiente; presencia de agua sobre el piso y evidencia de fuga; corrosión y desprendimiento de material en puertas, marcos y elementos metálicos; así como humedad y deterioro en superficies de áreas de proceso y almacenamiento. El registro fotográfico de la OCI muestra estas condiciones en zonas de producción, prealistamiento, lavado, circulación y cuartos fríos. La situación no fue aislada: el informe de interventoría de mayo calificó al EPMSC Pereira con 73 % en instalaciones físicas y sanitarias y 73 % en saneamiento, reportando específicamente deterioro general del piso de prealistamiento, empozamiento de

agua y material orgánico, corrosión s, rejillas deterioradas y condiciones deficientes de techos y superficies. En junio persistieron hallazgos sobre pisos, puertas, mallas, rejillas, humedad, lámparas fuera de servicio y mesones con oxidación, evidenciando recurrencia.

Evidencia Hallazgo 8

Criterio:

- Resolución 2674 de 2013:
  - artículos 6 y 7, exige que los establecimientos destinados a la preparación de alimentos mantengan condiciones locativas que eviten focos de contaminación
- Oferta Técnica Mínima:
  - Anexo 20 define como mantenimiento correctivo menor, a cargo del contratista, entre otros, la instalación parcial de pisos y enchapes
- Estudios Previos:
  - Numeral 2.7.1.1, exigen capacidad física, técnica y operativa suficiente para prestar el servicio en estricta observancia de los anexos técnicos.

Causas probables: Ejecución insuficiente y predominantemente reactiva del mantenimiento preventivo y correctivo menor, junto con falta de cierre efectivo y verificación de las acciones implementadas frente a deterioros reiterados.

Consecuencias probables:

- Dificultad para ejecutar de manera efectiva los procesos de limpieza y desinfección.
- Acumulación de agua y materia orgánica.
- Incremento del riesgo de ingreso de plagas y contaminación física o microbiológica de los alimentos.
- Exposición a accidentes por pisos y rejillas deterioradas.
- Medidas sanitarias, afectación de la continuidad del servicio y aplicación de medidas contractuales.

Hallazgo 9. Deficiente mantenimiento, trazabilidad y control metrológico de equipos, utensilios y carros transportadores.

Condición: Durante el recorrido efectuado por el equipo auditor en el EPMSC Pereira se evidenciaron deficiencias en el estado, mantenimiento y control de equipos y utensilios utilizados en la operación del servicio de alimentación. De manera directa, se observó una cava de refrigeración fuera de servicio, un picador con parte de su estructura recubierta con plástico, carros transportadores deteriorados con láminas expuestas y pérdida de condiciones adecuadas para el traslado de alimentos, así como ollas y otros elementos metálicos con signos visibles de desgaste y deterioro,

además de un pela papas en mal estado. Estas situaciones fueron documentadas mediante registro fotográfico por la OCI durante la visita.

Adicionalmente, en la revisión documental realizada por el equipo auditor no se evidenciaron hojas de vida ni soportes suficientes de mantenimiento de los equipos, y se identificaron debilidades en la trazabilidad de los soportes de calibración de termómetros y grameras disponibles en el establecimiento. De forma complementaria, los informes de interventoría corroboran que las situaciones observadas no corresponden a hechos aislados. En mayo de 2026 se reportó la cava de refrigeración No. 2 fuera de servicio por daño en la unidad de enfriamiento y deterioro en los carros transportadores. Posteriormente, en junio de 2026, el establecimiento obtuvo un resultado del 62 % en la categoría de equipos, utensilios y menaje, registrándose cinco carros con estructura deteriorada, láminas rotas y presencia de óxido.

En consecuencia, la evidencia obtenida directamente por el equipo auditor, reforzada por los antecedentes consignados por la interventoría, permite establecer la persistencia de debilidades en el mantenimiento preventivo y correctivo, la conservación física, la trazabilidad documental y el control metrológico de equipos e instrumentos, sin que se evidencie una gestión integral y efectiva orientada a garantizar su disponibilidad, funcionalidad y condiciones adecuadas para la prestación del servicio.

Evidencia Hallazgo 9

Criterio:

- Resolución 2674 de 2013
  - Artículos 8, 9 y 10, establece condiciones sanitarias, de diseño, instalación y funcionamiento para equipos y utensilios, los cuales deben permitir su adecuada limpieza, desinfección y operación sin constituir fuente de contaminación.
- Estudios Previos:
  - Numeral 2.7.1.5, obligan a suministrar utensilios básicos nuevos y/o en buen estado y reemplazarlos por desgaste cuando sea requerido.
  - OTM
    Exige implementar el programa de mantenimiento preventivo y correctivo con listado maestro, hojas de vida y cronograma; calibrar anualmente y verificar semanalmente los equipos de medición de temperatura y gramaje; y disponer de hoja de vida y mantenimiento preventivo trimestral para los carros transportadores, evitando óxido, daños mecánicos y falta de ruedas.
  - ANS relacionado: ANS 12, ANS 13 y ANS 23

Causas probables: Debilidad en la administración integral de activos del servicio de alimentación:

- Inventario y codificación insuficientes.
- Ausencia de correspondencia robusta entre equipo, serial y certificado de calibración,
- Mantenimiento no oportuno y seguimiento documental incompleto a las intervenciones realizadas.
- Se evidencia un esquema de respuesta posterior al daño, más que un control preventivo sobre la disponibilidad y confiabilidad de equipos críticos.

Consecuencias probables:

- Pérdida de confiabilidad de las mediciones utilizadas para aceptar gramajes y temperaturas;
- Incremento del riesgo de fallas en cadena de frío,
- Producción y distribución; mayor probabilidad de contaminación por corrosión, pintura desprendida o superficies deterioradas;
- Exposición del personal a accidentes.
- Incumplimiento contractual.

Hallazgo 10. Debilidades en el control de la cadena de frío, descongelación y distribución del producto terminado.

Condición: Durante la visita de la OCI del 22 de mayo de 2026 se evidenció proteína en proceso de descongelación mediante inmersión en recipientes con agua, sin evidencia de control documentado de tiempo y temperatura durante la actividad. Asimismo, en el área de producción y despacho se observaron alimentos contenidos o trasladados en ollas, canastillas y recipientes plásticos con bolsas, sin características isotérmicas visibles para conservar la temperatura durante la distribución. La interventoría de mayo ya había identificado para el EPMSC Pereira el envío de componentes de dietas, sopas y bebidas en recipientes no isotérmicos; en junio la variable de servido y distribución del producto terminado continuó afectada y se registraron temperaturas fuera de los rangos de seguridad, entre ellas ensalada a 21 °C y 24,3 °C y queso cuajada a 11,9 °C. La persistencia evidencia una práctica operativa recurrente y no un evento aislado.

Evidencia Hallazgo 10

Criterio:

- Estudios Previos:
  - Numerales 2.7.1.1 y 2.7.1.2, obligan a prestar el servicio en estricta observancia de los requerimientos técnicos,
- Resolución 2674 de 2013:
  - artículo 35, exige que las operaciones de preparación y servido se realicen bajo condiciones que eviten la contaminación y preserven la inocuidad del alimento.

Causas probables: Insuficiente estandarización y control operativo de los procesos de descongelación, liberación y despacho, sumado al uso habitual de recipientes sustitutos no isotérmicos y a la falta de controles preventivos que impidan el despacho de alimentos cuando la temperatura se encuentra fuera del parámetro contractual.

Consecuencias probables:

- Incremento del riesgo de proliferación microbiológica.
- Contaminación cruzada y ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
- Pérdida de calidad organoléptica y reducción del margen de seguridad sanitaria durante el tiempo transcurrido entre producción y consumo en patios.
- Descuentos, requerimientos y eventuales actuaciones por incumplimiento.

Hallazgo 11. Deficiencias en almacenamiento, prealistamiento y control de insumos que incrementan el riesgo de contaminación cruzada y desabastecimiento.

Condición: Durante la inspección se observaron materias primas de frutas y verduras almacenadas y pre alistadas en zonas de circulación con superficies deterioradas, canastillas y sacos dispuestos a baja altura y, en algunos casos, productos con signos de deterioro físico; se documentó además que el prealistamiento se efectuaba en un área con disponibilidad insuficiente de mesas de trabajo. En el área destinada a productos de limpieza se evidenciaron insumos sin rotulación completa, ausencia temporal de hipoclorito reportada durante la visita y condiciones de ventilación limitadas. La interventoría reportó adicionalmente debilidades en la proyección del plan de compras del EPMSC Pereira y observaciones sobre rotulado de materias primas mediante adhesivos, así como recurrencia de la variable de planeación de compras en junio. Estas condiciones revelan una brecha entre la planeación de abastecimiento, el orden sanitario del almacenamiento y la ejecución diaria del prealistamiento.

Evidencia Hallazgo 11

Criterio:

- Resolución 2674 de 2013:
  - artículo 16, establece condiciones para materias primas e insumos orientadas a prevenir contaminación, deterioro y afectación de la inocuidad;
  - Artículo 26: exige implementar y mantener un Plan de Saneamiento con programas de limpieza y desinfección, residuos, control de plagas y abastecimiento de agua.

- OTM, categoría de "Almacenamiento de materias primas e insumos", exige almacenamiento conforme a la naturaleza del producto, separación y distancias que permitan inspección y limpieza, identificación y trazabilidad, aplicación del método PEPS y control de producto no conforme;
- Estudios Previos,
  - numeral 2.7.1.1, exigen la capacidad logística necesaria para la continuidad del servicio.

Causas probables: Debilidades en la organización de flujos y áreas de almacenamiento/prealistamiento, control insuficiente de inventarios e insumos de saneamiento y falta de integración entre la proyección de compras, la disponibilidad real de materias primas y las condiciones físicas del espacio utilizado para su manejo.

Consecuencias probables:

- Mayor probabilidad de contaminación cruzada.
- Deterioro prematuro de materias primas.
- Exposición a contaminación química por manejo inadecuado de productos de limpieza.
- Necesidad de sustituciones o intercambios no planificados y riesgo de desabastecimiento que afecte el cumplimiento integral del ciclo de menús y la continuidad de la prestación.

Hallazgo 12. Soportes incompletos para acreditar la aptitud sanitaria de parte del personal manipulador de alimentos.

Condición: En la muestra documental de certificados médicos ocupacionales aportados para personal del operador se identificaron, entre otros, los correspondientes a Franki Alberto Valle R, Jhon Alfredo U., Gildardo Arturo V. y Jorge Iván Rojas Loaiza, todos emitidos el 12 de febrero de 2026. En estos documentos el concepto señala que no existen restricciones laborales, pero registra expresamente que se encontraba pendiente aportar la muestra de coprológico y no consigna de forma expresa la conclusión "apto para manipulación de alimentos". En contraste, otros certificados revisados del mismo operador sí contienen la manifestación expresa "APTO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS". Por tanto, la documentación examinada no permite acreditar, para los cuatro casos señalados y con el soporte aportado, el cierre completo de los exámenes requeridos ni la certificación explícita de aptitud sanitaria. Esta observación no significa que las personas sean médicamente no aptas; identifica una insuficiencia documental para demostrar el requisito contractual y sanitario.

Evidencia Hallazgo 12

Criterio:

- Resolución 2674 de 2013, artículo 11 numerales 1 y 3, exige que el personal manipulador cuente con certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y dispone que, en todos los casos, como resultado de la valoración médica se expida un certificado que exprese dicha aptitud.
- OTM y el instrumento de interventoría para "Personal manipulador de alimentos" exigen certificado médico anual vigente con concepto apto para manipular alimentos y los exámenes clínicos definidos para el personal manipulador.

Causas probables: Control documental insuficiente al momento de recibir, validar y habilitar los soportes de salud ocupacional del personal, al aceptarse certificados con pruebas pendientes y sin verificar que el concepto final contenga de manera expresa la aptitud para manipulación de alimentos antes de considerar cumplido el requisito.

Consecuencias probables:

- Imposibilidad de demostrar plenamente, frente a auditoría, interventoría o autoridad sanitaria, que todo el personal habilitado cumple los requisitos sanitarios exigidos;
- Debilitamiento de la trazabilidad del control de talento humano e incremento del riesgo de que una condición de salud no identificada oportunamente pueda convertirse en fuente de contaminación de alimentos.

