



FORMATO

VERSION: 4

CODIGO: GF-PR-F01

FECHA: 02/12/2020

"INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATISTA"

PERIODO REPORTE DEL MES: 1 DE MARZO AL 31 MARZO 2022	PAGO N° 2	VALOR A PAGAR:	103263283
NUMERO DE CONTRATO: 27 del 2022	FECHA INICIO: 04/02/2022	FECHA TERMINACION: 31/05/2022	
CONTRATISTA: SUMISERSI SAS		HORAS LABORADAS:	

OBJETO DEL CONTRATO: Suministro De alimentos para todos los hospitalizados en la Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación de Boyacá por le sistema de precio fijo por ración.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS (NOMBRE Y UBICACIÓN)
1. Suministrar la alimentación a los usuarios que se encuentren hospitalizados en la Empresa Social Del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, por el sistema de precio fijo por ración, entendiéndose por ración: (desayuno, media mañana, almuerzo, onces, comida, y refrigerio nocturno), con los parámetros dietéticos ,organoletticos de oportunidad y de calidad definidos en las especificaciones técnicas, acorde con la formulación médica y de nutrición de la empresa contratante y avalados por la supervisión del presente contrato, en forma ininterrumpida durante los días del contrato con ajustes de KCAL de cada dieta.	Se ejecuta el cumplimiento al servicio de los pacientes en los horarios estipulados.	Planillas de registros de raciones diarias, (físico en el servicio de alimentos.)
2. Respetar el aporte kilo calórico para cada tipo de dieta basados en que la dieta normal es de 2400 KCAL.	Verificación de raciones y menús diarios.	Organización de minutos.
3. Presentar la derivación de la dieta normal para la dieta hiperproteica hipercalórica, Dieta hipoglucida dieta liquida en momento de la firma del contrato .para revisión y aprobación por profesional universitario en nutrición de la ESE.	Dentro la propuesta se encuentra los ciclos de menú con derivaciones correspondientes.	Organización de minutos .
4. Hacer verificación estricta al archivo digital de dispensación de dietas, sin realizar modificación alguna.	La acción se ejecuta con supervisión de la Nutricionista dejando el reporte dentro del Servicio de Alimentos.	Observación en el control de dietas hospitalarias , registro de dietas en el Servicio de Alimentos
5. Asegurar los utensilios necesarios para el suministro de la alimentación según la recomendación del	Se suministran los alimentos en adecuadas condiciones de higiene, calidad y preparación.	Formato de desinfección, formatos de almacenamiento.

Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edición sin que informe directamente de tales cambios a la oficina de calidad



FORMATO

VERSION: 4

CODIGO: GF-PR-F01

FECHA: 02/12/2020

"INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATISTA"

	personal de la institución.		ADJUNTO CD
6.	Ajustar las normas, especificaciones y prioridades que determine la Empresa contratante en cuanto a turnos, horarios para la ejecución del contrato lo mismo que a los reglamentos, directrices y disposiciones especiales para la institución.	Se da cumplimiento a los horarios establecidos por la institución.	Registro de verificación protocolo de horarios.
7.	Las modificaciones a los menús establecidos en la propuesta, deberán ser previamente autorizadas mediante Acta firmada por la Nutricionista de la Empresa y la supervisión del presente contrato, siempre y cuando estas cumplan con las características y parámetros establecidos, los cuales no podrán alterar ni cambiar el valor y la distribución nutricional del mismo. Cada vez que se requiera efectuar un cambio en el menú deberá informarse a la supervisión del presente contrato, para que emita por escrito la respectiva con base en la propuesta, en caso de efectuar una visita y encontrar modificaciones no aprobadas, previa mente, se tomaran las decisiones de conformidad con la ley y las disposiciones de este contrato en materia de incumplimiento, igualmente el contratista deberá presentar en esta visita los menús aprobados y la derivación de las dietas terapéuticas.	Se dan cumplimiento a las indicaciones en caso de laguna modificación al profesional Nutricionista de la institución.	Registro libro de cambios.
8.	Suministrar los alimentos en adecuadas condiciones de presentación, higiene, calidad y preparación los mismos, además garantizará la buena y aligera atención a los usuarios Hospitalizados, en el momento de proporcionar la alimentación en los diferentes momentos y horarios de entrega y servicios, según corresponda en eventos de contingencia según aislamiento epidemiológicos se debe asegurar la entrega de los alimentos en menaje desechable previa solicitud escrita de la supervisión de contrato.	Se da cumplimiento a la presentación, higiene y calidad de los mismos	Se Adjunta en el CD evidencias fotográficas y formatos diligenciados por el personal manipulador.
9.	Permitir y aceptar que la preparación y el suministro de los alimentos, sea revisada periódica mente por la Nutricionista y Referencia de Auditoría de la Empresa y se obliga a acoger las recomendaciones que por escrito le impartan en conjunto con la supervisión, dentro de los términos del presente contrato, además de los controles que considere la Empresa.	Se da cumplimiento a las observaciones del profesional Nutricionista o quien realice auditorias por parte de la institución.	Se entrega medidas correctivas una vez se presenten
10.	Mantener por su cuenta un excelente estado de aseo, las instalaciones e instrumentos de trabajo.	Se da cumplimiento a los protocolos institucionales que se socializan con el servicio	Cumple

Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edición sin que informe directamente de tales cambios a la oficina de calidad



FORMATO	
VERSION: 4	
CODIGO: GF-PR-F01	
FECHA: 02/12/2020	

"INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATISTA"

