	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN JORGE	CÓDIGO: GF3PRE-FR12
		VERSIÓN: 1.0
	ACTA PARCIAL DE SUPERVISION TECNICA	FECHA: 12-08-2024
		PÁGINA: 1 DE 1

ACTA DE SUPERVISIÓN No.03

El abajo firmante y en calidad de supervisor tecnico, certifica que ha recibido a satisfacción por parte del contratista:

NOMBRE DEL CONTRATISTA		FUNDACION RISARALDA SOCIAL			
NIT:	CC:	900.437.539-9			
OBJETO	REALIZAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION (ALMUERZOS Y MERIENDA) A LOS FUNCIONARIOS DE LA PLATA DE LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN JORGE DE PEREIRA SEGÚN VALES SUMINISTRADOS POR EL AREA DE TALENTO HUMANO				
CONTRATO O CONVENIO No.	164-2026				
CDP No.	167 DE ENERO 01 DE 2026		VALOR INICIAL	$132.000.000,00	
REGISTRO PRESUPUESTAL 141 DE ENERO 1 DE 2026					
DURACION :	(08) MESES (DESDE EL 01-01-2026 HASTA EL 31-08-2026)				
			VALOR CONTRATO	$132.000.000,00	
ASEGURADORA	ASEGURADORA SOLIDARIA	POLIZA No.	580 47 994000095860	VCTO	
RECIBO PAGO ESTAMPILLA PRO HOSPITALES No.					

FECHA	FACTURA No.	CUENTA DE COBRO No.	VALOR
17/07/2026	FV-680		$11.117.380,00
07/09/2026	FV-705		$195.160,00
TOTAL			$11.312.540

BALANCE DE CONTRATO

FECHA	CONCEPTO	VR INICIO /ADICION	EJECUTADO	N.C/DESCUENTOS	POR EJECUTAR
26-feb.-26	REALIZAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION (ALMUERZOS Y MERIENDA) A LOS FUNCIONARIOS DE LA PLATA DE LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN JORGE DE PEREIRA SEGÚN VALES SUMINISTRADOS POR EL AREA DE TALENTO HUMANO. PERIODO DEL 01/01/2026 AL 31/01/2026	$132.000.000,00	$10.627.044,00		$121.372.956,00
9-abr.-26	REALIZAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION (ALMUERZOS Y MERIENDA) A LOS FUNCIONARIOS DE LA PLATA DE LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN JORGE DE PEREIRA SEGÚN VALES SUMINISTRADOS POR EL AREA DE TALENTO HUMANO. PERIODO DEL 01/02/2026 AL 28/02/2026		$11.588.812,00		$109.784.144,00
8-sep.-26	REALIZAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION (ALMUERZOS Y MERIENDA) A LOS FUNCIONARIOS DE LA PLATA DE LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN JORGE DE PEREIRA SEGÚN VALES SUMINISTRADOS POR EL AREA DE TALENTO HUMANO. PERIODO DEL 01/03/2026 AL 31/03/2026		$11.312.540,00		$98.471.604,00
Saldo total ejecutado		$132.000.000,00	$33.528.396,00		

INFORME DE SUPERVISION

EL CONTRATISTA CUMPLIO A SATISFACION CON LAS ACTIVIDADES PACTADAS EN EL CONTRATO SEGUN DOCUMENTO APORTADO POR LA SUPERVISION TECNICA QUE AVALA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS DEL PERIODO COMPRENDIDO DE 01/03/2026 AL 31/03/2026 ANEXANDO FACTURA ELECTRONICA, INFORME DE ACTIVIDADES, SOPORTES DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PERIODO COMPRENDIDO, CERTIFICADO DE PARAFISCALES, PLANILLA DE SEGURIDAD SOCIAL. SE ANEXA FACTURA FV-705 POR CONCEPTO DE 10 ALMUERZOS NO FACTURADOS INICIALMENTE. **SE AUTORIZA EL PAGO DE LAS FACTURAS FV-680 POR VALOR DE $11.117.380 Y LA FACTURA FV-705 POR VALOR DE $195.160. Lo anterior siguiendo los principios de la buena fe consagrados en la CPC .**

NOMBRE SUPERVISOR	LINA JOHANA VILLADA ARIAS	
FIRMA DEL SUPERVISOR		
APOYO SUPERVISION TECNICA (REVISION DOCUMENTOS)	MARIA ELIZABETH LONDOÑO JARAMILLO	
	FECHA ELABORACION	08/09/2026

