1. **INFORME DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL DEL CONTRATO SUMINISTRO No. CD/25- 1786 DEL 12 DE DICIEMBRE DE 2025, CELEBRADO ENTRE LAS PARTES HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E. Y EMPRESA CATERING Y SERVICIOS S.A.S .**

El presente documento, se desarrolla con el fin de presentar el informe parcial de supervisión de las actividades del contrato No. **CD/25-1786 DEL 12 de Diciembre DE 2025**, celebrado con **EMPRESA CATERING Y SERVICIOS S.A.S .** con NIT 901.158.852-6 del Periodo comprendido entre el 14 de Diciembre al día 31 de Diciembre de 2025. Cuyo objeto del contrato es **PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA -SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E**

N° CONTRATO	CD/25-1786	
CONTRATISTA	**EMPRESA CATERING Y SERVICIOS S.A.S .**	
OBJETO	PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA -SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E.	
VALOR INICIAL	MIL TREINTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y UN MIL TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE ($1.039.261.335)	
VALOR TOTAL	MIL TREINTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y UN MIL TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE ($1.039.261.335)	
PLAZO INICIAL	UN (01) MES Y DIECIOCHO (18) DIAS	
CDP	4130 DE 11 NOVIEMBRE DE 2025	
RP	6096 DE 12 DICIEMBRE DE 2025	
FECHA DE INICIO	14 DE DICIEMBRE DE 2025	
FECHA TERMINACION INICIAL	31 DE ENERO DE 2026	

.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS MINUTAS PATRÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E.

Teniendo en cuenta la minuta patrón y su derivación de dietas entregadas al inicio del contrato el contratista cumplió con las especificaciones dadas.

1. DIETA NORMAL (N):

Se suministra en pacientes con enfermedades que no necesitan restricción de alimentos o preparaciones. El objetivo de este tipo de dieta es mantener un estado nutricional adecuado en los pacientes y satisfacer sus

gustos y preferencias de acuerdo a los recursos existentes en la institución; se prescribe para pacientes que no necesitan restricción de alimentos ni preparaciones.

N°1. MINUTA PATRÓN DIETA NORMAL (N)

Tiempo de comida	Grupo alimento	Peso servido (g/cc)	Unidad de medida
DESAYUNO	**Bebidas Lácteas:** Leche ó yogurt ó kumis	200 cc	1 vaso pequeño
	Carnes, huevos, quesos: Res ó pollo (para caldo) ó Queso ó Huevo	60 g 60 g 50 g	1 porción pequeña 1 tajada pequeña 1 unidad
	Cereales: Pan ó tostada ó envuelto ó Arepa ó galleta	80 g 45 g	2 unidades medianas 1 unidad mediana
	Frutas: Entera En jugo (60 g)	120 g 200 cc	1 porción mediana 1 vaso pequeño
	Azúcares	12 g	1 cucharada
	Grasas: Aceite de girasol ó soya ó maíz ó canola	11 cc	½ cucharada
ALMUERZO	**Sopa o crema**	240 cc	1 taza
	Carnes, leguminosas: Res ó pollo ó vísceras ó cerdo ó pescado Leguminosas	120 g 64 g	1 porción mediana ½ cucharon colmado
	Cereales: Arroz ó Pasta	80 g	6 cucharas soperas colmadas
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa ó yuca ó plátano	80 g	1 unidad mediana
	Verduras	70 g	7 cucharas soperas
	Frutas: Entera ó En jugo (60 g)	120 g 200 cc	1 porción mediana 1 vaso pequeño
	Azúcares	12 g	1 cucharada
	Grasas: Aceite de girasol ó soya ó maíz ó canola	11 cc	½ cucharada
COMIDA	**Sopa ó crema****	240 cc	1 taza
	Bebidas Lácteas descremadas: Leche ó yogurt ó kumis	200 cc	1 vaso pequeño
	Carnes: Res ó pollo ó cerdo ó pescado	120 g	1 porción mediana
	Cereales: Arroz ó Pasta	80 g	6 cucharas soperas colmadas
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa ó yuca ó plátano	80 g	1 unidad mediana
	Verduras	70 g	7 cucharas soperas
	Frutas:		

	En jugo (60 g)	200 cc	1 vaso pequeño
	Azúcares	12 g	1 cucharada
	Grasas: Aceite de girasol ó soya ó maíz ó canola	11 cc	½ cucharada

El contratista recibió en préstamo de uso para lo cual se formalizo mediante acta de entrega por parte del **HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E.** a través del almacén general y el contratista **EMPRESA CATERING Y SERVICIOS** lo cual puede corroborarse con las actas de entrega y recibo, el contratista se hace responsable del mantenimiento de los mismos. En caso de daño definitivo causado por desgaste y/o vida útil del equipo, se debe hacer devolución del equipo a la oficina del almacén y el contratista deberá hacer la reposición de este (en caso de requerirse el equipo para la prestación del servicio, el contratista determinará de acuerdo a la prestación del servicio la necesidad de hacer la reposición del equipo).

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD
1	Cuarto frio congelación 1	1
2	Cuarto frio congelación 2	1
3	Estufa enana	1
4	Horno de cuatro (4) compartimientos	1
5	Mesa de 2.10x0.69 x 0.86h con poceta de 0.5 x 0.25	3
6	Mesas tipo cafetería de acuerdo con la infraestructura	12
7	Mesón con doble poceta	1
8	Mesón de trabajo	1
9	Aire acondicionado de 24000BTU	2
10	Campana Extractora	1

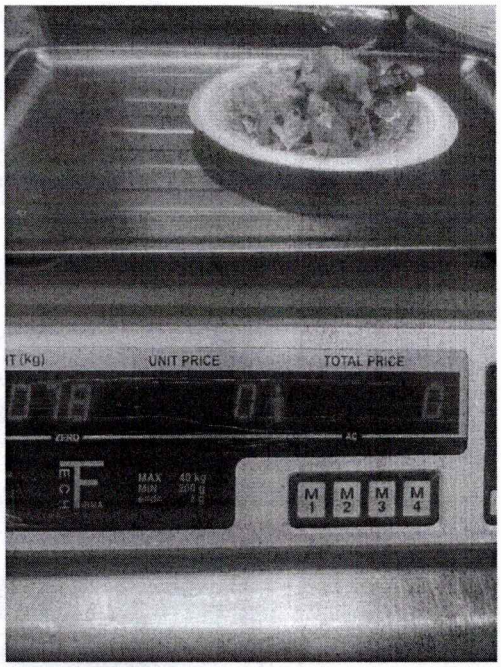
Para la prestación del servicio adicional a los equipos entregados en calidad de préstamo el contratista dispone para la prestación del servicio como mínimo los siguientes equipos: Anexo 36

ITEM	EQUIPO	CANTIDAD
1	Licuadora industrial de 46 lt	2
2	Lavaplatos con doble poceta	1
3	Refrigerador vertical tipo vitrina prealistado de 1 cuerpo	1
4	Refrigerador vertical tipo vitrina prealistado de 2 cuerpos	1
5	Batidora industrial	1
6	Congelador para muestra de alimentos	1
7	Estufa industrial a gas	1

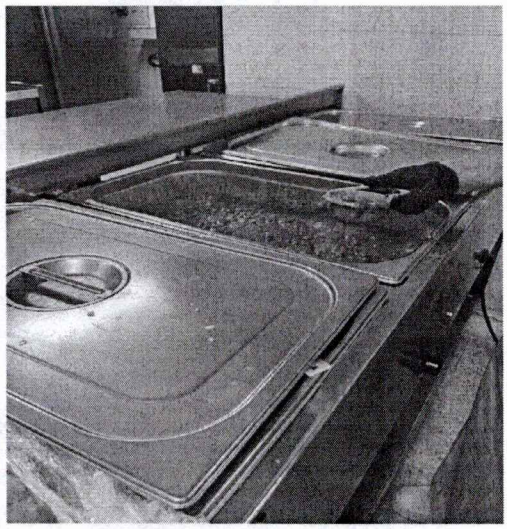
8	Estufa Enana	1
9	Carrotermo por 20 bandejas	2
10	Carrotermo por 30 bandejas	4
11	Mesones en acero inox	10
12	Carro de servicio de 300 lbs abierto	8
13	Estufa eléctrica para lactario	1
14	Mesón en acero inoxidable con lavado para cocinetas	3
15	Mesón de trabajo para lactario	2
16	Línea caliente de 4 puestos para dietas	1
17	Línea caliente de 6 puestos para comedor	1
18	Canastillas para cuartos frios	60
19	Refrigeradores	4

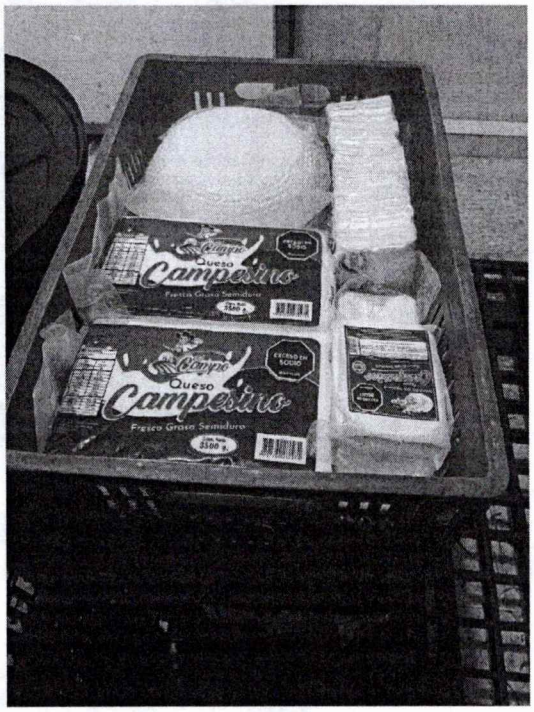
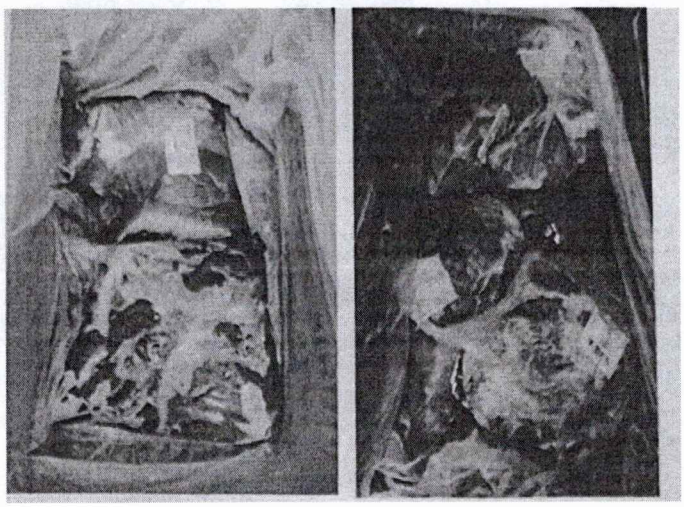
ANALISIS, BALANCE, EJECUCION Y SEGUIMIENTO ACTIVIDADES CONTRACTUALES

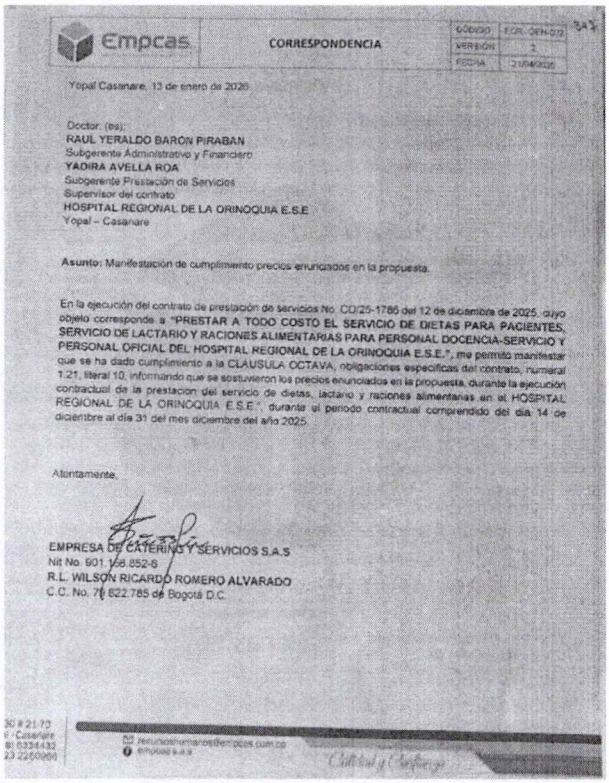
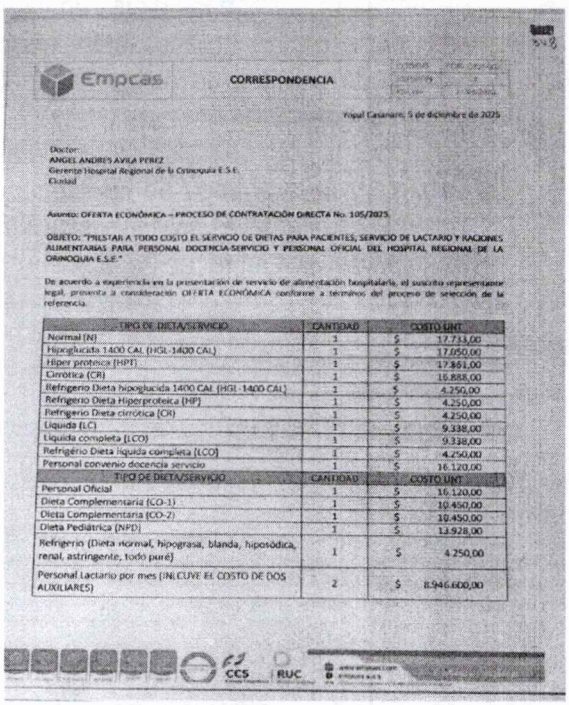
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	SEGUIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACION
2. Cumplir con las especificaciones técnicas de los anexos descritos en el numeral 2.3 Especificaciones Técnicas del presente estudio previo.	El contratista garantizó la prestación del servicio durante el periodo comprendido entre 14 de Diciembre al 31 de Diciembre de 2025 . . Se verifico el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas (minuta Patrón). Se realizo pruebas organolépticas para verificar el cumplimiento de la Minuta Patron y su derivacion por parte de la supervisión del contrato(Nutricionista)	Según el informe presentado por el contratista EMPCAS se evidencia soporte de la acción en el (Anexo 17)



Cucharas medidoras



	El contratista cuenta con los insumos y equipos necesarios para el desarrollo del contrato. En el periodo correspondiente Entre 14 de Diciembre al día 31 de Diciembre de 2025 Verificado por el apoyo a la supervisión del contrato(nutricionista).  	El informe presentado por el contratista EMPCAS se evidencia soporte de la acción en el (Anexo 21)

3. Sostener los precios enunciados en la propuesta hasta el cumplimiento del objeto contractual	El contratista sostuvo los precios enunciados en la propuesta  	Según el informe presentado por el contratista EMPCAS se evidencia soporte de la acción en el (Anexo 16)

Empcas | CORRESPONDENCIA | CÓDIGO: FOR-GEN-012 | VERSIÓN: 2 | FECHA: 21/04/2020

Yopal Casanare, 13 de enero de 2026

Doctor. (es):
RAUL YERALDO BARON PIRABAN
Subgerente Administrativo y Financiero
YADIRA AVELLA ROA
Subgerente Prestación de Servicios
Supervisor del contrato
HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E
Yopal – Casanare

Asunto: Manifestación de cumplimiento precios enunciados en la propuesta.

En la ejecución del contrato de prestación de servicios No. CO/25-1786 del 12 de diciembre de 2025, cuyo objeto corresponde a **"PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA-SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E."**, me permito manifestar que se ha dado cumplimiento a la CLAUSULA OCTAVA, obligaciones especificas del contrato, numeral 1.21, literal 10, informando que se sostuvieron los precios enunciados en la propuesta, durante la ejecución contractual de la prestacion del servicio de dietas, lactario y raciones alimentarias en el HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E.", durante el periodo contractual comprendido del dia 14 de diciembre al día 31 del mes diciembre del año 2025

Atentamente,

EMPRESA DE CATERING Y SERVICIOS S.A.S
Nit No. 901.168.852-8
R.L. WILSON RICARDO ROMERO ALVARADO
C.C. No. 79.822.785 de Bogotá D.C.

Empcas | CORRESPONDENCIA

Yopal Casanare, 5 de diciembre de 2025

Doctor:
ANGEL ANDRES AVILA PEREZ
Gerente Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E.
Ciudad

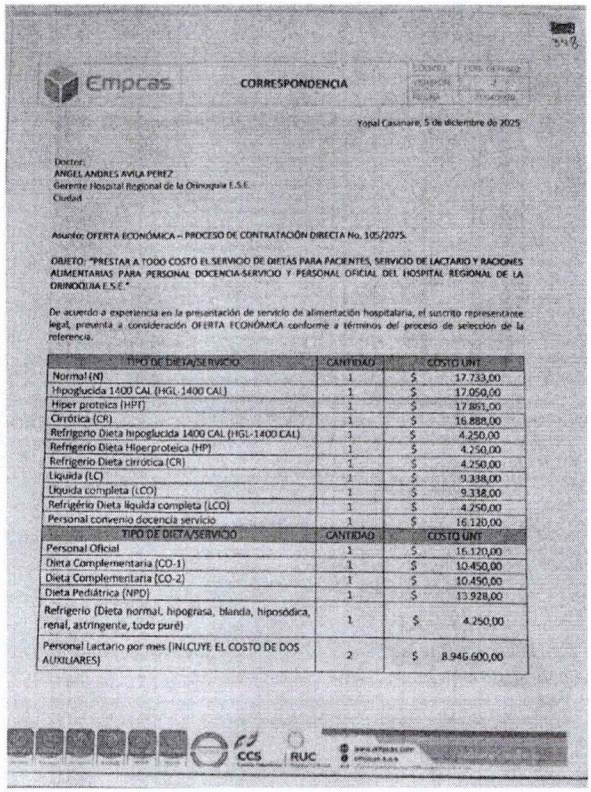
Asunto: OFERTA ECONÓMICA – PROCESO DE CONTRATACIÓN DIRECTA No. 105/2025.

