| | FORMATO | CODIGO | GBS-S1-F19 |
|---|---|---|---|
| | **CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO** | VERSIÓN | 1 |
| | | VIGENCIA | 09/05/2017 |
| | | PAGINA 1 DE 1 | |

| No. Contrato | 1269 | No. Entrega | 2 | Fecha | 12-01-2023 |
|---|---|---|---|---|---|

La suscripta Subgerente Técnico Científica en calidad de supervisora de la E.S.E. Carmen Emilia Ospina

**CERTIFIQUE QUE:**

**VÍCTOR MANUEL SILVA PARRA** Identificado con cédula de ciudadanía N.º 7.720.893 representante legal de **MINUTRICIÓN S.A.S**, Identificado con NIT 900.790.139-8, Responsable del contrato Número 1269 de 2022, cuyo objeto es **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMIDAS HOSPITALARIAS A LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN, OBSERVACIÓN DE LAS SEDES DEL CENTRO DE SALUD DE PALMAS ZONA ORIENTE OBSERVACIÓN Y SALA DE PARTOS DE LA ZONA NORTE DEL CENTRO DE SALUD GRANJAS, OBSERVACIÓN IPC Y HOSPITALIZACIÓN Y OBSERVACIÓN DEL HOSPITAL DE CANAIMA DE LA ZONA SUR A USUARIOS CON MÁS DE 12 HORAS DE PERMANENCIA EN LA ESE CARMEN EMILIA OSPINA**, periodo del **21-31 DICIEMBRE DE 2022** realizándose el siguiente balance:

| | | |
|---|---|---|
| 1269 DE 2022 | Fecha de inicio | **01-dic-22** |
| | Fecha de terminación | **31-ene-23** |
| | Otrosí en tiempo | **N/A** |

| | |
|---|---|
| **Valor inicial** | **90.000.000,00** |
| **Valor Otrosí** | **$0** |
| **Valor total** | **90.000.000,00** |
| **Valor ejecutado** | **13.805.500,00** |
| **Vienen contrato** | **76.194.500,00** |
| **Valor factura (s)** | **5.308.100,00** |
| **Saldo contrato** | **70.886.400,00** |

| Ítem | Factura | Fecha | Comprobante entrada a almacén | Valor facturas |
|---|---|---|---|---|
| 1 | FEN 1037 | 12-01-2023 | N.A | 5.308.100,00 |
| | | | | 5.308.100,00 |

| Total de facturas | 1 |
|---|---|

De conformidad con las directrices legales, contractuales e institucionales, establecidas por la E.S.E. Carmen Emilia Ospina, el contratista cumplió en debida forma y oportunidad con los respectivos pagos al SGSSS, El señor **JORGE ARMANDO GUTIÉRREZ TRUJILLO**, Revisor Fiscal de la entidad contratista con cédula de ciudadanía N° 1.075.212.191 y tarjeta profesional N.º 155898-T

| Calificación del servicio | Bueno | X | Satisfactorio | | Regular | |
|---|---|---|---|---|---|---|

Observaciones:

**INGRY ALEXANDRA SUÁREZ CASTRO**
**SUBGERENTE ÁREA TÉCNICO CIENTÍFICA**

Neiva, 12 de Enero del 2023

Contrato Bienes y Servicios N° 1269 – 2022

**REF: *INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS***

En virtud del objeto contrato y revisado el informe mensual de ejecución del periodo comprendido del 21 de Diciembre del 2022 al 31 de Diciembre del 2022 el contratista **VÍCTOR MANUEL SILVA PARRA**, Identificado con cédula de ciudadanía número **7.720.893** de Neiva, representante legal de **MINUTRICION S.A.S,** Identificado con NIT **900.790.139-8**, mediante el presente escrito me permito presentar el **INFORME DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES** contrato de la referencia del cual soy supervisora.

**Objeto contractual: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMIDAS HOSPITALARIAS A LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN, OBSERVACIÓN DE LAS SEDES DEL CENTRO DE SALUD DE PALMAS ZONA ORIENTE OBSERVACIÓN Y SALA DE PARTOS DE LA ZONA NORTE DEL CENTRO DE SALUD GRANJAS, OBSERVACIÓN IPC Y HOSPITALIZACIÓN Y OBSERVACIÓN DEL HOSPITAL DE CANAIMA DE LA ZONA SUR A USUARIOS CON MÁS DE 12 HORAS DE PERMANENCIA EN LA ESE CARMEN EMILIA OSPINA.**

