CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad	FORMATO **CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO**			mipg
PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	**CODIGO:** GCR-S1-F19	**VIGENCIA:** 18/05/2023	**V2**	**PÁGINA** 1 de 1

No. Contrato	0871	**No. Entrega**	3	**Fecha**	13/11/2025

La Suscrita Líder de Gestión de Servicios Hospitalarios de la E.S.E. Carmen Emilia Ospina en cargo de **Supervisora**

CERTIFICA QUE:

La empresa **SERVICIOS VITALES DE COLOMBIA S.A.S,** Identificada con Nit. 900.589.427-4, representada legalmente por **RUZ MERY CARVAJAL ANDRADE** Identificada con cédula de ciudadanía número **36.179.129** de Neiva, responsable del contrato Número **0871** de 2025 cuyo objeto es **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMIDAS HOSPITALARIAS A LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE OBSERVACIÓN Y HOSPITALIZACIÓN DE CADA UNO DE LOS CENTROS DE SALUD DE LA ESE CARMEN EMILIA OSPINA**, periodo del 01 al 31 de Octubre 2025; cumplió a satisfacción con los requerimientos de calidad, cantidad y oportunidad definid-.E. CARMEN EMILIA OSPINA, el referido contrato tiene las siguientes especificaciones:

Contrato No. **0871** de **2025**	Fecha de inicio	17 de Agosto del 2025
	Fecha de terminación	30 de Noviembre del 2025
	Otrosí	N/A

Valor inicial	$ 46.000.000
Valor Otrosí	$ 0
Valor total	$ 46.000.000
Valor ejecutado	$ 14.017.749
Vienen contrato	$ 31.982.251
Valor factura (s)	$ 11.075.707
Saldo contrato	$ 20.906.544

Ítem	**Factura**	**Fecha**	**Comprobante entrada a almacén**	**Valor facturas**
1	FER89	13/11/25	N/A	$ 11.075.707
Total				$ 11.075.707

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 a cabalidad con los respectivos pagos al SGSSS, soportada por la certificación expedida por el señor **DIEGO OMAR GUEVARA TORRECILLAS** con cédula de ciudadanía N° 83.089.182 y tarjeta profesional N.º 154959-T, Contador de la entidad contratista.

Expedida en la ciudad de Neiva, a los trece (13) días del mes de Noviembre del año 2025.

LEDVI ESNEDY OVIEDO ACEVEDO
GESTIÓN DE SERVICIOS HOSPITALARIOS

Ciudad y fecha: **NEIVA (HUILA) 13 DE NOVIEMBRE DEL 2025**

Doctor(a)
E.S.E. CARMEN EMILIA OSPINA

Dr. LEDVI ESNEDY OVIEDO ACEVEDO

Supervisora

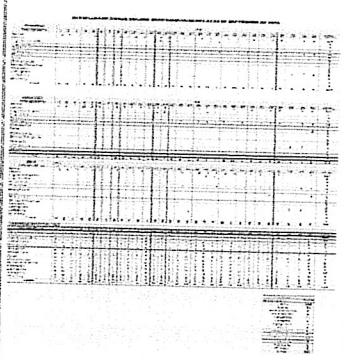
Supervisor - Contrato Bienes y Servicios Nº **871** del **2025 REF: INFORME DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES COMPRENDIDAS DESDE EL 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2025.**

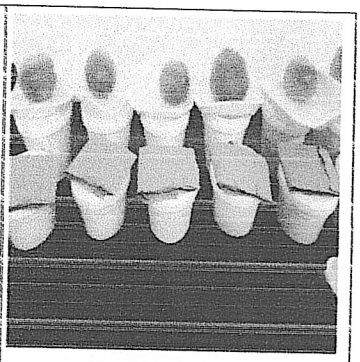
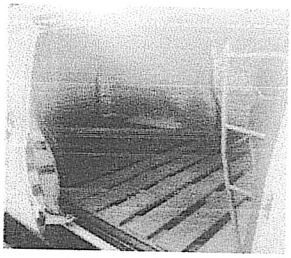
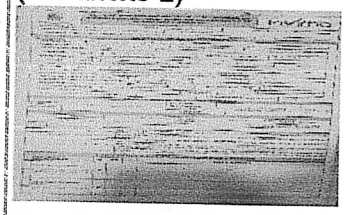
SERVICIOS VITALES DE COLOMBIA SAS, identificada Nit. 900.589.427-4, representada legalmente por **RUZ MERY CARVAJAL ANDRADE** mayor de edad y domiciliado en esta ciudad, identificado con cédula de ciudadanía No. 36.179.129 expedida en Neiva, mediante el presente documento me permito presentar el **INFORME DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES del** contrato de la referencia:

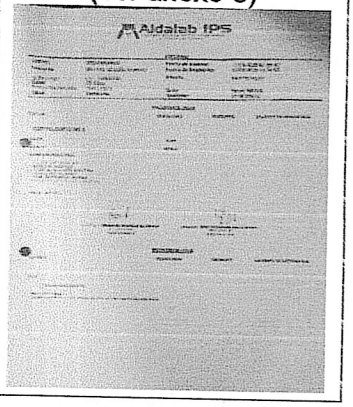
Objeto contractual: **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMIDAS HOSPITALARIAS A LOS USUARIOS DEL SERVICIOS DE OBSERVACION Y HOSPITALIZACION DE CADA UNO DE LOS CENTROS DE SALUD DE LA E.S.E CARMEN EMILIA OSPINA.**

