

 CARMEN EMILIA OSPINA <small>Salud. Bienestar. Dignidad.</small>	FORMATO CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO			
PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CODIGO: GCR-S1-F19	VIGENCIA: 18/05/2023	V2	PÁGINA 1 de 1

No. Contrato	1165	No. Entrega	1	Fecha	05/01/2026
---------------------	------	--------------------	---	--------------	------------

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 **1165** 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 Diciembre 2025, cumplió a satisfacción con los requerimientos de calidad, cantidad y oportunidad definidos en el mismo contrato, entregados a la E.S.E. CARMEN EMILIA OSPINA, el referido contrato tiene las siguientes especificaciones:

Contrato No. 1165 de 2025	Fecha de inicio	01 de Diciembre del 2025
	Fecha de terminación	31 de Enero del 2026
	Otrosí	N/A

	Valor inicial	\$ 22.862.934
	Valor Otrosí	\$ 0
	Valor total	\$ 22.862.934
	Valor ejecutado	\$ 0
	Vienen contrato	\$ 22.862.934
	Valor factura (s)	\$ 8.641.572
	Saldo contrato	\$ 14.221.362

Ítem	Factura	Fecha	Comprobante entrada a almacén	Valor facturas
1	FER92	02/01/26	N/A	\$ 8.641.572
Total				\$ 8.641.572

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 **JUAN CARLOS CASTAÑO CHALARCA** con cédula de ciudadanía N° 7.687.674 y tarjeta profesional N.º 69646-T, Contador de la entidad contratista.

Expedida en la ciudad de Neiva, a los cinco (05) días del mes de Enero del año 2026.


LEDVI ESNEDY OVIEDO ACEVEDO
GESTIÓN DE SERVICIOS HOSPITALARIOS

Buscamos la excelencia por su salud, bienestar y dignidad


LÍNEA AMIGA
863 2828


WHATSAPP
304 384 99 92


ESE Carmen Emilia Ospina

 CARMEN EMILIA OSPINA Salud basada en evidencia	FORMATO INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS			
PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CODIGO: GCR-S1-F39	VIGENCIA: 18/05/2023	V2	PÁGINA 1 de 21

Ciudad y fecha: **NEIVA (HUILA) 2 DE ENERO DEL 2026**

Doctor(a)

E.S.E. CARMEN EMILIA OSPINA

Dr. LEDVIESNEDY OVIEDO ACEVEDO

Supervisora

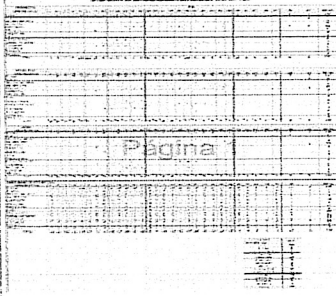
Supervisor - Contrato Bienes y Servicios N° 1165 del 2025 REF: INFORME DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES COMPRENDIDAS DESDE EL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025.

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:

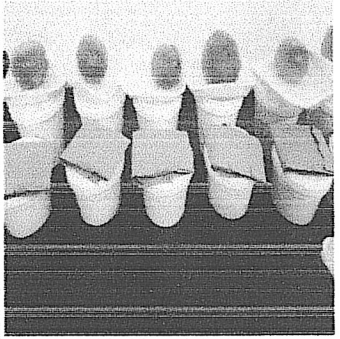
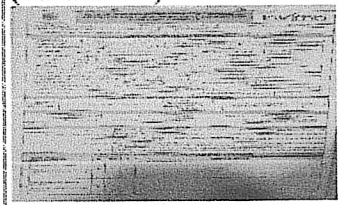
Objeto contractual: **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMIDAS HOSPITALARIAS A LOS USUARIOS DEL SERVICIOS DE OBSERVACION Y HOSPITALIZACION DE CADA UNO DE LOS CENTROS DE SALUD DE LA E.S.E CARMEN EMILIA OSPINA.**