OBJETO: "PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA-SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E."

De acuerdo a experiencia en la presentación de servicio de alimentación hospitalaria, el suscrito representante legal, presenta a consideración OFERTA ECONÓMICA conforme a términos del proceso de selección de la referencia.

TIPO DE DIETA/SERVICIO	CANTIDAD	COSTO UNT
Normal (N)	3	$ 17.733,00
Hipoglucida 1400 CAL (HGL-1400 CAL)	1	$ 17.050,00
Hiper proteica (HPT)	1	$ 17.861,00
Cirrotica (CR)	1	$ 16.888,00
Refrigerio Dieta hipoglucida 1400 CAL (HGL-1400 CAL)	1	$ 4.250,00
Refrigerio Dieta Hiperproteica (HP)	1	$ 4.250,00
Refrigerio Dieta cirrótica (CR)	1	$ 4.250,00
Liquida (LC)	1	$ 9.338,00
Liquida completa (LCO)	1	$ 9.338,00
Refrigério Dieta liquida completa (LCO)	1	$ 4.250,00
Personal convenio docencia servicio	1	$ 16.120,00
TIPO DE DIETA/SERVICIO	**CANTIDAD**	**COSTO UNT**
Personal Oficial	1	$ 16.120,00
Dieta Complementaria (CO-1)	1	$ 10.450,00
Dieta Complementaria (CO-2)	1	$ 10.450,00
Dieta Pediatrica (NPD)	1	$ 13.928,00
Refrigerio (Dieta normal, hipograsa, blanda, hiposódica, renal, astringente, todo puré)	1	$ 4.250,00
Personal Lactario por mes (INLCUYE EL COSTO DE DOS AUXILIARES)	2	$ 8.946.600,00

CCS | RUC

		
4. Deberá entregar las dietas en términos de calidad, tiempo y pertenencia de acuerdo con las necesidades de la prestación del servicio en los diferentes pabellones y/o solicitudes del personal de nutrición siguiendo los lineamientos de la minuta patrón establecida por el Hospital Regional de la Orinoquia.	El contratista entrega las dietas en los términos de calidad tiempo y pertinencia en los horarios establecidos y teniendo en cuenta el formato de solicitud de dietas entregado por Nutricion y según la Minuta patrón. Se verifica la hora de salida de las dietas de la cocina central. Se supervisa la entrega de las dietas en los diferentes pabellones teniendo en cuenta las solicitudes de Nutricion.Entre 14 de Diciembre al día 31 de Diciembre de 2025	Según el informe presentado por el contratista EMPCAS se evidencia soporte de la acción en el (Anexo 17) Encuestas de satisfacción se evidencia en el (Anexo 32)

Empcas

CORRESPONDENCIA

Yopal Casanare, 5 de diciembre de 2025

Doctor,
ANGEL ANDRES AVILA PEREZ
Gerente Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E.
Ciudad

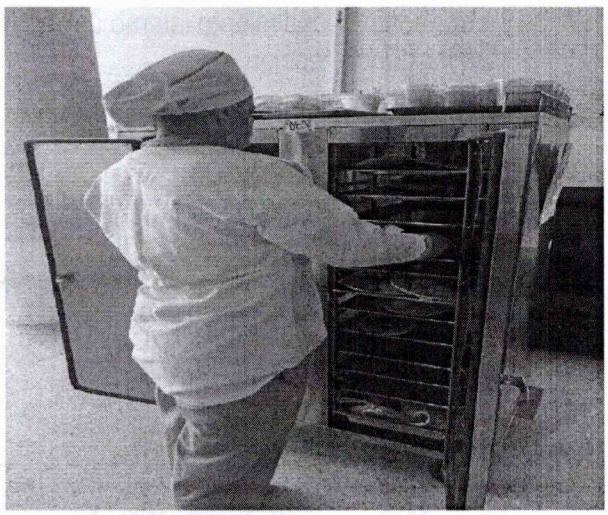
Asunto: OFERTA ECONÓMICA – PROCESO DE CONTRATACIÓN DIRECTA No. 105/2025.

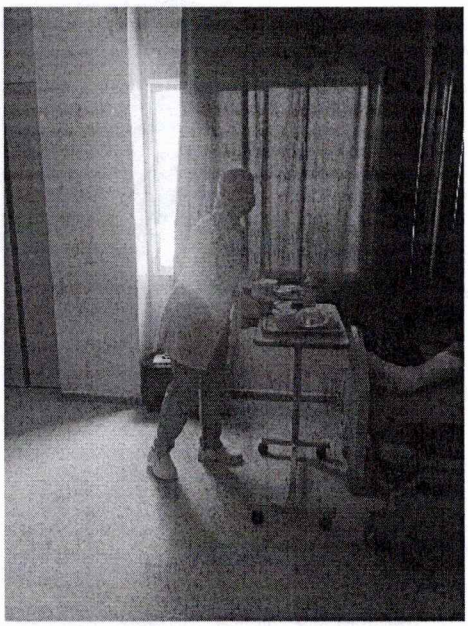
OBJETO: "PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA-SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E."

De acuerdo a experiencia en la presentación de servicio de alimentación hospitalaria, el suscrito representante legal, presenta a consideración OFERTA ECONÓMICA conforme a términos del proceso de selección de la referencia.

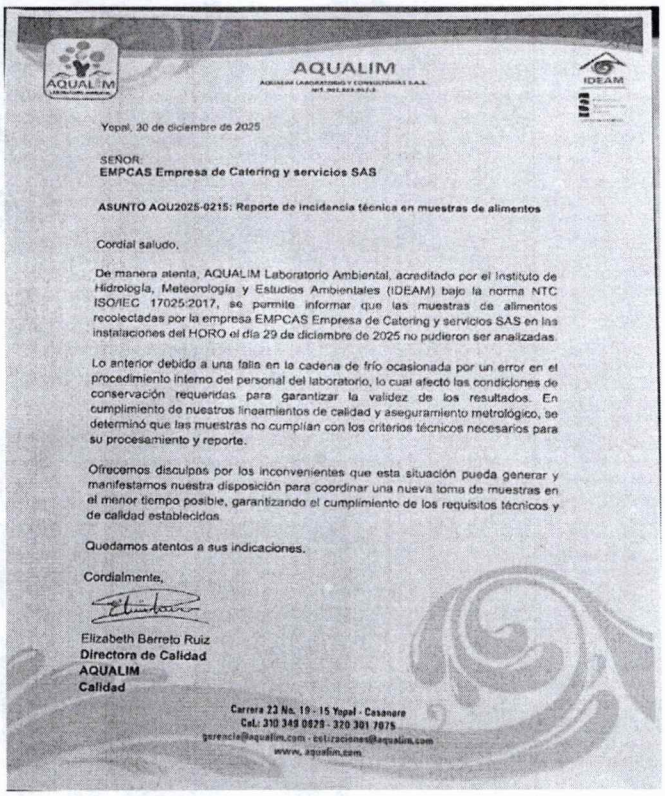
TIPO DE DIETA/SERVICIO	CANTIDAD	COSTO UNT
Normal (N)	1	$ 17.733,00
Hipoglucida 1400 CAL (HGL-1400 CAL)	1	$ 17.050,00
Hiper proteica (HPT)	1	$ 17.861,00
Cirrótica (CR)	1	$ 16.888,00
Refrigerio Dieta hipoglucida 1400 CAL (HGL-1400 CAL)	1	$ 4.250,00
Refrigerio Dieta Hiperproteica (HP)	1	$ 4.250,00
Refrigerio Dieta cirrótica (CR)	1	$ 4.250,00
Liquida (LC)	1	$ 9.338,00
Liquida completa (LCO)	1	$ 9.338,00
Refrigério Dieta liquida completa (LCO)	1	$ 4.250,00
Personal convenio docencia servicio	1	$ 16.120,00
TIPO DE DIETA/SERVICIO	CANTIDAD	COSTO UNT
Personal Oficial	1	$ 16.120,00
Dieta Complementaria (CO-1)	1	$ 10.450,00
Dieta Complementaria (CO-2)	1	$ 10.450,00
Dieta Pediátrica (NPD)	1	$ 13.928,00
Refrigerio (Dieta normal, hipograsa, blanda, hiposódica, renal, astringente, todo puré)	1	$ 4.250,00
Personal Lactario por mes (INLCUYE EL COSTO DE DOS AUXILIARES)	2	$ 8.946.600,00

CCS RUC





5. Efectuar el control de calidad microbiológico mensual durante la ejecución contractual tanto de materia prima utilizada como a los alimentos procesados.	En el periodo correspondiente entre 14 de Diciembre al día 31 de Diciembre de 2025 En este periodo no se obtuvieron los resultados de las pruebas microbiológicas por falla en la cadena de frio ocasionada por un error en el procedimiento interno del laboratorio, se anexa el reporte de incidencia técnica.	Según el informe presentado por el contratista EMPCAS se evidencia soporte de la acción en el (Anexo 23)



AQUALIM

IDEAM

Yopal, 30 de diciembre de 2025

SEÑOR:
EMPCAS Empresa de Catering y servicios SAS

ASUNTO AQU2025-0215: Reporte de incidencia técnica en muestras de alimentos

Cordial saludo,

De manera atenta, AQUALIM Laboratorio Ambiental, acreditado por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM) bajo la norma NTC ISO/IEC 17025:2017, se permite informar que las muestras de alimentos recolectadas por la empresa EMPCAS Empresa de Catering y servicios SAS en las instalaciones del HORO el día 29 de diciembre de 2025 no pudieron ser analizadas.

Lo anterior debido a una falla en la cadena de frío ocasionada por un error en el procedimiento interno del personal del laboratorio, lo cual afectó las condiciones de conservación requeridas para garantizar la validez de los resultados. En cumplimiento de nuestros lineamientos de calidad y aseguramiento metrológico, se determinó que las muestras no cumplían con los criterios técnicos necesarios para su procesamiento y reporte.

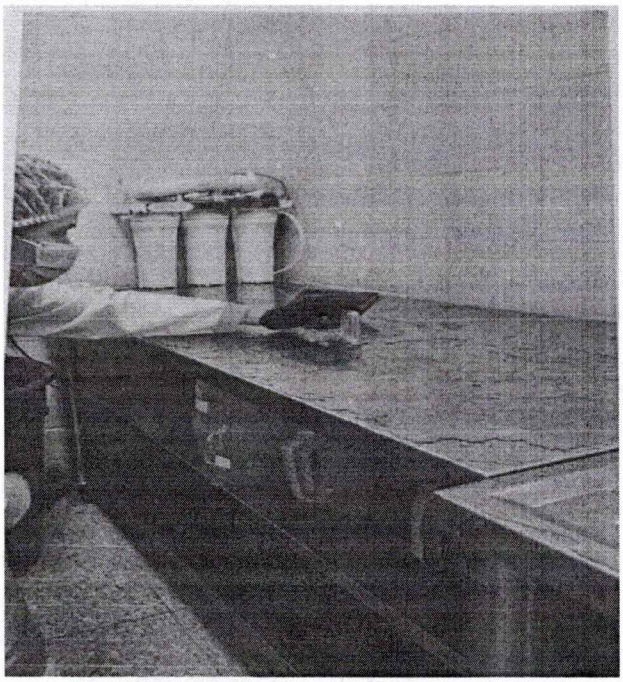
Ofrecemos disculpas por los inconvenientes que esta situación pueda generar y manifestamos nuestra disposición para coordinar una nueva toma de muestras en el menor tiempo posible, garantizando el cumplimiento de los requisitos técnicos y de calidad establecidos.

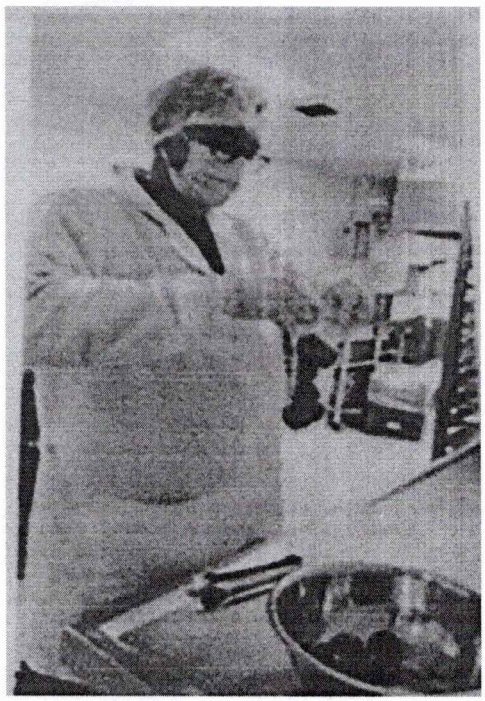
Quedamos atentos a sus indicaciones.

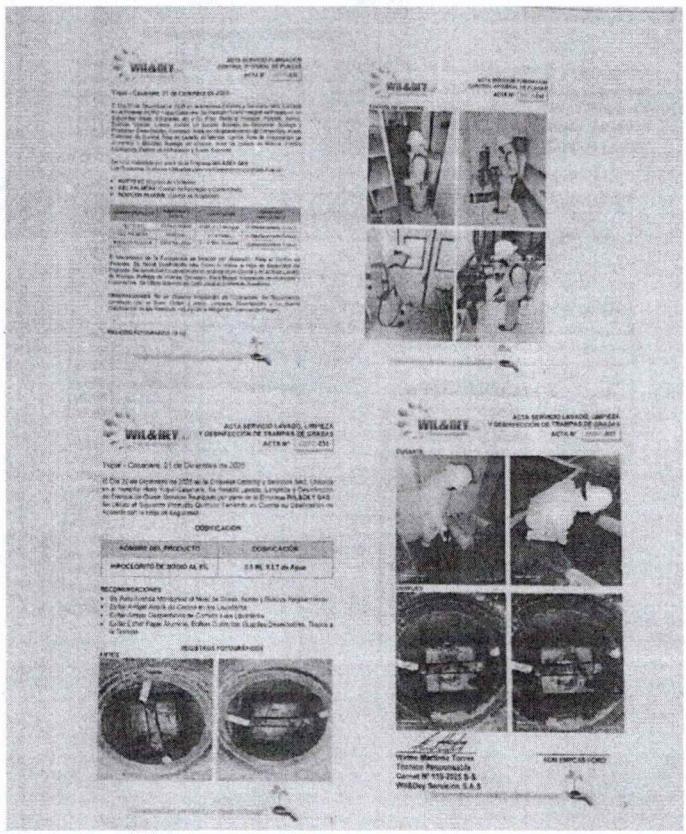
Cordialmente,

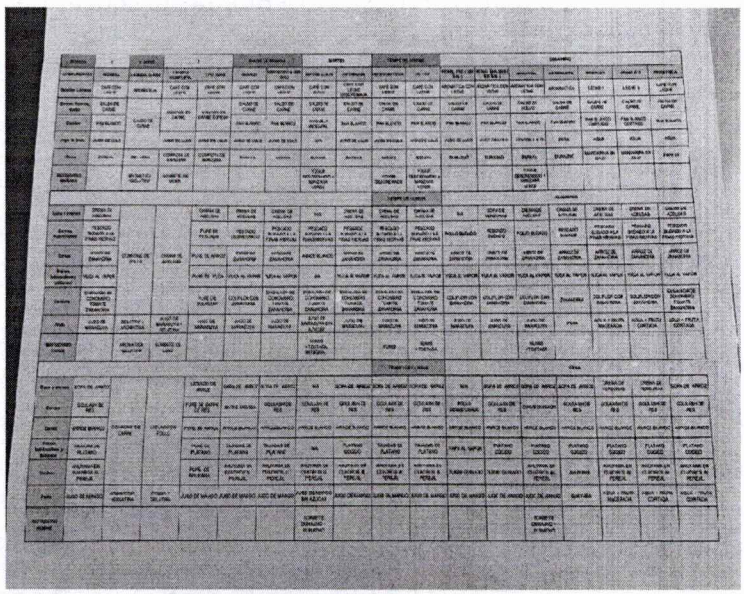
Elizabeth Barreto Ruiz
Directora de Calidad
AQUALIM
Calidad