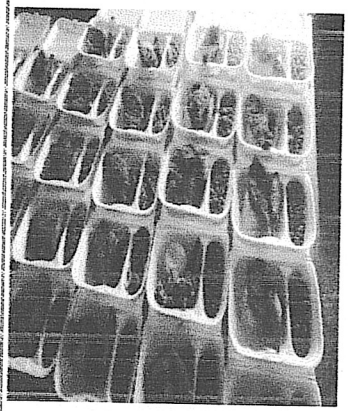
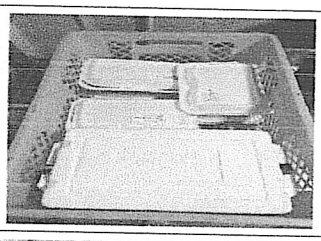
Periodo ejecutado: MES OCTUBRE DEL 1 AL 31 DE 2025

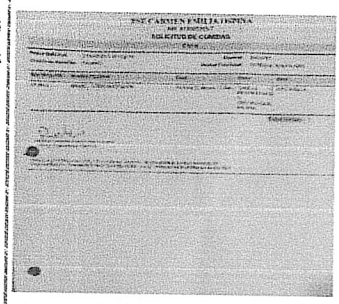
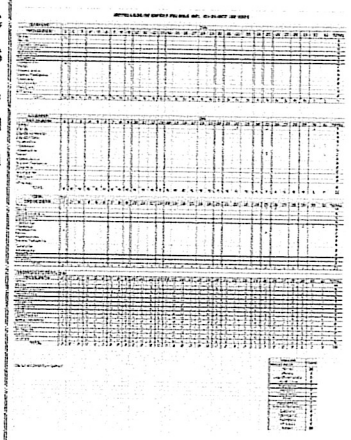
ACTIVIDADES REALIZADAS:

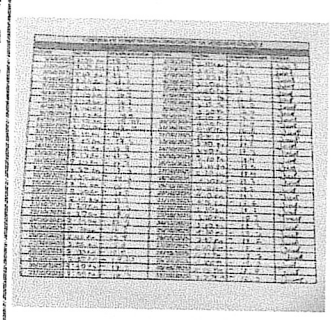
No	Actividades del Contrato	Actividades Realizadas	Evidencias Fotográficas
1	Cumplir con el objeto contractual de manera autónoma e independiente de acuerdo con las normas de calidad, exigencias y recomendaciones técnicas propias de su actividad, suministrando las dietas requeridas por los pacientes según órdenes y recomendaciones médicas, en los centros de salud de la ESE CEO (Canaima, Palmas, CAIMI, IPC) conforme a la necesidad del tratante.	Se evidencia que se dio cumplimiento al objeto contractual del contrato establecido con la E.S.E. CARMEN EMILIA OSPINA en las sedes CAIMI, Canaima, IPC y Palmas, durante el mes de **OCTUBRE** se suministraron las dietas requeridas por los pacientes según órdenes médicas.	(ver anexo 1) 

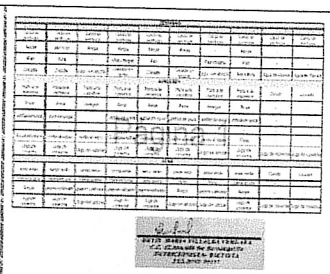
2	Cumplir con el suministro de dietas a pacientes de hospitalización en las cantidades, composición y horarios exigidas según órdenes médicas de conformidad con el manual operativo de dietas establecidas por la ESE CEO.	Se evidencia el cumplimiento del suministro de dietas en el mes de **OCTUBRE** de acuerdo a los listados de dietas enviado al correo serviciosvitalesdecolombia@hotmail.com en cantidades, composición y horarios exigidos según órdenes médicas establecidas por la ESE CEO.	
3	Contar con capacidad de transporte, distribución y entrega de los alimentos hospitalarios sin costo adicional para la ESE CEO.	servicios vitales cuenta con un vehículo adecuado para el transporte de los alimentos, aptos y con concepto sanitario favorable de secretaría de salud, sin costo adicional.	
4	Con el fin de dar cumplimiento al protocolo de seguridad del paciente, se deberá utilizar un sistema para marcar las dietas. (Sera de obligatorio cumplimiento).	servicios vitales cuenta con un sistema de identificación para las dietas suministradas a la ESE CEO mediante sticker que cuenta con la siguiente información: -Nombre de Paciente -Identificación -Tipo de Dieta -Observaciones	
5	El contratista tendrá vigente el acta o registro sanitario durante la prestación del servicio, expedido por la entidad competente.	servicios vitales cuenta con el registro sanitario vigente expedido por entidad competente.	(ver anexo 2) 