EPMSC PUERTO BERRÍO – GRUPO 12 – CONTRATO 196-2025

Hallazgo 13. Debilidades en la estandarización del porcionamiento y en la confiabilidad del control de gramajes en el EPMSC Puerto Berrío.

Condición: Durante la visita realizada por la Oficina de Control Interno al EPMSC Puerto Berrío en junio de 2026, se efectuaron pruebas de pesaje sobre porciones de proteína utilizando la gramera del equipo auditor calibrada. Para carne de res se verificaron tres muestras de cinco (5) porciones, con pesos totales de 279 g, 313 g y 298 g, equivalentes a promedios de 55,8 g, 62,6 g y 59,6 g por porción, respectivamente. Estos resultados se ubicaron por debajo del gramaje de referencia previsto en la Minuta Patrón Hombres N-N001 para carne de res cocida, establecido en 68 g por porción.

En cuanto a las pruebas de pollo evidenciaron falta de uniformidad en el porcionamiento. Una de las muestras presentó un promedio de 58,8 g frente a los 80 g establecidos, equivalente a una desviación aproximada de -26,5 %, mientras la segunda registró 79,4 g, valor cercano al mínimo requerido. La diferencia de 20,6 g entre los promedios de ambas muestras evidencia debilidad en la estandarización del servido.

De manera complementaria, la OCI realizó una prueba de contraste sobre la gramera utilizada habitualmente por el nutricionista del servicio de alimentación, evidenciando que esta se encontraba descalibrada. Esta condición no afecta la validez de las mediciones efectuadas por la OCI con su equipo calibrado, pero sí genera incertidumbre sobre la confiabilidad del control operativo de gramajes aplicado durante la prestación del servicio y, por tanto, sobre la correspondencia entre las porciones efectivamente suministradas a la PPL y los gramajes contractualmente establecidos y reconocidos para pago por la USPEC.

La situación observada por la OCI guarda algo de relación con las diferencias de gramaje reportadas por la interventoría en mayo de 2026. No obstante, durante ese mismo período el EPMSC Puerto Berrío obtuvo una calificación de 97 % en la categoría de menús, gramajes y dietas, lo que evidencia una brecha entre la calificación otorgada y las condiciones verificadas en campo, particularmente frente a la confiabilidad metrológica del equipo utilizado para controlar los gramajes. Para junio de 2026 la calificación alcanzó el 100 %, resultado que podría corresponder a acciones correctivas posteriores; sin embargo, con los soportes revisados no fue posible establecer si dicha mejora incluyó la calibración, sustitución o verificación del equipo de pesaje identificado por la OCI.

Prueba Pesaje Carne de Res

Prueba	Proteína	Porciones verificadas	Gramaje de referencia*	Peso esperado	Peso evidenciado	Promedio observado	Diferencia estimada	Desviación
1	Carne de res	5	68 g/porción	340 g	279 g	55,8 g	-61 g	-17,9 %
2	Carne de res	5	68 g/porción	340 g	313 g	62,6 g	-27 g	-7,9 %
3	Carne de res	5	68 g/porción	340 g	298 g	59,6 g	-42 g	-12,4 %

Prueba Pesaje Carne de Pollo

Prueba	Proteína	Porciones verificadas	Gramaje de referencia*	Peso esperado	Peso evidenciado	Promedio observado	Diferencia estimada	Desviación
1	Pollo frito	5	80 g/porción	400 g	294 g	58,8 g	-106,1 g	-26,5 %
2	Pollo frito	5	80 g/porción	400 g	397,1 g	79,4 g	-2,9 g	-0,7 %

Evidencia Hallazgo 13

Criterio:

- Estudios Previos

  - Numeral 2.7.1.3, obligan al contratista a suministrar las cantidades servidas de los alimentos en los gramajes establecidos en la minuta patrón. La Minuta Patrón Hombres N-N001, Anexo de Nutrición
- • La OTM exige utilizar elementos estandarizados y equipos de medición confiables para verificar porciones y gramajes, así como mantener la trazabilidad metrológica de los instrumentos utilizados.

Causas probables: Debilidad en la estandarización del porcionamiento y en la verificación previa al despacho, sumada a la utilización o disponibilidad de un equipo de pesaje cuya confiabilidad metrológica fue cuestionada durante la visita. El control existente no aseguró simultáneamente uniformidad entre porciones y evidencia de medición suficientemente confiable para demostrar el cumplimiento del gramaje mínimo

Consecuencias probables:

- Riesgo de suministro de porciones inferiores a las contratadas.
- Inequidad entre las raciones entregadas a la PPL y pérdida de confiabilidad del control de producción
- Exposición contractual y financiera de la USPEC a reconocer pagos por prestaciones cuya cantidad no pueda demostrarse con suficiencia.

Hallazgo 14. Deficiencias en el mantenimiento, operatividad y control metrológico de equipos utilizados en el servicio de alimentación del EPMSC Puerto Berrío.

Condición: Durante la visita realizada por la OCI al servicio de alimentación del EPMSC Puerto Berrío en junio de 2026, se evidenciaron deficiencias en el estado y control de equipos necesarios para la conservación y medición de alimentos, debido a que las neveras no contaban con lectura de temperatura.

De igual manera, la OCI efectuó pruebas de contraste a los equipos utilizados ordinariamente para el control de peso, utilizando como referencia su propio equipo con calibración vigente. Como resultado, se evidenció que tanto la gramera utilizada por el nutricionista para verificar las porciones como la báscula disponible en el rancho presentaban desviaciones que demostraban su des calibración. En presencia del equipo auditor, la báscula fue retirada de servicio para ser enviada a calibración, acción que atendió de manera inmediata la situación detectada, pero que confirma que, hasta ese momento, el equipo venía siendo utilizado sin garantizar la confiabilidad metrológica de sus mediciones. Esta condición afecta la confiabilidad de los controles asociados al recibo, producción y porcionamiento de alimentos y genera incertidumbre sobre la correspondencia entre los gramajes efectivamente suministrados y los establecidos contractualmente.

Los resultados obtenidos por la OCI son consistentes con el comportamiento reportado posteriormente por la interventoría. En la categoría equipos, utensilios y

menaje, Puerto Berrío registró 81 % de cumplimiento en mayo y 75 % en junio, siendo en este último período el establecimiento con menor desempeño del Grupo 12, debido a deficiencias en equipos de refrigeración, carros transportadores y control metrológico. Asimismo, la interventoría reportó deterioro y oxidación en carros transportadores, situación que continuó afectando el componente de aseguramiento y control de calidad.

Esta versión fortalece el hallazgo porque deja claramente demostrados tres hechos diferentes: equipo de refrigeración fuera de operación, equipos de pesaje no confiables y deficiencias de mantenimiento que también fueron identificadas por la interventoría. Además, reconoce la acción correctiva inmediata de retirar la báscula, sin confundirla con la subsanación de la causa que permitió que estuviera siendo utilizada descalibrada.

Evidencia Hallazgo 14

Criterio:

- Resolución 2674 de 2013:
  - Artículos 8, 9 y 10, exige que los equipos y utensilios destinados a la elaboración y manejo de alimentos se mantengan en condiciones sanitarias, de diseño, instalación y funcionamiento que permitan su limpieza y desinfección y eviten que constituyan fuente de contaminación.
- Estudios Previos:
  - Numeral 2.7.1.5, obligan a disponer de utensilios y elementos básicos nuevos y/o en buen estado y a reemplazarlos cuando el desgaste lo exija.
- La OTM establece el programa de mantenimiento preventivo y correctivo, la identificación y hoja de vida de equipos, el mantenimiento de carros transportadores y el aseguramiento metrológico de los equipos utilizados para control de temperatura y gramaje.

Causas probables: Gestión predominantemente reactiva del mantenimiento, sin cierre oportuno y sostenible de las fallas detectadas en equipos críticos; debilidad en la administración integral de activos, identificación, hojas de vida y seguimiento a intervenciones; y control insuficiente para asegurar que los instrumentos de medición se encuentren calibrados y verificados.

Consecuencias probables:

- Mayor probabilidad de interrupciones de la cadena de frío.
- Pérdida de confiabilidad en las mediciones de temperatura y gramaje.
- Contaminación física por oxidación o desprendimiento de material y fallas durante el transporte interno de las raciones.

- Exposición a descuentos, requerimientos y actuaciones contractuales.

Hallazgo 15. Debilidades en la planeación y gestión preventiva de inventarios de materias primas

Condición:
Durante el recorrido realizado por la OCI al servicio de alimentación del EPMSC Puerto Berrío se evidenció, mediante registro fotográfico y notas de campo, una baja disponibilidad de materias primas, registrándose expresamente que no se contaba con stock suficiente de alimentos y de proteína en las áreas de almacenamiento. Aunque al día siguiente ingresó el pedido programado y no se evidenció interrupción efectiva del servicio, la condición observada muestra que la operación se encontraba con un margen limitado de inventario para atender eventuales retrasos o contingencias en el abastecimiento.

La recepción posterior de los alimentos permitió normalizar la disponibilidad; sin embargo, desde un enfoque preventivo, la gestión de inventarios debe considerar existencias suficientes en función del número de raciones, ciclo de menú, frecuencia de entrega, capacidad de almacenamiento y posibles contingencias de proveedores o transporte. La ausencia de un stock de seguridad razonable incrementa el riesgo de desabastecimiento temporal, sustituciones no autorizadas de componentes del menú o afectaciones en la continuidad y oportunidad del servicio.

En consecuencia, la situación observada no corresponde a un desabastecimiento materializado, sino a una debilidad en la planeación preventiva del abastecimiento, al no evidenciarse durante la visita un nivel de existencias que permitiera absorber de manera suficiente posibles demoras en la reposición de materias primas.

Evidencia Hallazgo 15

Criterio:
- Estudios Previos:
  - Numeral 2.7.1.1, exigen prestar el servicio de manera ininterrumpida y contar con la capacidad logística, física, técnica, operativa y administrativa necesaria.
- La OTM, en la categoría de almacenamiento de materias primas e insumos, exige mantener las materias primas conforme a su naturaleza, garantizar las distancias perimetrales, permitir inspección y limpieza, asegurar identificación, rotación y trazabilidad y articular el plan de compras con el parte diario y el ciclo de menú.

Causas probables: Articulación insuficiente entre el parte de PPL, la programación del ciclo de menú, los niveles mínimos de inventario, la frecuencia de abastecimiento

y la capacidad física real de las áreas destinadas al almacenamiento. La limitación de espacio favorece el uso de zonas no diseñadas para materias primas y reduce el margen de seguridad ante retrasos de proveedores o variaciones del parte.

Consecuencias probables:

- Riesgo de desabastecimiento puntual.
- Sustituciones o intercambios de menú no planificados.
- Uso de áreas administrativas para alimento.
- Pérdida de distancias sanitarias y menor capacidad para aplicar controles de orden, limpieza, PEPS y trazabilidad.

Hallazgo 16. Deficiencias locativas y de segregación de áreas que afectan las barreras higiénicas del servicio de alimentación del EPMSC Puerto Berrío

Condición: Durante el recorrido realizado por el equipo auditor al servicio de alimentación del EPMSC Puerto Berrío se evidenció una limitada disponibilidad y segregación física de las áreas requeridas para el desarrollo de la operación. En un mismo espacio se concentran la zona de cocción caliente, el área de lavado y los equipos de refrigeración, sin observarse una separación física suficiente que permita diferenciar adecuadamente actividades con distinto nivel de riesgo sanitario y controlar los flujos de personal, alimentos, utensilios limpios y elementos sometidos a lavado.

Asimismo, el área destinada al almacenamiento de granos corresponde a un espacio reducido, en el cual también se ubicaban algunos elementos e insumos de aseo, condición que disminuye la separación entre alimentos y productos utilizados para limpieza y desinfección. Adicionalmente, ante las restricciones de espacio, se observó que la oficina del operador era utilizada simultáneamente para almacenar pan y verduras, aprovechando las condiciones generadas por el aire acondicionado del recinto. Esta práctica evidencia que espacios concebidos para funciones administrativas están siendo utilizados como áreas complementarias de almacenamiento de alimentos, sin que correspondan a una zona técnicamente diseñada para dicho fin.

