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:	17/04/2026	INFORME PARCIAL DE SUPERVISOR		TRAMITE PARA PAGO	X	MES DE PRESTACION DE SERVICIO Y/O MES DE INFORME	MARZO-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°1017	10/04/2026	N/A	N/A	$ 621.335.895,39
							FE N°1014	10/04/2026	N/A	N/A	$ 74.007.234,44
VALOR AUTORIZADO PARA PAGO											$ 695.343.129,83
VALOR PROYECTADO A PAGO EN LETRAS:	SEISCIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL CIENTO VEINTINUEVE PESOS CON OCHENTA 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 2026	$ 4.910.344.259,10	$ 0,00	$ 0,00	$ 1.054.056.800,19	$ 3.856.287.458,91
TOTAL CONTRATO	$ 4.910.344.259,10	$ 0,00	$ 0,00	$ 1.054.056.800,19	$ 3.856.287.458,91

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 **2026/03/26** y riesgos profesionales **2026/03/26** Planilla N° **9502144521** – correspondiente al mes de **FEBRERO -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 (**FEBRERO -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 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.

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	
			En H	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:	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

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: 01 de MARZO AL 31 DE MARZO 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° **9502144521** de fecha de pago **2026/03/26**, por valor de **$28.504.600.** **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.**

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 MARZO AL 31 DE MARZO 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 revisado el inventario de vajilla para cumplir con el suministro de las diferentes dietas, 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:** El stock actual de la vajilla es más completo que el anterior periodo y se encuentra en buen estado, sin daños, lo que asegura seguridad y buena presentación; sin embargo, aún es necesario completar la vajilla requerida para garantizar un adecuado servicio. Durante el periodo comprendido entre el 01 de marzo de 2026 hasta el día 31 de marzo de 2026, no se realizó mantenimiento de los carrotermos, situación que se manifestó al contratista sobre la necesidad de contar con estos equipos en buen estado de funcionamiento para garantizar a los pacientes de los diferentes servicios que las dietas suban con la temperatura adecuada.	
	Área Hotelería Alimentación Epidemiología.	En cumplimiento con los protocolos de vigilancia sanitaria y bioseguridad, el pasado 25 de marzo de 2026, el laboratorio externo especializado Biotrends realizó una jornada de muestreo microbiológico exhaustivo en las instalaciones de la cocina central, a los siguientes productos (ensalada, papa en casco cruda, plátano	

		al horno, agua potable (grifo mesón), prueba de manos a manipulador de alimentos, prueba de heridas, prueba del mesón). 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	Se reconoce el esfuerzo por cumplir con el cronograma de entrega de dietas en los diferentes tiempos de comida; 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 reportadas por los pacientes y servicios, que se presentan por retrasos en el suministro de las dietas para optimizar el flujo hospitalario y garantizar la atención oportuna. Lo que	

	tiempos de comida.	permitirá asegurar que las propiedades organolépticas y la cadena de calor de las dietas se mantengan en niveles óptimos, reafirmando el compromiso con el bienestar y la satisfacción total del paciente.	
	Servicio de comedores	Se observa 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; así como el cumplimiento con el personal requerido para la atención del comedor. Lo que contribuye con mitigar o eliminar las inconformidades actuales y garantizar que el servicio se preste de manera eficiente y con los estándares de calidad exigidos.	
	Chequeos	Verificación en el servicio de chequeos, en donde no se presentaron quejas o inconformidades.	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 y demás equipos durante el mes de marzo 2026 así: • Los días jueves se realiza lavado profundo (paredes, pisos y estibas) y neveras. • Los días viernes se realiza lavado de limpieza y desinfección (área de canastillas). • Los días sábados se realiza limpieza de ventanas de todas las áreas. • Todos los días de la semana se realiza limpieza y desinfección del ascensor (tres veces al día), limpieza de pisos de todas las áreas. • Se realiza diariamente descomide y lavado de utensilios utilizados para este proceso. • Diariamente se realiza secado de área de producción, dietas y cárcamos. • Diariamente se realiza limpieza y desinfección de las áreas pasillos, almacén, producción, dietas, comedor y oficinas. Se realiza limpieza y lavado de trampas durante el mes de marzo de 2026 así:	

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>

Viernes 6 de marzo de 2026
Viernes 13 de marzo de 2026
Viernes 20 de marzo de 2026
Viernes 27 de marzo de 2026

Se hace control de plagas y fumigación en el mes de marzo de 2026, así:

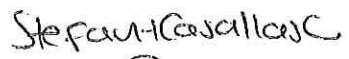
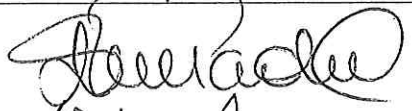
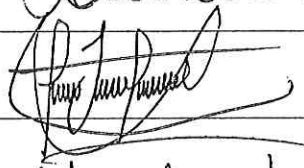
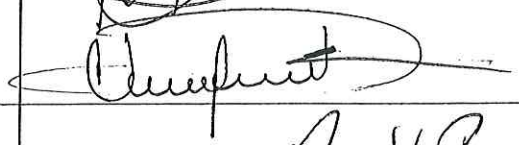
Se realiza fumigación el día 13 de marzo de 2026.
Se realiza fumigación el día 27 de marzo de 2026.

</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>El Grupo de Nutrición durante el mes de marzo de 2026, se realizaron encuestas a 138 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 marzo es de 27,5% el cual disminuyó a comparación del mes anterior que fue de 44,5 %. 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 marzo fue de 13,8 el cual disminuyó a comparación del mes anterior que fue del 34,5 %. Las observaciones o no conformidades como: no entregan los alimentos completos de la dieta, no cumple con las observaciones de las dietas indicadas, alimentación incompleta, porciones muy pequeñas en el plato dado incumplimiento al gramaje de las porciones, a los paciente no les entregan lo que corresponde a</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
</table>

ENCUESTAS				pesar de estar sin restricción, por ejemplo dieta sin azúcar y sin sal, 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 marzo fue del 21,1% el cual se disminuyó a comparación del mes anterior que fue de 38,2%. Los pacientes refieren algunos alimentos como, sopas, bebidas avena, café o chocolate llega fría. 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 marzo fue del 20,5 % el cual disminuyó a comparación del mes anterior que fue del 36,4%. 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 marzo fue del 15,5 % el cual disminuyó comparación del mes anterior que fue del 38,2 %. 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 marzo fue de 5,6% el cual disminuyó en comparación del mes anterior que fue del 8,5 %. 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 marzo fue de 0% el cual disminuyó a comparación del mes anterior que fue de 8,2 %, 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".** • Oficio radicados por la firma DIABEN S.A.S el día 17 de marzo del 2026 - ID 470714 - Solicitud formal del restablecimiento del equilibrio del contrato. • Oficio radicado a la firma DIABEN S.A.S – Reporte de no conformidades por novedades presentadas en la ejecución del contrato N°305-2025 ID 472711 de fecha 26 de marzo de 2026.				
ACTAS DE REUNION		• Acta reunión contrato N°305-2025 de fecha 27 de marzo 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	