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	ENERO-2026

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° 4448**	6/02/2026	N/A	N/A	**$ 577.137.355,81**
VIGENCIA 2026	23726	07/01/2026	237	7/01/2026	23726	07/01/2026	**FERP N° 4449**	6/02/2026	N/A	N/A	**$ 48.717.663,85**
VALOR AUTORIZADO PARA PAGO											**$ 625.855.019,66**
VALOR PROYECTADO A PAGO EN LETRAS:	**SEISCIENTOS VEINTICINCO MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL DIECINUEVE PESOS CON SESENTA 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 2025	$ 375.000.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 375.000.000,00	$ 0,00
VIGENCIA AÑO 2026	$ 5.439.000.000,00	$ 0,00	$ 4.910.344.259,10	$ 262.660.073,59	$ 265.995.667,31
TOTAL CONTRATO	**$ 5.814.000.000,00**	**$ 0,00**	**$ 0,00**	**$ 637.660.073,59**	**$ 265.995.667,31**

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 **2026/02/19** 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	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: SE REALIZA PROCESO DE PRESUNTO INCUMPLIMIENTO A LA FIRMA ROYAL PARK S.A.S. Y MEDIANTE RESOLUCION NUMERO 0082 DE 16-02-2026, EN LA CUAL SE DECLARO EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO N°305-2025, Y EN SU RESUELVE SE IMPONE MULTA AL CONTRATISTA ROYAL PARK S.A.S. POR VALOR DE **CINCUENTA Y OCHO MILLONES CIENTO CUARENTA MIL PESOS M/CTE ($58.140.000,00)**EQUIVALENTE AL UNO POR CIENTO (1%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO AL ENCONTRARSE DEBIDAMNENTE ACREDITADO EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL Y SU IMPUTABILIDAD AL CONTRATISTA.
ASI MISMO TENIENDO EN CUENTA QUE EL CONTRATO N°305-2025 FUE **CEDIDO MEDIANTE MODIFICATORIO (CESION) N°1 A LA FIRMA DIABEN S.A.S**; SITUACION QUE MODIFICA LAS CONDICIONES QUE DIERON ORIGEN AL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO N°347-2025, POR LO CUAL LA FIRMA ROYAL PARK S.A.S SOLICITA LA TERMINACION DEL CONTRATO N°347-2025 Y ASI MISMO SOLICITA PROCEDER A DESCONTAR LOS SERVICIOS PUBLICOS Y EL VALOR DE LOS CANONES DE ARRENDAMIENTO DE LAS FACTURAS EMITIDADS PARA EL PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS Y EL VALOR DE LOS CANONES DE ARRENDAMIENTO DE LOS SERVICIOS PRESTADOS DEL CONTRATO N°305-2025, LOS DESCUENTOS A APLICAR SON POR VALOR DE **CIENTO CUARENTA Y CINCO MILLONES SETECIENTOS DIECISEIS MIL QUINIENTOS QUINCE PESOS M/CTE. ($145,716,515,00)** ESTOS DESCUENTOS SE DEBEN APLICAR A LAS FACTURAS REPORTADAS EN EL PRESENTE INFORME DE SUPERVISION.

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	
			Entl	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

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: 01 de ENERO AL 31 DE ENERO 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; documentos radicados con el paquete de facturas y soportes el día 26 de febrero 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 01 DE ENERO AL 31 DE ENERO 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 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. Se realiza instalación de resistencias a carros termos y controles de temperatura, sin embargo hay 3 carros termo que se encuentran dañados.	

