
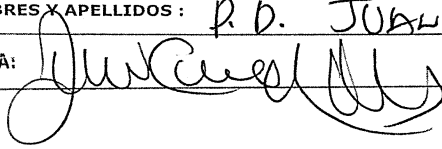
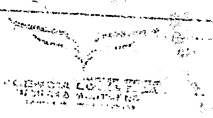


PROCESO										
GESTIÓN CONTRACTUAL										
		TÍTULO VERIFICACIÓN DEL TRAMITE DE PAGO				CÓDIGO: CT-FO-44			Página 1 de 1	
						VERSIÓN No. 01		FECHA: 24 / 7 / 2024		
CONTRATISTA O BENEFICIARIO: OSCAR JAVIER ALVAREZ GALVIZ					No. CONTRATO Y/O ORDEN DE COMPRA: 001-017-2025					
DEPENDENCIA ENCARGADA DEL TRAMITE DE PAGO: SUBDIRECCIÓN DE OPERACIONES LOGÍSTICAS					VALOR TRAMITE DE PAGO: \$4.746.978,00			RADICADO N° 7069		
FECHA DE RECEPCIÓN:					FECHA DE VALIDACION GESTOR:			FECHA DE ENTREGA SUPERVISIÓN:		
SUPERVISOR: ELIZABETH CRUZ CONTRERAS										
No.	DESCRIPCIÓN	CONTRATOS								ANTICIPOS
		COMPRA VENTA O SUMINISTRO	SUMINISTRO, ORDENES DE SERVICIOS	ORDEN DE COMPRA	FIDUCIA	PRESTACIÓN DE SERVICIOS	INTERVENTORIA	INTER-ADMINISTRATIVOS	OBRA	
1	Validación de la Publicación en Secop II (trámite de pago, informe de supervisión, Facturas)			N.A.		✓				
2	Formato Trámite pago parcial y/o total (Firmado por supervisor y gestor)					✓				
3	Cuadro control de pagos firmado (Relacion Usos Presupuestales, firmado por supervisor y presupuesto)					✓				
4	Acta de entrega y Recibo a Satisfacción (Firmado por supervisor y contratista)					✓				
5	Certificación paz y salvo pago de seguridad social integral y parafiscales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente planilla resumen de parafiscales.					✓				
6	Certificación paz y salvo obligaciones laborales.					N/A				
7	Informe de Supervisión o aval de pago (de acuerdo a la cláusula "Forma de Pago" del contrato)					✓				N.A.
8	Informe de Actividades (cuando el contrato indique en la Forma de Pago)					✓				
9	Corte parcial o final de obra	N.A.								
10	Aval de pago Interventoría									
11	Paz y salvo de la Unidad o dependencia donde se ejecutan las obras									
12	Factura ó documento equivalente que cumpla con los requisitos del Art. 617 del E.T. Nota: Verificación de acuerdo a normatividad vigente					✓				
13	Alta Almacén (cuando el bien deba ingresar al almacén)					N/A				N.A.
14	Otros anexos* (Memorandos, Resoluciones, Oficios, etc.)					N/A				
15	Multas o Sanciones					N/A				
NOTA: UNA VEZ VERIFICADOS LOS SOPORTES DOCUMENTALES EN CASO DE ENCONTRAR NOVEDADES, SE RELACIONARAN EN EL CUADRO INFERIOR LA DESCRIPCIÓN DE LA NOVEDAD Y SERA DEVUELTO A LA DEPENDENCIA ENCARGADA DEBERÁ REALIZAR LAS GESTIONES NECESARIAS PARA DAR SOLUCIÓN A LAS INCONSISTENCIAS, ANTES DE SU TRÁMITE A LA DIRECCION FINANCIERA.										
REGISTRO DE DEVOLUCIÓN A OTRAS DEPENDENCIAS POR NOVEDADES EVIDENCIAS EN LOS TRAMITES DE PAGO										
DESCRIPCIÓN DE LA NOVEDAD	REVISIÓN DEL TRAMITE			FECHA DEVOLUCIÓN	NOMBRE Y FIRMA A QUIEN SE LE DEVUELVE EL TRÁMITE	NOMBRE GESTOR	FIRMA			
	1ra	2da	3ra							
GESTOR QUE REvisa Y VALIDA EL TRÁMITE DE PAGO										
NOMBRES Y APELLIDOS : P. D. JUAN CARLOS MORALES GARCÉS										
FIRMA: 										

2 DIC 2025
10:20 am.



Juan Carlos

Nº: 017-2025

FECHA: 11 DIC 2025

Maura
8:06

DE: ALSGC- SUBDIRECCIÓN GENERAL DE CONTRATACIÓN

PARA: Juan

INSTRUCCIONES Y ORDENES:



Por favor review
y dar trámite

PLAZO: - Inmediato

FIRMA: *[Signature]*

JCM
11/12/2025
8:25



RECIBIDO FINANCIERO
SECOF
ORFEO

PROCESO					GESTION FINANCIERA				
 AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO TRAMITE DE PAGO ANTICIPO/PARCIAL Y/ O TOTAL			CÓDIGO: GF-FO-36			 <small>Estado General de Entendimiento de la Defensa</small> <small>El Estado de Defensa, el Poder, el Control y el Combate</small>		
				VERSIÓN No. 04		Página 1 de 5			
				FECHA:	17	09			2024

Fecha trámite de pago	12/12/2025	Número de Pago:	11
Valor de pago solicitado	(\$)4.746.978,00		

DATOS DEL CONTRATO:

Contrato y/u Orden de Compra	No. 001-017-2025		
Nombre o Razón Social del Contratista	OSCAR JAVIER ALVAREZ GALVIZ		
Identificación	NIT o C.C: 1.072.430.345	SAP (acreedor) : 80006055	
Objeto del Contrato	"CONTRATAR UN NUTRICIONISTA-DIETISTA PARA BRINDAR APOYO PROFESIONAL A LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE OPERACIÓN LOGÍSTICA EN LOS PROCESOS RELACIONADOS CON LA PLANEACIÓN, SUPERVISIÓN, CONTROL Y EJECUCIÓN DE LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y ADMINISTRATIVA EN LOS COMEDORES Y CADS ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FFMM AL NIVEL DE LA OFICINA PRINCIPAL Y LAS REGIONALES"		
Orden o Pedido ERP SAP	No. 4300011615		
Expediente Orfeo	No. 2025130010130800011E		
Registro Presupuestal	No. 12025 del 24 de enero de 2025		
	<input type="checkbox"/> VIGENCIA ACTUAL <input type="checkbox"/> REZAGO		
Valor total del contrato	Valor Inicial del Contrato	(\$)52.216.758,00	
	+ Valor Adiciones	(\$)	
	- Valor Reducciones	(\$)	
	Valor Total del Contrato	(\$)52.216.758,00	
No. Contrato interadministrativo / convenio / Acta de acuerdo (Cuando aplique)	NO APLICA		
Fecha de legalización del contrato	24 DE ENERO DE 2025		
Fecha de finalización del contrato	15 DE DICIEMBRE DE 2025		
Porcentaje de ejecución del contrato	100,00%		
Modificaciones del contrato	<input type="checkbox"/> Adición Valor _____ <input type="checkbox"/> Modificación Descripción _____ <input type="checkbox"/> Suspensión Descripción _____ <input type="checkbox"/> Prorroga Fecha _____ <input type="checkbox"/> Cesión Descripción _____		
Novedades del contrato	<i>(Se especificará claramente novedades respecto al pago, como embargos, multas, sanciones, afectación de pólizas u otro concepto que afecte el valor del pago al contratista).</i>		
Garantías del contrato	Número	Valor Asegurado	Vigencia de la Póliza
			Fecha de inicio Vigente hasta
• Póliza de cumplimiento	11-44-101246697 Anexo 1	\$15.665.027,40	24/01/2025 15/06/2026

PROCESO					
GESTION FINANCIERA					
	TÍTULO TRAMITE DE PAGO ANTICIPO/PARCIAL Y/ O TOTAL	CÓDIGO: GF-FO-36			
		VERSIÓN No. 04	Página 2 de 5		
		FECHA:	17	09	

<ul style="list-style-type: none"> • Póliza de responsabilidad civil extracontractual (cuando aplica) 				
--	--	--	--	--

DATOS FINANCIEROS DEL CONTRATISTA:

Cuenta Bancaria	Entidad Bancaria: Banco Caja Social		
	Nº 24041286058	Tipo cta. bancaria	Ahorro X Corriente <input type="checkbox"/>
Régimen Tributario (RUT) al que pertenece	<input type="checkbox"/> RESPONSABLE DE IVA <input checked="" type="checkbox"/> NO RESPONSABLE DE IVA <input type="checkbox"/> RÉGIMEN SIMPLE DE TRIBUTACIÓN		
Tipo de Facturación (De acuerdo a lo que estipule el RUT)	<input type="checkbox"/> ELECTRÓNICA <input checked="" type="checkbox"/> CUENTA DE COBRO		
CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEY 50 / 1990			CUMPLE
	1.planilla pagada de seguridad social integral (salud-pensión-arl) y parafiscales (SENA-ICBF-Caja de Compensación)	Si	
	2. Certificación de pago de seguridad social y parafiscales	Si	
	3. Certificación de obligaciones laborales	No aplica	
PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL	Planilla	Nº 91164146 - 92112781	
	IBC (Ingreso base de cotización) (si aplica)	\$ 1.898.792	
	Periodo Salud	Noviembre y Diciembre 2025	
	Periodo Pensión	Noviembre y Diciembre 2025	



DOCUMENTOS SOPORTE QUE SE ANEXAN AL PRESENTE PAGO Y SE ENTREGAN A GESTIÓN FINANCIERA:

El **supervisor del contrato** verificará la aprobación y cargue de la facturación por parte del contratista en SECOP II y en el Sistema de Facturación Electrónica designado por SIIF Nación (cuando aplique).

APROBACIÓN DE FACTURAS	SECOP II	X Si	<input type="checkbox"/> No
	SIIF (cuando sea Electrónica)	<input type="checkbox"/> Si	<input type="checkbox"/> No

(Documentos que se entregan a la Dirección Financiera - Esta relación debe ser diligenciada teniendo en cuenta lo solicitado en la cláusula de forma de pago del contrato):

ÍTEM	DOCUMENTO (Debe diligenciarse de acuerdo a los documentos anexos)	FECHA	VALOR	FOLIO
1.	Control de pagos código GF-FO-35	NO APLICA	\$4.746.978,00	1-2
2.	Factura, cuenta de cobro y/o documento equivalente No. 11	12/12/2025	\$4.746.978,00	3
3.	Acta de entrega y/o recibo a satisfacción código CT-FO-01 (copia)	12/12/2025	\$4.746.978,00	4
4.	Acta de corte parcial o final de obra (si aplica)	NO APLICA		

PROCESO					
GESTION FINANCIERA					
 <p>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO TRAMITE DE PAGO ANTICIPO/PARCIAL Y/ O TOTAL	CÓDIGO: GF-FO-36			
		VERSIÓN No. 04		Página 3 de 5	
		FECHA:	17	09	2024
 <p>Grato Servicio y Entusiasmo de la Defensa</p>					

ÍTEM	DOCUMENTO (Debe diligenciarse de acuerdo a los documentos anexos)	FECHA	VALOR	FOLIO
5.	Reporte o Listado de Entradas de Almacén generado por el sistema ERP-SAP - MB51 (cuando aplique)	NO APLICA		
6.	Certificación Bancaria (Aplica para las Modalidades de contratación que se generan por la Tienda Virtual del Estado Colombiano - Grandes Superficies (Órdenes de Compra o cuando el contrato no relaciona la cuenta bancaria).	NO APLICA		



Nota: El funcionario responsable en la Subdirección General de Contratación y/o Coordinación de Contratos (Regionales), verificara y confirmará que los documentos digitales se encuentren en su totalidad dentro de la herramienta tecnológica establecida ORFEO y/o SECOP II de acuerdo a la modalidad de la adquisición (contrato y/u orden de compra) que se encuentra en trámite.

CERTIFICACIÓN DE DOCUMENTOS QUE SE ENTREGAN A GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN Y QUE REPOSAN EN EL EXPEDIENTE DEL CONTRATO:



Los documentos relacionados en la cláusula forma de pago en el contrato No. 001-017-2025 suscrito 24 de Enero de 2025, que no se tramitan a la Dirección Financiera deben reposar en el expediente contractual de la Subdirección de Contratos para su consulta cuando sea necesario, por lo anterior los abajo firmante certifican que los documentos relacionados a continuación reposan en el expediente contractual:

- El supervisor asegurar el cargue de documentos en la plataforma SECOP II y/o ORFEO
- El funcionario responsable en la Subdirección General de Contratación y/o Coordinación de Contratos (Regionales), asegurara que el expediente contractual físico y en SECOP II y/o ORFEO se encuentre debidamente cargado y completo. Para consulta de usuarios de la información tanto internos como externos (Entes de Control).

ÍTEM	DOCUMENTO (Debe diligenciarse de acuerdo a los documentos anexos)	Reposa en el expediente Contractual	FECHA	FOLIO
1.	Control de pagos código GF-FO-35	X	NO APLICA	1-2
2.	Factura, cuenta de cobro y/o documento equivalente No. 11	X	12/12/2025	3
3.	Acta de entrega y/o recibo a satisfacción código CT-FO-01 (original)	X	12/12/2025	4
4.	Acta de corte parcial o final de obra código PA-FO-86 (si aplica)	NO APLICA		
5.	Entradas de Almacén generado por el sistema ERP-SAP (cuando aplique)	NO APLICA		
6.	Certificación Bancaria (cuando aplique).	NO APLICA		
7.	Certificación: pago de seguridad social integral, aportes parafiscales y de cumplimiento de obligaciones laborales.	X	12/12/2025	5
8.	Planilla de seguridad social en estado pagada.	X	05/11/2025 09/12/2025	6
9.	Informe de supervisión No. 13	X	12/12/2025	7-11


PROCESO					
GESTION FINANCIERA					
 <p>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES La tiron de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO TRAMITE DE PAGO ANTICIPO/PARCIAL Y/ O TOTAL	CÓDIGO: GF-FO-36			
		VERSIÓN No. 04		Página 4 de 5	
		FECHA:	17	09	2024
 <p>Oficina de Planeación y Control de la Defensa ESTADO PLURAL BOLIVIANO - 2008</p>					

10.	Informe de Actividades (si aplica).	X	12/12/2025	12-47
11.	Certificación aplicación Ley 1819 de 2016 y del parágrafo 2 de artículo 383 del Estatuto Tributario (Cuando aplique)	NO APLICA		
12.	Certificación de asignación de Retiro (Cuando Aplique)	NO APLICA		
13.	Insertar más filas. Para incluir documentos entregables adicionales que soporten la ejecución contractual y deberán reposar en el expediente contractual			

PROCESO				
GESTION FINANCIERA				
 AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO TRAMITE DE PAGO ANTICIPO/PARCIAL Y/ O TOTAL	CÓDIGO: GF-FO-36		
		VERSIÓN No. 04	Página 5 de 5	
		FECHA:	17	09
 <small>de la Defensa</small>				

Únicamente para el primer pago:		
Cargar en la plataforma SECOP II Registro de Identificación Tributaria - RIT expedido por la Secretaría Distrital de Hacienda (Actividad económica y código CIU)	SI	X
Cargar en la plataforma SECOP II Registro Único Tributario - RUT expedido por la DIAN documento en firme (copia de certificado)	SI	X

RESPONSABLE DEL TRAMITE (SUPERVISOR) <i>Certifico que previa revisión del presente formato y sus anexos, el contratista cumplió a satisfacción con las obligaciones contenidas en el contrato (informe de actividades y/o de los productos establecidos), por lo que cumple con todos los requisitos legales necesarios para autorizar el pago.</i>	Nombre ELIZABETH CRUZ CONTRERAS					
	Cargo/Dependencia Coordinadora Nacional de Catering				Extensión 6510420	
	Firma 					
	SECOP II		ORFEO		EXPEDIENTE FÍSICO	
SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
VALIDACIÓN CARGUE VERIFICACIÓN TRAMITE DE PAGO - GESTOR CONTRACTUAL <i>Se controla tanto para los contratos como las órdenes de compra, de acuerdo a la verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas, las actividades administrativas, legales, financieras y presupuestales establecidas en el contrato; los cuales reposan de manera completa y organizada en el expediente contractual, la plataforma SECOP II y/u ORFEO.</i>	Nombre JUAN CARLOS MORALES GONZALEZ					
	Cargo / Dependencia: P.D. / S.G.C.				Extensión:	
	Firma: 					
	Vº. Bº. del Directivo del área responsable del contrato o quien haga sus veces (Subdirector, Director, Jefe de Oficina y/o Dependencia)	Nombre CORONEL (RA) CARLOS FIDEL COLMENARES JURADO				
Cargo Subdirector General de Operaciones Logísticas						
Firma 						

PROCESO		GESTIÓN FINANCIERA		
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>El Servicio de Logística Militar</small>	TÍTULO	CONTROL DE PAGOS		CÓDIGO: GF-FO-35
			VERSIÓN No. 04	Página No. 1 de 1
			FECHA: 17	9

DATOS DEL CONTRATO								
Contrato No.	001-017-2025		No. Registro Presupuestal / Fecha		No 12025 del 24 de enero de 2025			
Objeto del Contrato :	"CONTRATAR UN NUTRICIONISTA-DIETISTA PARA BRINDAR APOYO PROFESIONAL A LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE OPERACIÓN LOGÍSTICA EN LOS PROCESOS RELACIONADOS CON LA PLANEACIÓN, SUPERVISIÓN, CONTROL Y EJECUCIÓN DE LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y ADMINISTRATIVA EN LOS COMEDORES Y CADS ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FFMM AL NIVEL DE LA OFICINA PRINCIPAL Y LAS REGIONALES"		RP Actual No.	12025	Valor	\$52.216.758,00	Fecha	24/01/2025
Nombre Contratista:	OSCAR JAVIER ALVAREZ GALVIZ		RP Reserva No.		Valor		Fecha	
Nombre de quien entrega el Bien y/o Servicio:				No. de la negociación de BMC				
Presupuesto con cargo a ALFM	SI		NO					
Con cargo al (los) contrato(s) interadministrativo(s) No. /Convenio u otras				Plazo de ejecución del contrato (contrato inicial y prorroga:	15/12/2025			
Celebrado(s) con:								

EJECUCIÓN ANTICIPO			
Valor anticipo pactado	Valor amortizar	Total amortizado	Saldo pendiente por amortizar
0,00	0,00	0,00	0,00

CONTROL CONTRATO			VALOR	52.216.758,00
Valor de RP	Rubro presupuestal	Descripción del rubro	Dependencia de afectación	Valor por rubro
52.216.758,00	A-05-01-02-008-003	SERVICIOS PROFESIONALES, CIENTÍFICOS Y TÉCNICOS (EXCEPTO SERVICIOS DE INVESTIGACIÓN, URBANISMO, JURÍDICOS Y DE CONTABILIDAD)	A DIRECCIÓN GENERAL	52.216.758,00
Si se requiere inserte más filas para rubros, adiciones, reducciones o traslado indicarlo			Valor total del contrato	52.216.758,00
			Valor ejecutado presupuestal	52.216.758,00
			Saldo por ejecutar	0,00

NÚMERO DE TRÁMITE DE PAGO #1								
No. de documento	Fecha del documento	Rubro presupuestal	Código del uso presupuestal	Descripción del uso	Dependencia de afectación	Valor factura	Valor a pagar	Valor ejecutado
CUENTA DE COBRO N°1	13/02/2025	A-05-01-02-008-003	09	OTROS SERVICIOS PROFESIONALES Y TÉCNICOS N.C.P.	A DIRECCIÓN GENERAL	4.746.978,00	4.746.978,00	4.746.978,00
TOTAL TRAMITE	\$							4.746.978,00
Saldo por Uso	\$	47.469.780,00						
Saldo	\$	47.469.780,00						

NÚMERO DE TRÁMITE DE PAGO #2								
No. de documento	Fecha del documento	Rubro presupuestal	Código del uso presupuestal	Descripción del uso	Dependencia de afectación	Valor factura	Valor a pagar	Valor ejecutado
CUENTA DE COBRO N°2	17/03/2025	A-05-01-02-008-003	09	OTROS SERVICIOS PROFESIONALES Y TÉCNICOS N.C.P.	A DIRECCIÓN GENERAL	4.746.978,00	4.746.978,00	9.493.956,00
TOTAL TRAMITE	\$							4.746.978,00
Saldo por Uso	\$	42.722.802,00						
Saldo	\$	42.722.802,00						

NÚMERO DE TRÁMITE DE PAGO #3								
No. de documento	Fecha del documento	Rubro presupuestal	Código del uso presupuestal	Descripción del uso	Dependencia de afectación	Valor factura	Valor a pagar	Valor ejecutado
CUENTA DE COBRO N°3	10/04/2025	A-05-01-02-008-003	09	OTROS SERVICIOS PROFESIONALES Y TÉCNICOS N.C.P.	A DIRECCIÓN GENERAL	4.746.978,00	4.746.978,00	14.240.934,00
TOTAL TRAMITE	\$							4.746.978,00
Saldo por Uso	\$	37.975.824,00						
Saldo	\$	37.975.824,00						

Si se requiere inserte más filas

NÚMERO DE TRÁMITE DE PAGO #4

No. de documento	Fecha del documento	Rubro presupuestal	Código del uso presupuestal	Descripción del uso	Dependencia de afectación	Valor factura	Valor a pagar	Valor ejecutado
CUENTA DE COBRO N°4	12/05/2025	A-05-01-02-008-003	09	OTROS SERVICIOS PROFESIONALES Y TÉCNICOS N.C.P.	A DIRECCIÓN GENERAL	4.746.978,00	4.746.978,00	18.987.912,00
TOTAL TRAMITE	\$						4.746.978,00	
Saldo por Uso	\$	33.228.846,00						
Saldo	\$	33.228.846,00						

Si se requiere inserte más filas

NÚMERO DE TRÁMITE DE PAGO #5

No. de documento	Fecha del documento	Rubro presupuestal	Código del uso presupuestal	Descripción del uso	Dependencia de afectación	Valor factura	Valor a pagar	Valor ejecutado
CUENTA DE COBRO N°5	13/06/2025	A-05-01-02-008-003	09	OTROS SERVICIOS PROFESIONALES Y TÉCNICOS N.C.P.	A DIRECCIÓN GENERAL	4.746.978,00	4.746.978,00	23.734.890,00
TOTAL TRAMITE	\$						4.746.978,00	
Saldo por Uso	\$	28.481.868,00						
Saldo	\$	28.481.868,00						

Si se requiere inserte más filas

NÚMERO DE TRÁMITE DE PAGO #6

No. de documento	Fecha del documento	Rubro presupuestal	Código del uso presupuestal	Descripción del uso	Dependencia de afectación	Valor factura	Valor a pagar	Valor ejecutado
CUENTA DE COBRO N°6	17/07/2025	A-05-01-02-008-003	09	OTROS SERVICIOS PROFESIONALES Y TÉCNICOS N.C.P.	A DIRECCIÓN GENERAL	4.746.978,00	4.746.978,00	28.481.868,00
TOTAL TRAMITE	\$						4.746.978,00	
Saldo por Uso	\$	23.734.890,00						
Saldo	\$	23.734.890,00						

Si se requiere inserte más filas

NÚMERO DE TRÁMITE DE PAGO #7

No. de documento	Fecha del documento	Rubro presupuestal	Código del uso presupuestal	Descripción del uso	Dependencia de afectación	Valor factura	Valor a pagar	Valor ejecutado
CUENTA DE COBRO N°7	15/08/2025	A-05-01-02-008-003	09	OTROS SERVICIOS PROFESIONALES Y TÉCNICOS N.C.P.	A DIRECCIÓN GENERAL	4.746.978,00	4.746.978,00	33.228.846,00
TOTAL TRAMITE	\$						4.746.978,00	
Saldo por Uso	\$	18.987.912,00						
Saldo	\$	18.987.912,00						