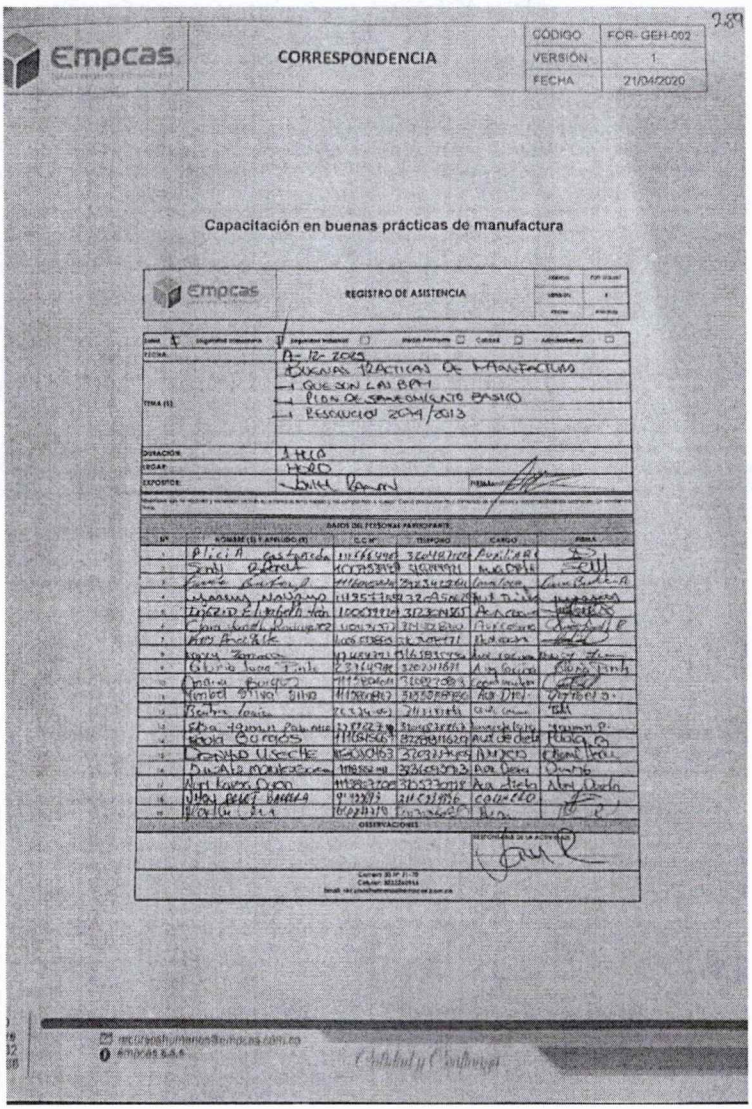
Carrera 23 No. 10 - 15 Yopal - Casanare
Cel: 310 345 0828 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www.aqualim.com





6. Cumplir con las normas establecidas, disponiendo de insumos, materiales y elementos necesarios para evitar la contaminación de los alimentos y utensilios usados. Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 manipulación de alimentos, Resolución 2674 del 22 de julio 2013 y Ley 09 de 1979 normas de seguridad alimentaria.	Se verificó el manual de buenas prácticas de manufacturas, En el periodo entre 14 de Diciembre al día 31 de Diciembre de 2025 Tienen el programa de abastecimiento y suministro de agua potable, programa disposición de residuos, aseguramiento y control de calidad, y control integral de plagas. El contratista cuenta con adecuado proceso de almacenamiento. La empresa **CATERING Y SERVICIOS S.A.S EMPCAS** Contrata con WILDEY s.a.s el control integral de Plagas y trampa de grasas este se realiza mensualmente. La empresa cumple con las normas de almacenamiento y manipulación de alimentos. 	Según el informe presentado por el contratista EMPCAS se evidencia soporte de la acción en el (Anexo 24, 25) Informe de limpieza de trampas se evidencia en el (Anexo 34)

7. Presentará de acuerdo con la solicitud hecha por el servicio de Nutricion, el ciclo de minutas para pacientes para el visto bueno del servicio de Nutricion.	La firma entrego el ciclo mensual de minutas con su derivación de dietas, desde el inicio del contrato y se hicieron las respectivas modificaciones. Este ciclo de minutas está a partir del inicio del contrato y se hacen modificaciones cuando es necesario. Se realiza pruebas organolépticas por parte de la supervisión del HORO con el fin de ver cumplimiento del ciclo de minutas . 	Según el informe presentado por el contratista EMPCAS se evidencia soporte de la acción en el (Anexo 36)

Garantizar las capacitaciones pertinentes a las auxiliares de nutrición y todo el personal contratado relacionado con dietas y manipulación de alimentos	Para el periodo comprendido entre 14 de Diciembre al día 31 de Diciembre de 2025 . se realizó la siguiente capacitación: - Buenas prácticas de manufactura (Recepción, almacenamiento y disposición final) - Manual de dietas Se anexa planillas de capacitaciones: Capacitaciones sobre Buenas prácticas de manufactura 	Según el informe presentado por el contratista EMPCAS se evidencia soporte de la acción en el (Anexo 7)

Empcas | CORRESPONDENCIA | CÓDIGO: FOR-GEH-002 | VERSIÓN: 1 | FECHA: 21/04/2020

Capacitación en buenas prácticas de manufactura

Empcas | REGISTRO DE ASISTENCIA

FECHA: 4-12-2025
TEMA (S): BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
- QUE SON LAS BPM
- PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
- RESOLUCION 2674/2013

DURACIÓN: 1 HRA
LUGAR: HRO
EXPOSITOR: BILL RAMIREZ

DATOS DEL PERSONAL PARTICIPANTE

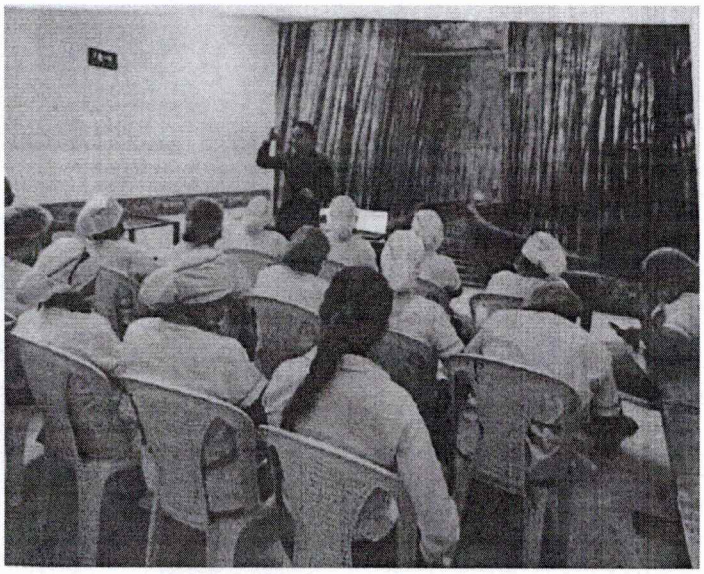
Nº	NOMBRE (S) Y APELLIDO (S)	C.C Nº	TELEFONO	CARGO	FIRMA
1	Alicia Castañeda	1116644961	3204827424	Auxiliar de cocina	
2	Sandy Ospina	1077533978	3160999911	Auxiliar de cocina	
3	Laura Barbosa	1116660456	3223426466	Auxiliar de cocina	
4	YASMINA NAVARRO	1125778832	3506	Auxiliar de cocina	
5	YESICA Elizabeth Hernandez	1006779104	3123341263	Auxiliar de cocina	
6	Diana Sofia Ramirez	1006747	3147	Auxiliar de cocina	
7	Mary Angelica	1006		Auxiliar de cocina	
8	Yuly Tamara	1		Auxiliar de cocina	
9	Gloria Inés Tinjaca	23214	3202311691	Auxiliar de cocina	
10	Omaira Burgos	1117	3160973883	Auxiliar de cocina	
11	Yenifer Ortiz Silva	1116	3135	Aux de dieta	
12	Beatriz Leon	23	3	Cocinera	
13	Edna Yasmin Palomino	27	3	Manipuladora	
14	Sandra Correa	1116	3226	Aux de dieta	
15	Cristian Useche	1116	3202	Auxiliar	
16	Diana Maria	1116	3136	Aux Dieta	
17	Yuri Lopez Ospina	1118	3155	Aux dieta	
18	Yuly Sofia Barrera	1	3	Cocinera	
19	Yolanda	1	3	Aux	

OBSERVACIONES:

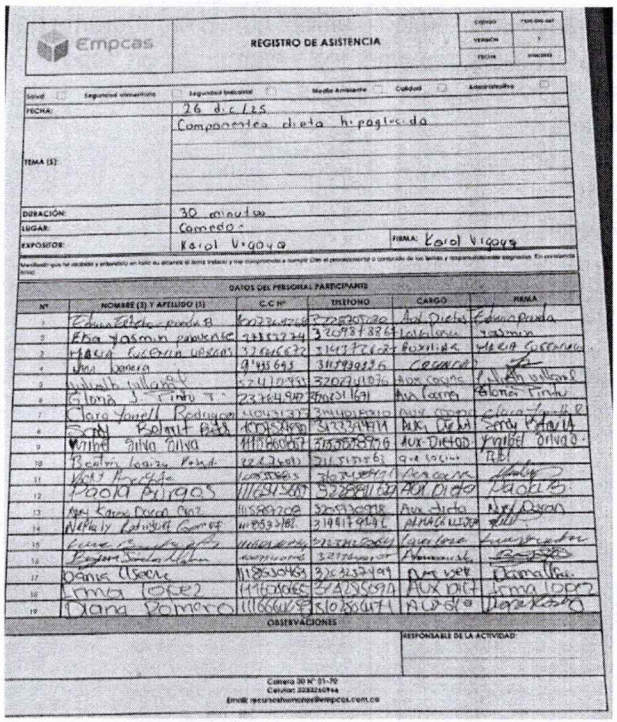
RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD

recursohumanos@empcas.com.co
empcas S.A.S

Calidad y Confianza



Capacitaciones sobre manual de dietas



Empcas — REGISTRO DE ASISTENCIA

Salud | Seguridad alimentaria | Seguridad biológica | Medio Ambiente | Calidad | Administrativo

FECHA: 26 de Ene 25

TEMA (S): Componentes dieta hipoglucida

DURACIÓN: 30 minutos

LUGAR: Comedor

EXPOSITOR: Karol Vargas — FIRMA: Karol Vargas

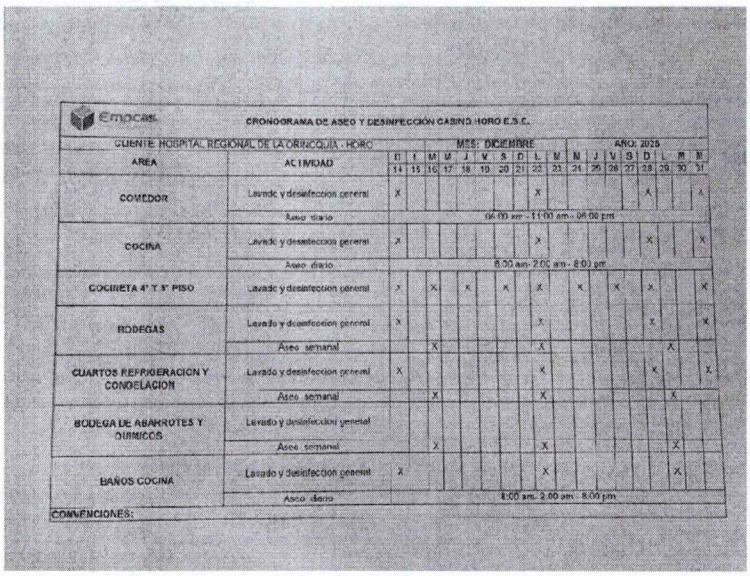
DATOS DEL PERSONAL PARTICIPANTE

Nº	NOMBRE (S) Y APELLIDO (S)	C.C Nº	TELEFONO	CARGO	FIRMA
1	Eduardo Pinto Pinto B	1122640726	3208307220	Aux Dietas	Eduardo Pinto
2	Eva Yasmin pinto Ariz	1233727734	3209378869	Auxiliar	Yasmin
3	MARIA VICTORIA VARGAS	1216CC672	3167726279	Auxiliar	MARIA VICTORIA
4	Jan Lancero	9'935695	3113993936	Cocinero	
5	Yuliath Villamil	1241095?	3207411076	Aux Cocina	Yuliath Villamil
6	Gloria J Pinto T	23764947	3108211671	Aux Cocina	Gloria Pinto
7	Clara Yanell Rodriguez	1104131377	3111012310	Aux cocina	clara rodriguez
8	Sani Rolanit Ruiz	1015 [illegible]	3133394719	Aux Dieta	Sani Rolanit Ruiz
9	Yuliet Silva Silva	1118860867	3165889976	Aux Dietas	Yuliet Silva
10	Beatriz Isabel Pinto	1224 [illegible]	3115151561	Aux Cocina	
11	[illegible]	[illegible]	3[illegible]	Cocinero	
12	Paola Burgos	1116[illegible]	3208811220	Aux Dieta	Paola B.
13	Ana Clara Pinto Diaz	1115867208	3209390718	Aux dieta	Ana Pinto
14	Nelly Patricia Gomez	1118933181	3196179496	Auxiliar	
15	[illegible]	[illegible]	3132[illegible]	Cocinero	
16	[illegible]	[illegible]	3276[illegible]	[illegible]	
17	Dania Ospina	1118500453	3043237499	Aux Dieta	Dania Ospina
18	Erika Lopez	1119[illegible]	3142856970	Aux Dieta	Erika Lopez
19	Diana Romero	1116660[illegible]	3103500471	Auxilio	Diana Romero

OBSERVACIONES

RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD:

Carrera 30 Nº 21-70
Celular: 3202260966
Email: recursohumanos@empcas.com.co

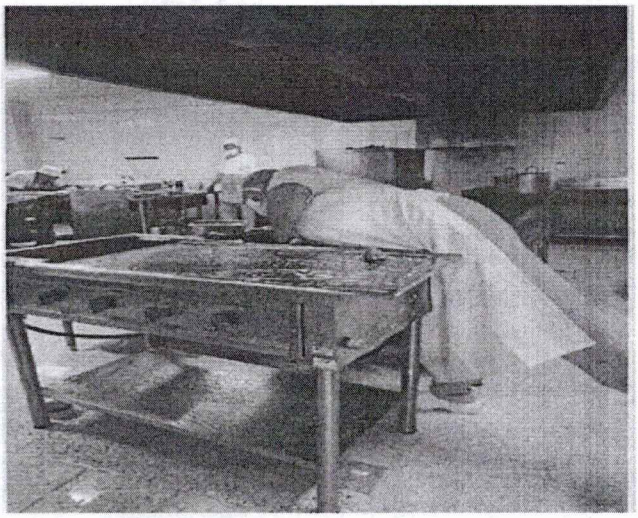
		
8. Elaborar cronograma de limpieza y desinfección del lugar de elaboración de los alimentos, así como de los implementos y elementos utilizados.	Se verifico planillas con el cronograma de limpieza y desinfección y los implementos y elementos de aseo. En el periodo entre 14 de Diciembre al día 31 de Diciembre de 2025 	Según el informe presentado por el contratista EMPCAS se evidencia soporte de la acción en el (Anexo 24 y 34)

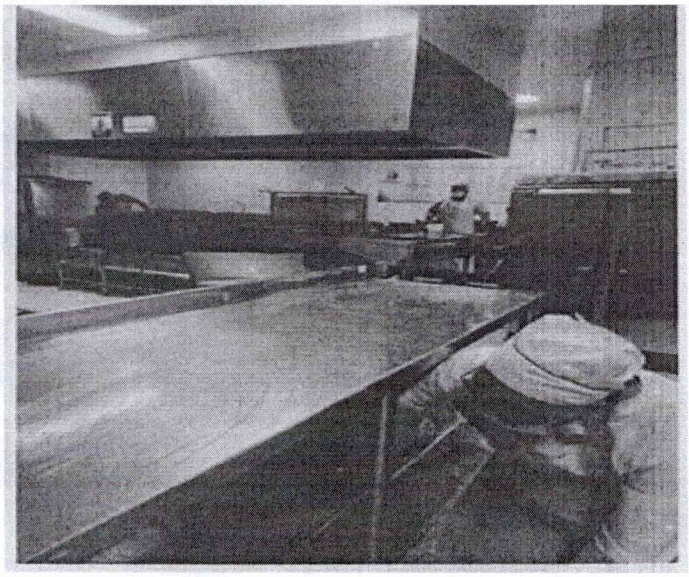
Empcas — CRONOGRAMA DE ASEO Y DESINFECCIÓN CASINO HORO E.S.E.

