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:	12/05/2026	INFORME PARCIAL DE SUPERVISOR		TRAMITE PARA PAGO	X	MES DE PRESTACION DE SERVICIO Y/O MES DE INFORME	ABRIL-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°1031	8/05/2026	N/A	N/A	$ 630.622.634,25
							FE N°1030	7/05/2026	N/A	N/A	$ 72.758.806,88
VALOR AUTORIZADO PARA PAGO											$ 703.381.441,13
VALOR PROYECTADO A PAGO EN LETRAS:	SETECIENTOS TRES MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS CON TRECE 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	$ 1.757.438.241,32	$ 3.152.906.017,78
TOTAL CONTRATO	$ 4.910.344.259,10	$ 0,00	$ 0,00	$ 1.757.438.241,32	$ 3.152.906.017,78

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 **2026/04/27** y riesgos profesionales **2026/04/27** Planilla N° **9503718933** – correspondiente al mes de **MARZO -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 (**MARZO -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 x 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 Hl	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

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 11
	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: 01 de ABRIL AL 30 DE ABRIL 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° **9503718933** de fecha de pago **2026/04/27**, por valor de **$46.437.100.** **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.**

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 ha disminuido por frecuentes roturas con referencia al anterior periodo y el restante se encuentra en buen estado, sin daños, lo que asegura seguridad y buena presentación; sin embargo, es necesario completar la vajilla requerida realizando compra para reponer el faltante de loza para garantizar un adecuado servicio a los pacientes médicos residentes e internos del Hospital. Durante el periodo comprendido entre el 01 de abril de 2026 hasta el día 30 de abril de 2026, se realizó mantenimiento solo a 4 carrotermos de los 20 equipos que se encuentran en servicio, situación que se manifestó al contratista sobre la necesidad de contar con todos 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 30 de abril 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 cruda, queso campesino, botella de agua, pierna pernil al horno, prueba de manos (frotis) a 2 manipuladores de alimentos, prueba de heridas, prueba del	

		mesón panaderia). 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 lo que 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. Resaltando que si se presenta faltante de personal se afecta el suministro de las dietas en los diferentes tiempos y de acuerdo a los horarios establecidos.	
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	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	

	Contrato en los diferentes 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 abril 2026 así: • Los días jueves se realiza lavado profundo (paredes, pisos y estibas) y neveras, área almacén, área de entrada de materia prima, neveras de helados y frutas. • Los días viernes se realiza lavado de limpieza y desinfección (área de canastillas), área de comedor, dietas, producción y panadería. • Los días sábados se realiza limpieza de ventanas de todas las áreas, limpieza de anjeos en área de producción. • Todos los días de la semana se realiza limpieza y desinfección del ascensor (tres veces al día), limpieza de pisos de todas las áreas, limpieza de cárcamos, limpieza de pasillos. • 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 abril de 2026 así:

- Viernes 03 de abril de 2026
- Viernes 10 de abril de 2026
- Viernes 20 de abril de 2026
- Viernes 30 de abril de 2026

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

- Se realiza fumigación el día 03 de abril de 2026.
- Se realiza fumigación el día 24 de abril de 2026.

El Grupo de Nutrición durante el mes de abril de 2026, se realizaron encuestas a 199 Pacientes hospitalizados, resultados que se presentan a continuación.

N°	Observación	Recomendación
1	Tiempo	El porcentaje de inconformidad durante el mes de abril es de 11,8% el cual disminuyó a comparación del mes anterior que fue de 27,5 %. A pesar de la disminución del indicador, los pacientes refieren que las dietas, principalmente el desayuno y llega fuera del horario establecido.
2	Composición de las dietas	El porcentaje de inconformidad durante el mes de abril fue de 30,4 el cual aumentó a comparación del mes anterior que fue del 13,8 %. 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, a los paciente no les entregan lo que corresponde a pesar de estar sin restricción, por ejemplo dieta sin azúcar y sin sal,

ENCUESTAS				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 abril fue del 15,7 % el cual se disminuyó a comparación del mes anterior que fue de 21,1%. 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 abril fue del 27,5 % el cual aumentó a comparación del mes anterior que fue del 20,5%. Los usuarios comentan que el sabor no es agradable en algunas preparaciones, comidas simples, sin sabor, bebidas extremadamente dulces o. 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 abril fue del 17,6 % el cual incrementó en comparación del mes anterior que fue del 15,5 %. Los pacientes refieren que las bebidas como avenas, maicenas llegan extremadamente espesas con engrudos que no se consumen, pan duro, quemado, 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 abril 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 abril 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.