Si se requiere inserte más filas

NÚMERO DE TRÁMITE DE PAGO #8

No. de documento	Fecha del documento	Rubro presupuestal	Código del uso presupuestal	Descripción del uso	Dependencia de afectación	Valor factura	Valor a pagar	Valor ejecutado
CUENTA DE COBRO N°8	12/09/2025	A-05-01-02-008-003	09	OTROS SERVICIOS PROFESIONALES Y TÉCNICOS N.C.P.	A DIRECCIÓN GENERAL	4.746.978,00	4.746.978,00	37.975.824,00
TOTAL TRAMITE	\$						4.746.978,00	
Saldo por Uso	\$	14.240.934,00						
Saldo	\$	14.240.934,00						

Si se requiere inserte más filas

NÚMERO DE TRÁMITE DE PAGO #9

No. de documento	Fecha del documento	Rubro presupuestal	Código del uso presupuestal	Descripción del uso	Dependencia de afectación	Valor factura	Valor a pagar	Valor ejecutado
CUENTA DE COBRO N°9	16/10/2025	A-05-01-02-008-003	09	OTROS SERVICIOS PROFESIONALES Y TÉCNICOS N.C.P.	A DIRECCIÓN GENERAL	4.746.978,00	4.746.978,00	42.722.802,00
TOTAL TRAMITE	\$						4.746.978,00	
Saldo por Uso	\$	9.493.956,00						
Saldo	\$	9.493.956,00						

Si se requiere inserte más filas

NÚMERO DE TRÁMITE DE PAGO #10

No. de documento	Fecha del documento	Rubro presupuestal	Código del uso presupuestal	Descripción del uso	Dependencia de afectación	Valor factura	Valor a pagar	Valor ejecutado
CUENTA DE COBRO N°10	13/11/2025	A-05-01-02-008-003	09	OTROS SERVICIOS PROFESIONALES Y TÉCNICOS N.C.P.	A DIRECCIÓN GENERAL	4.746.978,00	4.746.978,00	47.469.780,00
TOTAL TRÁMITE	\$						4.746.978,00	
Saldo por Uso	\$	4.746.978,00						
Saldo	\$	4.746.978,00						

Si se requiere inserte más filas

NÚMERO DE TRÁMITE DE PAGO #11

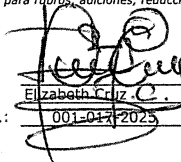
No. de documento	Fecha del documento	Rubro presupuestal	Código del uso presupuestal	Descripción del uso	Dependencia de afectación	Valor factura	Valor a pagar	Valor ejecutado
CUENTA DE COBRO N°11	12/12/2025	A-05-01-02-008-003	09	OTROS SERVICIOS PROFESIONALES Y TÉCNICOS N.C.P.	A DIRECCIÓN GENERAL	4.746.978,00	4.746.978,00	52.216.758,00
TOTAL TRÁMITE	\$						4.746.978,00	
Saldo por Uso	\$	-						
Saldo	\$	-						

Si se requiere inserte más filas

ADICIÓN / REDUCCIÓN/TRASLADOS DEL RP No. DE FECHA _____ Y FECHA DEL MOVIMIENTO (SI APLICA) _____

Movimiento	Fecha	Valor

Si se requiere inserte más filas para rubros, adiciones, reducciones o traslado indicarlo

Firma del Supervisor:  Nombre de quien Revisa en Presupuesto: _____ Nombre de quien Revisa en Cuentas por pagar y/o Contabilidad: _____
 Nombre del Supervisor: Elizabeth Cruz, E. Fecha en que se validan los saldos "RP": _____ Fecha: _____
 Supervisor del Cto. No.: 001-017-2023 Firma de quien Revisa: _____ Firma de quien Revisa: _____

12 de diciembre de 2025

Cuenta de cobro No. 11

Agencia logística de las fuerzas militares
NIT. No. 899.999.162-4

Debe a
Oscar Javier Alvarez Galviz
C.C. 1.072.430.345 de La Mesa

La suma de CUATRO MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS M/CTE (\$4.746.978), por concepto de pago correspondiente al periodo comprendido entre el 14 de noviembre al 15 de diciembre de 2025, en ejecución del contrato de prestación de servicios No. 001-017-2025.

MANIFIESTO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO

Para efectos de la aplicación de la tabla de retención en la fuente de qué trata el artículo 383 del Estatuto Tributario a las rentas de trabajo, informo que no haré uso de los costos y deducciones asociadas a los pagos o abonos en cuenta por concepto de HONORARIOS; o por compensaciones por SERVICIOS PERSONALES originados en el contrato suscrito con la entidad (Parágrafo 4 del artículo 1.2.4.17 del Decreto 1625 de 2016).

Por lo anterior, solicito que al momento de la depuración de la base de retención en la fuente sea tenida en cuenta la exención prevista en el numeral 10 del artículo 206 del Estatuto Tributario. Toda vez que cumplo con las previsiones del numeral 6 del artículo 1.2.4.1.6 del Decreto 1625 de 2016, modificado por el artículo 9 del Decreto 2231 de 2023.

Agradeciendo la atención prestada.



OSCAR JAVIER ALVAREZ GALVIZ
C.C. 1.072.430.345 DE LA MESA

Bogotá D.C., 12 de diciembre de 2025

Señores

AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

Referencia: Pago de seguridad social

Respetados Señores,

Por medio del presente me permito certificado el pago realizado por aportes al sistema de seguridad social del periodo de noviembre de 2025, de acuerdo a la legislación colombiana, las cuales corresponden a la siguiente suma:

CONCEPTO	VALOR
Famisanar	\$ 237.400,00
Porvenir	\$ 303.900,00
ARL Positiva	\$ 10.000,00

Para la presente cuenta de cobro se certifican las afiliaciones al sistema integral de Seguridad Social.

El valor de los pagos correspondientes a los aportes obligatorios de salud, pensión y riesgos laborales, están calculados con base en el 40% de los honorarios mensuales (sin incluir IVA), en este valor deben estar excluidos los intereses de mora si estos fueron causados.

La totalidad de mis ingresos por el respectivo periodo de cotización no excede el tope de los 25 SMMLV.

Se pasa el presente informe para los fines pertinentes.

Agradezco su colaboración,


OSCAR JAVIER ALVAREZ GALVIZ
C.C. 1.072.430.345 de La Mesa

Bogotá D.C., 12 de diciembre de 2025

Señores

AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

Referencia: Pago de seguridad social

Respetados Señores,

Por medio del presente me permito certificado el pago realizado por aportes al sistema de seguridad social del periodo de diciembre de 2025, de acuerdo a la legislación colombiana, las cuales corresponden a la siguiente suma:

CONCEPTO	VALOR
Famisanar	\$ 237.400,00
Porvenir	\$ 303.900,00
ARL Positiva	\$ 10.000,00

Para la presente cuenta de cobro se certifican las afiliaciones al sistema integral de Seguridad Social.

El valor de los pagos correspondientes a los aportes obligatorios de salud, pensión y riesgos laborales, están calculados con base en el 40% de los honorarios mensuales (sin incluir IVA), en este valor deben estar excluidos los intereses de mora si estos fueron causados.

La totalidad de mis ingresos por el respectivo periodo de cotización no excede el tope de los 25 SMMLV.

Se pasa el presente informe para los fines pertinentes.

Agradezco su colaboración,



OSCAR JAVIER ALVAREZ GALVIZ

C.C. 1.072.430.345 de La Mesa

Información básica de la planilla

Empresa: OSCAR JAVIER ALVAREZ GALVIZ **NIT:** 1072430345
Tipo Planilla: I **Periodo liquidación Pensiones:** noviembre 2025
Sucursal o Dependencia: PRINCIPAL **Periodo liquidación Salud:** noviembre 2025
Número de Radicación: 91164146 **Total a pagar:** \$551,300
Fecha de vencimiento: 11/12/2025 **Total de empleados:** 1
Fecha de Pago: 05/11/2025 **Número de Administradoras:** 3

Detalles del pago

Razón: Compensar OI **Nit recaudo:** 9998600669427
Descripción: MIPlanilla.com Pago Proteccion Social **Medio de Pago:** Pago Electronico por PSE
Banco: BANCO CAJA SOCIAL **Número Autorización:** 1903970373

Estado de la transacción: Transacción aprobada

Código	NIT	Administradoras	Num. Afiliados	*Número de incapacidad por riesgos laborales	Valor descontado en incapacidad y/o licencia	Total Pagado
14-23	860011153	POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	1		\$0	\$10,000
230301	800224808	Porvenir	1		\$0	\$303,900
EPS017	830003564	Famisanar EPS Cafam Colsubsidio	1		\$0	\$237,400
						\$551,300

***Si descontó incapacidades o notas crédito debe informar a la administradora correspondiente los descuentos.**

Información básica de la planilla



Empresa: OSCAR JAVIER ALVAREZ GALVIZ **NIT:** 1072430345
Tipo Planilla: I **Periodo liquidación Pensiones:** diciembre 2025
Sucursal o Dependencia: PRINCIPAL **Periodo liquidación Salud:** diciembre 2025
Número de Radicación: 92112781 **Total a pagar:** \$551,300
Fecha de vencimiento: 14/01/2026 **Total de empleados:** 1
Fecha de Pago: 09/12/2025 **Número de Administradoras:** 3

Detalles del pago

Razón social recaudo: Compensar OI **Nit recaudo:** 9998600669427
Descripción: MIPlanilla.com Pago Protección Social **Medio de Pago:** Pago Electronico por PSE
Banco: BANCO CAJA SOCIAL **Número Autorización:** 1986638057
Estado de la transacción: Transacción aprobada

Código	NIT	Administradoras	Num. Afiliados	*Número de incapacidad por riesgos laborales	Valor descontado en incapacidad y/o licencia	Total Pagado
14-23	860011153	POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	1		\$0	\$10,000
230301	800224808	Porvenir	1		\$0	\$303,900
EPS017	830003564	Famisanar EPS Cafam Colsubsidio	1		\$0	\$237,400
						\$551,300

*Si descontó incapacidades o notas crédito debe informar a la administradora correspondiente los descuentos.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p>INFORME DE SUPERVISIÓN</p>	CÓDIGO: CT-FO-11		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>	
		VERSIÓN No. 03	Página 1 de 9		
		FECHA:	16		07

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 13

Bogotá D.C. y fecha **12/12/2025**

AL: Señora Abogada
LUZ ADRIANA RICAURTE DIAZ
Subdirectora General de Contratación

Con toda atención me permito enviar a la señora LUZ ADRIANA RICAURTE DIAZ, el informe de supervisión No. 13 Del contrato No. 001-017-2025 Correspondiente al periodo del 14 de noviembre al 12 de diciembre de 2025, de acuerdo con la siguiente información:

Tener en cuenta para el diligenciamiento del informe las instrucciones impartidas en el Manual de Contratación.

- DATOS GENERALES DEL CONTRATO:** (De acuerdo con la notificación enviada por la Agencia Logística, se deberán establecer los datos)

CONTRATO No. 001-017-2025


CONTRATISTA: Oscar Javier Alvarez Galviz

OBJETO: "CONTRATAR UN NUTRICIONISTA-DIETISTA PARA BRINDAR APOYO PROFESIONAL A LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE OPERACIÓN LOGÍSTICA EN LOS PROCESOS RELACIONADOS CON LA PLANEACIÓN, SUPERVISIÓN, CONTROL Y EJECUCIÓN DE LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y ADMINISTRATIVA EN LOS COMEDORES Y CADS ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FFMM AL NIVEL DE LA OFICINA PRINCIPAL Y LAS REGIONALES"

VALOR DEL CONTRATO: Cincuenta y dos millones doscientos dieciséis mil setecientos cincuenta y ocho pesos m/cte. (\$52.216.758,00)

PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO: A partir de la legalización del contrato hasta el 15 de diciembre de 2025

MODIFICACIONES: SI _____ NO X

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-11	
	INFORME DE SUPERVISIÓN	VERSIÓN No. 03	Página 2 de 9
		FECHA:	16
		2025	



TIPO MODIFICACIÓN	
NO APLICA	

2. CONTROL OBLIGACIONES Y ENTREGABLES CONTRACTUALES:

Una vez verifique el pliego de condiciones, oferta y contrato (página web, SECOP II), proceda a diligenciar el presente cuadro de control de cumplimiento de todas las obligaciones contenidas en el contrato describiendo el cumplimiento o no de cada una de las obligaciones pactadas en el contrato.

NUMERA L	DESCRIPCIÓN OBLIGACIÓN	ENTREGABLE	PLAZO EJECUCIÓN											
			EN E	FEB	MA R	AB R	MA Y	JU N	JUL	AG O	SEP	OC T	NO V	DIC
10.1.2.1	Dar seguimiento y control a la estructuración del Plan de Saneamiento Básico correspondientes a las Unidades de Negocio a cargo de la Subdirección de Operación Logística: CAD's y Catering a nivel nacional.	No aplica	SI	NO	SI	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO
10.1.2.2	Ajuste, modificación y/o estructuración de los ciclos de menú y/o estancias de alimentación suministradas a las Fuerzas en los Catering a nivel nacional.	Matriz para cálculo de energía y nutrientes para los menús y preparaciones. Guía de manejo de la matriz.	SI	SI	SI	NO	NO	SI	NO	SI	SI	SI	SI	SI
10.1.2.3	Apoyar en el diseño y estructuración de estudios técnicos para la modificación y	No aplica	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	SI	NO



TÍTULO

INFORME DE SUPERVISIÓN

CÓDIGO: **CT-FO-11**

VERSIÓN No. **03**

Página **3** de **9**

FECHA:

16

07

2025



NUMERA L	DESCRIPCIÓN OBLIGACIÓN	ENTREGABLE	PLAZO EJECUCIÓN												
			EN E	FEB	MA R	AB R	MA Y	JU N	JUL	AG O	SEP	OC T	NO V	DIC	
	actualización de políticas, manuales y documentos internos que generen directrices para el desarrollo y ejecución de la Operación Logística, cuando el supervisor lo requiera.														
10.1.2.4	Apoyar a las coordinaciones de la Subdirección General de Operación Logística en las actividades relacionadas con la misión cuando se le requiera el apoyo en el mismo.	Presentación de Proceso de Limpieza y Desinfección.	SI	SI	NO	SI	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI
10.1.2.5	Apoyar en la elaboración de informes de tipo técnicos requeridos para la adquisición de bienes y servicios relacionados con el suministro de abastecimientos de estancias de alimentación.	No aplica	NO	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
10.1.2.6	Contribuir a la elaboración de procedimientos y lineamientos para la estructuración de los	No aplica	NO	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	SI	SI	SI	NO



TÍTULO

INFORME DE SUPERVISIÓN

CÓDIGO: **CT-FO-11**

VERSIÓN No. **03**

Página **4** de **9**

FECHA:

16

07

2025



NUMERA L	DESCRIPCIÓN OBLIGACIÓN	ENTREGABLE	PLAZO EJECUCIÓN													
			EN E	FEB	MA R	AB R	MA Y	JU N	JUL	AG O	SEP	OC T	NO V	DIC		
	procesos de adquisición de bienes y servicios relacionados con la misión de la Entidad.															
10.1.2.7	Apoyar a las regionales en los temas relacionados con el mejoramiento continuo, control y ejecución de las actividades relacionadas con el suministro de abastecimientos de estancias de alimentación objeto de los contratos interadministrativos suscritos con las Fuerzas.	No aplica	NO	NO	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	NO	
10.1.2.8	Supervisar y monitorear la implementación del Sistema de Gestión de inocuidad de Catering y CADs de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.	Listados de personal manipulador de alimentos. Certificados curso higiene y manipulación de alimentos.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	
10.1.2.9	Controlar y supervisar los procesos efectuados desde la adquisición de mercancías, recibo, almacenamiento, distribución, elaboración,	Informe visita seguimiento comedores de tropa GMTEQ y BASPC-13.	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	



TÍTULO

INFORME DE SUPERVISIÓN

CÓDIGO: **CT-FO-11**

VERSIÓN No. **03**

Página **5** de **9**

FECHA:



16

07

2025



DESCRIPCIÓN			PLAZO EJECUCIÓN											
NUMERA L	OBLIGACIÓ N	ENTREGABLE	EN E	FEB	MA R	AB R	MA Y	JU N	JUL	AG O	SEP	OC T	NO V	DIC
	manipulación y entrega a satisfacción de los bienes y servicios suministrados a los clientes internos y externos; mensualmente generar informes de gestión donde se plasme lo evidenciado, con recomendaciones y propuestas de mejora.													
10.1.2.10	Apoyar en la verificación, calibración, monitoreo y funcionamiento de equipos de medición, equipos de cocina, manipulación de cargas y el estado de infraestructura en CADs y Catering.	Memorandos de Informe Estado de Comedores Ejército Nacional, Armada Nacional y Fuerza Aeroespacial Colombiana, administrados ALFM.	NO	NO	NO	SI	NO	NO	NO	NO	SI	SI	SI	SI
10.1.2.11	Apoyo en la verificación y estructuración de los anexos técnicos de los contratos interadministrativos.	Observaciones Anexo técnico para "Suministro de estancias de alimentación diaria para el personal de alférez, cadetes, distritos, alumnos, soldados profesionales y soldados de aviación de la fuerza aeroespacial colombiana, conforme a la ficha técnica y	NO	NO	NO	NO	NO	SI	NO	SI	NO	NO	SI	SI

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>— La unión de nuestros Fuertes —</small>	TÍTULO INFORME DE SUPERVISIÓN	CÓDIGO: CT-FO-11		
		VERSIÓN No. 03	Página 6 de 9	
		FECHA:	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">16</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">07</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">2025</td> </tr> </table>	16
16	07	2025		
		 <small>Grupo Socio y Empresarial de la Defensa</small>		

DESCRIPCIÓN			PLAZO EJECUCIÓN											
NUMERA L	OBLIGACIÓN	ENTREGABLE	EN E	FEB	MA R	AB R	MA Y	JU N	JUL	AG O	SEP	OC T	NO V	DIC
		las condiciones propias del servicio requerido."												
10.1.2.12	Asistir y representar a la Subdirección General de Operación Logística en las diferentes reuniones que apliquen al cargo.	Actas de reunión y formatos de asistencia.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
10.1.2.13	Cumplir las demás actividades relacionadas con el objeto del contrato.	No aplica.	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO	NO



3. CUMPLIMIENTO DE LOS RIESGOS PREVISIBLES DEL CONTRATO.

Seguimiento y monitoreo de los riesgos establecidos para la etapa de ejecución del contrato:

Nº	TIPO	DESCRIPCIÓN	TRATAMIENTO	RESPONSABLE	PERIODICIDAD
1	Operacional	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones	Garantía de cumplimiento del contrato	Supervisor	Mensual
2	Operacional	Retrasos en la entrega de las labores a cargo del contratista	Definición de un plan de trabajo y de seguimiento	Entidad	Mensual

4. **NOVEDADES DE INCUMPLIMIENTO EN LA EJECUCIÓN:** (seguimiento técnico, administrativo, y jurídico)
No aplica.

5. CONTROL DE PAGOS

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO INFORME DE SUPERVISIÓN	CÓDIGO: CT-FO-11		
		VERSIÓN No. 03	Página 7 de 9	
		FECHA:	16	07
 <small>Grupo Socio y Empresarial de la Defensa</small>				

VALOR TOTAL DE CONTRATO	\$ 52.216.758,00			
NO. FACTURA Y/O CUENTA DE COBRO	FECHA	VALOR FACTURADO	SALDO POR EJECUTAR	CON CARGO AL CONTRAT O INTERAD MINISTR ATIVO NO. (SI APLICA)
Pago anticipo (si aplica)				
Factura No. 1	13/02/2025	\$4.746.978,00	\$47.469.780,00	N/A
Factura No. 2	17/03/2025	\$4.746.978,00	\$42.722.802,00	N/A
Factura No. 3	10/04/2025	\$4.746.978,00	\$37.975.824,00	N/A
Factura No. 4	12/05/2025	\$4.746.978,00	\$33.228.846,00	N/A
Factura No. 5	13/06/2025	\$4.746.978,00	\$28.481.868,00	N/A
Factura No. 6	17/07/2025	\$4.746.978,00	\$23.734.890,00	N/A
Factura No. 7	15/08/2025	\$4.746.978,00	\$18.987.912,00	N/A
Factura No. 8	12/09/2025	\$4.746.978,00	\$14.240.934,00	N/A
Factura No. 9	16/10/2025	\$4.746.978,00	\$9.493.956,00	N/A
Factura No. 10	13/11/2025	\$4.746.978,00	\$4.746.978,00	N/A
Factura No. 11	15/12/2025	\$4.746.978,00	\$0,00	N/A
Subtotal (por usos)		\$52.216.758,00	\$0,00	

Nota: antes de realizar el cargue del informe de supervisión al SECOP II, verifique que el contratista realice el cargue de las facturas en la plataforma.

Porcentaje cumplimiento Avance 100,00% / Demora _____%

6. INFORMACIÓN FIDUCIAS (Cuando aplique)



No aplica

7. INFORMACIÓN PERSONAL CONTRATADO

No aplica

8. INFORMACIÓN AIU

No aplica

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>— LA UNIÓN DE NUESTRAS FUERZAS —</small>	TÍTULO INFORME DE SUPERVISIÓN	CÓDIGO: CT-FO-11		
		VERSIÓN No. 03	Página 8 de 9	
		FECHA:	16	07
		 <small>General Staff and Directorate of Defense</small>		

9. DOCUMENTOS ANEXOS AL INFORME:



Se entregan documentos como anexo del informe de actividades del contratista.

- Matriz para cálculo de energía y nutrientes para los menús y preparaciones.
- Presentación Proceso de Limpieza y Desinfección.
- Listados de personal manipulador de alimentos.
- Certificados curso higiene y manipulación de alimentos.
- Informe visita seguimiento comedores de tropa GMTEQ y BASPC-13.
- Memorandos de Informe Estado de Comedores Ejército Nacional, Armada Nacional y Fuerza Aeroespacial Colombiana, administrados ALFM.
- Observaciones Anexo técnico para "Suministro de estancias de alimentación diaria para el personal de alférez, cadetes, distinguidos, alumnos, soldados profesionales y soldados de aviación de la fuerza aeroespacial colombiana, conforme a la ficha técnica y las condiciones propias del servicio requerido."
- Actas de reunión y formatos de asistencia.

10. REEVALUACIÓN DE PROVEEDORES:

El supervisor debe diligenciar este numeral solo para el último informe de supervisión del contrato, donde deberá realizar la reevaluación del proveedor en cumplimiento de la GUÍA PARA LA EVALUACIÓN, SELECCIÓN, SEGUIMIENTO DEL DESEMPEÑO Y REEVALUACIÓN DE PROVEEDORES CT-GU-01, marcar con una (X) el factor a evaluado, indicando SI cumple o NO cumple; se sugiere siempre diligenciar la fila de observación:

FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
Nivel de Cumplimiento con el objeto del contrato y especificaciones técnicas del mismo.	X		
Nivel de Cumplimiento con el tiempo de entrega.	X		
Nivel de Cumplimiento con las obligaciones adicionales estipuladas en el contrato.	X		
Nivel de Cumplimiento con el precio ofertado.	X		

PROCESO				GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES LA UNIÓN DE FUERZAS FUERTE</p>	TÍTULO INFORME DE SUPERVISIÓN	CÓDIGO: CT-FO-11		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>			
		VERSIÓN No. 03	Página 9 de 9				
		FECHA:	16	07	2025		

11. RECOMENDACIONES:

Se aclara que la fecha del acta de notificación como supervisora fue expedida el 27 de enero de 2025. Realizando el seguimiento a las actividades ejecutadas por el contratista y verificando los soportes de ejecución, anexas al presente informe se registró el cumplimiento con el objeto contractual, por lo que se recomienda el pago correspondiente la cuenta de cobro No. 11 por valor de \$4.746.978,00 en relación a las actividades ejecutadas en el periodo del 14 de noviembre al 12 de diciembre de 2025.

