CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No 018 DE 2026

Fecha: 29/04/2026.

INFORME DE SUPERVISIÓN Nº 02	SEGUIMIENTO	PAGO	FINAL
		X	

CONTRATANTE:	HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE SANTA FE DE ANTIOQUIA
CONTRATISTA:	ADRIANA JUDITH RONCALLO OSSA
NIT/CC:	43507565
OBJETO:	SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA DIARIA PARA PACIENTES, PERSONAL AUTORIZADO Y DEMAS USUARIOS DE LA E.S.E HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE SANTA FE DE ANTIOQUIA.
VALOR INICIAL:	SEISCIENTOS MILLONES DE PESOS ($600.000.000) IVA INCLUIDO
PLAZO INICIAL:	Hasta el 30 de julio de 2026, contados desde la firma del acta de inicio.
FECHA DE INICIO:	16/02/2026
FECHA DE TERMINACIÓN	30/07/2026
SUPERVISOR	Carolina María Rivera Usuga – Subgerencia Administrativa y Financiera

Con el objeto de informar el avance realizado en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicios No 018 de 2026, se presenta el Informe de Supervisión del contrato de la referencia, con fundamento en el Manual de Contratación de la ESE, y demás normas que regulan la materia:

1. INFORME TÉCNICO DEL CONTRATO: Seguimiento al cumplimiento parcial del objeto y el alcance del contrato, conforme a las obligaciones del contratista, de las especificaciones técnicas establecidas en la propuesta económica aprobada por la ESE.

1.1 **En relación con el objeto contractual:** El contratista ha cumplido con el objeto contractual al ejecutar los servicios de alimentación hospitalaria diaria para pacientes, personal autorizado y demás usuarios de la E.S.E Hospital San Juan de Dios de Santa Fe de Antioquia.

1.2 **En relación con las obligaciones contractuales:** El contratista deberá cumplir a cabalidad con todas las especificaciones y tareas descritas en el contrato:

Obligaciones contractuales	Ejecución / evidencias
Prestar de manera integral, continua y oportuna el servicio de alimentación hospitalaria a la E.S.E. Hospital San Juan de Dios de Santa Fe de Antioquia, conforme al objeto contractual y a las condiciones pactadas	Durante el periodo evaluado, el contratista prestó el servicio de alimentación hospitalaria de manera continua, garantizando la atención a los pacientes hospitalizados, personal autorizado y demás usuarios definidos por la E.S.E., en concordancia con el objeto contractual. Se evidenció la entrega efectiva de los diferentes tiempos de comida (desayunos, almuerzos, cenas, meriendas y dietas especiales), lo que permitió asegurar la continuidad del servicio sin interrupciones.
Planear, preparar, transportar, distribuir y entregar los alimentos destinados a pacientes, personal autorizado y demás usuarios definidos por la Entidad, garantizando calidad, inocuidad y oportunidad en la prestación del servicio. Así mismo deberá recoger el menaje luego de cada tiempo de comida	El contratista desarrolló las actividades de planeación, preparación y entrega de alimentos conforme a los pedidos realizados por las áreas asistenciales, atendiendo los diferentes tipos de dietas (normales, líquidas, licuadas y especiales), en cumplimiento de las prescripciones médicas y nutricionales. Así mismo, se realizó el proceso de distribución de los alimentos a los distintos servicios hospitalarios.
Cumplir estrictamente con la normativa sanitaria vigente, en especial lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, así como las demás normas que regulan la manipulación, preparación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos	Durante el periodo evaluado se reportaron hallazgos relacionados con incumplimientos organolépticos, contaminación o afectaciones a la inocuidad de los alimentos.
Elaborar y ejecutar menús balanceados y dietas hospitalarias, de conformidad con las prescripciones médicas y nutricionales, garantizando el aporte nutricional requerido según la condición clínica de los usuarios, de conformidad con el ciclo de menú Anexo Técnico del Manual de Especificaciones Nutricionales y Técnicas, el cual hace parte integral del contrato	El contratista cumplió con la elaboración y suministro de las dietas conforme a las indicaciones médicas y nutricionales, incluyendo dietas especiales (líquidas y licuadas), garantizando la atención de las necesidades clínicas de los pacientes.
Garantizar que la adquisición, recepción y almacenamiento de materias primas se realice bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y con criterios de calidad y trazabilidad	Cumple con las condiciones higiénico-sanitarias o de calidad en la adquisición y manejo de materias primas.
Ejecutar la preparación de los alimentos aplicando Buenas Prácticas de Manufactura	Se reportaron situaciones que afectaron la calidad e inocuidad de los alimentos, lo que permite inferir una oportunidad de mejora en el

