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:	13/11/2025	INFORME DE SUPERVISOR		TRAMITE PARA PAGO	X	MES DE PRESTACION DE SERVICIO Y/O MES DE INFORME	OCTUBRE-2025
No. de Contrato:	094/2025			VALOR	$ 5.400.000.000		
N° de Proceso en el SECOP II /Tienda virtual	LP-003-2025						
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	PRESTACION DE SERVICIOS			Modalidad de Contratación	LICITACION PUBLICA		
Cuenta Bancaria No.	0541000100029948	Banco:	BBVA	Tipo de Cuenta:		Corriente	X
Garantía Cumplimiento y Responsabilidad Civil :	N°17-44-101218693 N° 17-40-101030516	Aseguradora (Si aplica):	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	Fecha de aprobación de la Garantía (Si aplica):	30/05/2025		

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	160125	11/04/2025	2094	27/05/2025	208025	27/05/2025	SP963	7/11/2025	N/A	N/A	$ 776.706.641,00
							SP962	7/11/2025	N/A	N/A	$ 81.263.198,00
VALOR AUTORIZADO PARA PAGO											$ 857.969.839,00
VALOR AUTORIZADO A PAGO EN LETRAS:	OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS TREINTA 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	$ 4.500.000.000,00	$ 900.000.000,00		$ 4.508.041.944,00	$ 891.958.056,00
TOTAL CONTRATO	$ 4.500.000.000,00	$ 900.000.000,00	$ 0,00	$ 4.508.041.944,00	$ 891.958.056,00

Nombre del Supervisor			
	PD. OMAR SANCHEZ BELTRAN	Fecha de notificación:	4/06/2025
	SMSM. ERIC GIOVANNY DELGADO ZARATE	Fecha de notificación:	4/06/2025
	SMSM. DIANA MARCELA RODRIGUEZ GONZALEZ	Fecha de notificación:	4/06/2025
	SMSM. YULI MARCELA GONZALEZ CARABALI	Fecha de notificación:	4/08/2025
	PS. DOWSSMAN DE LA BARRERA PADILLA	Fecha de notificación:	4/06/2025

Plazo de ejecución	FECHA DE INICIO	FECHA DE TERMINACION
	1/06/2025	15/12/2025
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 **2025/10/07** y riesgos profesionales **2025/10/07** Planilla N° **9493015329** – correspondiente al mes de **SEPTIEMBRE - 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 (**SEPTIEMBRE -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	6

HOSPITAL MILITAR CENTRAL
NIT: 830.040.256-0

DESPACHO - DIRECCIÓN Y/O OFICINA:	**CONTRATO** N° 094 /2025	**PERIODO DEL CONTRATO:**
		Fecha de Inicio: 01/06/2025
		Fecha de Finalización: 30/11/2025
CONTRATISTA: SARUPETROL S.A.S		**PLAZO DE EJECUCIÓN:** 30/11/2025
		PERIODO DEL INFORME: 01 al 31 de octubre del 2025
SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL PARA LA VIGENCIA 01/06/2025 Hasta 30/11/2025.		

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES DESARROLLADAS
Todas las descritas en el contrato N° 094/2025, 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° **9493015329** de fecha de pago **2025/10/07**, por valor de **$ 84.956.200.**

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 OCTUBRE-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- - Supervisión del Contrato Menaje y Equipo Supervisión permanente por parte del Área de Hotelería – Alimentación	Se verifica que la vajilla, se ajusta a las especificaciones, Vajilla tipo refractaria en igual o superior calidad a la siguiente hotelera de alto tráfico; Así mismo 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 se realiza compra de loza para suplir la necesidad de manera parcial, así mismo se cumple con las demás especificaciones. Se ha verificado la existencia de loza en el inventario o lugar de almacenamiento. No obstante, se ha detectado un nivel de rotura excesivo que requiere una atención inmediata. Por lo tanto, es crucial diseñar e implementar nuevas estrategias logísticas y de manipulación con el objetivo primordial de minimizar significativamente estas pérdidas y asegurar la correcta prestación del servicio. 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°FNT-107 de fecha 10/10/2025 loza que se hace necesaria para la operación de la firma.	
	Área Hotelería Alimentación Epidemiología.	Resultados microbiológicos de las muestras tomadas el día 20 de octubre de 2025 en el Servicio de Alimentación de los siguientes puntos Adjunto: Superficie: Mesón de preparación de fruta, Ambiente: Área de proteína fría, Producto Terminado: Pechuga al horno, Materia prima: Filete de tilapia, Manipulador: Álvaro Chacón CC.1018462738, agua 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 en los diferentes tiempos de comida a 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 Área de Supervisores Contrato en los diferentes tiempos de comida.	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 octubre de 2025.	
	Chequeos	Verificación en el servicio de chequeos, en donde no se presentaron quejas o inconformidades durante todo el mes de octubre 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 octubre de 2025. Durante el presente mes se realiza fumigación el día 10 de octubre y 24 de octubre 2025.	