En conjunto, las condiciones observadas evidencian insuficiencia y utilización multifuncional de los espacios, lo que debilita la separación de actividades, las barreras higiénicas y las condiciones necesarias para prevenir contaminación cruzada y asegurar una adecuada conservación de las materias primas. Lo evidenciado por la OCI guarda relación con el comportamiento reportado por la interventoría: el EPMSC Puerto Berrío pasó de 88 % de cumplimiento en instalaciones físicas y sanitarias en mayo a 78 % en junio de 2026; para este último período se reportó, además, ausencia de lavamanos de accionamiento no manual y de unidades sanitarias exclusivas para el personal manipulador.

Evidencia Hallazgo 16

Criterio:

- Resolución 2674 de 2013, artículos 6 y 7, exige condiciones locativas que prevengan focos de contaminación y faciliten la limpieza y desinfección, incluyendo superficies, drenajes, instalaciones sanitarias, lavamanos y demás elementos requeridos para la higiene del personal y del proceso.
- OTM contempla requisitos específicos para instalaciones físicas y sanitarias del servicio de alimentación y obliga al operador a gestionar y reportar las necesidades de mantenimiento que afecten la operación.
- Estudios Previos
  - Numeral 2.7.1.1, exigen capacidad física y operativa suficiente para prestar el servicio en observancia de los anexos técnicos.

Causas probables: Persistencia de necesidades de adecuación sanitaria y de mantenimiento estructural no resueltas de manera definitiva, sumada a una delimitación operativa que no ha garantizado lavamanos de accionamiento no manual ni servicios sanitarios exclusivos para los manipuladores.

Consecuencias probables:

- Dificultad para asegurar higiene de manos y separación sanitaria del personal manipulador.
- Mayor exposición a contaminación cruzada y a vectores.
- Exposición institucional cuando una necesidad estructural previamente intervenida reaparece sin trazabilidad de solución definitiva.

Hallazgo 17. Debilidad en la efectividad del saneamiento y control de plagas en áreas críticas del rancho.

Condición: En el soporte de visita de la OCI se dejó consignada la observación "Cucaracha" asociada al área de refrigeración y oficina del rancho. La evidencia fotográfica de esa página muestra materias primas almacenadas en canastillas y su correspondiente rotulación, mientras que evidenció la presencia del vector en el área. En mayo de 2026 el EPMSC Puerto Berrío obtuvo 89 % en condiciones de saneamiento, ubicándose en cumplimiento parcial; en junio mejoró a 97 %, aunque la interventoría continuó registrando como situación del establecimiento el uso de instalaciones sanitarias compartidas con un patio. La mejora posterior es un elemento favorable, pero no desvirtúa la materialización puntual del riesgo de plagas observada por la OCI.

Evidencia Hallazgo 17

Criterio:

- Resolución 2674 de 2013:
  - Artículo 26, exige implementar y mantener un Plan de Saneamiento que incluya programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control integrado de plagas y abastecimiento de agua, con medidas orientadas a prevenir la contaminación de los alimentos.
- OTM y el Plan de Saneamiento Básico aplicable al servicio de alimentación exigen ausencia de vectores, ejecución documentada del control de plagas, limpieza efectiva de áreas y equipos y adopción de acciones correctivas cuando se detecte evidencia de infestación.

Causas probables: Efectividad insuficiente de las barreras preventivas y del control integrado de plagas en el momento de la visita, posiblemente favorecida por condiciones locativas y sanitarias que permiten ingreso o permanencia de vectores. Ineficaz fumigación, registros de monitoreo, mapas de cebaderos, acciones correctivas y evaluación posterior a la intervención.

Consecuencias probables:

- Incremento del riesgo de contaminación biológica y cruzada de materias primas, superficies y producto terminado.
- Afectación de la inocuidad y eventual ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Hallazgo 18. Insuficiente capacidad de extracción de calor y ventilación en el área de producción del EPMSC Puerto Berrío.

Condición: Durante el recorrido realizado por la Oficina de Control Interno al servicio de alimentación del EPMSC Puerto Berrío se evidenció una alta concentración de fuentes generadoras de calor en un espacio reducido, donde se encuentran próximas entre sí las áreas de cocción, lavado, equipos de refrigeración y demás componentes de la operación. Durante la permanencia del equipo auditor en el área de producción se percibieron altas temperaturas y acumulación de calor, condición documentada mediante registro fotográfico de las ollas, equipos de cocción y sistema de extracción existente. La limitada segregación y amplitud de los espacios, sumada a las condiciones naturalmente cálidas de Puerto Berrío, incrementa la necesidad de contar con un sistema de extracción y renovación de aire con capacidad suficiente para las cargas térmicas generadas durante la producción.

Lo observado directamente por la OCI es consistente con la evaluación técnica posterior de la interventoría. En junio de 2026, el EPMSC Puerto Berrío, señalándose expresamente que los extractores instalados resultaban insuficientes para garantizar una adecuada extracción de calor, generando altas temperaturas en el área de producción. Esta coincidencia entre la observación de campo de la OCI y la evaluación de la interventoría evidencia que la condición no corresponde únicamente a una

percepción puntual durante la visita, sino a una limitación de la capacidad del sistema de ventilación y extracción frente a las condiciones reales de operación.

Evidencia Hallazgo 18

Criterio:

- Resolución 2674 de 2013:
  - Exige que las áreas de elaboración cuenten con ventilación adecuada para evitar calor excesivo, condensación y condiciones que puedan afectar la higiene del proceso.
- Resolución 2400 de 1979:
  - Artículo 7: establece condiciones de ventilación y ambiente de trabajo orientado a proteger la salud de los trabajadores.
- La OTM, el Anexo de Seguridad y Salud en el Trabajo y los requisitos de mantenimiento del servicio obligan a conservar operativos y suficientes los sistemas de extracción y ventilación asociados a la cocina.

Causas probables: Capacidad insuficiente del sistema de extracción frente a la carga térmica real del área de producción y/o desempeño reducido por mantenimiento, diseño o distribución inadecuados.

Consecuencias probables:

- Exposición del personal a estrés térmico, fatiga y mayor probabilidad de accidentes.
- Acumulación de vapor y calor que puede favorecer condensación y grasa en superficies.
- Reducción de las condiciones de confort y seguridad para la preparación de alimentos.
- Riesgo de afectación de la continuidad del servicio si el sistema de extracción se deteriora o resulta insuficiente durante picos de producción.

HALLAZGO 19: TRANSVERSAL – DEBILIDADES EN LA OBJETIVIDAD, TRAZABILIDAD Y EFECTIVIDAD DE LA GESTIÓN DE ANS Y PLANES DE MEJORA

Condición: De la revisión documental realizada por la OCI a los Estudios Previos y a los informes de interventoría de mayo y junio de 2026, se evidenció que el esquema de ANS presenta avances frente al proceso contractual anterior, al diferenciar incumplimientos con descuento directo de aquellos sujetos a plan de mejoramiento y establecer etapas de notificación, contradicción, seguimiento y eventual aplicación de nota crédito.

No obstante, persisten debilidades que limitan la objetividad y trazabilidad del control. Por una parte, varios descuentos se encuentran definidos como "hasta" determinado porcentaje, sin que en los documentos revisados se evidencien criterios uniformes para establecer cuánto aplicar según la gravedad, número de raciones afectadas, recurrencia o impacto del incumplimiento. Asimismo, frente al límite mensual del 1 % de descuentos, no se identificó una metodología clara para priorizar los diferentes incumplimientos concurrentes.

Por otra parte, aunque la interventoría registra procesos de seguimiento y descuento para los Grupos 10, 12 y 15, la información consolidada no permite relacionar de manera directa cada hallazgo de Ocaña, Pereira y Puerto Berrío con todo su trámite hasta el cierre. En consecuencia, no siempre es posible demostrar de forma sencilla y completa que cada incumplimiento detectado terminó en una acción correctiva efectiva o en el descuento correspondiente cuando procedía.

En consecuencia, aunque se evidencia un avance en la estructuración del mecanismo de ANS, las condiciones señaladas dificultan demostrar de manera uniforme y trazable que los incumplimientos detectados se traduzcan oportunamente en acciones correctivas efectivas o en descuentos objetivamente determinados cuando corresponda.

Evidencia Hallazgo Transversal

Criterio:

- Estudios Previos:
  - Numeral 2.9, que obliga a aplicar los ANS y regula su procedimiento.
  - Numeral 1.21, que exige escalar incumplimientos persistentes.
- Contratos 194-2025, 196-2025 y 199-2025
- Ley 1474 de 2011:
  - artículo 83 demandan seguimiento permanente, oportuno y verificable de la ejecución contractual.

Causas probables: Fragmentación de la evidencia entre instrumentos de visita, sistema K2, matrices de descuentos, comunicaciones y soportes de facturación, sin un identificador trazador único y sin una regla de decisión suficientemente documentada para demostrar, de principio a fin, por qué un incumplimiento se cerró, se descontó, se escaló o se consideró subsanado.

Consecuencias probables:

- Riesgo de aplicación heterogénea o tardía de descuentos.
- Dificultad para demostrar que los pagos reconocen prestaciones conformes.
- Pérdida de eficacia de los planes de mejora.

- Recurrencia de desviaciones y exposición de la USPEC a cuestionamientos de control fiscal, disciplinario, sanitario o contractual. completar la trazabilidad de cada expediente ANS y plan de mejoramiento antes de cualquier valoración de responsabilidad.

6.1 Limitaciones de Auditoría (Si aplica)

N/A.

6.2 Siglas usadas (Si aplica)

- OCI: Oficina de Control Interno. USPEC: Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios.
- INPEC: Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario. PPL: Población Privada de la Libertad.
- EPMSC: Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario.
- OTM: Oferta Técnica Mínima.
- ANS: Acuerdo de Nivel de Servicio.
- DD: Descuento Directo.
- OTM Oferta Técnica Mínima.
- PPM: Previo Plan de Mejora.
- MB: Microbiología.
- SST: Seguridad y Salud en el Trabajo.
- BPM: Buenas Prácticas de Manufactura.
- ETA: Enfermedad Transmitida por Alimentos.
- K2: sistema de información utilizado por la interventoría.

6.3 Riesgos del proceso e identificados por el auditor

El cruce con la matriz de riesgos de la Auditoría de Alimentación 2026 evidencia materialización o exposición en los riesgos R1, R2, R4, R6, R7, R8, R9, R10, R11 y R12. Los de mayor criticidad son: gramajes/raciones inferiores; pérdida de inocuidad; equipos e infraestructura deficientes; mediciones no confiables; supervisión/interventoría insuficiente; reconocimiento de servicios no conformes; personal manipulador sin soportes completos; desabastecimiento; deficiencias de extracción, ventilación y seguridad industrial; y reincidencia por planes de mejora inefectivos. El riesgo R9 es una exposición y no una conclusión fiscal: requiere cruzar cada hallazgo con factura, certificación, ANS, descuento y nota crédito.

6.4 Seguimiento plan de mejoramiento (Si aplica)

Plan de Mejoramiento Externo – CGR

Vigencia	Situaciones concentradas	Hallazgos abiertos	Avance promedio	Contraste con la auditoría actual
2018	Pago de raciones y debilidades de supervisión.	1	**0%**	Los incumplimientos de gramaje evidenciados en Pereira y Puerto Berrío mantienen vigente el riesgo sobre conformidad de la ración.
2020	Incumplimientos reiterados del servicio, supervisión/interventoría e infraestructura de ranchos.	3	**23,30%**	Persisten situaciones relacionadas con mantenimiento, condiciones locativas y efectividad del seguimiento contractual.
2021	Gramajes, distribución e higiene; almacenamiento y rotulado; equipos e instalaciones; menús y supervisión.	13	**16,50%**	La auditoría vuelve a identificar deficiencias en gramajes, distribución, equipos, almacenamiento y dietas.
2023	Condiciones de ranchos, transporte interno, talento humano e interventoría.	14	**32,10%**	Se mantienen riesgos asociados a infraestructura, transporte/distribución, mantenimiento y seguimiento operativo.
2024	Infraestructura, mantenimiento, equipos, saneamiento, almacenamiento, dietas, gramajes y supervisión.	33	**3,90%**	Presenta **alta correspondencia** con los hallazgos actuales de Ocaña, Pereira y Puerto Berrío.
2025	Condiciones físicas de ranchos, distribución/transporte, procesos operativos, dietas, equipos y estructuración contractual.	35	**6,60%**	La auditoría 2026 evidencia situaciones de naturaleza similar, por lo que aún no se demuestra reducción suficiente de la recurrencia.
Total	—	**99**	**11,10%**	La permanencia de hallazgos de varias vigencias y su coincidencia temática con la auditoría actual evidencia un riesgo relevante de reiteración.

