HOSPITAL MILITAR CENTRAL	FORMATO: INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN Y/O TRAMITE A PAGO	CÓDIGO: GA-GECO-MN-01-FT-05
	UNIDAD: COMPRAS, LICITACIONES Y BIENES ACTIVOS	FECHA DE EMISIÓN: 19-05-2024
	MANUAL: CONTRATACION	VERSIÓN: 10
	PROCESO: GESTIÓN DE ADQUISICIONES	
	SISTEMA DE GESTION INTEGRADO SGI	PAGINA 1 DE 2

Fecha:	23/04/2025	**INFORME DE SUPERVISOR**		**TRAMITE PARA PAGO**	X	**MES DE PRESTACION DE SERVICIO Y/O MES DE INFORME**	MARZO-2025

No. de Contrato:	**004/2025**	**VALOR**	**$ 3.000.000.000**
N° de Proceso en el SECOP II /Tienda virtual	CD-006-2025-HOMIL		
Objeto	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL.		
Nombre de Contratista	**SARUPETROL S.A.S**	**NIT/ CC**	900,322,842-1
Clase de Contrato	SUMINISTRO	**Modalidad de Contratación**	CONTRATACION DIRECTA

Cuenta Bancaria No.	0541000100029948	**Banco:**	BBVA	**Tipo de Cuenta:**		**Corriente**	X
Garantía Cumplimiento y Responsabilidad Civil :	N°14-44-101228654 N° 14-40-101070663	**Aseguradora (Si aplica):**	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	**Fecha de aprobación de la Garantía (Si aplica):**	5/02/2025		

VIGENCIA	**INFORMACIÓN PRESUPUESTAL**						**No. FACTURA y/o MES DE PRESTACION DEL SERVICIO**	**FECHA FACTURA**	**ENTRADA ALMACÉN Y/O SOPORTE INGRESO**	**ALMACEN AL QUE INGRESA**	**VALOR OBLIGACIÓN**
	Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP) No.	**FECHA**	**DINAMICA No.**	**FECHA**	**Registro Presupuestal (RP) No.**	**FECHA CRP**					
VIGENCIA AÑO 2025	134025	31/01/2025	1340	31/01/2025	126625	03/02/2025	**SP859**	9/04/2025	N/A	N/A	**$ 707.380.286,00**
							SP860	9/04/2025	N/A	N/A	**$ 78.453.913,00**
VALOR AUTORIZADO PARA PAGO											**$ 785.834.199,00**
VALOR AUTORIZADO A PAGO EN LETRAS:	**SETECIENTOS OCHENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL CIENTO NOVENTA Y NUEVE PESOS M/CTE.**										

VIGENCIA	**VR. CONTRATO (A)**	**VR. ADICION (B)**	**REDUCCIONES y/o LIBERACIONES(C)**	**VR. EJECUTADO (D)**	**SALDO CONTRATO (A+B-C-D)**
VIGENCIA AÑO 2025	$ 3.000.000.000,00			$ 1.480.200.627,00	$ 1.519.799.373,00
TOTAL CONTRATO	**$ 3.000.000.000,00**	**$ 0,00**	**$ 0,00**	**$ 1.480.200.627,00**	**$ 1.519.799.373,00**

Nombre del Supervisor	PD. OMAR SANCHEZ BELTRAN	Fecha de notificación:	5/02/2025
	SMSM. ERIC GIOVANNY DELGADO ZARATE	Fecha de notificación:	5/02/2025
	SMSM. DIANA MARCELA RODRIGUEZ GONZALEZ	Fecha de notificación:	5/02/2025
	SMSM. YULI MARCELA GONZALEZ CARABALI	Fecha de notificación:	27/03/2025
	DOCTOR RAMIRO EGAS CORDOBA	Fecha de notificación:	5/02/2025
	SMSM. MARTHA CONSUELO ROMERO TORRES	Fecha de notificación:	5/02/2025

	FECHA DE INICIO	**FECHA DE TERMINACION**
Plazo de ejecución	**5/02/2025**	**31/05/2025**
Vigencia del Contrato:	Igual al plazo de ejecución y Seis (6) meses más.	
Prorrogas:	**En tiempo**	
	1-	
	2-	
	3-	

NOTA 1: Verifico pago de parafiscales EPS y Pensión **2025/03/11** y riesgos profesionales **2025/03/11** Planilla N° **9483038006** – correspondiente al mes de **febrero -2025** en mi condición de supervisor del contrato, certifico que el/la contratista efectuó los aportes al sistema de seguridad social de del mes de (**febrero -2025**); así mismo certifico que el/la contratista presento el informe de actividades o la relación de bienes y servicios contratados, el cual es parte integral del presente dando cumplimiento a lo contenido en el objeto y las obligaciones del mismo. DOY POR RECIBIDO A SATISFACCION

NOTA 2: Recuerde en el anexo relacionar de manera detallada el valor de los mantenimientos y el valor de los bienes que sean requeridos durante las actividades.

