



TÍTULO
VERIFICACIÓN DEL TRAMITE DE PAGO

CÓDIGO: **CT-FO-44**
 VERSIÓN No. **01** Página 1 de 1
 FECHA: **24** **7** **2024**



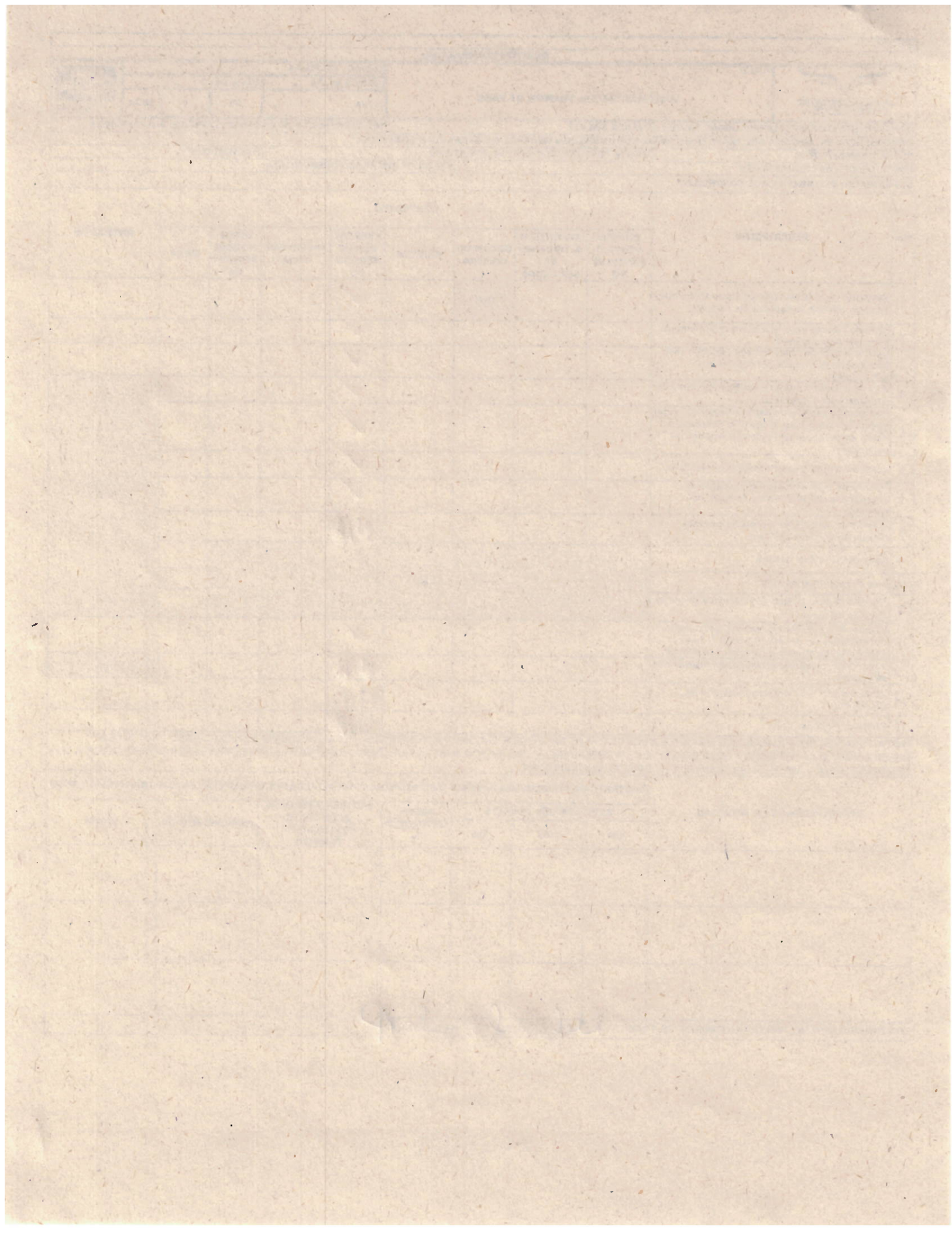
CONTRATISTA O BENEFICIARIO: **OSCAR JAVIER ALVAREZ GALVIZ** No. CONTRATO Y/O ORDEN DE COMPRA: **001-019-2026**
 DEPENDENCIA ENCARGADA DEL TRAMITE DE PAGO: **SUBDIRECCIÓN GENERAL DE OPERACIÓN LOGÍSTICA**
 FECHA DE RECEPCIÓN: VALOR TRAMITE DE PAGO: **\$4.746.978,00** RADICADO N°
 FECHA DE VALIDACION GESTOR: 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 (Relación 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.					✓				
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)					N/A				
9	Corte parcial o final de obra									
10	Aval de pago Interventoría				N.A.					
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.

