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:	17/03/2026	INFORME PARCIAL DE SUPERVISOR		TRAMITE PARA PAGO	X	MES DE PRESTACION DE SERVICIO Y/O MES DE INFORME	13 AL 28 DE FEBRERO DE 2026

No. de Contrato:	305/2025	VALOR	$ 4.910.344.259,10
N° de Proceso en el SECOP II /Tienda virtual	LP-008-2025-HOMIL		
Objeto	PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS Y DEMÁS PERSONAS DE COMPETENCIA REQUERIDAS DE CONFORMIDAD CON LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SALUD INTEGRAL DEL HOSPITAL MILITAR.		
Nombre de Contratista	DIAGO Y BENITEZ S.A.S. (DIABEN S.A.S.)	NIT/ CC	900438648-8
Clase de Contrato	PRESTACION DE SERVICIOS	Modalidad de Contratación	LICITACION PUBLICA

Cuenta Bancaria No.	62674040842	Banco:	BANCOLOMBIA	Tipo de Cuenta:			Corriente	X
Garantía Cumplimiento y Responsabilidad Civil :	42-44-101166689 ANEXO 0 42-40-101051980 ANEXO 0	Aseguradora (Si aplica):	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	Fecha de aprobación de la Garantía (Si aplica):	17/03/2026			

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 2026	23726	07/01/2026	237	7/01/2026	150326	13/02/2026	FE N°995	4/03/2026	N/A	N/A	$ 323.757.185,79
							FE N°996	4/03/2026	N/A	N/A	$ 34.956.484,57
VALOR AUTORIZADO PARA PAGO											$ 358.713.670,36
VALOR PROYECTADO A PAGO EN LETRAS:	TRESCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MILLONES SETECIENTOS TRECE MIL SEISCIENTOS SETENTA PESOS CON TREINTA Y SEIS CENTAVOS 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 2026	$ 4.910.344.259,10	$ 0,00	$ 0,00	$ 358.713.670,36	$ 4.551.630.588,74
TOTAL CONTRATO	$ 4.910.344.259,10	$ 0,00	$ 0,00	$ 358.713.670,36	$ 4.551.630.588,74

Nombre del Supervisor			
	PD. OMAR SANCHEZ BELTRAN	Fecha de notificación:	19/12/2025
	SMSM. ERIC GIOVANNY DELGADO ZARATE	Fecha de notificación:	9/02/2026
	SMSM. DIANA MARCELA RODRIGUEZ GONZALEZ	Fecha de notificación:	9/02/2026
	SMSM. STEFANY CASALLAS CORTES	Fecha de notificación:	27/02/2026
	CT. LAURA LINARES	Fecha de notificación:	9/02/2026
	SV. JUAN ALBERTO MELO NEISA	Fecha de notificación:	9/02/2026
	SMSM. YOHANA PAOLA CARRANZA CEPEDA	Fecha de notificación:	9/02/2026

Plazo de ejecución	FECHA DE INICIO	FECHA DE TERMINACION
	31/12/2025	31/07/2026
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 **2026/02/19** y riesgos profesionales **2026/02/19** Planilla N° **51610936** – correspondiente al mes de **ENERO -2026** en mi condición de supervisor del contrato, certifico que el/la contratista efectuó los aportes al sistema de seguridad social de del mes de (**ENERO -2026**); 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: SE DEJA CONSTANCIA QUE DEBIDO A LA CESION DEL CONTRATO N°305-2025 CON EL HOSPITAL MILITAR CENTRAL ENTRE LAS SOCIEDADES ROYAL PARK S.A.S Y DIAGO Y BENITEZ S.A.S. (DIABEN S.A.S.), LA FIRMA DIAGO Y BENITEZ S.A.S (DIABEN S.A.S) ASUMIO LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO N°305-2025, INCLUYENDO EL PAGO DE LOS APORTES PARAFISCALES CORRESPONDIENTES AL MES DE ENERO DE 2026.

