



FORMATO

VERSION: 4

CODIGO: GF-PR-F01

FECHA: 02/12/2020

"INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATISTA"

PERIODO REPORTE DEL MES : 1 DE ENERO AL 3 DE FEBRERO 2022	PAGO N°. 2	VALOR A PAGAR:	102878883
NUMERO DE CONTRATO :216 DEL 2021	FECHA INICIO: 23.12.2021	FECHA TERMINACION: 03/02/2022	
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

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS (NOMBRE Y UBICACIÓN)
1. Ejecutar en 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. El contratista se obliga a suministrar la alimentación de los usuarios que se encuentran hospitalizados en la Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación de Boyacá, por el sistema de precio fijo por ración, entendiéndose por ración (desayuno, media mañana, almuerzo, onces y comida), con los parámetros dietéticos, organolépticos de oportunidad y de calidad exigidos con base en el parte diario exigido por la nutricionista de la empresa contratante, en forma ininterrumpida durante los días lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábado y domingo.	Verificación de raciones y menús diarios.	Organización de minutas.
3. El contratista se ajustara a 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 el funcionamiento del mismo.	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. Las modificaciones a los menús establecidos en la propuesta, deberán ser previamente autorizadas mediante Acta firmada por la Nutricionista de la Empresa, siempre y cuando estas cumplan con las características y rasgos establecidos, los cuales no podrán alterar ni cambiar el valor nutricional del mismo.	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. El Contratista se obliga a suministrar los alimentos en adecuadas condiciones de higiene, calidad y preparación los mismos, además garantizará la buena y aligera atención a los Usuarios	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"

	Hospitalizados, en el momento de proporcionar la alimentación en los diferentes lapsos, según corresponda.			
6.	El Contratista se compromete y acepta que la preparación y el suministro de los alimentos, sea revisado periódicamente por la Nutricionista de la Empresa y se obliga a acoger las recomendaciones que por escrito le imparta, dentro de los términos del presente contrato, además de los controles que considere la Empresa.	Se da cumplimiento a las observaciones sugeridas por la nutricionista de la empresa.		Registro de verificación de dietas según cada paciente.
7.	El Contratista deberá mantener por su cuenta el estado de aseó, las instalaciones e instrumentos de trabajo, procedimientos y distribución de los servicios, y adquirir a su costo os implementos de aseó necesarios para el cumplimiento del objeto del Contrato.	Se realizan los protocolos de orden y aseó en cada una de las áreas.		Formatos de cumplimiento aseó y desinfección.
8.	Dentro los quince (15) primeros días de cada mes, como mínimo, se deberán efectuar fumigaciones para garantizar el control de plagas, insectos, y otros en las instalaciones del servicio de alimentos y sus alrededores, de lo cual deberá quedar constancia con un certificado expedido por la Institución que realice esta labor, enviado copia del cumplimiento a la Gerencia de la Empresa.	Se da cumplimiento a las jornadas de fumigación.		Fecha de la visita (TECNOLOGIA CONTROL VECTOR) 26 DE ENERO 2022
10.	Sera responsabilidad del Contratista, efectuar el control de calidad microbiológica tanto a las materias primas utilizadas, como a los alimentos procesados cada seis meses como mínimo, además se debe garantizar que el agua utilizada para la preparación de alimentos sea potable. Este control será realizado por un laboratorio autorizado o deberá ser coordinado con instituciones de vigilancia sanitaria adscritas a la Secretaría de Salud del Departamento.	Se cumple con la visita correspondiente por el laboratorio (ANALIS) FECHA DE TOMA 19 DE ENERO 2022 PECHUGA A LA PLANCHA. AGUA FILTRADA TABAL DE PICAR BLANCA. PEPINO DE GUIISO CUMPLE.		Informe de resultados de laboratorio. ADJUNTO EN CD
11.	Viveres y preparación. El costo de los viveres, la preparación de los alimentos será totalmente por cuenta y riesgo del Contratista.	Verificación de existencias de materia prima		Inventarios.
12.	El Contratista se compromete a proveer los utensilios necesarios para el empaque, suministro y consumo de los alimentos a los usuarios, los cuales deben ser material higiénico, seguro y presente.	Verificación y conteo de menaje		Cumple.
13.	El contratista deberá presentar el plan de saneamiento donde contemplara cinco (5) programas: Limpieza y desinfección, control de plagas y roedores, manejo de residuos, manejo de agua, y capacitación a funcionarios.	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