6	Las preparaciones de los alimentos se debe realizar en sitios debidamente adecuados con distribución y ambientes higiénicos, cocina de fácil drenaje, lejos del área de basuras, independientemente de la vivienda.	servicios vitales cuenta con un sitio amplio, para la preparación de los alimentos, con adecuados ambientes higiénicos lejos de basuras.	
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 personal de servicios vitales se encuentra debidamente capacitado en manipulación de alimentos, así mismo portan su dotación con uniforme antifluidos, zapatos cerrados, gorros, manos sin uñas largas ni esmaltadas y sin joyas.	
8	El personal que elabora los alimentos debe tener los 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 personal de servicios vitales, cuenta con todos los exámenes médicos especializados de ingreso, junto con certificaciones médicas de acuerdo con las normas legales vigentes.	(ver anexo 3) 

9	Dar cumplimiento de normas de manipulación de alimentos. (Lavado de manos, contaminación cruzada, practicas higiénicas, etc).	**SERVICIOS VITALES** cuenta con supervisión diaria y continua para dar cumplimiento a las normas de manipulación de alimentos.	
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 desayuno a las siete de la mañana, el almuerzo a las doce del mediodía y la cena a las cinco y media de la tarde.	SERVICIOS VITALES, ofrece los alimentos a los usuarios en su lugar de hospitalización, dando cumplimiento al horario establecido por la ESE CEO. Desayuno 7:00 am -Almuerzo 12:00 m -Cena 5:30 pm servicios vitales cumplió en el mes de **OCTUBRE** el horario establecido por la ESE CEO. Para ello, la salida de las dietas es de: -Desayuno: 6:15 am -Almuerzo: 11:45 am -Cena: 4:45 pm	
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.	De acuerdo al contrato establecido se entregan los alimentos en material desechable de icopor que cumplen con los requisitos de higiene	
12	Transportar los alimentos en vehículos que cumplan con las especificaciones para el transporte de alimentos, condiciones de conservación como (refrigeración, congelación).	servicios vitales cuenta con un vehículo que cumple con las especificaciones adecuadas para el transporte de alimentos y su conservación.	

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.	Servicios vitales, lleva el registro diario de las porciones de alimentación de las dietas hospitalarias entregadas a los usuarios de la ESE CEO.	(ver anexo 4) 
14	Presentar informe detallado de las dietas entregadas versus solicitudes presentadas por los coordinadores de los servicios, ajustados al precio ofertado y contratado.	servicios vitales realizó semanalmente en el mes de **OCTUBRE** un informe detallado de las dietas dispensadas versus las solicitudes presentadas por los coordinadores de los servicios, realizando acciones correctivas en las inconsistencias de la dispensación de las dietas.	(ver anexo 5) 
15	Generar las acciones correctivas en caso tal de encontrar inconsistencias en la dispensación de las dietas.	En el momento de encontrar inconsistencias en la dispensación de las dietas servicios vitales realiza las acciones correctivas.	En el mes de **OCTUBRE** no hubo ningún reporte de inconsistencias

16	Servir los alimentos en utensilios adecuados para garantizar su conservación, calidad e higiene en la preparación, manipulación, transporte y entrega.	servicios vitales cuenta con utensilios adecuados para la conservación, calidad e higiene en la preparación, manipulación, transporte y entrega.	
17	Velar para que los alimentos conserven sus condiciones de temperatura, sabor, olor, aspecto,textura, horarios acordes con las necesidades del servicio.	En el mes de **OCTUBRE** servicios vitales, realizó diariamente supervisión de temperatura para la óptima conservación de los alimentos	(ver anexo 6) 
18	Ofrecer la posibilidad de fórmulas infantiles especializadas por patologías.	servicios vitales, ofrece la posibilidad de fórmulas infantiles especializadas por patología.	En servicios vitales, manejamos las dietas pediátricas. Especiales para niños de 6 meses a 5 años.
19	Disponer de nutricionista y dietista	servicios vitales, cuenta con	(ver anexo 7)

	para que realice y supervise las minutas establecidas para la atención de los pacientes, las cuales deben estar avaladas por los supervisores del contrato.	nutricionista el cual supervisa las minutas establecidas para la atención de los pacientes.	
20	El contratista debe dar cumplimiento a las normas de higiene y seguridad industrial.	servicios vitales, da cumplimiento a las normas de higiene y seguridad industrial.	

21	Responder y velar por el buen uso y mantenimiento de los bienes, instalaciones y elementos del contratante.	servicios vitales, vela por el adecuado uso y mantenimiento de instalaciones, bienes y elementos del contratante.	Mantener organizadas las áreas donde se reparten las dietas y herramientas que se utilizan para transportarlas.
22	El contratista 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.	Todo el personal que está directamente relacionado con la recepción, preparación y distribución de los alimentos cuenta con su carnet de manipulación, exámenes médicos y experiencia certificada.	(Ver anexo 8)  CERTIFICA A: Miryam Cadena Ramirez 55.166.656

23	Garantizar la entrega oportuna de dieta hospitalaria a pacientes que han permanecido más de 12 horas en observación o e inmediata para pacientes con orden medica de hospitalización.	Servicios vitales cumple con la entrega de dietas solicitadas por los jefes de cada servicio mediante correo de las diferentes sedes en los horarios establecidos.	
24	Las demás inherentes a la ejecución del objeto contractual.	El cumplimiento del objetivo contractual del contrato	Teniendo en cuenta el número de dietas para cada una de las sedes canaima,CAIMI,palmas y IPC