(BPM) y procedimientos estandarizados que aseguren la inocuidad y seguridad alimentaria	cumplimiento de las BPM y en la preparación de estos.
Asegurar el mantenimiento de la cadena de frío y/o calor durante el transporte, distribución y entrega de los alimentos, utilizando equipos y recipientes adecuados	Se evidenciaron incumplimientos relacionados con la conservación de la cadena de calor durante transporte y entrega. Utilizan carros transportadores que no garantiza la conservación de la temperatura y continúa almacenado el carro térmico nuevo.
Disponer del talento humano idóneo, capacitado y certificado en manipulación de alimentos, garantizando el cumplimiento de las normas de higiene, bioseguridad y seguridad laboral.	Pendiente cumplimiento, se solicito el certificado de manipulación de alimentos.
Adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria<1> locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos y seguir los lineamientos del artículo 7o. de la ley 2046 de 2020	El contratista dio cumplimiento a esta obligación mediante la adquisición de productos alimenticios a proveedores locales, incluyendo pequeños productores agropecuarios y actores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, contribuyendo al fortalecimiento de la economía local y garantizando el abastecimiento oportuno de insumos frescos para la prestación del servicio. Así mismo, realizó la compra de alimentos conforme a los lineamientos establecidos en el artículo 7 de la Ley 2046 de 2020, procurando que un porcentaje significativo de los recursos destinados a la adquisición de alimentos fuera orientado a este tipo de proveedores, en concordancia con lo exigido contractualmente.
Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la presente ley.	El contratista cumplió con esta obligación mediante su disposición y participación en los espacios de articulación relacionados con las compras públicas locales de alimentos, en el marco de lo establecido por la normativa vigente
Proveer los equipos, utensilios, insumos y elementos necesarios para la adecuada prestación del servicio, garantizando su	El contratista garantizó la prestación del servicio, lo que implica la disponibilidad de los elementos necesarios; no obstante, el informe

limpieza, desinfección y correcto funcionamiento	no detalla observaciones específicas sobre este aspecto.
Implementar y mantener registros, controles y trazabilidad del proceso de alimentación, incluyendo control de temperaturas, tiempos, porcionamiento y entrega de alimentos	Pendiente cumplimiento, se solicitó el formato de control de temperaturas.
Atender de manera oportuna los requerimientos, observaciones y recomendaciones formuladas por la E.S.E., así como por las autoridades de inspección, vigilancia y control sanitario	El contratista mostró disposición para atender las observaciones, participando en la formulación e implementación de acciones de mejora orientadas a optimizar el proceso.
Permitir y facilitar las auditorías, supervisión y visitas de control que realice la Entidad o las autoridades competentes, suministrando la información y documentación requerida.	El contratista permitió el desarrollo de las actividades de supervisión, facilitando la información necesaria para el proceso de verificación.
Garantizar la continuidad del servicio durante toda la vigencia contractual, evitando interrupciones que afecten la atención de los usuarios	Se garantizó la continuidad del servicio durante todo el periodo, sin interrupciones que afectaran la atención de los usuarios.
Responder por la calidad del servicio prestado y por los daños o perjuicios que se ocasionen como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones contractuales o de la normativa sanitaria	Se reportaron inconformidades con la presentación del plato por el uso de marcador en el papel vinipel y la entrega de comida mezclada y aplastada. También las cualidades organolépticas
Para efectos de la alimentación de los pacientes aislados se deberá disponer de una vajilla diferenciada, garantizando proceso de limpieza y desinfección diferente al resto de los pacientes	El contratista garantizó la disposición de vajilla diferenciada para la atención de pacientes en condición de aislamiento, en concordancia con los protocolos de bioseguridad establecidos. Así mismo, se aseguró que dichos elementos fueran sometidos a procesos independientes de limpieza y desinfección, evitando la contaminación cruzada y protegiendo la seguridad sanitaria tanto de los pacientes como del personal asistencial.
La alimentación que se devuelva a causa de inconsistencias entre lo pedido y lo entregado se glosará en su totalidad, ocasionando como consecuencia el no pago de dicho plato.	Durante el periodo evaluado no se presentaron devoluciones de alimentación por inconsistencias entre lo solicitado y lo entregado; en consecuencia, no fue necesario aplicar glosas por este concepto, evidenciándose cumplimiento de la obligación por parte del contratista.
El contratista deberá informar y generar alertas de manera oportuna y con antelación suficiente a la E.S.E. cuando el presupuesto	No se evidenció información en el informe relacionada con alertas sobre el estado del presupuesto.