NOTA: El plazo de ejecución del presente contrato es hasta el 15 de diciembre del 2025, por lo que se llevaran a cabo hasta esa fecha las actividades a ejecutar si hay lugar a ellas, sin embargo se realiza corte al 12 de diciembre toda vez que el contratista cumplió a cabalidad con las obligaciones contractuales y considerando que, los días 13 y 14 no son hábiles, por lo cual no hay lugar a ejecución de actividades adicionales.

Atentamente se solicita la liquidación del contrato 001-017-2025 ✓

Cordialmente,


Mic. Esp. ELIZABETH CRUZ CONTRERAS
 Coordinadora Nacional de Catering
 Supervisora del contrato No. 001-017-2025

MIC. ELIZABETH CRUZ CONTRERAS

Coordinadora Nacional de Catering

Supervisor del contrato No. 001-017-2025

A continuación, se describen las actividades que se han desarrollado para dar cumplimiento de las obligaciones que se han estipulado en el marco del Contrato de Prestación de Servicios **001-017-2025**, cuyo objeto es "CONTRATAR UN NUTRICIONISTA-DIETISTA PARA BRINDAR APOYO PROFESIONAL A LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE OPERACIÓN LOGÍSTICA EN LOS PROCESOS RELACIONADOS CON LA PLANEACIÓN, SUPERVISIÓN, CONTROL Y EJECUCIÓN DE LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y ADMINISTRATIVA EN LOS COMEDORES Y CADS ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FFMM AL NIVEL DE LA OFICINA PRINCIPAL Y LAS REGIONALES".

NÚMERO DEL CONTRATO:	No. 001-017-2025
FECHA DE FIRMA DEL CONTRATO:	24 de enero de 2025
CONTRATISTA:	Oscar Javier Alvarez Galviz
VALOR:	Cincuenta y dos millones doscientos dieciséis mil setecientos cincuenta y ocho pesos m/cte. (\$52.216.758,00)
FECHA ACTA DE COORDINACIÓN:	27 de enero de 2025
FECHA DE INICIO:	27 de enero de 2025
FECHA DE TERMINACIÓN:	15 de diciembre de 2025
OBJETO CONTRACTUAL:	CONTRATAR UN NUTRICIONISTA-DIETISTA PARA BRINDAR APOYO PROFESIONAL A LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE OPERACIÓN LOGÍSTICA EN LOS PROCESOS RELACIONADOS CON LA PLANEACIÓN, SUPERVISIÓN, CONTROL Y EJECUCIÓN DE LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y ADMINISTRATIVA EN LOS COMEDORES Y CADS ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FFMM AL NIVEL DE LA OFICINA PRINCIPAL Y LAS REGIONALES.
PERIODO A QUE CORRESPONDE EL INFORME:	Del catorce (14) de noviembre de 2025 al quince (15) de diciembre de 2025
ACTA DE PAGO No.:	11
FECHA DE PRESENTACIÓN:	12 de diciembre de 2025
NÚMERO DE INFORME:	11
SALDO DE EJECUCIÓN:	PRESUPUESTAL \$ 4.746.978,00
VALOR A PAGAR EN ESTE INFORME:	\$ 4.746.978,00
NOMBRE DEL SUPERVISOR:	ELIZABETH CRUZ CONTRERAS
CARGO:	COORDINADORA NACIONAL DE CATERING

1. GRADO DE CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES ESPECIFICAS

Como contratista de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cordialmente me permito presentar el siguiente informe de actividades:

N.º	Obligación	Actividad realizada	Evidencia
10.1.2.1	Dar seguimiento y control a la estructuración del Plan de Saneamiento Básico correspondientes a las Unidades de Negocio a cargo de la Subdirección de Operación Logística: CAD 's y Catering a nivel nacional.	La actividad fue realizada en los meses de enero a julio.	No aplica
10.1.2.2	Ajuste, modificación y/o estructuración de los ciclos de menú y/o estancias de alimentación suministradas a las Fuerzas en los Catering a nivel nacional.	Ajustes de matriz para cálculo de energía y nutrientes de las diferentes preparaciones y menús, en base a las observaciones de la socialización.	Matriz para cálculo de energía y nutrientes para los menús y preparaciones. Guía de manejo de la matriz.
10.1.2.3	Apoyar en el diseño y estructuración de estudios técnicos para la modificación y actualización de políticas, manuales y documentos internos que generen directrices para el desarrollo y ejecución de la Operación Logística, cuando el supervisor lo requiera.	Durante la vigencia no se requirió apoyo en el diseño y estructuración de estudios técnicos.	No aplica
10.1.2.4	Apoyar a las coordinaciones de la Subdirección General de Operación Logística en las actividades relacionadas con la misión cuando se le requiera el apoyo en el mismo.	Elaboración o actualización de Presentaciones para Capacitación Constante.	Presentación Proceso de Limpieza y Desinfección.
10.1.2.5	Apoyar en la elaboración de informes de tipo técnicos requeridos para la adquisición de bienes y servicios relacionados con el suministro de abastecimientos de estancias de alimentación.	Durante la vigencia no se requirió la elaboración de informes para la adquisición de bienes y servicios de las estancias alimentarias.	No aplica
10.1.2.6	Contribuir a la elaboración de procedimientos y lineamientos para la estructuración de los procesos de adquisición de bienes y servicios relacionados con la misión de la Entidad.	Durante el periodo no se requirió apoyo en la elaboración de procedimientos y lineamientos para la estructuración de los procesos de adquisición de bienes y servicios.	No aplica

N.º	Obligación	Actividad realizada	Evidencia
10.1.2.7	Apoyar a las regionales en los temas relacionados con el mejoramiento continuo, control y ejecución de las actividades relacionadas con el suministro de abastecimientos de estancias de alimentación objeto de los contratos interadministrativos suscritos con las Fuerzas.	En el periodo del presente informe no se requirió el apoyo en el control y ejecución de las actividades relacionadas con el suministro de estancias de alimentación.	No aplica
10.1.2.8	Supervisar y monitorear la implementación del Sistema de Gestión de inocuidad de Catering y CADs de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.	Se apoyó en la organización de los listados de personal aprobado en el curso de higiene y manipulación de alimentos y su generación de certificados.	Listados de personal manipulador de alimentos. Certificados curso higiene y manipulación de alimentos.
10.1.2.9	Controlar y supervisar los procesos efectuados desde la adquisición de mercancías, recibo, almacenamiento, distribución, elaboración, manipulación y entrega a satisfacción de los bienes y servicios suministrados a los clientes internos y externos; mensualmente generar informes de gestión donde se plasme lo evidenciado, con recomendaciones y propuestas de mejora.	Visitas de acompañamiento a los comedores de tropa GMTEQ y BASPC-13.	Informe visita seguimiento comedores de tropa GMTEQ y BASPC-13.
10.1.2.10	Apoyar en la verificación, calibración, monitoreo y funcionamiento de equipos de medición, equipos de cocina, manipulación de cargas y el estado de infraestructura en C. Ds y Catering.	Apoyo en la consolidación y organización de los reportes de infraestructura de los comedores de tropa, allegados por las Regionales.	Memorandos de Informe Estado de Comedores Ejército Nacional, Armada Nacional y Fuerza Aeroespacial Colombiana, administrados ALFM.
10.1.2.11	Apoyo en la verificación y estructuración de los anexos técnicos de los contratos interadministrativos.	Apoyo en el proceso de revisión de la cotización para "Suministro de estancias de alimentación diaria para el personal de alférez, cadetes, distinguidos, alumnos, soldados profesionales y soldados de aviación de la fuerza aeroespacial colombiana, conforme a la ficha técnica y las condiciones propias del servicio requerido."	Observaciones Anexo técnico para "Suministro de estancias de alimentación diaria para el personal de alférez, cadetes, distinguidos, alumnos, soldados profesionales y soldados de aviación de la fuerza aeroespacial colombiana, conforme a la ficha técnica y las condiciones propias del servicio requerido."

N.º	Obligación	Actividad realizada	Evidencia
10.1.2.12	Asistir y representar a la Subdirección General de Operación Logística en las diferentes reuniones que apliquen al cargo.	Se asistió a las reuniones solicitadas por la Subdirección General de Operación Logística.	Actas de reunión y formatos de asistencia.
10.1.2.13	Cumplir las demás actividades relacionadas con el objeto del contrato.	No aplica	No aplica.

2. Registro fotográfico y/o anexos

Se incluyen todos los anexos relacionados.

- *Matriz para cálculo de energía y nutrientes para los menús y preparaciones, y guía para el manejo de la matriz.*
- *Presentación Proceso de Limpieza y Desinfección.*
- *Listados de personal manipulador de alimentos.*
- *Certificados curso higiene y manipulación de alimentos.*
- *Informe visita seguimiento comedores de tropa GMTEQ y BASPC-13.*
- *Memorandos de Informe Estado de Comedores Ejército Nacional, Armada Nacional y Fuerza Aeroespacial Colombiana, administrados ALFM.*
- *Observaciones Anexo técnico para "Suministro de estancias de alimentación diaria para el personal de alférez, cadetes, distinguidos, alumnos, soldados profesionales y soldados de aviación de la fuerza aeroespacial colombiana, conforme a la ficha técnica y las condiciones propias del servicio requerido."*
- *Actas de reunión y formatos de asistencia.*

CONTRATISTA


Oscar Javier Alvarez Galviz
 C.C. 1.072.430.345 de La Mesa
 Contratista

Matriz para el cálculo de nutrientes

La matriz para cálculo de nutrientes será usada para complementar el proceso de diseño de menús para escogencia y de manera interna poder determinar el cumplimiento de los requerimientos de energía y nutrientes y/o realizar ajustes necesarios.

Hoja de índice

	A	F	L	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P
1	ÍNDICE															
2	LISTA PREPARACIONES															
3	ESTANCIA LUNES															
4	ESTANCIA MARTES															
5	ESTANCIA MIÉRCOLES															
6	ESTANCIA JUEVES															
7	ESTANCIA VIERNES															
8	ESTANCIA SÁBADO															
9	ESTANCIA DOMINGO															
10	PRECIO PREPARACIONES															
11	Adecuación Lunes															
12	Adecuación Martes															
13	Adecuación Miércoles															
14	Adecuación Jueves															
15	Adecuación Viernes															
16	Adecuación Sábado															
17	Adecuación Domingo															

La hoja contiene los hipervínculos de las diferentes hojas para facilitar la movilidad entre hojas.

Lista de preparaciones

	A	F	C	D	E	G	H	J	K
1	Tiempo de comida	Componente	Subcomponente	Preparación					
2	Desayuno	Alimentos proteico	Caldos y preparaciones compuestas	Aroz con huevo					
3	Desayuno	Alimentos proteico	Caldos y preparaciones compuestas	Caldo de costilla					
4	Desayuno	Alimentos proteico	Caldos y preparaciones compuestas	Caldo de pechuga					
5	Desayuno	Alimentos proteico	Caldos y preparaciones compuestas	Changua					
6	Desayuno	Alimentos proteico	Caldos y preparaciones compuestas	Tamales					
7	Desayuno	Alimentos proteico	Carnes	Carne de res en bistec					
8	Desayuno	Alimentos proteico	Carnes	Carne de res frita-asada					
9	Desayuno	Alimentos proteico	Carnes	Carne de res sudada					
10	Desayuno	Alimentos proteico	Carnes	Costilla de cerdo sudada					
11	Desayuno	Alimentos proteico	Carnes	Costilla de res sudada					
12	Desayuno	Alimentos proteico	Carnes	Costillas de cerdo BBQ					
13	Desayuno	Alimentos proteico	Carnes	Higado asado					
14	Desayuno	Alimentos proteico	Carnes	Higado encabellado					
15	Desayuno	Alimentos proteico	Carnes	Higado sudado					
16	Desayuno	Alimentos proteico	Embutidos	Cherzo grande frito					
17	Desayuno	Alimentos proteico	Embutidos	Cherzo pequeño frito					
18	Desayuno	Alimentos proteico	Embutidos	Hierba frita					
19	Desayuno	Alimentos proteico	Embutidos	Porción de salchichón					
20	Desayuno	Alimentos proteico	Embutidos	Porción de salchichón frito					
21	Desayuno	Alimentos proteico	Embutidos	Salchicha frita					
22	Desayuno	Alimentos proteico	Embutidos	Salchicha quisada					
23	Desayuno	Alimentos proteico	Embutidos	Tajada de jamón					
24	Desayuno	Alimentos proteico	Embutidos	Tajada de mortadela					
25	Desayuno	Alimentos proteico	Huevos	Huevos cocidos					
26	Desayuno	Alimentos proteico	Huevos	Huevos con atún					
27	Desayuno	Alimentos proteico	Huevos	Huevos con cherzo					

La presente hoja contiene la lista de todas las preparaciones, detallando los grupos y subgrupos en las que se encuentran clasificadas. También contiene un botón para volver al índice.

Hojas de estancias

El archivo cuenta con una hoja para cada estancia del Lunes a Domingo, está conformada por la matriz de cálculo nutricional y un visor de adecuación nutricional.

En verde se encuentran resaltadas las columnas que permiten edición permitiendo los siguientes cambios:

- Tiempo de comida
- Componente
- Subcomponente
- Preparación
- Gramaje
- Precio por gramo o mililitro

Tiempo de comida	Componente	Subcomponente	Preparación	MATERIAL	Gramaje Mínimo CT
Desayuno	Bebidas	Bebidas lácteas	Café en leche (Polvo)	Café, tostado y molido, en polvo	10
				Leche de vaca, entera, en polvo	16
				Azúcar blanco, granulado	8
Desayuno	Alimentos proteico	Carnes	Carne de res en bistec	Res, carne magra, cruda	125
				Aceite de palma	8
				Sal	0,5
				Cebolla cabezona, cruda	5
				Tomate, crudo	5
				Ajo, crudo	0,5
Desayuno	Farinaceo	Farinaceo	Arroz complementario	Arroz blanco, pulido, crudo	80
				Aceite de palma	8
				Cebolla jirca, tallos, cruda	5
				Sal	0,5
Desayuno	Frutas	Fruta mano o en porción			

En las columnas: Tiempo de comida, Componente, Subcomponente y Preparación se presentan listas desplegables que permiten escoger la preparación o plato a incluir, y de manera automática se presentan los ingredientes o materiales requeridos.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42
43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56
57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84
85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98
99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112
113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126
127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140
141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154
155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168
169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182
183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196
197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210
211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224
225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238
239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252
253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266
267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280
281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294
295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308
309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322
323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336
337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350
351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364
365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378
379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392
393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406
407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420
421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434
435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448
449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462
463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476
477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490
491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504
505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518
519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532
533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546
547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560
561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574
575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588
589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602
603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616
617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630
631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644
645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658
659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672
673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686
687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700
701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714
715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728
729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742
743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756
757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770
771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784
785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798
799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812
813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826
827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840
841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854
855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868
869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882
883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896
897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910
911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924
925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938
939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952
953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966
967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980
981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994
995	996	997	998	999	1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008
1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022
1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036
1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050
1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064
1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078
1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092
1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100	1101	1102	1103	1104	1105	1106
1107	1108	1109	1110	1111	1112	1113	1114	1115	1116	1117	1118	1119	1120
1121	1122	1123	1124	1125	1126	1127	1128	1129	1130	1131	1132	1133	1134
1135	1136	1137	1138	1139	1140	1141	1142	1143	1144	1145	1146	1147	1148
1149	1150	1151	1152	1153	1154	1155	1156	1157	1158	1159	1160	1161	1162
1163	1164	1165	1166	1167	1168	1169	1170	1171	1172	1173	1174	1175	1176
1177	1178	1179	1180	1181	1182	1183	1184	1185	1186	1187	1188	1189	1190
1191	1192	1193	1194	1195	1196	1197	1198	1199	1200	1201	1202	1203	1204
1205	1206	1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	1215	1216	1217	1218
1219	1220	1221	1222	1223	1224	1225	1226	1227	1228	1229	1230	1231	1232
1233	1234	1235	1236	1237	1238	1239	1240	1241	1242	1243	1244	1245	1246
1247	1248	1249	1250	1251	1252	1253	1254	1255	1256	1257	1258	1259	1260
1261	1262	1263	1264	1265	1266	1267	1268	1269	1270	1271	1272	1273	1274
1275	1276	1277	1278	1279	1280	1281							

MATERIAL	Gramaje Mínimo CT.	Gramaje de Máximo CT.	GRAMAJE	PRECIO POR GRAMO O MILILITRO	PRECIO	Energía (Kcal)	Proteína (g)	Lípidos (g)	Carbohidratos Totales (g)	Ver al Índice
Café, tostado y molido, en polvo	10	20	20	\$ 42,62	\$ 852,40	96	2,8	2,5	13,5	
Leche de vaca, entera, en polvo	16	20	20	\$ 42,41	\$ 848,20	100	5,3	5,3	7,7	
Azúcar blanco, granulado	8	30	40	\$ 4,10	\$ 164,00	159	0,0	0,0	39,7	
Res, carne magra, cruda	125	130	150	\$ 41,92	\$ 5.449,60	101	28,3	7,4	0,0	
Acete de palma	6	22	6	\$ 10,09	\$ 80,72	72	0,0	8,0	0,0	
Sal	0,5	1,25	0,5	\$ 4,26	\$ 2,13	0	0,0	0,0	0,0	
Cebolla cabezona, cruda	5	20	5	\$ 2,11	\$ 10,55	2	0,1	0,0	0,4	
Tomate, crudo	5	20	15	\$ 4,26	\$ 63,90	3	0,1	0,0	0,5	
Ajo, crudo	0,5	1	0,5	\$ 7,90	\$ 3,95	1	0,0	0,0	0,1	
Arroz blanco, pulido, crudo	80	100	80	\$ 3,87	\$ 309,60	282	5,4	0,3	64,1	
Acete de palma	6	22	6	\$ 10,09	\$ 80,72	72	0,0	8,0	0,0	
Cebolla junca, tallos, cruda	5	20	5	\$ 2,70	\$ 13,50	1	0,0	0,0	0,1	
Sal	0,5	1,25	0,5	\$ 2,12	\$ 1,06	0	0,0	0,0	0,0	

- Recomendación Desayuno
- Aporte Desayuno
- Adecuación Desayuno
- Recomendación Refrig
- Aporte Refrig
- Adecuación Refrig
- Recomendación Almuer
- Aporte Almuerzo
- Adecuación Almuer
- Recomendación Cena
- Aporte Cena
- Adecuación Cena
- Recomendación Día
- Aporte Día
- Adecuación Día
- Distribución Hacronutri
- Desayuno
- Refrigerio
- Almuerzo
- Cena

*Los valores de presentados en las columnas GRAMAJE y PRECIO POR GRAMO O MILILITRO, en la imagen son ilustrativos, y dependen de cada Regional

En la columna gramaje se pueden editar las cantidades de acuerdo a la necesidad. Las celdas a manera de alerta se resaltan en color rojo cuando se usan gramajes fuera de los rangos establecidos.

Nota: Cabe aclarar que aunque el gramaje se resalte en rojo el cálculo de nutrientes y precios funcionará de acuerdo a los gramajes diligenciados.

MATERIAL	Gramaje Mínimo CT.	Gramaje de Máximo CT.	GRAMAJE	PRECIO POR GRAMO O MILILITRO	PRECIO	Energía (Kcal)	Proteína (g)	Lípidos (g)	Carbohidratos Totales (g)	Ver al Índice
Café, tostado y molido, en polvo	10	20	20	\$ 42,62	\$ 852,40	96	2,8	2,5	13,5	
Leche de vaca, entera, en polvo	16	20	20	\$ 42,41	\$ 848,20	100	5,3	5,3	7,7	
Azúcar blanco, granulado	8	30	40	\$ 4,10	\$ 164,00	159	0,0	0,0	39,7	
Res, carne magra, cruda	125	130	130	\$ 41,92	\$ 5.439,60	181	28,3	7,4	0,0	
Acete de palma	6	22	6	\$ 10,09	\$ 80,72	72	0,0	8,0	0,0	
Sal	0,5	1,25	0,5	\$ 4,26	\$ 2,13	0	0,0	0,0	0,0	
Cebolla cabezona, cruda	5	20	5	\$ 2,11	\$ 10,55	2	0,1	0,0	0,4	
Tomate, crudo	5	20	15	\$ 4,26	\$ 63,90	3	0,1	0,0	0,5	
Ajo, crudo	0,5	1	0,5	\$ 7,90	\$ 3,95	1	0,0	0,0	0,1	
Arroz blanco, pulido, crudo	80	100	80	\$ 3,87	\$ 309,60	282	5,4	0,3	64,1	
Acete de palma	6	22	6	\$ 10,09	\$ 80,72	72	0,0	8,0	0,0	
Cebolla junca, tallos, cruda	5	20	5	\$ 2,70	\$ 13,50	1	0,0	0,0	0,1	
Sal	0,5	1,25	0,5	\$ 2,12	\$ 1,06	0	0,0	0,0	0,0	

*Los valores de presentados en las columnas GRAMAJE y PRECIO POR GRAMO O MILILITRO, en la imagen son ilustrativos, y dependen de cada Regional

Columna precio por gramo o mililitro (esta columna es opcional), aquí se debe agregar el precio por gramo o mililitro de cada alimento, permitiendo el cálculo de precio total de la preparación, tiempo de comida y estancia. (*Información detallada en la hoja PRECIO PREPARACIONES)

Ejemplos:

1 kg de arroz = \$3.870/1000 = \$3,87 por gramo

Para los casos de unidad, caja, entre otras unidades de medida, es necesario tener claro el gramaje por unidad.