CLIENTE: HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA - HORO — MES: DICIEMBRE — AÑO: 2025

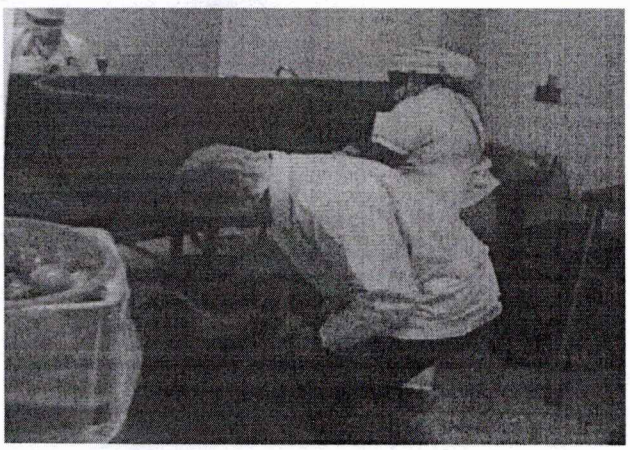
AREA	ACTIVIDAD	D 14	L 15	M 16	M 17	J 18	V 19	S 20	D 21	L 22	M 23	M 24	J 25	V 26	S 27	D 28	L 29	M 30	M 31
COMEDOR	Lavado y desinfeccion general	X								X						X			X
	Aseo diario	06:00 am - 11:00 am - 06:00 pm																	
COCINA	Lavado y desinfeccion general	X								X						X			X
	Aseo diario	8:00 am- 2:00 pm - 8:00 pm																	
COCINETA 4° Y 5° PISO	Lavado y desinfeccion general	X		X		X		X		X		X		X		X			X
BODEGAS	Lavado y desinfeccion general	X								X						X			X
	Aseo semanal			X						X							X		
CUARTOS REFRIGERACION Y CONGELACION	Lavado y desinfeccion general	X								X						X			X
	Aseo semanal			X						X							X		
BODEGA DE ABARROTES Y QUIMICOS	Lavado y desinfeccion general																		
	Aseo semanal			X						X							X		
BAÑOS COCINA	Lavado y desinfeccion general	X								X							X		
	Aseo diario	8:00 am- 2:00 pm - 8:00 pm																	

CONVENCIONES:

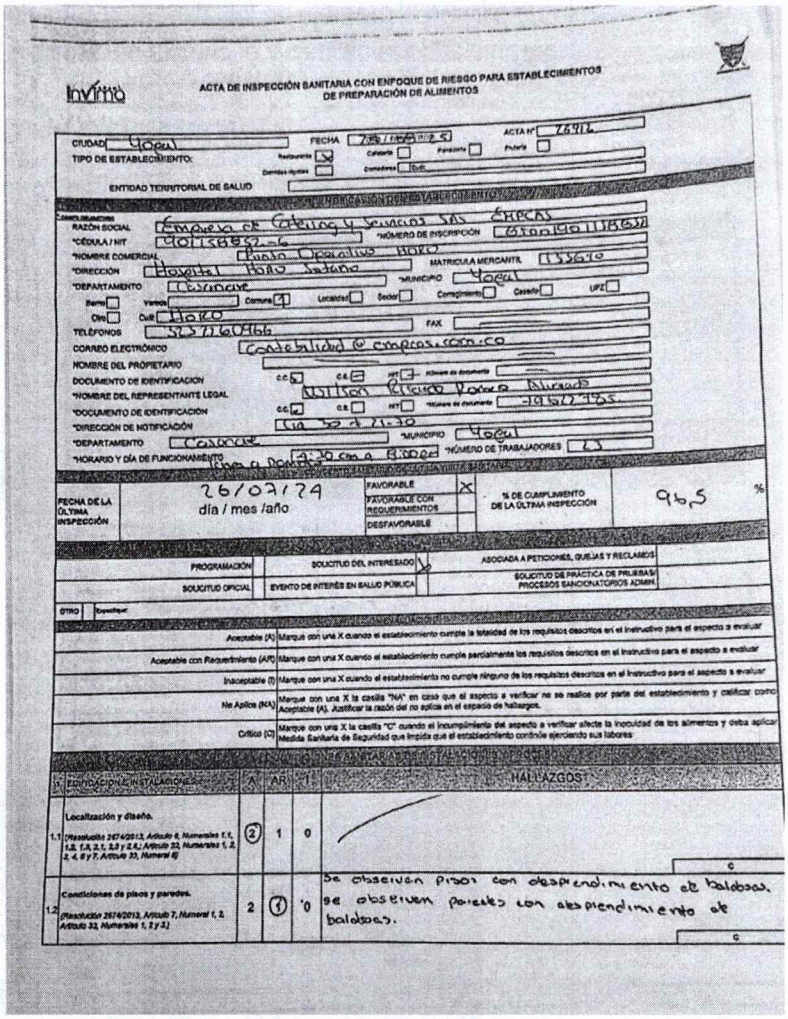




9. Garantizar la entrega presentación de las dietas acorde a las normas y procesos para tal fin, y teniendo en cuenta las sugerencias por parte del supervisor	Se superviso la entrega de las diferentes dietas a los usuarios del Hospital Regional de la Orinoquia, en el periodo entre 14 de Diciembre al día 31 de Diciembre de 2025 La firma **CATERING Y SERVICIOS S.A.S EMPCAS** entrego las dietas a pacientes según las normas de bioseguridad/vinipelada rotulada (fecha, nombre, cama, tipo de dieta) de acuerdo con las órdenes de dieta impartidas. 	Según el informe presentado por el contratista EMPCAS se evidencia soporte de la acción en el (Anexo 32)

10. Diseñar, implementar y socializar los protocolos necesarios que garanticen la calidad, eficiencia y oportuna prestación del servicio.	En el sistema de **CATERING Y SERVICIOS S.A.S EMPCAS** se evidencio los diferentes protocolos para garantizar una oportuna prestación de servicio Se anexa foto de la socialización de los diferentes protocolos durante el periodo Entre 14 de Diciembre al día 31 de Diciembre de 2025 El servicio cuenta con las grameras y cucharas medidoras para cumplir con el gramaje de los alimentos estipulado en la minuta patrón garantizando la calidad y eficiencia del servicio.  Inspección área de cocina 	Según el informe presentado por el contratista EMPCAS se evidencia soporte de la acción en el (Anexo 20, 21,24,29)

11. Acordar con la supervisión del contrato los tiempos para presentación y certificación del concepto sanitario expedido por la secretaria de Salud Municipal	La empresa **CATERING Y SERVICIOS S.A.S EMPCAS** presenta el concepto Sanitario expedido por la secretaria de Salud Municipal. Presento acta de Inspección sanitaria del día **28 de Agosto de 2025** con concepto favorable, el cual hace parte del informe contractual	Según el informe presentado por el contratista EMPCAS se evidencia soporte de la acción en el (Anexo 31)



INVIMA

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CIUDAD: Yopal — FECHA: 28/08/2025 — ACTA Nº: 76916

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] — Cafetería [ ] — Panadería [ ] — Bar [ ] — Comedero [ ] — Otro [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: Empresa de Catering y Servicios SAS EMPCAS — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6500190113663?

*CÉDULA / NIT: 901138852-6 — *NOMBRE COMERCIAL: Punto Operativo HORO — MATRICULA MERCANTIL: 155670

*DIRECCIÓN: Hospital Horo Satelite — *MUNICIPIO: Yopal

*DEPARTAMENTO: Casanare — Barrio [ ] — Vereda [ ] — Comuna [9] — Localidad [ ] — Sector [ ] — Corregimiento [ ] — Caserío [ ] — UPZ [ ]

Otro [ ] — Cuál: HORO

TELÉFONOS: 3237760466 — FAX

CORREO ELECTRÓNICO: Contabilidad@empcas.com.co

NOMBRE DEL PROPIETARIO

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION — C.C. [ ] — C.E. [ ] — NIT [ ] — *Número de documento

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Nelson Ricardo Ramos Alvarado

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION — C.C. [X] — C.E. [ ] — NIT [ ] — *Número de documento: 1952795

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 32 # 21-70 — *MUNICIPIO: Yopal

*DEPARTAMENTO: Casanare — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 23

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes a Domingo 4:30 am a 8:00pm

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	26/07/24 día / mes /año	FAVORABLE [X]	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	96,5 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [ ]		
		DESFAVORABLE [ ]		

PROGRAMACIÓN — SOLICITUD DEL INTERESADO [X] — ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS [ ]

SOLICITUD OFICIAL — EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA [ ] — SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN. [ ]

OTRO [ ] Especificar

Aceptable (A): Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

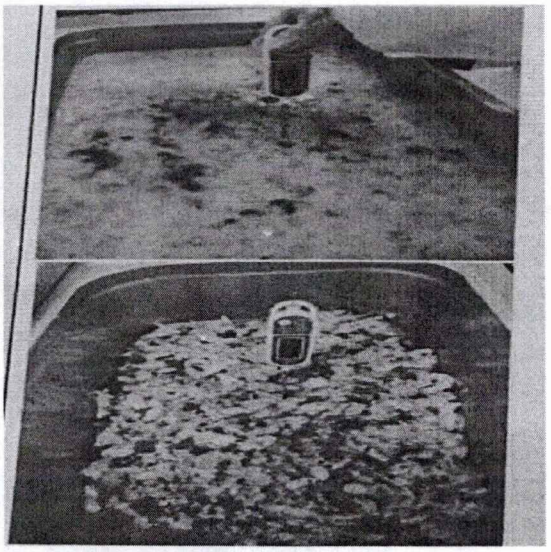
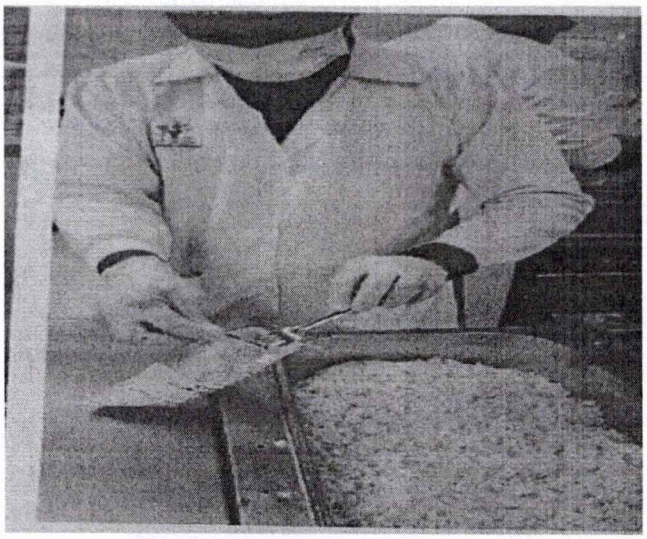
Aceptable con Requerimiento (A/R): Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

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 (N/A): Marque con una X la casilla "N/A" 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.

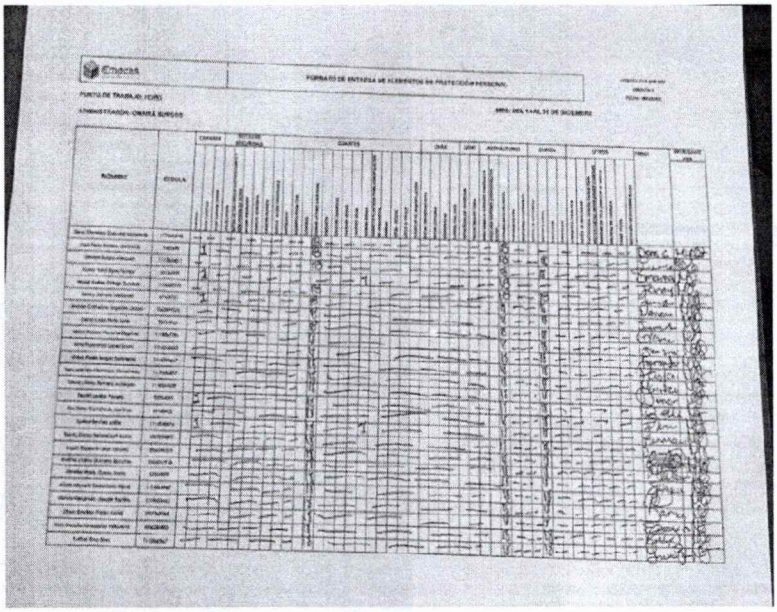
Crítico (C): Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

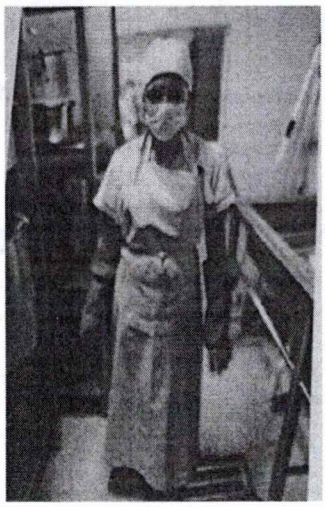
EDIFICACIONES E INSTALACIONES	A	A/R	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.4.; Artículo 33, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7, Artículo 33, Numeral 6)		(2)	1	0	
1.2 Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	(1)	0	Se observan pisos con desprendimiento de baldosas. Se observan paredes con desprendimiento de baldosas.

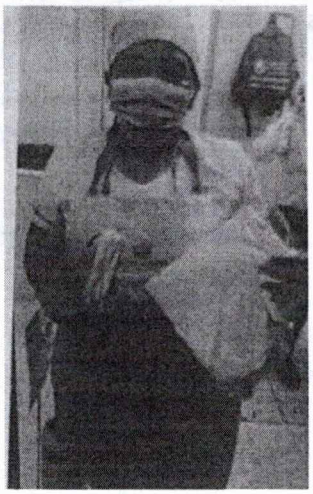
12. Garantizar la presentación del manual de buenas prácticas de manufactura por parte de la empresa CATERING Y SERVICIOS S.A.S EMPCAS	La empresa **CATERING Y SERVICIOS S.A.S EMPCAS** cuenta con el manual de Buenas Prácticas De Manufacturas BPM, el servicio de Nutricion cuenta con una copia del Manual BPM. Control de calidad del producto terminado (toma de temperatura)  Toma de pruebas microbiológicas de los alimentos 	Según el informe presentado por el contratista EMPCAS se evidencia soporte de la acción en el (Anexo 32 al 38)

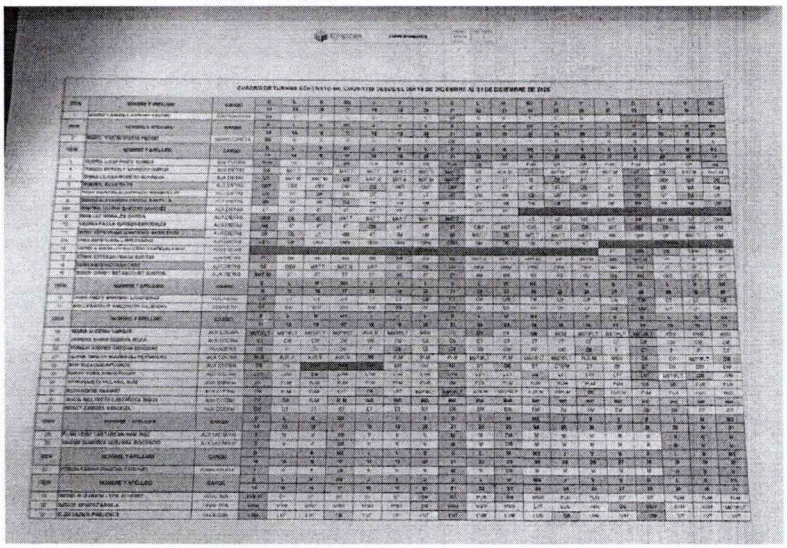
	Seguridad alimentaria (BPM) Prevencion de la contaminación cruzada 	
13. El contratista deberá acatar las directrices establecidas en los protocolos institucionales (*MANUAL DE BIOSEGURIDAD PARA EL INGRESO Y EGRESO A LAS INSTALACIONES DEL HORO E.S.E. CÓDIGO: GCL-SST-PT-02).*	Se verificó el cumplimento de los diferentes protocolos de bioseguridad establecidos por la entidad. La empresa cumple con los protocolos de bioseguridad, se anexa fotos.	Según el informe presentado por el contratista EMPCAS se evidencia soporte de la acción en el (Anexo 2)

		
Cumplir los Protocolos de Bioseguridad de la entidad, publicados en HOSPINET.	Se verifico el cumplimiento de la entrega de los EPP, el contratista anexo planillas de entrega a sus funcionarios en el informe de actividades del contratista. Entre 14 de Diciembre al 31 de Diciembre de 2025 . Se verifica las planilla de entrega de los EPP a una funcionaria de la firma **CATERING Y SERVICIOS S.A.S EMPCAS**	Según el informe presentado por el contratista EMPCAS se evidencia en el Soporte de entrega de EPP (Anexo 6)







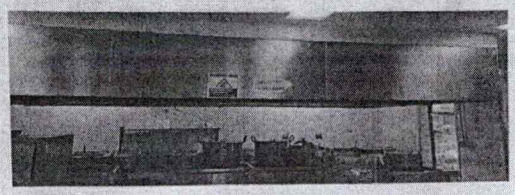
15. Programar los turnos de trabajo de su personal a cargo de acuerdo con las necesidades del servicio y conforme a las normas laborales vigentes.	Se verifico las planilla de turno donde el contratista garantizo el número de personal mínimos solicitados para cubrir las necesidades y garantizo la atención para el periodo entre el 14 de Diciembre al 31 de Diciembre de 2025 . 	Según el informe presentado por el contratista EMPCAS se evidencia soporte de la acción en el (Anexo 5)
16. Entregar en buen estado y una vez finalizado la ejecución contractual, los equipos dados en préstamo al área de almacén institucional	A la terminación del contrato mediante acta, el contratista entrega los equipos dados en préstamo de uso al Almacén general de la entidad, los cuales deberán ser recibidos a satisfacción.	Según el informe presentado por el contratista EMPCAS se evidencia soporte de la acción en el (Anexo 36)

HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E.

ACTA DE ENTREGA Y RECIBO DE BIENES

CÓDIGO: GAF-GIS-F-19
FECHA: 05/07/2018
VERSIÓN: 1
PÁGINA 5 DE 5

12. CAMPANA EXTRACTORA



Para constancia de lo anterior se firma la presente acta de ENTREGA de muebles y equipos industriales del área de Cocina, por parte del HOSPITAL REGIONAL A LA ORINOQUIA E.S.E. a la empresa, **EMPRESA DE CATERING Y SERVICIOS S.A.S.** contrato CD/25 1786, como evidencia de las buenas condiciones generales de funcionamiento en que se entregan los equipos se firma por los presentes en la reunión a los 14 días del mes de diciembre de 2025.

ENTREGA

RAUL YERALDO BARON PIRABAN
Subgerente Administrativo y Financiero
Supervisor del Contrato CD25 1786

EDITH YADIRA AVELLA ROA
Subgerente de Prestación de servicios
Supervisora del Contrato CD25 1786

CARLOS NICOLAS MESA CHAPARRO
Almacenista General
Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E.