VALOR DE PERIODO EJECUTADO: MES OCTUBRE DEL 1 AL 31

Once millones setenta y cinco mil setecientos siete mct
($11.075.707)

Atentamente,

RUZ MERY CARVAJAL ANDRADE

CC 36.179.129

REPRESENTANTE LEGAL

KAROL TATIANA ESPINOSA BONILLA
APOYO A LA SUPERVISION

Supervisora
Dr. LEDVI ESNEDY OVIEDO ACEVEDO

Anexo 1:

DETALLADO DE DIETAS AREA URGENCIAS IPC DEL 01-31 OCT DE 2025

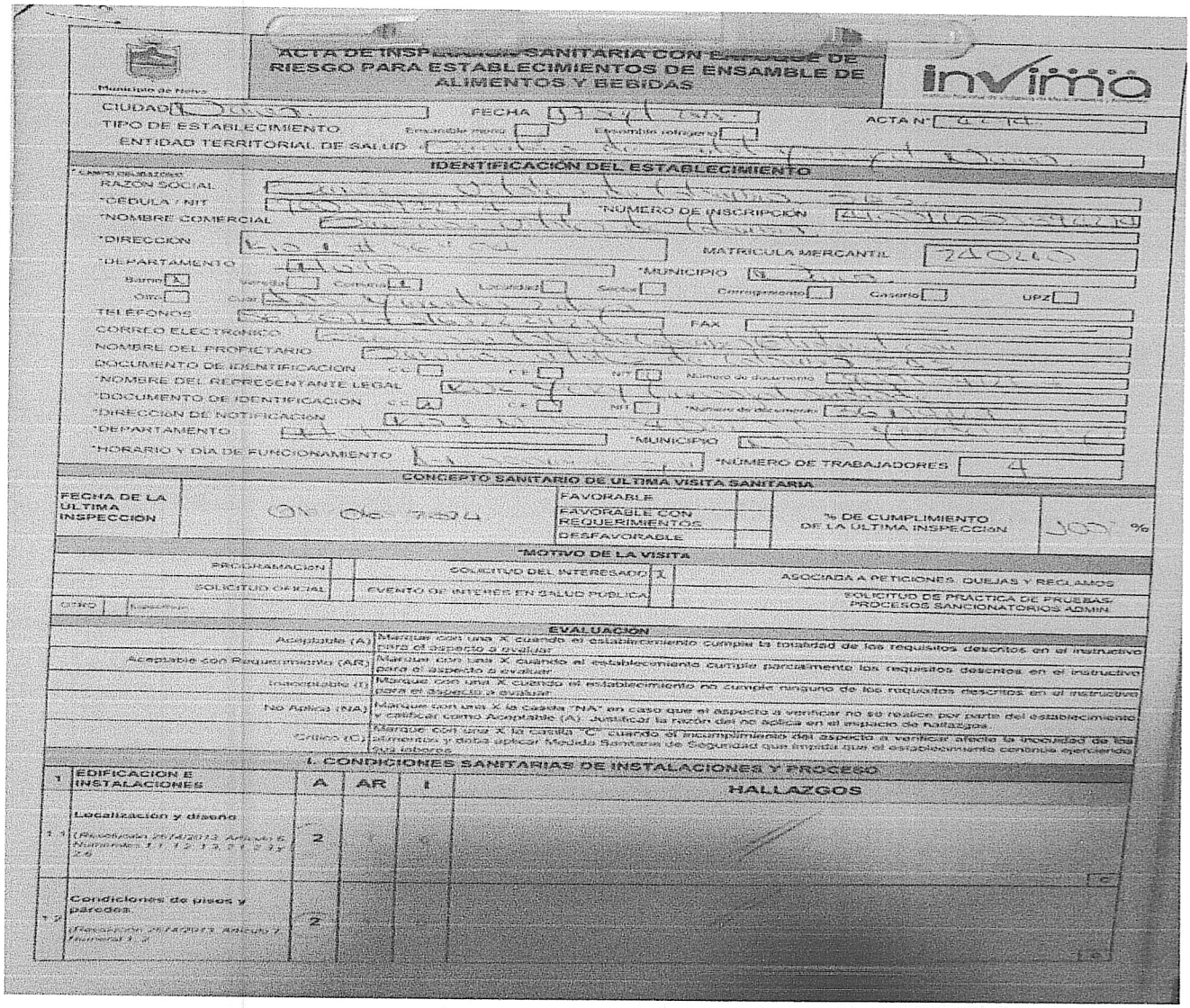
DESAYUNO	DIA																													
TIPO DE DIETA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
Normal				1				1		1									2			1				1						7
Blanda																																0
Liquida completa										1																1						2
Liquida Clara																																0
Hiposodica																						1										1
Hipograsa																																0
Hipoglucida								1																								1
Renal																																0
Hiperproteica																																0
Normal Pediatrica																																0
Coronaria									1																							0
Astringente									1	1						1																2
Refrigerio																																2
HP ensoy																																0
TOTAL	0	0	0	1	0	0	0	2	2	3	0	0	0	0	0	1	0	0	2	0	0	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0 15