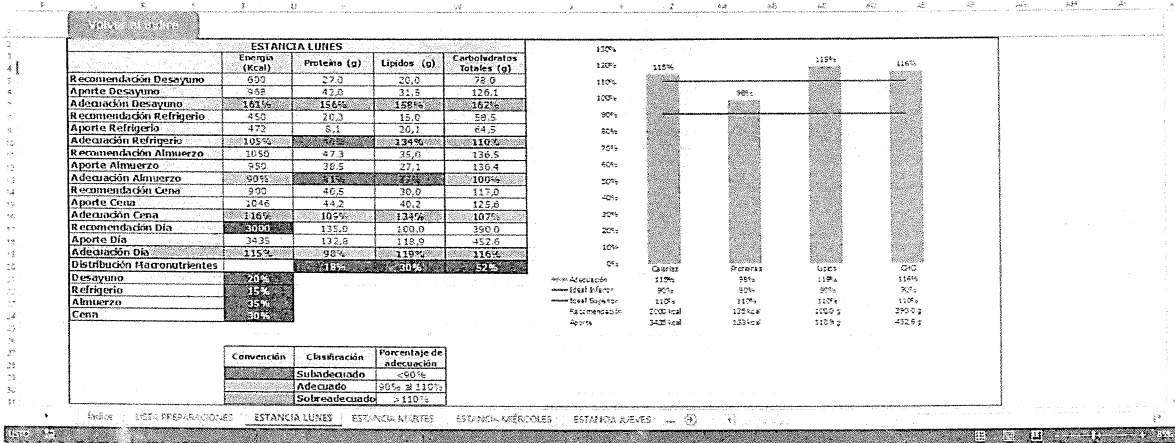
1 unidad de brazo de reina = \$1.200,00

1 unidad de brazo de reina = 100 g

\$1.200,00/100 g = \$12,0 por gramo

Visor de adecuación

Nota: El visor de adecuación es una imagen dinámica de las hojas de adecuación de las estancias. (Se estructuró como imagen dinámica y actualizable automáticamente, con el fin de poder filtrar la matriz principal sin afectar la visibilidad de la tabla y grafica de adecuación)



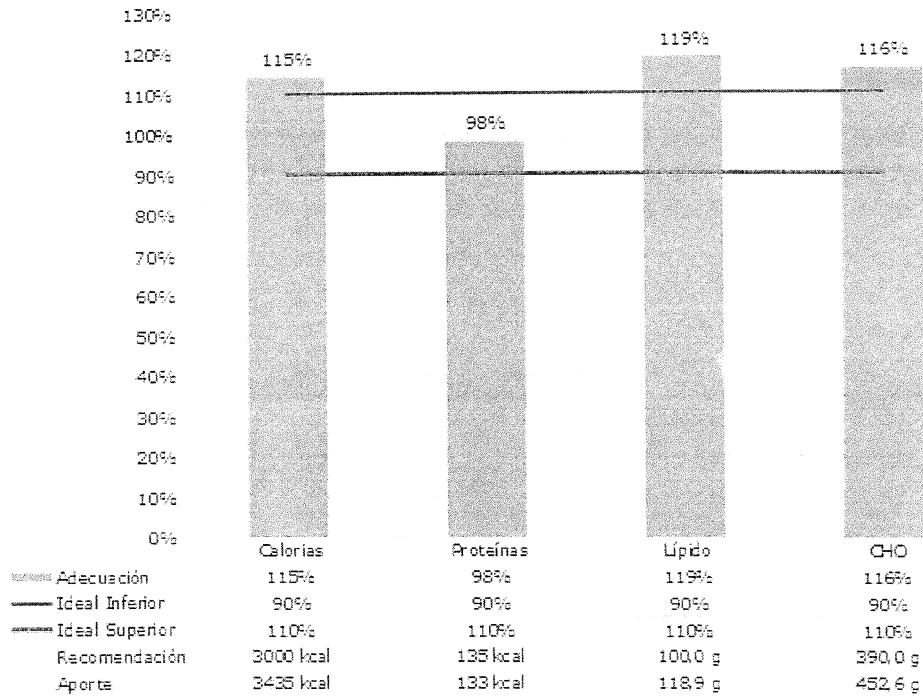
Visor de adecuación nutricional, al lado superior derecho de la matriz de cada estancia se encuentra un visor que presenta los requerimientos, aportes y adecuación de energía y nutrientes por tiempo de comida y por estancia.

La tabla presenta las cantidades de calorías o gramos requeridos (en las filas de recomendación) y los aportes del menú (filas de aportes).

Cuenta con las filas de adecuación que presentan los valores en porcentajes de adecuación, los cuales se resaltan en diferentes colores de la siguiente forma:

Convención	Clasificación	Porcentaje de adecuación
	Subadecuado	<90%
	Adecuado	90% al 110%
	Sobreadecuado	>110%

Grafica de adecuación estancia



Se incluye una gráfica de adecuación por estancia para poder observar de manera sencilla y rápida los porcentajes de energía, proteínas, lípidos (grasas) y carbohidratos. Buscando que de manera ideal se encuentren en los rangos ideales o cerca de los mismos (espacio entre las líneas rojas.)

Hoja de Precio preparaciones

Actualizar Tablas de precios			Volver al índice					
GRAMAJE	(Varios elementos)	Precio	GRAMAJE	(Varios elementos)	Precio	GRAMAJE	(Varios elementos)	Precio
Tiempo de comida	ESTANCIA LUNES	Preparación	Tiempo de comida	ESTANCIA MARTES	Preparación	Tiempo de comida	ESTANCIA MIERCOLES	Preparación
- Desayuno	Café en leche (Polvo)	\$ 1.700,00	Total general			Total general		
	Cama de res en bistec	\$ 5.610,95						
	Arroz complementario	\$ 404,88						
Total Desayuno		\$ 7.716,33						
- Refrigerio	Yogurt	\$ 1.300,00						
	Galleta con crema	\$ 1.412,40						
Total Refrigerio		\$ 2.712,40						
- Almuerzo	Cama de cerdo frita-asada	\$ 2.706,53						
	Té en polvo	\$ 1.042,72						
	Arroz al piloncillo	\$ 811,43						
	Papa salada con mayonesa	\$ 308,42						
Total Almuerzo		\$ 4.669,10						
- Cena	Arroz blanco	\$ 579,02						
	Plátano frito (Tajadas)	\$ 187,28						
	Jugo de Maracuyá en agua	\$ 204,30						
	Pechuga asada-frita	\$ 2.827,13						
Total Cena		\$ 3.797,74						
Total general		\$ 18.895,57						

Esta hoja cuenta con tablas dinámicas para cada estancia, presentando los valores de cada preparación, tiempo de comida y valor total de la estancia, (esta es una hoja opcional).

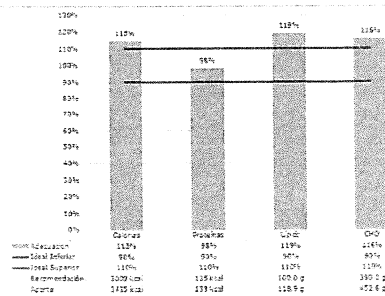
La hoja cuenta con dos botones:

“Actualizar Tablas de precios”, para actualizar todas las tablas dinámicas (ya que la actualización no es automática).

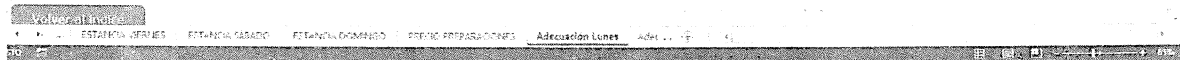
“Volver al índice” para volver a la lista de hojas.

Hojas de adecuación

ESTANCIA LUNES				
	Energía (Kcal)	Proteína (g)	Lípidos (g)	Carbohidratos Totales (g)
Recomendación Desayuno	400	27.0	20.0	58.0
Aporte Desayuno	658	42.0	21.3	125.1
Adecuación Desayuno	164%	156%	107%	162%
Recomendación Refrigerio	150	20.3	15.0	38.3
Aporte Refrigerio	172	24.1	20.1	44.5
Adecuación Refrigerio	115%	119%	134%	116%
Recomendación Almuerzo	1050	47.3	25.0	126.3
Aporte Almuerzo	950	35.5	27.1	136.4
Adecuación Almuerzo	90%	75%	108%	108%
Recomendación Cena	500	40.5	30.0	117.0
Aporte Cena	1045	44.2	40.2	125.6
Adecuación Cena	210%	109%	134%	107%
Recomendación Día	2000	135.0	100.0	203.0
Aporte Día	2495	131.6	118.3	295.6
Adecuación Día	125%	98%	118%	146%
Distribución Macronutrientes	125%	118%	118%	146%
Desayuno	24%			
Refrigerio	11%			
Almuerzo	35%			
Cena	30%			



Convención	Clasificación	Porcentaje de adecuación
	Subadecuado	<90%
	Adecuado	90% al 110%
	Sobreadecuado	>110%



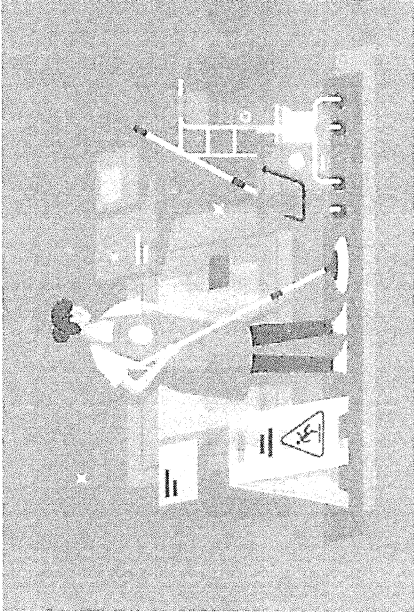
En el documento cuenta con las hojas de adecuación para cada estancia, y las cuales son fuente para visores de adecuación en cada hoja de estancias. Estas hojas se mantienen visibles y disponibles en caso de requerir **copiar** la tabla o gráfica.



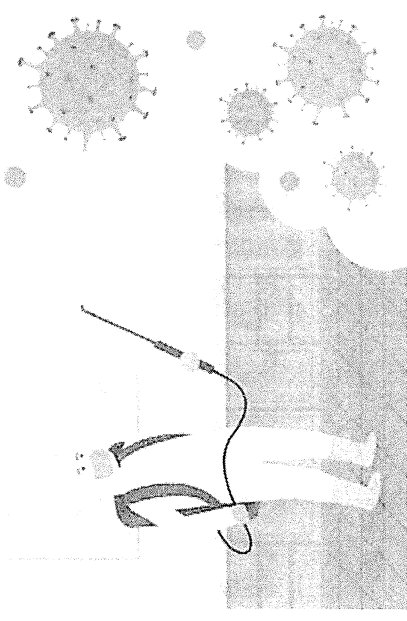
Limpieza y Desinfección

Limpieza y Desinfección

Los procesos de limpieza y desinfección se realizan con el fin asegurar la inocuidad y calidad sanitaria.



Remoción de la suciedad y contaminación superficies, ambientes y alimentos.

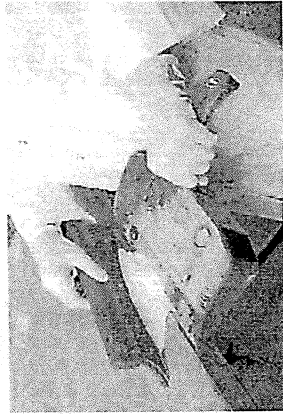


Disminución o eliminación de la carga microbiana en superficies, ambientes y alimentos.

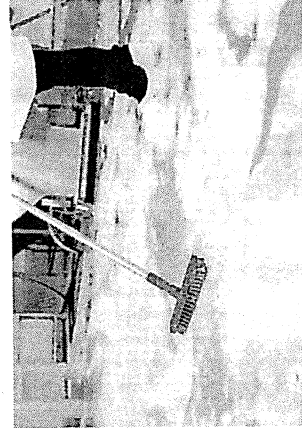


Métodos de Limpieza

Secos

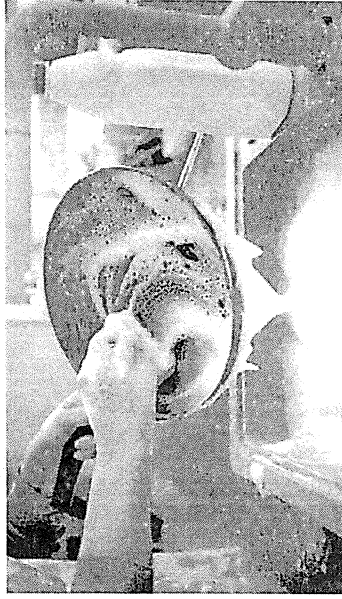


Húmedos



Técnicas de Limpieza

Mecánico



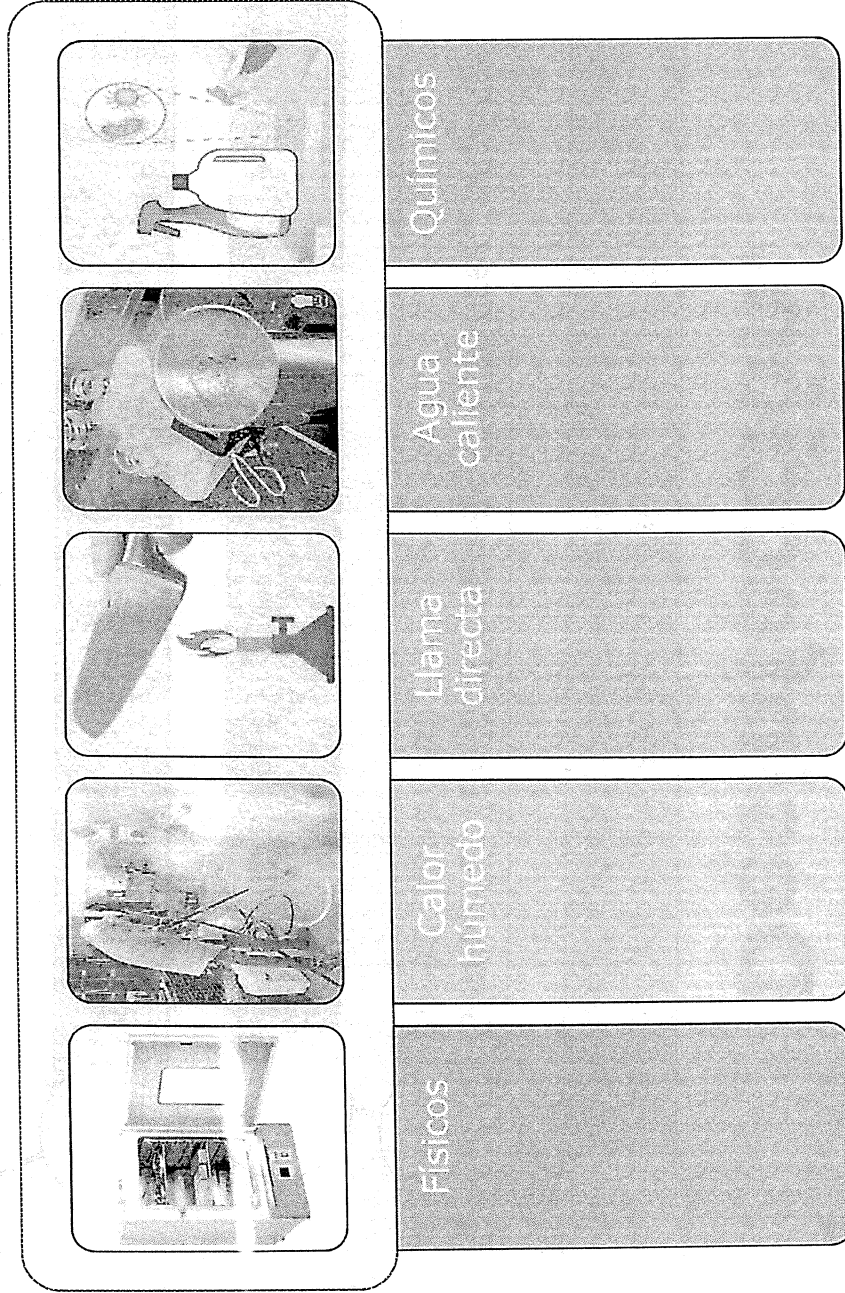
Inmersión



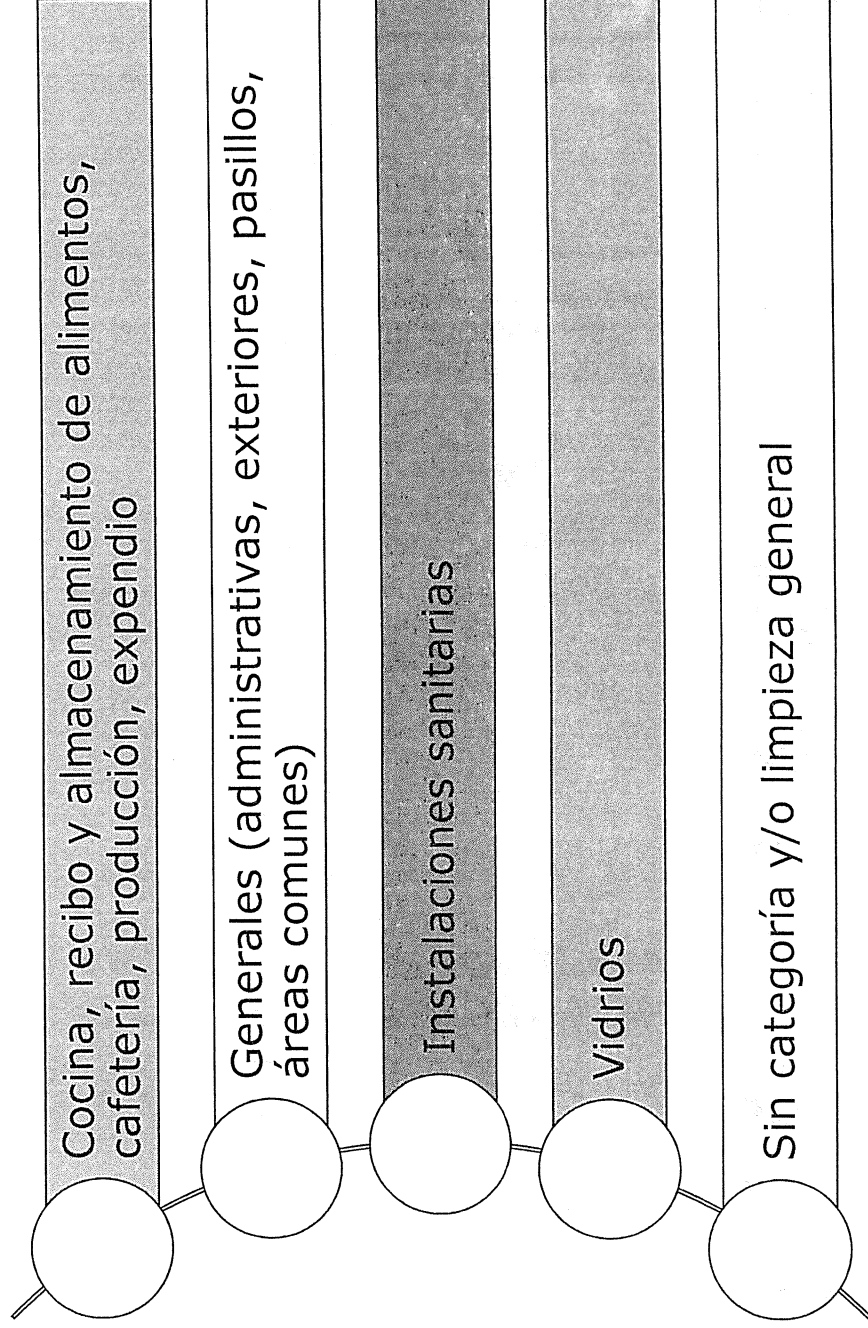
Aspersión



Métodos de desinfección





Implementos de Limpieza y Desinfección.



INFORME VISITA DE ACOMPAÑAMIENTO COMEDORES GMTEQ Y BASPC-13

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE: Oscar Javier Alvarez Galviz	NOMBRE: Mic. Esp. Elizabeth Cruz Contreras	NOMBRE: Coronel (RA) Carlos Fidel Colmenares Jurado
CARGO: Contratista - Nutricionista Dietista	CARGO: Coordinadora Nacional de Catering	CARGO: Subdirector General de Operación Logística
FIRMA: <i>Oscar Javier Alvarez Galviz</i>	FIRMA: ELIZABETH CRUZ C	FIRMA: <i>CR. R.A. Carlos Colmenares Jurado</i>

PROCESO		DESARROLLO ORGANIZACIONAL Y GESTIÓN INTEGRAL			
	TÍTULO	CÓDIGO: GI-FO-18			
	FORMATO DE INFORME	VERSIÓN: No. 03	Página 2 de 8		
		FECHA:	03	07	

OBJETIVO DEL INFORME

Determinar diagnóstico sanitario mediante visita de inspección al comedor de tropa BASPC-13 de la Regional Centro, efectuada desde la Oficina Principal, donde se realizó seguimiento de los aspectos higiénicos sanitarios y de calidad aplicables.

1. CUERPO DEL INFORME

En el marco de las acciones de seguimiento y control establecidas por la Oficina Principal, se llevó a cabo una visita de acompañamiento a los comedores del Grupo de Caballería Mecanizado No. 10 "Tequendama" (GMTEQ) y del Batallón de A.S.P.C. No.13 "Cacique Tisquesuz" (BASPC-13), pertenecientes a la Regional Centro. En esta actividad se revisó el cumplimiento de los lineamientos técnicos e higiénico-sanitarios establecidos para el funcionamiento de los comedores de tropa.

1.1. VISITA DE ACOMPAÑAMIENTO COMEDOR DE TROPA GMTEQ:

El día 30 de octubre del presente año se llevó a cabo una visita de acompañamiento al comedor del Grupo de Caballería Mecanizado No. 10 "Tequendama" (GMTEQ). Durante la jornada, se realizó una socialización con el administrador sobre la documentación sanitaria requerida y el adecuado manejo de temperaturas. Adicionalmente, se aplicó de manera aleatoria el formato Inspección Higiene Manipuladores de Alimentos (OL-FO-15) con el fin de evaluar las prácticas y requisitos de higiene del personal manipulador de alimentos.

1.1.1. Socialización documentación y manejo de temperaturas:

Se revisó la documentación presente en el comedor, evidenciando el uso de algunos documentos desactualizados, por lo que se realizó la socialización de los formatos actuales y se compartió una lista de chequeo de los documentos y formatos requeridos en el comedor de tropa.



Además se verificó la realización del curso de higiene y manipulación de alimentos por parte del personal encontrando la siguiente información:

Tabla 1.

Estado Curso Higiene de manipulación de Alimentos GMTEQ

Nombre	Estado del curso
Juveiner Mauricio Osorio Peñaranda	No aprobado
Breiner Yessic Antolinez	No aprobado
Álvaro Fernando Martínez Castañeda	Sin realizar
Luz Angélica Cáceres Herrera	Aprobado
Diana Paola Rodríguez Pulido	Aprobado
José Nelson García Ramírez	Aprobado

De acuerdo con la información recopilada durante la visita, se solicita al administrador fomentar la participación del personal que aún no ha realizado el curso de higiene y

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p>	<p>TÍTULO</p> <p>FORMATO DE INFORME</p>	<p>CÓDIGO: GI-FO-18</p>			 <p>Departamento de Logística</p>
		<p>VERSIÓN: No. 03</p>		<p>Página 3 de 8</p>	
		<p>FECHA:</p>	<p>03</p>	<p>07</p>	

manipulación de alimentos, promoviendo su inscripción y desarrollo a través de la plataforma virtual Classroom.

1.1.2. Inspección higiene manipuladores de alimentos:

Se efectuó de manera aleatoria la inspección de higiene al personal manipulador de alimentos, aplicando el formato OL-FO-15 a uno de los auxiliares presentes. Los resultados obtenidos fueron los siguientes:

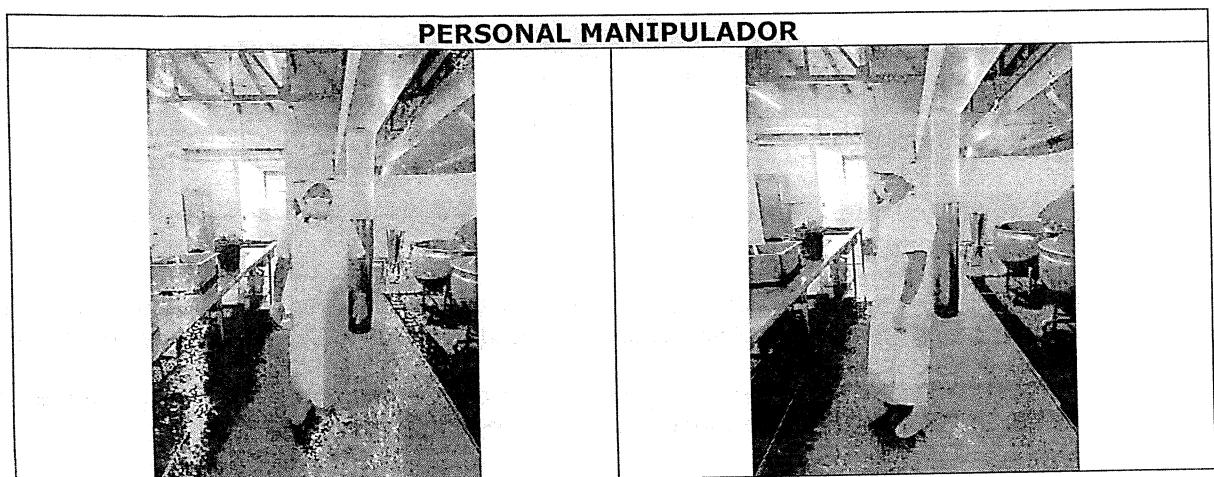
- El auxiliar inspeccionado presenta una adecuada higiene personal.
- Cumple con el uso correcto, limpio y completo del uniforme (dotación) requerido.
- Utiliza de manera apropiada los elementos de protección personal (EPP).
- Se evidencia cabello corto, recogido y protegido por gorra.
- Se observa en buen estado de salud.