RECIBE

WILSON RICARDO ROMERO ALVARADO
R/L Empresa de Catering y Servicios S.A.S.

Anexo: Raul Yeraldo Baron Piraban
Subgerente Administrativo y Financiero
Edith Yadira Avella Roa
Subgerente de Prestación de Servicios

Revisó: Carlos Nicolas Mesa Chaparro
Almacenista General
Kriss del Pilar Marquez Solano
Profesional Especializado apoyo a la supervisión

Proyectó: Diosenina Rodriguez Perez
Técnico Administrativo Activos Fijos

GESTIÓN DOCUMENTAL
Original: ENPCAS
** Copia: GESTION DE INSUMO
Serie y Subserie: INVENTARIOS 306.116.4 Inventarios General de Activos Fijos

5

HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA

ACTA DE ENTREGA Y RECIBO DE BIENES

CÓDIGO: GAF-GIS-F-19
FECHA: 05/07/2018
VERSIÓN: 1
PÁGINA 1 DE 5

DATOS GENERALES

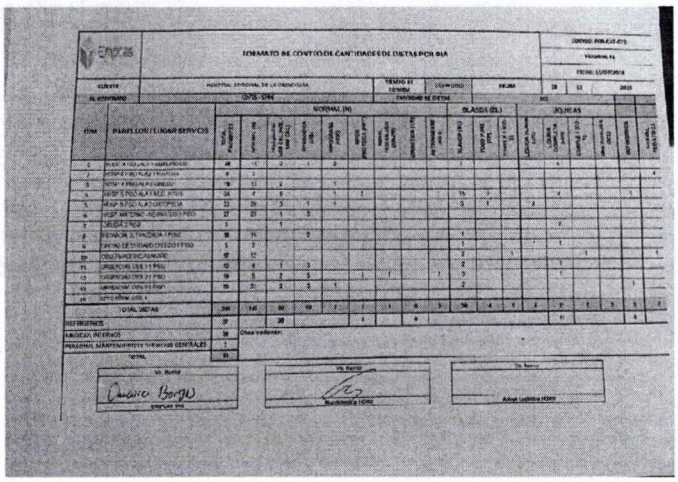
FECHA Y HORA:	Yopal, 14 de diciembre de 2025
PROVEEDOR:	EMPRESA DE CATERING Y SERVICIOS S.A.S.
NIT PROVEEDOR:	901.158.852-6
NOMBRE DEL SUPERVISOR	RAUL YERALDO BARON PIRABAN Subgerente Administrativo y Financiero– Supervisor Contrato CD/25-1786 del 12 de diciembre de 2025 EDITH YADIRA AVELLA ROA Subgerente Administrativo y Financiero– Supervisor Contrato CD/25-1786 del 12 de diciembre de 2025
NOMBRE DEL ALMACENISTA GENERAL	CARLOS NICOLAS MESA CHAPARRO. Almacenista General Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E.
NOMBRE DE QUIEN ENTREGA LOS BIENES	CARLOS NICOLAS MESA CHAPARRO Almacenista General Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E.
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LOS BIENES	WILSON RICARDO ROMERO ALVARADO C.C. 79.622.785 de Bogotá R/L EMPCAS S.A.S.
INVITADOS SI LOS HAY	NA
LUGAR DE LA REUNION	AREA DE COCINA
OBJETO O TEMA A TRATAR	ENTREGAR MOBILIARIO Y EQUIPOS INDUSTRIALES DE COCINA DE PROPIEDAD DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E. a **EMPRESA DE CATERING Y SERVICIOS S.A.S.**, EN EL MARCO DEL **CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS CD/25-1786 DEL 12 DE DICIEMBRE DE 2025, CUYO OBJETO-"PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA-SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E."**

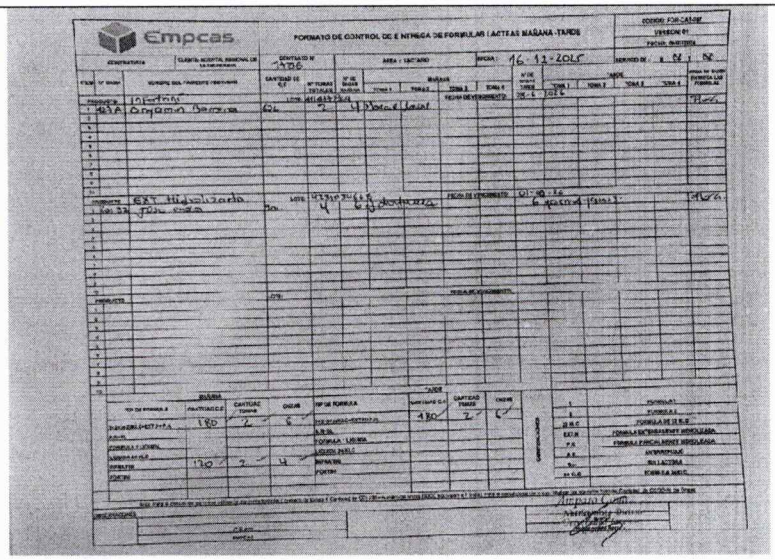
DESARROLLO:

El objeto de la reunión es hacer entrega a la **EMPRESA DE CATERING Y SERVICIOS S.A.S.**, Mobiliario de Cocina y equipos industriales de propiedad del Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E, en cumplimiento de lo estipulado en el marco del Contrato de Prestación de Servicios **No. CD/25-1786 DEL 12 DE DICIEMBRE DE 2025**, mediante el cual se contrata **"PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA-SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E."**

El señor CARLOS NICOLAS MESA CHAPARRO, almacenista general, expresa que la reunión fue convocada para realizar entrega física de los bienes muebles y equipos industriales del área de cocina, bienes que son propiedad del Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E y que si bien son bienes que cuentan con un tiempo de uso, se encuentran en buenas condiciones generales y de funcionamiento, también se manifiesta que en el contrato se relaciona la entrega de dos (2) aires acondicionados pero la entrega es solo de uno.

La entrega se realiza en cumplimiento de lo establecido en el considerando 15, del Contrato de Prestación de Servicios CD/25 1786 que el Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E. cuenta con los siguientes equipos para la prestación del servicio de dietas hospitalarias:

17. Suministrar previa cotización, servicios de alimentación adicionales para servicio asistencial y/o administrativo que le sean requeridos por el supervisor del contrato.	En el periodo entre el14 de Diciembre al día 31 de Diciembre de 2025 NO prestaron servicios de alimentación adicional para el área asistencial y administrativo.	Según el informe presentado por el contratista EMPCAS se evidencia soporte de la acción en el (Anexo 18)
18. Llevar los registros de solicitud diarios de suministro y novedades de las dietas hospitalarias y solicitud de fórmulas lácteas.	El contratista lleva el registro de solicitudes diarios de las dietas entregados y fórmulas lácteas entregadas por el servicio de nutrición, en el periodo Entre 01 de Noviembre al 30 de Noviembre de 2025 . 	El contratista presenta los registros de solicitudes diaria de suministro de dietas hospitalarias (Anexo 19)



Teniendo en cuenta las anteriores consideraciones los supervisores manifiestan estar de acuerdo con el desarrollo y cumplimiento de las actividades ejecutadas, del periodo comprendido desde 14 de Diciembre al 31 de Diciembre de 2025. del Contrato de Prestación de Servicios No. **CD/25-1786 DEL 12 de Diciembre de 2025**

EDITH YADIRA AVELLA ROA
Subgerente Prestación de Servicios
Supervisor del contrato

AMPARO GOMEZ RUBIO
Nutricionista Dietista
Profesional de Apoyo Supervisión del contrato

Reviso: Liliana Patricia Suarez Rondon
Profesional Especializado Contratado SPS

Reviso: Oscar Ferney Paez Perez
Profesional contratado SPS

Proyectó: Amparo Gómez R.
Apoyo a la Supervisión
Nutricionista Dietista

GESTIÓN DOCUMENTAL
Original: Oficina Asesora Jurídica
1ª Copia: Expediente
Serie y subserie: **contratos (Contrato de prestación de servicios)**

INFORME DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° CD/25-1786 DEL DOCE DE DICIEMBRE DE DOS MIL VEINTICINCO, CELEBRADO POR EL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E. Y EMPRESA DE CATERING Y SERVICIOS S.A.S.

El presente documento, se desarrolla con el fin de presentar el informe de ejecución contractual de la supervisión de las actividades del contrato **No. CD/25-1786 DEL 12 DE DICIEMBRE DE 2025,** celebrado con la **EMPRESA DE CATERING Y SERVICIOS S.A.S.**, que tiene como objeto "PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA-SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E"

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO.

N° CONTRATO	**CD/25-1786**		
CONTRATISTA	EMPRESA DE CATERING Y SERVICIOS S.A.S.		
OBJETO	PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA-SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E.		
VALOR INICIAL	MIL TREINTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y UN MIL TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE ($1.039.261.335).		
VALOR ADICIÓN No.01	QUINIENTOS DIECINUEVE MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($519.630.668) O HASTA AGOTAR RECURSOS		
VALOR TOTAL	MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL TRES PESOS M/CTE ($1.558.892.003		
PLAZO INICIAL	UN (01) MES Y DIECIOCHO (18) DIAS.		
PRORROGA No.01	VEINTICINCO (25) DÍAS		
CDP	4130 del 11/11/2025	198 del 01/01/2026	254 del 26/01/2026
RP	6096 del 12/12/2025	519 del 01/01/2026	1031 del 30/01/2026
FECHA DE INICIO	14/12/2025		
FECHA TERMINACIÓN INICIAL	31/12/2025		
FECHA TERMINACION FINAL	25/02/2026		

2. RESUMEN DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

2.1 DISPONER DE LOS EQUIPOS, MATERIA PRIMA E INSUMOS NECESARIOS PARA GARANTIZAR LA DEMANDA DE DIETAS ALIMENTARIAS EN CADA UNO DE LOS SERVICIOS HABILITADOS POR EL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E.

2.1.1 Durante la ejecución del contrato de prestación de servicios **No. CD/25-1786 DEL 12 DE DICIEMBRE DE 2025**, el contratista dispuso de los siguientes equipos para la ejecución del mentado contrato. Es de anotar que el contratista adicional a los equipos enunciados a continuación puso a disposición del contrato equipos adicionales.

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD
1	Cuarto frio congelación 1	1
2	Cuarto frio congelación 2	1
3	Estufa enana	1
4	Horno de cuatro (4) compartimientos	1
5	Mesa de 2.10x0.69x0.86h con poceta de 0.5x0.5x0.25	3
6	Mesas tipo cafetería de acuerdo con la infraestructura	12
7	Mesón con doble poceta	1
8	Mesón de trabajo	1
9	Aire acondicionado de 24000 BTU	2
10	Campana Extractora	1

Equipos entregados en calidad de préstamo

2.1.2 EL CONTRATISTA PRESENTÓ EL LISTADO DE LOS EQUIPOS CON LOS QUE CUENTA PARA EL DESARROLLO DEL OBJETO CONTRACTUAL. DANDO CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN EL MENTADO CONTRATO.

ITEM	EQUIPO	CANTIDAD
1	Cuarto frio - Congelación 1	1
2	Cuarto frio - Congelación 2	1
3	Estufa enana	1
4	Horno de cuatro (4) compartimientos	1
5	Campana extractora de cocina	1
6	Línea de distribución de DIETAS No. 2 (Caliente)	1
7	Aire de bodegas de abarrotes	1
8	Aire comedor	1
9	Congelador de muestras	1
10	Nevecón de prealistado	1
11	Nevecon compotas	1
12	Nevecon ensaladas	1
13	Nevera de lacteos	1
14	Estufas enanas No. 2 (Presopas) 3 puestos	1
15	Estufa de gas (3 puestos) 1	1
16	Estufa de gas (2 puestos) 1	1

17	Plancha a gas 1	1
18	Licuadora industrial 19 lts	1
19	Línea de distribución del comedor (caliente)	1
20	Línea caliente No. 3 (Dietas)	1
21	Carro de dietas No. 1	1
22	Carro de dietas No. 2	1
23	Carro de dietas No. 3	1
24	Carro de dietas No. 4	1
25	Carro de dietas No. 5	1
26	Carro de dietas No. 6	1
27	Carro de dietas No. 7	1
28	Carro de dietas No. 8	1
29	Escavildadero 2	2
30	Carro termo 1	1
31	Carro termo 2	1
32	Carro termo 3	1
33	Carro termo 4	1
34	Carro termo 5	1
35	Carro termo 6	1
36	Bascula	1
37	Batidora industrial de 20 litros	1

2.2 SUMINISTRAR PREVIA COTIZACIÓN, SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ADICIONALES PARA SERVICIO ASISTENCIAL Y/O ADMINISTRATIVO QUE LE SEAN REQUERIDOS POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO.

Durante el periodo comprendido entre el 14 de diciembre de 2025 y 31 de diciembre de 2025, no se requirieron servicios de alimentación adicionales para el area asistencial y/o administrativo por parte de la entidad.

2.3 ENTREGAR CADA TERCER DIA, EL CONTEO DE CANTIDADES DE DIETAS POR DÍA Y EL CONTEO DE ENTREGA DE FORMULAS LÁCTEAS CON LA FIRMA DE LA NUTRICIONISTA DEL HORO, A LA OFICINA DE APOYO LOSGISTICO.

Se evidenció que, en algunos casos, los soportes no fueron entregados dentro de los tiempos inicialmente establecidos, debido a ajustes en los procesos internos de consolidación y validación de la información, lo cual generó que su recepción por parte de la nutricionista y, posteriormente, en la oficina de apoyo logístico (Subgerencia Administrativa y Financiera), se realizara de manera posterior a lo previsto.
No obstante, es importante señalar que la información fue finalmente entregada en su totalidad, permitiendo la verificación de los registros correspondientes a la prestación del servicio

2.4 REALIZAR EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE LAS INSTALACIONES Y LOS EQUIPOS DADOS EN PRÉSTAMO DE USO MEDIANTE ACTA, Y LOS EQUIPOS UTILIZADOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Durante el periodo comprendido entre el 14 de diciembre de 2025 y el 31 de diciembre de 2025, se evidenció que no fue necesario realizar intervenciones de mantenimiento correctivo asociadas a daños ocasionados en las instalaciones ni en los equipos entregados en calidad de préstamo de uso para la prestación del servicio de suministro de dietas hospitalarias. Lo anterior obedece a que, durante el periodo evaluado, no se presentaron reportes de fallas, deterioro o afectaciones que comprometieran el funcionamiento de la infraestructura o de los equipos.

2.5 ENTREGAR A LA TERMINACIÓN DEL CONTRATO MEDIANTE ACTA, LOS EQUIPOS EN FUNCIONAMIENTO DADOS EN PRÉSTAMO DE USO AL ALMACÉN GENERAL DE LA ENTIDAD, O EN EL CASO QUE APLIQUE POR CUMPLIMIENTO DE VIDA ÚTIL DEL EQUIPO, EL CONCEPTO TÉCNICO PARA LA DADA DE BAJA DEL EQUIPO

Durante el periodo evaluado, no fue procedente la ejecución de esta actividad, toda vez que el contrato se encontraba en curso, por lo cual no se generaron actas de entrega ni conceptos técnicos asociados a la devolución o baja de equipos

2.6 PRESENTAR EL INFORME DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL PARCIAL, MÁXIMO LOS PRIMEROS DIEZ (10) DÍAS HÁBILES DEL MES SIGUIENTE, CUMPLIENDO CON LOS SOPORTES DE CADA ACTIVIDAD CONTRACTUAL.

Durante el periodo evaluado, dicha actividad presentó variaciones en cuanto a la oportunidad de su radicación. Se evidenció que el informe fue presentado con posterioridad al plazo inicialmente establecido, situación asociada a procesos de consolidación y verificación de la información requerida para su adecuado soporte. No obstante, el informe fue finalmente radicado, contando con los documentos que respaldan la ejecución de las actividades contractuales, lo cual permitió realizar el correspondiente seguimiento por parte de la supervisión.