Periodo ejecutado: **MES DICIEMBRE DEL 1 AL 31 DE 2025**

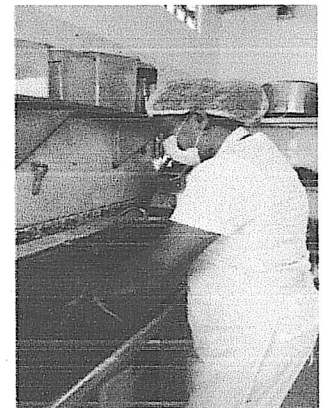
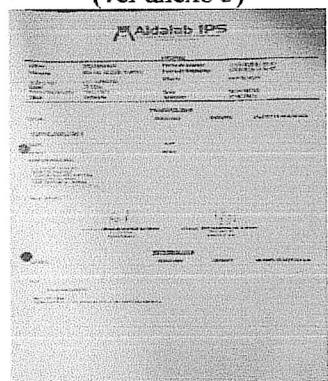
ACTIVIDADES REALIZADAS:

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 DICIEMBRE se suministraron las dietas requeridas por los pacientes según órdenes médicas.	(ver anexo 1) 

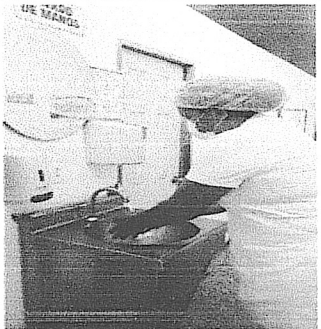
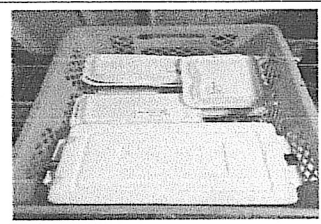
 <p>CARMEN EMILIA OSPINA Sociedad por Acciones</p>	<p>FORMATO</p> <p>INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS</p>		
<p>PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN</p>	<p>CODIGO: GCR-S1-F39</p>	<p>VIGENCIA: 18/05/2023</p>	<p>V2 PÁGINA 2 de 21</p>

2	<p>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.</p>	<p>Se evidencia el cumplimiento del suministro de dietas en el mes de DICIEMBRE 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.</p>	
3	<p>Contar con capacidad de transporte, distribución y entrega de los alimentos hospitalarios sin costo adicional para la ESE CEO.</p>	<p>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.</p>	
4	<p>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).</p>	<p>servicios vitales cuenta con un sistema de identificación para las dietas suministradas a la ESE CEO mediante sticker que cuenta con la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nombre de Paciente -Identificación -Tipo de Dieta -Observaciones 	
5	<p>El contratista tendrá vigente el acta o registro sanitario durante la prestación del servicio, expedido por la entidad competente.</p>	<p>servicios vitales cuenta con el registro sanitario vigente expedido por entidad competente.</p>	<p>(ver anexo 2)</p> 

 CARMEN EMILIA OSPINA <i>Sustentando y cuidando</i>	<p style="text-align: center;">FORMATO</p> <p style="text-align: center;">INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS</p>		
PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CODIGO: GCR-S1-F39	VIGENCIA: 18/05/2023	V2 PÁGINA 3 de 21

6	<p>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.</p>	<p>servicios vitales cuenta con un sitio amplio, para la preparación de los alimentos, con adecuados ambientes higiénicos lejos de basuras.</p>	
7	<p>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.</p>	<p>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.</p>	
8	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p style="text-align: center;">(ver anexo 3)</p> 

 <p>ESE CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad</p>	<p>FORMATO</p> <p>INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS</p>		
<p>PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN</p>	<p>CODIGO: GCR-S1-F39</p>	<p>VIGENCIA: 18/05/2023</p>	<p>V2 PÁGINA 4 de 21</p>