Sin embargo, se identificó incumplimiento respecto al uso de accesorios. El manipulador utiliza gafas sin contar con un sistema de sujeción que prevenga su posible caída sobre los alimentos. Situación descrita en la Resolución 2674 de 2013 en su artículo 14, numeral 8 *"No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables."*

Se realizó observación directa al personal involucrado y se comunicó al administrador la situación encontrada. Se acordó desarrollar estrategias correctivas que garanticen el cumplimiento de la normativa vigente y prevengan riesgos de contaminación en el proceso de manipulación de alimentos.

Tabla 2.

Personal Manipulador de Alimentos GMTEQ



	TÍTULO	CÓDIGO: GI-FO-18			
	FORMATO DE INFORME	VERSIÓN: No. 03	Página 4 de 8		
		FECHA:	03	07	

1.2. VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA COMEDOR DE TROPA BASPC-13:

Posteriormente, en el marco de la misma jornada, se efectuó visita de inspección sanitaria al comedor del Batallón de A.S.P.C. No.13 "Cacique Tisquezuza" (BASPC-13/GMRIN). Esta actividad tuvo como finalidad evaluar las condiciones higiénico-sanitarias de la infraestructura, equipos, utensilios y procesos operativos del comedor, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las políticas internas de la entidad.

1.2.1. Inspección higiene manipuladores de alimentos:

Se verificó y evaluó las condiciones higiénicas del comedor de tropa para establecer un diagnóstico sanitario mediante el Formato Visita de Inspección Sanitaria Catering (OL-FO-19), de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674/2013 y las políticas de operación de la entidad, el cual arrojó un cumplimiento del 85,8 % (Cumple Parcialmente), dentro del cual se evidencio lo siguiente:



A. Infraestructura, Equipos y Utensilios

a. Aspectos a mejorar

- Se evidencian pisos del área de lavado y marmitas en alto estado de deterioro, presentado grietas, agujeros, desprendimiento de pintura, incumpliendo las condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013.
- Se evidencia sifones de pisos y lavaplatos sin rejillas de protección que impidan el ingreso de plagas.
- El comedor no cuenta con suficientes estibas o canastillas para el almacenamiento de la materia prima.
- Se evidencia instalaciones eléctricas en inadecuado estado, presentando tomacorrientes sueltos y expuestos y la caja de fusibles se encuentra con una de las bisagras de la puerta rota.
- Estufa con ausencia de uno de los soportes inferiores, y se evidencia uso de un ladrillo como apoyo para mantener estable el equipo.

b. Aspectos positivos

- El comedor cuenta con una adecuada localización y accesos, alejados de posibles focos de insalubridad.
- Presenta la separación física correspondientes de los diferentes proceso y se encuentra organizado de manera secuencia, disminuyendo los riesgos de contaminación cruzada.
- El comedor cuenta son servicios sanitarios y de vestier para el personal manipulador de alimentos y se encuentran funcionando y en buen estado.



 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p>	<p>TÍTULO</p> <p>FORMATO DE INFORME</p>	<p>CÓDIGO: GI-FO-18</p>			 <p>Ministerio de la Defensa</p>
		<p>VERSIÓN: No. 03</p>		<p>Página 5 de 8</p>	
		<p>FECHA:</p>	<p>03</p>	<p>07</p>	

- Las ventanas y otras áreas de contacto directo con el exterior el comedor se encuentra en buen estado y protegidas.
- Se cuenta con área exclusiva para realizar los procesos de limpieza y desinfección de los utensilios y menaje.

B. Condiciones higiénico sanitarias

a. Aspectos a mejorar

- Se evidencia último concepto sanitario por parte de la Entidad Territorial de Salud (ETS) del 03 de julio de 2019, el cual presenta un cumplimiento del 27,5% con un concepto desfavorable.
- El comedor cuenta con servicios sanitarios, sin embargo no se encuentra con la dotación completa de insumos de aseo personal, faltando el papel higiénico.
- Algunos miembros del personal manipulador no cuentan con concepto de aptitud para manipular alimentos por parte de un médico o no se encuentra vigente.
- Se evidencia que parte del personal manipulador de alimentos no cuenta con certificado de capacitación en manipulación de alimentos.
- Almacenamiento de productos ajenos al servicio y sin rotular en el cuarto de refrigeración.
- Se evidencian registros de temperatura diligenciados de manera anticipada.
- Se recomienda ubicar los insumos de limpieza y desinfección en un área separada, alejada y sin contacto con los alimentos, ya que se evidenció la presencia de dichos insumos en contacto directo con las estibas destinadas al almacenamiento de alimentos. Esta situación representa un riesgo de contaminación cruzada y compromete la inocuidad del producto.
- Se presenta la ausencia de registros de control de temperatura durante los procesos de preparación y distribución de alimentos fríos y calientes. Esta omisión puede comprometer la seguridad alimentaria, ya que no permite verificar que los alimentos se mantengan dentro de rangos de temperaturas seguras que eviten la proliferación de microorganismos.
- Se evidencian documentos del Plan de Saneamiento Básico que se encuentran desactualizados.
- Verificar que los insumos de aseo adquiridos cumplan con las características exigidas para la industria alimentaria (productos inoloros) y que estén debidamente identificados. Se evidencia un recipiente de jabón de manos con aroma que no cuenta con rotulación, lo cual requiere corrección.

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p>	<p>TÍTULO</p> <p>FORMATO DE INFORME</p>	CÓDIGO: GI-FO-18			 <p>Ministerio de la Defensa</p>
		VERSIÓN: No. 03		Página 6 de 8	
		FECHA:	03	07	

- Se evidenció que las muestras de referencia de alimentos se encuentran almacenadas en congelación; sin embargo, algunas de ellas se encuentran desorganizadas y no están debidamente rotuladas. Esta situación compromete la validez y trazabilidad de las muestras, dificultando su identificación y el seguimiento adecuado en caso de requerirse análisis o verificación.


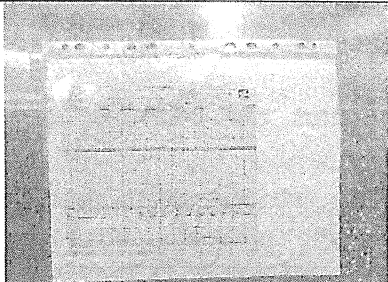

b. Aspectos positivos

- Se observa al personal manipulador presente con una adecuada presentación y condiciones de higiene.
- El personal manipulador cuenta con la dotación completa y en adecuadas condiciones de limpieza y hace uso correcto de la misma.
- Las áreas de almacenamiento de alimentos se encuentran organizadas y con buenas condiciones de limpieza y desinfección.
- Se evidencian materas primas en adecuadas condiciones, sin defectos y con fechas de vencimiento vigentes.
- Se hace uso adecuado de utensilios medidores para el proceso de distribución y servido de alimentos.
- Se cuenta con certificados recientes de fumigación, lavado de tanques y entrega de aceite vegetal usado.
- Adecuada disposición y organización del espacio dedicado para el almacenamiento temporal de residuos sólidos y se cuenta con los recipientes correspondientes.
- Las áreas de almacenamiento y producción se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.

C. Registro fotográfico

Tabla 3.

Registro fotográfico inspección sanitaria

		
Almacenamiento de muestras de referencia que no se encuentran rotuladas.	Formatos de control de temperaturas de almacenamiento en frío que	Almacenamiento de productos ajenos al servicio y sin rotular en el cuarto de



	<p> cuentan con registros adelantados.</p>	<p> refrigeración.</p>
<p>Se evidencia sifones de pisos sin rejillas de protección que impidan el ingreso de plagas.</p>	<p>Piso del área de marmitas en alto estado de deterioro, presentado grietas, agujeros, desprendimiento de pintura.</p>	<p>Caja eléctrica que presenta la tapa de protección averiada.</p>
<p>Sifones de lavaplatos sin rejillas de protección que impidan el ingreso de plagas.</p>	<p>Instalaciones eléctricas expuestas (tomacorrientes desprendidos de la pared).</p>	<p>Estufa con ausencia de soporte, y uso de ladrillo para mantener estable el equipo.</p>

CONCLUSIONES Y/O RECOMENDACIONES



Durante la jornada se realizaron inspecciones sanitarias, socializaciones con los responsables de cada comedor, revisión documental y aplicación de formatos de evaluación, con el fin de evidenciar el estado actual de las instalaciones, el cumplimiento de la normativa vigente, y las condiciones de higiene del personal manipulador de alimentos. Y de acuerdo con lo observado se recomienda:

Realizar gestión para solicitar visita sanitaria por parte de la Entidad Territorial de Salud (ETS), con el objetivo de renovar el concepto sanitario del comedor, y teniendo en cuenta que la situación fue detectada desde la Coordinación Nacional de Catering, se realizara hallazgo por la acción de mejora "Acción sanitaria ETS" en la plataforma Suite Vision, de manera que se inicie el plan que subsane la causa de la observación. Lo anterior en cumplimiento de lo establecido en el Manual de Operación Logística.

Promover el desarrollo y realización del Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos, por parte de todo el personal del comedor.

PROCESO

DESARROLLO ORGANIZACIONAL Y GESTIÓN INTEGRAL

	TÍTULO FORMATO DE INFORME	CÓDIGO: GI-FO-18			
		VERSIÓN: No. 03	Página 8 de 8		
		FECHA:	03	07	

Verificar que los diferentes documentos y formatos diligenciados para los procesos sanitarios y de calidad sean las versiones actuales publicadas en la Suite Vision Empresarial.

Informar a la Unidad militar sobre las novedades relativas a infraestructura y equipos fijos que están bajo su responsabilidad, de acuerdo con las obligaciones establecidas contractualmente.

Implementar controles de temperatura de alimentos calientes y fríos en los procesos productivos de producción y distribución, aplicando el formato OL-FO-63.

OBSERVACIONES

Es importante fortalecer los procesos de capacitación en los diferentes aspectos sanitarios y de calidad por parte del profesional de Catering de la Regional, con el propósito de actualizar la información disponible y subsanar las desviaciones sanitarias evidenciadas.

Los registros de control de temperatura deben ser diligenciados utilizando lecturas obtenidas mediante un termómetro externo, distinto a los sensores integrados en los equipos de conservación. Estas mediciones deben realizarse en los tiempos establecidos por el formato OL-FO-61, con el fin de garantizar la veracidad de la información consignada, asegurar la trazabilidad del proceso y permitir la adecuada verificación del estado operativo de los equipos.

ANEXOS

- Formato Inspección Higiene Manipulador de Alimentos (OL-FO-15) al comedor GMTEQ.
- Formato Visita Inspección Sanitaria (OL-FO-19) al comedor BASPC-13.

Informe presentado el día 10 del mes de diciembre del año 2025.

Registro de auditoría

Detalles

NOMBRE DEL ARCHIVO Informe Visita 30-10-25.pdf - 10/12/25, 9:44 a.m.

ESTADO  Firmado

MARCA DE TIEMPO DEL ESTADO 2025/12/10 15:21:22 UTC

Actividad


ENVIADO

oscar.alvarez@agencialogistica.gov.co **envió** una solicitud de firma a:

- CR. R.A. Carlos Colmenares Jurado (carlosf.colmenares@agencialogistica.gov.co)
- Oscar Javier Alvarez Galviz (oscar.alvarez@agencialogistica.gov.co)
- ELIZABETH CRUZ C (elizabeth.cruz@agencialogistica.gov.co)

2025/12/10
14:44:35 UTC


FIRMADO

Firmado por ELIZABETH CRUZ C (elizabeth.cruz@agencialogistica.gov.co)

2025/12/10
15:18:41 UTC


FIRMADO

Firmado por CR. R.A. Carlos Colmenares Jurado (carlosf.colmenares@agencialogistica.gov.co)

2025/12/10
15:21:22 UTC


FIRMADO

Firmado por Oscar Javier Alvarez Galviz (oscar.alvarez@agencialogistica.gov.co)

2025/12/10
14:45:12 UTC


COMPLETADO

Este documento tiene la firma de todos los firmantes y está **completo**

2025/12/10
15:21:22 UTC

Es posible que la dirección de correo electrónico que se indicó anteriormente para cada firmante esté asociada a una Cuenta de Google, y puede ser la dirección de correo electrónico principal o la secundaria asociada a esa cuenta.

Bogotá, 25 de noviembre 2025

No. 2025140000061301 ALDG-ALSGOL-OL-CAT-14001

AL Señor, Teniente Coronel de Infantería de Marina
JOHANN GUZMÁN GUZMÁN,
Supervisor General del Contrato Interadministrativo No. 0002-ARC-JOLAN-2023
Cr 65 15 51 Zona Industrial Puente Aranda -Bogotá

ASUNTO: Informe Estado de Comedores Armada Nacional Administrados ALFM.

Con toda atención, me permito remitir al Señor Teniente Coronel, Supervisor General del Contrato Interadministrativo No. 0002-ARC-JOLAN-2023, las novedades evidenciadas en el segundo semestre del año 2025, en cuanto instalaciones y equipos fijos del Comedor de Tropa de las Fuerzas, que en la actualidad es administrado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

REGIONALES	ABM	ALTO	MEDIO	BAJO	PTO	MANTENIMIENTO
PACÍFICO	1	0	1	0	0	-
TOTAL	1	0	1	0	0	-

En relación, del comedor administrado por la ALFM, se encuentran en grado medio de deterioro, ya que presenta novedades de infraestructura y equipos fijos; y de acuerdo a lo dispuesto en la CLÁUSULA DECIMA PRIMERA: OBLIGACIONES DE LA ARMADA NACIONAL: Numeral 5 "Garantizar el funcionamiento de los equipos fijos mínimos para el proceso de preparación (marmitas, calderas, cuartos fríos, hornos estufas mesas y sillas) e infraestructura de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 en los comedores que estén administrados por el contratista."

Aspectos Generales

Sistema Eléctrico: se debe validar por parte de la Unidad Militar, el sistema eléctrico en el comedor de tropa, en razón que en la actualidad el sistema se encuentra deteriorado o expuesto lo que puede generar accidentes de trabajo en el personal manipulador.

Diseño y Construcción: Las condiciones actuales de la infraestructura presentan múltiples aspectos a mejorar que afectan tanto las condiciones higiénico-sanitarias

como la funcionalidad de los espacios. El desprendimiento de cerámicas, las grietas en paredes, el deterioro de puertas y ventanas, así como la filtración en el área de lavaplatos, generan riesgos de acumulación de suciedad y proliferación de microorganismos y plagas, dificultando los procesos de limpieza y desinfección. Estas situaciones requieren atención inmediata para garantizar un ambiente seguro y adecuado.

Asimismo, la recomendación de la Secretaría de Salud sobre el cambio general de pisos y la reparación de la fragua, junto con la reubicación del lavamanos en la entrada principal del comedor, evidencian la necesidad de un plan integral de mantenimiento. La intervención oportuna permitirá no solo cumplir con las normas sanitarias, sino también mejorar la operatividad y prolongar la vida útil de las instalaciones.

Mantenimientos a Equipos Fijos: El estado de los equipos de cocina reflejan un deterioro que afecta directamente la operatividad y la seguridad del área. Extractores fuera de servicio y sin protección antiinsectos, canastas de freír averiadas, una marmita y la licuadora industrial inhabilitadas, evidencian la necesidad urgente de mantenimiento preventivo y correctivo para garantizar la continuidad de los procesos y evitar riesgos sanitarios.

Además, las deficiencias en la línea de distribución, que carece de conexión para calentamiento y ha sido reemplazada por samovares y un mesón, representan un alto riesgo en la manipulación y conservación de los alimentos. A esto se suma la necesidad de ajustar los lavaplatos de acero inoxidable, reforzar sus soportes, realizar soldaduras y cambios de tubería, lo que confirma la importancia de implementar un plan integral de reparación y adecuación que asegure el cumplimiento de las normas de higiene y el correcto funcionamiento de la infraestructura.

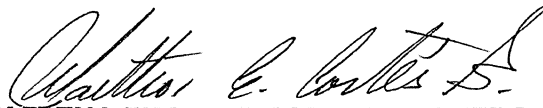
Visitas Secretaria de Salud: Los puntos de mejora identificados se relacionan con los parámetros de cumplimiento evaluados durante las Visitas de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) realizadas por los Entes Territoriales de Salud a los comedores de tropa, bajo el enfoque de riesgo aplicado a los establecimientos de preparación de alimentos. En estas visitas se emite un concepto sanitario en función de las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y procesos.

Es importante destacar que el porcentaje de cumplimiento y el concepto de favorabilidad dependen del análisis sanitario integral emitido por la autoridad competente. En el caso de los comedores atendidos por la ALFM, la mayoría recibe el concepto de "favorable con requerimientos", lo que significa que la favorabilidad está condicionada al cumplimiento de ciertas exigencias sanitarias, principalmente relacionadas con la infraestructura. En caso de que estas exigencias no se cumplan

en el plazo establecido, el concepto sanitario pasaría a ser "desfavorable", lo que implicaría el cierre total del comedor.

Por lo anterior, en el consolidado anexo se detallan las novedades presentadas en los comedores de tropa de la Armada Nacional administrados por la ALFM. En este sentido, solicito respetuosamente su intervención para que las Unidades Militares realicen los mantenimientos requeridos, con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en los Contratos Interadministrativos y en la Normatividad Sanitaria vigente, específicamente la Resolución 2674 de 2013. Cabe resaltar que, de no subsanarse las novedades expuestas, los Entes Territoriales de Salud (ETS) podrían ordenar el cierre de los comedores, lo que afectaría directamente el suministro de alimentación en la modalidad de comida caliente para nuestros Héroes de la Patria.

Cordialmente,




Abogada **MARTHA EUGENIA CORTES BAQUERO**
Jefe de la Oficina Asesora Jurídica, encargada de la Funciones del
Despacho de la Dirección General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares

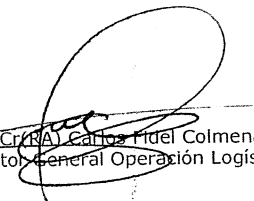
Anexo: Registro de novedades de infraestructura y equipos fijos del comedor BASE NAVAL No.2 ARC "MÁLAGA" — COMPAÑÍA DE SEGURIDAD.



Elaboró: N.D. Oscar Javier Alvarez
Contratista





Revisó: Micaela Elizabeth Cruz Contreras
Coordinadora Nacional de Catering



Aprobó: Carlos Fidel Colmenares Jur
Subdirector General Operación Logística

PROCESO

OPERACIÓN LOGÍSTICA

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TITULO REPORTE ESTADO DE INFRAESTRUCTURA Y/O EQUIPOS	CÓDIGO: OL-FO-13			 <p>Comando en Jefe de la Defensa</p>
		VERSIÓN N. 03	Página 1 de 4		
		FECHA:	30	07	

REGIONAL PACÍFICO

PROCESO		OPERACIÓN LOGÍSTICA				
	TITULO	CÓDIGO: OL-FO-13		VERSIÓN N. 03		Página 2 de 4
		REPORTE ESTADO DE INFRAESTRUCTURA Y/O EQUIPOS		FECHA:		30

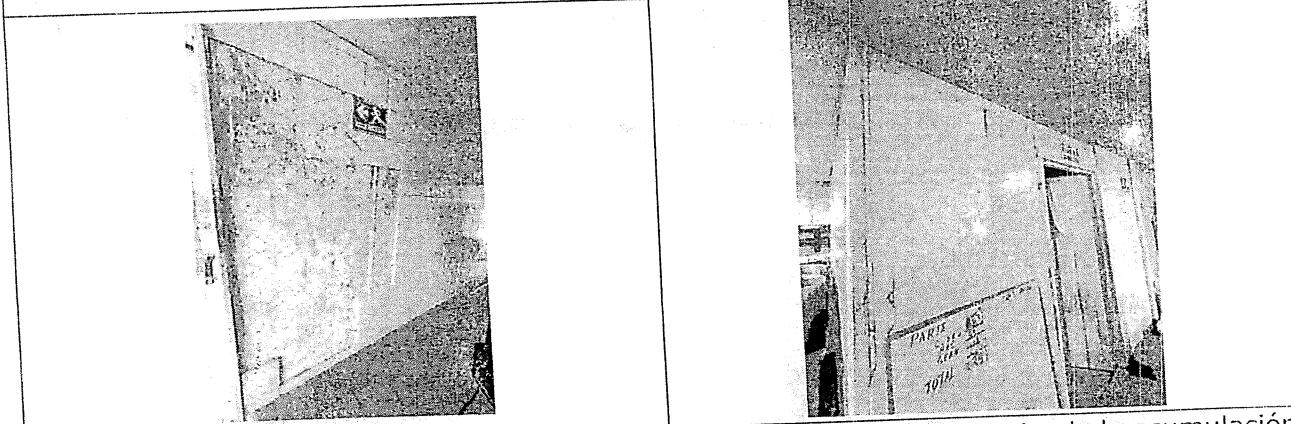
FECHA DEL REPORTE: 22 de Octubre 2025

REGIONAL PACÍFICO

1. COMEDORES EN ESTADO DE DETERIORO

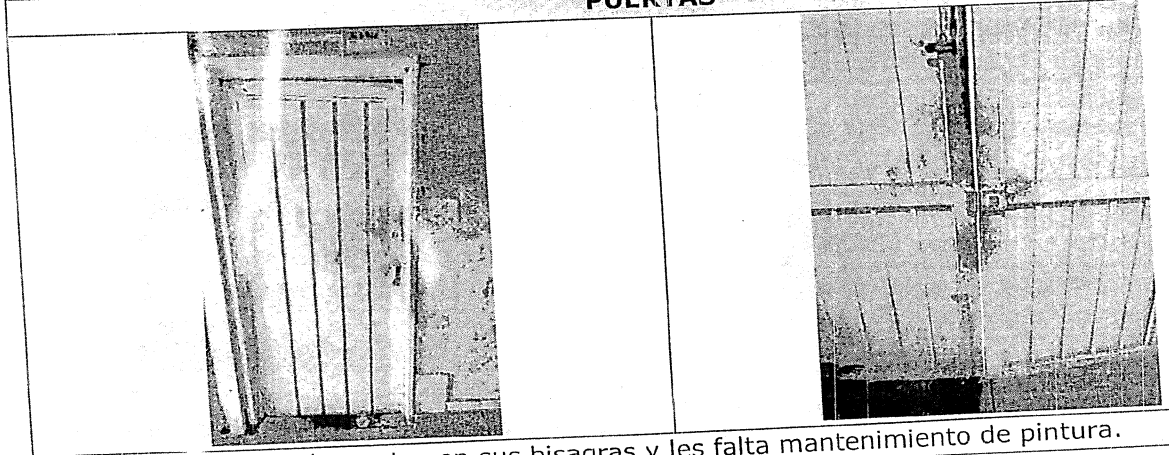
FUERZA: ARMADA NACIONAL
UNIDAD MILITAR: BN2
UBICADO EN: BAHÍA MÁLAGA
COMEDOR: CSBN 2-F401

**NOVEDAD DE INFRAESTRUCTURA
 PAREDES**



Se evidencian paredes con desprendimiento de cerámicas y grietas, favoreciendo la acumulación de suciedad y dificultando los procesos de limpieza y desinfección.

PUERTAS



Las puertas tienen desgastes en sus bisagras y les falta mantenimiento de pintura.

