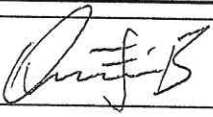


HOSPITAL MILITAR CENTRAL		FORMATO: INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN Y/O TRAMITE A PAGO						CÓDIGO: GA-GECO-MN-01-FT-05						
		UNIDAD: COMPRAS, LICITACIONES Y BIENES ACTIVOS						FECHA DE EMISIÓN: 19-05-2024						
		MANUAL: CONTRATACION						VERSIÓN: 10						
		PROCESO: GESTIÓN DE ADQUISICIONES												
		SISTEMA DE GESTION INTEGRADO SGI						PAGINA 1 DE 2						
Fecha:	14/08/2026	INFORME PARCIAL DE SUPERVISOR			TRAMITE PARA PAGO	X		MES DE PRESTACION DE SERVICIO Y/O MES DE INFORME		JULIO-2026				
No. de Contrato:	305/2025				VALOR		\$ 7.010.344.259,10							
Nº 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													
	Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP) No.	FECHA	DINAMICA No.	FECHA	Registro Presupuestal (RP) No.	FECHA CRP	No. FACTURA y/o MES DE PRESTACION DEL SERVICIO	FECHA FACTURA	ENTRADA ALMACÉN Y/O SOPORTE INGRESO	ALMACEN AL QUE INGRESA	VALOR OBLIGACIÓN			
VIGENCIA 2026	23726	07/01/2026	237	7/01/2026	150326	13/02/2026	FE N°1080	10/08/2026	N/A	N/A	\$ 648.757.557,51			
							FE N°1079	6/08/2026	N/A	N/A	\$ 71.014.740,50			
VALOR AUTORIZADO PARA PAGO											\$ 719.772.298,01			
VALOR PROYECTADO A PAGO EN LETRAS:		SETECIENTOS DIECINUEVE MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS CON UN CENTAVO 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		\$ 2.100.000.000,00		\$ 0,00		\$ 3.973.656.047,56		\$ 3.036.688.211,54					
TOTAL CONTRATO	\$ 4.910.344.259,10		\$ 2.100.000.000,00		\$ 0,00		\$ 3.973.656.047,56		\$ 3.036.688.211,54					
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					30/11/2026							
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 2026/07/28 y riesgos profesionales 2026/07/28 Planilla N° 9508665020 – correspondiente al mes de JUNIO-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 (JUNIO -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 reacionado 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 INSTALACION	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		SAUD		PENSIÓN		RIESGOS PROFESIONALES				
					E n t 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 CÉDULA:			79457913										
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-OFAL-MN-02-FT-07
  GSED		DEPENDENCIA: OFICINA ASESORA JURIDICA		FECHA DE EMISIÓN: 31-08-2012
		PROCESO: GESTION JURIDICA Y DISCIPLINARIA		VERSIÓN: 01
		SISTEMA DE GESTION INTEGRADO SGI		PÁGINA 1 DE 14

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: 30/11/2026	
CONTRATISTA: DIAGO Y BENITEZ S.A.S.		PLAZO DE EJECUCIÓN: 30/11/2026	
		PERIODO DEL INFORME: 01 de JULIO AL 31 DE JULIO 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 30/11/2026.	

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES DESARROLLADAS
Todas las descritas en el contrato N° 305/2025, Cláusula Sexta, ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES DE ORDEN TECNICO Cláusula 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° 9508665020 de fecha de pago 2026/07/28, por valor de \$57.204.800. 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		CODIGO	GJ-OFAJ-MN-02-FT-07	VERSION	01
		Página:	2 de 14		

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 JULIO AL 31 DE JULIO 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	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.		
	Menaje y Equipo Supervisión permanente por parte del Área de Hotelería - Alimentación	<p>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. Se requiere que el contratista priorice la adquisición de la loza faltante.</p> <p>Durante el periodo comprendido entre el 01 de julio de 2026 hasta el día 31 de julio de 2026, se realizó mantenimiento solo a 10 carroteros de los 20 equipos que se encuentran en servicio, así mismo esta situación se manifestó al contratista sobre la necesidad de contar con todos estos equipos requeridos en buen estado de funcionamiento para garantizar a los pacientes de los diferentes servicios que las dietas suban con la temperatura adecuada.</p>		
	Área Hotelería Alimentación Epidemiología.	En cumplimiento con los protocolos de vigilancia sanitaria y bioseguridad, el pasado 29 de julio 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 frutas, ensalada cruda (tomate y cebolla), yuca cocida, tilapia cocinada, agua de grifo		