3. RESUMEN DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA

3.1 CUMPLIR LA RUTA SANITARIA DEL HOSPITAL Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES Y NORMATIVIDAD VIGENTE DEL MINISTERIO DE AMBIENTE Y DESARROLLO TERRITORIAL (RES 1164 DE 2002) ASI: LOS RESIDUOS DE ALIMENTOS NO SE UTILIZARÁN COMO LAVAZAS PARA ENGORDE DE ANIMALES DOMÉSTICOS PERO DEBERÁN SER EVACUADOS DIARIAMENTE DE LAS INSTALACIONES DEL HORO, ESTE TRASLADO SERÁ DE RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA, AL IGUAL QUE DE LA RECOLECCIÓN, CLASIFICACIÓN EN LOS SITIOS DE GENERACIÓN Y DE LA EVACUACIÓN DIARIA Y/O HORARIA A LA CENTRAL DE ACOPIO FINAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA, POR SUS PROPIOS MEDIOS DE LOS RESIDUOS DE LA ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y COMEDORES DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DEL HOSPITAL Y LA NORMATIVIDAD AMBIENTAL Y SANITARIA VIGENTE Y APLICABLE. LOS ELEMENTOS CONSIDERADOS COMO RECICLABLES DEBEN SER ENTREGADOS EN LA CENTRAL DE ACOPIO DEL HOSPITAL PARA CUMPLIR DICHOS COMPROMISOS. DAR CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN NÚMERO 591 DE 2024 DEL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL "POR LA CUAL

SE ADOPTA EL MANUAL PARA LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS GENERADOS EN LA ATENCIÓN EN SALUD Y OTRAS ACTIVIDADES", PARA LO CUAL DEBERÁ ADHERIRSE Y CUMPLIR CON EL PGIRASA DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E., EL CUAL ES APLICABLE A TODAS LAS PERSONAS NATURALES Y JURÍDICAS QUE PRESTAN EL SERVICIO DENTRO DE LAS INSTALACIONES Y QUE POR SU ACTIVIDAD GENERAN RESIDUOS, TANTO EN LA SEDE UBICADA EN LA CALLE 15 # 7-95, EN DONDE CUENTA CON TODOS LOS SERVICIOS HOSPITALARIOS, UTILIZANDO RECIPIENTES ADECUADOS Y ROTULADOS CON TAPA Y BOLSAS PLÁSTICAS DE COLORES Y ROTULADAS CUMPLIENDO CON LA RESOLUCIÓN 2184 DE 2019 (CODIGO DE COLORES), LAS BOLSAS UTILIZADAS PARA TAL FIN DEBEN TENER LA DENSIDAD SUFICIENTE PARA SOPORTAR EL CONTENIDO SIN CAUSAR DESORDEN Y DESASEO EN EL LUGAR, PARA EL TRANSPORTE A LA CENTRAL DE ACOPIO EL FUNCIONARIO ENCARGADO DE ESTA ACTIVIDAD DEBE HACER USO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN NECESARIOS PARA LA ACTIVIDAD (GORRO, MONOGAFAS, TAPABOCAS, PETO Y GUANTES, LAS BOLSAS DEBEN LLEGAR MARCADAS A LA CENTRAL DE ACOPIO CON LOS SIGUIENTES DATOS: LUGAR DE GENERACIÓN, TURNO, FECHA Y RESPONSABLE (PERSONAL QUE REALIZA LA RECOLECCIÓN).

Se evidenció el cumplimiento de dicha actividad, de acuerdo con la certificación N° 305-2026-001 del diecinueve (19) de enero de 2026 emitida por el profesional especializado de la Oficina de Gestión Ambiental, Ing. Hugo Alberto Muñoz Montoya.

3.2 EL CONTRATISTA SE COMPROMETE CON EL PERSONAL QUE TENGA A SU CARGO, ASISTIR A LA INDUCCIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL, AL INICIAR LAS ACTIVIDADES CONTRACTUALES, COMO MINIMO UNA VEZ AL AÑO; PARA ELLO SE DEBE COORDINAR CON LA OFICINA DE GESTIÓN AMBIENTAL DEL H.O.R.O. E.S.E. LA FECHA HORA Y LUGAR.

Se evidenció el cumplimiento de dicha actividad, de acuerdo con la certificación N° 305-2026-001 del diecinueve (19) de enero de 2026 emitida por el profesional especializado de la Oficina de Gestión Ambiental, Ing. Hugo Alberto Muñoz Montoya., en la cual se deja constancia de la participación del personal vinculado al contrato en la inducción del Sistema de Gestión Ambiental, conforme a los lineamientos establecido.

3.3 EL CONTRATISTA SE COMPROMETE A DAR CUMPLIMIENTO Y ARTICULAR EL PLAN DE GESTION AMBIENTAL DE ACUERDO AL PIGA DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E. (CÓDIGO: GCL-GA-PL-02), PUBLICADO EN HOSPINET, Y SU RESPECTIVA DIVULGACIÓN CON EL PERSONAL A CARGO.

Se evidenció el cumplimiento de dicha actividad, de acuerdo con la certificación N° 305-2026-001 del diecinueve (19) de enero de 2026 emitida por el profesional especializado de la Oficina de Gestión Ambiental, Ing. Hugo Alberto Muñoz Montoya., en la cual se deja constancia de la articulación del Plan de Gestión Ambiental (PLARI) con el Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA) del Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. (Código: GCL-GA-PL-02), así como de su respectiva divulgación al personal vinculado al contrato.

3.4 EL CONTRATISTA SE COMPROMETE A REALIZAR PERIÓDICAMENTE LA LIMPIEZA DE LA TRAMPA DE GRASAS Y ACEITES, PARA EVITAR LA DESCARGA DIRECTA AL SISTEMA DE ALCANTARILLADO Y POSTERIOR LLEGADA A LA PLANTA DE TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES DE LA INSTITUCIÓN, DEBERÁ ENTREGAR A LA OFICINA DE GESTIÓN AMBIENTAL LA DOCUMENTACIÓN DE SOPORTE.

Se evidenció el cumplimiento de la actividad, de acuerdo con la certificación N° 305-2026-001 del diecinueve (19) de enero de 2026 emitida por el profesional especializado de la Oficina de Gestión Ambiental, Ing. Hugo Alberto

Muñoz Montoya, mediante la ejecución periódica de la limpieza de la trampa de grasas y aceites, conforme a los lineamientos establecidos para prevenir la descarga directa al sistema de alcantarillado y su impacto en la planta de tratamiento de aguas residuales de la institución

3.5 EL CONTRATISTA SE COMPROMETE A REALIZAR EL MANEJO Y DISPOSICIÓN FINAL DE ACEITES UTILIZADOS EN LOS PROCESOS INTERNOS A UNA EMPRESA ACREDITADA ANTE EL MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y PRESENTARA LOS SOPORTES CORRESPONDIENTES

Se evidenció el cumplimiento de la actividad, de acuerdo con la certificación N° 305-2026-001 del diecinueve (19) de enero de 2026 emitida por el profesional especializado de la Oficina de Gestión Ambiental, Ing. Hugo Alberto Muñoz Montoya, garantizando un manejo y disposición final de aceites utilizados en los procesos internos a un empresa acreditada ante el Ministerio de Medio Ambiente.

3.6 EL CONTRATISTA Y EL PERSONAL QUE TENGA A SU CARGO, DEBERÁN PARTICIPAR CUANDO SE REQUIERA DE REUNIONES, CAPACITACIONES, CAMPAÑAS Y ACTIVIDADES DE SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y AMBIENTE, SOLICITADAS POR HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E, DURANTE LA EJECUCIÓN DE LA LABOR CONTRATADA.

Se evidenció el cumplimiento de la actividad, de acuerdo con la certificación N° 305-2026-001 del diecinueve (19) de enero de 2026 emitida por el profesional especializado de la Oficina de Gestión Ambiental, Ing. Hugo Alberto Muñoz Montoya, en tanto el contratista y el personal a su cargo participaron en las reuniones, capacitaciones, campañas y demás actividades de Seguridad, Salud en el Trabajo y Ambiente, convocadas por el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E., durante el periodo evaluado.

3.7 EL CONTRATISTA SE COMPROMETE A ENTREGAR AL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E CUANDO SE REQUIERA, TODA LA DOCUMENTACIÓN Y/ SOPORTES EN MATERIA DE SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y AMBIENTE.

Se evidenció el cumplimiento de la actividad, de acuerdo con la certificación N° 305-2026-001 del diecinueve (19) de enero de 2026 emitida por el profesional especializado de la Oficina de Gestión Ambiental, Ing. Hugo Alberto Muñoz Montoya, y la certificación N° 304.26.095 del diecisiete (17) de marzo de 2026, emitida por el médico especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo, Hernan Dario Hernández Santacoloma el contratista realizó la entrega de la documentación y soportes requeridos en materia de Seguridad, Salud en el Trabajo y Ambiente, conforme a las solicitudes efectuadas por el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. durante el periodo evaluado. Lo anterior se encuentra respaldado mediante los registros documentales correspondientes, los cuales permiten verificar la atención oportuna de los requerimientos institucionales.

3.8 SOSTENER LOS PRECIOS ENUNCIADOS EN LA PROPUESTA, HASTA EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL.

El contratista mantuvo los precios enunciados en la propuesta económica durante el periodo evaluado, sin que se presentaran variaciones o ajustes no contemplados contractualmente. Lo anterior se verifica a través de los registros de facturación y documentos asociados, los cuales reflejan la aplicación de las condiciones económicas inicialmente pactadas.

3.9 EL CONTRATISTA SE COMPROMETE A CUMPLIR CON LA IMPLEMENTACIÓN DE LA RESOLUCIÓN 0312 DE 2019 DE LOS ESTÁNDARES MINIMOS DEL SGSST DE ACUERDO CON EL TAMAÑO DE LA EMPRESA; Y LO ESTABLECIDO EN EL MANUAL DE SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y AMBIENTE PARA CONTRATISTAS Y PROVEEDORES (GCL-SST-M-06) PUBLICADO EN HOSPINET.

Se evidenció el cumplimiento de la actividad, de acuerdo con la certificación N° 304.26.095 del diecisiete (17) de marzo de 2026, emitida por el médico especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo, Hernan Dario Hernández Santacoloma en tanto el contratista implementó los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo conforme a lo establecido en la Resolución 0312 de 2019 y al manual institucional aplicable. Lo anterior se encuentra soportado mediante documentación y registros que dan cuenta de su aplicación durante el periodo evaluado.

3.10 El CONTRATISTA SE COMPROMETE MANTENER AL PERSONAL BAJO SU RESPONSABILIDAD CON LOS ETEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y DE TRABAJO DE LABOR BÁSICA CONFORME A LA ACTIVIDAD QUE DESARROLLE, Y EL DEBIDO CUMPLIMIENTO DEL MANUAL DE BIOSEGURIDAD (CÓDIGO: GRC-SP-M-02), PUBLICADO EN HOSPINET.

Se evidenció el cumplimiento de la actividad, de acuerdo con la certificación N° 304.26.095 del diecisiete (17) de marzo de 2026, emitida por el médico especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo, Hernan Dario Hernández Santacoloma, en tanto el personal a cargo del contratista contó con los elementos de protección personal requeridos para el desarrollo de sus funciones, dando aplicación a los lineamientos establecidos en el manual de bioseguridad institucional. Lo anterior se verificó mediante seguimiento y registros correspondientes.

3.11 EL CONTRATISTA SE COMPROMETE A CAPACITAR AL PERSONAL QUE TENGA A SU CARGO, EN TEMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Se evidenció el cumplimiento de la actividad, de acuerdo con la certificación N° 304.26.095 del diecisiete (17) de marzo de 2026, emitida por el médico especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo, Hernan Dario Hernández Santacoloma, mediante la realización de capacitaciones al personal en temas de Seguridad y Salud en el Trabajo, conforme a lo establecido contractualmente. Lo anterior se encuentra soportado mediante registros y evidencias de las actividades desarrolladas.

3.12 EL CONTRATISTA SE COMPROMETE CON EL PERSONAL QUE TENGA A SU CARGO, ASISTIR A LA INDUCCIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, AL INICIAR LAS ACTIVIDADES CONTRACTUALES, COMO MINIMO UNA VEZ AL AÑO; PARA ELLO SE DEBE COORDINAR CON LA OFICINA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEL H.O.R.O. E.S.E. LA FECHA, HORA Y LUGAR.

Se evidenció el cumplimiento de la actividad, de acuerdo con la certificación N° 304.26.095 del diecisiete (17) de marzo de 2026, emitida por el médico especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo, Hernan Dario Hernández Santacoloma, de acuerdo con los registros y/o certificaciones que dan cuenta de la asistencia del personal a la inducción del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, coordinada con la oficina competente, conforme a los lineamientos institucionales.

3.13 EL CONTRATISTA SE COMPROMETE A REPORTAR A LA OFICINA DE SST LOS INCIDENTES Y ACCIDENTES DE TRABAJO PRESENTADOS, DE MANERA INMEDIATA AL CORREO SST@HORO.GOV.CO; Y EN CADA ACTA DE PAGO PARCIAL O LIQUIDACIÓN SEGÚN APLIQUE, LAS ESTADISTICAS DE LOS INCIDENTES Y ACCIDENTES DE TRABAJO POR MEDIO DE UNA CARTA FIRMADA POR EL ENCARGADO DEL SG-SST

Se evidenció el cumplimiento de la actividad, de acuerdo con la certificación N° 304.26.095 del diecisiete (17) de marzo de 2026, emitida por el médico especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo, Hernan Dario Hernández Santacoloma, en tanto el contratista realizó el reporte de incidentes y accidentes de trabajo conforme a los lineamientos establecidos, así como la presentación de las estadísticas correspondientes en los informes asociados a las actas de pago, soportadas mediante la documentación respectiva.

3.14 EL CONTRATISTA SE COMPROMETE A ARTICULAR EL PLAN DE EMERGENCIAS DE LA EMPRESA DE ACUERDO AL PEI DEL HORO (CÓDIGO: GCL-SST-PL-01), PUBLICADO EN HOSPINET, Y SU RESPECTIVA DIVULGACIÓN CON EL PERSONAL A CARGO.

Se evidenció el cumplimiento de la actividad, de acuerdo con la certificación N° 304.26.095 del diecisiete (17) de marzo de 2026, emitida por el médico especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo, Hernan Dario Hernández Santacoloma, mediante la articulación del plan de emergencias del contratista con el Plan de Emergencias Institucional, así como su divulgación al personal a cargo, conforme a los lineamientos establecidos por la entidad.

3.15 EL CONTRATISTA SE COMPROMETE A ACATAR LAS MODIFICACIONES O SUGERENCIAS EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, DADAS POR EL INTERVENTOR, SUPERVISOR O RESPONSABLE DE SST A LOS PROCEDIMIENTOS O LAS ACTIVIDADES QUE ADELANTE, CUANDO EXISTAN CONDICIONES INSEGURAS PARA EL CONTRATISTA, SUS TRABAJADORES, SUBCONTRATISTAS, INSTALACIONES O PARA LOS TRABAJADORES DEL HOSPITAL

Se evidenció el cumplimiento de la actividad, de acuerdo con la certificación N° 304.26.095 del diecisiete (17) de marzo de 2026, emitida por el médico especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo, Hernan Dario Hernández Santacoloma, en tanto el contratista atendió las recomendaciones y/o ajustes emitidos por la supervisión o por el área de Seguridad y Salud en el Trabajo, orientados a la mitigación de condiciones inseguras durante la ejecución del contrato.

3.16 UTILIZAR EXCLUSIVAMENTE PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO CONTRATADO LAS INSTALACIONES DEL ÁREA DE COCINA DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E.

Se evidenció el cumplimiento de la actividad, en tanto el contratista hizo uso exclusivo de las instalaciones asignadas del área de cocina del Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. para la prestación del servicio, conforme a lo establecido contractualmente

3.17 PRESENTAR INFORMES MENSUALES DE LA EJECUCIÓN, FÍSICA Y FINANCIERA DEL CONTRATO.
Se evidenció el desarrollo de la actividad, en tanto el contratista presentó los informes de ejecución física y financiera del contrato, los cuales permitieron realizar el seguimiento a las actividades ejecutadas y a la gestión de los recursos durante el periodo evaluado.

No obstante, se presentaron variaciones en la periodicidad de su entrega, toda vez que los informes no fueron presentados de manera estrictamente mensual conforme a lo establecido.

3.18 SUSCRIBIR LAS ACTAS QUE SE GENEREN EN EL DESARROLLO DEL OBJETO CONTRACTUAL.

Se evidenció el cumplimiento de la actividad, en tanto el contratista suscribió las actas generadas en el desarrollo del objeto contractual, conforme a los procedimientos establecidos.

3.19 EL CONTRATISTA ARTICULARÁ SU SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - SIG, CON EL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN DE. LA CALIDAD - SIG DEL HOSPITAL, ACOGIÉNDOSE A LA FILOSOFÍA DE MEJORARHIENTO CONTINUO E INTEGRANDO EN SUS PROCESOS ADMINISTRATIVOS Y/O ASISTENCIALES LOS ESTÁNDARES APLICABLES SEGÚN CORRESPONDA Y ASÍ CONTRIBUIR AL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DE CALIDAD DEL HOSPITAL

Se evidenció el cumplimiento de la actividad, en tanto el contratista articuló su Sistema de Gestión de la Calidad con el Sistema Integrado de Gestión del Hospital, adoptando los lineamientos institucionales y contribuyendo al cumplimiento de los objetivos de calidad.

3.20 CONSTITUIR LAS PÓLIZAS EXIGIDAS Y ENTREGARLAS OPORTUNAMENTE PARA SU A PROBACIÓN.

Se evidenció el cumplimiento de la actividad, en tanto el contratista constituyó y entregó oportunamente las pólizas exigidas, las cuales fueron debidamente aprobadas por la Oficina Asesora Juridica conforme a los requisitos establecidos.

3.21 CUMPLIR CON LOS APORTES AL SISTEMA INTEGRAL DE SEGURIDADES SOCIALES Y PARAFISCALES EN LOS TÉRMINOS EXIGIDOS EN LA NORMA VIGENTE SOBRE LA MATERIA, PROPIOS DEL CONTRATISTA Y RESPECTO DEL PERSONAL A SU CARGO; ASÍ COMO CON LAS NORMAS LEGALES RELACIONADAS CON EL PAGO OPORTUNO DE LOS SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES Y DEMÁS OBLIGACIONES DE TIPO PATRONAL, QUE SE DERIVEN DE SU VINCULACIÓN.

Se evidenció el cumplimiento de la actividad, en tanto el contratista realizó los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social y parafiscales, tanto propios como del personal a su cargo, conforme a la normatividad vigente, lo cual se encuentra soportado mediante los documentos correspondientes. (Ver Anexo 1)

3.22 ASUMIR BAJO SU COSTO Y RIESGO TODOS LOS GASTOS EN QUE INCURRA PARA LA EJECUCIÓN DEL OBJETO CONTRACTUAL

El contratista asumió los costos y gastos necesarios para la ejecución del objeto contractual, sin generar afectaciones económicas a la entidad.

