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:	18/06/2026	INFORME PARCIAL DE SUPERVISOR		TRAMITE PARA PAGO	X	MES DE PRESTACION DE SERVICIO Y/O MES DE INFORME	MAYO-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°1053	5/06/2026	N/A	N/A	$ 664.606.369,29
							FE N°1052	5/06/2026	N/A	N/A	$ 73.200.113,23
							FE N°1056	12/06/2026	N/A	N/A	$ 45.719.793,68
VALOR AUTORIZADO PARA PAGO											$ 783.526.276,20
VALOR PROYECTADO A PAGO EN LETRAS:	SETECIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL DOSCIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS CON VEINTE 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	$ 2.540.964.517,52	$ 2.369.379.741,58
TOTAL CONTRATO	$ 4.910.344.259,10	$ 0,00	$ 0,00	$ 2.540.964.517,52	$ 2.369.379.741,58

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 **2026/06/01** y riesgos profesionales **2026/06/01** Planilla N° **9505671746** – correspondiente al mes de **ABRIL -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 (**ABRIL -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. LA
FACTURA N° FE 1056 POR VALOR DE $45,719,793,68 CORRESPONDE AL COBRO DEL VALOR RETROACTIVO DEL MES DE ABRIL DE 2026, DE ACUERDO AL MODIFICATORIO N°3 DE FECHA 22 DE MAYO 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	
			Ent	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	3
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 MAYO AL 31 DE MAYO 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° **9505671746** de fecha de pago **2026/06/01**, por valor de **$44.895.000.** **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 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 que actualmente se presenta para garantizar un adecuado servicio a los pacientes médicos residentes e internos del Hospital. Durante el periodo comprendido entre el 01 de mayo de 2026 hasta el día 31 de mayo de 2026, se realizó mantenimiento solo a 14 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 29 de mayo 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 (mesón de proteínas, plato, ensalada cruda, pierna pernil cruda, carne en posta cocinada, agua de grifo, prueba de manos (frotis) a 1 manipulador de alimentos, prueba de	

		heridas, prueba del mesón proteína). 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.	Si bien 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; al no contar con el recurso humano suficiente, los tiempos de entrega se han retrasado aún más, rompiendo los horarios establecidos y generando cuellos de botella en los pisos.	
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 y así no presentar porciones con gramajes inferiores a lo estipulado para cada dieta.	
CUMPLIMIENTO DISTRIBUCIÓN DIETAS	Supervisión por parte del Área de Hotelería – Alimentación –	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	

ORDENADAS	Grupo Nutrición-Grupo Área de Supervisores Contrato en los diferentes tiempos de comida.	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 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. Se está presentando novedades relacionadas con faltante de materia prima e insumos lo que genera cambios frecuentes de proteínas, frutas y otros insumos para el suministro de las dietas, estos cambio se realizan sin la previa autorización del servicio de nutrición clínica del hospital, lo que genera variaciones en las minutas de dietas que se suministran a los pacientes, médicos residentes e internos del Hospital. Se tiene la novedad del uso de canecas no adecuadas para el almacenamiento de desechos orgánicos de acuerdo a la normatividad vigente. El sistema de control biométrico, no se encuentra en funcionamiento lo que genera demora y reprocesos en la atención de los médicos residentes e internos.	
	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 mayo 2026 así: • Los días jueves se limpieza de mesón de lavado de loza, limpieza de filtros sanitarios, pisos, paredes y bordes, limpieza general de neveras de helados y fruta preliminar y limpieza general del área de almacén. • Los días viernes se realiza lavado de limpieza y desinfección (área de canastillas), área de comedor, dietas, producción y panadería; campanas de producción dietas 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, limpieza y desinfección de áreas al terminar la producción. • 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 mayo de 2026 así: • Viernes 01 de mayo de 2026 • Viernes 11 de mayo de 2026 • Viernes 19 de mayo de 2026 • Viernes 29 de mayo de 2026 Se hace control de plagas y fumigación en el mes de marzo de 2026, así: • Se realiza fumigación el día 15 de mayo de 2026. • Se realiza fumigación el día 29 de mayo de 2026.	

ENCUESTAS

El Grupo de Nutrición durante el mes de mayo de 2026, se realizaron encuestas a 193 Pacientes hospitalizados, resultados que se presentan a continuación.

N°	Observación	Recomendación
1	Tiempo	El porcentaje de inconformidad durante el mes de Mayo es de 22,8 % el cual aumentó a comparación del mes anterior que fue de 11,8 %. Los pacientes refieren que las dietas, principalmente el desayuno y las nueves llegan fuera del horario establecido.
2	Composición de las dietas	El porcentaje de inconformidad durante el mes de Mayo fue de 19,1% el cual disminuyó a comparación del mes anterior que fue del 30,4%. Las observaciones o no conformidades como: no entregan los alimentos completos de la dieta, no entregan botella de agua, no cumple con las observaciones y restricciones de las dietas indicadas,. Porciones muy pequeñas en el plato dado incumplimiento al gramaje de las porciones, a los pacientes no les entregan lo que corresponde; por ejemplo dieta la dieta normal la entregan sin azúcar y sin sal. 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 Mayo fue del 26,5 % el cual se aumentó a comparación del mes anterior que fue de 15,7%. Los pacientes refieren algunos alimentos como: proteína, sopas, bebidas