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

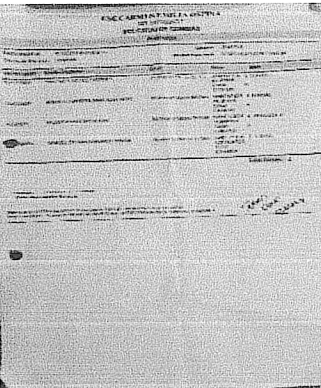
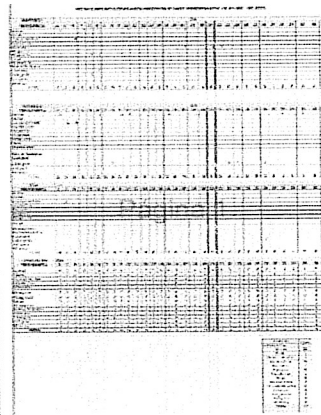
Buscamos la excelencia por su salud, bienestar y dignidad

LÍNEA AMIGA
863 2828

WHATSAPP
304 384 99 92

ESE Carmen Emilia Ospina

 <p>ESE CARMEN EMILIA OSPINA Salud honesta y segura</p>	<p>FORMATO</p> <p>INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS</p>		
<p>PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN</p>	<p>CODIGO: GCR-S1-F39</p>	<p>VIGENCIA: 18/05/2023</p>	<p>V2 PÁGINA 5 de 21</p>

13	<p>Llevar el registro de las porciones de alimentación de dietas hospitalarias entregadas a los usuarios en los servicios de la ESE Carmen Emilia Ospina.</p>	<p>Servicios vitales, lleva el registro diario de las porciones de alimentación de las dietas hospitalarias entregadas a los usuarios de la ESE CEO.</p>	<p>(ver anexo 4)</p> 
14	<p>Presentar informe detallado de las dietas entregadas versus solicitudes presentadas por los coordinadores de los servicios, ajustados al precio ofertado y contratado.</p>	<p>servicios vitales realizó semanalmente en el mes de DICIEMBRE 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.</p>	<p>(ver anexo 5)</p> 

Buscamos la excelencia por su salud, bienestar y dignidad

LÍNEA AMIGA
863 2828

WHATSAPP
304 384 99 92






ESE Carmen Emilia Ospina

 <p>CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad</p>	<p>FORMATO</p> <p>INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS</p>		
<p>PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN</p>	<p>CODIGO: GCR-S1-F39</p>	<p>VIGENCIA: 18/05/2023</p>	<p>V2 PÁGINA 6 de 21</p>

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 DICIEMBRE 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 DICIEMBRE 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.

Buscamos la excelencia por su salud, bienestar y dignidad

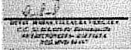
LÍNEA AMGA
863 2828

WHATSAPP
304 384 99 92



ESE Carmen Emilia Ospina

 <p>ESE CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad</p>	<p>FORMATO</p> <p>INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS</p>		
<p>PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN</p>	<p>CODIGO: GCR-S1-F39</p>	<p>VIGENCIA: 18/05/2023</p>	<p>V2 PÁGINA 7 de 21</p>

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.	servicios vitales, cuenta con nutricionista el cual supervisa las minutas establecidas para la atención de los pacientes.	<p>(ver anexo 7)</p>  
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.	

Buscamos la excelencia por su salud, bienestar y dignidad

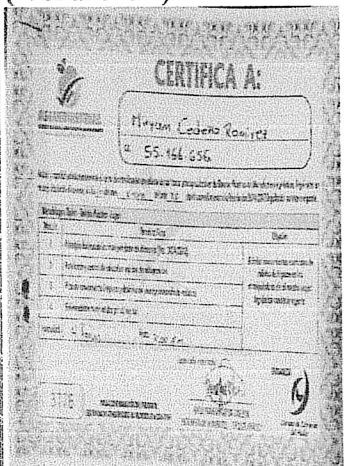
LÍNEA AMIGA
863 2828

WHATSAPP
304 384 99 92



ESE Carmen Emilia Ospina

 <p>ESE CARMEN EMILIA OSPINA Salud honesta y segura</p>	<p>FORMATO INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS</p>		
<p>PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN</p>	<p>CODIGO: GCR-S1-F39</p>	<p>VIGENCIA: 18/05/2023</p>	<p>V2 PÁGINA 8 de 21</p>