Plan de Mejoramiento Interno – OCI

Vigencia / auditoría	Situaciones concentradas	Hallazgos abiertos	Avance	Contraste con la auditoría actual
2025 – Popayán	Gramajes, infraestructura, dietas y menús, talento humano, almacenamiento, calibración, interventoría y sanciones.	**13**	**0%**	Se reiteran en la auditoría actual gramajes, condiciones locativas, dietas, metrología y debilidades de seguimiento.
2025 – COIBA Ibagué	Infraestructura, gramajes, plagas, saneamiento, cuartos fríos y almacenamiento.	**8**	**0%**	Coincide con deficiencias actuales en porcionamiento, condiciones sanitarias, equipos y almacenamiento.
2025 – Pedregal Medellín	Supervisión/interventoría, equipos, mantenimiento, SST, saneamiento, abastecimiento y ANS.	**6**	**0%**	Ocaña, Pereira y Puerto Berrío presentan situaciones relacionadas con mantenimiento, SST, equipos y efectividad de controles.
2025 – Bucaramanga	Gramajes, saneamiento, calibración y temperaturas, utensilios, gestión contractual y sanciones.	**8**	**0%**	Se observan nuevamente gramajes, metrología, equipos, saneamiento y debilidades de supervisión contractual.
Total	—	**35**	**0%**	Existe coincidencia relevante entre riesgos ya identificados internamente y las condiciones observadas en la auditoría 2026.

La revisión evidencia una recurrencia significativa de situaciones previamente identificadas. En el Plan de Mejoramiento de la CGR permanecen abiertos hallazgos de alimentación desde 2018, concentrados principalmente en infraestructura y mantenimiento, gramajes, distribución, almacenamiento, dietas y supervisión/interventoría; varios de estos aspectos se evidenciaron nuevamente en Ocaña, Pereira y Puerto Berrío. Frente al Plan de Mejoramiento Interno, los 35 hallazgos de alimentación de 2025 registran actualmente 0 % de avance debido a que su seguimiento formal por parte de la OCI está programado para noviembre de 2026, por lo que dicho porcentaje no debe interpretarse como ausencia de gestión ni como inefectividad de las acciones. No obstante, la coincidencia temática entre hallazgos previos y los resultados de la presente auditoría hace necesario que el

seguimiento previsto verifique especialmente la efectividad y sostenibilidad de las acciones implementadas para evitar su reiteración.

Es de registrar, que en el actual proceso contractual se evidencia una mejor estructuración de los ANS frente al proceso anterior, al incorporar causales de incumplimiento, diferenciación entre descuentos directos y planes de mejora, términos de contradicción y mecanismos de seguimiento. Sin embargo, este avance en el diseño no permite concluir aún la efectividad del plan de mejoramiento. Esta deberá validarse verificando la trazabilidad de cada incumplimiento desde su detección hasta su cierre, así como la aplicación homogénea y proporcional de los descuentos.

7. FORTALEZAS

N/A

8. RECOMENDACIONES

Con base en los hallazgos y el análisis de causas, se formulan las siguientes recomendaciones:

Implementar una matriz única de seguimiento para cada incumplimiento, que permita ver claramente todo su trámite desde que se detecta hasta que se cierra: ERON, hallazgo, criterio incumplido, ANS aplicable, evidencia, notificación al contratista, descargos, plan de mejora, seguimiento, decisión final, descuento o nota crédito cuando corresponda y cierre.
Establecer criterios documentados para graduar los porcentajes “hasta” previstos en los ANS, considerando magnitud, severidad, recurrencia y materialidad, y documentar su aplicación frente al límite contractual mensual de descuentos.
Fortalecer los controles de gramaje mediante verificación por fondo y por muestra con instrumentos metrológicamente trazables; conciliar número de raciones × gramaje mínimo, antes del despacho y en la entrega a representantes de patio, y conservar evidencia reproducible.
Establecer un sistema de información en el que se registre a diario toda lo concerniente a la prestación del servicio, incluyendo indicadores y alertas, y a través del cual la administración pueda tomar decisiones informadas y oportunas.
Administrar equipos, infraestructura, cadena de frío y sistemas de extracción/ventilación mediante matrices de criticidad que identifiquen requerido–disponible–estado–mantenimiento–calibración/prueba funcional–responsable–fecha de cierre, segregando mantenimiento menor y estructural y verificando condiciones de SST.
Fortalecer los controles de inventario y abastecimiento para garantizar la disponibilidad oportuna de materias primas según el menú y la población atendida,

restringir el uso de insumos y proveedores no autorizados y asegurar la trazabilidad documental de intercambios, dietas y contingencias.
Estructurar los planes de mejoramiento con el tratamiento de la causa raíz, corrección de la condición, indicador de resultado y no recurrencia

9. CONCLUSIONES

Con base en las pruebas practicadas, los criterios contractuales y el análisis de riesgos, se concluye:

La auditoría cumplió el objetivo de evaluar los EPMSC Ocaña, Pereira y Puerto Berrío y evidenció que los riesgos críticos se concentran en la incapacidad de los controles para asegurar abastecimiento, gramajes, dietas, equipos, saneamiento, infraestructura, cadena de frío y cierre efectivo de desviaciones.
En Ocaña se mantienen hallazgos sustentados: abastecimiento y trazabilidad de materias primas; equipos mínimos; distribución en recipientes no isotérmicos; derivación dietaterapéutica; saneamiento; y persistencia de deficiencias en extracción, ventilación y elementos de seguridad. Las mejoras posteriores deben validarse por sostenibilidad antes del cierre y la consecuencia de cada ANS debe reconstruirse en su expediente específico.
En Pereira se incorporan hallazgos. El de gramajes cuenta con evidencia cuantitativa directa y requiere verificar el tratamiento del ANS 1 y su efecto financiero; la recurrencia locativa, de mantenimiento y cadena de frío evidencia cierres no sostenibles.
En Puerto Berrío se incorporan hallazgos sobre las deficiencias de equipos, almacenamiento, instalaciones, plagas y extracción requieren seguimiento y segregación técnica de responsabilidades.
La información revisada no permite hacer seguimiento completo a cada incumplimiento desde su detección hasta su cierre y eventual descuento. Por ello, persiste una debilidad transversal en la trazabilidad y en la demostración de la efectividad del control contractual.

10. AUTORIZACIÓN PARA COMUNICAR ESTE INFORME:

En cumplimiento del parágrafo 1° del Artículo 2.2.21.4.7 del Decreto 648 de 2017 "Relación administrativa y estratégica del Jefe de Control Interno o quien haga sus veces", el presente informe tendrá como destinatario principal al representante legal de la Entidad y al líder del proceso auditado. A través del Comité Institucional de Coordinación de Control Interno, se dará a conocer los resultados de las auditorías a los miembros de esta instancia.

Así mismo y en cumplimiento de la Ley 1712 de 2014, este informe se publicará en la página web de la Entidad - Ley de Transparencia.

11. EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS (cuando aplique)

Las evidencias siguientes se incorporan en el mismo orden de los hallazgos. Cada imagen o recorte se utiliza únicamente para demostrar los elementos objetivamente visibles y se interpreta conjuntamente con la evidencia documental referenciada en los papeles de trabajo.

ESTABLECIMIENTO AUDITADO: EPMSC OCAÑA

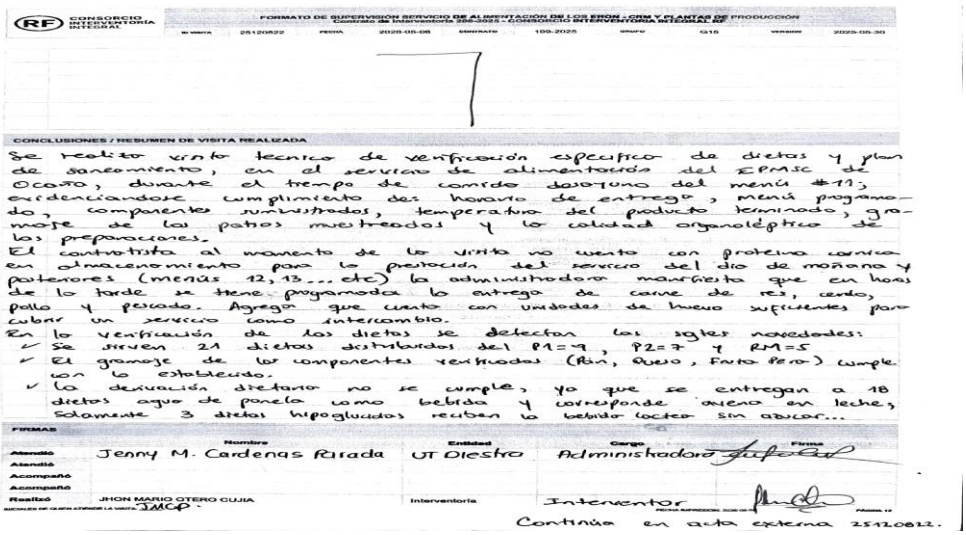
HALLAZGO 1. Debilidades en la planeación del abastecimiento y en la trazabilidad de materias primas.

Registro Fotográfico





Fuente: Oficina de Control Interno



FORMATO DE SUPERVISIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS EROM - CRM Y CLANTAS DE PRODUCCIÓN
Contrato de Interventoría 396-2025 - CONSORCIO INTERVENTORÍA INTEGRAL

CONCLUSIONES / RESUMEN DE VISITA REALIZADA

Se realiza visita técnica de verificación específica de dietas y plan de saneamiento, en el servicio de alimentación del EPMSC de Ocaña, durante el tiempo de comida desayuno del menú #11; evidenciándose cumplimiento del horario de entrega, menú programado, componentes suministrados, temperatura del producto terminado, gramaje de las patas muestreadas y la calidad organoléptica de las preparaciones.
El contratista al momento de la visita no cuenta con proteína cárnica en almacenamiento para la prestación del servicio del día de mañana y posteriores (menús 12, 13... etc) la administradora manifiesta que en horas de la tarde se tiene programada la entrega de carne de res, cerdo, pollo y pescado. Agrega que cuenta con unidades de huevo suficientes para cubrir un servicio como intercambio.
En la verificación de las dietas se detectan las siguientes novedades:
- Se sirven 21 dietas distribuidas así P1=9, P2=7 y RM=5
- El gramaje de los componentes verificados (Pan, Queso, Fruta Pera) cumple con lo establecido.
- La denominación dietario no se cumple, ya que se entregan a 18 dietas agua de panela como bebida y corresponde avena en leche; solamente 3 dietas hipoglucidas reciben la bebida lactea sin azúcar...

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Jenny M. Cardenas Rivada	UT Diestro	Administradora	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó				
Realizó	JHON MARIO OTERO CUJIA	Interventoría	Interventor	

Continúa en acta externa 25120822.

EV-OCA-01. Acta/soporte de visita OCI del 6 de mayo de 2026: ausencia de proteína cárnica almacenada para días posteriores y entrega programada; también registra las novedades de dietas verificadas.

HALLAZGO 2. Insuficiencia y condición operativa deficiente de equipos mínimos requeridos.