OPERACIÓN LOGÍSTICA



TÍTULO

**REPORTE ESTADO DE
INFRAESTRUCTURA Y/O
EQUIPOS**

CÓDIGO: **OL-FO-13**

VERSIÓN N. **03**

Página **3** de **4**

FECHA:

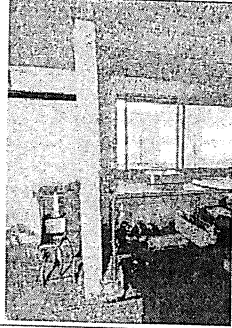
30

07

2025



PISOS



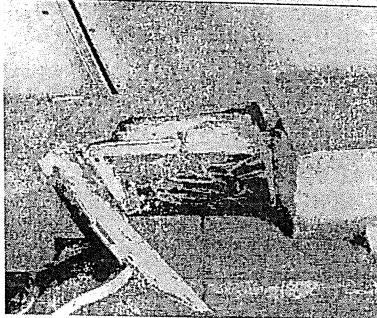
Se requiere cambio de pisos en general, por recomendación de la secretaría de salud ya que existen muchos espacios que pueden favorecer la acumulación de bacterias y proliferación de insectos, reparar fragua de piso.

VENTANAS

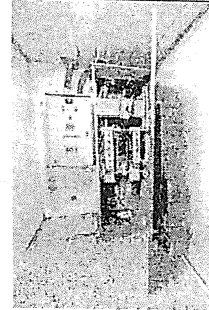


Las ventanas requieren mantenimiento ya que se han desajustado y algunas no cubren toda el área.

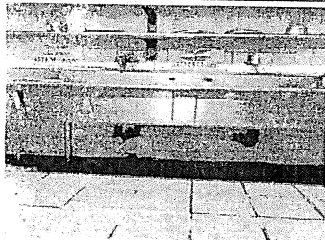
INSTALACIONES ELÉCTRICAS



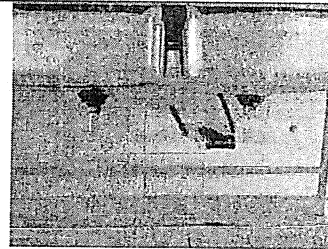
Se evidencian instalaciones eléctricas en expuestas con faltan tapas y cubiertas, tapas de las cajas eléctricas de las marmitas, tomacorrientes de seguridad entre otras, se solicita realizar mantenimiento a toda la red eléctrica de la cocina, verificando la mejora en la iluminación del comedor y que los equipos puedan funcionar de manera segura y adecuada.



ÁREA DE LAVADO



Se evidencia filtración en el área inferior de lavaplatos.



Se evidencia un lavaplatos fuera de servicio, debido a que no tiene habilitado el sistema de tuberías y desagüe.

PROCESO

OPERACIÓN LOGÍSTICA



TÍTULO

**REPORTE ESTADO DE
INFRAESTRUCTURA Y/O
EQUIPOS**

CÓDIGO: **OL-FO-13**

VERSIÓN N. **03**

Página **4** d **4**

FECHA:

30

07

2015

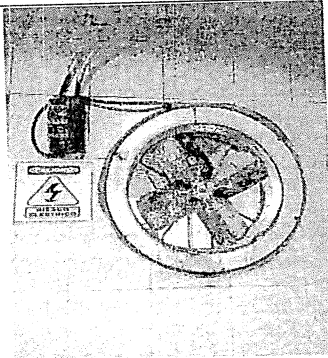


DETALLE DE LA NOVEDAD:

Reubicar lavamanos en la entrada principal del comedor acuerdo con la inspección realizada por el Supervisor General del contrato Armada Nacional.

NOVEDAD DE EQUIPOS FIJOS

EXTRACTOR



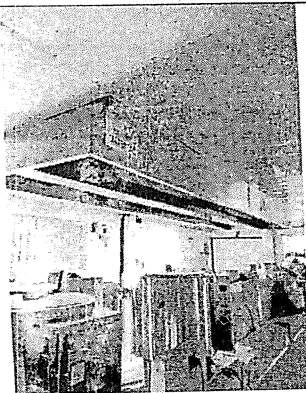
Se evidencia extractor fuera de servicio, que no cuenta con protección antiinsectos, solicita inspección, ajuste y mantenimiento.

FREIDORA



Las canastas de freír se encuentran averiadas y deterioradas por el uso operativo.

MARMITAS



La marmita #1 se encuentra fuera de servicio.



DETALLE DE LA NOVEDAD:

- Lavaplatos de acero inoxidable: Se solicita pegar los lavaplatos a la pared y verificar bases soportes. Se requiere soldadura y cambio tubería (pintura colores).
- Línea de distribución: Se encuentran sin conexión para calentamiento, en su reemplazo se ubicaron los samovares y un mesón para la distribución de los alimentos calientes lo que es alto riesgo.
- Licuadora industrial: Presenta daño en aspas lo que impide su funcionamiento.



Bogotá, 25 de noviembre 2025

No. 2025140000061311 ALDG-ALSGOL-OL-CAT-14001

AL Señor, Teniente Coronel
JOSÉ FERNANDO BALLÉN DÍAZ,
 Supervisor Principal del Contrato Interadministrativo No. 050-DIADQ-DIPER-2025
 Carrera 45 No. 20B-99 Puente Aranda Bogotá, D.C.
 Edificio Comando de Personal Piso 3

ASUNTO: Informe Estado de Comedores Ejercito Nacional Administrados ALFM.

Con toda atención, me permito remitir al Señor Teniente Coronel, Supervisor Principal del Contrato Interadministrativo No. 050-DIADQ-DIPER-2025, las novedades evidenciadas en el segundo semestre del año 2025, en cuanto instalaciones y equipos fijos de los Comedores de Tropa de las Fuerzas, que en la actualidad son administrados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

REGIONALES	ADM	ALTO	MEDIO	BAJO	MTO	ALTO GRADO	MANTENIMIENTO
AMAZONIA	9	4	5	0	0	BIMEJ 12-BITER 12-BASPC 12,BASCN2	-
ANTIOQUIA CHOCO	16	9	4	3	0	BASER4, BIPEB, BAJES, BITER4, BIBAR, BICAB, BASER17, BIVEL, BIJUL	-
CENTRO	19	11	7	0	1	BASPC1, BISUC, GMSIL, BITER1, PM13, GMRIN, BIGUP, ESART, BITER 13, BASPC 26, BASAN	COMANDO
LLANOS ORIENTALES	9	4	3	2	0	BITER 7, BAPSC 22, BITER 22, BIAVA 30	-
NORORIENTE	11	3	0	8	0	BAACA 5, BASPC 30, BIROV	-
NORTE	16	5	9	2	0	BAPOM 2- BASER 2 - BASPC 10, BIVER - BICOR	-
SUROCCIDENTE	15	5	5	4	1	BASPC 3, BAPAL, BITER3, BAMUR5, BILOP	BIAYA
TOLIMA GRANDE	14	4	6	3	1	BICAI, BIMAG, BITER 9,BICOL	BASCP 9
TOTAL	109	45	39	22	3		

De acuerdo a la relación, de lcs 109 comedores administrados por la ALFM, 45 se encuentran en un alto grado deterioro, ya que presentan novedades de infraestructura y equipos fijos; y de acuerdo a lo dispuesto en la CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA OBLIGACIONES DEL M.D.N. -EJERCITO NACIONAL Numeral 8 "se realizaran los mantenimientos preventivos o correctivos de los equipos fijos e infraestructura de propiedad del Ejército".

Sede Principal - Calle 95 No. 13 - 08
 Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
 Bogotá, D.C., Colombia
 PBX (601) 6510420
 Línea Gratuita Nacional 018000126537
 www.agencialogistica.gov.co





Aspectos Generales

Sistema Eléctrico: se deben validar por parte de las Unidades Militares, la parte eléctrica en los comedores de tropa, en razón que en la actualidad el sistema se encuentra deteriorado o expuesto lo que puede generar accidentes de trabajo en el personal manipulador, así mismo se debe verificar el fluido eléctrico en razón que este es muy fluctuante lo que en ocasiones ha ocasionado daños en los equipos por la variación de voltaje.

Diseño y Construcción: Las instalaciones donde operan los comedores de tropa son edificaciones que requieren evaluación y adecuaciones, con el fin de verificar que su diseño y construcción cumplan los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.

Esto se debe a que en dichos comedores se evidencian situaciones como accesos (puertas, ventanas y desagües) sin protección para evitar el ingreso de vectores; techos y paredes con grietas, desprendimiento de pintura y presencia de humedad; así como pisos con fisuras, baldosas rotas o faltantes, recubrimientos deteriorados o acabados en materiales no sanitarios y porosos.

Agua Potable: El agua empleada en los comedores para la preparación de alimentos y bebidas como la utilizada en los procesos de limpieza y desinfección, es sometida a análisis de laboratorio por parte de la ALFM, con el fin de identificar el índice de Riesgo de calidad de agua para su consumo, a través de estos resultados se ha podido evidenciar que en algunos comedores las muestras analizadas no cumplen con los parámetros establecidos en la Resolución 2115/2007 del Ministerio de Protección Social en referencia a los valores máximos aceptables, por lo anterior se requiere que la Unidad Militar instale por lo menos un sistema de pretratamiento y desinfección que garantice agua segura.

Así mismo se deberá garantizar a la ALFM el suministro de agua potable de manera permanente, para ello en los comedores donde el agua potable no es permanente se requiere disponer de tanques de almacenamiento con capacidad suficiente para al menos un día de trabajo, garantizando su potabilidad, lo mismo aplica cuando se empleen carro tanques en caso de contingencia o suspensión del servicio.

Para el segundo semestre de 2025, la ALFM llevó a cabo los análisis de laboratorio del agua utilizada en la preparación de alimentos en diversos comedores de tropa. Los resultados de estos análisis fisicoquímicos y microbiológicos revelaron que el agua empleada para la elaboración de alimentos y bebidas no cumple con los estándares establecidos en la normatividad vigente, específicamente en la Resolución 2115 de

2007, ya que los valores obtenidos no se encuentran dentro de los parámetros aceptables así:

COMEDOR	PARÁMETRO ANALIZADO	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADO	VALOR ACEPTABLE	IMPLICA RIESGO O INCUMPLE	NIVEL DE RIESGO
BASPC 7	CLORO LIBRE RESIDUAL	mg/L Cl ₂	0,04	0,30-2,00	SI	Alto
BASPC 22	CLORO LIBRE RESIDUAL	mg/L Cl ₂	0,22	0,30-2,00	SI	Alto
BATLA	CLORO LIBRE RESIDUAL	mg/L Cl ₂	0,03	0,30-2,00	SI	Alto
BIAVA 30	CLORO LIBRE RESIDUAL	mg/L Cl ₂	0,01	0,30-2,00	SI	Alto
	COLOR APARENTE	UPC	20	15	SI	
	TURBIEDAD	UNT	7,16	2	SI	
	COLIFORMES TOTALES	UFC/100 cm ³	228	0	SI	
	<i>Escherichia coli</i>	UFC/100 cm ³	28	0	SI	
BICAM 24	CLORO LIBRE RESIDUAL	mg/L Cl ₂	0,00	0,30-2,00	SI	Alto
	COLOR APARENTE	UPC	30	15	SI	
	TURBIEDAD	UNT	9,45	2	SI	
	COLIFORMES TOTALES	UFC/100 cm ³	10	0	SI	
BISER 20	CLORO LIBRE RESIDUAL	mg/L Cl ₂	0,02	0,30-2,00	SI	Alto
BITER 7	CLORO LIBRE RESIDUAL	mg/L Cl ₂	0,00	0,30-2,00	SI	Alto
	COLOR APARENTE	UPC	395	15	SI	
	TURBIEDAD	UNT	180,00	2	SI	
	COLIFORMES TOTALES	UFC/100 cm ³	10	0	SI	
BITER 22	CLORO LIBRE RESIDUAL	mg/L Cl ₂	0,16	0,30-2,00	SI	Alto
BIVAR 21	CLORO LIBRE RESIDUAL	mg/L Cl ₂	0,00	0,30-2,00	SI	Alto

Mantenimientos a Equipos Fijos: La optimización en el funcionamiento de los equipos fijos depende en gran medida de la ejecución de mantenimientos preventivos en los tiempos establecidos. Esto garantiza un mejor aprovechamiento de su uso, ya que el monitoreo oportuno permite detectar fallas y actuar de manera preventiva, evitando daños generalizados.

En este sentido, se evidencia que las calderas presentan fugas en sus sistemas de tuberías o se encuentran fuera de servicio, lo que afecta la capacidad operativa y representa un riesgo para el personal. Asimismo, se observan líneas de servido cuyo sistema mantenedor de temperatura no funciona, situación que puede comprometer la inocuidad y las características organolépticas de los alimentos durante el proceso de distribución.

De igual forma, las campanas extractoras y los extractores de aire que se encuentran inactivos favorecen el aumento de la temperatura y la humedad en las cocinas, generando condensación en paredes y techos, afectando la estructura de los mismos y creando ambientes incómodos para el personal. Por otra parte, se reporta que los sistemas de cuartos fríos operan fuera de los parámetros ideales o se encuentran fuera de servicio, lo que impacta negativamente la cadena de frío y la capacidad de almacenamiento en los comedores.

Visitas Secretaria de Salud: Los puntos de mejora identificados se relacionan con los parámetros de cumplimiento evaluados durante las Visitas de Inspección,



Vigilancia y Control (IVC) realizadas por los Entes Territoriales de Salud a los comedores de tropa, bajo el enfoque de riesgo aplicado a los establecimientos de preparación de alimentos. En estas visitas se emite un concepto sanitario en función de las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y procesos.

Es importante destacar que el porcentaje de cumplimiento y el concepto de favorabilidad dependen del análisis sanitario integral emitido por la autoridad competente. En el caso de los comedores atendidos por la ALFM, la mayoría recibe el concepto de "favorable con requerimientos", lo que significa que la favorabilidad está condicionada al cumplimiento de ciertas exigencias sanitarias, principalmente relacionadas con la infraestructura. En caso de que estas exigencias no se cumplan en el plazo establecido, el concepto sanitario pasaría a ser "desfavorable", lo que implicaría el cierre total del comedor.

Por lo anterior, en el consolidado anexo se detallan las novedades presentadas en los comedores de tropa del Ejército Nacional administrados por la ALFM. En este sentido, solicito respetuosamente su intervención para que las Unidades Militares realicen los mantenimientos requeridos, con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en los Contratos Interadministrativos y en la Normatividad Sanitaria vigente, específicamente la Resolución 2674 de 2013. Cabe resaltar que, de no subsanarse las novedades expuestas, los Entes Territoriales de Salud (ETS) podrían ordenar el cierre de los comedores, lo que afectaría directamente el suministro de alimentación en la modalidad de comida caliente para nuestros Héroes de la Patria.

Cordialmente,

Abogada **MARTHA EUGENIA CORTES BAQUERO**
Jefe de la Oficina Asesora Jurídica, encargada de la Funciones del
Despacho de la Dirección General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Anexo: CD con el registro de novedades de infraestructura, equipos fijos de los comedores y agua potable.

C.C. Señor BRIGADIER GENERAL RICARDO HERIBERTO ROQUE SALCEDO, Comandante Comando de Ingenieros,
coing@ejercito.mil.co

Elaboró: N.D. Oscar Javier Alvarez
Contratista

Revisó: M.C. Elizabeth Cruz-Contreras
Cargo: Coordinadora Nacional de Catering

Aprobó: Cr(RA) Carlos Fidel Colmenares Jur.
Subdirector General Operación Logística

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co





Bogotá, 25 de noviembre 2025

No. 202514000061321 ALDG-ALSGOL-OL-CAT-14001

AL Señor, Mayor
JUAN CAMILO MARTÍNEZ CASAS,
Supervisor Principal del Contrato Interadministrativo No 261-00-A-COFAC-DILOS-2024 de Fuerza Aeroespacial Colombiana

Señor, Capitán
JUAN SEBASTIAN CALDERÓN GARCIA,
Supervisor General del Contrato Interadministrativo No 185-00-A-COFAC-CODAF-2022 de Fuerza Aeroespacial Colombiana
Dirección Logística de los Servicios –DILOS
Carrera 54 No. 26 – 25 Bogotá D.C. Colombia

ASUNTO: Informe Estado de Comedores Fuerza Aeroespacial Colombiana Administrados ALFM.

Con toda atención, me permito remitir a los Señores Supervisores de los Contratos Interadministrativos No 261-00-A-COFAC-DILOS-2024 y No 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, las novedades evidenciadas en el segundo semestre del año 2025, en cuanto instalaciones y equipos fijos de los Comedores de Tropa de las Fuerzas, que en la actualidad son administrados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

REGIONALES	ADM	ALTO	MEDIO	BAJO	HTO	MANTENIMIENTO
AMAZONÍA	1	0	1	0	0	
ANTIOQUIA CHOCÓ	1	0	0	1	0	
CARIBE	1	0	0	1	0	
CENTRO	4	0	1	2	1	CAMAN
LLANOS ORIENTALES	2	0	2	0	0	
NORTE	1	0	0	1	0	
PACÍFICO	2	0	1	1	0	
TOLIMA GRANDE	2	0	1	1	0	
TOTAL	14	0	6	7	1	

De acuerdo a la relación, de los 14 comedores administrados por la ALFM, 6 se encuentran en un grado medio de deterioro, 7 en bajo grado y 1 en mantenimiento, ya que presentan novedades de infraestructura y equipos fijos; y de acuerdo a lo dispuesto en el Anexo técnico, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR Ítem 9 "Para el suministro de comida caliente en los comedores de tropa,

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co



34

la Fuerza Aérea asume el mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición (III, IV y V escalón) de los equipos fijos e instalaciones, lo mismo que el suministro de energía eléctrica, agua potable y combustible necesario para la preparación de alimentos”.

Aspectos Generales

Diseño y Construcción: Las condiciones actuales de la infraestructura y los equipos de los comedores y las cocinas presentan falencias que comprometen la higiene, la seguridad y la operatividad de las áreas. La presencia de humedad en paredes y techos, las aberturas sin protección, las grietas en pisos y baldosas, así como los problemas en desagües y sifones, favorecen la proliferación de plagas y microorganismos, además de generar riesgos para el personal por acumulación de agua y deterioro estructural. Estas situaciones evidencian la necesidad de un plan integral de mantenimiento que abarque tanto la reparación de superficies como la adecuación de sistemas de drenaje y ventilación.

De igual manera, la falta de mantenimiento en puertas, ventanas, estructuras metálicas, lavaplatos y la red eléctrica, reflejan un deterioro generalizado que afecta la funcionalidad y el cumplimiento de las normas sanitarias. La intervención en estas áreas permitirá garantizar condiciones seguras para la preparación y distribución de alimentos, mejorar la operatividad del comedor y asegurar un entorno saludable para el personal y los usuarios.

Agua Potable: El agua empleada en los comedores para la preparación de alimentos y bebidas como la utilizada en los procesos de limpieza y desinfección, es sometida a análisis de laboratorio por parte de la ALFM, con el fin de identificar el índice de Riesgo de calidad de agua para su consumo, a través de estos resultados se ha podido evidenciar que en algunos comedores las muestras analizadas no cumplen con los parámetros establecidos en la Resolución 2115/2007 del Ministerio de Protección Social en referencia a los valores máximos aceptables, por lo anterior se requiere que la Unidad Militar instale por lo menos un sistema de pretratamiento y desinfección que garantice agua segura.

Así mismo se deberá garantizar a la ALFM el suministro de agua potable de manera permanente, para ello en los comedores donde el agua potable no es permanente se requiere disponer de tanques de almacenamiento con capacidad suficiente para al menos un día de trabajo, garantizando su potabilidad, lo mismo aplica cuando se empleen carro tanques en caso de contingencia o suspensión del servicio.

Para el segundo semestre 2025, la ALFM llevó a cabo los análisis de laboratorio del agua utilizada en la preparación de alimentos en diversos comedores de tropa. Los

resultados de estos análisis fisicoquímicos y microbiológicos revelaron que el agua empleada para la elaboración de alimentos y bebidas no cumple con los estándares establecidos en la normatividad vigente, específicamente en la Resolución 2115 de 2007, ya que los valores obtenidos no se encuentran dentro de los parámetros aceptables así:

COMEDOR	PARÁMETRO ANALIZADO	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADO	VALOR ACEPTABLE	IMPLICA RIESGO O INCUMPLE	NIVEL DE RIESGO
CACOH 2	COLORO LIBRE RESIDUAL	mg/L Cl ₂	0,03	0,30-2,00	SI	Alto
GACAS	COLORO LIBRE RESIDUAL	mg/L Cl ₂	0,00	0,30-2,00	SI	Alto
	COLIFORMES TOTALES	UFC/100 cm ³	41	0	SI	
	<i>Escherichia coli</i>	UFC/100 cm ³	18	0	SI	

Mantenimientos a Equipos Fijos: El estado actual de los equipos de cocina y conservación de alimentos refleja un deterioro generalizado que compromete la operatividad y las condiciones sanitarias del comedor. Evidenciando casos de estufas, freidoras, extractores, campanas extractoras, caldera y cuartos fríos, los cuales se encuentran fuera de servicio, lo que limita la capacidad de preparación y almacenamiento seguro de los alimentos. A esto se suma el deterioro de licuadoras, procesadoras de vegetales, cortadores y peladores de papas, evidenciando la necesidad urgente de mantenimiento correctivo y preventivo para garantizar la continuidad adecuada y eficiente de los procesos.

De la misma manera, las deficiencias estructurales como pisos deteriorados en los cuartos fríos, aberturas sin protección en el área de extracción y la ausencia de vidrio antiestornudo en las líneas de distribución, incrementan el riesgo de contaminación y proliferación de plagas. La implementación de un plan integral de reparación, reposición de equipos y adecuación de las instalaciones es indispensable para restablecer la funcionalidad, cumplir con las normas de higiene y asegurar un entorno seguro para la preparación y consumo de alimentos.

Visitas Secretaria de Salud: Los puntos de mejora identificados se relacionan con los parámetros de cumplimiento evaluados durante las Visitas de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) realizadas por los Entes Territoriales de Salud a los comedores de tropa, bajo el enfoque de riesgo aplicado a los establecimientos de preparación de alimentos. En estas visitas se emite un concepto sanitario en función de las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y procesos.

Es importante destacar que el porcentaje de cumplimiento y el concepto de favorabilidad depender del análisis sanitario integral emitido por la autoridad competente. En el caso de los comedores atendidos por la ALFM, la mayoría recibe el concepto de "favorable con requerimientos", lo que significa que la favorabilidad está



condicionada al cumplimiento de ciertas exigencias sanitarias, principalmente relacionadas con la infraestructura. En caso de que estas exigencias no se cumplan en el plazo establecido, el concepto sanitario pasaría a ser "desfavorable", lo que implicaría el cierre total del comedor.

Por lo anterior, en el consolidado anexo se detallan las novedades presentadas en los comedores de tropa de la Fuerza Aeroespacial Colombiana administrados por la ALFM. En este sentido, solicito respetuosamente su intervención para que las Unidades Militares realicen los mantenimientos requeridos, con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en los Contratos Interadministrativos y en la Normatividad Sanitaria vigente, específicamente la Resolución 2674 de 2013. Cabe resaltar que, de no subsanarse las novedades expuestas, los Entes Territoriales de Salud (ETS) podrían ordenar el cierre de los comedores, lo que afectaría directamente el suministro de alimentación en la modalidad de comida caliente para nuestros Héroes de la Patria.

Cordialmente,

Abogada **MARTHA EUGENIA CORTÉS BAQUERO**
Jefe de la Oficina Asesora Jurídica, encargada de la Funciones del
Despacho de la Dirección General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Anexo: CD con el registro de novedades de infraestructura, equipos fijos de los comedores y agua potable.