INFORME		CODIGO	GJ-OFAL-MN-02-FT-07	VERSION	01
		Página:	3 de 14		

		<p>(dietas), prueba de manos (frotis) a 1 manipulador de alimentos, prueba de heridas, pierna de cerdo cruda.</p> <p>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 y cumple con los parámetros especificados.</p>	
INTERVALO DE TIEMPO ENTRE LA PRODUCCIÓN Y LA SERVIDA.	Revisión diaria por parte de los supervisores del Área de Hotelería – Alimentación-Servicio Nutrición.	<p>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 y demoras en la entrega oportuna de las dietas.</p>	
TAMAÑO DE LAS PORCIONES	Revisión y pesaje previos al servicio.	<p>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.</p>	
CUMPLIMIENTO DISTRIBUCIÓN	Supervisión por parte del Área de Hotelería –	<p>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)</p>	

INFORME			
	CODIGO	GJ-OFAJ-MN-02-FT-07	VERSION
	Página:	4 de 14	01

DIETAS ORDENADAS	Alimentación - Grupo Nutrición- Grupo Area de Supervisores Contrato en los diferentes tiempos de comida.	<p>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 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.</p> <p>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.</p> <p>Se tiene la novedad del uso de canecas no adecuadas para el almacenamiento de desechos orgánicos de acuerdo a la normatividad vigente, hay faltante de canecas descomide para los diferentes pisos.</p> <p>El sistema de control biométrico, no se encuentra en funcionamiento completamente, lo que genera demora y reprocesos en la atención de los médicos residentes e internos.</p>	
	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 para los fines de semana. Se deben realizar los ajustes correspondientes, 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.

<div> <div>CONTROL SANEAMIENTO Y SEGURIDAD</div> <div>Supervisión por parte del Área de Hotelería – Alimentación</div> </div>	<div> <p>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 julio 2026 así:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 preeliminar y limpieza general del área de almacén y limpieza de cuartos fríos. 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, dietas, comedor, oficinas y panadería; limpieza y desinfección general de zona de acopio y locker. 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, limpieza y secado de cuarto de menaje y lavado de filtros sanitarios. 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 desinfección de tubo zona exterior (trampa de grasa). <p>Se realiza limpieza y lavado de trampas durante el mes de julio de 2026 así:</p> <ul style="list-style-type: none"> Viernes 03 de julio de 2026 Viernes 10 de julio de 2026 Viernes 17 de julio de 2026 Viernes 24 de julio de 2026 <p>Se hace control de plagas y fumigación en el mes de julio de 2026,</p> </div>
---	---

		así: <ul style="list-style-type: none">Se realiza fumigación el día 17 de julio de 2026.Se realiza fumigación el día 28 de julio de 2026.										
	<div>El Grupo de Nutrición durante el mes de julio de 2026, se realizaron encuestas a 110 Pacientes hospitalizados, resultados que se presentan a continuación.</div>	<table><tr><th>Nº</th><th>Observación</th><th>Recomendación</th></tr><tr><td>1</td><td>Tiempo</td><td>El porcentaje de inconformidad durante el mes de Julio es de 30% el cual incremento a comparación del mes anterior que fue de 19 %. Los pacientes refieren que las dietas, principalmente el desayuno llega 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 Julio fue de 14% el cual aumento a comparación del mes anterior que fue del 14%. Las observaciones o no conformidades que reportan los pacientes son: 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. Por otro lado, entregan las dietas de manera incorrecta, 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.</td></tr></table>	Nº	Observación	Recomendación	1	Tiempo	El porcentaje de inconformidad durante el mes de Julio es de 30% el cual incremento a comparación del mes anterior que fue de 19 %. Los pacientes refieren que las dietas, principalmente el desayuno llega fuera del horario establecido	2	Composición de las dietas	El porcentaje de inconformidad durante el mes de Julio fue de 14% el cual aumento a comparación del mes anterior que fue del 14%. Las observaciones o no conformidades que reportan los pacientes son: 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. Por otro lado, entregan las dietas de manera incorrecta, 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.	
Nº	Observación	Recomendación										
1	Tiempo	El porcentaje de inconformidad durante el mes de Julio es de 30% el cual incremento a comparación del mes anterior que fue de 19 %. Los pacientes refieren que las dietas, principalmente el desayuno llega fuera del horario establecido										
2	Composición de las dietas	El porcentaje de inconformidad durante el mes de Julio fue de 14% el cual aumento a comparación del mes anterior que fue del 14%. Las observaciones o no conformidades que reportan los pacientes son: 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. Por otro lado, entregan las dietas de manera incorrecta, 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.										