**TIEMPO EJECUTADO: Durante el mes comprendido entre el 21 de Diciembre de 2022 al 31 de Diciembre del 2022**

| No | Actividades del contratista | Actividades realizadas | Evidencia aprobada |
|---|---|---|---|
| 1. | Cumplir con el objeto contractual de manera autónoma e independiente de acuerdo con las normas de calidad, exigencias y recomendaciones técnicas propias de su actividad, suministrando las dietas requeridas por los pacientes según órdenes y recomendaciones médicas, en los centros de salud de la ESE CEO (Canaima, Palmas, Granjas, IPC) conforme a la necesidad del contratante. | Durante el mes de Diciembre los días comprendidos del 21 al 31 el contratista realizó la entrega de las dietas a las 4 sedes de la Institución (Canaima, palmas, Granjas e IPC) de acuerdo a la solicitudes realizadas por los diferentes servicios de la Institución. | Las evidencias reposan en medio magnético y en el registro que realizan las Jefes de los servicios por medio del programa índigo. |
| 2. | Cumplir con el suministro de dietas a pacientes de hospitalización en las cantidades, composición y horarios exigidas según las órdenes médicas de conformidad con el manual operativo de dietas establecidas por la ESE CEO. | El contratista suministra las dietas a los pacientes de los servicios de hospitalización, urgencias y observación según el reporte solicitado por las Jefes de Enfermería mediante el correo electrónico de la Institución. | Las evidencias reposan en el listado que envían las Jefes del servicio al correo electrónico del Contratista. |
| 3. | Contar con capacidad de transporte, | El contratista cuenta con | Vehículos aptos, sin costo |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | distribución y entrega de los alimentos hospitalarios sin costo adicional para ESE CEO. | vehículos de transporte para realizar la entrega de las dietas hospitalarias en los diferentes servicios de la Institución ESE Carmen Emilia Ospina. | adicional. |
| **4.** | Con el fin de dar cumplimiento al protocolo de seguridad del paciente, se deberá utilizar un sistema para marcar las dietas (Será de obligatorio cumplimiento). | El contratista entrega las dietas hospitalarias en los diferentes centros de salud de la Institución con un sistema de identificación mediante unos stickers. | Las evidencias reposan en el informe del contratista durante los días comprendidos del 21 al 31 de Diciembre. |
| **5.** | El contratista tendrá vigente el acta o registro sanitario durante la prestación del servicio, expedido por la entidad competente. | El contratista cuenta con el registro sanitario para el cumplimiento de la prestación del servicio. | Acta emitida por la Secretaria de Salud, visita de Julio 2022 con vigencia hasta Julio 2023. |
| **6.** | La preparación de los alimentos se debe realizar en sitios debidamente adecuados con distribución y ambientes higiénicos, cocina de fácil drenaje, lejos del área de basuras, independiente de la vivienda. | El contratista cuenta con infraestructura adecuada para que los alimentos lleguen en condiciones adecuadas a los diferentes servicios de la ESE Carmen Emilia Ospina.. | Las evidencias reposan en el informe del contratista durante los días comprendidos del 21 al 31 de Diciembre. |
| **7.** | Asegurar que el personal a su cargo, que ejecute el presente contrato, se encuentre debidamente capacitados en manipulación de alimentos, deben acreditar cursos y capacitaciones de higiene y protección de alimentos, así mismo deben tener su dotación de color claro, zapatos cerrados, gorros, manos sin uñas pintadas, cortas y sin joyas. | El contratista cuenta con un personal capacitado sobre el porte del uniforme e higiene con respecto a las buenas prácticas de manufactura para garantizar la inocuidad y calidad de los productos. | Las evidencias reposan en el informe del contratista durante los días comprendidos del 21 al 31 de Diciembre.<br><br>**Registro de formato de inspección del personal en buenas prácticas de manufactura.** |
| **8.** | El personal que elabora los alimentos debe tener certificados médicos y de exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel antes de su ingreso al establecimiento de la industria gastronómica y de acuerdo con las normas legales vigentes. | El contratista cuenta con exámenes médicos de ingreso y periódicos del personal, acordes a la labor que desarrollan. | Exámenes que realiza el Contratista de acuerdo al profesiograma establecido. |
| **9.** | Dar cumplimiento de normas de manipulación de alimentos. (Lavado de manos, contaminación cruzada, prácticas higiénicas, etc). | El contratista tiene controles establecidos para garantizar la calidad de los alimentos en la prestación del servicio para la ESE Carmen Emilia Ospina.. | Las evidencias reposan en el informe del contratista durante los días comprendidos del 21 al 31 de Diciembre. |
| **10.** | Ofrecer los alimentos a los usuarios en su lugar de hospitalización con estricto cumplimiento del horario establecido en la institución para ello, lo cual corresponde el | El contratista cumple con el horario establecido para la entrega de los alimentos en los diferentes servicios de la | Los jefes del servicio firman el recibido de las dietas en el listado con un sello cada vez que realizan las entregas en los |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | desayuno a las siete de la mañana, el almuerzo a las doce del medio día y la cena a las cinco y media de la tarde. | ESE Carmen Emilia Ospina. | diferentes servicios de la Institución. |