NOTA 3 : Para el suministro de repuestos debe diligenciar de manera detalla da el cuadro realcionado a continuacion:

REPUESTO	**EQUIPO AL QUE SE INSTALA EL REPUESTO**	**MARCA**	**NÚMERO DE SERIE DEL EQUIPO**	**PLACA DEL EQUIPO**	**NÚMERO DE ENTRADA AL ALMACEN**	**FECHA D**	**NÚMERO DE PARTE (SI APLICA)**	**ESTADO (Instalado / existencia s almacén)**	**CANTIDAD**	**NÚMERO DE REPORTE DE INSTALACIÓN**	**FECHA DE INSTALACIÓN**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	**OBSERVACIONES**

NOTA 4: En las casillas debe registrarse el equipo el cual debe corresponder al contrato del que se está haciendo la supervisión

DESCRIPCION DEL EQUIPO	SERIE	PLACA	AREA DONDE SE ENCUENTRA INSTALADO	No. DE MANTENIMIENTO REQUERIDO AL AÑO	FECHA DE MANTENIMIENTO	FECHA DE ENTRADA DEL EQUIPO	FECHA DE SALIDA DEL EQUIPO	OBSERVACIONES

OBSERVACIONES (SI aplica observaciones en el mes a presentar):

NOTA 5: En lo que respecta a las personas naturales cuyo valor del pago mensual sea superior a los $ 6.500.000 se deberá anexar el siguiente cuadro.

INFORMACIÓN GENERAL

Entidad	Nº Planilla	Fecha de pago	SALUD		PENSIÓN		RIESGOS PROFESIONALES	
			En	Valor	Entidad	Valor	Entidad	Valor

FORMATO	INFORME DE SUPERVISIÓN PARA TRÁMITES A PAGO	CODIGO:	VERSIÓN	10
		Página:	2 DE 2	

NOMBRES Y APELLIDOS DEL SUPERVISOR:	**PD. OMAR SANCHEZ BELTRAN**		
NÚMERO DE CEDULA:	79.457.913		
CELULAR :	3164941907	**CORREO:**	osanchez@homil.gov.co

DOCUMENTOS SOPORTES VERIFICADOS Y ANEXOS AL INFORME:

DOCUMENTOS	SI	Nº FOLIOS
Informe de Actividades con sus soportes		
Acta de supervisión y/o Factura	X	2
Pago de Seguridad Social	X	11

HOSPITAL MILITAR CENTRAL	INFORME	CÓDIGO: GJ-OFAJ-MN-02-FT-07
GSED	DEPENDENCIA: OFICINA ASESORA JURIDICA	FECHA DE EMISIÓN: 31-08-2012
		VERSIÓN: 01
	PROCESO: GESTION JURIDICA Y DISCIPLINARIA	
	SISTEMA DE GESTION INTEGRADO SGI	PÁGINA 1 DE 7

HOSPITAL MILITAR CENTRAL
NIT: 830.040.256-0

DESPACHO - DIRECCIÓN Y/O OFICINA:	**CONTRATO** N° 004/2025	**PERIODO DEL CONTRATO:**
		Fecha de Inicio: 01/02/2025
		Fecha de Finalización: 31/05/2025
CONTRATISTA: SARUPETROL S.A.S		**PLAZO DE EJECUCIÓN:** 31/05/2025
		PERIODO DEL INFORME: 01 al 31 de Marzo del 2025
SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL PARA LAS VIGENCIA 01/02/2025 Hasta 31/05/2025		

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES DESARROLLADAS
Todas las descritas en el contrato N° 004/2025, Cláusula Tercera. **ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES DE ORDEN TECNICO** Séptima. **OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA.**	Los servicios fueron entregados por el contratista con las observaciones que a continuación se relacionan
El supervisor verifico que el contratista cumplió con las obligaciones para con el régimen de seguridad social salud y pensión	Según Planilla N° 9483038006 de fecha de pago **2025/03/11**, por valor de **$ 95.174.300**