INFORME

CODIGO	GJ-0FAJ-MN-02-FT-07	VERSION	01
Página:	7 de 14		

ENCUESTAS			
	3	Temperatura	El porcentaje de inconformidad del mes de julio fue del 29,1% el cual se incrementó a comparación del mes anterior que fue de 16 %. Los pacientes refieren algunos alimentos como: proteína, sopas, bebidas como avena, café o chocolate llega fría. Durante este mes el grupo de interventoría reporto en diversas ocasiones fallas en los carroteros, lo cual está relacionado con el incremento en la inconformidad de los pacientes respecto a los alimentos fríos. 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 carroteros.
			El porcentaje de inconformidad de los pacientes del mes de Julio fue de 26,4% el cual incremento a comparación del mes anterior que fue del 10%
	4	Sabor	Durante este mes los pacientes manifiestan inconformidad con las siguientes características del menú: 1. Alimentación simple: Perciben las preparaciones como básicas, con poca variedad de técnicas culinarias.

INFORME

CODIGO	GJ-OFAL-MN-02-FT-07	VERSION	01
Página:	9 de 14		

		5	Apariencia	El porcentaje de inconformidad de los pacientes del mes de Julio fue del 24,8 % el cual se incremento en comparación del mes anterior que fue del 11%. Los pacientes refieren que las bebidas como avenas, maicenas llegan extremadamente espesas con grumos, pan duro, alimentos quemados, 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 Julio fue del 13 %,se evidencio un incremento en la inconformidad de los pacientes relacionadas con la atención brindada por parte de los auxiliares de dietas del servicio de alimentos. De acuerdo con los reportes y la retroalimentación recibida en visita a piso, los pacientes refieren que el personal se muestra poco receptivo a sus solicitudes e inquietudes. Esta situación impacta directamente en la percepción de calidad del servicio y en la experiencia del paciente, generando inconformidad y afectando los estándares de atención humanizada establecidos por la institución.		
<p>Por lo anterior, se solicita:</p> <p>1 Realizar reincidencia al personal</p>					

				<p>auxiliar de dietas en temas de comunicación asertiva, trato digno y humanización del servicio</p> <p>2. Fortalecer los mecanismos de supervisión durante la entrega de dietas en los diferentes servicios.</p> <p>3. Socializar con el equipo los derechos de los pacientes y los deberes institucionales relacionados con la atención.</p> <p>El porcentaje de inconformidad durante el mes de Julio fue del 0%</p> <p>Se sugiere continuar con las capacitaciones 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).</p>		
		7	Aseo Personal			
NOVEDADES	<p>Mediante correo electrónico de fecha 05 de agosto de 2026, el área de Nutrición Clínica reporta una serie de novedades presentadas durante el mes de JULIO de 2026, durante la ejecución del contrato N° 305-2025 así:</p> <p>INFORME MENSUAL DE NOVEDADES DEL SERVICIO DE ALIMENTACION-AREA DE NUTRICION CLINICA (01 AL 31 DE JULIO DE 2026)</p>					