21	<p>Responder y velar por el buen uso y mantenimiento de los bienes, instalaciones y elementos del contratante.</p>	<p>servicios vitales, vela por el adecuado uso y mantenimiento de instalaciones, bienes y elementos del contratante.</p>	<p>Mantener organizadas las áreas donde se reparten las dietas y herramientas que se utilizan para transportarlas.</p>
22	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>(Ver anexo 8)</p> 
23	<p>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.</p>	<p>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.</p>	

Buscamos la excelencia por su salud, bienestar y dignidad

LÍNEA AMIGA
863 2828

WHATSAPP
304 384 99 92

f i t
ESE Carmen Emilia Ospina

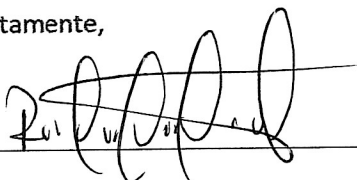
 CARMEN EMILIA OSPINA <small>Southern Health Services</small>	<p align="center">FORMATO</p> <p align="center">INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS</p>			
PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CODIGO: GCR-S1-F39	VIGENCIA: 18/05/2023	V2	PÁGINA 9 de 21

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 DICIEMBRE DEL 1 AL 31

OCHO MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y UN MIL QUINIENTOS SETENTA Y DOS PESOS mct (\$8.641.572)

Atentamente,



RUZ MERY CARVAJAL ANDRADE

CC 36.179.129

REPRESENTANTE LEGAL



Supervisora

Dr. LEDVI ESNEYDY OVIEDO ACEVEDO

Buscamos la excelencia por su salud, bienestar y dignidad

LÍNEA AMIGA
863 2828

WHATSAPP
304 384 99 92


 ESE Carmen Emilia Ospina

 CARMEN EMILIA OSPINA Salud Integral y Crecida	FORMATO INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS			
	PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CODIGO: GCR-S1-F39	VIGENCIA: 18/05/2023	V2

Anexo 1:

DETALLADO DE DIETAS CANAMBA HOSPITALIZACION DEL 01-31 DIC 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	4	4	7	7	10	11	6	4	5	5	6	9	6	2	3	3	5	5	8	6	6	7	2	6	2	2	3	2	3	5	3	155	
Blanda																																1	
Líquida completa																																0	
Líquida Clara																																12	
Hiposódica																																0	
Hipoglúcida																																0	
Hipoglúcida																																4	
Renal																																4	
Hiperprotéica																																4	
Normal Pediátrica																																0	
Coronaria																																0	
Astringente																																0	
Refrigerio																																0	
HP ensay																																0	
TOTAL	4	4	7	7	10	11	7	5	6	7	9	8	9	3	3	3	6	7	11	9	8	5	5	6	2	2	3	2	3	6	5	186	

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	4	4	7	7	10	11	6	4	5	5	6	9	6	2	3	3	5	5	8	6	6	7	2	6	2	2	3	2	3	5	2	157	
Blanda																																1	
Líquida completa																																0	
Líquida Clara																																11	
Hiposódica																																0	
Hipoglúcida																																0	
Hipoglúcida																																4	
Renal																																4	
Hiperprotéica																																6	
Normal Pediátrica																																2	
Coronaria																																0	
Astringente																																0	
Refrigerio																																0	
HP ensay																																0	
TOTAL	4	4	7	7	10	11	7	5	6	7	9	8	9	3	3	3	6	7	11	9	8	5	5	6	2	2	3	2	3	6	4	188	

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	4	4	7	7	10	11	6	4	5	5	6	9	6	2	3	3	5	5	8	6	6	7	2	6	2	2	3	2	3	5	3	158	
Blanda																																1	
Líquida Completa																																0	
Líquida Clara																										</							