Registro Fotográfico



Fuente: Oficina de Control Interno

evidencia fallas en el control sanitario, documental y operativo del servicio de alimentación.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (45%): 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 45% de desempeño, con una disminución del 5% frente al período anterior; sin embargo, continúa siendo una de las categorías con menor desempeño entre las 11 evaluadas, evidenciándose incumplimiento en todos los establecimientos. En EPMSC Ocaña (58%) Durante la visita se evidenció incumplimiento en la dotación mínima de equipos y condiciones de infraestructura del servicio de alimentación, al contarse con 1 bandeja de sobreponer en lugar de 2 y 7 puestos de cocción de los 8 requeridos según el Anexo 5 de equipos mínimos para una población de 443 PPL. Así mismo, se verificó la existencia de dos licuadoras no industriales de 1.5 L cada una, cumpliendo la capacidad total exigida; sin embargo, se evidenció el procesador de alimentos fuera de servicio por desgaste de cuchillas, sin reporte de fecha de mantenimiento correctivo por parte del operador. Adicionalmente, se identificaron tres carros transportadores identificados (1, 2 y RM) sin sistema de cierre conforme a lo establecido en la OTM, así como una trampa de grasa con la tapa deteriorada (con perforación), lo que representa riesgo sanitario por posible ingreso de plagas y contaminación cruzada. En general, no se evidencian soportes de gestión ni acciones correctivas dentro del plan de mejoramiento para la subsanación de las novedades reportadas. En la Planta de Contingencia Externa G15 Arauca (57%) durante la visita se evidenció incumplimiento en la dotación y estado de equipos del servicio de alimentación, al no contar con un procesador de alimentos de 50 kg/h ni con un refrigerador de 520 litros, además de encontrarse el pela papa fuera de servicio y el procesador de alimentos con daño estructural (agarre partido). Así mismo, los tres congeladores del servicio presentan deterioro, incluyendo el congelador dual/refrigerador con tapas oxidadas recubiertas con material plástico adhesivo desprendible, y no se evidencian certificados de calibración de los equipos de refrigeración y congelación (marcas VISIVO, CHALLENGER y ABBA). Adicionalmente, se identificó que los tres carros transportadores utilizados para la distribución de alimentos no cuentan con puertas ni sistemas de cierre, incumpliendo los lineamientos de la OTM. No se evidencia gestión de retiro de equipos en desuso y se constató la ausencia de trampa de grasa en el servicio de alimentación, lo que representa un incumplimiento en las condiciones higiénico-sanitarias y de control operativo del establecimiento. En EPMSC Pamplona (56%) de acuerdo con el Anexo No. 5 de

EV-OCA-02. Informe de Interventoría mayo 2026: 58% en equipos y detalle de faltantes, procesador fuera de servicio y carros transportadores sin cierre.

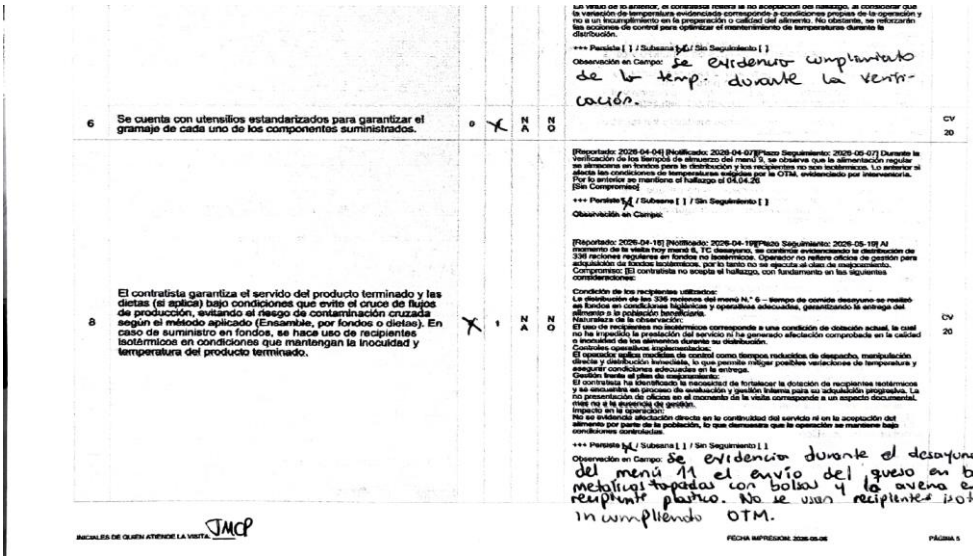
HALLAZGO 3. Uso de recipientes no isotérmicos en la distribución del producto terminado

Registro Fotográfico





Fuente: Oficina de Control Interno


Observación en Campo: se evidencio cumplimiento de la temp. durante la ventacación.

6 Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados. 0 X NA NO CV 20

8 El contratista garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado (Ensamble, por fondos o dietas). En caso de suministro en fondos, se hace uso de recipientes isotérmicos en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado. X 1 NA NO CV 20

[Reportado: 2026-04-18] [Notificado: 2026-04-19] Plazo Seguimiento: 2026-05-19] Al tratamiento de la visita hoy marzo 8, TC desayuno, se constatar evidenciando la distribución de 336 raciones regulares en fondos no isotérmicos. Operador no refiere oficios de gestión para adquisición de fondos isotérmicos, por lo tanto no se ejecuta al clase de mejoramiento. Compromiso: [El contratista no acepta el hallazgo, con fundamento en las siguientes consideraciones:

Condición de los recipientes utilizados:
La distribución de las 336 raciones del menú N.° 6 – tiempo de comida desayuno se realizó en fondos en condiciones higiénicas y operativas adecuadas, garantizando la entrega del alimento a la población beneficiaria.
Naturaleza de la observación:
El uso de recipientes no isotérmicos corresponde a una condición de dotación actual, la cual no ha impedido la prestación del servicio ni ha generado afectación comprobada en la calidad e inocuidad de los alimentos durante su distribución.
Controles operativos implementados:
El operador aplica medidas de control como tiempos reducidos de despacho, manipulación directa y distribución inmediata, lo que permite mitigar posibles variaciones de temperatura y asegurar condiciones adecuadas en la entrega.
Gestión frente al plan de mejoramiento:
El contratista ha identificado la necesidad de fortalecer la dotación de recipientes isotérmicos y se encuentra en proceso de evaluación y gestión interna para su adquisición progresiva. La no presentación de oficios en el momento de la visita corresponde a un aspecto documental, más no a la ejecución de gestión.
Impacto en la operación:
No se evidenció afectación directa en la continuidad del servicio ni en la aceptación del alimento por parte de la población, lo que demuestra que la operación se mantiene bajo condiciones controladas.

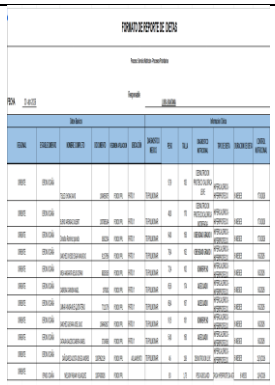
+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo: se evidencio durante el desayuno del menú 11 el envío del queso en bandejas metalicas tapadas con bolsa y la avena en recipiente plastico. No se usan recipientes isotermicos incumpliendo OTM.

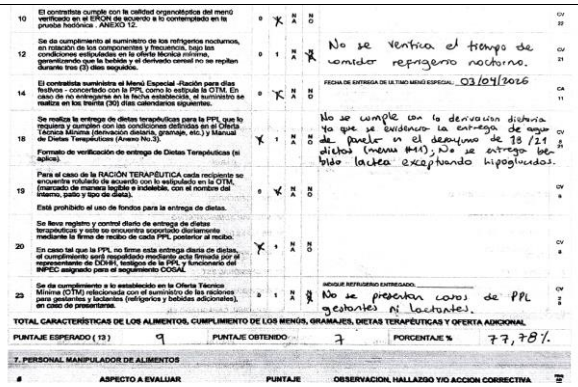
INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: JMCP FECHA IMPRESIÓN: 2026-05-06 PÁGINA 5

EV-OCA-03. Formato de supervisión del 6 de mayo de 2026: observación de despacho de queso/avena sin recipientes isotérmicos conforme a la OTM.

HALLAZGO 4. Incumplimiento de la derivación dieto terapéutica, falta de nutricionista y debilidades de trazabilidad de dietas.




FORMATO DE REPORTE DE DIETAS


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. 0 X NA NO CV 10

12 Se da cumplimiento al suministro de los refrigerios nocturnos, en relación 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. 0 1 NA X NO No se verifica el tiempo de comidor refrigerio nocturno. CV 21

14 El contratista suministra el Menú Especial -Ración para días festivos - concertado con la PPL como lo estipula la OTM. En caso de no entregarse en la fecha establecida, el suministro se realiza en los treinta (30) días calendarios siguientes. 0 X NA NO FECHA DE ENTREGA DE ULTIMO MENÚ ESPECIAL: 03/04/2026 CA 11

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 dietaria, gramaje, etc.) y Manual de Dietas Terapéuticas (Anexo No.3). X 1 NA NO No se cumple con la derivacion dietaria ya que se evidencio la entrega de agua de panela en el desayuno de 18 /21 dietas (menu #11), No se entrego bebida lactea exceptando hipoglicemicos. CV 18

Formato de verificación de entrega de Dietas Terapéuticas (si aplica).

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 insumo, patio y tipo de dieta). 0 X NA NO CV 19

Está prohibido el uso de fondos para la entrega de dietas.

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. X 1 NA NO CV 20

En caso tal que la PPL no firme este entrega diaria de dietas, el cumplimiento será respaldado mediante acta firmada por el representante de DOAR, testigos de la PPL y funcionario del INPEC asignado para el seguimiento COSAL

23 Se da cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) relacionada con el suministro de los víveres para gestantes y lactantes (refrigerios y bebidas adicionales), en caso de presentarse. 0 1 NA X NO REFRIGERIO ENTREGADO: No se presentan casos de PPL gestantes ni lactantes. CV 23

TOTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL

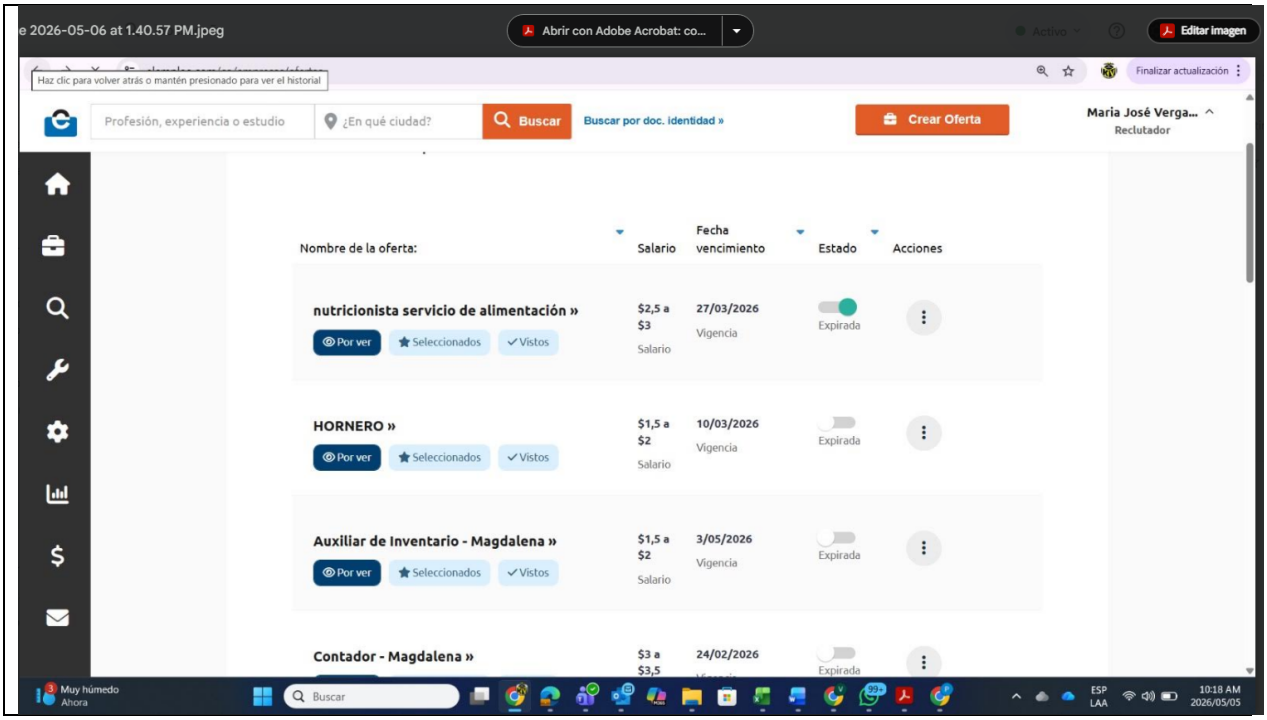
PUNTAJE ESPERADO (13) 9 PUNTAJE OBTENIDO 7 PORCENTAJE % 77,78%

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ASPECTO A EVALUAR PUNTAJE OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA

EV-OCA-04. Formato de supervisión del 6 de mayo de 2026: se documenta incumplimiento de la derivación dietaría y entrega de agua de panela a 18 de 21 dietas.