INFORME

CODIGO G1-OFAL-MN-02-FT-07 VERSION 01

Página: 11 de 14

FECHA	Cama	Paciente	Historia Clínica	Novedad
8-7-26	110701	JHOAN SANTI CASTILLO HERNANDEZ	1039089118	PACIENTE CON INDICACIÓN DE NO PAPAYA Y LE ENTREGARON PAPAYA COMO FRUTA
15/07/2026	112501	GLORIA AMINIA CASTRO CASTRO	41538442	JUGOS MUY DULCES
15/07/2026	111701	LUIS ANTONIO VICTOR ROMERO DE JARAMO	17167164	SOPAS MUY SALADAS
17/07/2026	1206	GERMAN CASTRO PRIETO	6004409	PACIENTE CON DIETA BLANDA SUAVE TD Y LA ESPORA REFIERE QUE LE ESTAN LLEVANDO COMIDAS DULCES Y SECAS FRUTOS ENTEROS, ALIMENTOS MUY SECOS
22/07/2026	622	DAVID SANTIAGO LOZANO CABRERA	1011033017	PACIENTE CON DESAYUNO PROGRAMADO SIN EMBARGO SIENDO LAS 10:30 AM PACIENTE AUN NO LO HA RECIBIDO, SE
27/07/2026	60304	LUIS ARMANDO PRIETO AGUIAR	18423762	HABLA CON EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN QUIEN REFIERE ENTREGA, TAMBIÉN SE HABLA CON AUXILIAR DE DIETAS QUE IGUALMENTE REFIERE HABERLO ENTREGADO PERO SE INDICA CON PACIENTE Y DOS TODOS PACIENTE ENVIADO DE LA LIBERTAD QUIENES CONFIRMAN QUE NO HA RECIBIDO EL DESAYUNO
28/07/2026	CIFO 18	ANA VICTORIA BLANCO DE DIAZA	27182627	SE ENTREGAN PROTEÍNAS MOLIDAS SIN SALASAS, PACIENTE CON INDICACIÓN DE DIETA BLANDA SUAVE TD, CON RIESGO DE BRONCOASPIRACIÓN, SE SOLICITA DOBLE PROTECCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN Y DIETAS SUAVES Y CENA NO SE CUMPLE CON ESTO.
22/07/2026	1637-1	GLORIA INES VERA DE CARMONA	20251761	SE REALIZO LA SOLICITUD DE ALMUERZO POR DRIVE A LAS 2:03 PM Y ERAN LAS 4 PM DE LA TARDE Y EL SERVICIO DE ALIMENTO NO HABIA REALIZADO LA ENTREGA DEL ALMUERZO.
				SE REALIZO LA SOLICITUD DE CENA. 26/07/2026 18:59:41 26/07/2026 10 N Comida 103701 BLANDA SUAVE HIPOGLUCASA ANTES DE PASAR GLORIA INES VERA DE CARMONA ELIANA RODRIGUEZ No
31/07/2026	630-1	MATHIAS OÑATE BELTRAN	1018624034	DIETA DIETA NUNCA FUE ENTREGADA
				MAÑOR REFORIA QUE LAS PREPARACIONES DE LA DIETA COMPLEMENTARIAN I LLEGAN CON SAL Y DULCE, LO CUAL NO ESTA PERMITIDO POR TIPO DE DIETA Y CONTRATO.

	<p>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.</p> <p>Si bien el Contratista ha atendido y solucionado cada una de estas contingencias, 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.</p> <p>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, médicos residente e internos.</p> <p>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".</p>
--	---

	<p>Nota: Se realiza Modificación N° 4 - Adición N°01 y prorroga N°01 al contrato N° 305-2025, cuyo objeto es "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" .</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oficio radicado por el área de nutrición clínica del Homil – informe encuestas de alimentación mes de julio de 2026, en la ejecución del contrato N°305-2025 - ID 501466 de fecha 03 de agosto 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 495194 de fecha 03 de julio de 2026. • Comunicación enviada por correo electrónico de fecha 07 de julio de 2026, dando respuesta al oficio ID-495194 	
ACTAS DE REUNION	<ul style="list-style-type: none"> • Acta reunión contrato N°305-2025 de fecha 30 de julio del 2026, reunión de seguimiento. 	

FIRMA DE QUIENES VERIFICAN LA INFORMACION	
FIRMA SUPERVISORES DEL CONTRATO	
Doctora SMSM Stefany Casallas Cortes Servicio de Nutrición	 Stefany-CasallasC.
Doctor SMSM Eric Giovanni Delgado Zárate Servicio de Epidemiología	
SMSM. Diana Marcela Rodríguez González Seguridad y Salud en el Trabajo	
SMSM. Johana Paola Carranza Cepeda Área de Hospitalización	
SV. Juan Alberto Melo Neisa Área de Gestión Ambiental	VACACIONES
PD. Omar Sánchez Beltrán Área de Hotelería – Alimentación	