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	N° Planilla	Fecha de pago	SALUD		PENSIÓN		RIESGOS PROFESIONALES	
			Enti	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	N° FOLIOS
Informe de Actividades con sus soportes		
Acta de supervisión y/o Factura	X	2
Pago de Seguridad Social	X	5

INFORME		
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	**PÁGINA 1 DE 9**
	SISTEMA DE GESTION INTEGRADO SGI	

HOSPITAL MILITAR CENTRAL
NIT: 830.040.256-0

DESPACHO - DIRECCIÓN Y/O OFICINA:	**CONTRATO** N° 305/2025	**PERIODO DEL CONTRATO:**
		Fecha de Inicio: 31/12/2025
		Fecha de Finalización: 31/07/2026
CONTRATISTA: DIAGO Y BENITEZ S.A.S.		**PLAZO DE EJECUCIÓN:** 31/07/2026
		PERIODO DEL INFORME: 13 de FEBRERO AL 28 DE FEBRERO 2026
PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS Y DEMÁS PERSONAS DE COMPETENCIA REQUERIDAS DE CONFORMIDAD CON LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SALUD INTEGRAL DEL HOSPITAL MILITAR PARA LA VIGENCIA 31/12/2025 Hasta 31/07/2026.		

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES DESARROLLADAS
Todas las descritas en el contrato N° 305/2025, Cláusula Sexta. **ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES DE ORDEN TECNICO** Clausula Decima. **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA-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° **51610936** de fecha de pago **2026/02/19**, por valor de $**44.202.100.** **SE DEJA CONSTANCIA QUE DEBIDO A LA CESION DEL CONTRATO N° 305-2025 CON EL HOSPITAL MILITAR CENTRAL ENTRE LAS SOCIEDADES ROYAL PARK S.A.S Y DIAGO Y BENITEZ S.A.S., LA FIRMA DIAGO Y BENITEZ S.A.S ASUMIO LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO N° 305-2025, INCLUYENDO EL PAGO**

	DE LOS APORTES PARAFISCALES CORRESPONDIENTES AL MES DE ENERO DE 2026.

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 13 DE FEBRERO AL 28 DE FEBRERO 2026

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 ha llevado a cabo una auditoría física y técnica del inventario de vajilla, confirmando que el material cumple con las fichas técnicas requeridas. La vajilla, de tipo refractaria, presenta una durabilidad y resistencia térmica de grado hotelero para alto tráfico. **Estado Físico:** Se observó que el stock actual no solo está cuantitativamente más completo en comparación con el periodo anterior, sino que mantiene una integridad estructural óptima (sin desportilladuras ni grietas), lo que garantiza la seguridad alimentaria y la estética en el servicio al comensal, sin embargo se debe completar con la vajilla para garantizar un buen servicio a los pacientes, médicos residentes e internos del Hospital. **Gestión de Inventario y Reducción de Roturas** El control de existencias en el área de almacenamiento revela una tendencia positiva en la preservación del activo. Se ha registrado una disminución significativa en el índice de rotura de loza, lo cual	

		es un indicador directo de una mejora en los procesos operativos y en la pericia del personal auxiliar de dietas. **Acción Recomendada**: A pesar de los buenos resultados, es imperativo formalizar un Plan de Manejo de Loza y Cristalería. Este plan debe incluir capacitaciones continuas sobre técnicas de apilado y transporte, con el objetivo de minimizar las pérdidas por fricción o impacto mecánico, asegurando así la continuidad operativa del servicio al 100%. Se procedió con la actualización técnica mediante la instalación de nuevas resistencias en los de carros termos. Sin embargo, el diagnóstico técnico post-instalación es crítico: de un parque de 20 unidades evaluadas, únicamente 8 dispositivos presentan un sistema de control de temperatura funcional y calibrado. **Urgencia Técnica**: Existe una falla sistémica en los termostatos o paneles de control del 70% de los carrotermos. Se requiere una intervención inmediata de mantenimiento correctivo. El control preciso de la temperatura es un punto crítico de control (PCC) para evitar la proliferación bacteriana y asegurar que los alimentos lleguen al paciente/usuario en condiciones organolépticas ideales. Sin este control, no se puede garantizar la seguridad térmica del servicio.	
	Área Hotelería Alimentación Epidemiología.	En cumplimiento con los protocolos de vigilancia sanitaria y bioseguridad, el pasado 2 de marzo de 2026, el laboratorio externo especializado Fumiservices realizó una jornada de muestreo microbiológico exhaustivo en las instalaciones de la cocina central. Alcance del Muestreo: Las tomas se realizaron mediante frotis en superficies de contacto directo con alimentos, utensilios de preparación y muestras de producto terminado. Estos análisis permitirán validar la efectividad de los procesos de limpieza y desinfección actuales, así como garantizar que el ambiente de producción se encuentra libre de patógenos que pongan en riesgo la salud pública.	