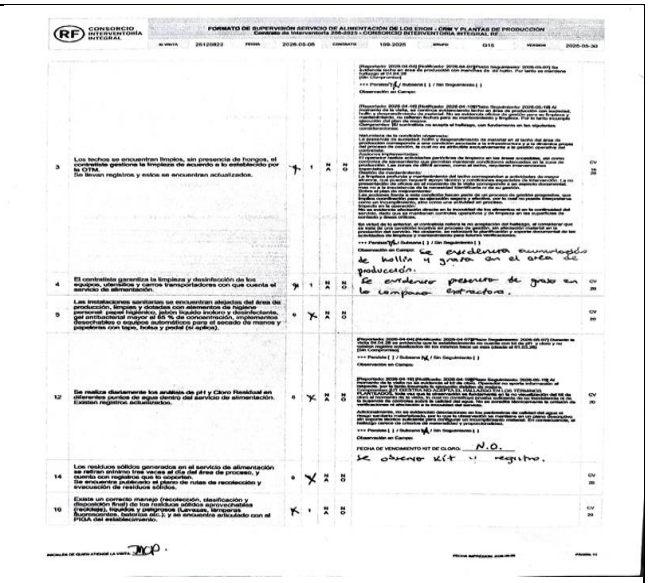
Fuente: Oficina de Control Interno



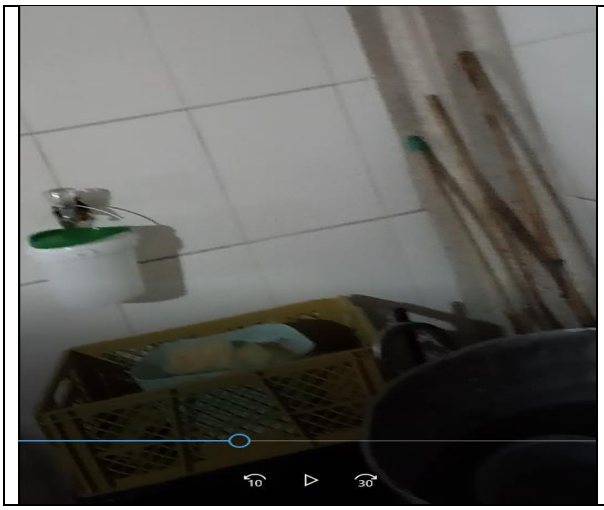
Fuente: Pantallazo suministrado por el operador de la vacante del nutricionista

HALLAZGO 5. Inefectividad de controles del plan de saneamiento básico.





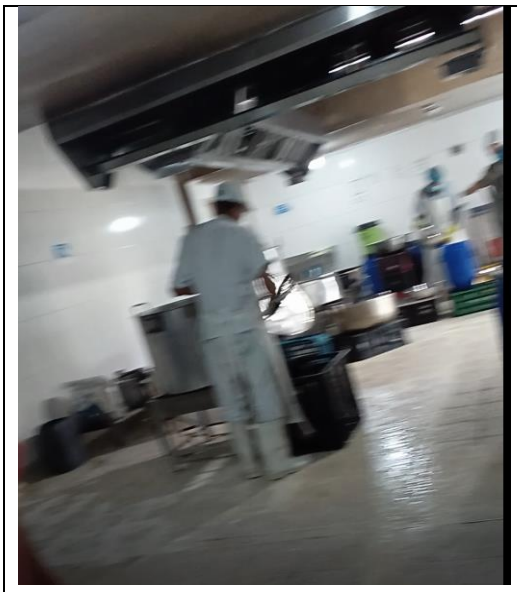
EV-OCA-05. Soporte de visita OCI: anotaciones sobre limpieza, residuos, canaletas y condiciones de saneamiento.





EV-OCA-05. Soporte de visita OCI: anotaciones sobre limpieza, residuos, canaletas y condiciones de saneamiento.

HALLAZGO 6. Persistencia de deficiencias en extracción, ventilación y elementos de seguridad en cocina.





Fuente: Captura de video con entrevista a la administradora del rancho sobre las condiciones de la campana

evidenciándose ausencia de extintor CO_2 y manta antifuego, deficiencias en la dotación de elementos de protección personal y fallas en el sistema de ventilación por funcionamiento parcial de extractores y campana fuera de servicio; adicionalmente, aunque existen registros de capacitación SST, no se cuenta con soportes completos de evaluación ni material pedagógico. En EPMSC Ocaña (45%) se mantiene el incumplimiento del plan de mejora, al no evidenciarse adquisición de manta antifuego ni guante de malla en acero, además de deficiencias críticas en el sistema de extracción del área de producción, con campanas fuera de funcionamiento y ventilación insuficiente, lo que afecta las condiciones higiénico-sanitarias. Finalmente, en COCUC Cúcuta (35%) se evidencian incumplimientos reiterados en capacitación SST sin soportes de evaluación ni material de apoyo, deficiencias en la dotación de elementos de protección personal, ausencia de manta antifuego y fallas en el sistema de extracción de vapor en el área de producción, lo que genera condiciones inadecuadas de seguridad industrial, incrementando el riesgo de incidentes laborales y afectación a la inocuidad del servicio de alimentación.

Fuente: EV-OCA-06. Informe de Interventoría mayo 2026, página 183: Ocaña obtuvo 45 % en SST y se registró persistencia del incumplimiento del plan de mejora, falta de manta antifuego y guante de malla, campanas fuera de funcionamiento y ventilación insuficiente.

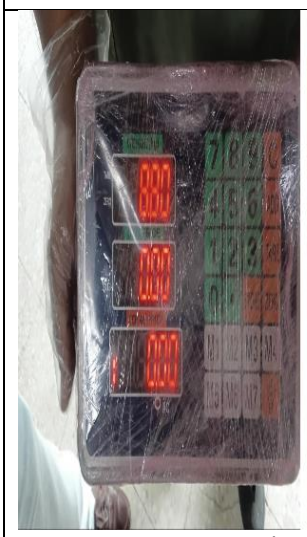
Fuente: Oficina de Control Interno

ESTABLECIMIENTO AUDITADO: EPMSC PEREIRA

Hallazgo 7. Incumplimiento y alta dispersión en el gramaje de proteínas suministradas a la PPL del EPMSC Pereira.

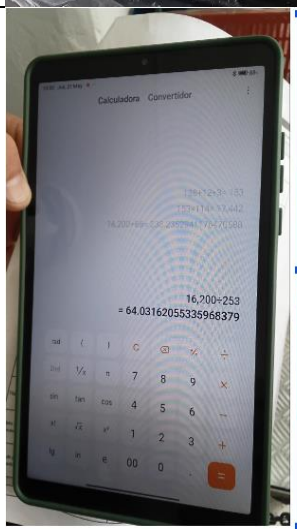








Pesaje menos los 2 kg de canastilla





Pesaje de la proteína

Fuente: Oficina de Control Interno

Hallazgo 8. Persistencia de deficiencias locativas, de drenaje y de mantenimiento que afectan las condiciones higiénico-sanitarias del servicio de alimentación.

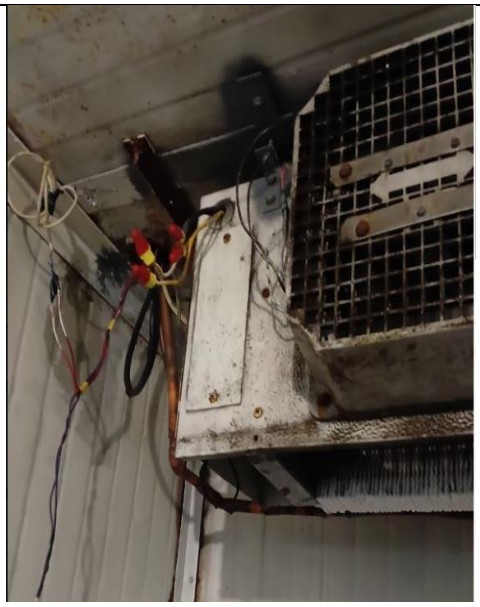





Fuente: Oficina de Control Interno

Hallazgo 9. Deficiente mantenimiento, trazabilidad y control metrológico de equipos, utensilios y carros transportadores.







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

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

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

EV-PER-03. Interventoría junio 2026, pág. 102: ausencia de soportes de mantenimiento y hoja de vida, pela papas en mal estado.

Fuente: Oficina de Control Interno

Hallazgo 10. Debilidades en el control de la cadena de frío, descongelación y distribución del producto terminado.





Fotografía de campo – proteína en recipientes con agua durante descongelación.

Fuente: Oficina de Control Interno

Hallazgo 11. Deficiencias en almacenamiento, prealistamiento y control de insumos que incrementan el riesgo de contaminación cruzada y desabastecimiento.



Fuente: Oficina de Control Interno

Hallazgo 12. Soportes incompletos para acreditar la aptitud sanitaria de parte del personal manipulador de alimentos.

CONCEPTO

SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO. EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL SATISFACTORIA . ÉNFASIS EN OSTEOMUSCULAR . NO TIENE RESTRICCIONES LABORALES . NOTA: EL EXAMINADO TIENE PENDIENTE APORTAR LA MUESTRA DE COPROLÓGICO.



Estrato:	4	**Ciudad:**	PEREIRA
Dirección:	BARRIO	**Teléfono:**	3000000000
EPS:	NO REFIERE	**ARL:**	NO REFIERE
AFP:	NO REFIERE		
Acompañante:		**Tel. Acompañante:**	
Empresa:	UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025	**Cargo:**	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Sede:	CONSULTORIO		
Actividad Economica:	5629 - ACTIVIDADES DE OTROS SERVICIOS DE COMIDAS		

TIPO EXAMEN: INGRESO **FECHA EXAMEN:** 2026-02-12 09:03:37
ENFASIS: MANIPULACION DE ALIMENTOS,OSTEOMUSCULAR

EXAMENES REALIZADOS

1. EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL 2. COPROLOGICO 3. FROTIS GARGANTA
4. KOH UNAS

CONCEPTO

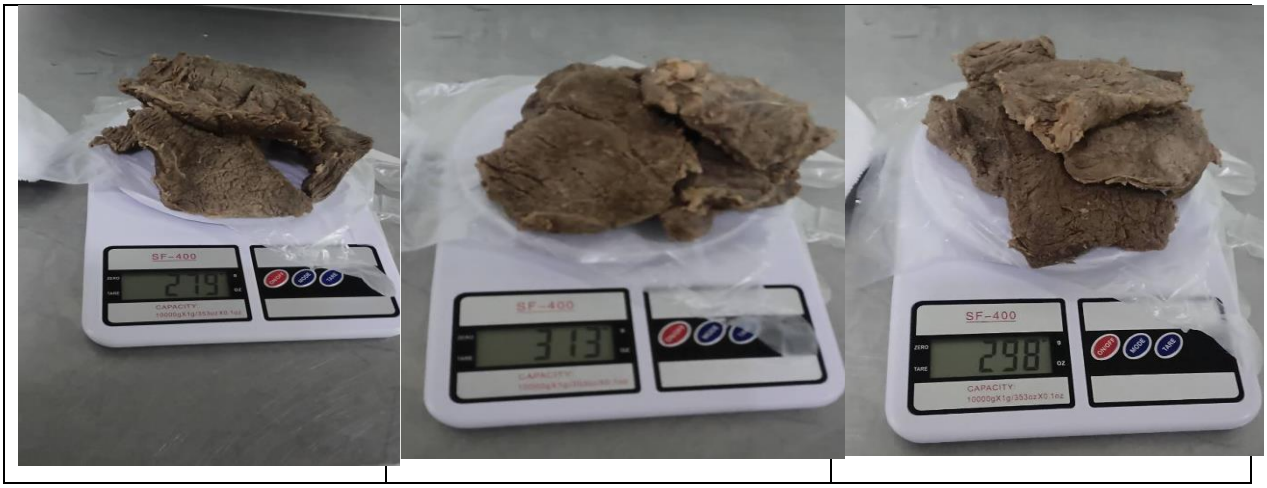
SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO. EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL SATISFACTORIA . ÉNFASIS EN OSTEOMUSCULAR . NO TIENE RESTRICCIONES LABORALES . NOTA: EL EXAMINADO TIENE PENDIENTE APORTAR LA MUESTRA DE COPROLÓGICO.