	áreas de procedimientos y distribución del servicio y todos los requerimientos normativos para el servicio de preparación y dispensación de alimentos. Así como adquirir a su costo los implementos de aseo necesarios para el cumplimiento del objetivo del contrato y de los protocolos de bioseguridad y desinfección de la empresa contratante. Así como adherirse a los protocolos institucionales para mitigación de efectos de pandemia por Covid 19 en la ESE.		
11.	Efectuar de manera mensual dentro los primeros 15 días, acorde a cronograma que debe presentar, las fumigaciones para garantizar el control plagas, roedores, insectos y otros en las instalaciones del servicio de alimentos y sus alrededores, de lo cual quedara constancia con un certificado expedido por la institución que realice esta labor, anexando copia de cumplimiento al informe mensual de ejecución de actividades, en el cual será revisado por la supervisión.	Se da cumplimiento a las jornadas de fumigación.	Fecha de la visita (TECNOLOGIA CONTROL VERCOORES) 10 DE MARZO 2022
12.	Efectuar el control de calidad microbiológico tanto las materias primas utilizadas, como a los alimentos procesados cada tres meses como mínimo, además se debe garantizar que el agua utilizada para la preparación de los alimentos sea potable. Este control será realizado por un laboratorio autorizado o deberá ser coordinado con instituciones de vigilancia sanitaria adscrita a la Secretaría Salud del Departamento.	Se cumple con la visita correspondiente por el laboratorio (ANALISIS) FECHA DE TOMA 25 FEBRERO 2022 Mesa de alistamiento Manipulador: Claudia Dominguez Verduras: Acelga sudada Proteína: Filete de tilapia	Informe resultad0S de Laboratorio. ADJUNTO EN CD.
13.	Asumir el costo de los víveres y la preparación de los alimentos es responsabilidad del contratista, garantizando la calidad de las materias primas y del producto final, los cuales estarán sujetos a los procedimientos de auditoría que determine la entidad contratante.	Se hace entrega del lista de minutos al supervisor de contrato.	Cumple.
14.	Evitar preparaciones combinadas.	No se suministra ningún alimento con preparaciones combinadas	Cumple.
15.	Dispensar en caso de requerimiento dietas de preparación blandas dadas las necesidades de los pacientes, se tendrán en cuenta las condiciones de las minutas expuestas y se modificara la preparación de las mismas a licuadas o tipo papilla.	Se suministra según especificación indicadas por el profesional Nutricionista de la institución	Cumple.
16.	Proveer los utensilios necesarios para empaacar, suministros y consumo de los alimentos a los	Se suministra menaje según indicaciones por la institución	Cumple.

Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edición sin que informe directamente de tales cambios a la oficina de calidad



FORMATO		VERSION: 4
		CODIGO: GF-PR-F01
"INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATISTA"		FECHA: 02/12/2020

	Usuarios, los cuales deben ser de material higiénico, seguro y presentable.		
17.	Presentar el plan de saneamiento, donde contempla 5 programas: limpieza y desinfección, control de plagas y roedores, manejo de residuos, manejo de agua, y plan de capacitaciones específicas de manipulación de alimentos a los funcionarios.	Se da cumplimiento al plan de saneamiento presentado en la propuesta	Cumple.
18.	Presenta en término de una semana posterior a la firma del contrato, las minutas dietas discriminando por tiempo de dieta, en el que se incluye el sexto tiempo, sin sobre pasar el número de calorías por tiempo de dietas avalado por la Nutricionista.	Se da cumplimiento al ciclo de menú presentado	Cumple.
19.	Presentar los ciclos de servicio de alimentos por semana por vigencia de contrato con la firma del mismo, ajustando a las características de grupo de alimentación y porciones definidas en la minuta patrón.	Se da cumplimiento al ciclo de menú presentado	Cumple.
20.	Garantizar durante la ejecución del contrato, la reglamentación vigente para la operación del servicio de alimentación.	Se da cumplimiento a las normas actualizadas	Cumple.
21.	Asegurar la entrega de los alimentos requeridos en cada una de las unidades, asegurando la adecuada marcación de los mismos según sea requerido.	se suministras según indicaciones por el profesional Nutricionista de la instituciones	Evidencias fotográficas CD
22.	Contar con el personal necesario capacitado y certificado para la ejecución del contrato. Dicho personal debe ser idóneo y responsable además de contar con la certificación del curso de Buenas PRACTICAS EN LA Manipulación de Alimentos (BPM), Certificación de manipuladores de alimentos, Certificado de reconocimiento médico y esquema completo de vacunas para Hepatitis A, Influenza, Tétano y Covid -19.	La empresa cuenta con personal manipuladores idóneos para el cargo	Evidencias se encuentran en el CD
23.	Acatar y cumplir todas las observaciones que le realicen por escrito la supervisión del contrato con relación al objeto contractual.	La empresa se adhiere a todas las recomendaciones indicadas por el supervisor del contrato	Una vez se presenten
24.	Concertar con el supervisor del contrato los menús especiales de acuerdo con la prioridad ofertada.	Se suministra según solicitud realizada por el supervisor	cumple
25.	Dar cumplimiento a lo estipulado en el Sistema y Salud en el Trabajo, sin perjuicio de las auditorías que desde el área seguridad en el trabajo adelanten la empresa contratante.	La empresa envía informe los 5 primeros días de cada mes al Profesional encargado del área	Cumple
26.	Las demás obligaciones contempladas en los términos de contrato al ser este documento integral para la ejecución del contrato.	Si cumple	Cumple.

Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edición sin que informe directamente de tales cambios a la oficina de calidad



VERSION: 4

FORMATO

CODIGO: GF-PR-F01

FECHA: 02/12/2020

"INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATISTA"

Firma:

Nombre:

CONTRATISTA *Senia Constanza Pinto Lara*