

PERIODO REPORTE DEL MES: 1 AL 30 DE ABRIL 2022		PAGO N°: 2	VALOR A PAGAR:	92.773.494
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.	su totalidad en debida forma y dentro de los plazos pactos el Objeto contractual.	Se ejecuta el cumplimiento al servicio de los pacientes en los horarios estipulados.	Planillas de registros de raciones diarias.
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 hipoglúcida líquida en momento de la firma del contrato para revisión y aprobación por profesional universitario en nutrición de la ESE.	Dentro de las disposiciones el Contratista estipula horario de inicio de labores y horario de terminación de las actividades. Se cumple con la prestación de servicio según las prioridades y normas estipuladas.	Registro diario de ingreso.
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 personal de la institución.	Se suministran los alimentos en adecuadas condiciones de higiene, calidad y preparación.	Formato de desinfección, formatos de almacenamiento. 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 las observaciones sugeridas por la nutricionista de la empresa.	Registro de verificación de dietas según cada paciente.
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	Se realizan los protocolos de orden y aseo en cada una de las áreas.	Formatos de cumplimiento aseo y desinfección. ADJUNTO CD

*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*

	encontrar modificaciones no aprobadas previamente, 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.		
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 las jornadas de fumigación.	Fecha de la visita (TECNOLOGIA CONTROL VECTORE) 11 de ABRIL 2022
9.	Permitir y aceptar que la preparación y el suministro de los alimentos, sea revisados periódicamente 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 cumple con la visita correspondiente por el laboratorio (ANALIS) FECHA DE TOMA 25 de febrero 2022  Mesa de alistamiento Manipulador Claudia Domínguez Verduras acelga Proteína : filete de tilapia	Informe de resultados de laboratorio. ADJUNTO EN CD
10.	Mantener por su cuenta un excelente estado de aseo, las instalaciones e instrumentos de trabajo, 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.	Verificación de existencias de materia prima	Inventarios. ADJUNTO CD
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.	Verificación y conteo de menaje	Cumple.
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	Mes a mes son presentados los resultados de dicha solicitud.	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**

	o deberá ser coordinado con instituciones de vigilancia sanitaria adscrita ala Secretaría Salud del Departamento.		
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.	Se cumple con dichas obligaciones	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.	La información solicitada se encuentra archivado en las AZ correspondientes.	Cumple.
16.	Proveer los utensilios necesarios para empaacar, suministros y consumo de los alimentos a los Usuarios, los cuales deben ser de material higiénico, seguro y presentable.	Se presentan planillas de pago salarial del personal.	Cumple.
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.	Si cumple.	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.	Si cumple.	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.	Cumple.	Cumple.
20.	Garantizar durante la ejecución del contrato, la reglamentación vigente para la operación del servicio de alimentación.	Si cumple.	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.		
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.		
23	Acatar y cumplir todas las observaciones que le realicen por escrito la supervisión del contrato con		

**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**

	relación al objeto contractual.		
24.	Conferir con el supervisor del contrato los menús especiales de acuerdo con la prioridad ofertada.		
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.		
26.	Las demás obligaciones contempladas en los términos de contrato al ser este documento integral para la ejecución del contrato.	Si cumple.	Cumple.

Firma: David Pardo  
Nombre: CONTRATISTA Sonia Contanza Pardo