HOSPITAL MILITAR CENTRAL	FORMATO: INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN Y/O TRAMITE A PAGO	CÓDIGO: GA-GECO-MN-01-FT-05
HOSPITAL MILITAR CENTRAL	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:	MAYO/2025	INFORME DE SUPERVISOR	X	TRAMITE PARA PAGO		MES DE PRESTACION DE SERVICIO Y/O MES DE INFORME	MAYO-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	SP873	6/05/2025	N/A	N/A	$ 691.433.538,00
							SP874	6/05/2025	N/A	N/A	$ 74.007.070,00
							SP886	11/06/2025	N/A	N/A	$ 679.841.818,00
							SP887	11/06/2025	N/A	N/A	$ 74.516.426,00
VALOR AUTORIZADO PARA PAGO											$ 1.519.798.852,00
VALOR AUTORIZADO A PAGO EN LETRAS:	MIL QUINIENTOS DIEZ Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y DOS 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			$ 2.999.999.479,00	$ 521,00
TOTAL CONTRATO	$ 3.000.000.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 2.999.999.479,00	$ 521,00

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
	SMSM. MARTHA CONSUELO ROMERO TORRES	Fecha de notificación:	5/02/2025

Plazo de ejecución	FECHA DE INICIO	FECHA DE TERMINACION
	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 **2025/05/09** y riesgos profesionales **2025/05/09** Planilla N° **9485854802** – correspondiente al mes de **abril -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 (**abril -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 / existencias 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	4
Pago de Seguridad Social	X	6

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 30 de Abril 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° 9484498320 de fecha de pago **2025/04/09**, por valor de **$ 71.930.000**

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 30 DE ABRIL -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 (HORNOS DE TRES BANDEJAS, HORNO DE PANADERIA Y PLANCHA ASADORA). Se verifica que la vajilla, no se ajusta a las especificaciones como son: Vajilla tipo refractaria en igual o superior calidad hotelera y 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 la operación de acuerdo al objeto del contrato dado que se cumple con las demás especificaciones y se entregan las dietas a los pacientes dentro en los diferentes tiempos de comida. Se realiza instalación de resistencias a carros termos y controles de temperatura, sin embargo hay un carro termo que se encuentra dañado. Se verifico la factura de compra de loza N° FELP-1420 de fecha 08/04/2025, loza que se hace necesaria para la operación de la firma.	
	Área Hotelería Alimentación Epidemiología.	Resultados microbiológicos de las muestras tomadas el día 16 de abril de 2025 en el Servicio de Alimentación de los siguientes puntos Adjunto: Superficie: Mesón de preparación de frutas, Ambiente: Área de ensaladas, Manipulador: Claudia Sarmiento C.C 1012364344, Producto Terminado: pechuga a la plancha, Producto terminado: Fresas, Materia prima: Repollo, 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 a los diferentes servicios. Realizando la actualización de los tiempos de comida de acuerdo a las modificaciones de las dietas solicitadas según evaluado por el reporte de nutrición clínica. 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 abril de 2025.	
	Chequeos	Verificación en el servicio de chequeos, en donde no se presentaron quejas o inconformidades durante todo el mes de abril 2025, es de aclarar que se realizaron varios chequeos médicos sin presentar novedades con el servicio de alimentación.	Sin novedad.

CONTROL SANEAMIENTO Y SEGURIDAD	Supervisión por parte del Área de Hotelería – Alimentación	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 abril de 2025. Durante el presente mes se realizan fumigaciones el día 08 de abril de 2025 y el día 25 de abril de 2025 – CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS.	
ENCUESTAS	El Grupo de Nutrición durante el mes de abril de 2025, se realizaron encuestas a pacientes		

N°	Observación	Recomendación
1	Tiempo	El porcentaje de inconformidad durante el mes de abril es de 28.6% el cual aumentó a comparación del mes anterior que fue de 16.0%%. Los pacientes manifestaron que la alimentación llega tarde. Vale resaltar que para algunos casos se dio por la contingencia sucedida en este mes con el daño de los ascensores. Se reitera el cumplimiento de los horarios establecidos a la firma SARUPETROL S.A.S. Información recibida del área de nutrición clínica de acuerdo a las encuestas aplicadas a los pacientes.
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 un porcentaje del 22.7%, de algunos de los pacientes han 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; igualmente se realiza verificación por parte de los interventores de la temperatura de los

	hospitalizados, resultados que se presentan a continuación.			carrotermos para garantizar que las dietas conserven su temperatura.	
		4	Sabor	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. El porcentaje de inconformidad de los pacientes del mes de abril fue del 7,6% el cual disminuyó a comparación del mes anterior que fue del 9.3%. pacientes que manifestaron que la comida no tiene sabor, por otro lado otros manifestado haberle llegado jugo amargo y sin azúcar, sopa de tomate agria. Se sugiere capacitación permanente a los auxiliares de dietas acerca del manual de dietas, y aumentar controles para garantizar la completa satisfacción del paciente durante su estancia hospitalaria.	
		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. El porcentaje de inconformidad de los pacientes del mes de abril fue del 5,9% el cual aumentó a comparación del mes anterior que fue del 4.3%. se evidencio que la paciente le llegó sopa de tomate en mal estado (agria) y carne dura, paciente con indicación de que su alimentación sea en loza, le entregan en loza desechable. Se solicita continuar con las medidas necesarias para garantizar una buena satisfacción de los pacientes.	