| **11.** | Entregar a los usuarios sus alimentos en material desechable y guardando todos los requisitos de higiene, que se exige para esta clase de servicios y de pacientes. | El Contratista realiza la entrega de las dietas en material desechable de icopor para los pacientes en los diferentes servicios de la Institución. | Las evidencias reposan en el informe del contratista durante los días comprendidos del 21 al 31 de Diciembre. |
| **12.** | Transportar los alimentos en vehículos que cumplan con las especificaciones para el transporte de alimentos, condiciones de conservación como (refrigeración, congelación). | El contratista cumple con cada una de las especificaciones para el transporte de los alimentos (refrigeración, congelación) | Transporte avalados por la secretaría de salud, según informe del contratista. |
| **13.** | Llevar el registro de las porciones de alimentación de dietas hospitalarias entregadas a los usuarios en los servicios de la ESE Carmen Emilia Ospina. | El contratista desarrollo el manual de dietas y minutas. | Las evidencias reposan en el informe del contratista durante los días comprendidos del 21 al 31 de Diciembre.<br><br>**Soporte de consolidado de dietas de la macro registrada mes de Diciembre.** |
| **14.** | Presentar informe detallado de las dietas entregadas versus solicitudes presentadas por los coordinadores de los servicios, ajustados al precio ofertado y contratado. | El contratista cumple con el informe de las dietas entregadas y presentadas por los Jefes del servicio de la Institución. | Listado firmado por los Jefes de cada sede y turno.<br><br>Registro en medio magnético con los listados durante los días comprendidos del 21 al 31 de Diciembre. |
| **15.** | Generar las acciones correctivas en caso tal de encontrar inconsistencias en la dispensación de las dietas. | El contratista cuenta con un procedimiento para las no conformidades, oportunidades de mejora o hallazgos realizados. | Durante los días comprendidos del 21 al 31 de Diciembre no se generaron acciones correctivas o quejas del servicio para planes de mejoramiento de manera formal. |
| **16.** | Servir los alimentos en utensilios adecuados para garantizar su conservación, calidad e higiene en la preparación, manipulación, transporte y entrega. | El contratista cuenta con utensilios adecuados para conservar la calidad e higiene de los alimentos. | Utensilios de acero inoxidable y materiales aptos para la preparación. |
| **17.** | Velar para que los alimentos conserven sus condiciones de temperatura, sabor, olor, aspecto, textura, horarios acordes con las necesidades del servicio. | El contratista cumple con las peticiones requeridas para la conservación de los alimentos. | Las evidencias reposan en el informe del contratista durante los días comprendidos del 21 al 31 de Diciembre.<br><br>**Soporte de verificación de las características organolépticas.** |
| **18.** | Ofrecer la posibilidad de fórmulas infantiles especializadas por patologías. | No aplica, de acuerdo a la contratación con la ESE Carmen Emilia Ospina | No aplica, de acuerdo a la contratación con la Institución. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **19.** | Disponer de nutricionista y dietista para que realice y supervise las minutas establecidas para la atención de los pacientes, las cuales deben estar avaladas por los supervisores del contrato. | El contratista cuenta con nutricionista, quién supervisa las minutas para la atención de los pacientes. | Nutricionista disponible en caso de que se requiera. |
| **20.** | Dar cumplimiento a las normas de higiene y seguridad industrial. | El contratista cuenta con un profesional SST para que vele en cumplir con los controles establecidos. | Reglamento de higiene de seguridad y salud en el trabajo.<br><br>**Soporte de inspecciones realizadas en Diciembre.** |
| **21.** | Responder y velar por el buen uso y mantenimiento de los bienes, instalaciones y elementos del contratante. | El contratista cumple con procedimiento de Minutrición. | Procedimiento que establece el compromiso con la propiedad del cliente. |
| **22.** | De igual modo el proponente debe garantizar la Calidad e Higiene en la Manipulación, Transporte y Suministro de Alimentos a los usuarios del área de observación, sala de partos y hospitalización, así mismo garantizar la vigencia de los documentos de los vehículos de transporte, señalización de los mismos y contar con los documentos actualizados del personal a cargo con los cursos de manipulación de alimentos y otros afines a la labor desempeñada. | El contratista cumple con las obligaciones inherentes al contrato. | Acta sanitaria de la Secretaria de Salud Julio 2022 – Julio 2023. |
| **23.** | Las demás inherentes a la ejecución del objeto contractual. | El contratista cumple con el objeto contractual del contrato. | Durante los días comprendidos del 21 al 31 de Diciembre no se presentaron observaciones adicionales. |

**VALOR PERIODO EJECUTADO: CINCO MILLONES TRESCIENTOS OCHO MIL CIEN PESOS M/CTE (5.308.100)**

Atentamente,

**INGRY ALEXANDRA SUAREZ CASTRO**
**SUPERVISORA**
**CARGO: SUBGERENTE TÉCNICO CIENTÍFICA**

**SHIRD CAROL BLANICHETH OSSO GARZÓN**
**APOYO A LA SUPERVISIÓN**