del contrato esté próximo a agotarse, con el fin de que el supervisor del contrato pueda adelantar las actuaciones correspondientes para la terminación del contrato. En caso de que el contratista no realice la notificación oportuna, deberá asumir los costos derivados de la prestación del servicio que excedan el valor del presupuesto oficial del contrato, sin que haya lugar a reconocimiento o pago adicional por parte de la E.S.E	
La alimentación que se devuelva por motivos de mala calidad tales como mala cocción, contaminación, y/o alimentos en estado de descomposición, deberán se reemplazos por el contratista sin que tal situación genere un costo adicional. La E.S.E. procederá a glosar los servicios correspondientes y notificará formalmente al proveedor, quien contará con un plazo de cinco (5) días calendario para presentar la respectiva respuesta y justificación. En caso de que el contratista no dé respuesta dentro del término establecido, se entenderá la glosa como aceptada. En consecuencia, el valor glosado será descontado de la factura pendiente de pago, para lo cual el contratista deberá emitir la respectiva nota crédito, conforme a los procedimientos administrativos y contables de la E.S.E	Se reportaron 3 almuerzos que devolvieron por motivos de mala calidad: - 26/03/2026 Desayuno paciente cama 15 Hospitalización 1 - 26/03/2026 Cena paciente 4C UCRI - 31/03/2026 Cena Paciente Cirugía
Él contratista deberá garantizar separación de residuos a en el lugar donde desarrolle sus actividades	El contratista dio cumplimiento a la presente obligación mediante la implementación de un procedimiento para la gestión integral de residuos en el área de operación, asegurando la separación en la fuente de acuerdo con su clasificación (orgánicos, reciclables y no aprovechables). Para ello, dispuso recipientes debidamente identificados y codificados por tipo de residuo, ubicados estratégicamente en los puntos de generación, y garantizó que el personal encargado realizara la segregación conforme a los lineamientos establecidos. Así mismo, se efectuó la recolección interna y almacenamiento temporal bajo condiciones

	adecuadas, evitando la mezcla de residuos y posibles riesgos sanitarios.
Considerando que los residuos que se generan en mayor medida son los orgánicos, el contratista deberá garantizar el compostaje de los mismos.	El contratista realizó la segregación en la fuente de los residuos orgánicos, garantizando su recolección diferenciada y almacenamiento temporal en condiciones controladas, evitando su contaminación con otros tipos de residuos. Posteriormente, estos residuos fueron entregados o dispuestos para su tratamiento mediante procesos de compostaje, en concordancia con las prácticas de gestión ambiental sostenible. Lo anterior permitió el aprovechamiento de los residuos orgánicos generados, contribuyendo a la reducción de la carga contaminante y al cumplimiento de los lineamientos ambientales aplicables.
El contratista es responsable de los daños y perjuicios ocasionados por errores en la distribución de la Alimentación, así mismo es responsable por consecuencias derivadas de incumplir con el pedido de dieta.	Hay oportunidad de mejora en la distribución de las dietas, pues se reportaron confusiones al momento de la entrega.
El contratista deberá garantizar jarras de agua para cada paciente y bolsa de agua en los casos de pacientes aislados. En los casos en que se requiera la realización o actualización de cursos de habilitación, certificaciones o capacitaciones obligatorias para el personal del contratista, este deberá velar por la verificación permanente de las fechas de vencimiento, así como requerir oportunamente a dicho personal la realización, renovación o actualización de los mismos, garantizando que el recurso humano asignado al contrato cumpla en todo momento con los requisitos legales, técnicos y normativos exigidos para la adecuada prestación del servicio. Cuando la E.S.E. evidencie que algún integrante del personal del contratista no cumple con las condiciones técnicas, operativas o comportamentales requeridas para la correcta ejecución del contrato, podrá solicitar su reemplazo inmediato, obligación	El contratista dio cumplimiento a la obligación de suministro de jarras de agua para cada paciente, garantizando su disponibilidad en los diferentes servicios asistenciales, así como la disposición de bolsas de agua en los casos de pacientes en condición de aislamiento, en concordancia con los protocolos definidos por la E.S.E. En cuanto a la gestión del talento humano, el contratista implementó mecanismos de verificación y control sobre la vigencia de los cursos, certificaciones y capacitaciones obligatorias del personal asignado al contrato, asegurando que estos cumplieran con los requisitos legales, técnicos y normativos exigidos para la adecuada prestación del servicio. Así mismo, promovió la actualización oportuna de dichas certificaciones cuando fue requerido. Respecto a la idoneidad del personal, durante el periodo evaluado no se evidenciaron requerimientos por parte de la E.S.E. para el reemplazo de integrantes del equipo de trabajo,

que deberá ser atendida por el contratista sin afectar el desarrollo del servicio	lo que permite inferir que el personal dispuesto por el contratista cumplió con las condiciones técnicas, operativas y comportamentales necesarias para la correcta ejecución del contrato, sin afectar la continuidad del servicio.

1.3 **Reporte de otros aspectos relevantes**: N/A

2. **INFORME FINANCIERO.** Verificar el cumplimiento del contrato durante el periodo de MARZO 2026; FACTURA DE VENTA N° FEVA-2, POR VALOR DE $149.536.017 Y su ejecución financiera.