ALMUERZO	DIA																													
TIPO DE DIETA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
Normal	1		1	1				1		1	1							1	1	2		2		1		2						17
Blanda										1																						1
Liquida completa								1		1																						2
Liquida Clara																																0
Hiposodica																						1										1
Hipograsa																																0
Hipoglucida								1																						1		2
Renal																																0
Hiperproteica																																0
Normal Pediatrica									1		1																					2
Coronaria									1															2								3
Astringente										2												1		1								4
Refrigerio																																0
HP ensoy																																0
TOTAL	1	0	1	1	0	0	0	3	2	5	2	0	0	0	0	0	0	4	1	2	0	3	0	4	0	2	0	0	0	1	0	32

CENA	DIA																													
TIPO DE DIETA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
Normal						1					1								1													3
Blanda																																0
Liquida completa																																0
Liquida Clara																																0
Hiposodica																																0
Hipograsa																																0
Hipoglucida																																0
Renal																																0
Hiperproteica																																0
Normal Pediatrica											1																					1
Coronaria																								1								1
Astringente																																0
Refrigerio																																0
HP ensoy																																0
TOTAL	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0 5

URGENCIAS IPC-TOTAL	DIA																													
TIPO DE DIETA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
Normal	1	0	1	2	0	1	0	7	0	2	2	0	0	0	0	0	0	4	4	2	0	2	0	1	0	3	0	0	0	0	0	27
Blanda	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Liquida completa	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	4
Liquida Clara	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hiposodica	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hipograsa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
Hipoglucida	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Renal	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
Hiperproteica	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Normal Pediatrica	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Coronaria	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	6
Astringente	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	6
Refrigerio	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
HP ensoy	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	1	0	1	2	0	1	0	3	4	8	4	0	0	0	0	1	0	4	4	2	0	5	0	5	0	4	0	0	0	1	0	52

Anexo 2:



ACTA DE INSP[illegible] SANITARIA CON [illegible] DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ENSAMBLE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

invima

CIUDAD [illegible] FECHA [illegible] ACTA N° [illegible]

TIPO DE ESTABLECIMIENTO Ensamble nuevo [ ] Ensamble reingreso [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD [illegible]

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*Campo obligatorio

RAZÓN SOCIAL [illegible]

*CÉDULA / NIT [illegible] *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN [illegible]

*NOMBRE COMERCIAL [illegible]

*DIRECCIÓN [illegible] MATRÍCULA MERCANTIL 7A0115

*DEPARTAMENTO [illegible] *MUNICIPIO [illegible]

Barrio [X] Vereda [ ] Corregimiento [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cual [ ]

TELÉFONOS [illegible] FAX [illegible]

CORREO ELECTRÓNICO [illegible]

NOMBRE DEL PROPIETARIO [illegible]

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN CC [ ] CE [ ] NIT [ ] Número de documento [illegible]

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL [illegible]

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN CC [X] CE [ ] NIT [ ] *Número de documento [illegible]

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN [illegible]

*DEPARTAMENTO [illegible] *MUNICIPIO [illegible]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO [illegible] *NÚMERO DE TRABAJADORES 4

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCION	[illegible]	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCION	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACION		COLECTIVO DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO	Especifique:				

EVALUACION

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3, 2.4)	2			C
1.2	Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013 Artículo 7 Numeral 1.3)	2			C

ANEXO 3

Aidalab IPS

INFORME

Orden:	202508120040	**Fecha de Ingreso:**	12/08/2025 07:10:40
Paciente	MIRYAN CEDEÑO RAMIREZ	**Fecha de Impresión:**	12/08/2025 13:54:45
Id Paciente	CC 55166658	**Cliente:**	PARTICULAR
Edad:	52 Años		
Fecha Nacimiento:	16/07/1973	**Sede:**	SEDE NEIVA
Sexo:	Femenino	**Teléfono:**	3219205475

PARASITOLOGIA

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REFERENCIA
COPROLOGICO NO 1			
COLOR.	CAFE		
ASPECTO.	BLANDO		
EXAMEN MICROSCOPICO			

LEUCOCITOS : NEGATIVO
HEMATIES : NEGATIVO
FIBRAS MUSCULARES: NEGATIVO
LEVADURAS : NEGATIVO
FLORA BACTERIANA : NORMAL
PARASITOS INTESTINALES:NEGATIVO

Metodo: MANUAL

Validado por: SANDRA MILENA PINEDA SALAMANCA
RC.C. 53.160.628
12/08/2025 08:20:40

Validado por: NANCY ALEXANDRA AMAYA DONOSO
RC.C. 52.351.104
12/08/2025 08:20:40

MICROBIOLOGIA

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REFERENCIA
KOH			

Tecnica: MICROSCOPIA

MUESTRA: UÑAS
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS EN LA MUESTRA ANALIZADA

Aidalab IPS S.A.S.

