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:	09/03/2026	INFORME PARCIAL DE SUPERVISOR		TRAMITE PARA PAGO	X	MES DE PRESTACION DE SERVICIO Y/O MES DE INFORME	31 DE DICIEMBRE DE 2025

No. de Contrato:	305/2025	VALOR	$ 5.814.000.000
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	ROYAL PARK S.A.S	NIT/ CC	800.184.306-1
Clase de Contrato	PRESTACION DE SERVICIOS	Modalidad de Contratación	LICITACION PUBLICA

Cuenta Bancaria No.	25000001219	Banco:	BANCOLOMBIA	Tipo de Cuenta:			Corriente	X
Garantía Cumplimiento y Responsabilidad Civil :	11-44-101272609 ANEXO 1 11-40-101086813 ANEXO 0	Aseguradora (Si aplica):	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	Fecha de aprobación de la Garantía (Si aplica):	16/12/2025			

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 2025	227925	24/09/25	250290	24/09/2025	480525	9/12/2025	FERP N° 4444	9/02/2026	N/A	N/A	$ 11.318.355,86
							FERP N° 4445	9/02/2026	N/A	N/A	$ 486.698,07
VALOR AUTORIZADO PARA PAGO											$ 11.805.053,93
VALOR PROYECTADO A PAGO EN LETRAS:	ONCE MILLONES OCHOCIENTOS CINCO MIL CINCUENTA Y TRES PESOS CON NOVENTA Y TRES 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 2025	$ 375.000.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 11.805.053,93	$ 363.194.946,07
VIGENCIA AÑO 2026	$ 5.439.000.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 5.439.000.000,00
TOTAL CONTRATO	$ 5.814.000.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 11.805.053,93	$ 5.802.194.946,07

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. YULI MARCELA GONZALEZ CARABALI	Fecha de notificación:	9/02/2026
	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 **2026/02/10** y riesgos profesionales **2026/02/10** Planilla N° **41430165** – correspondiente al mes de **DICIEMBRE -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 (**DICIEMBRE -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 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:

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

NOMBRES Y APELLIDOS DEL SUPERVISOR:	P.D. 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	4

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	
	SISTEMA DE GESTION INTEGRADO SGI	**PÁGINA 1 DE 7**

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: ROYAL PARK S.A.S		**PLAZO DE EJECUCIÓN:** 31/07/2026
		PERIODO DEL INFORME: 31 de diciembre 2025
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° **41430165** de fecha de pago **2026/02/10**, por valor de **$ 1.140.100**

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 31 DE DICIEMBRE 2025

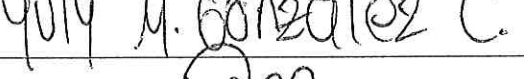
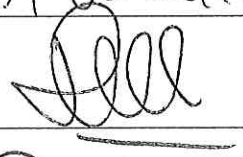
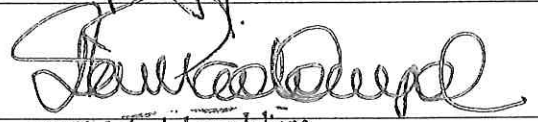
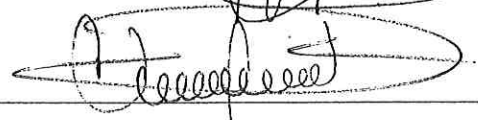
ASPECTO EVALUADO	VERIFICACION	RESULTADOS	DE ACUERDO A CONTRATO Y PLIEGO DE CONDICIONES NO SE ESTA DANDO CUMPLIMIENTO A
SUMINISTROS	Área Hotelería – Alimentación- Servicio de Nutrición- Área Calidad- - Supervisión del Contrato Menaje y Equipo Supervisión permanente por parte del Área de Hotelería – Alimentación	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 afecta el objeto del contrato dado se realiza entrega de dietas con vajilla incompleta y en algunos casos se utiliza loza desechable sin cumplir con los requerimientos de biodegradabilidad, 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.	