	Área Hotelería Alimentación Epidemiología.	No presenta reporte ya que en el mes de enero no se realizó visita de inspección externa para verificación de microbiológicos que permiten establecer el grado de inocuidad de la cocina y del personal encargado de la cocción de los alimentos, el motivo de hacer esta visita cada mes es para asegurar la seguridad alimentaria al paciente.	
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 personal y 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.	En varias ocasiones, se ha observado que el tamaño de las porciones de las bandejas de comida no se ajusta a las necesidades específicas de los pacientes, lo que genera dificultades para servir las dietas de manera adecuada. Esto ha provocado que las porciones sean pequeñas, afectando la presentación y la calidad del servicio. Es fundamental que se tomen medidas para asegurar que las porciones sean del tamaño correcto de acuerdo al contrato y su anexo tecnico para garantizar la satisfacción y el bienestar de los pacientes.	
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>Persisten inconformidades de los médicos residentes e internos ante la falta de cumplimiento en el servicio de alimentación, reportándose además el desabastecimiento de dos de las tres proteínas previstas para el almuerzo no cumpliendo con la minuta patrón para médicos residentes he internos.</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.</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 enero 2026.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>El Grupo de</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 Enero es de 30,0% el cual disminuyó a comparación del mes anterior que fue de 37,0 %. 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 enero fue de 16,4% el cual disminuyó a comparación del mes anterior que fue del 32%. A pesar de la disminución del indicador, se presentaron novedades 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, pacientes no entregaronverduras, ni ensaladas en su dieta, hacen entrega de postre dulce a paciente diabéticos, paciente no le entregan lo que corresponde a pesar de estar sin</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
</table>

ENCUESTAS	Nutrición durante el mes de enero de 2026, se realizaron encuestas a 110 Pacientes hospitalizados, resultados que se presentan a continuación.			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.	
			Temperatura	El porcentaje de inconformidad del mes de enero fue del 29.1% el cual disminuyó a comparación del mes anterior que fue de 44%. A pesar de la disminución del indicador, Pacientes presentaron no inconformidades de 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 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 enero fue del 26,4% el cual aumentó a comparación del mes anterior que fue del 41%. A pesar de la disminución del indicador, los pacientes refirieron sabor no 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 enero fue del 24,5 % el cual aumentó comparación del mes anterior que fue del 12%. 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.	
		6	Atención	El porcentaje de inconformidad durante el mes de enero fue de 11,8 % el cual aumentó a comparación del mes anterior que fue del 5%. Los pacientes manifestaron que la atención en la 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 enero fue de 0% el cual disminuyó a comparacióndel mes anterior que fue de 4%, No se presentaron novedades, Se sugiere continuar con buena presentación, y buenas prácticas de higiene, buena comunicación y aseo del personal (Auxiliar de dietas y Nutricionistas).	
NOVEDADES		• Oficio radicados a Royal Park de fecha 06 de enero de 2026 ID 456153, requerimiento cumplimiento personal mínimo requerido para la ejecución del contrato N°305-2025. • Comunicación vía correo electrónico remitido a Royal Park SAS de fecha 16-01-2026, reporte novedades presentadas en la ejecución del contrato N°305-2025. • Oficio radicados a Royal Park de fecha 21 de enero del 2026 ID 458517,				

	requerimiento cumplimiento de compromisos pactados en reunión de fecha 09 de enero de 2026, para la ejecución del contrato N°305-2025. • Oficio radicados a Royal Park de fecha 28 de enero del 2026 ID 459922, reporte no conformidades por novedades presentadas dentro de la ejecución del contrato N°305-2025. • Oficio radicados a Royal Park de fecha 28 de enero del 2026 ID 459702, reporte no conformidades presentadas y reportadas mediante queja ID-459518, que para la ejecución del contrato N°305-2025. • Oficio radicados a Royal Park de fecha 28 de enero del 2026 ID 459770, reporte no conformidades presentadas y reportadas mediante queja ID-459146, que para la ejecución del contrato N°305-2025. Oficio radicados a Royal Park de fecha 28 de enero del 2026 ID 459745, reporte no conformidades presentadas y reportadas mediante queja ID-459202, que para la ejecución del contrato N°305-2025. No presentan reportes microbiológicos, no presente reporte de control de plagas, no presenta facturas de compra de vajilla adquirida en este periodo).	
ACTAS DE REUNION	• Acta reunión contrato N°305-2025 de fecha 06-01-2026 – Novedades dietas por parte de fonoaudiología. • Acta Reunión contrato N°305-2025 de fecha 09-01-2026 – Verificación compromisos acta anterior (31-12-2025). • Acta Reunión contrato N°305-2025 de fecha 13-01-2026 – Tema protocolos de seguridad para ingreso y salida de funcionarios, materia prima y equipos. • Acta verificación de la alimentación de pacientes de urgencias – OCIN de fecha 19-01-2026. • Acta de reunión contrato N°305-2025 de fecha 22-01-2026 – Seguimiento y evaluación de inicio de contrato - Novedades presentadas en la ejecución 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. **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	