				como 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 Mayo fue del 27,4 % el cual no presentó ningún cambio . Durante este mes los pacientes manifiestaron inconformidad con las siguientes características del menú: 1. Alimentación simple: Perciben las preparaciones como básicas, con poca variedad de técnicas culinarias. 2. Menú monótono: Refieren repetición frecuente de los mismos alimentos y preparaciones durante la semana. 3. Poco agradable: La presentación, sabor y temperatura de los alimentos no cumple con sus expectativas, lo que disminuye la aceptación de la dieta. Esta situación afecta directamente la ingesta dietaria de los pacientes, aumentando el riesgo de desnutrición intrahospitalaria, mayor estancia hospitalaria y disminución en la percepción de calidad del servicio por parte del usuario y su familia. Por lo anterior, se solicita: 1. Revisar y ajustar la programación		

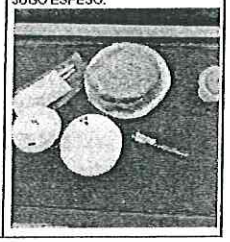
				de menús para aumentar la variedad semanal y rotación de preparaciones. 2. Fortalecer el cumplimiento de tiempos de servicio para garantizar la temperatura adecuada de los alimentos. 3. Capacitar al personal de distribución en técnicas de emplatado y presentación, considerando que el aspecto visual influye en la aceptación.		
		5	Apariencia	El porcentaje de inconformidad de los pacientes del mes de Mayo 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 Mayo no presentó ningún cambio respecto al mes anterior, el porcentaje de inconformidad continua 5,6% Los pacientes manifestaron dietas ha sido tarde, que algunos auxiliares de dietas no responden de manera asertiva. 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 Mayo fue de 17 % el cual aumento a comparación del mes anterior que fue de 0 % Se sugiere capacitar y recordar al personal la importancia de la buena presentación personal, y buenas prácticas de higiene, buena comunicación y aseo del personal (Auxiliar de dietas y Nutricionistas).		
NOVEDADES		Mediante correo electrónico de fecha 01 de junio de 2026, el área de Nutrición Clínica reporta una serie de novedades presentadas durante el mes de mayo de 2026, durante la ejecución del contrato N° 305-2025 así: INFORME MENSUAL DE NOVEDADES DEL SERVICIO DE ALIMENTACION-AREA DE NUTRICION CLINICA (01 AL 31 DE MAYO DE 2026)				

INFORME MENSUAL DE NOVEDADES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

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

FECHA	Cama	Paciente	Historia Clinica	Novedad
6-05-26	102902	YANETH CRUZ PRIETO	51734972	PACIENTE REFIERE COMIDA FRÍA EN TODO LOS TIEMPOS DE COMIDAS
6-05-26	1002	MARTHA INES GOMEZ MICHELS	51853036	NO ENTREGARON EL JUGO DE NARANJA AL DESAYUNO, A LAS 10 DE LA MAÑANA SE PREGUNTA AL SERVICIO EL PORQUE DEL INCUMPLIMEINTO REFIEREN QUE NO TENIAN NARANJA EN EL SERVICIO QUE YA LAS ESTABAN COMPRANDO Y PASABAN LOS JUGOS. JUGO PARA PASAR MEDICAMENTO POR LO CUAL EL DE LA MAÑANA NO LO PUDO PASAR LA JEFE A LA HORA INDICADA
6-05-26	103002	HERNANDO FRANCO	123096	TENÍA INDICADO ENTREGAR PORCIÓN DE PAPAYA AL DESAYUNO A LA JEFE DE
				ENFERMERÍA Y POR ERROR SE LA ENTREGARON AL PACIENTE, LA FRUTA ERA PARA VALORACIÓN DE FONOAUDIOLOGÍA.
6-05-26	831	MARIA CECILIA BOLIVAR DE GONZALEZ	20061239	FAMILIAR AFIRMA QUE LA CENA LE LLEGÓ FRÍA Y QUE LA COMPOTA ESTABA DESTAPADA LE HABÍAN CONSUMIDO LA MITAD DEL ALIMENTO.
18/05/2026	113501	PEDRO ALONSO PRIETO ROSAS	4262497	NO HAY VARIEDAD EN LA ALIMENTACIÓN (TODOS LOS DIAS LAS MISMAS PROTEÍNAS (PECHUGA), FRIAS Y DURAS) LA CARNE DE RES QUE LE LLEVARON AYER EN LA CENA DURA Y LE LLEVARON AHUYAMA EN EL DESAYUNO Y ALMUERZO
18/05/2026	705	YANETH CRUZ PRIETO	51734972	ENTREGA DE ALIMENTOS QUE NO ESTÁN INDICADOS POR MINUTA DEL MES DE MAYO, NO CUMPLE CON LA PRESENTACIÓN, SABOR, NI OLOR AGRADABLE COMESTIBLE. PROTEÍNAS LLEGAN FRÍAS, REPETIDAS Y DE CONSISTENCIA DURA
19/05/2026	701	MARIA ISABEL SALGUERO DE MONTOYA	29598179	ENTREGA DE DIETA CONTRAINDICADA, TIENE DIETA DE DESAYUNO DE BLANDA SUAVE TD TODO COCIDO, ENTREGA IMPUNTUAL E INCORRECTA DE LA DIETA, ENTREGA DE ALIMENTOS