 CARMEN EMILIA OSPINA Salud para todos	FORMATO INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS			
	PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CODIGO: GCR-S1-F39	VIGENCIA: 18/05/2023	V2

Anexo 2:

 ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ENSAMBLE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
Municipio de Neiva		FECHA: 18/05/2023	
CIUDAD: Neiva		ACTA N°: 01-19	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Ensamble de alimentos		Ensamble refrigerado	
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Neiva			
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
CAMPO REGISTRAL: RAZÓN SOCIAL:		NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:	
CÉDULA / NIT:		NOMBRE COMERCIAL:	
DIRECCIÓN:		MATRÍCULA MERCANTIL:	
DEPARTAMENTO:		MUNICIPIO:	
Barrio:		Vereda:	
Correo:		Localidad:	
Teléfono:		Fax:	
CORREO ELECTRÓNICO:		Correo:	
NOMBRE DEL PROPIETARIO:		NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:		DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:		MUNICIPIO:	
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO:		NÚMERO DE TRABAJADORES:	
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN:	01/05/2023	FAVORABLE FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 100%
MOTIVO DE LA VISITA			
PROGRAMACIÓN:		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL:		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA:		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
EVALUACIÓN			
Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.			
Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.			
Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.			
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.			
Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicarse Medidas Sanitarias de Seguridad que impida que el establecimiento continúe operando hasta subsanar.			
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO			
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I
Localización y diseño Resolución 2618/2012, Artículos 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 y 1.5	2	1	1
Condiciones de pisos y paredes Resolución 2618/2012, Artículo 1.1 y 1.2	2	1	1

Buscamos la excelencia por su salud, bienestar y dignidad

LÍNEA AMIGA
863 2828

WHATSAPP
304 384 99 92

f i o
ESE Carmen Emilia Ospina

 CARMEN EMILIA OSPINA <small>Salud Integral y Vigilancia</small>	FORMATO INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS			
	PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CODIGO: GCR-S1-F39	VIGENCIA: 18/05/2023	V2

ANEXO 3



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 55168656	Cliente:	PARTICULAR
Edad:	52 Años	Sede:	SEDE NEIVA
Fecha Nacimiento:	16/07/1973	Teléfono:	3219205475
Sexo:	Femenino		

PARASITOLOGIA			
ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REFERENCIA
COPROLOGICO NO 1			
COLOR:	CAFE		
ASPECTO:	BLANCO		
EXAMEN MICROSCOPICO			
LEUCOCITOS : NEGATIVO			
HEMATIES : NEGATIVO			
FIERAS MUSCULARES: NEGATIVO			
LEVADURAS : NEGATIVO			
FLORA BACTERIANA : NORMAL			
PARASITOS INTESINALES NEGATIVO			
Método: MANUAL			

Validado por: SANDRA NILENA PINEDA SALAMANCA
 J.C. 12 130 538
 12/08/2025 08:30:40

Validado por: NANCY ALEXANDRA AMAYA DONOSO
 J.C. 12 381 194
 12/08/2025 08:30:40

MICROBIOLOGIA			
ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REFERENCIA
KOH			
Técnica: MICROSCOPIA			
MUESTRA: UÑAS			
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS EN LA MUESTRA ANALIZADA			

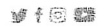
Aidalab IPS S.A.S.

Página 1 de 2

Buscamos la excelencia por su salud, bienestar y dignidad

LÍNEA AMIGA
 863 2828

WHATSAPP
 304 384 99 92


 ESE Carmen Emilia Ospina

 CARMEN EMILIA OSPINA <small>Southern woman's pride</small>	FORMATO INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS			
PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CODIGO: GCR-S1-F39	VIGENCIA: 18/05/2023	V2	PÁGINA 13 de 21



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 85815357	Cliente:	PARTICULAR
Edad:	44 Años	Sede:	SEDE NEIVA
Fecha Nacimiento:	27/07/1981	Teléfono:	3156768411
Sexo:	Femenino		