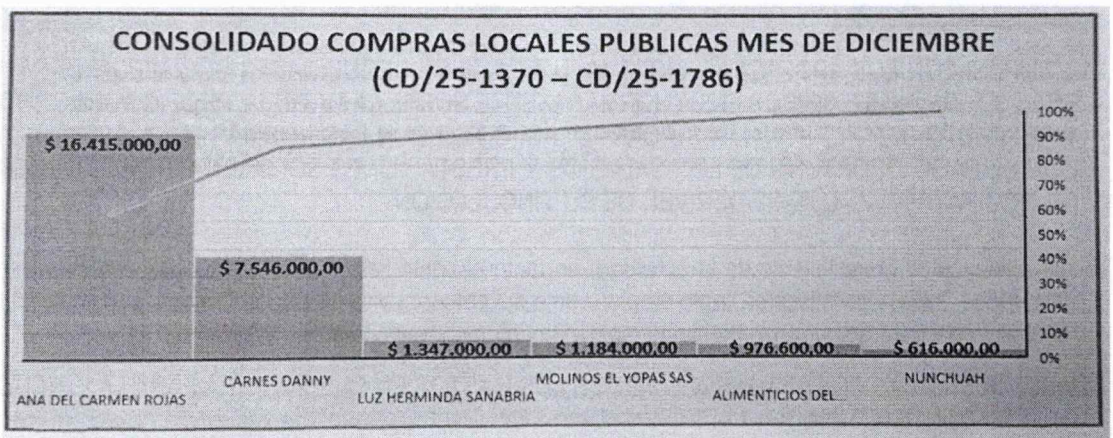
3.23 EL CONTRATISTA DEBERÁ DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTIPULADO EN LA LEY 2046 DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS

Se evidenció el cumplimiento de la actividad, en tanto el contratista dio aplicación a lo establecido en la Ley 2046 de compras públicas locales de alimentos, promoviendo la participación de pequeños productores agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria.

Lo anterior se encuentra soportado en el informe de cumplimiento de la citada Ley, adjunto al informe de ejecución contractual, en el cual se detallan los porcentajes de compra local alcanzados durante el periodo evaluado.

Para el periodo comprendido entre el 14 de diciembre de 2025 y el 31 de diciembre de 2025, se registró un cumplimiento del 71,19%, evidenciando la adquisición de productos acordes con la oferta agrícola disponible en la región casanareña, en coherencia con los lineamientos normativos aplicables. (Ver Anexo 13)

CONSOLIDADO COMPRAS LOCALES PUBLICAS MES DE DICIEMBRE (CD/25-1786)						
FECHA	NIT/CC	PROVEEDOR	DESCRIPCION	N° FACTURA	TOTAL	
14/12/2025	40511107-8	ANA DEL CARMEN ROJAS PAEZ	CARNES ROJAS	FVE 5005	$	3.952.000,00
15/12/2025	40511107-8	ANA DEL CARMEN ROJAS PAEZ	CARNES ROJAS	FVE 5010	$	3.105.000,00
18/12/2025	40511107-8	ANA DEL CARMEN ROJAS PAEZ	CARNES ROJAS	FVE 5020	$	5.354.000,00
26/12/2025	40511107-8	ANA DEL CARMEN ROJAS PAEZ	CARNES ROJAS	FVE 5046	$	4.004.000,00
17/12/2025	901148201-9	ALIMENTICIOS DEL CAMPO	QUESOS	FEA 7659	$	331.600,00
26/12/2025	901148201-9	ALIMENTICIOS DEL CAMPO	QUESOS	FEA 7766	$	645.000,00
19/12/2025	800223811	MOLINOS EL YOPAS SAS	ARROZ	EY 45409	$	1.184.000,00
19/12/2025	901085809-4	NUNCHUAH	CHOCOLATE	CO 5466	$	308.000,00
26/12/2025	901085809-4	NUNCHUAH	CHOCOLATE	CO 5471	$	308.000,00
18/12/2025	822004452-6	CARNES DANNY	CARNES ROJAS	F266 8515	$	2.744.000,00
18/12/2025	822004452-6	CARNES DANNY	CARNES ROJAS	F266 8516	$	2.156.000,00
22/12/2025	822004452-96	CARNES DANNY	CARNES ROJAS	F266 8594	$	2.646.000,00
19/12/2025	1118553429-8	LUZ HERMINDA SANABRIA	FRUVER REGIONAL	2285	$	1.347.000,00
				TOTAL	$	28.084.600,00



CONSOLIDADO EN VALORES DE LAS PUBLICAS - CONTRATO CD/25-1786			VALOR 30 % CUMPLIMIENTO LEY 2046	VALOR PORCENTAJE PRESENTADO COMPRAS PUBLICAS
DEMANDA GENERAL DEL PERIODO DEL 14 AL 31 DE DICIEMBRE 2025	$	39.448.000,00	$ 11.834.400,00	
VALOR COMPRAS LOCALES PUBLICAS- DEL 14 AL 31 DE DICIEMBRE 2025	$	28.084.600,00		71,19%

3.24 COMUNICAR DE MANERA INMEDIATA CUALQUIER NOVEDAD O ANOMALÍA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, AL RESPECTIVO FUNCIONARIO ENCARGADO DE LA SUPERVISIÓN.

Se evidenció el cumplimiento de la actividad, en tanto el contratista mantuvo comunicación oportuna con la supervisión frente a las novedades presentadas durante la ejecución del contrato, permitiendo la adopción de las acciones correspondientes. Lo anterior se soporta en los registros y reportes generados durante el periodo evaluado.

3.25 EL CONTRATISTA DEBERÁ CONTAR CON PLANES DE CONTINGENCIA, QUE GARANTICEN CONTINUIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, ANTE POSIBLES RIESGOS COMO, FALLA EN EL SU NINISTRO DE ENERGÍA, AGUA Y GAS, ENTRE OTROS.

Se evidenció el cumplimiento de la actividad, en tanto el contratista cuenta con planes de contingencia orientados a garantizar la continuidad en la prestación del servicio ante posibles fallas en el suministro de energía, agua, gas u otros riesgos asociados.

3.26 EL CONTRATISTA DEBERÁ REALIZAR EL PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL POR VALOR NUEVE MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS TRECE PESOS ($9.652.213,) MCTE IVA INCLUIDO-PREVIA FACTURA EXPEDIDA POR EL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E

El contratista realizó el pago del canon de arrendamiento mensual conforme a lo establecido contractualmente, previa factura N° HFE00000000948 expedida por el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E., el cual se encuentra soportado mediante recibo de caja N° 530067 por un valor de CINCO MILLONES CUATROCEINTOS SESENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($5.469.587). (Ver Anexo 15)

3.27 EL CONTRATISTA RECONOCERÁ AL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E EL COSTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS QUE SE UTILICEN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE DIETAS HOSPITALARIAS, LA ENERGIA ELÉCTRICA SERÁ CANCELADA DE CONFORMIDAD CON EL CONSUMO EN DICHA ÁREA, A LA TARIFA MENSUAL CONTENIDA EN LA FACTURA Y AL COSTO DEL VALOR DEL KW/HORA ESTABLECIDA POR LA EMPRESA DE ENERGÍA. PARA LOS DEMÁS SERVICIOS (ALCANTARILLADO, ACUEDUCTO Y GAS) DE ACUERDO CON EL CONSUMO ESTIPULADO EN EL CERTIFICADO EMITIDO POR EL HORO E.S.E

Se evidenció el cumplimiento de la actividad, en tanto el contratista emitió autorización de descuento del costo por consumo de los servicios públicos domiciliarios utilizados en la prestación del servicio, conforme a los consumos registrados y certificados por la entidad, de acuerdo con las tarifas aplicables. (Ver Anexo 14).

3.28 EL CONTRATISTA RECONOCERÁ AL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E EL COSTO DEL SERVICIO DE VIGILANCIA LAS 24 HORAS DEL DÍA LOS SIETE DÍAS DE LA SEMANA, EL 0.1% DEL VALOR COBRADO MENSUALMENTE A LA ENTIDAD.

El contratista emitió autorización de descuento del costo del servicio de vigilancia conforme al porcentaje establecido contractualmente, lo cual se encuentra soportado mediante oficio firmado por el representante legal de la empresa. (Ver Anexo 39).

3.29 EL CONTRATISTA DEBERÁ PRESENTAR INFORME MENSUAL DEL SERVICIO PRESTADO, PARA ELLO DEBERÁ COMO MINIMO DESARROLLAR LOS ÍTEMS Y ADJUNTAR LOS SOPORTES SOLICITADOS EN EL ANEXO DENOMINADO "REQUISITOS DE INFORME" QUE SERÁ ENTREGA AL MOMENTO DE DAR INICIO AL CONTRATO.

Se evidenció el desarrollo de la actividad, en tanto el contratista presentó los informes del servicio prestado, incluyendo los ítems requeridos y los soportes establecidos en el anexo denominado "Requisitos de informe", lo cual permitió realizar la verificación de la ejecución contractual. No obstante, se presentaron variaciones en la

periodicidad de su entrega, toda vez que la presentación de los informes no se realizó de manera estrictamente mensual conforme a lo establecido. En este sentido, se identifica una oportunidad de mejora orientada a fortalecer la programación y cumplimiento en los tiempos de presentación de los informes, con el fin de asegurar su entrega en la periodicidad definida y optimizar el seguimiento por parte de la supervisión.

3.30 EN CASO DE EXISTIR LA NECESIDAD DE UN MANTENIMIENTO CORRECTIVO POR DAÑO CAUSADO POR EL PERSONAL DEL CONTRATISTA, SERÁ DE RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DEL MISMO ASUMIR SU COSTO Y REALIZARLO INMEDIATAMENTE.

Durante el periodo evaluado no se presentaron situaciones que requirieran mantenimiento correctivo por daños atribuibles al personal del contratista, lo cual da cuenta del adecuado uso y manejo de las instalaciones y equipos

3.31 MANTENER PERMANENTEMENTE INFORMADO AL SUPERVISOR DEL CONTRATO QUE ES LA SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, CUANDO LA EJECUCIÓN DE CONTRATO HAYA ALCANZADO EL SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) DEL VALOR CONTRATADO, ASÍ COMO DAR AVISO OPORTUNO ANTE POSIBLES OBSTÁCULOS Y/O MEDIDAS CORRECTIVAS ANTE CONTINGENCIAS Y/O REQUERIMIENTOS ESPECIALES QUE VINCULEN EL PROCESO DE FACTURACIÓN.

El contratista mantuvo informada a la supervisión del contrato sobre el avance en la ejecución, incluyendo el seguimiento al porcentaje de ejecución contractual, así como la comunicación oportuna de novedades y situaciones que pudieran incidir en el proceso de facturación.

3.CONCEPTO DEL SUPERVISOR DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

Análisis de la información presupuestal y financiera.

MODIFICACIÓN	VIGENCIA	RUBRO	CDP	FECHA	RP	FECHA	FORMA DE PAGO	FECHA DE INICIO	PLAZO	FECHA DE TERMINACIÓN
CONTRATO INICIAL	2025	2B050102006003	4130	11/11/2025	6096	12/12/2025	PAGO ANTICIPADO, PAGOS PARCIALES Y LIQUIDACIÓN	14/12/2025	UN (01) MES y DIECIOCHO (18) DIAS	31/01/2026
RESERVAS PRESUPUESTALES	2026	2B050102006003	198	01/01/2026	519	01/01/2026				
ADICIONAL N°001 Y PRORROGA N°001	2026	2B050102006003	254	26/01/2026	1031	30/01/2026		01/02/2026	VEINTICINCO (25) DÍAS	25/02/2026

DESCRIPCIÓN	PERIODO DE SERVICIO	VALOR	VALOR
VALOR DEL CONTRATO		$ 1.039.261.335	
ADICIONAL No.001		$ 519.630.668	
VALOR ACTA DE PAGO ANTICIPADO (15%)			$ 155.889.201
VALOR ACTA DE PAGO PARCIAL N°001	14 DE DICIEMBRE DE 2025 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025		$ 325.164.796
VALOR POR EJECUTAR			$ 1.077.838.006
SUMAS IGUALES		$ 1.558.892.003	$ 1.558.892.003

Una vez realizado el anterior balance, la supervisión manifiesta estar de acuerdo con el desarrollo y cumplimiento de las actividades ejecutadas en el contrato de Prestación de Servicios **No. CD/25-1786 DEL 12 DE DICIEMBRE DE 2025** durante el periodo comprendido del 14 de diciembre de 2025 al 31 de diciembre de 2025, previo las siguientes consideraciones:

1. Que, el doce (12) de diciembre de 2025, las partes suscriben el contrato de prestación de servicios **No. CD/25-1786 DEL 12 DE DICIEMBRE DE 2025,** cuyo objeto es: "PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA-SERVICIO PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E.".

2. Que, el doce (12) de diciembre de 2025, las partes suscriben acta de inicio al contrato de prestación de servicios **No. CD/25-1786 DEL 12 DE DICIEMBRE DE 2025,** por un periodo de **UN (01) MES Y DIECIOCHO (18) DIAS,** es decir que el contrato en mención inicia el día catorce (14) de diciembre y termina el treinta y uno (31) de enero de 2026.

3. Que, el valor del presente contrato inicialmente se estableció por la suma de **MIL TREINTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y UN MIL TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE ($1.039.261.335)** incluidos los impuestos, contribuciones y tasas que se generen, incluido IVA si lo hubiere.

4. Que, el catorce (14) de diciembre de 2025, mediante acta de Entrega y Recibo de Bienes, el contratista, recibe del almacenista del Hospital Regional de la Orinoquia, Ing. **CARLOS NICOLAS MESA CHAPARRO**, entrega física de los muebles y equipos industriales del área de cocina, descritos en el Estudio Previo, para lo cual, se anexa copia del acta en el informe.

5. Que, el veinticuatro (24) de diciembre de 2025, se suscribió el **ACTA DE PAGO ANTICIPADO**, mediante la cual se estableció que el contratista recibiría un pago anticipado equivalente al quince por ciento (15%) del valor del contrato, correspondiente a la suma de **CIENTO CINCUENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS UN PESOS M/CTE ($155.889.201),** con cargo a la vigencia fiscal 2025, previa suscripción del acta de inicio, aprobación de la garantía exigida y presentación de la respectiva factura electrónica. En consecuencia, una vez verificado el cumplimiento de los requisitos para el pago, se procedió a efectuar el pago al contratista correspondiente a la factura N° FE 1481 del veintinueve (29) de diciembre de 2025.

6. Que el, treinta (30) de enero de 2026, las partes suscriben **ADICIONAL No.001** por un valor de QUINIENTOS DIECINUEVE MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($519.630.668) y **PRÓRROGA** No.01 por un plazo de Veinticinco (25) Días, es decir que el contrato tiene fecha de terminación el Veinticinco (25) de febrero de 2026.

7. Que una vez perfeccionado el **ADICIONAL No.001** el valor total del contrato **CD/25-1786 DEL 12 DE DICIEMBRE DE 2025** es de **MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL TRES PESOS M/CTE (**$1.558.892.003).

8. Que, el Diecisiete (17) de marzo de 2026, la supervisión a cargo de la Subgerencia Administrativa y Financiera avala el cumplimiento de la CLÁUSULA OCTAVA: OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: ítems: 8, 11,12,13,14,15,16 y 17 mediante certificación No. 304.26.095 expedida por el médico especialista en SST, **HERNAN DARIO HERNANDEZ SANTACOLOMA**, en lo relacionado con el Sistema de Gestión de

Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, durante el periodo comprendido entre el 14 de diciembre de 2025 al 31 de diciembre de 2025 del contrato de prestación de servicios **No. CD/25-1786 DEL 12 DE DICIEMBRE DE 2025.**

9. Que, el contratista realizó el pago por concepto de canon de arrendamiento por un valor de **CINCO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($5.469.587**) IVA INCLUIDO, con factura electrónica N° HFE00000000948 y recibo de caja No. 0530067 de acuerdo con la CLÁUSULA OCTAVA: OBLIGACIONES ESPECÍFICAS en el numeral 28, para el periodo comprendido del 14 de diciembre de 2025 al 31 de diciembre de 2025 del contrato de prestación de servicios No. **CD/25-1786 DEL 12 DE DICIEMBRE DE 2025**.

10. Que, el contratista y los supervisores acuerdan, con base en la certificación **305.2026-011** del 13 de marzo de 2026, expedida por la Ingeniera **KRISS DEL PILAR MÁRQUEZ SOLANO,** profesional de apoyo a la supervisión, sobre los descuentos a tener en cuenta en la presente acta de pago por concepto de consumo de servicios públicos (Energía y Gas) correspondientes al periodo comprendido entre el 14 de diciembre de 2025 al 31 de diciembre de 2025 es por un valor de **TRES MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($3.245.359)**

11. Que mediante comunicación interna **300-013** del 24 de febrero de 2026, expedida por el profesional especializado de la oficina de Gestión Ambiental, **HUGO ALBERTO MUÑOZ MONTOYA**, sobre los descuentos a tener en cuenta en la presente acta de pago, por concepto de consumo de acueducto y alcantarillado son por valor de **DOSCIENTOS VEINTISEIS MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS MTCE ($226.867)** para el periodo del 14 de diciembre de 2025 al 31 de diciembre de 2025, como se muestra en las siguientes tablas:

Mes	Dietas Suministradas en el periodo	Dotación Neta (4 litros/día/comida)	Consumo Neto	Consumo Neto (m3)	Valor (m3) de Agua Potable Acueducto	Costo (m3) de Agua Potable Acueducto
Diciembre	17.407	4	69628	69.63	$ 2.210,70	$ 153.927,00

Mes	Dietas Suministradas en el periodo	Dotación Neta (4 litros/día/comida)	Consumo Neto	Consumo Neto (m3)	Valor (m3) de Servicio de Alcantarillado	Costo (m3) de Servicio de Alcantarillado
Diciembre	17.407	4	69628	59.18	$ 1.232,44	$ 72.940,00

Se toma como coeficiente de retorno el 85% de total del consumo de agua potable, según lo establecido en el RAS 2017.

