HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS De Riosucio Caldas E.S.E	HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS RIOSUCIO – CALDAS E.S.E. **ACTA DE SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORIA**	

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS ___X___CONTRATO DE SUMINISTROS _____
CONTRATO DE ARRENDAMIENTO____ CONTRATO DE COMPRAVENTA_____

NUMERO DE ACTA	04		
FECHA	27 DE OCTUBRE DE 2026		
PERIODO SUPERVISADO	DESDE EL 26 DE SEPTIEMBRE AL 25 DE OCTUBRE DE 2026.		
CONTRATO №	26-2130.13.257		
OBJETO	La E.S.E HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE RIOSUCIO CALDAS requiere contratar de manera integral, el proceso correspondiente al servicio de comedor hospitalario *por el sistema de precios unitarios fijos a monto agotable.*		
CONTRATISTA	**STOK ALIMENTAMOS S.A.S**		
PLAZO DE EJECUCIÓN	DEL 01 DE JULIO HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2026.		
VALOR	$375.000.000,oo MCTE	**CDP:**481	**RP:** 577
PRÓRROGAS	N/A		
SUSPENSIONES	N/A		
ADICIONES	N/A	**CDP:**	**RP:**
SUPERVISOR(ES)	ELIANA MILENA ORREGO BECERRA		

EJECUCION DEL CONTRATO A LA FECHA	
VALOR DEL CONTRATO	$375.000.000
ADICIONES	$0
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$375.000.000
VALOR EJECUTADO	$218.099.200
VALOR A PAGAR PERIODO	$ 57.353.670
SALDO POR EJECUTAR	$156.900.800

VERIFICACIÓN DE OBLIGACIONES

Nº	DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACION	DESCRIPCIÓN DEL CUMPLIMIENTO
1	La Nutricionista, o en su defecto la Jefe de Enfermería de turno, es la persona facultada para requerir el número y tipo de dietas requeridas día a día en los diferentes servicios.	Los jefes de enfermería de los servicios de urgencias, UCI, hospitalización y cirugía son los responsables de solicitar las dietas de cada uno de los pacientes, el cual se hace a través del FORMATO DE DIETAS de la ESE, estos son entregados al servicio de alimentación para su preparación y posterior entrega.
2	El contratista debe responsabilizarse integralmente de: Ejecutar el objeto contractual de acuerdo con su propuesta la cual hace parte integral del contrato y obrar con lealtad y	El contratista prestó el servicio de alimentación hospitalario, entregando dietas a pacientes según diagnostico medico (CORRIENTE, HIPOSODICA, HIPOGLUCIDAS, BLANDA, LIQUIDA,

	buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando todo tipo de dilación y trabas en los procesos	CORONARIA, ASTRINGENTE, HIPOGRASA, entre otras), alimentos a los estudiantes según convenio docencia servicio (ALMUERZO) y desayunos, almuerzos y refrigerios para las actividades administrativas y de PyP, de acuerdo a solicitud de planillas.
3	Tener a disposición de la E.S.E. para el cumplimiento del objeto del contrato el personal necesario, idóneo, competente, eficiente y con conocimientos necesarios para desarrollar el objeto contractual de acuerdo al horario en el que funciona la E.S.E	El contratista dispone de personal para realizar las diferentes labores del servicio de alimentación: (1 Coordinadora, 2 jefes de cocina, 2 auxiliares de cocina, 2 en cafetería y 2 en cafetín).
4	El contratista deberá designar un coordinador para que esté a cargo de vigilar y colaborar en el cumplimiento de las actividades y obligaciones del contratista para desarrollar el objeto contractual.	El contratista cuenta con una coordinadora cuyo nombre es OLGA LUCIA ESTRADA encargada de vigilar y colaborar con el cumplimiento de las actividades del servicio de comedor hospitalario.
5	Responder y resarcir en forma oportuna al usuario y entes de control ante los requerimientos interpuestos por fallas atribuibles a la prestación del servicio del contrato pactado.	Durante el periodo supervisado, no se realizaron requerimientos por fallas atribuibles a la prestación del servicio del objeto pactado. Sin embargo se solicitó a la coordinadora revisar la distribución de dietas en lo pertinente a la temperatura.
6	Dar aviso oportuno de aquellos aspectos que puedan generar obstáculo en la prestación del servicio.	El contratista durante el periodo supervisado no realizó novedades frente a obstáculos en la ejecución del servicio prestado.
7	Suscribir, en conjunto con el supervisor del contrato, el inventario de los bienes y elementos que entrega la institución para el desarrollo de las actividades que constituyen el objeto contractual, del cual se hará responsable y deberá devolverlo al terminar el plazo de ejecución del contrato, o reponerlo en caso de elementos faltantes.	Se encuentra suscrito y actualizado el inventario de los bienes de propiedad de la empresa STOK ALIMENTAMOS S.A.S y de los bienes de la ESE que son entregados para su operación.
8	Garantizar la calidad del servicio contratado dentro de los estándares exigidos por la entidad.	El contratista garantizó la calidad del servicio según estándares de la ESE y la normatividad. Se evidencia que la empresa realiza control de calidad y para ello realiza muestra de los alimentos así como visitas técnicas por parte de personal profesional para la verificación de almacenamiento de bodegas de materias primas.
9	El Contratista se obliga a cancelar a sus dependientes la remuneración acordada de manera oportuna, con inclusión de los aportes parafiscales y prestaciones sociales que corresponda.	El contratista se encuentra al día en el pago de las remuneraciones de su personal. Aporta planilla paga del mes de SEPTIEMBRE. Los aportes a seguridad social del mes de OCTUBRE se realizaran en los términos estipulados por la ley.
10	El Contratista se obliga a cancelar el valor de los servicios públicos de agua, luz y demás que se generen con ocasión de la ejecución del objeto contractual, de acuerdo al promedio de consumo mensual.	El contratista cumple con la obligación de cancelar el valor de los servicios públicos de agua, luz y demás que se generen con ocasión de la ejecución del objeto contractual, de acuerdo al promedio de consumo mensual; suma que asciende a DOS MILLONES CUATROCIENTOS QUINCE MIL PESOS MCTE ($2.415.000) y que es descontada al momento de realizar el pago de la factura.

11	Disponer del personal idóneo y experto para la preparación y distribución de las dietas nutricionales, de acuerdo con las necesidades de la entidad.	El contratista dispone de personal para realizar las diferentes labores del servicio de alimentación: (1 Coordinadora, 2 jefes de cocina, 2 auxiliares de cocina, 2 en cafetería y 2 en cafetín).
12	La presentación personal de quienes manipulen los alimentos deberá ser la adecuada para dicha actividad, motivo por el cual deberán portar atuendos de trabajo y preferiblemente de color claro, calzado impermeable, mantener el cabello recogido y cubierto por una cofia o gorro, usar tapaboca, uñas limpias y cortas, manos perfectamente limpias, usar guantes y mantenerse limpios; así mismo el personal asignado para desarrollar el objeto contractual no debe comer, fumar, ni masticar chicle, mientras se manipulan los alimentos.	El contratista cumple con los requerimientos en cuanto a la adecuada presentación personal de las manipuladoras de alimentos. Cada una de las operarias dispuestas al servicio de comedor hospitalario usan atuendos de color blanco, tapabocas, gorros, guantes, delantal, uñas limpias y cortas, manos limpias, usan guantes y se mantienen limpios. Se evidencia la entrega de elementos de protección al personal de cocina como gorros, guantes y tapabocas. El contratista cuenta con las planillas de entrega de estos elementos. Las operarias usan el uniforme de dotación de color blanco y azul para la realización de labores. Así mismo, las operarias cuentan con reporte de exámenes de laboratorio (Frotis de garganta, coprológico y KOH)
13	Atender los requerimientos del personal de Nutrición y Dietética del hospital, sobre la necesidad de dietas especiales.	El contratista cumplió con los requerimientos del personal de Nutrición y Dietética del hospital, sobre la necesidad de dietas especiales, durante el periodo supervisado.
14	Las materias primas, víveres e insumos utilizados serán de buena calidad, y deberá disponerse permanentemente de la cantidad suficiente, de modo que no se presenten cortes en la prestación del servicio por insuficiencia de víveres o insumos, los cuales deberán cumplir con las especificaciones exigidas por el Hospital.	El contratista cumplió con la obligación de mantener materias primas, víveres e insumos de buena calidad, además dispone permanentemente de la cantidad suficiente, por lo cual no se alteró la prestación del servicio de alimentación.
15	El contratista se hace responsable de mantener en correcto estado de limpieza las zonas internas del servicio de alimentación, comedores, zona de descargue, refrigeradores, utensilios y todo el menaje utilizado en desarrollo de su labor.	El contratista cumplió con el correcto estado de limpieza y desinfección en zonas internas del servicio de alimentación, comedores, zona de descargue, refrigeradores, utensilios y todo el menaje utilizado en desarrollo de su labor. El comité de infecciones a través del área de laboratorio realiza pruebas de laboratorio sobre cultivos en el área de cocina y cafetería, a fin de garantizar una adecuada prestación del servicio.
16	Al recibir los alimentos o elementos que se requieran para el desarrollo del objeto contractual se deben clasificar para disponerlos en la bodega o cuarto según sean frutas, tubérculos, abarrotes, carnes, elementos de aseo u otro.	El contratista realiza la clasificación de frutas, tubérculos, abarrotes, carnes, elementos de aseo u otro, para lo cual dispone de neveras o congeladores y un cuarto para la ubicación de los alimentos; por lo tanto cumple con la obligación.
17	Evitar tocar los alimentos directamente con las manos. Para ello habrá que utilizar pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores, guantes desechables, entre otros.	El contratista utiliza pinzas, tenacillas, cucharas y tenedores y guantes para la manipulación y servido de alimentos.