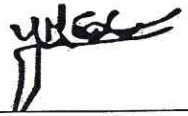
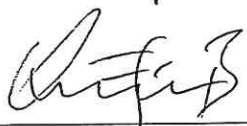
El Grupo de Nutrición durante el mes de OCTUBRE de 2025, se realizaron encuestas a 115 Pacientes hospitalizados, resultados que se presentan a continuación.

N°	Observación	Recomendación
1	Tiempo	El porcentaje de inconformidad durante el mes de octubre es de 2,6% el cual disminuyó a comparación del mes anterior que fue de 27,2%. A pesar que disminuyó este indicador, pacientes continúan evidenciado que algunas dietas y solicitudes extras se entregan por fuera del tiempo establecido como lego tarde casi a las 10 de la mañana el desayuno, llego la dieta después que a todos le entregaron llegó tarde el desayuno. Se reitera el cumplimiento de los horarios establecidos a la firma Sarupetrol.
2	Composición de las dietas	El porcentaje de inconformidad durante el mes de octubre fue de 21,7% el cual disminuyó a comparación del mes anterior que fue del 31,5%. A pesar que disminuyó este indicador, Se presentaron novedades como: se le entrega cena incorrecta de acuerdo a las observaciones no cumple indicación, no entregan cena ligera paciente diabético se le entrega arroz y sin doble porción de verdura, cambios especificados en observaciones previamente se le entrega café en leche con azúcar en lugar de edulcorante no se le entrega la cena ligera que está por observaciones paciente se le entrega de desayuno huevo y arepa se le entrega queso teniendo observaciones de no lácteos ni derivados con dieta astringente, falta de variedad en la alimentación, y las comidas me las traen muy repetitivas. Se solicita cumplir con las indicaciones de la dieta, observaciones y restricciones así como de dar capacitaciones permanentes a los auxiliares de dietas.

ENCUESTAS		3	Temperatura	El porcentaje de inconformidad del mes de octubre fue del 0.9 % el cual disminuyó a comparación del mes anterior que fue de 23,9%. A pesar que disminuyó este indicador, algunos pacientes manifestaron que la mayoría de veces el desayuno llega frío. Por lo anterior, se solicita realizar pruebas de control de temperatura en diferentes momentos en presencia de un Nutricionista de Sarupetrol Alimentos y un representante de la oficina de alimentación, así como también la verificación del correcto funcionamiento de los carro termos.	
		4	Sabor	El porcentaje de inconformidad de los pacientes del mes de octubre fue del 3,5% el cual disminuyó a comparación del mes anterior que fue del 29,6%. A pesar que disminuyó este indicador, los pacientes indicaron que la comida me llega sin sal, los jugos simples, las coladas sin azúcar y las verduras sin sabor. Se sugiere capacitación permanente a los auxiliares de dietas y al área de producción en cuanto a las preparaciones 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 octubre fue del 0,9% el cual disminuyó a comparación del mes anterior que fue del 25,8%. A pesar que disminuyó este indicador, pacientes refiere que la comida se ve desagradable y no saben preparar los alimentos. 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 octubre fue de 0% el cual disminuyó a comparación del mes anterior que fue de 1,4%.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 octubre fue de 0% el cual disminuyó a comparación del mes anterior que fue de 0,6%, Se sugiere continuar con buena presentación, y buenas prácticas de higiene, buena	

		comunicación y aseo del personal (Auxiliar de dietas).	
NOVEDADES		• Oficio radicado a la firma Sarupetrol, en el mes de OCTUBRE del 2025 ID 440827, revisión de precios. • Oficio radicados por la firma Sarupetrol el día 09 de octubre del 2025 – ID 438693 – Respuesta radicado oficio ID-436490. • Oficio radicados por la firma Sarupetrol el día 09 de octubre del 2025 – ID 438692 – Respuesta radicado oficio ID-432836. • Oficio radicados por la firma Sarupetrol el día 30 de octubre del 2025 – ID 442755 – Menú halloween.	
ACTAS DE REUNION		Acta de fecha 30 de octubre de 2025, reunión seguimiento del contrato N° 094 2025.	

ACTAS DE REUNION	Acta de fecha 30 de octubre de 2025, reunión seguimiento del contrato N° 094 2025.	

FIRMA DE QUIENES VERIFICAN LA INFORMACION	
FIRMA SUPERVISORES DEL CONTRATO	
Doctora SMSM **Yuly Marcela González Carabalí** Servicio de Nutrición	
Doctor SMSM **Eric Giovanny Delgado Zárate** Servicio de Epidemiologia	
SMSM. **Diana Marcela Rodríguez González** Seguridad y Salud en el Trabajo	
PD. **Omar Sánchez Beltrán** Área de Hotelería – Alimentación	
OPS. **Dowssman de la Barrera Padilla** Apoyo a la Supervisión Área de Hotelería	