FORMATO

VERSION: 4

CODIGO: GF-PR-F01

FECHA: 02/12/2020

"INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATISTA"

14.	El Contratista deber presentar en un término de una semana posterior a la firma del contrato, las minutas, dietas, discriminando por tipo de dieta, en el que se incluye el sexto tiempo sin sobrepasar el número de calorías avaladas por la nutricionista.	Se hace entrega del lista de minutas al supervisor de contrato.	Cumple.
15.	El contratista deberá garantizar durante la ejecución del contrato la reglamentación vigente para la operación del servicio de alimentos.	Se cumple con dichas obligaciones	Cumple.
16.	El contratista se obliga a contratar por su cuenta y riesgo el personal necesario para la ejecución del contrato. Dicho personal debe ser idóneo y responsable además de contar con la certificación del curso de buenas prácticas de manufactura de alimentos (BPM) y certificados de manipular de alimentos.	La información solicitada se encuentra archivado en las AZ correspondientes.	Cumple.
17.	El contratista se obliga a pagar todas las prestaciones sociales al personal particular que contrata para la elaboración y el suministro de alimentación y asumir todos los demás riesgos de la prestación del mismo en un todo, de conformidad con disposiciones legales vigentes en Colombia. La empresa contratante no adquiere vinculo laboral alguno con los empleados y/o trabajadores o todo aquel que su condicione de particular preste servicio al contratista.	Se presentan planillas de pago salarial del personal.	Cumple.
18.	El Contratista deberá acatar y cumplir todas las observaciones que le realice por escrito la supervisión del contrato con relación del objeto contractual.	Si cumple.	Cumple.
19.	El contratista se obliga a efectuar oportunamente los portes frente al sistema de seguridad social integral, respecto de todos los trabajadores o personal dependiente a su cargo. Así mismo, garantiza el pago de los aportes parafiscales de estos trabajadores, en los eventos en que este obliga legalmente a efectuarlos. Para establecer un control sobre estos pagos, el contratista deberá remitir cada mes como soporte de su facturación, certificación expedida por el contador público o revisor fiscal de la empresa y suscrita por el contratista, donde se indique claramente que esta al día por concepto de pago de los aportes parafiscales, sistema general de seguridad social integral (salud, riesgos profesionales, pensión), en relación con todos los trabajadores dependientes de conformidad con el artículo 50, de la ley 789 de 2002 dentro de los términos establecidos para tal fin.	Si cumple.	Cumple.
20.	El contratista deberá dar cumplimiento a los	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



FORMATO

VERSION: 4

CODIGO: GF-PR-F01

FECHA: 02/12/2020

"INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATISTA"

	estipulado en el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, sin perjuicio de las auditorías que en desde el área de seguridad y salud en el trabajo adelante la empresa contratante.		
21.	El contratista debe respetar el valor unitario de la ración por día presentado en la propuesta económica durante toda la ejecución del contrato. "Se entiende por ración día la totalidad de las seis (6) entregas de alimentos por día, descritos en cada una de las minutos (desayuno, almuerzo, almuerzo, onces, cena, refrigerio nocturno) " Las demás especificaciones que se detallan en la propuesta, conforme a la naturaleza y el objeto del contrato, las consignadas en el pliego de condiciones y en el estudio previo.	Si cumple.	Cumple.
22.		Si cumple.	Cumple.

Firma:

Nombre:

CONTRATISTA