18	Los productos cárnicos como carne, pollo y el pescado deben servirse en excelente estado de conservación.	El contratista entrega los alimentos en buen estado de conservación.
19	La preparación de alimentos debe hacerse con la menor antelación posible a su consumo, disminuyendo así el tiempo de exposición a posibles contaminaciones.	El contratista cumple con la preparación de los alimentos y una vez listos son distribuidos a pacientes y usuarios.
20	Los alimentos congelados que vayan a utilizarse, deben descongelarse en la nevera o en horno microondas, nunca a temperatura ambiente, ni recongelar alimentos ya descongelados.	El contratista cumple con la obligación en el manejo y manipulación de alimentos congelados.
21	Los alimentos cocinados para uso inmediato se mantendrán, hasta el momento de servirlos, sometidos a la acción del calor (horno de Fuego) que asegure una temperatura no inferior a 50 grados Centígrado en el centro de su masa, nunca se dejarán a temperatura ambiente.	El contratista cumple con la obligación descrita.
22	Diariamente el coordinador del servicio estará pendiente de la minuta para el alistamiento de los productos que requiera para el menú del día siguiente.	Una vez instruida la minuta la coordinadora alista los productos para su preparación. Dicha minuta reposa en una cartelera visible a las operarias responsables de la preparación de los alimentos, la cual es consultada en el momento que lo requieran.
23	La solicitud que se hace en el mercado para proveer los víveres necesarios en el proceso de preparación será para un periodo de un mes en los alimentos que tenga como duración promedio este tiempo y en lo que concierne con las frutas o alimentos que por su composición su duración sea corta, entiéndase como corta una semana, el pedido se realizara por periodos semanales; sin embargo, ello podrá variar según los servicios prestados.	El contratista solicita semanalmente los alimentos necesarios para la preparación de los alimentos y cuenta con la provisión de víveres necesaria para cubrir el periodo supervisado.
24	No recalentar en más de una ocasión, ni almacenar (incluso en nevera) los alimentos recalentados, y durante la elaboración de comidas nunca se deben utilizar los mismos utensilios para alimentos crudos y los cocinados.	El contratista cumple con la obligación descrita en la cual emplea buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
25	Cada vez que tenga que probar un alimento para rectificar la sal o los condimentos es imprescindible usar un cubierto limpio.	El contratista utiliza los utensilios adecuados para probar los alimentos.
26	Las frutas hay que lavarlas, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas que si se ingieren pueden ocasionar trastornos.	El contratista cumple con el lavado de las frutas antes del ingreso a la cocina.
27	Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas éstos se sumergirán durante 5 minutos en agua con unas gotas de hipoclorito de sodio y después se lavarán con abundante agua corriente.	El contratista cumple con el lavado de vegetales según tipo de preparación.
28	El personal utilizado por el Contratista, encargado de la distribución de las dietas nutricionales deberá hacerlo teniendo en cuenta las reglas de higiene personal y bioseguridad.	El contratista da cumplimiento a las reglas de bioseguridad para la distribución y entrega de las dietas. Durante el servido realizan conservación de los alimentos tapándolos adecuadamente.
29	Todo el personal que haga parte del proceso de alistamiento, preparación, cocción y distribución de los	El contratista cumple con el certificado de manipulación de alimentos vigente para su