INFORME REFERENTE A LOS ASPECTOS EVALUADOS NO CUMPLIDOS Y CUMPLIDOS DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL PLIEGO DE CONDICIONES Y EL CONTRATO DURANTE EL LAPSO DEL 01 AL 31 DE MARZO -2025			
ASPECTO EVALUADO	**VERIFICACION**	**RESULTADOS**	**DE ACUERDO A CONTRATO Y PLIEGO DE CONDICIONES NO SE ESTA DANDO CUMPLIMIENTO A**
SUMINISTROS	Área Hotelería – Alimentación- Servicio de Nutrición- Área Calidad- Grupo Enfermería- Supervisión del Contrato Menaje y Equipo Supervisión permanente por parte del Área de Hotelería – Alimentación	Se realiza verificación y se pudo apreciar que a los siguientes equipos les fue realizado el mantenimiento requerido, 1 horno de panadería. Se verifica que la vajilla, no se ajusta a las especificaciones, Vajilla tipo refractaria en igual o superior calidad a la siguiente hotelera de alto tráfico. Se evidencia que la vajilla está incompleta, ya que faltan varios elementos (plato base, para tasa Tasas, Tapa Tasas, Tapa Pocillos). Sin embargo la observación no afecta el objeto del contrato dado que se cumple con las demás especificaciones. Se realiza instalación de resistencias a carros termos y controles de temperatura, sin embargo hay tres carro termos que se encuentran dañados. Se verifico la factura de compra de loza N° FELP-1371 de fecha 10/03/2025, loza que se hace necesaria para la operación de la firma.	
	Área Hotelería Alimentación Epidemiología.	Resultados microbiológicos de las muestras tomadas el día 14 de marzo de 2025 en el Servicio de Alimentación de los siguientes puntos Adjunto: Superficie: Mesón de preparación de dietas, Ambiente: Área de dietas, Manipulador: Angie Rojas C.C 1013636830, Producto Terminado: Carne salteada, Producto terminado: Papaya, Producto terminado: Zanahoria, de acuerdo a norma INVIMA y se encuentran conforme a los límites internos establecidos por el Cliente.	Sin novedad

INTERVALO DE TIEMPO ENTRE LA PRODUCCIÓN Y LA SERVIDA.	Revisión diaria por parte de los supervisores del Área de Hotelería – Alimentación- Servicio Nutrición.	Se realiza seguimiento y control en cada tiempo de comida, asegurando que la prestación del servicio se realice de manera oportuna y cumpliendo con los tiempos especificados para la entrega de las dietas de los diferentes servicios. Se realizó control de la alimentación suministrada a los médicos residentes e internos mediante control biométrico para todos los tiempos de comida sin excepción, asegurando la entrega oportuna. Se está realizando verificación de novedades por parte de la supervisión del contrato día a día, efectuando la subsanación de estas en tiempo real minimizando así demora en el proceso de suministro de dietas a los pacientes hospitalizados, médicos residentes e internos del hospital garantizando que el servicio se preste con oportunidad y calidad.	
TAMAÑO DE LAS PORCIONES	Revisión y pesaje previos al servicio.	Durante el presente mes no se ha presentado inconveniente en las pruebas organolépticas, al igual que con el gramaje y tamaño de las porciones indicadas para las diferentes dietas.	sin novedad
CUMPLIMIENTO DISTRIBUCIÓN DIETAS ORDENADAS	Supervisión por parte del Área de Hotelería – Alimentación – Grupo Nutrición- Grupo Enfermería- Área de Calidad- Supervisores Contrato en los diferentes tiempos de comida.	Las dietas entregadas, se solicitan por el servicio de nutrición clínica diariamente, mediante el aplicativo drive, garantizando la entrega. Realizando la actualización de los tiempos de comida de acuerdo a las modificaciones de las dietas solicitadas según evaluado por el reporte de nutrición. Se debe continuar socializando y concientizando al personal de camareras, que la entrega de dietas (refrigerios, nueves, onces) deben ser entregados en los tiempos de comida estipulados, a fin de disminuir al máximo las observaciones y/o novedades que se presentan por retrasos en el suministro de las mismas.	
	Servicio de comedores	No se presentaron quejas o reclamos en el área de comedor durante el mes de marzo de 2025.	

<table>
<tr><td></td><td>Chequeos</td><td>Verificación en el servicio de chequeos, en donde no se presentaron quejas o inconformidades durante todo el mes de marzo de 2025, es de aclarar que se realizaron varios chequeos médicos sin presentar novedades con el servicio de alimentación.</td><td>Sin novedad.</td></tr>
<tr><td>CONTROL SANEAMIENTO Y SEGURIDAD</td><td>Supervisión por parte del Área de Hotelería – Alimentación</td><td>Se cumple con la brigada de aseo en el área de producción, ensamble, baños, comedores bodegas de almacenamiento, cuartos fríos, carros termos en el mes de marzo de 2025.