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 INTESITNALES: <i>Ascaris hominis</i> 4-6 pc			
Método: MANUAL			

Validado por: SANDRA NILENA PINEDA SALAMANCA
 JC.C. 05.190.528
 12/08/2025 08:19:34

Validado por: NANCY ALEXANDRA AMAYA DOMINGO
 JC.C. 02.351.104
 12/08/2025 08:19:34

MICROBIOLOGIA			
ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REFERENCIA
KOH			
Técnica: MICROSCOPIA			
MUESTRA: UÑAS NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS EN LA MUESTRA ANALIZADA			
FRUTIS DE GARGANTA			
Técnica: MICROSCOPIA			
RIM : EDCASA COCCOS GRAM POSITIVOS ++ BACIOS GRAM POSITIVOS +			

Validado por: SANDRA NILENA PINEDA SALAMANCA
 JC.C. 05.190.528
 12/08/2025 08:24:37

Validado por: NANCY ALEXANDRA AMAYA DOMINGO
 JC.C. 02.351.104
 12/08/2025 08:24:37

Aidalab IPS S.A.S.

Página 1 de 2

Buscamos la excelencia por su salud, bienestar y dignidad

LÍNEA AMIGA
 863 2828

WHATSAPP
 304 384 99 92



 ESE Carmen Emilia Ospina

 CARMEN EMILIA OSPINA Salud Integral y Calidad	FORMATO INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS			
	PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CODIGO: GCR-S1-F39	VIGENCIA: 18/05/2023	V2



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	Sede:	SEDE NEIVA
Fecha Nacimiento:	12/05/1988	Teléfono:	3218205475
Sexo:	MASCULINO		

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 BELEN PRADA SALAMANCA
 RC.C. 55.190.838
 12/08/2025 09:20:40

Validado por: NANCY ALEXANDRA ABAYA DONOSO
 RC.C. 55.391.104
 12/08/2025 09:20:40

MICROBIOLOGIA			
ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REFERENCIA
KOH			
Técnica: MICROSCOPIA			
MUESTRA: UÑAS			
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS EN LA MUESTRA ANALIZADA			

Aidalab IPS S.A.S.

Página 1 de 2

Buscamos la excelencia por su salud, bienestar y dignidad

LÍNEA AMIGA
 863 2828

WHATSAPP
 304 384 99 92



 ESE Carmen Emilia Ospina

 CARMEN EMILIA OSPINA Salud honesta y con dignidad	FORMATO INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS			
	PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CODIGO: GCR-S1-F39	VIGENCIA: 18/05/2023	V2

Anexo 4:

ESE CARMEN EMILIA OSPINA
NIT. 813005265-7

SOLICITUD DE COMIDAS

Almuerzo

Identificación	Nombre Paciente	Edad	Cama	Dieta
1075790835	VERÓNICA REYES CABRERA	21 Años 01 Meses 12 Días	HABITACION MUJERES CAMA CANAIMA	2 BLANDA B
1145824651	MARIA ALEJANDRA JAIME GALLARDO	17 Años 07 Meses 08 Días	HABITACION MUJERES CAMA CANAIMA	3 NORMAL B
12134536	MILLER PERDOMO ROJAS	60 Años 01 Meses 16 Días	HABITACION HOMBRES CAMA CANAIMA	4 HIPOSODICA A
804946	SAMUEL STEVAN BAHAMON PARRA	10 Años 01 Meses 11 Días	HABITACION ESCOLARES CUNA CANAIMA	7 NORMAL A
Total Dietas:				4

Firma Responsable Servicio

Impreso el 31/12/2025 a las 08:59:32 Por el Usuario 26431501 - INGRESO PAOLA DEYA GARCIA
Indigo Via Platform - Powered By INDIGO TECHNOLOGIES - ESE CARMEN EMILIA OSPINA NIT. 813005265-7