	alimentos debe tener vigente su respectivo carnet de manipulación de alimentos.	personal de cocina. El cual reposa en hojas de vida. Además, las operarias cuentan con el reporte de exámenes de laboratorio (Frotis de garganta, coprológico y KOH) vigente.
30	Si el personal encargado de manipular alimentos y distribuir las Dietas Nutricionales a los pacientes, presenta alguna enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos que se están entregando, deberá informar a su jefe inmediato para que tome las medidas pertinentes.	El contratista cumple con la obligación descrita, y para el periodo supervisado no se presentaron novedades o reportes de operarias con enfermedades.
31	Programar capacitaciones con el fin de que los trabajadores tengan claridad en la manipulación adecuada de los alimentos.	Durante el periodo el contratista dio cumplimiento al plan de capacitaciones relativo al SGSST y al tema de manipulación de alimentos: Temas: ***Hábitos y estilos de vida saludables en las manipuladoras de alimentos.***
32	Garantizar que el personal se ajuste a lo preceptuado legalmente en materia de jornadas de trabajo a los horarios establecidos por el hospital.	El contratista cumple con la adaptación de las jornadas laborales de acuerdo a las necesidades de la ESE. Para ello cuentan con cuadro de turnos.
33	Acreditar disponibilidad de un profesional en Nutrición y Dietética, quién con sus conocimientos certificados en el área, deberá prestar su apoyo en los procesos que se involucren dentro del servicio contratado.	El contratista cuenta con una profesional en nutrición e ingeniería en alimentos que apoya los procesos que involucran la ejecución del servicio contratado.
37	Contar con una reserva del talento humano para proveer las ausencias que se presenten de alguno de sus afiliados (permisos, licencias por maternidad, incapacidad de cualquier origen, otras licencias, retiro, etc.), lo anterior con el fin de no alterar la prestación del servicio y darle continuidad al mismo.	El contratista dispone del personal para el cumplimiento del objeto contractual; por lo cual, los permisos, licencias por maternidad, incapacidad de cualquier origen, otras licencias, retiro, etc no afectan la prestación del servicio.
35	Observar las recomendaciones y directrices que durante el desarrollo del contrato le imparta el HOSPITAL, sin que ello implique subordinación de ninguna naturaleza con el personal que realiza el servicio y sin perjuicio de la autonomía, autogestión, autogobierno y autocontrol que corresponde al contratista.	El contratista atiende a las observaciones planteadas sin que ello implique subordinación de ninguna naturaleza con el personal que realiza el servicio y sin perjuicio de la autonomía, autogestión, autogobierno y autocontrol que corresponde al contratista. Durante el periodo se atendieron a las observaciones presentadas por los usuarios.
36	Entregar mensualmente el reporte de accidentes o incidentes que tenga el personal al área de salud ocupacional de la ESE.	Durante el periodo supervisado no se presentó incidentes en el área de cocina.
37	Cumplir con los lineamientos estipulados en la Resolución 3100 de 2019 para lo cual deberá cumplir con lo siguiente: a) Garantizar el correcto embalaje y alistamiento de los alimentos, los cuales deben ser cubiertos por una película plástica, antes de su distribución a los pacientes. b) El personal debe garantizar la correcta distribución de alimentos bajo procedimientos establecidos por la institución, atendiendo al manual de dietas de pacientes y a la prescripción dietaría, sin excepción. c) El personal de cocinetas, manejo, manipulación y distribución de alimentos se requiere uniforme de dotación para dichas actividades de color CLARO. d) El personal de la empresa contratista debe trasladar los carros de transporte de alimentos limpios y desinfectados a la cocina central y viceversa, con	El contratista implementó el programa de recolección de basuras y da cumplimiento a los lineamientos de la Resolución 3100 de 2009. El contratista cumple con el control de calidad realizado a los alimentos preparados y distribuidos, para ello cada tres días se toman las muestras. El contratista aporta la lista de gramajes por porción servida para el DESAYUNO, ALMUERZO, CENA y MERIENDA. También aporta la MINUTA PATRÓN ESTANDARIZADA PARA EL SERVIDO DE