VALOR FACTURADO **$ 149.536.017**
VALOR GLOSADO **$ 61.900**
VALOR AUTORIZADO PARA PAGO **$ 149.474.117**

CONTRATISTA	ADRIANA JUDITH RONCALLO OSSA	
NUMERO DEL CONTRATO	*No 018 DE 2026*	CDP # 198
VALOR CONTRATO	*$ 600.000.000*	CRP # 244
VIGENCIA CONTRATO:	16 DE FEBRERO AL 30 DE JULIO DE 2026	

MES	CUENTA DE COBRO No.	SUBPROCESO	VALOR	GLOSA	GLOSA CONCILIADA (Pago)	TOTAL SIN EJECUTAR	VALOR AUTORIZADO PARA PAGO	EJECUCION CONTRACTUAL (%)
						$ 600.000.000		
FEBRERO	FEVA-1	SERVICIOS GENERALES	$ 86.127.009	$ 564.100	$ 0	$ 514.437.091	$ 85.562.909	14,3
MARZO	FEVA-2	SERVICIOS GENERALES	$ 149.536.017	$ 61.900	$ 0	$ 364.962.974	$ 149.474.117	39,2
Vr. Ejecutado			$ 235.663.026					
Vr. Glosado			$ 626.000					
Vr. Glosado Conciliado (Pago)			$ 0					
PENDIENTE POR EJECUTAR			$ 364.336.974					

3. INFORME ADMINISTRATIVO

a) Se realizó verificación de las novedades del personal y del pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral.

Periodo de Cotización	No Planilla	IBC	Total, Aporte del período
marzo 2026	84954920	**$14.322.410**	**$1.865.200**

Sistema de verificación de planilla: Se realiza verificación a través del sistema de atención de WhatsApp enlace operativo línea 3164416952, indicado en la página web:

enlace operativo

enlace operativo
Operador de Información

Información de la Planilla Pagada

Nit de comercio Operador de Información	900089104-5
Razón Social del Operador de Información	Enlace Operativo
Descripción	Pago de SuAporte
Fecha	2026-04-13, 10:04:04 AM
Periodo de Cotización Otros Riesgos	marzo de 2026
Periodo de Cotización Para Salud	marzo de 2026
Empresa	ADRIANA JUDITH RONCALLO OSSA
CC	43507565
Referencia de Pago / Número Planilla	84954920
Número Pago Consolidado	
Tipo de Planilla	I
Banco	BANCOLOMBIA
Estado de la Transacción	Aprobada

Nit	Código	Administradora	Número Afiliados
N890903790	14-11	ARL SURA	1
N800088702	EPS010	EPS SURA	1

4. **INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA**:

No se ha determinado ningún tipo de imposición, proceso sancionatorio o derecho de contradicción, toda vez que la supervisión no ha advertido irregularidad en la ejecución del convenio.

Hasta la fecha no se han presentado incumplimientos del contratista, ni hechos que ameriten sanciones, aplicación de multas, cláusula penal, declaración de la caducidad o incumplimiento.

5. OBSERVACIONES

Durante el periodo evaluado, la supervisión identificó oportunidades de mejora en la ejecución del contrato, principalmente en aspectos relacionados con la calidad, inocuidad y presentación de los alimentos. Se evidenciaron inconformidades en las características organolépticas, así como en la presentación de algunos platos, incluyendo el uso de

marcador para el rotulado y la entrega de alimentos en condiciones no óptimas (mezclados o con alteraciones en su estructura).

De igual manera, se identificaron debilidades en el mantenimiento de la cadena de calor durante el transporte y distribución de los alimentos, asociadas al uso de equipos que no garantizan las condiciones térmicas requeridas, pese a contar con un carro térmico disponible sin uso, lo que impacta la calidad del servicio prestado.

Así mismo, se evidenciaron errores en la distribución de las dietas, generando confusiones en la entrega a pacientes, así como la devolución de algunos servicios por condiciones de calidad no conformes, lo que derivó en la aplicación de glosas conforme a lo establecido contractualmente.

Se anexa a la presente supervisión glosa por $61.900 detallando los hallazgos encontrados durante el presente mes

En términos generales, el contratista ha cumplido con la prestación del servicio de manera continua, garantizando la atención a los usuarios; sin embargo, se hace necesario fortalecer los controles en los procesos de preparación, transporte, distribución y aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos, con el fin de optimizar la ejecución contractual y dar pleno cumplimiento a las obligaciones pactadas.

Nombre: Carolina Rivera Úsuga Cargo: Subgerente Administrativa y Financiera Firma:  **SUPERVISOR**
Proyectó: Katherine Agudelo Morales *Cargo: Técnica Administrativa* *Revisó: Valeria Rave* *Cargo: Nutricionista*