				LÍQUIDOS CLAROS Y DISGREGANTES. AUXILIAR DE DIETAS INDICA QUE ENTREGA DE LE SOLICITARON DIETA BLANDA SUAVE POR PARTE DE LA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (LIZZETH), ASÍ MISMO, NUTRICIONISTA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN VERIFICA QUE LE INDICÓ DIETA BLANDA SUAVE TD. NO ENTREGAN COMPOTA SOLICITADA, EN CAMBIO ENTREGAN EN LAS NUEVES JUGO ESPESO. 

La supervisión ha verificado la recurrencia de novedades operativas que afectan la continuidad del suministro de dietas, entre las cuales se destacan: (i) demora en los tiempos de entrega a pisos, (ii) desabastecimiento de insumos y materia prima, (iii) persistente déficit de talento humano y (iv) carencia de loza. Dichas situaciones han impactado directamente la oportunidad y calidad del servicio alimentario dirigido a pacientes hospitalizados, médicos residentes e internos.

Si bien el Contratista ha atendido y solucionado cada una de estas contingencias de manera eficiente y oportuna durante su ocurrencia, se evidencia que los eventos persisten, lo que denota que las medidas implementadas han sido de carácter reactivo y no han logrado erradicar las causas de fondo.

En consecuencia, se reitera al Contratista la obligación de implementar un plan de mejora sostenible y preventivo, con acciones estructurales en la gestión de inventarios, la planeación del recurso humano y la reposición oportuna de loza, que garanticen la estabilidad del servicio y eliminen definitivamente la recurrencia de estas fallas, asegurando así la puntualidad y excelencia que demanda la recuperación y bienestar de nuestros pacientes.

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 por el área de nutrición clínica del Homil – informe encuestas de alimentación mes de mayo de 2026, en la ejecución del contrato N°305-2025 - ID 487612 de fecha 02 de junio de 2026.

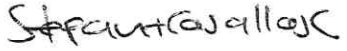
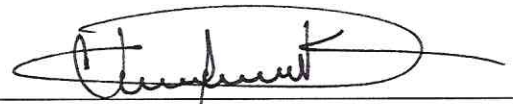
- Oficio radicado por el área de gestión de calidad del Homil – incumplimiento plazos entrega plan de mejoramiento DIABEN, en la ejecución del contrato N°305-2025 - ID 482555 de fecha 12 de mayo de 2026.

- Oficio radicado a la firma DIABEN S.A.S – Reporte de no conformidades – incumplimiento plazos entrega plan de mejoramiento DIABEN, en la ejecución del contrato N°305-2025 - ID 482763 de fecha 13 de mayo de 2026.

- 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 483704 de fecha 15 de mayo de 2026.

- Oficio radicado mediante correo electrónico de fecha 29 de mayo de 2026 por la firma DIABEN S.A.S – respuesta oficio de fecha 15 de mayo de 2026 – novedades presentadas, en la ejecución del contrato N°305-2026.

	• De acuerdo con el Modificatorio No. 03 - Ajuste de Tarifas 2026 al Contrato No. 305-2025, aprobado el 22 de mayo de 2026, mediante el cual se estableció el ajuste de precios correspondiente a los servicios de alimentación prestados al Hospital Militar, incluyendo dietas de pacientes, adicionales, chequeos, alimentación de residentes, sangrías y demás servicios asociados, se informa que los valores facturados presentan un incremento del seis punto cinco por ciento (6,5%) sobre las tarifas vigentes. En virtud de lo anterior, se presenta la Factura No. FE-1056 con los valores ajustados conforme a las disposiciones contractuales aplicables. Lo anterior se sustenta en la Cláusula Primera del referido modificatorio, la cual establece: "AJUSTAR LOS PRECIOS EN EL ANEXO ECONÓMICO DEL CONTRATO 305-2025 a partir del mes de abril de 2026", quedando las tarifas definidas de acuerdo con el anexo económico actualizado.	
ACTAS DE REUNION	• Acta reunión contrato N°305-2025 de fecha 13 de mayo del 2026, reunión de seguimiento. • Acta reunión contrato N°305-2025 de fecha 28 de mayo 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	VACACIONES
SMSM. **Diana Marcela Rodríguez González** Seguridad y Salud en el Trabajo	VACACIONES
SMSM. **Johana Paola Carranza Cepeda** Área de Hospitalización	INCAPACIDAD
SV. **Juan Alberto Melo Neisa** Área de Gestión Ambiental	
PD. **Omar Sánchez Beltrán** Área de Hotelería – Alimentación	