Aben
Dein
20/12/25

Buscamos la excelencia por su salud, bienestar y dignidad

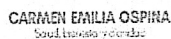
LÍNEA AMIGA
863 2828

WHATSAPP
304 384 99 92





 ESE Carmen Emilia Ospina



nippg

PROCESO:
GESTIÓN DE
CONTRATACIÓN

CODIGO: GCR-S1-F39

VIGENCIA: 18/05/2023

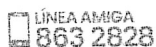
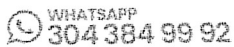
V2

PÁGINA 16 de 21

Anexo 5:

[illegible]

Buscamos la excelencia por su salud, bienestar y dignidad



ESE Carmen Emilia Ospina



CARMEN EMILIA OSPINA
Salud. Innovación. Vigilancia

FORMATO
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE
ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS



PROCESO:
GESTIÓN DE
CONTRATACIÓN

CODIGO: GCR-S1-F39

VIGENCIA: 18/05/2023

V2

PÁGINA 17 de 21

Anexo 6.

CONTROL DE TEMPERATURA CONGELADOR DE CARNES EQUIPO 2						
FECHA	HORA	TEMPERATURA	FECHA	HORA	TEMPERATURA	FIRMA
1/12/2025	7:30	-15.1	1/12/2025	4:10	-15.2	Juan P.
2/12/2025	7:40	-15.3	2/12/2025	4:20	-16.8	Juan P.
3/12/2025	7:35	-16.4	3/12/2025	4:30	-16.5	Juan P.
4/12/2025	7:50	-17.5	4/12/2025	4:10	-16.3	Juan P.
5/12/2025	7:10	-14.2	5/12/2025	3:40	-15.2	Juan P.
6/12/2025	8:00	-15.3	6/12/2025	3:30	-15.7	Juan P.
7/12/2025	8:20	-15.4	7/12/2025	4:10	-15.4	Juan P.
8/12/2025	8:40	-15.6	8/12/2025	4:20	-15.1	Juan P.
9/12/2025	8:50	-15.5	9/12/2025	4:30	-15.3	Juan P.
10/12/2025	7:45	-16.8	10/12/2025	4:50	-16.9	Juan P.
11/12/2025	7:30	-16.2	11/12/2025	4:10	-16.8	Juan P.
12/12/2025	7:10	-17.5	12/12/2025	4:20	-17.7	Juan P.
13/12/2025	7:15	-17.1	13/12/2025	4:40	-17.4	Juan P.
14/12/2025	7:25	-16.2	14/12/2025	4:25	-17.4	Juan P.
15/12/2025	7:40	-16.5	15/12/2025	4:10	-17.4	Juan P.
16/12/2025	7:30	-17.4	16/12/2025	4:15	-17.2	Juan P.
17/12/2025	7:05	-17.8	17/12/2025	4:05	-17.1	Juan P.
18/12/2025	8:10	-16.2	18/12/2025	3:10	-16.2	Juan P.
19/12/2025	8:05	-16.2	19/12/2025	3:20	-16.8	Juan P.
20/12/2025	8:10	-16.5	20/12/2025	3:10	-16.6	Juan P.
21/12/2025	8:25	-16.6	21/12/2025	3:20	-17.1	Juan P.
22/12/2025	8:30	-17.8	22/12/2025	3:20	-17.2	Juan P.
23/12/2025	8:10	-16.1	23/12/2025	4:10	-16.2	Juan P.
24/12/2025	8:25	-15.9	24/12/2025	4:05	-16.1	Juan P.
25/12/2025	8:40	-15.3	25/12/2025	4:20	-16.2	Juan P.
26/12/2025	7:60	-16.8	26/12/2025	4:15	-17.2	Juan P.
27/12/2025	8:10	-16.7	27/12/2025	4:05	-16.2	Juan P.
28/12/2025	8:20	-16.3	28/12/2025	4:20	-16.3	Juan P.
29/12/2025	8:35	-16.9	29/12/2025	4:05	-16.3	Juan P.
30/12/2025	8:20	-17.4	30/12/2025	4:30	-16.4	Juan P.
31/12/2025	8:15	-18.5	31/12/2025	4:05	-16.0	Juan P.