Mediante correo electrónico de fecha 30 de abril de 2026, el área de Nutrición Clínica reporta una serie de novedades presentadas durante el mes de abril de 2026, durante la ejecución del contrato N°305-2025.

INFORME MENSUAL DE NOVEDADES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Buenos dias, me permito adjuntar descripción de eventos e incumplimientos presentados en el mes de abril del año en curso por parte del servicio de alimentación Diaben S A S.

ABRIL 2026				
FECHA	Cama	Paciente	Historia Clinica	Novedad
1/04/2026	ELECTROFISIOLOGÍA	REFRIGERIOS	N/A	SE SOLICITAN REFRIGERIOS A LAS 7:59 AM, SIENDO LAS 9 39 AM SE COMUNICA JEFE DEL SERVICIO Y REPORTA QUE LA SOLICITUD NO SE HA ENTREGADO
2/04/26	52001	ROSA EMMA IREGUI DE RODRIGUEZ	41391334	AL PACIENTE LE ENTREGARON LA DIETA DEL 52102. SE DIO CUENTA LA JEFE DE ENFERMERÍA CUANDO LOS PACIENTES YA HABÍAN TERMINADO EL DESAYUNO POR LOS RÓTULOS.
2/04/26	52002	ABRAHAM TRIANA BERNAL	11300563	EL PACIENTE TIENE ORDENADO COMPOTA ENTREGAR A LA JEFE PERO SE LA ESTABAN ENTREGANDO AL PACIENTE Y ESTA ES PARA SUMINISTRO DE MEDICAMENTOS POR ENDE NO SE LE DEBE ENTREGAR A PACIENTE.
4/04/26	5802	JORGE BOLAÑOS LOPEZ	666429	PACIENTE AFIRMA QUE NO LE ENTREGARON ½ SOPA LA CUAL TIENE INDICADA QUE LA AUXILIAR LE INFORMA QUE NO TENIA SOPA AUN CUANDO SI ESTABA INDICADA POR FOLIO.
6/04/26	URGENCIAS	ANA LUCILA SIERRA DE GONZALEZ	31036233	SE SOLICITA ALMUERZO POR DIRVE A LAS 1:17 PM A LAS 2:00 Y 2:30 P, EL JEFE JAIRO REFIERE QUE NO SE HA ENTREGADO LA DIETA, SE COMUNICA VÍA TELEFÓNICA LA AUXILIAR DE DIETAS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y REFIERE QUE NO LE HAN NOTIFICADO LA DIETA
6/04/26	623	JHOSSER DAVID MANTILLA RIVERA	1091354285	SE SOLICITA ALMUERZO POR DRIVE A LAS 11:59 AMA LAS 4.19 PM SE INFORMAR QUE LA DIETA NO SE HA ENTREGADO. NUEVAMENTE A LAS 5:16 PM JEFE PILAR PIRELA DEL 6 NORTE REPORTA QUE EL PACIENTE ACABA DE RECIBIR EL ALMUERZO
06/04/2026	1008	BRAYAN ALEXIS MORALES CALDERON	1015478239	TODOS LOS DÍAS LE LLEVAN POLLO Y MUY SECO
06/04/2026	103902	FLOR DEL CARMEN BARRERA DE SIERRA	20134658	TODOS LOS DÍAS LE LLEVAN AREPA DE PAPA
09/04/2026	1007	VICTOR JULIO ROSAS MOJICA	17014022	BEBIDA EN MAL ESTADO (CORTADA)