	Área Hotelería Alimentación Epidemiología.	No presenta reporte ya que solo se está facturando un solo día (31 de diciembre de 2025).	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.	La puntualidad en la producción y ensamblaje de las dietas es crucial para garantizar la calidad y oportunidad del servicio de alimentación en el hospital. Sin embargo, en nuestro hospital, hemos identificado que el proceso de ensamblaje de las dietas se está demorando más de lo esperado, lo que provoca que las dietas lleguen tarde a los pisos. Además, la falta de materia prima en ocasiones retrasa aún más el proceso, lo que afecta no solo la satisfacción de los pacientes, sino también su recuperación y bienestar. Es fundamental abordar esta situación para asegurar que las dietas sean entregadas a tiempo y con la calidad requerida, y así brindar un servicio óptimo a nuestros pacientes	
TAMAÑO DE LAS PORCIONES	Revisión y pesaje previos al servicio.	Durante el presente día 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 evidencia una falta de puntualidad sistemática en los tiempos de entrega de las dietas, lo que rompe con el flujo hospitalario y afecta la atención oportuna del paciente. Además, la pérdida de la cadena de calor es una constante, resultando en la entrega de dietas frías que no cumplen con las condiciones organolépticas ni nutricionales exigidas. Lo más grave, sin embargo, es la recurrencia de dietas no entregadas, una falencia que vulnera directamente el bienestar de los pacientes y médicos, demostrando que el control y la verificación mencionados en el documento no se están ejecutando de manera efectiva en la práctica.	

<table>
<tr><td></td><td>Servicio de comedores</td><td>No se presentaron quejas o reclamos en el área de comedor durante el 31 de diciembre de 2025.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Chequeos</td><td>Verificación en el servicio de chequeos, en donde no se presentaron quejas o inconformidades durante el 31 de diciembre 2025.</td><td>Sin novedad.</td></tr>
<tr><td>CONTROL SANEAMIENTO Y SEGURIDAD</td><td>Supervisión por parte del Área de Hotelería – Alimentación</td><td>No presenta reporte ya que solo se está facturando un solo día (31 de diciembre 2025)</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>El Grupo de Nutrición durante el mes de diciembre de 2025, se</td><td>
<table>
<tr><th>No</th><th>Observación</th><th>Recomendaciones</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Tiempo</td><td>El porcentaje de inconformidad durante el mes de diciembre es de 37% el cual aumento a comparación del mes anterior que fue de 0,0 %. Los pacientes refieren que las dietas, principalmente el desayuno 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 diciembre fue de 32% el cual incremento a comparación del mes anterior que fue del 16,1%. Se presentaron novedades como: no cumple con las observaciones de las dietas indicadas, no entregan los alimentos completos de la dieta, dietas incorrectas a paciente, Alimentos con azúcar, lácteos y sal. Se solicita cumplir con las indicaciones de la dieta, observaciones y restricciones así como de dar capacitaciones permanentes a los auxiliares de dietas.</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
</table>

ENCUESTAS	realizaron encuestas a 87 Pacientes hospitalizados, resultados que se presentan a continuación.	**3**	**Temperatura**	El porcentaje de inconformidad del mes de diciembre fue del 44% el cual aumento a comparación del mes anterior que fue de 0.0 %. Pacientes presentaron no inconformidades como el caldo y las bebidas del desayuno llegan frías; Por lo anterior, se solicita continuar con las pruebas de control de temperatura en diferentes momentos en presencia de un Nutricionista de UT Alimentos y un representante de la oficina de alimentación, así como también la verificación del correcto funcionamiento de los carrotermos.	
		4	**Sabor**	El porcentaje de inconformidad de los pacientes del mes de diciembre e fue del 41% el cual aumentó a comparación del mes anterior que fue del 20.3%. Los pacientes refirieron sabor no agradable en algunas preparaciones, comidas simples. 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 diciembre fue del 12 % el cual disminuyo a comparación del mes anterior que fue del 16,1%. Los pacientes refieren que le suministran alimentos duros, se presentó proteína en mal estado (quemada/ cruda). 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 diciembre fue de 5 % el cual aumento a comparación del mes anterior que fue del 0%.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 diciembre fue de 4% el cual incremento 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		No presentan reportes microbiológicos, no presentan reporte de control de plagas, no presenta facturas de compra de vajillas ya que solo es facturación por un día (31 de diciembre 2025)			
ACTAS DE REUNION		**Acta de inicio de fecha 31 de diciembre de 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	
SMSM. **Johana Paola Carranza Cepeda** Área de Hospitalización	
Capitán. **Laura Linares** Servicio de Enfermería	
SP. **Juan Alberto Melo Neisa** Área de Gestión Ambiental	
PD. **Omar Sánchez Beltrán** Área de Hotelería – Alimentación	