Durante el presente mes se realizan fumigaciones el día 07 de marzo de 2025 y el día 21 de marzo de 2025.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th>N°</th><th>Observación</th><th>Recomendación</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Tiempo</td><td>El porcentaje de inconformidad percibido por los usuarios que fueron encuestados por el servicio de nutrición es de 21,8% el cual disminuyo a comparación del mes anterior.

Información recibida es de nutrición clínica en las encuestas aplicadas</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
</table>

ENCUESTAS	El Grupo de Nutrición durante el mes de marzo de 2025, se realizaron encuestas a pacientes hospitalizados, resultados que se presentan a continuación.	2	Composición de las dietas	Durante el período de evaluación, se recibieron comentarios de los pacientes en cuanto a la variedad de la dieta presentada en la minuta. Se evidenció que no hubo una variedad suficiente en las opciones de alimentos ofrecidas, lo que resultó en una monotonía en la dieta diaria. Esto sugiere que es necesario revisar y actualizar la minuta para incorporar una mayor variedad de opciones saludables y nutritivas que satisfagan las necesidades y preferencias de nuestros pacientes.	
		3	Temperatura	Aunque se han recibido quejas de algunos pacientes respecto a la temperatura inadecuada de los alimentos, se ha demostrado que no todos los pacientes han experimentado este problema. De hecho, después de elaborar encuestas, se ha determinado que solo un porcentaje específico de los pacientes ha reportado inconformidad con la temperatura de los alimentos, lo que sugiere que el problema no es generalizado, sino más bien aislado a ciertos casos o situaciones específicas.	
		4	Sabor	Responde de las pruebas organolépticas que hace nutrición clínica El sabor de las dietas es un aspecto subjetivo que puede variar ampliamente dependiendo de la percepción individual de cada paciente. Además, también influye la clase de dieta que se le prescribe al paciente, ya que algunas dietas específicas pueden tener sabores más intensos o menos agradables que otras. Por ejemplo, pacientes con restricciones dietéticas debido a condiciones médicas específicas pueden requerir dietas con sabores más neutros o menos condimentados, lo que puede afectar la percepción del sabor. En consecuencia, es importante considerar las necesidades y preferencias individuales de cada paciente al momento de planificar y preparar sus dietas.	

		5	Apariencia	La percepción de la apariencia de los alimentos que se les lleva a los pacientes hospitalizados ha sido un aspecto que ha generado comentarios y sugerencias por parte de los mismos. Se habían recibido quejas sobre la presentación y apariencia de los platos, lo que había generado una percepción negativa en cuanto a la calidad de la comida. Sin embargo, se ha observado una disminución parcial de las quejas y comentarios negativos sobre la apariencia de los alimentos.	
		6	Atención	La percepción de la apariencia de los alimentos que se les lleva a los pacientes hospitalizados ha sido un aspecto que ha generado comentarios y sugerencias por parte de los mismos. Se habían recibido quejas sobre la presentación y apariencia de los platos, lo que había generado una percepción negativa en cuanto a la calidad de la comida. Sin embargo, se ha observado una disminución parcial de las quejas y comentarios negativos sobre la apariencia de los alimentos.	
		7	Aseo Personal	El porcentaje de inconformidad durante el mes de diciembre fue del 0%; valor que se mantiene con respecto al mes anterior también. No se presentaron novedades. Se sugiere continuar con buena presentación y aseo del personal (Auxiliar de dietas).	
NOVEDADES	Se presentan oficio con ID y radicado ❖ Oficio Id: 391201 de fecha 07/03/2025 ❖ Oficio Id: 393936 de fecha 19/03/2025 Respuesta Id-395177 al radicado E-00152-2025089-HMC-335177 Respuesta Id-392132 al radicado R-00165-202504280-HMC-392132 Respuesta Id-392132 al radicado R-00165-202504281-HMC-392133				
ACTAS REUNIONES	Acta de fecha 20 Respuesta Id-392132 al radicado R-00165-202504280-HMC-392132 25 de marzo de 2025, reunión seguimiento del contrato				

FIRMA DE QUIENES VERIFICAN LA INFORMACION	
FIRMA SUPERVISORES DEL CONTRATO	
Doctora SMSM **Yuly Marcela González Carabalí** Servicio de Nutrición	Yuly Marcela Gonzalez C.
Doctor SMSM **Eric Giovanny Delgado Zárate** Servicio de Epidemiologia	
SMSM. **Diana Marcela Rodríguez González** Seguridad y Salud en el Trabajo	
SMSM. **Martha Consuelo Romero Torres** Servicio de Enfermería	
PD. **Omar Sánchez Beltrán** Área de Hotelería – Alimentación	