		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. El porcentaje de inconformidad durante el mes de abril fue de 1.7 % el cual disminuyó a comparación del mes anterior que fue de 22.2%. Se presentaron novedades en la atención en cuanto se entregaron las dietas por fuera del horario establecido, e incluso en solicitudes extras lo cual afecta la atención en los pacientes. Nuevamente se vale recalcar la novedad presentada en la contingencia de los ascensores. Se sugiere implementar estrategias en estos eventos presentados y así garantizar la satisfacción de los pacientes con el servicio prestado.	
		7	Aseo Personal	El porcentaje de inconformidad durante el mes de abril fue del 1.7%; el cual aumentó a comparación del mes anterior que fue de 0%. se evidencio que algunas auxiliares de dietas portan el uniforme sucio, gorro o cofia sucia y colocada de manera alreves. Se sugiere continuar con buena presentación y aseo del personal (Auxiliar de dietas).	
NOVEDADES	No se presentan quejas en el mes de abril de 2025. • Correo electrónico de fecha 22 de abril de 2025, remitido a la firma Sarupetrol (Información de personal vinculado con discapacidad). • Oficio Id. 399975 de fecha 15/04/2025, radicado por la firma Sarupetrol. • Oficio Id. 398236 de fecha 08/04/2025, radicado por la firma Sarupetrol. • Oficio Id. 398234 de fecha 08/04/2025, radicado por la firma Sarupetrol. • Oficio Id. 401737 de fecha 28/04/2025, radicado por la firma Sarupetrol.				
ACTAS REUNIONES	Acta de fecha 04/04/2025, socialización quejas alimentación Unidad de Formacion y Docencia (médicos residentes e internos). Acta de fecha 15 de abril de 2025, reunión seguimiento del contrato N°004-2025.				

FIRMA DE QUIENES VERIFICAN LA INFORMACION	
FIRMA SUPERVISORES DEL CONTRATO	
Doctora SMSM **Yuly Marcela González Carabalí** Servicio de Nutrición	Yuly Marcela González Carabalí
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	

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 Mayo 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° 9485854802 de fecha de pago **2025/05/09**, por valor de **$ 78.250.100**

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 MAYO-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 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. La observación no es relevante, se evidencia que el total de la vajilla no corresponde a hotelera de alto tráfico, las tapas de los recipientes y plato base no son usados para el paso a los usuarios. Se realiza instalación de resistencias a carros termos y controles de temperatura, sin embargo hay tres carros termos que se encuentran dañados. Se verifico la factura de compra de loza N° FELP-1456 de fecha 04/05/2025, loza que se hace necesaria para la operación de la firma.	
	Área Hotelería Alimentación Epidemiología.	Resultados microbiológicos de las muestras tomadas el día 19 de Mayo de 2025 en el Servicio de Alimentación de los siguientes puntos Adjunto: Superficie: Mesón de preparación de frutas, Ambiente: Área de ensaladas, Manipulador: William Martínez C.C. 1012372208, Producto Terminado: pechuga asada, de acuerdo a norma INVIMA y se encuentran conforme a los límites internos establecidos por el Cliente.	Sin novedad

ENCUESTAS	El Grupo de Nutrición durante el mes de mayo de 2025, se realizaron encuestas a pacientes hospitalizados, resultados que se presentan a continuación.	2	Composición de las dietas	El porcentaje de inconformidad durante el mes de mayo fue de 29.6% el cual aumentó a comparación del mes anterior que fue del 26.1%. Paciente que no le entregaron nueves, por minuta del día debían de entregar huevo y le entregaron al paciente queso, paciente con nada vía oral y le entregaron dieta y sin autorización de nutrición clínica, paciente con dieta semi blanda no le entregaron licuado proteico ni pan al desayuno, paciente con dieta hipo glucida le entregan plan blanco, paciente con indicación de no carnes rojas y le entregan carne rojas, paciente con no lácteos y le entregaron lácteos, paciente el día veintitrés de mayo a varios pacientes con indicación de no piña y alergia le entregaron pastel de piña, a paciente el veintiocho de mayo le entregaron pescado en mal estado y sopa sin sal, paciente le entregaron maicena y no estaba indicada por minuta del día, paciente que al desayuno con dieta normal todo cocido solo le entregaron al desayunos gua panela y queso, no entregan las dietas de acompañantes de los pacientes pediátricos, paciente que le entregan dieta sin proteína, paciente con indicación de doble caldo y solo le entregan uno solo. Se solicita cumplir con las indicaciones de la dieta, observaciones y restricciones así como de dar capacitaciones permanentes a los auxiliares de dietas.	
		3	Temperatura	El porcentaje de inconformidad del mes de mayo fue del 20,8% el cual disminuyó a comparación del mes anterior que fue del 22,7%. Pacientes manifestaron que la alimentación les está llegando fría. Por lo anterior, se solicita realizar pruebas de control de temperatura en diferentes momentos en presencia de un Nutricionista de UT Nutrir. Alimentos y un representante de la oficina de alimentación, así como también la verificación del correcto funcionamiento de los carros termos.	
		4	Sabor	El porcentaje de inconformidad de los pacientes del mes de mayo fue del 34,6% el cual aumentó a comparación del mes anterior que fue del 7,6%. Paciente quien refiere llegar carne con mal sabor y cocción, alimentos sin azúcar y sin sal en dietas normales, sopas sin sal y sin sabor. Se sugiere capacitación permanente a los auxiliares de dietas y aumentar controles para garantizar la completa satisfacción del paciente durante su estancia hospitalaria.	