	todas las medidas de bioseguridad, garantizando el correcto manejo y temperatura de los alimentos. e) Recibir todos los días con oportunidad los alimentos entregados por el servicio de alimentación del hospital, en los horarios establecidos para tal fin. f) Para el personal del servicio de alimentos y cocinas, debe además de garantizar la disponibilidad para consulta de las hojas de vida Titulaciones para Hepatitis A y B para personal que manipula alimentos, de acuerdo a las obligaciones generales. **PARÁGRAFO PRIMERO.** El contratista suministrará alimentos para el personal administrativo y/o asistencial que determine el hospital, por cuenta de éste, y además, podrá, de manera individual y por cuenta y riesgo suyo, suministrar alimentos preparados al personal asistencial y administrativo que preste sus servicios a la entidad, no cubiertos por la institución.	ALIMENTOS con el respectivo menú, día, semana, tipo de comida, preparación, ingredientes, cantidad y unidad de medida. Así mismo, aportó el CICLO DE MINUTAS para la semana uno y dos.
38	Además de las obligaciones consignadas en precedencia, EL CONTRATISTA deberá cumplir con las demás disposiciones contenidas en el estudio previo, el cual hace parte del presente contrato.	El contratista cumple con las disposiciones contenidas en el estudio previo.

Enunciar anexos: Factura Nro. STOK-9694, *Informe de actividades*, certificación por parte del contador de los aportes a seguridad social y parafiscal. Se anexa planillas con firmas de las dietas entregadas a los estudiantes según CONVENIOS DOCENCIA SERVICIO, las PLANILLAS DE DIETAS de pacientes y los soportes de solicitud de alimentos y meriendas para actividades administrativas y de PYP.

SERVICIO ALIMENTACION DEL 26 DE AGOSTO AL 25 DE SEPTIEMBRE DE 2026				
		VALOR CONTRATADO	CANTIDAD	VALOR TOTAL
ESTUDIANTES	DESAYUNO	$ 10.780	0	$ .....
	ALMUERZO	$ 14.520	158	$ 2.294.160
	CENAS	$ 14.520	0	$ .....
PACIENTES	DESAYUNO	$ 10.450	1335	$ 13.950.750
	ALMUERZO	$ 13.970	1302	$ 18.188.940
	CENAS	$ 13.970	1246	$ 17.406.620
	MERIENDAS	$ 7.040	395	$ 2.780.800
ACT. ADMINI Y DE PYP	DESAYUNO	$ 10.780	20	$ 215.600
	ALMUERZO	$ 14.520	38	$ 464.640
	CENAS	$ 14.520	8	$ 116.160
	ALGOS	$ 8.800	220	$ 1.936.000
TOTAL				**$ 57.353.670**

Para constancia de lo anterior, firma la presente Acta el supervisor y/o Interventor del Contrato, asegurando que no ha omitido información y la consignada es veraz.

ELIANA MILENA ORREGO BECERRA
CC.1.059.699.024
SUPERVISOR(A)

Original: Área de Contratación.