Buscamos la excelencia por su salud, bienestar y dignidad

LÍNEA AMIGA
863 2628

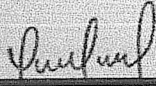
WHATSAPP
304 384 99 92

Facebook Instagram Twitter YouTube
ESE Carmen Emilia Ospina

 CARMEN EMILIA OSPINA <small>Salud, bienestar y dignidad</small>	FORMATO INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS			
PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CODIGO: GCR-S1-F39	VIGENCIA: 18/05/2023	V2	PÁGINA 18 de 21

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 azúcar	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	Licudo
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									
arroz verde	arroz verde	arroz verde	arroz verde	arroz verde	arroz verde	arroz verde	arroz verde	Colado	Licudo
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 azúcar	Jugo sin azúcar	Jugo de cosecha	Jugo de cosecha	Jugo de cosecha


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

Buscamos la excelencia por su salud, bienestar y dignidad


LÍNEA AMIGA
863 2828


WHATSAPP
304 384 99 92


ESE Carmen Emilia Ospina

 CARMEN EMILIA OSPINA Salud, Innovación y Calidad	FORMATO INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS			
PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CODIGO: GCR-S1-F39	VIGENCIA: 18/05/2023	V2	PÁGINA 19 de 21

Anexo 8:



CERTIFICA A:

Miryam Cedeño Ramirez

cc 55.166.656

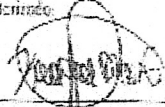
Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, el día 20 del mes enero del año 25, dando cumplimiento a la Resolución 2674/2013 legislación sanitaria vigente.

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

3776

PARA CONFIRMACIÓN DEL PRESENTE
CERTIFICADO COMUNICARSE AL NÚMERO 316 334 4761

Capacitador autorizando:



KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS - TP. 25254194057

ORGANIZA



Cámara de Comercio
del Huila

 CARMEN EMILIA OSPINA Salud, trabajo y progreso	FORMATO INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS			
PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CODIGO: GCR-S1-F39	VIGENCIA: 18/05/2023	V2	PÁGINA 20 de 21


ASTINDUSTRIAL
CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN CLAMIENTERA

CERTIFICA A:

Mary Luz Morales Rocha.

" 65.815.357.

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.

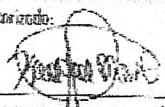
Metodología: Taller - Teórico Práctico Lugar:

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 limpio y desinfección, manejo adecuado de residuos		
4	Enfermedades transmitidas por alimentos		
Intensidad	4 horas	Hora: 2:00 pm	

3790

PARA CONFIRMACIÓN DEL PRESENTE
CERTIFICADO COMUNICARSE AL NÚMERO 316 334 4761

Capitador autorizado:


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

ORGANIZA


 Cámara de Comercio
del Huila

 CARMEN EMILIA OSPINA <small>Southern Food & Beverage</small>	FORMATO INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS			
PROCESO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CODIGO: GCR-S1-F39	VIGENCIA: 18/05/2023	V2	PÁGINA 21 de 21


ASEINDUSTRIAL
CONSEJO DE COOPERACIÓN ALIMENTARIA
100, Calle Pinar, Bogotá, Colombia

CERTIFICA A:

MASSINGER ALBERTO QUINTERO

1075228891

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de capacitación 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 2023, dando cumplimiento a la Resolución 2674/2013 legislación sanitaria vigente.

Metodología: Taller - Trabajo Práctico Lugar:		
Módulo	Temáticas	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	Rotación 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	Rem: 2.008 m

3855

PARA CONFIRMACIÓN DEL PRESENTE

CERTIFICADO COMUNICARSE AL NÚMERO 316 354 4761

Capacitador autorizado:



KELLY TANCARA ANGELA GARCÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS - TP: 25254194057

GRANZA



Cámara de Comercio del Valle