Elaboró: N.D. Oscar Javier Álvarez
Contratista

Revisó: Mic. Elizabeth Cruz Contreras
Coordinadora Nacional de Catering

Aprobó: Cr(RA) Carlos Fidel Colmenares Jur.
Subdirector General Operación Logística

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co





Oscar Javier Alvarez <oscar.alvarez@agencialogistica.gov.co>

Fwd: Revisión del Contrato

Oscar Javier Alvarez <oscar.alvarez@agencialogistica.gov.co>
Para: Elizabeth Cruz Contreras <elizabeth.cruz@agencialogistica.gov.co>

10 de diciembre de 2025 a las 2:48 p.m.

Buen día Elizabeth

Envió anexo técnico con los comentarios correspondientes a los cambios evidenciados respecto a la revisión anterior.

Nota. Un cambio general que se evidencia en todo el documento es el cambio de la siguiente palabra: "Supervisor Funcional" por "Responsable Funcional".
Los demás cambios específicos se encuentran en el documento comentado.

Cordialmente,



Oscar Javier Alvarez Galviz
Subdirección General de Operación
Logística
Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Calle 95 No. 13 - 08 (Bogotá -Colombia)
Tel: (601) 6 51 04 20 ext. 1266
www.agencialogistica.gov.co



2024 TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

Este documento es propiedad de Agencia Logística de las Fuerzas Militares, puede contener información privilegiada o confidencial. Por tanto, usar esta información y sus anexos para propósitos ajenos a los de Agencia Logística de las Fuerzas Militares, divulgarla a personas a las cuales no se encuentre destinado este correo o reproducirla total o parcialmente, se encuentra prohibido en virtud de la legislación vigente. La Entidad no asumirá responsabilidad sobre información, opiniones o criterios contenidos en este correo que no estén directamente relacionados con Agencia Logística de las Fuerzas Militares. Si usted no es el destinatario autorizado o por error recibe este mensaje, favor borrarlo inmediatamente.

2024 ALL RIGHTS RESERVED

This document is property of Agencia Logística de las Fuerzas Militares, it may contain privileged confidential information. Therefore using this information and its annexes for purposes different from those of Agencia Logística de las Fuerzas Militares, distributing said information to people who are not among those for which this email was intended, or reproducing it partially or totally is prohibited in accordance with the law available. The organization will not assume the responsibility around the information, opinions or criteria contained in this email, if not directly related to Agencia Logística de las Fuerzas Militares. If you are not the authorized recipient, or you receive this message by mistake, please delete it immediately.



16 resmas = 1 árbol

Razon si se vale para evitar el es reciclado imprimiendo este correo

[Texto citado oculto]

ANEXO TECNICO 2025 ALFM Alimentacion_signed.pdf
699K

ANEXO TÉCNICO - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS

1. VALOR DE LA PARTIDA DE ALIMENTACIÓN, MODALIDAD, LUGAR Y HORA DE ENTREGA

1.1. Valor Partida de Alimentación.

El valor de la Estancia diaria establecida para cualquier modalidad será el determinado mediante Resolución del Ministerio de Defensa Nacional, encontrándose vigente la Resolución 1170 del 17 de marzo de 2025, los valores serán ajustados - actualizados previo acuerdo de las partes en el evento de ser modificada, cambiada o derogada la citada Resolución Ministerial.

Cuando se realicen solicitudes de alimentación para el personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos, Soldados Profesionales y Soldados de Aviación en lugares donde la Agencia Logística tenga cobertura y preste el suministro, se facturará según instrucciones de la Dirección Logística de los Servicios de la FAC.

El valor de la partida de alimentación asignada al Personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos, Soldados Profesionales y Soldados de Aviación será el determinado en la Resolución Ministerial que se encuentra vigente.

La diferencia presentada por el aumento anual de la partida diaria de Alimentación fijado mediante Resolución por parte del Ministerio de Defensa Nacional para cada vigencia, será determinada por la diferencia en el valor de la partida desde el día de la emisión de la Resolución hasta la fecha en que se acuerde la implementación de la nueva tarifa por las partes, esta diferencia será compensada al Personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos, Soldados Profesionales y Soldados de Aviación, mediante comidas especiales en coordinación con el Supervisor General, que incluyan la afectación presupuestal.

1.2. Comida Caliente:

La Agencia Logística suministrará el abastecimiento de estancias de alimentación (comida caliente) en los comedores de tropa, cadetes y alumnos de las Unidades Militares de la Fuerza Aeroespacial Colombiana, previa acta de entrega a satisfacción de las instalaciones del comedor de tropa de la Unidad Militar a la Agencia Logística para su operación, así:

UNIDAD	SIGLA	CIUDAD	DEPARTAMENTO	PARTIDA
COMANDO AÉREO DE COMBATE N. 1	CACOM 1	PUERTO SALGAR	CUNDINAMARCA	ORDINARIA
COMANDO AÉREO DE COMBATE N. 2	CACOM 2	APIAY	META	ORDINARIA
COMANDO AÉREO DE COMBATE N. 3	CACOM 3	MALAMBO	ATLANTICO	ORDINARIA
COMANDO AÉREO DE COMBATE N. 4	CACOM 4	MELGAR	TOLIMA	ORDINARIA
COMANDO AÉREO DE COMBATE N. 5	CACOM 5	RIONEGRO	ANTIOQUIA	ORDINARIA
COMANDO AÉREO DE COMBATE N. 6	CACOM 6	TRES ESQUINAS	CAQUETA	ORDINARIA
COMANDO AÉREO DE TRANSPORTE MILITAR	CATAM	BOGOTÁ	BOGOTA D.C.	ORDINARIA
ESCUELA MILITAR DE AVIACION	EMAVI	CALI	VALLE DEL CAUCA	ORDINARIA
COMANDO AÉREO DE MANTENIMIENTO	CAMAN	MADRID	CUNDINAMARCA	ORDINARIA
GRUPO AÉREO DEL CARIBE	GACAR	SAN ANDRES	SAN ANDRES	ORDINARIA
GRUPO AÉREO DEL ORIENTE	GAORI	MARANDUA	VICHADA	ORDINARIA
GRUPO AÉREO DEL CASANARE	GACAS	YOPAL	CASANARE	ORDINARIA
GRUPO AÉREO DEL AMAZONAS	GAAMA	LETICIA	AMAZONAS	ORDINARIA
DIRECCION DE SEGURIDAD – COMANDO GENERAL	CGFM	BOGOTÁ	BOGOTÁ D.C.	ORDINARIA

1.3. Víveres secos y frescos en especie:

Se requiere que para el abastecimiento de la Base Aérea COFAC - BACOF se realicen las coordinaciones necesarias a través del Responsable Funcional y/o Administrador de Partida de la Unidad Militar Aérea por sus siglas (UMA), la entrega de los víveres secos y frescos en especie en los lugares de entrega relacionados así:

UNIDAD	SIGLA	CIUDAD	DEPARTAMENTO	PARTIDA
CASINO CENTRAL DE OFICIALES	CLOFA	BOGOTA	BOGOTA D.C.	ORDINARIA

ANEXO TÉCNICO - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS

UNIDAD	SIGLA	CIUDAD	DEPARTAMENTO	PARTIDA
CASINO CENTRAL DE SUBOFICIALES	CASUB	BOGOTÁ	BOGOTÁ D.C.	ORDINARIA
HOGAR DE PASO	BACOF	BOGOTÁ	BOGOTÁ D.C.	ORDINARIA

1.4. Zonas Desconcentradas:

El suministro de alimentación en las zonas desconcentradas será a través de las regionales correspondientes con cargo a los centros de costos determinados a continuación mediante comida caliente o viveres secos y frescos según sea el caso en las siguientes ubicaciones:

UBICACIÓN	REGIONAL	CENTRO DE COSTOS	TIPO DE ABASTECIMIENTO	PARTIDA
AERÓDROMO VELÁZQUEZ	TOLIMA GRANDE	CACOM-1	VIVERES SECOS Y FRESCOS	ORDINARIA
CERRO EL TIGRE	LLANOS ORIENTALES	CACOM-2	VIVERES SECOS Y FRESCOS	ORDINARIA
RADAR SAN JOSE	LLANOS ORIENTALES	CACOM-2	COMIDA CALIENTE	ORDINARIA
RADAR RIOHACHA	NORTE	CACOM-3	COMIDA CALIENTE	ORDINARIA
PUERTO BOLÍVAR	NORTE	CACOM-3	VIVERES SECOS Y FRESCOS	ORDINARIA
CERRO LA MARIA	TOLIMA GRANDE	CACOM-4	VIVERES SECOS Y FRESCOS	ORDINARIA
CERRO MILITAR PAN DE AZUCAR	PACIFICO	EMAVI	VIVERES SECOS Y FRESCOS	ORDINARIA
AERÓDROMO FLANDES	TOLIMA GRANDE	CACOM-4	VIVERES SECOS Y FRESCOS	ORDINARIA
BAHIA MALAGA	PACIFICO	EMAVI	COMIDA CALIENTE	ORDINARIA
CERRO MANJUI	CENTRO	CAMAN	VIVERES SECOS Y FRESCOS	ORDINARIA
CERRO NEUSA	CENTRO	CAMAN	VIVERES SECOS Y FRESCOS	ORDINARIA

Para las zonas desconcentradas con tipo de abastecimiento VÍVERES SECOS Y FRESCOS se deberá entregar a través del comedor correspondiente al centro de costos o el más cercano geográficamente que sea administrado por la Agencia Logística. La entrega de estos se realizará en coordinación con el Administrador del comedor, el comandante de la comisión y el cobro se realizará por la modalidad de viveres secos y frescos.

Previo acuerdo entre las partes se podrá modificar los centros de costos asignados a cada zona desconcentrada mediante la suscripción de un contrato modificatorio.

1.5. Suministro de Alimentación en Comisiones:

Cuando se requiera realizar comisiones por costos del servicio se deberá suministrar alimentación mediante comida caliente o viveres secos y frescos según sea el caso para el personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos, Soldados Profesionales y Soldados de Aviación, previa solicitud escrita de la Dirección Logística de los Servicios de la Fuerza Aeroespacial Colombiana en coordinación con la ALFM, para lo cual se suministrará la alimentación en el sitio y con las condiciones requeridas con cargo a la Dirección Logística de los Servicios y se incluirá en el acta mensual de ejecución al corte correspondiente.

UNIDAD	SIGLA	CIUDAD	DEPARTAMENTO	PARTIDA
Dirección Logística de los Servicios - UNIDAD SOLICITANTE	DILOS -	1 CONVENIR de acuerdo con requerimiento	3 CONVENIR de acuerdo con requerimiento	DE ACUERDO CON LA UBICACIÓN SOLICITADA

Resumen de comentarios en ANEXO TECNICO 2025 ALFM Alimentacion_signed.pdf

Página: 2

Número: 1	Autor: oscar.alvarez	Asunto: Comentario en el texto	Fecha: 10/12/2025 2:34:09 p. m.
Se cambia, anteriormente estaba: "A SOLICITUD"			
Número: 2	Autor: oscar.alvarez	Asunto: Comentario en el texto	Fecha: 10/12/2025 2:33:40 p. m.
Se agrega: Dirección Logística de los Servicios			
Número: 3	Autor: oscar.alvarez	Asunto: Comentario en el texto	Fecha: 10/12/2025 2:34:21 p. m.
Se cambia, anteriormente estaba: "A SOLICITUD"			

ANEXO TÉCNICO - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS

En los casos en que se indique explícitamente en la solicitud que se requiere que los alimentos sean suministrados en empaques desechables, se deberán tener en cuenta las siguientes características:

- Que los alimentos suministrados sean fáciles de transportar y consumir en medios de transporte (evitar el suministro de sopas y caldos).
- Que sean suministrados en empaques desechables asegurados con vinipel y cuando sea necesario, se suministren cubiertos desechables.

Cuando se suministren estancias de alimentación con motivo de comisiones de Personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos, Soldados Profesionales y Soldados de Aviación la regional que suministra el servicio enviará entre el 26 y 27 del mes abastecido, el acta correspondiente a la Dirección Logística de los Servicios; siempre y cuando se disponga la información necesaria con antelación.

1.6. Condiciones Especiales de Entrega:

En el evento de presentarse casos excepcionales, que impidan a la Agencia Logística cumplir con los abastecimientos en los lugares estipulados anteriormente, por enmarcarse en circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito de conocimiento público, la Regional de la Agencia Logística efectuará directamente coordinaciones con el Comandante de la Unidad Militar afectada, en primera instancia, o también con el competente contractual a través del Supervisor General del Contrato, en segunda instancia, considerando la situación en particular, para que se efectúen las gestiones necesarias para obtener los apoyos del M.D.N. - Fuerza Aeroespacial Colombiana, de los medios de transporte y/o escolta(s) a que haya lugar sin costo alguno, a efectos de garantizar el abastecimiento al personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos, Soldados Profesionales y Soldados de Aviación .

En casos que requieran abastecimientos a zonas de difícil acceso o situación de alteración del orden público, la Agencia Logística podrá hacer solicitud y coordinación con el Comando de la Unidad Militar responsable de la jurisdicción, a efecto que garantice la seguridad de la ruta principal de abastecimiento, en su defecto de ser necesario, prestar la escolta requerida sin costo para el desplazamiento de los abastecimientos.

De ser activadas o creadas nuevas Unidades Militares atendiendo la organización interna de la FAC y que cuenten con las debidas instalaciones de comedores de tropa, cadetes y alumnos de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 y resolución 2115 de 2007, la Agencia Logística suministrará la alimentación en dicho comedor previa coordinación con el supervisor del contrato y visita técnica de la regional respectiva, quienes emitirán concepto. Se entiende que la ALFM no recibe cocinas de campaña de puestos de mando adelantado de unidad táctica o bases de patrullaje. Si la Fuerza Aeroespacial Colombiana necesita retirar algún comedor de tropa del contrato, deberá acordar previamente con la Agencia Logística las condiciones de transición para garantizar el suministro de alimentación.

Si por motivo operacional alguna Unidad Militar cambia la ubicación del puesto especial a cargo, la Agencia Logística entregara los víveres en este, previo acuerdo entre la Unidad, la Agencia Logística y el supervisor del contrato.

1.7. Horario de Entrega

Horario De Alimentación

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
05:30 A 07:30	11:30 A 14:00	17:30 A 19:30

Horario De Refrigerios De Lunes A Domingo

PRIMER TURNO	SEGUNDO TURNO	TERCER TURNO	CUARTO TURNO
10:00 para todo el personal	15:00 para el personal de guardia	21:00 para el personal de guardia	03:00 AM para el personal de guardia

Se debe garantizar el suministro de refresco y/o bebida caliente (tinto/ aguapanela) según sea el caso al personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos, Soldados Profesionales y Soldados de Aviación de acuerdo con el requerimiento efectuado por el Grupo / Escuadrón de Seguridad / Cadetes / Alumnos, con el fin de evitar deshidratación en el personal, el cual deberá estar incluido dentro del menú aprobado y ser cubierto con el valor de la partida diaria.

La Unidad Militar Aérea por sus sigas (UMA) deberá entregar diariamente al comedor de tropa, el parte o listado del personal de la guardia que presta el servicio del segundo al cuarto turno, teniendo en cuenta que ya el primer turno se encuentra incluido en el parte diario de consumo.

ANEXO TÉCNICO - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR

ITEM	ESPECIFICACIÓN	REQUERIMIENTO
1	ABASTECIMIENTO	Suministrar al personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos, Soldados Profesionales y Soldados de Aviación de la Fuerza Aeroespacial Colombiana a través de los Comedores de tropa, cadetes y alumnos las estancias de alimentación y/o abastecer víveres al nivel de cada Unidad Militar o zona desconcentrada de acuerdo con lo establecido en el presente anexo.
2	ATENCIÓN ABASTECIMIENTO	Atender con comida caliente y/o abastecer con víveres en forma oportuna cualquier cambio que se presente de último momento con el suministro de estancias de alimentación por concepto de traslados de personal de un lugar a otro o abastecimiento en víveres secos.
3	ATENCIÓN IMPREVISTOS	<p>Si se presenta un problema con los abastecimientos (hurto, daño o siniestro), la Agencia Logística suministrará las estancias a la Unidad donde ha acaecido el problema, con cargo al contrato interadministrativo (víveres secos, frescos o comida caliente, según sea el caso), así mismo remitiendo de manera inmediata (dentro de las 48 horas siguientes entre semana y 72 horas en fines de semana) el informe de los hechos firmado por el comandante de la Unidad Militar y el responsable Funcional anexando copia del auto de apertura de la respectiva investigación y/o denuncia, según el caso. Por ningún motivo se puede dejar sin abastecimientos al personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos, Soldados Profesionales y Soldados de Aviación de la Fuerza Aeroespacial Colombiana.</p> <p><u>En caso de presentarse algún caso fortuito o de fuerza mayor relacionado al suministro de comida caliente se podrá dar uso de la lista de intercambios informando a la UMA Responsable funcional y administrador con la debida justificación del cambio.</u></p>
4	CALIDAD DE VIVERES	La Agencia Logística suministrará víveres aptos para el consumo humano, de acuerdo con las fichas técnicas del producto. Los víveres secos y frescos en especie para los abastecimientos, sometidos a algún tipo de transformación, deberán contar con el respectivo Registro, Notificación o Permiso Sanitario del INVIMA (fecha de lote y fecha de vencimiento legible cuando aplique, asegurando la resistencia de los empaques para su transporte) de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 /2013 y la Resolución 719/2015 del Ministerio de Salud y Protección Social. La devolución de los víveres si fuere del caso y estuviese justificada, por condiciones no aptas de consumo humano, por parte de la Unidad Militar, deberá efectuarse en el momento de la recepción del producto, acompañado de evidencia fotográfica, la cual debe contener nombre del comedor respectivo con fecha y hora.
5	REGULACIÓN DE PRECIOS	<p>Los precios de los víveres secos y frescos suministrados por la Agencia Logística deberán estar ajustados a los precios del mercado local legal de los puntos de entrega, por ningún motivo los precios de los víveres de la Agencia pueden ser superiores a estos. Se realizarán las respectivas verificaciones con empresas legalmente constituidas que cumplan con los requisitos establecidos para contratación estatal y normatividad sanitaria y de inocuidad vigente.</p> <p>Nota: Los estudios de mercados deberán estar ajustados a las condiciones del mercado local.</p>

■ Número: 1 Autor: oscar.alvarez Asunto: Comentario en el texto Fecha: 10/12/2025 2:34:59 p. m.
Anteriormente estaba: "Supervisor"

■ Número: 2 Autor: oscar.alvarez Asunto: Comentario en el texto Fecha: 10/12/2025 2:34:42 p. m.
Se agrega/detalla MSPS

ANEXO TÉCNICO - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS

ITEM	ESPECIFICACIÓN	REQUERIMIENTO
6	<p align="center">INFORMACIÓN PRECIOS, CALIDAD Y FICHAS TÉCNICAS</p>	<p>La Agencia Logística deberá informar mensualmente a las Unidades Militares sobre el precio de víveres frescos y trimestralmente el precio de los secos; además de variaciones en la presentación, ficha técnica y calidad de los productos suministrados, que se cruzarán mensualmente con las planillas de abastecimientos del Responsable Funcional y los administradores de la Partida de Alimentación. Por ningún motivo los precios de los víveres pueden ser superiores a los del mercado local legal.</p> <p>En caso de que el Responsable Funcional y/o Administrador de Partida consideren que los precios de los víveres secos y frescos tengan un incremento significativo, deberán remitir al Supervisor General un estudio de mercado realizado con mínimo tres (03) cotizaciones de abastecimientos con precios de grandes superficies, o empresas legalmente constituidas con entrega en el sitio de destino final, las cuales deberán tener las mismas condiciones de evaluación, comparación y criterios de compra establecidos en la normatividad contractual estatal vigente, con el fin de informar al contratista sobre el alza de precios injustificados para que se realicen los respectivos ajustes a los precios de acuerdo al mercado local legal.</p> <p><u>Nota: Los estudios de mercados deberán estar acorde a las condiciones normales de mercado (no contemplar ofertas de temporada)</u></p>
7	<p align="center">MODALIDAD Y ADMINISTRACIÓN ABASTECIMIENTOS</p>	<p>La Agencia Logística atenderá los requerimientos de las Unidades Militares de acuerdo con las siguientes modalidades:</p> <p>1). Abastecimiento de víveres secos y frescos en especie: Los administradores de la partida de alimentación de las Unidades Militares recibirán de la Agencia Logística la relación (cotización) de los productos, que deberá indicar precios, fichas técnicas, presentación y calidad de los víveres secos y frescos ofrecidos a las Unidades Militares, a más tardar el día (15) quince de cada mes para el abastecimiento del siguiente mes.</p> <p>La Agencia Logística debe tener el stock de víveres necesarios para atender los requerimientos de las Unidades oportunamente.</p> <p><u>1)ps Responsables Funcionales y Administradores de la Partida de Alimentación</u> en las unidades deben realizar seguimiento a las cotizaciones presentadas mensualmente, siendo necesario revisar las ofertas planteadas, identificando incrementos sustanciales e injustificados, pero analizadas con respecto al mercado local legal, para garantizar condiciones favorables para la adquisición de los víveres.</p> <p>La Agencia Logística suministrará los víveres secos y/o frescos en los sitios previstos como puntos de entrega, garantizando la calidad de los productos de acuerdo con especificaciones técnicas y a la oferta del mercado nacional y resistencia de los empaques para su transporte hasta los puntos de entrega previstos en el contrato. La Agencia Logística no se hace responsable por la manipulación excesiva o descuidada de los productos por parte de los usuarios.</p> <p>La Agencia Logística tendrá en cuenta las recomendaciones de las Unidades Militares en cuanto a variedad de productos para los abastecimientos de los víveres secos y frescos en especie siempre y cuando estas no se hagan por marcas comerciales específicas si no por características técnicas uniformes de productos. En todos los casos la Unidad garantizará el consumo de los productos que recomiende o solicite.</p> <p>Las Unidades Militares una vez hayan hecho su plan de abastecimientos, enviarán a la Agencia Logística el consolidado de abastecimientos, de acuerdo con el ciclo a abastecer.</p> <p>De igual forma para las Unidades donde la Agencia Logística no administra el comedor de tropa deberán coordinar con la Regional de la misma para sus respectivos pedidos.</p> <p>Las Unidades Militares realizan los requerimientos de víveres secos y frescos a la Agencia Logística conforme a las necesidades teniendo en cuenta el parte de personal, la tabla de porciones, el valor de la estancia (partida ordinaria), la comparación de los valores frente a los precios del mercado local legal y la relación de ofertas (cotizaciones) presentadas por la Agencia Logística los días quince (15) del mes anterior al mes a abastecer para víveres frescos y trimestralmente para los víveres secos.</p> <p>En el momento de la entrega de los víveres secos y frescos se debe allegar por parte de la Agencia Logística el acta de entrega (documento soporte que aplique para la ALFM) de los víveres</p>

■ Número: 1 Autor: oscar.alvarez Asunto: Comentario en el texto Fecha: 10/12/2025 2:35:21 p. m.
Se detallan responsables. En la Anterior versión solo estaba: "La unidades militares deben realizar seguimiento..."