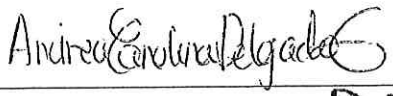
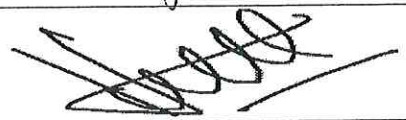
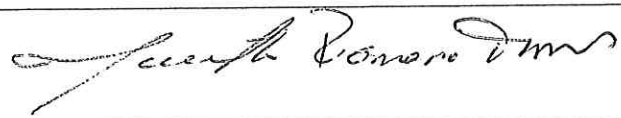
		5	Apariencia	El porcentaje de inconformidad de los pacientes del mes de mayo fue del 10,9% el cual aumentó a comparación del mes anterior que fue del 5.9%. Se evidencio que a paciente le llegó carne dura, licuados fermentados, frutas verdes. Se solicita continuar con las medidas necesarias para garantizar una buena satisfacción de los pacientes.	
		6	Atención	El porcentaje de inconformidad durante el mes de mayo fue de 17,0 % el cual aumentó a comparación del mes anterior que fue de 1.7%. Los pacientes manifestaron inconformidad con la atención en la entrega de la alimentación llegada de la alimentación tarde, auxiliares con mala atención y comunicación hacia los pacientes y no amables. Se sugiere implementar estrategias en estos eventos presentados y así garantizar la satisfacción de los pacientes con el servicio prestado.	
		7	Aseo Personal	El porcentaje de inconformidad durante el mes de mayo fue del 1.3%; el cual aumentó a comparación del mes anterior que fue de 1,7%. se evidencio que auxiliar de dietas portan el uniforme que no corresponde al del auxiliar, uniformes con eslogan de la razón social anterior, uniforme sucio, gorro sucio, delantal sucio y colocado de manera al revés. Se sugiere continuar con buena presentación y aseo del personal (Auxiliar de dietas).	
NOVEDADES				• Oficio radicado a la firma Sarupetrol S.A.S con Id-403623 de fecha 07 de mayo de 2025- Reporte no conformidades del servicio de alimentación. • Oficio radicado por la firma Sarupetrol S.A.S con Id-406535 de fecha 20 de mayo de 2025- Respuesta a oficio ID-403623 - conformidades del servicio de alimentación. • Oficio radicado a la firma Sarupetrol S.A.S con Id-406495 de fecha 20 de mayo de 2025- Reporte no conformidades del servicio de alimentación – novedad reportada por el área de seguridad mediante Id-403228 de fecha 06 de mayo de 2025. • Oficio radicado a la firma Sarupetrol S.A.S con Id-408892 de fecha 29 de mayo de 2025- Reporte no conformidades del servicio de alimentación. • Oficio radicado por la firma Sarupetrol S.A.S con Id-408900 de fecha 29 de mayo de 2025- Remisión ciclo de menús. • Acta de fecha 29 de mayo de 2025 – Divulgación y sensibilización de valores.	

<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 mayo 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 Mayo de 2025.

Durante el presente mes se realizan fumigaciones el día 09 de Mayo de 2025 y el día 23 de Mayo de 2025.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th>Nº</th><th>Observación</th><th>Recomendación</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Tiempo</td><td>El porcentaje de inconformidad durante el mes de mayo es de 26.4% el cual disminuyó a> comparación del mes anterior que fue de 28.6%. Alimentación llega tarde, así mismo se evidencia que se entrega por fuera de los tiempos establecidos pacientes que le entregaron la alimentación después de dos horas de solicitadas. Se reitera el cumplimiento de los horarios establecidos a la firma UT Nutrir.</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
</table>

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. 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 mayo de 2025.	

ACTAS REUNIONES	Acta de fecha 26 de Mayo de 2025, reunión seguimiento del contrato. Acta de fecha 28 de Mayo de 2025, reunión seguimiento del contrato.	

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