La presente certificación se expide con base en la Historia Clínica ocupacional del trabajador la cual tiene carácter confidencial y su manejo está regulado por la Resolución 1843 de 2025.
Declaro que he recibido información clara sobre el examen ocupacional y doy mi consentimiento para su realización (Ley 23 de 1981 Art. 15).
Asi mismo declaro que he suministrado al médico información clara, veraz y completa sobre mi estado de salud y no he omitido ninguna información importante (Decreto 1295 de 1994 Art. 22).

Fuente: Oficina de Control Interno

ESTABLECIMIENTO AUDITADO: EPMSC PUERTO BERRÍO

Hallazgo 13. Debilidades en la estandarización del porcionamiento y en la confiabilidad del control de gramajes en el EPMSC Puerto Berrío.







Fuente: Oficina de Control Interno

Hallazgo 14. Deficiencias en el mantenimiento, operatividad y control metrológico de equipos utilizados en el servicio de alimentación del EPMSC Puerto Berrío.



Prueba de gramera descalibrada





Prueba de bascula descalibrada

conservación y distribución de alimentos, así como al incumplimiento de las características técnicas de los carros transportadores. En los establecimientos con cumplimiento parcial se encuentra el EPMSC Quibdó, con un 89 %, donde persisten deficiencias en el estado de conservación y funcionamiento de los equipos de refrigeración y de transporte de alimentos; el EPMSC Jericó, con un 87 %, presenta deterioro en utensilios de producción, evidenciado por recipientes con ausencia de elementos de sujeción y bordes irregulares; el EPMSC Bolívar, con un 86 %, registra incumplimientos en la disponibilidad y operatividad de los equipos mínimos exigidos en el Anexo 5 de la OTM; el CPMSPTR Puerto Triunfo alcanza un 84 %, evidenciando deficiencias en el mantenimiento y estado de conservación de la infraestructura operativa y de equipos críticos, tales como marmitas, campana extractora, licuadora industrial y báscula; finalmente, el EPMSC Puerto Berrío presenta el menor desempeño de la categoría, con un 75 %, debido a deficiencias en el estado de conservación de los equipos de refrigeración, los carros transportadores y el control metrológico de los equipos de medición. En términos generales, las principales afectaciones de la categoría se concentran en el deterioro físico de equipos y utensilios, el incumplimiento de las especificaciones técnicas y de la dotación mínima establecida en la Oferta Técnica Mínima.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (89%): Durante el período evaluado, la categoría presenta un incremento de cuatro (4) puntos porcentuales frente al mes anterior. En este contexto, se destacan con cumplimiento del 100 % los establecimientos EPMSC Bolívar, EPMSC Istmina, EPMSC Jericó, EPMSC Puerto Berrío y EPMSC Támesis, evidenciándose en estos la adecuada ejecución de los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, la correcta aplicación de protocolos de limpieza y desinfección de frutas y verduras, el uso de utensilios estandarizados para el control de porciones y la minimización del riesgo de contaminación cruzada. En el rango inferior de

Interventoría junio 2026, pág. 126: 75% en equipos, refrigeración, carros y control metrológico.

Fuente: Oficina de Control Interno

Hallazgo 15. Debilidades en la planeación y gestión preventiva de inventarios de materias primas.

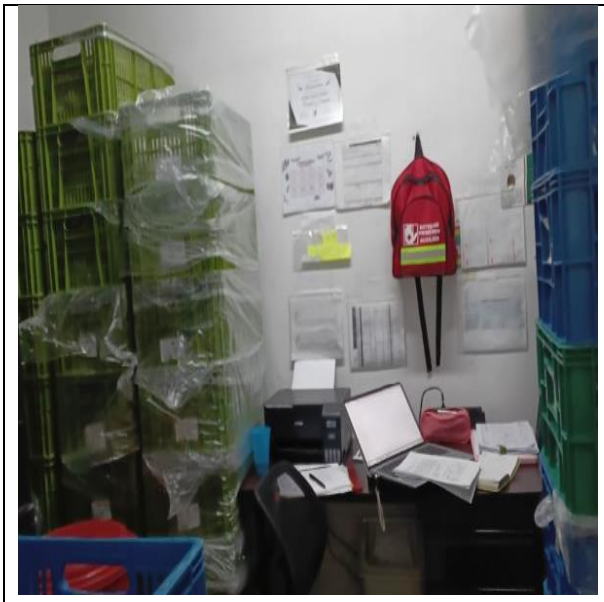




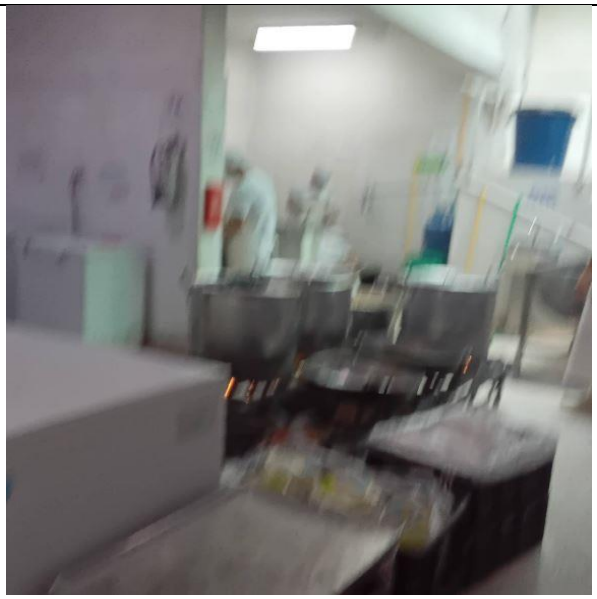


Fuente: Oficina de Control Interno

Hallazgo 16. Deficiencias locativas y de segregación de áreas que afectan las barreras higiénicas del servicio de alimentación del EPMSC Puerto Berrío.



Oficina y área de refrigeración de pan y verduras

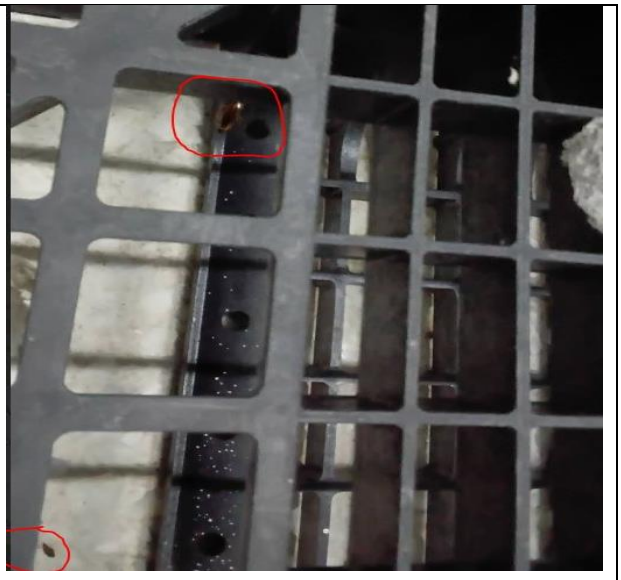


Cocina, zona de lavado, neveras todo está concentrado en un mismo espacio

Fuente: Oficina de Control Interno

Hallazgo 17. Debilidad en la efectividad del saneamiento y control de plagas en áreas críticas del rancho.





Fuente: Oficina de Control Interno

Hallazgo 18. Insuficiente capacidad de extracción de calor y ventilación en el área de producción del EPMSC Puerto Berrío.







ventilación, al encontrarse extractores sin malla protectora o con mallas deterioradas, condición que favorece el ingreso de plagas y afecta las condiciones higiénico-sanitarias del servicio. Con un 88 % de cumplimiento se ubican el EPMSC Istmina, debido a la ausencia de extracción de aire en el área de almacenamiento de sustancias químicas y a la insuficiente capacidad de los extractores del área de distribución, y el EPMSC Quibdó, donde los extractores de las áreas de preparación, almacenamiento de carnes y víveres se encontraban fuera de funcionamiento por una contingencia eléctrica. El CPMSPTR Puerto Triunfo alcanza un 81 % de cumplimiento, presentando deficiencias en el funcionamiento de la campana extractora, lo que ocasiona acumulación de vapor y condensación en el área de producción. Por su parte, el EPMSC Puerto Berrío, con un 80 %, evidencia que los extractores instalados son insuficientes para garantizar una adecuada extracción de calor, generando altas temperaturas en el área de producción. Finalmente, el EPMSC Medellín registra el menor desempeño, con un 68 % de cumplimiento, debido a deficiencias en el sistema de extracción y ventilación del área de producción, ocasionadas por el funcionamiento inadecuado de la campana extractora, el deterioro de sus componentes y la ausencia temporal del extintor tipo K, requerido para la atención de incendios asociados a aceites y grasas.

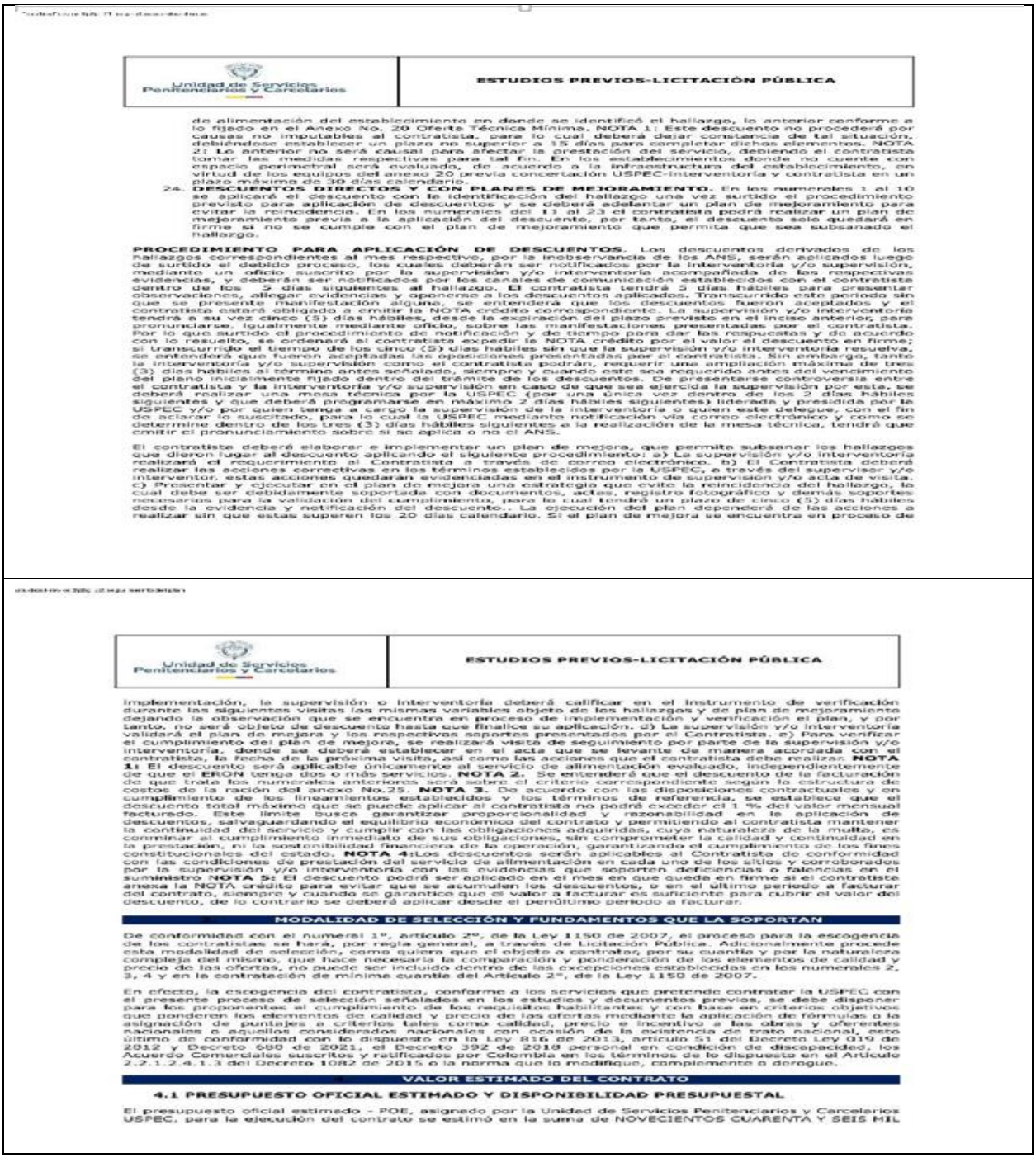
2.2.12.2 Evaluación por Categorías Desde la Categoría No. 1 a la Categoría No. 5 EP-UT-URI

A continuación, se presenta el desempeño el mes de junio de 2026, junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 del Grupo 12. en las evaluaciones de la interventoría

Interventoría junio 2026, pág. 129: extractores insuficientes y altas temperaturas

Fuente: Oficina de Control Interno

HALLAZGO TRANSVERSAL – DEBILIDADES EN LA OBJETIVIDAD, TRAZABILIDAD Y EFECTIVIDAD DE LA GESTIÓN DE ANS Y PLANES DE MEJORA.



Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios

ESTUDIOS PREVIOS-LICITACIÓN PÚBLICA

de alimentación del establecimiento en donde se identificó el hallazgo, lo anterior conforme a lo fijado en el Anexo No. 20 Oferta Técnica Mínima. **NOTA 1:** Este descuento no procederá por causas no imputables al contratista, para lo cual deberá dejar constancia de tal situación, debiéndose establecer un plazo no superior a 15 días para completar dichas elementos. **NOTA 2:** Lo anterior no será causal para afectar la prestación del servicio, debiendo el contratista tomar las medidas respectivas para tal fin. En los establecimientos donde no cuente con espacio perimetral será evaluada, de acuerdo a la infraestructura del establecimiento, en virtud de los equipos del anexo 20 previa concertación USPEC-Interventoría y contratista en un plazo máximo de 30 días calendario.

24. **DESCUENTOS DIRECTOS Y CON PLANES DE MEJORAMIENTO.** En los numerales 1 al 10 se aplicará el descuento con la identificación del hallazgo una vez surtido el procedimiento previsto para aplicación de descuentos y se deberá adelantar un plan de mejoramiento para evitar la reincidencia. En los numerales del 11 al 23 el contratista podrá realizar un plan de mejoramiento previa a la aplicación del descuento, por tanto, el descuento solo quedará en firme si no se cumple con el plan de mejoramiento que permita que sea subsanado el hallazgo.

PROCEDIMIENTO PARA APLICACIÓN DE DESCUENTOS. Los descuentos derivados de los hallazgos correspondientes al mes respectivo, por la inobservancia de los ANS, serán aplicados luego de surtido el debido proceso, los cuales deberán ser notificados por la interventoría y/o supervisión, mediante un oficio suscrito por la supervisión y/o interventoría acompañada de las respectivas evidencias, y deberán ser notificados por los canales de comunicación establecidos con el contratista dentro de los 2 días siguientes al hallazgo. El contratista tendrá 5 días hábiles para presentar observaciones, allegar evidencias y oponerse a los descuentos aplicados. Transcurrido este periodo sin que se presente manifestación alguna, se entenderá que los descuentos fueron aceptados y el contratista estará obligado a emitir la NOTA crédito correspondiente. La supervisión y/o interventoría tendrá a su vez cinco (5) días hábiles, desde la expiración del plazo previsto en el inciso anterior, para pronunciarse. Igualmente mediante oficio, sobre las manifestaciones presentadas por el contratista. Por lo que surtido el procedimiento de notificación y de tiempo para dar las respuestas y de acuerdo con lo resuelto, se ordenará al contratista expedir la NOTA crédito por el valor del descuento en firme; si transcurrido el tiempo de los cinco (5) días hábiles sin que la supervisión y/o interventoría resuelva, se entenderá que fueron aceptadas las oposiciones presentadas por el contratista. Sin embargo, tanto la interventoría y/o supervisión como el contratista podrán, requerir una ampliación máxima de tres (3) días hábiles al término antes señalado, siempre y cuando este sea requerido antes del vencimiento del plazo inicialmente fijado dentro del trámite de los descuentos. De presentarse controversia entre el contratista y la interventoría y/o supervisión en caso de que sea ejercida la supervisión por esta, se deberá realizar una mesa técnica por la USPEC (por una única vez dentro de los 2 días hábiles siguientes y que deberá programarse en máximo 2 días hábiles siguientes) liderada y presidida por la USPEC y/o por quien tenga a cargo la supervisión de la interventoría o quien este delegue, con el fin de aclarar lo suscitado, para lo cual la USPEC mediante notificación vía correo electrónico y como se determine dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la realización de la mesa técnica, tendrá que emitir el pronunciamiento sobre si se aplica o no el ANS.

El contratista deberá elaborar e implementar un plan de mejora, que permite subsanar los hallazgos que dieron lugar al descuento aplicando el siguiente procedimiento: a) La supervisión y/o interventoría realizará el requerimiento al Contratista a través de correo electrónico. b) El Contratista deberá realizar las acciones correctivas en los términos establecidos por la USPEC, a través del supervisor y/o interventor, estas acciones quedarán evidenciadas en el instrumento de supervisión y/o acta de visita. c) Presentar y ejecutar en el plan de mejora una estrategia que evite la reincidencia del hallazgo, la cual debe ser debidamente soportada con documentos, actas, registro fotográfico y demás soportes necesarios para la validación del cumplimiento, para lo cual tendrá un plazo de cinco (5) días hábiles desde la evidencia y notificación del descuento.. La ejecución del plan dependerá de las acciones a realizar sin que estas superen los 20 días calendario. Si el plan de mejora se encuentra en proceso de

Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios

ESTUDIOS PREVIOS-LICITACIÓN PÚBLICA

implementación, la supervisión o interventoría deberá calificar en el instrumento de verificación durante las siguientes visitas las mismas variables objeto de los hallazgos y de plan de mejoramiento dejando la observación que se encuentra en proceso de implementación y verificación el plan, y por tanto, no será objeto de descuento hasta que finalice su aplicación. d) La supervisión y/o interventoría validará el plan de mejora y las respectivas soportes presentados por el Contratista. e) Para verificar el cumplimiento del plan de mejora, se realizará visita de seguimiento por parte de la supervisión y/o interventoría, donde se deberá establecer en el acta que se levante de manera acordada con el contratista, la fecha de próxima visita, así como las acciones que el contratista debe realizar. **NOTA 1:** El descuento será aplicable únicamente al servicio de alimentación evaluado, independientemente de que el **ERON** tenga dos o más servicios. **NOTA 2.** Se entenderá que el descuento de la facturación de que trata los numerales anteriores, será sobre el criterio correspondiente según la estructura de costos de la ración del anexo No.25. **NOTA 3.** De acuerdo con las disposiciones contractuales y en cumplimiento de los lineamientos establecidos y los términos de referencia, se establece que el descuento total máximo que se puede aplicar al contratista no podrá exceder el 1 % del valor mensual facturado. Este límite busca garantizar proporcionalidad y razonabilidad en la aplicación de descuentos, salvaguardando el equilibrio económico del contrato y permitiendo al contratista mantener la continuidad del servicio y cumplir con las obligaciones adquiridas, cuya naturaleza de la multa, es conminar al cumplimiento inmediato de sus obligaciones, sin comprometer la calidad y continuidad en la prestación, ni la sostenibilidad financiera de la operación, garantizando el cumplimiento de los fines constitucionales del estado. **NOTA 4:**Los descuentos serán aplicables al Contratista de conformidad con las condiciones de prestación del servicio de alimentación en cada uno de los ítems y correspondan por la supervisión y/o interventoría con las evidencias que soporten deficiencias o falencias en el suministro **NOTA 5:** El descuento podrá ser aplicado en el mes en que quede en firme si el contratista anexa la NOTA crédito para evitar que se acumulen los descuentos, o en el último periodo a facturar del contrato, siempre y cuando se garantice que el saldo a favor suficiente para cubrir el valor del descuento, de lo contrario se deberá aplicar desde el penúltimo periodo a facturar.

MODALIDAD DE SELECCIÓN Y FUNDAMENTOS QUE LA SOPORTAN

De conformidad con el numeral 1°, artículo 2°, de la Ley 1150 de 2007, el proceso para la escogencia de los contratistas se hará, por regla general, a través de Licitación Pública. Adicionalmente procede esta modalidad de selección, sea cual fuera el objeto a contratar, por su cuantía o por la naturaleza compleja del mismo, que hace necesaria la comparación y ponderación de los elementos de calidad y precio de las ofertas, no puede ser incluido dentro de las excepciones establecidas en los numerales 2, 3, 4 y en la contratación de mínima cuantía del Artículo 2°, de la Ley 1150 de 2007.

En efecto, la escogencia del contratista, conforme a los servicios que pretende contratar la USPEC con el presente proceso de selección señalados en los estudios y documentos previos, se debe disponer para los proponentes el cumplimiento de los requisitos habilitantes y con base en criterios objetivos que ponderen los elementos de calidad y precio de las ofertas mediante la aplicación de fórmulas o la asignación de puntajes técnicos. Como calidad, precio e incentivo a las obras y oferentes nacionales o aquellos considerados nacionales con ocasión de la existencia de trato nacional, esto último de conformidad con lo dispuesto en la Ley 816 de 2013, artículo 51 del Decreto Ley 019 de 2012 y Decreto 680 de 2021, el Decreto 392 de 2018 personal en condición de discapacidad, los Acuerdo Comerciales suscritos y ratificados por Colombia en los términos de lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015 o la norma que lo modifique, complemente o derogue.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

4.1 PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO Y DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El presupuesto oficial estimado - POE, asignado por la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios USPEC, para la ejecución del contrato se estimó en la suma de NOVECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL

2.9.DESCUENTOS APLICABLES

Los Acuerdos de Niveles de Servicio (ANS) definen y describen, las condiciones, estándares y mejores prácticas de calidad del servicio y de los productos suministrados, se entienden aceptadas con la firma del contrato, y están pactados con el fin de garantizar la correcta ejecución del objeto contractual, la verificación de la conformidad técnica de las prestaciones ejecutadas por el contratista, y aplicar los descuentos tipificados en este acápite; en caso de inobservancia de cualquiera de los Acuerdos de Niveles de Servicio (ANS) señalados en este apartado, y sin perjuicio de las sanciones legales y contractuales previstas por incumplimientos del objeto contractual, se generará un descuento en la facturación correspondiente al establecimiento afectado, los cuales se entienden pactados, junto con sus respectivas causales con la firma del contrato, y serán comunicados al contratista a través de correo electrónico a la dirección de email indicada por el contratista para notificaciones en el contrato, junto con los soportes respectivos que los sustentan de conformidad con el procedimiento descrito en el presente numeral.

En caso de incurrir en las hipótesis consignadas en el presente acápite, se impondrán los descuentos aquí señalados, de conformidad a lo descrito en la siguiente tabla:

Tabla de porcentajes de descuento:

TIEMPO DE COMIDA	PORCENTAJE DE DESCUENTO	CONCEPTO DESCUENTO
DESAYUNO	hasta 13%	Se aplicará el descuento hasta del 72% del valor de la ración diaria del servicio de alimentación del establecimiento en el tiempo de comida que se identificó el hallazgo, de conformidad con la estructura de costos que componen la ración.
ALMUERZO	hasta 25%	
CENA	hasta25%	
REFRIGERIO	hasta 9%	

Fuente: Estudios Previos USPEC-LP-002-2025, numerales 2.9 y procedimiento de planes de mejora: descuentos directos, PPM y obligación de seguimiento de la misma variable.

Nombre completo	Responsabilidad	Firma
Nombre: Germán Heberto Gaitán Rengifo. Cargo: Jefe de Oficina	Auditor Líder	
Nombre: Lady Marcela Meléndez Díaz Cargo: Profesional Universitario grado 09	Auditor acompañante	

Elaboró	Revisó:	Aprobó:
Nombre: Lady Marcela Meléndez Díaz	Nombre: Germán H. Gaitán R.	Nombre: Germán H. Gaitán R.
Cargo: Profesional Universitario Grado 09	Cargo: Jefe de Oficina de Control Interno	Cargo: Jefe de Oficina de Control Interno
Dependencia: OCI	Dependencia: OCI	Dependencia: OCI