ANEXO TÉCNICO - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS

		<p><u>PARTIDA ADICIONAL DICIEMBRE:</u> Será establecida y ejecutada, conforme a lo estipulado en la Resolución Ministerial vigente, que anualmente establece el valor de la partida de alimentación.</p> <p>Los Responsables funcionales en el mes de junio presentarán a la Agencia Logística dos propuestas de menú para cada comedor de tropa, con el fin de que sean valorizadas, teniendo en cuenta la cotización que se presente a la Unidad Militar con cargo al valor de la partida adicional diciembre.</p> <p>El Ordenador del Gasto emitirá reporte a la ALFM y las Unidades Militares indicando el valor autorizado para cada Unidad Centralizadora con el fin de que el Responsable Funcional, Administrador de Partida y la Regional correspondiente acuerden el menú (cena especial y/o almuerzo especial) para el cual se realizará la solicitud de víveres de temporada, diferentes a los suministrados en los abastecimientos que serán facturados por este concepto.</p> <p>Para las Unidades de la Fuerza Aeroespacial, donde la ALFM administre el comedor de tropa, el Club de Oficiales de la Fuerza Aeroespacial y el Casino de Suboficiales de la Fuerza Aeroespacial, la regional no podrá ofrecer bolsas de moral o anchetas para la ejecución de la Partida Adicional Diciembre. Únicamente podrán ser ofrecidos víveres diferentes a los suministrados en los abastecimientos, representados en bolsas de moral o anchetas en las zonas desconcentradas y los comedores de tropa, cadetes y alumnos administrados por otras Fuerzas, previa coordinación con el Administrador de Partida para lo cual, los productos suministrados deberán contar como mínimo con 30 días para su vencimiento.</p> <p>Una vez acordado el consumo del valor por partida adicional diciembre por parte del Responsable Funcional y Administrador de partida, se debe solicitar el evento por este concepto con mínimo 30 días hábiles antes de la fecha requerida, para que la ALFM pueda cotizar las necesidades con mínimo 15 días hábiles de anticipación a la actividad. Y las Unidades Militares enviarán al contratista a más tardar el 5 día hábil, a partir de la fecha del recibo de las cotizaciones la opción seleccionada.</p> <p>La ejecución y el abastecimiento de los gastos especiales de alimentación (Partida Adicional Diciembre) se hará por el valor del presupuesto asignado, con el fin de contribuir al bienestar de los soldados, estos recursos deberán ser ejecutados dentro de la vigencia a la cual correspondan.</p> <p>Los precios de los productos para la inversión de los gastos especiales de alimentación no deben estar por encima del mercado local legal.</p>
10	ADMINISTRACION Y MANTENIMIENTO COMEDORES DE TROPA	<p>Para el suministro de comida caliente en los comedores de tropa, cadetes y alumnos, la FAC pondrá a disposición del contratista la infraestructura y los equipos necesarios para la prestación del servicio de alimentación. Al inicio de la ejecución del contrato, los Responsables Funcionales y los Administradores de la partida de alimentación en cada Unidad deberán entregar al contratista los inventarios debidamente verificados y actualizados, mediante acta escrita y firmada por ambas partes, con el fin de formalizar la responsabilidad sobre los bienes entregados. Así mismo se establecerán las condiciones de mantenimiento de los bienes muebles e inmuebles a su cargo para cada uno de los comedores de tropa. La FAC asume el mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición (III, IV y V escalón) de los equipos fijos e instalaciones, lo mismo que el suministro de energía eléctrica, agua potable y combustible necesario para la preparación de los alimentos.</p> <p>La ALFM asume el mantenimiento del escalón I y II de los equipos fijos e instalaciones, así mismo a realizar la limpieza y desinfección en las áreas a su cargo, almacenamiento (economato) producción (cocina) y distribución (autoservicio).</p> <p>En caso de que los equipos fijos y/o las instalaciones de los comedores de tropa, cadetes y alumnos se dañen, o se interrumpa el suministro de energía eléctrica, agua potable y combustible necesario para la preparación de alimentos, la Unidad militar respectiva realizará las coordinaciones necesarias para la reparación de estos en un plazo prudente durante el cual prestarán el apoyo y los medios necesarios para operar la cocina y mantener la fluidez en el suministro de la alimentación.</p> <p>En caso de realizar modificaciones infraestructurales del comedor, la unidad deberá proporcionar un área provisional que cumpla con las normas sanitarias vigentes según la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Salud y Protección Social, con el objetivo de continuar con la prestación del servicio.</p> <p>La Agencia Logística deberá cumplir con las normas higiénico sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p><u>SE ENTENDERÁN COMO ESCALONES DE MANTENIMIENTO LOS SIGUIENTES:</u></p>

Modificación completa del párrafo:

-Ya no dice que se deben celebrar contratos de comodato

-Se agrega/especifica que la FAC debe entregar inventario con acta firmada formalizando responsabilidades sobre los bienes entregados

ANEXO TÉCNICO - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS

		<p>Administrador de la Partida de Alimentación UMA</p> <ol style="list-style-type: none">1. Deberá dar cumplimiento a lo establecido en el contrato a suscribir, mediante el cual se establecen los lineamientos y directrices para la administración de la partida de alimentación.2. Deberá leer, apropiar conocimiento y colocar en práctica el Procedimiento Servicio de los Ranchos de Tropa, Cadetes y Alumnos – Código GA-JELOG-PR-020., y/o el procedimiento que lo modifique o sustituya.3. Responde por la planeación, organización y control de todas las actividades inherentes al Comedor de Tropa, Cadetes y Alumnos a cargo.4. Controla ejecución mensual del suministro de alimentación, abastecimiento de víveres en los comedores de tropa, cadetes y alumnos y las zonas desconcentradas de acuerdo con el contrato interadministrativo vigente.5. Supervisa y controla ciclos de abastecimiento de las zonas desconcentradas (cuando aplique) ejecutados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, de acuerdo con los requerimientos realizados dentro del contrato interadministrativo vigente.6. Ejerce el control sobre las existencias de víveres de las zonas desconcentradas (cuando aplique) y periódicamente realiza selectivas de las existencias físicas almacenadas.7. Revisa la entrada de víveres de las zonas desconcentradas (cuando aplique) a la Unidad, verificando cantidad y calidad acuerdo requerimiento así mismo deberá informar al Responsable funcional las novedades encontradas en la recepción de los mismos.8. Revisa los partes diarios que debe presentar la sección de Personal del Grupo / Escuadrón de Seguridad / Grupo Cadetes / Grupo Alumnos de la unidad con el fin de controlar el parte de la partida de alimentación.9. Coordinar, prever y garantizar el abastecimiento de estancias de alimentación en todo momento, de acuerdo con las condiciones propias del servicio.10. Deberá adoptar los formatos establecidos por la Dirección Logística de los Servicios relacionados con el control del suministro de estancias de alimentación, para la correcta ejecución de la partida de alimentación.11. Revisa y firma acta regional de abastecimiento y demás documentos requeridos por el supervisor general para la ejecución del contrato.12. Realiza seguimiento al parte de los soldados que tenga agregados a la Unidad Militar en comisión, así mismo tramita la solicitud de alimentación ante el Ordenador del Gasto del contrato cuando requiera suministro de alimentación para el personal de soldados orgánicos en Unidades Militares de la FAC u otras Fuerzas de acuerdo con los plazos establecidos por la Dirección Logística de los Servicios con el fin de controlar el parte de la partida de alimentación.13. Lleva actualizado el parte de inventario de maquinaria y equipo del comedor de tropa e informa al Responsable Funcional cuando se presenten fallas que impidan su funcionamiento.14. Conocer la resolución emitida por el Ministerio de Defensa Nacional que determina el valor de la partida de alimentación Resolución No. 1170 del 17 de marzo de 2025 y actualizaciones vigentes.15. Informar al Responsable Funcional de la Unidad (Comandante de Grupo/Escuadrón de Apoyo Logístico) los inconvenientes presentados que no puedan ser solucionados con el Administrador de Comedor de Tropa e impidan el cumplimiento por parte de la Fuerza o el Contratista.16. Realizar todas las coordinaciones operativas necesarias a nivel de la Unidad Militar o la Jefatura Logística para dar cumplimiento a lo establecido en el contrato.17. Las demás actividades que sean determinadas por la Jefatura Logística a través de la Dirección Logística de los Servicios, <u>para el cumplimiento de los fines de la contratación y buena prestación del servicio.</u> <p>Una vez se realice el cambio de Responsables funcionales y/o administradores de partida de alimentación de las Unidades Militares, se deberá informar con la debida antelación a la regional de la ALFM que lo atiende con el fin de no causar traumatismos en los cruces y cierres mensuales, para evitar reprocesos y documentación represada por falta de firmas por las partes; así mismo, cuando se realicen cambios de los Administradores del Comedor de Tropa, Cadetes y Alumnos por parte de la ALFM se deberá informar a la Dirección Logística de los Servicios.</p>
--	--	--

3. REQUERIMIENTOS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

ANEXO TÉCNICO - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS

Ítem	Requerimiento	REQUERIMIENTO				
1	PERSONAL ASIGNADO PARA EL SERVICIO	<p>Para la preparación de la comida caliente en los comedores de tropa, cadetes y alumnos, la Agencia Logística debe asignar el personal suficiente que garantice la preparación y suministro de comida en los términos acordados en el presente anexo técnico, con el fin de que sean estos los responsables de dirigir la cocción y distribución de los alimentos al Personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos, Soldados Profesionales y Soldados de Aviación como se relaciona a continuación:</p>				
		<p>PARTE DE SOLDADOS / CADETES / ALUMNOS</p>	<p>ADMINISTRADOR (ALFM)</p>	<p>COCINERO (ALFM)</p>	<p>1^o. DE AUXILIARES COCINA CONTRATISTA (ALFM)</p>	<p>SOLDADOS AUXILIARES FUERZA (FAC)</p>
		50-150	1	1	1	2
		151-300	1	1	1	3
		301-500	1	1	1	4
		501-750	1	1	2	5
		751-1000	1	1	3	5
		1001-1250	1	1	4	6
		1251-1500	1	1	5	7
		1501 - 1750	1	2	6	8
		1751 - 2000	1	2	7	9
		2001 - 2250	1	2	8	10
		2251 – 2500	1	2	9	11
		2501 – 2750	1	2	10	12
		2751 - 3000	1	2	11	13
<p>MAYOR A 3000</p>	1	3	<p>INCREMENTO PROPORCIONAL DE (1) AUXILIAR CADA 250 EFECTIVOS</p>	<p>INCREMENTO PROPORCIONAL DE (1) SOLDADO POR CADA 200 EFECTIVOS</p>		
<p>*En caso de eventualidades presentadas con el administrador titular, como:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vacaciones 2. Permisos 3. Licencia 4. Incapacidad 5. Ubicación del comedor 6. Cambios del Parte de personal <p>Un mismo administrador podrá tener a su cargo otro comedor, por un tiempo no superior a 30 días calendario. Sin embargo, si se requiere la contratación de un administrador nuevo el plazo máximo es de 45 días calendario, sin afectar el cumplimiento de sus funciones en el comedor de tropa titular.</p> <p>**Los soldados asignados para apoyo de los comedores tendrán una permanencia mínima entre 4 a 6 meses, esto debido a que se les entregará dotación y se capacitarán.</p>			<p>***Los soldados auxiliares asignados por la FAC para apoyo NO tendrán derecho a devolución de alimentación como contraprestación del servicio prestado ya que este concepto no se encuentra contemplado en la Resolución Ministerial que determina las causales.</p> <p>****El parte</p> <p>Podrán ostentar dicha calidad los soldados que prestan su servicio militar por 12 o 18 meses, a excepción de las UMA que no cuenten con Soldados regulares en este caso los soldados profesionales desarrollarán esta función.</p>			
<p>Nota1: Los soldados auxiliares descritos anteriormente apoyarán en labores del proceso de acondicionamiento de áreas, apoyo recepción y almacenamiento de materias primas, pre alistamiento y alistamiento de materias primas, apoyo al servicio de distribución, excepto cocinar.</p> <p>Los soldados auxiliares tendrán las siguientes funciones dentro del comedor de topa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apoyar en el pre - alistamiento y alistamiento de los alimentos para su cocción, asegurando la inocuidad y la calidad en el proceso. • Apoyar la recepción y almacenamiento de materias primas. • Apoyar en los procesos de Limpieza y Desinfección al interior del Comedor de Tropa. 						

ANEXO TÉCNICO - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS

- Emplear los elementos de cocina, de acuerdo a los procedimientos y normas de seguridad establecidos en el Plan de Seguridad Industrial emitido e informado por el Administrador del Comedor, reportando cualquier novedad en el funcionamiento.
- Mantener estricta limpieza e higiene personal.
- Bañarse diariamente.
- Permanecer con las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Mantener higiene bucal y salud oral.
- No llevar accesorios como cadenas, pulseras, anillos ni reloj.
- En caso de utilizar lentes (gafas) se deben mantener asegurados.
- No sentarse en las áreas de trabajo.
- Lavarse las manos y antebrazos con jabón desinfectante después de realizar actividades que generen contaminación y cada vez que se requiera.
- Portar permanentemente durante las labores, los elementos de protección tales como gorros, guantes, tapa bocas, botas, delantales y demás elementos de protección, a fin de evitar caídas, cortaduras, quemaduras e inhalación de gases y vapores, y contaminación de los alimentos.
- No salir del Comedor de Tropa con el uniforme puesto.
- No fumar, ingerir alimentos o hablar por teléfono móvil en las áreas de trabajo.
- Emplear en forma debida las instalaciones construidas para su servicio (baños, lavamanos, duchas).
- Apoyo al servicio de distribución de estancias a los usuarios.
- Apoyo al diligenciamiento de formatos de calidad diaria.
- Acatar las directrices emitidas por el administrador del comedor de tropa.
- Estar disponible para lo que se le ordene.

En ningún momento se dispondrán de los soldados auxiliares para la cocción de los alimentos, en especial en tareas que requieran de un mayor conocimiento técnico o un alto riesgo que puede generar accidentes graves.

Nota 2: La ALFM al inicio de la ejecución del contrato, deberá entregar una dotación por cada soldado auxiliar de cocina (manipuladores de alimentos). En caso de que el contrato supere la vigencia de un año, se deberá realizar una nueva entrega de dotación de manera anual, garantizando que los soldados cuenten con los elementos de protección necesarios. La dotación deberá estar compuesta por:

- Tres uniformes de color claro, tipo overol
- Dos (02) delantales de caucho de color claro.
- Dos (02) pares de botas de caucho de color claro.
- Cuatro (04) gorros cofia
- Un tapabocas desechable diario.
- Guantes de caucho y manipulación de acuerdo con las necesidades.

Nota 3: La ALFM asumirá los daños ocasionados en los equipos fijos e infraestructura, que sean causados por falta de supervisión a los soldados auxiliares que están a su cargo mientras apoyan en el proceso de manufactura.

■ Número: 1 Autor: oscar.alvarez Asunto: Comentario en el texto Fecha: 10/12/2025 2:36 p. m.

-Se cambia "La ALFM entregara al año..." por "La ALFM al inicio de la ejecución del contrato deber entregar..."

-Se especifica entrega entrega anual de dotación si el contrato tiene vigencia superior a 1 año.

ANEXO TÉCNICO - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS

		<p>Nota 4: Para el caso del CACOM-1, Unidad donde se realiza la fase de instrucción del personal de Soldados incorporados que prestan el servicio militar en la FAC y <u>considerando que durante esta etapa se incrementa temporalmente y significativamente el parte de Soldados</u>, se aplicará la siguiente escala:</p> <table border="1" data-bbox="545 411 1459 562"> <thead> <tr> <th>PARTE DE SOLDADOS</th> <th>ADMINISTRADOR</th> <th>COCINERO</th> <th>No. DE AUXILIARES COCINA CONTRATISTA</th> <th>SOLDADOS AUXILIARES FUERZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">751-1000</td> <td align="center">1</td> <td align="center">1</td> <td align="center">3</td> <td align="center">5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota 5: Teniendo en cuenta la tabla de personal relacionada anteriormente, no podrá ausentarse del servicio en el comedor de tropa / cadetes / alumnos más del 50% del personal asignado por el contratista.</p> <p>Nota 6. En caso de proyectarse la incorporación de personal adicional que implique un cambio en el parte de personal y supere los rangos previamente establecidos, la Unidad Militar deberá informar oportunamente al contratista. Esto con el fin de que se realice la gestión necesaria para la contratación o asignación del personal adicional de cocina, garantizando así la capacidad operativa y la calidad del servicio de alimentación</p> <p>Para los días de la ceremonia de licenciamientos y Juramento de Bandera el Responsable Funcional para exaltar el día y levantar la moral al Personal de Soldados, podrá coordinar con la Agencia Logística para que el valor de la estancia de ese día sea suministrado en un desayuno y/o almuerzo mejorado (especial). La unidad solicitará dicho requerimiento con 8 días hábiles de anticipación, debidamente firmado por el administrador de la partida y el Responsable Funcional de la Unidad.</p> <p>En el evento que se requiera por necesidades del servicio desplazar personal de una unidad a otra, el suministro del desayuno, almuerzo y/o cena se reportará mediante un parte adicional (anexo) en cada una de las unidades (origen y destino) donde se tenga contemplado el movimiento Soldados, cada toma de alimentación, deberá ser valorada y facturada proporcionalmente a cada una de las unidades, de acuerdo al valor de la estancia.</p> <p>Nota: los turnos y horarios del personal que va a realizar la preparación de los alimentos estarán sujetos a los horarios de alimentación estipulados en la presente ficha técnica.</p>	PARTE DE SOLDADOS	ADMINISTRADOR	COCINERO	No. DE AUXILIARES COCINA CONTRATISTA	SOLDADOS AUXILIARES FUERZA	751-1000	1	1	3	5
PARTE DE SOLDADOS	ADMINISTRADOR	COCINERO	No. DE AUXILIARES COCINA CONTRATISTA	SOLDADOS AUXILIARES FUERZA								
751-1000	1	1	3	5								
2	Perfiles Mínimos Requeridos Para La Operación Del Servicio De Alimentación	Las funciones que deben cumplir los Administradores, Cocineros y Auxiliares de Cocina del Contratista se definirán en el Manual de Funciones de esa entidad, el cual se encuentra publicado en la página web de mencionada entidad.										
3	Aseo del Área de Servicio y Menaje	<p>Cada Unidad Militar, deberá asignar como mínimo 4 Soldados para apoyar con el aseo relacionado con el área del comedor (mesas y sillas) y alrededores, los cuales son asignados única y exclusivamente a esta actividad, la cual se deberá realizar después de servirse cada comida. Una vez terminado el aseo de esta área, los soldados quedarán a disposición de las actividades de régimen interno de la UMA. Las UMA deben entregar a los soldados, dotación y elementos de protección personal de acuerdo con la resolución 2674 de 2013; además, los elementos requeridos para realizar la limpieza, desinfección y lavado del menaje.</p> <p>En el aseo de la loza (plato hondo, plato pando, cubiertos y jarro) se asignará como mínimo 2 soldados incluyendo desinfección de la misma; debe hacerse por parte de los soldados de la Unidad Militar asignados única y exclusivamente a esta actividad la cual se realizará después de servirse cada comida, una vez terminado el aseo de la loza, los soldados quedarán a disposición de las actividades de régimen interno de la UMA.</p>										
4	Exámenes Médicos Manipulación Alimentos	<p>La Agencia Logística realizará y asumirá los costos de los exámenes médicos necesarios para el personal manipulador de alimentos contratado por la Agencia Logística.</p> <p><u>La Unidad Militar debe realizar los exámenes médicos necesarios al personal de soldados que desempeñen la función de auxiliares de cocina en las Unidades que realiza el abastecimiento de comida caliente; siendo estos un requisito indispensable para poder desempeñar esta labor en los comedores de tropa, cadetes y alumnos, en el momento de ser asignado al comedor para ejecutar labores de manipulación de alimentos.</u></p>										

■ Número: 1 Autor: oscar.alvarez Asunto: Comentario en el texto Fecha: 10/12/2025 2:37:15 p. m.
Se detalla la razón del uso de la escala de personal

■ Número: 2 Autor: oscar.alvarez Asunto: Comentario en el texto Fecha: 10/12/2025 2:37:35 p. m.
Se elimina "...estos exámenes deben venir con las respectivas lecturas de los exámenes médicos realizados donde se indique si el personal de soldados es apto o no para realizar estas labores,..." frase resaltada en la anterior revisión

ANEXO TÉCNICO - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS

La Agencia Logística para cada pago deberá allegar la siguiente documentación:

- Acta de ejecución mensual a nivel nacional.
- Factura del suministro de alimentación a nivel nacional.
- Planilla de aportes PILA.
- Constancia de cumplimiento de aportes parafiscales.

Nota: Para cumplir lo previsto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, que modificó el inciso segundo y el párrafo 11 del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 1562 de 2012 y el Decreto 0723 de 2013, el contratista probará el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales) y las de carácter parafiscal (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal, según corresponda. Dicho documento deberá certificar que se ha realizado el pago de los aportes correspondientes a los últimos seis (6) meses anteriores a la fecha cierre del Proceso de Selección.

9. GARANTÍA TÉCNICA

La garantía técnica cubre los siguientes requisitos:

1 contratista garantiza que el abastecimiento de víveres secos y frescos, así como la preparación y entrega de comida caliente, se realizará conforme a las especificaciones técnicas, normas sanitarias vigentes establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, y en las condiciones pactadas en el contrato. Esta garantía se mantendrá durante toda la ejecución del contrato y hasta la aceptación final del servicio por parte de la Unidad.

2 garantía incluye la calidad, cantidad, condiciones sanitarias y la oportunidad en la entrega del servicio. En caso de presentarse incumplimientos en cualquiera de estos aspectos, el contratista deberá subsanar de manera inmediata y sin costo adicional para la Fuerza, mediante reposición, corrección o entrega oportuna, de lo no entregado según corresponda.

En caso de demoras en la entrega de comida caliente, el contratista estará obligado a compensar el incumplimiento mediante: (i) reposición inmediata sin costo adicional de lo no entregado y (ii) mediante entrega de un refrigerio sin costo adicional para la FAC, a los usuarios finales, que correspondan al valor de lo no entregado. Ello se reitera como compensación por el no servicio oportuno o servicio deficiente, conforme al menú diario definido y a la presente ficha técnica.

La ALFM será responsable de todos los gastos derivados de la subsanación, incluyendo transporte y disposición final del producto no conforme.

PARÁGRAFO PRIMERO: TÉRMINO DE RESPUESTA DE LA GARANTÍA TÉCNICA:

a) Durante el término de la garantía, el CONTRATISTA debe garantizar que su respuesta es de setenta y dos (72) horas a partir del requerimiento de la Dirección Logística de los Servicios, previo informe del supervisor y del comité técnico, con la obligación de reponer, en el lugar que indique la Administración dentro del territorio nacional, los bienes que por mala calidad sean devueltos o **3** deban ser compensados.

b) Estarán a cargo del CONTRATISTA todos los costos en que deba incurrir en el cumplimiento de su deber de garantía.

10. NOTIFICACIONES

Para todas las coordinaciones relacionadas con la ejecución del contrato, además de las notificaciones por SECOP II, las partes informarán formalmente los datos correspondientes a la persona de contacto (nombre, correo electrónico y número de celular) con las cuales se deberán realizar los trámites operativos del contrato.

11. DEFINICIONES:

Las expresiones incluidas en el anexo técnico y que son definidas a continuación deberán ser entendidas con el significado que se asigna a continuación. Los términos definidos son utilizados en singular y en plural de acuerdo con el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados deben ser entendidos con la definición contenida en el Decreto 1082 de 2015 y de acuerdo con solicitud de oferta.

Los términos no definidos en los documentos referenciados o en el anexo técnico deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.

■ Número: 1 Autor: oscar.alvarez Asunto: Comentario en el texto Fecha: 10/12/2025 2:38:19 p. m.

Se cambia "Agencia Logística" por "Contratista".
Se ajusta redacción.

■ Número: 2 Autor: oscar.alvarez Asunto: Comentario en el texto Fecha: 10/12/2025 3:02:20 p. m.

Se agregan tres párrafos detallando la garantía técnica y acciones correctivas en caso de incumplimiento.

■ Número: 3 Autor: oscar.alvarez Asunto: Comentario en el texto Fecha: 10/12/2025 2:38:49 p. m.

Se agrega frase resaltada