Pagina 1 de 2

Aidalab IPS

Laboratorio Clínico

INFORME

Orden:	**202508120037**	**Fecha de Ingreso:**	12/08/2025 07:07:35
Paciente	MARILUZ MORALES ROCHA	**Fecha de Impresión:**	12/08/2025 13:54:01
Id Paciente	CC 65815357	**Cliente:**	PARTICULAR
Edad:	44 Años		
Fecha Nacimiento:	27/07/1981	**Sede:**	SEDE NEIVA
Sexo:	Femenino	**Teléfono:**	3156768411

PARASITOLOGIA

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REFERENCIA
COPROLOGICO NO 1			
COLOR.	CAFE		
ASPECTO.	BLANDO		
EXAMEN MICROSCOPICO			
LEUCOCITOS : NEGATIVO HEMATIES : NEGATIVO FIBRAS MUSCULARES: NEGATIVO LEVADURAS : NEGATIVO FLORA BACTERIANA : NORMAL PARASITOS INTESTINALES:Blastocystis hominis 4-6 xc			
Método: MANUAL			

Validado por: SANDRA MILENA PINEDA SALAMANCA
CC C. 55.180.638
12/08/2025 08:15:34

Validado por: NANCY ALEXANDRA AMAYA DONOSO
CC C. 52.361.104
12/08/2025 08:15:34

MICROBIOLOGIA

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REFERENCIA
KOH			
Tecnica: MICROSCOPIA			
MUESTRA: UÑAS NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS EN LA MUESTRA ANALIZADA			
FROTIS DE GARGANTA			
Tecnica: MICROSCOPIA			
RFM : ESCASA COCOS GRAM POSITIVOS ++ BACILOS GRAM POSITIVOS +			

Validado por: SANDRA MILENA PINEDA SALAMANCA
CC C. 55.180.638
12/08/2025 08:24:37

Validado por: NANCY ALEXANDRA AMAYA DONOSO
CC C. 52.361.104
12/08/2025 08:24:37

Aidalab IPS S.A.S.

Aidalab IPS

INFORME

Orden:	202508120044	**Fecha de Ingreso:**	12/08/2025 07:45:20
Paciente	MASSINGER ALBERTO QUINTERO	**Fecha de Impresión:**	12/08/2025 12:28:40
Id Paciente	CC1075228891	**Cliente:**	PARTICULAR
Edad:	37 Años		
Fecha Nacimiento:	12/05/1988	**Sede:**	SEDE NEIVA
Sexo:	MASCULINO	**Teléfono:**	3218205475

PARASITOLOGIA

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REFERENCIA

COPROLOGICO NO 1

COLOR.	CAFE		
ASPECTO.	BLANDO		

EXAMEN MICROSCOPICO

LEUCOCITOS : NEGATIVO
HEMATIES : NEGATIVO
FIBRAS MUSCULARES: NEGATIVO
LEVADURAS : NEGATIVO
FLORA BACTERIANA : NORMAL
PARASITOS INTESTINALES:NEGATIVO

Método: MANUAL

Validado por: SANDRA MILENA PEREDA SALAMANCA
VC.C. 55.180.659
12/08/2025 08:20:40

Validado por: NANCY ALEXANDRA AMAYA DONOSO
VC.C. 52.261.104
12/08/2025 08:20:40

MICROBIOLOGIA

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REFERENCIA

KOH

Tecnica: MICROSCOPIA

MUESTRA: UÑAS
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS EN LA MUESTRA ANALIZADA

Aidalab IPS S.A.S.

Anexo 4:

ESE CARMEN EMILIA OSPINA

NIT. 813005265-7

SOLICITUD DE COMIDAS

Cena

Fecha Solicitud: 31/10/2025 1:55:12 p. m. **Usuario:** 26420781

Centro de Atención: PALMAS **Unidad Funcional:** OBSERVACION PALMAS

Identificación	Nombre Paciente	Edad	Cama	Dieta
4908432	MISAEL RODRIGUEZ LEON	70 Años 02 Meses 11 Dias	CAMILLA 17 RESPIRATORIOS OBSERVACION PALMAS	HIPOSODICA

Total Dietas: 1

Firma Responsable Servicio

Impreso el 31/10/2025 a las 13:55:13 Por el Usuario 26420781 - MARIA HERELIA SOTELO MANRIQUEZAY
Indigo Vhe Platform - Powered By INDIGO TECHNOLOGIES - to ESE CARMEN EMILIA OSPINA NIT 813005265-7

Anexo 5:

DETALLADO DE DIETAS PALMAS DEL 01-31 OCT DE 2025

DESAYUNO	DIA																													
TIPO DE DIETA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
Normal	1																															1
Blanda																														1	1	3
Liquida completa																																0
Liquida Clara																																0
Hiposodica																																0
Hipograsa																														1	1	2
Hipoglucida	1								1																							2
Renal																																0
Hiperproteica																																0
Normal Pediatrica																																0
Coronaria																																0
Astringente																																0
Refrigerio																																0
HP ensoy																																0
TOTAL	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	7

ALMUERZO	DIA																													
TIPO DE DIETA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
Normal																						3			2					2		7
Blanda																																0
Liquida completa																																0
Liquida Clara																																0
Hiposodica																																0
Hipograsa																														1	1	2
Hipoglucida																									1							0
Renal																															1	2
Hiperproteica																																0
Normal Pediatrica																																0
Coronaria																																0
Astringente																																0
Refrigerio																																0
HP ensoy																																0
TOTAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3	0	0	0	0	3	2	11