INTERVALO DE TIEMPO ENTRE LA PRODUCCIÓN Y LA SERVIDA.	Revisión diaria por parte de los supervisores del Área de Hotelería – Alimentación- Servicio Nutrición.	Se observa compromiso en la producción y el ensamble de las dietas, orientados a mantener la calidad y oportunidad del servicio alimentario en el hospital. Para alcanzar la excelencia operativa, se identifica una oportunidad de mejora en la agilización de los tiempos de entrega hacia los pisos, minimizando las variaciones actuales en el proceso de ensamble. Asimismo, el fortalecimiento preventivo en la gestión de personal y materia prima permitirá consolidar un flujo de trabajo más fluido, asegurando que el bienestar y la recuperación del paciente sigan siendo el eje central de un servicio puntual y de alta calidad.	
TAMAÑO DE LAS PORCIONES	Revisión y pesaje previos al servicio.	Se observa un esfuerzo positivo por mantener la presentación y la calidad de los alimentos, cumpliendo con los lineamientos generales del servicio. Se tiene en cuenta que se ha mejorado en cuanto al tamaño de las porciones, pero se requiere que se realicen los cálculos de la proteína en estado crudo para cuando se realice el proceso de cocción se suministre de acuerdo al gramaje requerido para cada dieta estipulado en las especificaciones técnicas del contrato.	
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 reconoce el esfuerzo continuo por cumplir con el cronograma de entrega de dietas; sin embargo, se debe continuar socializando y concientizando al personal de camareras, que la entrega de dietas (refrigerios, nueves, onces) deben ser suministrados en los tiempos de comida estipulados en el contrato, a fin de disminuir al máximo las observaciones y/o novedades que se presentan por retrasos en el suministro de las mismas para optimizar el flujo hospitalario y garantizar la atención oportuna, es fundamental realizar un ajuste en la sincronización logística. Lo que permitirá asegurar que las propiedades organolépticas y la cadena de calor se mantengan en niveles óptimos, reafirmando el compromiso con el bienestar y la satisfacción total del paciente.	
	Servicio de comedores	Valoramos la disposición del servicio de alimentación para atender las necesidades del personal de médicos residentes e internos. Para alcanzar la excelencia operativa, se sugiere reforzar la planificación del inventario de proteínas y el cumplimiento de la minuta patrón. Estabilizar estos procesos permitirá eliminar las inconformidades actuales y garantizar que el servicio sea consistente con los estándares de calidad exigidos.	

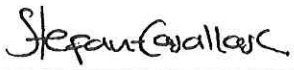
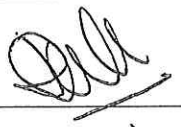
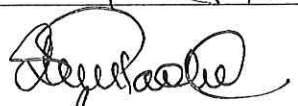
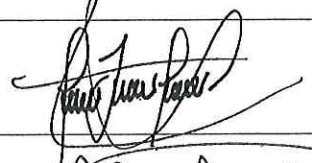
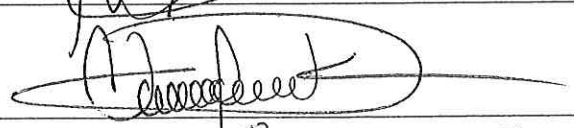
<table>
<tr><td></td><td>Chequeos</td><td>Verificación en el servicio de chequeos, en donde no se presentaron quejas o inconformidades.</td><td>Sin novedad.</td></tr>
<tr><td>CONTROL SANEAMIENTO Y SEGURIDAD</td><td>Supervisión por parte del Área de Hotelería – Alimentación</td><td>Se cumple con la brigada de aseo en el área de producción, ensamble, baños, comedores bodegas de almacenamiento, cuartos fríos, carros termos en el mes de febrero 2026.