	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN JORGE DE PEREIRA	CÓDIGO: DR3CI-FR19 VERSIÓN: 1.0
Hospital Universitario San Jorge Pereira	CERTIFICACION SUPERVISION TECNICA E INTERVENTORIA	FECHA: 26-02-2025 PÁGINA: 1 DE 1

FECHA	8/09/2026	CONTRATO No.	164-2026
NOMBRE DEL CONTRATISTA	FUNDACIÓN RISARALDA SOCIAL		

OBJETO "REALIZAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (ALMUERZOS Y MERIENDA) A LOS FUNCIONARIOS DE PLANTA DE LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN JORGE DE PEREIRA SEGÚN VALES SUMINISTRADOS POR EL ÁREA DE TALENTO HUMANO"

ACTA No.	3	FECHA INICIO	01 DE ENERO 2026
TIPO DE CONTRATO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS	FECHA FINALIZACIÓN	31 DE AGOSTO 2026
VALOR ($)	132.000.000	ADICIÓN	

Verificación y evidencias del cumplimiento de las obligaciones realizadas asociadas al contrato.

Marque con una equis (x) la casilla según corresponda

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
1.El contratista deberá suministrar al personal de planta de la E.S.E Hospital Universitario San Jorge la alimentación que se autorice por parte de la oficina de recursos humanos mediante vales, asegurando alimentación variada (que incluya todos los grupos de alimentos), balanceada (que cumpla con los tamaños de las porciones exigidas en el presente contrato), adecuada (con toda la calidad que exija la norma y que cumpla con los requerimientos nutricionales por tiempo de comida).	X			
2.El contratista se compromete a suministrar el almuerzo, que debe tener como componentes los diferentes grupos de alimentos: proteina, cereal, verdura, plátano, raíz o tuberculo, fruta, grasa y azucares. Y una merienda que contenga harina, proteína, grasa y fruta.	X			
3. Las porciones de los diferentes alimentos deben cumplir como mínimo con los siguientes requerimientos	X			
4. Para dar cumplimiento con la variedad, se deberá informar el ciclo de menú a la supervisión técnica	X			
5. En cuanto a las instalaciones el contratista se comprometerá a cuidar la planta física suministrada por el Hospital, y deberá realizar las modificaciones de acuerdo a los requerimientos del Decreto 3075 de 1997 (o norma que lo adiciones, modifique o sustituya) y las que disponga la autoridad sanitaria en sus visitas de inspección, vigilancia y control	X			
6. El contratista debe contar con equipos y utensilios suficientes para la producción de los alimentos ofrecidos	X			
7. El personal debe cumplir el marco legal, debe poseer carnet de manipulación de alimentos actualizado con vigencia inferior a un año	X			
8. El personal debe contar con reconocimiento médico manipulador de alimentos, frotis de uñas y BK garganta	X			
9. El personal del contratista debe estar debidamente identificado y utilizar los implementos de bioseguridad	X			
10. Los proveedores de las materias primas deben garantizar la calidad de las mismas	X			
11. El almacenamiento de los alimentos debe hacer de acuerdo al marco legal y con todas las indicaciones de calidad dependiendo del tipo de alimentos con el fin de evitar contaminación del mismo	X			
12. La temperatura tanto de almacenamiento como de producción y distribución deben encontrarse fuera de las zonas de riesgo por tanto el contratista se encuentra obligado a realizar control de temperaturas durante todos los procesos	X			
13. Deben contar con programas de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos y control de plagas y el personal debe de estar capacitados en estos.	X			
14. El destino final y los desechos alimentarios corre por cuenta del contratista	X			
15. Realizar el control de la ejecución presupuestal del contrato e informar de esa situación al supervisor	X			

OBSERVACIONES GENERALES

Se avala la cuenta ya que se cumple con todas las actividades facturadas dando cumplimiento al alcance del contrato y se autoriza el pago de la factura N° FV 680 por valor de $11.117.380 y factura FV-705 por valor de $195.160 correspondientes al mes de MARZO 2026 para un total de factura de $11.312.540

Pago total por valor de $11.117.380

NOMBRE DEL SUPERVISOR TÉCNICO	LINA JOHANA VILLADA ARIAS
FIRMA	