CENA	DIA																													
TIPO DE DIETA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
Normal	3								2						1									1	3	5				1		16
Blanda																																0
Liquida completa																																0
Liquida Clara																																0
Hiposodica																													1	1	1	3
Hipograsa																																0
Hipoglucida	1																								1							2
Renal																																0
Hiperproteica																																0
Normal Pediatrica																																0
Coronaria																																0
Astringente																																0
Refrigerio																																0
HP ensoy																																0
TOTAL	4	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4	5	0	0	1	2	1	21

URGENCIAS IPC-TOTAL	DIA																													
TIPO DE DIETA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
Normal	4	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	3	0	1	5	5	0	0	0	4	1	26
Blanda	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Liquida completa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Liquida Clara	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hiposodica	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hipograsa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	3	7
Hipoglucida	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Renal	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1	6
Hiperproteica	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Normal Pediatrica	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Coronaria	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Astringente	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Refrigerio	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TIP ensoy	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	6	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	3	0	1	7	5	0	0	1	7	5	39

Anexo 6.

CONTROL DE TEMPERATURA CONGELADOR DE VERDURAS EQUIPO 2

FECHA	HORA	TEMPERATURA	FECHA	HORA	TEMPERATURA	FIRMA
1/10/2025	7:00 AM	- 18.2	1/10/2025	3.00 PM	- 16.5	Jucm P.
2/10/2025	7:30 AM	- 17.3	2/10/2025	3:10 PM	- 16.1	Jucm P.
3/10/2025	7:10 AM	- 15.2	3/10/2025	3:05 PM	- 16.2	Jucm P.
4/10/2025	7:25 AM	- 17.1	4/10/2025	3:20 PM	- 16.3	Jucm P.
5/10/2025	7:05 AM	- 16.5	5/10/2025	3:40 PM	- 16.1	Jucm P.
6/10/2025	7:10 AM	- 16.2	6/10/2025	3:25 PM	- 16.6	Jucm P.
7/10/2025	7:20 AM	- 16.2	7/10/2025	3:35 PM	- 16.3	Jucm P.
8/10/2025	7:40 AM	- 17.5	8/10/2025	3:30 PM	- 16.4	Jucm P.
9/10/2025	7:25 AM	- 18.01	9/10/2025	4:10 PM	- 16.6	Jucm P.
10/10/2025	7:15 AM	- 18.02	10/10/2025	4:20 PM	- 16.9	Jucm P.
11/10/2025	7:05 AM	- 18.4	11/10/2025	4:00 PM	- 16.8	Jucm P.
12/10/2025	8:10 AM	- 16.3	12/10/2025	4:05 PM	- 16.2	Jucm P.
13/10/2025	8:25 AM	- 17.5	13/10/2025	3:40 PM	- 17.2	Jucm P.
14/10/2025	8:10 AM	- 17.8	14/10/2025	3:50 PM	- 17.3	Jucm P.
15/10/2025	8:15 AM	- 17.3	15/10/2025	3:10 PM	- 17.4	Jucm P.
16/10/2025	8:20 AM	- 17.2	16/10/2025	3:15 PM	- 17.5	Jucm P.
17/10/2025	7:50 AM	- 17.5	17/10/2025	4:20 PM	- 17.4	Jucm P.
18/10/2025	7:35 AM	- 17.6	18/10/2025	4:30 PM	- 17.3	Jucm P.
19/10/2025	7:25 AM	- 16.2	19/10/2025	3:30 PM	- 17.2	Jucm P.
20/10/2025	8:30 AM	- 17.2	20/10/2025	4:10 PM	- 17.1	Jucm P.
21/10/2025	8:10 AM	- 17.2	21/10/2025	4:15 PM	- 17.6	Jucm P.
22/10/2025	8:20 AM	- 17.5	22/10/2025	3:30 PM	- 17.7	Jucm P.
23/10/2025	7:20 AM	- 18.4	23/10/2025	3:20 PM	- 18.2	Jucm P.
24/10/2025	8:15 AM	- 17.5	24/10/2025	3:10 PM	- 17.3	Jucm P.
25/10/2025	8:20 AM	- 16.2	25/10/2025	4:20 PM	- 17.5	Jucm P.
26/10/2025	7:45 AM	- 15.9	26/10/2025	3:10 PM	- 17.6	Jucm P.
27/10/2025	7:00 AM	- 16.8	27/10/2025	4:10 PM	- 17.4	Jucm P.
28/10/2025	8:00 AM	- 17.5	28/10/2025	4:25 PM	- 17.3	Jucm P.
29/10/2025	8:10 AM	- 19.00	29/10/2025	4:30 PM	- 17.7	Jucm P.
30/10/2025	7:40 AM	- 17.2	30/10/2025	4:15 PM	- 17.9	Jucm P.
31/10/2025	7:50 AM	- 18.3	31/10/2025	3:20 PM	- 16.5	Jucm P.