Se hace control de plagas y fumigación 26 de febrero 2026.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>El Grupo de Nutrición durante el mes de enero de 2026, se realizaron encuestas a 110 Pacientes hospitalizados, resultados que se presentan a continuación.</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 durante el mes de febrero es de 44,5% el cual aumentó a comparación del mes anterior que fue de 30,0 %. A pesar de la disminución del indicador, los pacientes refieren que las dietas, principalmente el desayuno y almuerzo llegan fuera del horario establecido.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Composición de las dietas</td><td>El porcentaje de inconformidad durante el mes de febrero fue de 34,5% el cual aumentó a comparación del mes anterior que fue del 16,5%. Las observaciones o no conformidades como: no entregan los alimentos completos de la dieta, no cumple con las observaciones de las dietas indicadas, porciones muy pequeñas en el plato dado incumplimiento al gramaje de las porciones, restricción, por ejemplo dieta sin azúcar y sin sal, pacientes que no le entregan botellas de agua, jugos de naranja, compotas lo cual afecta el estado nutricional del paciente. Se solicita cumplir con las indicaciones de la dieta, observaciones y restricciones así como de dar capacitaciones pacientes no entregaron verduras, ni ensaladas en su dieta, hacen entrega de postre dulce a paciente diabéticos, paciente no le entregan</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
</table>

ENCUESTAS				lo que corresponde a pesar de estar sin restricción, por ejemplo dieta sin azúcar y sin sal, pacientes que no le entregan botellas de agua, jugos de naranja, compotas lo cual afecta el estado nutricional del paciente. 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 febrero fue del 38,2% el cual se incrementó a comparación del mes anterior que fue de 29,1%. Los pacientes refieren que alimentación les llega fría, sopas frías, bebidas calientes como avena llega fría y de consistencia espesa (engrudo). Por lo anterior, se solicita continuar con las pruebas de control de temperatura en diferentes momentos en presencia de un Nutricionista de Royal Park 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 febrero fue del 36,4 % el cual aumentó a comparación del mes anterior que fue del 26,4 %. Los usuarios comentan que el sabor no es agradable en algunas preparaciones, comidas simples, sin sabor, bebidas extremadamente dulces. Se sugiere capacitación permanente a los auxiliares de dietas, jefe de producción 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 febrero fue del 38,2 % el cual aumentó comparación del mes anterior que fue del 24,5%. Los pacientes refieren que las bebidas como avenas, maicenas llegan extremadamente espesas con engrudos que no se consumen, pan chiclosos, pasta seca difícil de consumir, la combinación de alimentos en el plato no es agradable. Se solicita continuar con las medidas necesarias para garantizar una buena satisfacción de los pacientes.necesarias para garantizar una buena satisfacción de los pacientes.	
		6	Atención	El porcentaje de inconformidad durante el mes de febrero fue de 8,2 % el cual disminuyó en comparación del mes anterior que fue del 11,8 %. Los pacientes manifestaron que la atención en las llegadas de las dietas ha sido tarde, 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 febrero fue de 8,2% el cual aumento a comparación del mes anterior que fue de 0 %, Se sugiere continuar con buena presentación, y buenas prácticas de higiene, buena comunicación y aseo del personal (Auxiliar de dietas y Nutricionistas).	
NOVEDADES		Por parte de la supervisión se han verificado novedades que se han generado con el suministro de las dietas, las cuales se han solucionado por el Contratista de manera oportuna. **Nota:** Se realiza **Modificación N°1 – Cesión contrato N°305-2025** solicitada por la firma **ROYAL PARK S.A.S IDENTIFICADA CON EL NIT. 800.184.306-1** a favor de la firma cesionaria				

	DIAGO Y BENITEZ SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA IDENTIFICADA CON EL NIT. 900438648-8, quien acepta y manifiesta que se obliga a ejecutar el **objeto del contrato N°305-2025** para la **"PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS Y DEMÁS PERSONAS DE COMPETENCIA REQUERIDAS DE CONFORMIDAD CON LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SALUD INTEGRAL DEL HOSPITAL MILITAR".**	
ACTAS DE REUNION	• Acta reunión contrato N°305-2025 de fecha 27 de febrero del 2026, reunión de seguimiento	

FIRMA DE QUIENES VERIFICAN LA INFORMACION	
FIRMA SUPERVISORES DEL CONTRATO	
Doctora SMSM **Stefany Casallas Cortes** Servicio de Nutrición	
Doctor SMSM **Eric Giovanny Delgado Zárate** Servicio de Epidemiologia	
SMSM. **Diana Marcela Rodríguez González** Seguridad y Salud en el Trabajo	
SMSM. **Johana Paola Carranza Cepeda** Área de Hospitalización	
Capitán. **Laura Linares** Servicio de Enfermería	
SV. **Juan Alberto Melo Neisa** Área de Gestión Ambiental	
PD. **Omar Sánchez Beltrán** Área de Hotelería – Alimentación	