09/04/2026	104001	ADELAIDA ORJUELA BULLA	41450246	LE ENTREGARON ALIMENTOS QUE NO CORRESPONDEN A SU DIETA
09/04/2026	100401	ANA CELIA BERNAL TORO	23602057	NO LE ENTREGARON CENA
09/04/2026	111001	LUIS PLACIDO BECERRA BECERRA	17128397	LE ENTREGARON ALIMENTOS QUE NO CORRESPONDEN A SU DIETA
10/04/2026	61602	LUIS ENRIQUE VIRGEN	2764915	LE ESTÁN LLEVANDO FRUTAS DURAS (NO LAS PUEDE MASTICAR) Y TIENE DIETA BLANDA SUAVE
11/04/26	910-1	LUIS SANTIAGO FIGUEROA ROZO	1122925923	SE SOLICITA ALMUERZO POR DRIVE A LAS 11:42 AM. SE RECIBE LLAMADO DE A LAS 2:00 PM ENFERMERÍA Y REFIEREN QUE EL AL ALMUERZO NO SE HA ENTREGADO, INCUMPLIENDO CON EL TIEMPO DE ENTREGA DE LAS SOLICITUDES EXTRAS
13/04/26	709	WILSON ULLOA BURBANO	16185670	SE SOLICITAN NUEVES A LAS 9.24 AM, SIENDO LAS 10:19 AM SE COMUNICA JEFE DEL SERVICIO Y REPORTA QUE LA SOLICITUD NO SE HA ENTREGADO
13/04/2026	103801	JULIO CESAR ESCALANTE ARANDA	13435758	PACIENTE DIABETICO Y LE ESTÁN LLEVANDO BEBIDAS MUY DULCES
13/04/26	61604	PABLO EMILIO CAMELO PEÑARANDA	17957634	PACIENTE QUIEN SE ENCUENTRA CON INDICACIÓN DE NO PAN INTEGRAL Y NO YOGURTH LIGH
				EN REFRIGERIO NOCTURNO Y EL 12 DE ABRIL FUE LO QUE LE ENTREGARON.
13/04/26	61601	EDGAR AUGUSTO MUÑOZ LOPEZ	79709516	SE REALIZA AJUSTE DE DIETA PARA EL ALMUERZO POR CHAT DE WHATSAPP Y POR DRIVE SEÑALANDO LAS INDICACIONES PARA EL ALMUERZO, SIN EMBARGO, ENTREGAN ALIMENTOS Y DIETA SIN CONTEMPLAN LOS AJUSTES,ENTREGAN ALIMENTOS RESTRINGIDOS
14/04/26	720	EDILBER JOSE ARROYO FRIAS	1065820192	SE EVIDENCIA ENTREGA DE COMPOTA DE DURAZNO, UN SABOR QUE ESTABA RESTRINGIDO Y NO APROBADO EN LAS MUESTRAS ORGANOLÉPTICAS REALIZADAS, YA QUE ESTE SABOR NO CUMPLE CON LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS ADECUADAS.
14/04/26	61601	EDGAR AUGUSTO MUÑOZ LOPEZ	79709516	ENTREGAN ALIMENTOS ASATRINGENTES, DIETA INDICADA COMO ALTA EN FIBRA
22/04/2026	1204	JAVIER ALBERTO AYALA AMAYA	94306994	PIERNA PERNIL ASADA MUY DURA Y POLLO DE SANDWICH RESECO

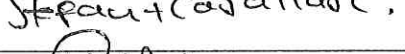
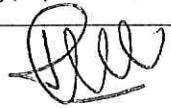
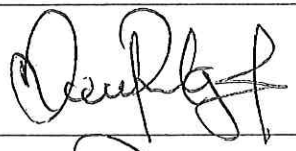
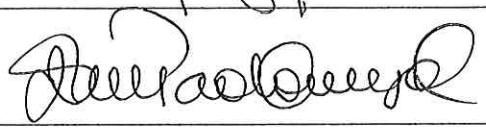
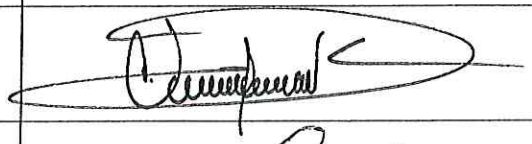
26/04/2026	705	MARTHA LILIA GOMEZ HERNANDEZ	51551596	PALETA SOLICITADA A LAS 9:46 AM NO SE ENTREGA.
27-04-26	1020	EMILY SOFIA TORRES AVENDAÑO	20166091	PACIENTE CON INDICACIÓN DE ENTREGAR LOS VEGETALES EN PURÉ Y EL ALIMENTACIÓN DEL 26 DE ABRIL CENA LE ENTREGARON LOS VEGETALES EN CONSISTENCIA LICUADA, SE LE PIDE A NUTRICIONISTA DEL SERVICIO DE ALIMENTO QUE SUBA
28-04-26	61901	EVANGELINA CASTELLANOS ROZO	37625186	PACIENTE CON INDICACIÓN DE NO LÁCTEOS Y LE HACEN ENTREGA DE ESTOS EN DESAYUNO DE HOY 28 Y DESAYUNO DEL 27 DE ABRIL
28-04-26	1029-2	YANETH CRUZ PRIETO	51734972	PACIENTE CON UNA DIETA DE LIQUIDA COMPLETA REFIERE QUE EL LICUADO LE LLEGÓ MUY FRÍO A LA HORA DEL ALMUERZO DEL 28 DE ABRIL

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 radicado a la firma DIABEN S.A.S – Reporte de no conformidades – queja, por novedades presentadas en la ejecución del contrato N°305-2025 - ID 477053 de fecha 17 de abril de 2026.

ACTAS DE REUNION

- Acta reunión contrato N°305-2025 de fecha 09 de abril 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	