Anexo 7:

DESAYUNO									
NORMAL	BLANDA	HIPOGLUCIDA	HIPOGRASA	HIPOSODICO	RENAL	CORONARIO	ASTRINGENTE	LIQUIDA CLARA	LIQUIDA TOTAL
Caldo de pechuga	Caldo de pechuga	Caldo de pechuga	Caldo de pechuga	Caldo de pechuga	Caldo de pechuga	Caldo de pechuga	Caldo de pechuga	Caldo de pechuga	Caldo de pechuga
Arepa	pan trigo	Arepa	Arepa	Arepa	Arepa	-	Arepa	-	-
Pan	fruta	-	Pan integral	Pan	-	Pan integral	Pan	-	-
Cebada	Cebada	jugo sin azúcar	Cebada sin leche	Cebada	Cebada sin azucar	jugo sin azúcar	Aromática	Agua de Panela	Agua de Panela
ALMUERZO									
Pollo a la cazadora	Pollo a la cazadora	Pollo a la cazadora	Pollo a la cazadora	Pollo a la cazadora	Pollo a la cazadora	Pollo a la cazadora	Pollo a la cazadora	Colado	Licuado
Arroz	Arroz	lentejas	Arroz	Arroz	Arroz	lentejas	Arroz	-	-
astilla de yuca	pure de papa	-	astilla de yuca	astilla de yuca	astilla de yuca	astilla de yuca	astilla de yuca	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ensalada dulce	verde al vapor	verde al vapor	Ensalada dulce	verde al vapor	verde al vapor	verde al vapor	Papa	-	-
Jugo de cosecha	Jugo de cosecha	Jugo sin azúcar	Jugo de cosecha	Jugo de cosecha	Jugo de cosecha	Jugo sin azúcar	Jugo de cosecha	Jugo de cosecha	Jugo de cosecha
CENA									
arro verde	arroz verde	arroz verde	arroz verde	arroz verde	arroz verde	arroz verde	arroz verde	Colado	Licuado
carne asada	desmechada	carne asada	desmechada	carne asada	pollo	Pollo	carne asada	-	-
Arepa	pepino salteado	pepino salteado	pepino salteado	pepino salteado	Arepa	pepino salteado	Arepa	-	-
Jugo de cosecha	Jugo de cosecha	Jugo sin azúcar	Jugo de cosecha	Jugo de cosecha	Jugo sin azucar	Jugo sin azúcar	Jugo de cosecha	Jugo de cosecha	Jugo de cosecha

Página 1

DEYSI MARIA VILLALBA VERGARA
C.C. 32.886.606 De Barranquilla
NUTRICIONISTA- DIETISTA
RES.MND 04497

Anexo 8:

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA

CERTIFICA A:

Miryam Cedeño Ramirez

cc 55.166.656

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, el día 20 del mes enero del año 25, dando cumplimiento a la Resolución 2674/2013 legislación sanitaria vigente.

Metodología: Taller - Teórico Práctico Lugar:

Módulo	Temática Vista	Objetivo
1	Principios básicos de los manipuladores de alimentos (Res. 2474/2013)	Brindar conocimientos esenciales de hábitos de higiene en los manipuladores de alimentos según legislación sanitaria vigente.
2	Rotulación y control de calidad en equipos de refrigeración	
3	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos	
4	Enfermedades transmitidas por alimentos	
Intensidad	4 horas	Hora: 2:00 pm

Capacitador autorizado

3776

PARA CONFIRMACIÓN DEL PRESENTE CERTIFICADO COMUNICARSE AL NÚMERO 316 334 4761

KELLY YANIRA MARQUA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS - TP. 25254194057

ORGANIZA

Cámara de Comercio del Huila

Powered by CamScanner



CERTIFICA A:

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA

Mary Luz Morales Rocha.
C.C. 65.815.357

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, el día 20 del mes enero del año 25, dando cumplimiento a la Resolución 2674/2013 legislación sanitaria vigente.

Metodología: Taller - Teórico Práctico Lugar:

Módulo	Temática Vista	Objetivo
1	Principios básicos de los manipuladores de alimentos (Res. 2674/2013)	Brindar conocimientos esenciales de hábitos de higiene en los manipuladores de alimentos según legislación sanitaria vigente.
2	Rotulación y control de calidad en equipos de refrigeración	
3	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos	
4	Enfermedades transmitidas por alimentos	
Intensidad	4 horas	Hora: 2:00 pm

Capacitador autorizado:

3790

PARA CONFIRMACIÓN DEL PRESENTE CERTIFICADO COMUNICARSE AL NUMERO 316 334 4761

KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS - T.P. 25254194057

ORGANIZA
Cámara de Comercio del Huila

Powered by CamScanner

CERTIFICA A:

MASSINGER ALBERTO QUINTERO

ASEINDUSTRIAL

1075228891

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, el día 25 del mes enero del año 25, dando cumplimiento a la Resolución 2674/2013 legislación sanitaria vigente.

Metodología: Taller - Teórico Práctica Lugar:

Módulo	Temáticas Vistas	Objetivo
1	Principios básicos de los manipuladores de alimentos (Res. 2674/2013)	Brindar conocimientos esenciales de hábitos de higiene en los manipuladores de alimentos según legislación sanitaria vigente.
2	Rotulación y control de calidad en equipos de refrigeración	
3	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos	
4	Enfermedades transmitidas por alimentos	
Intensidad	4 horas	Nro: 2: 001 m

Expresión entintada

KELLY TANIRA [illegible] GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS - TP. 2525419405J

ORGANIZA

Cámara de Comercio del Huila

3855

PARA CONFIRMACIÓN DEL PRESENTE CERTIFICADO COMUNICARSE AL NÚMERO 316 334 4761

Powered by CamScanner