12. Que de acuerdo con los numerales 10 y 11 el valor total por el consumo de servicios públicos es de **TRES MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS VEINTISEIS PESOS M/CTE. ($3.472.226)** para el periodo comprendido entre el 14 de diciembre de 2025 al 31 de diciembre de 2025, del contrato de prestación de servicios **No. CD/25-1786 DEL 12 DE DICIEMBRE DE 2025**, cómo se describe a continuación:

CONSUMO DE SERVICIOS PÚBLICOS DEL 14 DE DICIEMBRE DE 2025 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025					
PERIODO	**ENERGÍA**	**GAS**	**ACUEDUCTO**	**ALCANTARILLADO**	**TOTAL**
14 de diciembre al 31 de diciembre de 2025	$ 2.233.720	$ 1.011.639	$153.927	$72.940	$ 3.472.226

13. Que, el profesional especializado de la oficina de Gestión Ambiental, Ingeniero **HUGO ALBERTO MUÑOZ MONTOYA**, de conformidad con la ejecución del contrato **No. CD/25-1786 DEL 12 DE DICIEMBRE DE 2025**, avala mediante certificación No. **305-2026-001,** del 19 de enero de 2026, las actividades auditadas correspondientes a la CLÁUSULA OCTAVA: OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: a los ítems: 2,3,4,5,6,7 y 8 en relación con el cumplimiento del Sistema de Gestión Ambiental y la CLÁUSULA TRIGÉSIMA, ASPECTOS AMBIENTALES en el período comprendido entre el 14 de diciembre de 2025 al 31 de diciembre de 2025.

14. Que, una vez revisado el informe presentado por el contratista, los supervisores verifican el cumplimiento de las obligaciones contractuales y acorde con la certificación del 22 de enero de 2026, expedida por la Revisor Fiscal **LUZ DARY VELAS CASTRO**, con tarjeta profesional N°214266-T y firmada por el representante legal de EMPRESA DE CATERING Y SERVICIOS S.A.S. con Nit. **901.158.852-6**, el señor **WILSON RICARDO ROMERO ALVARADO** con cedula de ciudadanía N°79.622.785 de Bogotá D.C, donde certifica que el contratista cumplió con los pagos de aportes al Sistema Integral de Seguridad Social y Parafiscales, en los términos exigidos por la norma vigente sobre la materia propias del contratista y del personal a cargo, así como las normas legales relacionadas con el pago oportuno de los salarios y prestaciones sociales y demás obligaciones de tipo patronal que se derivaron de su vinculación en el periodo comprendido entre el 14 de diciembre de 2025 al 31 de diciembre de 2025.

15. Que, el contratista en cumplimiento de la CLÁUSULA OCTAVA: OBLIGACIONES ESPECIFICAS en el ítem 30; reconocerá al Hospital Regional de la Orinoquia el costo del servicio de vigilancia las 24 horas del día, los siete días de la semana, el 0.1% del valor cobrado mensualmente a la entidad, en la suma de TRESCIENTOS VEINTICINCO MIL CIENTO SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($ 325.165) en el periodo comprendido entre el 14 de diciembre de 2025 al 31 de diciembre de 2025.

RAUL YERALDO BARON PIRABAN.
Subgerente Administrativo Y Financiero.
Supervisor.

Aprobó: Raúl Yeraldo Barón Piraban
Cargo: Subgerente Administrativo y Financiero

Revisó: Nataly Monrroy Carranza
Cargo: Asesora S.A.F - Contratado

Damaris S.
Proyectó: Damaris Solarte Carvajal
Cargo: Profesional de Apoyo S.A.F - Contratado

CERTIFICACIÓN No. 211- 2026 - 01

LA SUSCRITA LIDER DE ATENCION AMBULATORIA Y COORDINADORA DEL PROGRAMA DE RELACION DOCENCIA SERVICIO DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E

CERTIFICA:

Que, la **EMPRESA DE CATERING Y SERVICIOS S.A.S**, identificada con **NIT 901.158.852-6** representada legalmente por el señor **WILSON RICARDO ROMERO ALVARADO**, identificado con **C.C.79.622.785** de Bogotá, de conformidad con la ejecución del contrato de prestación de servicio **CD/25-1786 DEL DOCE DE DICIEMBRE DE DOS MIL VEINTICINCO (12/12/2025),** cuyo objeto contractual es: **PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA - SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E.**, ha suministrado el servicio de raciones alimentarias a los **ESTUDIANTES DEL PROGRAMA DOCENCIA SERVICIO,** vinculados a través de los convenios docencia Servicio suscritos con el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. en el marco del programa de Relación Docencia Servicio, en el período comprendido del catorce de diciembre de dos mil veinticinco (14/12/2025) al treinta y uno de diciembre de dos mil veinticinco (31/12/2025).

Dada en Yopal, a los veinte dias del mes de febrero de dosmil veintiseis (20/02/2026), a solicitud de la oficina de apoyo a la supervisión del contrato de prestación de servicio **CD/25-1786 DEL DOCE DE DICIEMBRE DE DOS MIL VEINTICINCO (12/12/2025),** la presente se expide, como soporte del acta parcial numero uno (01), del servicio prestado, del servicio prestado, durante el periodo comprendido del catorce de diciembre de dos mil veinticinco (14/12/2025) al treinta y uno de diciembre de dos mil veinticinco (31/12/2025), del contrato de prestación de servicios servicio **CD/25-1786 DEL DOCE DE DICIEMBRE DE DOS MIL VEINTICINCO (12/12/2025).**

Atentamente;

MARTHA JUDITH LOZANO LEON
Coordinadora Relación Docencia Servicio
Líder Atención Ambulatoria
HOSPITAL. REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E.

ANEXOS: 0

Revisó: Lina Suarez
Profesional de apoyo contratado SPS
Hospital Regional de la Orinoquia ESE

Proyectó y elaboró: Martha Judith lozano León
Coordinadora Relación Docencia Servicio
Hospital Regional de la Orinoquia ESE

GESTIÓN DOCUMENTAL
Original: Oficina Jurídica
1ª Copia: Docencia Servicio
Serie y Subserie: Oficina asesora de juridica contrato de prestación de servicio CD/25-1786 del 12 de diciembre de 2025

HORO
HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA...
NIT. 891.855.029-5

CERTIFICACIÓN

CERTIFICACIÓN No. 305.2026-011

LA PROFESIONAL DE APOYO DEL ÁREA DE GERENCIA DEL AMBIENTE FÍSICO DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E

CERTIFICA:

Que el valor total de los servicios públicos de Energía y Gas del área de cocina, correspondiente al periodo comprendido entre el 14 de Diciembre de 2025 al 31 de Diciembre de 2025, es por la suma de **TRES MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($$3.245.359)** y se desglosan de la siguiente manera:

	PERIODO DEL 14/12/2025 AL 31/12/2025
TOTAL, ENERGÍA COCINA DEL	$ 2.233.720
TOTAL GAS COCINA	$ 1.011.639
TOTAL SERVICIOS PUBLICOS	$3.245.359

La presente se expide el 13 de Marzo de 2026 a solicitud de la Subgerencia Administrativa y Financiera.

KRISS MÁRQUEZ SOLANO
Profesional de Apoyo a la Supervisión
Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E.

Aprobó: Kriss Marquez Solano
Cargo: Prof. Esp. G.A.F

Revisó: Kriss Marquez Solano
Cargo: Prof. Esp. G.A.F.

Proyectó: Kriss Marquez Solano
Cargo: Prof. Esp. G.A.F

GESTIÓN DOCUMENTAL
Original: USUARIO
1ª Copia: OFICINA ASESORA JURIDICA
GESTIÓN DOCUMENTAL
Original: G.A.F.
1ª Copia: Oficina de asesoría jurídica

CERTIFICACIÓN

CERTIFICACIÓN No. 305 - 2026 - 001

EL SUSCRITO, PROFESIONAL ESPECIALIZADO DE LA OFICINA DE GESTIÓN AMBIENTAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E.

CERTIFICA:

Que, las actividades auditadas correspondientes a la CLÁUSULA OCTAVA: OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: a los ítems 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8 en relación con el cumplimiento del Sistema de Gestión Ambiental y la CLÁUSULA TRIGÉSIMA, ASPECTOS AMBIENTALES, del contrato de prestación de servicios CD/25-1786 del 12 de diciembre de 2025, cuyo objeto es **"PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA - SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E."**, ejecutado por la empresa EMPRESA DE CATERING Y SERVICIOS S.A.S. con NIT. 901.158.852 - 6, para los procesos desarrollados dentro de las instalaciones del Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E., se desarrollaron conforme a los parámetros establecidos para el cumplimiento del objetivo de la auditoría. No se encontraron hallazgos ambientales. Es de tener en cuenta que el contrato ha desarrollado las actividades en el periodo del 14 de Diciembre al 31 de Diciembre de 2025.

Dada en Yopal, a los diecinueve (19) días del mes de enero de 2026, con destino al tramite del acta parcial 001 del contrato de prestación de servicios CD/25-1786 del 12 de diciembre de 2025.

HUGO ALBERTO MUÑOZ MONTOYA
Profesional especializado SGA – Contratado

Aprobó: Hugo Alberto Muñoz Montoya.
Cargo: Profesional Especializado SGA – Contratado.

Revisó: Hugo Alberto Muñoz Montoya.
Cargo: Profesional Especializado SGA – Contratado.

Proyectó: Medardo Mendoza Hernandez.
Cargo: Profesional de Apoyo SGA – Contratado.

GESTIÓN DOCUMENTAL
Original: OFICINA APOYO LOGISTICO
Serie y Subserie: CONTRATOS – Contrato de Prestación de Servicios – 102.52.40

102.52.40

Yopal, 24 de Febrero de 2026 300-013

Doctor
RAÚL YERALDO BARÓN PIRABAN
Subgerente Administrativo y Financiero
Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E.
La ciudad.

Asunto: Consumos Acueducto y Alcantarillado DIETAS EMPCAS S.A.S.

Cordial saludo Doctor Raúl.

Comedidamente me permito dar respuesta al requerimiento sobre los consumos de acueducto y alcantarillado, para lo cual se realizan los siguientes cálculos, teniendo en cuenta la información suministrada por la oficina de Apoyo Logístico, apoyo a la supervisión del contrato CD/25-1786 de 2025 a través de la comunicación del 24 de Febrero de 2025, el Reglamento técnico de agua potable y saneamiento básico – RAS y factura de la EAAAY para el hospital, así:

2.5.3.1 Uso comercial
Para aquellas zonas en donde se tenga un uso comercial de agua, se deben tener en cuenta las dotaciones mostradas en la tabla B.2.4. mostrada a continuación.

Tabla B.2.4 Consumo Mínimo en Comercios

Tipo de Instalación	*Consumo de Agua*
Restaurantes	***4 L/día/comida***

Fuente: RAS Título B

Teniendo como base la información suministrada por la Doctora Amparo Gómez Nutricionista del Hospital Regional de la Orinoquia referente a las dietas suministradas correspondiente al periodo del 14 de Diciembre al 31 de Diciembre de 2025, dentro de la ejecución del contrato CD/25-1786 de 2025. Se establece el cálculo del consumo de agua potable, y servicio de alcantarillado así.

- Acueducto:

Mes	Dietas Suministradas en el Periodo	Dotación Neta (4 litros/día/comida)	Consumo Neto	Consumo Neto (m^3)	Valor (m^3) de Agua Potable Acueducto	Costo (m^3) de Agua Potable Acueducto
Diciembre	17.407,00	4	69628	69,63	$ 2.210,70	$ 153.927,00

- Alcantarillado:

Mes	Dietas Suministradas en el Periodo	Dotación Neta (4 litros/día/comida)	Consumo Neto	Consumo Neto (m^3)	Valor (m^3) de Servicio de Alcantarillado	Costo (m^3) de Servicio de Alcantarillado
Diciembre	17.407,00	4	69628	59,18	$ 1.232,44	$ 72.940,00

Se toma como coeficiente de retorno el 85% de total del consumo de agua potable, según lo establecido en el RAS 2017.

Según los cálculos descritos anteriormente y basados en el Reglamento Técnico del Sector de Agua Potable y Saneamiento Básico – RAS, tomando las tarifas cobradas al Hospital Regional de la Orinoquia por parte de la EAAAY, el valor total de los servicios de acueducto y alcantarillado ascienden a un valor de **DOSCIENTOS VEINTISÉIS MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS MTCE ($ 226.867,00),** para el periodo comprendido del 14 de Diciembre al 31 de Diciembre de 2025, dentro de la ejecución del contrato CD/25-1786 de 2025.

Atentamente,

HUGO ALBERTO MUÑOZ MONTOYA
Profesional Especializado S.G.A.

Aprobó: Hugo Alberto Muñoz Montoya.
Cargo: Profesional Especializado SGA – Contratado.

Revisó: Hugo Alberto Muñoz Montoya.
Cargo: Profesional Especializado SGA – Contratado.

Proyectó: Medardo Mendoza Hernández.
Cargo: Profesional de Apoyo SGA – Contratado.

GESTIÓN DOCUMENTAL
Original: Subgerencia Administrativa y Financiera
Serie y Subserie: 102.52.40

CERTIFICACIÓN (210-2025-01)

LA PROFESIONAL EN NUTRICION DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E

CERTIFICA:

Que, **EMPRESA CATERING Y SERVICIOS S.A.S.** con Nit No 901.158.852-6, representada legalmente por el señor **WILSON RICARDO ROMERO ALVARADO** mayor de edad identificado con cédula de ciudadanía Nº 79.622.785, expedida en Bogota DC, de conformidad con la ejecución del contrato de prestación de servicios **CD/25 -1786 DEL 12 DE DICIEMBRE DE 2025**, cuyo objeto contractual es **PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA -SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E.** Ha dado cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en la **CLÁUSULA OCTAVA OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**: en los Ítems 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14,15,17 y en el numeral 1 y 9 de la **CLÁUSULA OCTAVA OBLIGACIONES ESPECIFICAS** del contrato de prestación de servicios **No. CD/25-1786 DEL 12 DE DICIEMBRE DE 2025** en el período comprendido entre el **14 de Diciembre de 2025 al 31 de Diciembre de 2025**. correspondiente al componente técnico asistencial.

Dada en Yopal, a los (03) días del mes de Febrero de 2026, como soporte del Acta parcial N° 001 del contrato de prestación de servicios **No. CD/25 -1786 DEL 12 DE DICIEMBRE DE 2025**

Amparo Gomez R

AMPARO GOMEZ RUBIO
PROF. DE APOYO A LA SUPERVISIÓN

ANEXOS:0

Revisó: Liliana Patricia Suarez Róndon
Profesional Especializado contratado SPS

Reviso: Oscar Harney Páez Pérez
Profesional contratado SPS

Proyectó Amparo Gómez Rubio
Nutricionista Profesional Apoyo a la supervisión

GESTIÓN DOCUMENTAL
Original: Oficina Asesora Jurídica
1ª Copia: Expediente
Serie y subserie: **contratos (Contrato de prestación de servicios)**

CERTIFICACIÓN

CERTIFICACIÓN No. 304.25.095

EL SUSCRITO, MÉDICO ESPECIALISTA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E

CERTIFICA:

Que, la **EMPRESA DE CATERING Y SERVICIOS S.A.S**, con NIT No. **901158852-6**, representada legalmente por **WILSON RICARDO ROMERO ALVARADO** identificado con cédula de ciudadanía No. **79.622.785** de Tunja, quién de conformidad con el Contrato de Prestación de Servicios **CD/25-1786 Del 12 DE DICIEMBRE de 2025.**, cuyo objeto es "***PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA - SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E.***", ha dado cumplimiento a la **CLÁUSULA *OCTAVA: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA:*** a los ítems **8, 11, 12, 13, 14 ,15 ,16 y 17** en relación con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, durante el plazo de ejecución del contrato, esto es, desde el **14/12/2025** hasta **31/12/2025.**

Dada en Yopal, a los 17 días, del mes de marzo de 2026, con destino soporte **acta de pago parcial No. 001** del Contrato de Prestación de Servicios **No. CD/25-1786 del 12 de diciembre de 2025.**

Dario Hernandez S

HERNAN DARIO HERNANDEZ SANTACOLOMA
Médico Especialista SST

ANEXO: 0

Dario Ndez

Aprobó: Hernán Dario Hernández Santacoloma
Médico Especialista SST

Revisó: Carmen Iralda Salcedo Gutierrez
Profesional Especializado SST

Proyectó: Carmen Iralda Salcedo G.
Profesional Especilizado SST

GESTIÓN DOCUMENTAL
Original: Oficina Asesora Jurídica
Serie y Subserie. CONTRATOS - Contrato de Prestación de Servicios No. CD/25-1786.
1ª Copia: Dirección del Talento Humano - SST
Serie y Subserie: MANUALES – Manual de Seguridad, Salud en el Trabajo y Ambiente para Contratistas y Proveedores (304.144.123)