DESCRIPCIÓN DE LA NOVEDAD	REGISTRO DE DEVOLUCIÓN A OTRAS DEPENDENCIAS POR NOVEDADES EVIDENCIAS EN LOS TRAMITES DE PAGO						
	REVISIÓN DEL TRAMITE			FECHA DEVOLUCIÓN	NOMBRE Y FIRMA A QUIEN SE LE DEVUELVE EL TRÁMITE	NOMBRE GESTOR	FIRMA
	1ra	2da	3ra				

GESTOR QUE REVISY Y VALIDA EL TRÁMITE DE PAGO *Nelson A. Aguilar*





GESTION FINANCIERA

 <p>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p>TRAMITE DE PAGO ANTICIPO/PARCIAL Y/ O TOTAL</p>	CÓDIGO: GF-FO-36			 <p>Ministerio de la Defensa</p>
		VERSIÓN No. 04		Página 1 de 5	
		FECHA:	17	09	

Fecha trámite de pago	15/05/2026	Número de Pago:	4 ✓
Valor de pago solicitado	(\$) 4.746.978,00 ✓		

DATOS DEL CONTRATO:

Contrato y/u Orden de Compra	No. 001-019-2026 ✓			
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 PROFESIONAL NUTRICIONISTA-DIETISTA PARA BRINDAR APOYO A LA SGOL EN LA PLANEACIÓN, SUPERVISIÓN, CONTROL Y EJECUCIÓN DE LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y ADMINISTRATIVA EN LOS COMEDORES Y CADS ADMINISTRADOS POR LA ALFM AL NIVEL DE LA OPAL Y LAS REGIONALES			
Orden o Pedido ERP SAP	No. 4300013057 ✓			
Expediente Orfeo	No. 2026130010130800015E ✓			
Registro Presupuestal	No. 7726 del 20 de enero de 2026 ✓			
	<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	20 DE ENERO DE 2026			
Fecha de finalización del contrato	21 DE DICIEMBRE DE 2026			
Porcentaje de ejecución del contrato	36,36% ✓			
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	4435252 ✓	\$ 18.275.866,00 ✓	21/01/2026	30/04/2027
• Póliza de				

PROCESO					
GESTION FINANCIERA					
 AGENCIA LOGÍSTICA 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 2 de 5	
		FECHA:	17	09	2024
 <small>Unidad Básica y Especial de la Defensa</small>					

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	
PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL	3. Certificación de obligaciones laborales	No aplica	
	Planilla	Nº 72474432 - 72474702	
	IBC (Ingreso base de cotización) (si aplica)	\$ 1.898.792	
	Periodo Salud	Abril y Mayo	
	Periodo Pensión	Abril y Mayo	



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.	Factura, cuenta de cobro y/o documento equivalente No. 04	15/05/2026	\$ 4.746.978,00	2
3.	Acta de entrega y/o recibo a satisfacción código CT-FO-01 (copia)	15/05/2026	\$ 4.746.978,00	3
4.	Acta de corte parcial o final de obra (si aplica)	NO APLICA		

PROCESO				
GESTION FINANCIERA				
	TÍTULO TRAMITE DE PAGO ANTICIPO/PARCIAL Y/ O TOTAL	CÓDIGO: GF-FO-36		
		VERSIÓN No. 04	Página 3 de 5	
		FECHA:	17	09
				

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	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. 001-019-2026 suscrito 20 de enero de 2026, 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.	Factura, cuenta de cobro y/o documento equivalente No. 04	X	15/05/2026	2
3.	Acta de entrega y/o recibo a satisfacción código CT-FO-01 (original)	X	15/05/2026	3
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	15/05/2026	4
8.	Planilla de seguridad social en estado pagada.	X	06/04/2026 06/04/2026	5
9.	Informe de supervisión No. 04	X	15/05/2026	6-9

PROCESO

GESTION FINANCIERA



TÍTULO
**TRAMITE DE PAGO
ANTICIPO/PARCIAL Y/ O
TOTAL**

CÓDIGO: **GF-FO-36**

VERSIÓN No. **04**

Página **4** de **5**

FECHA:


17

09

2024



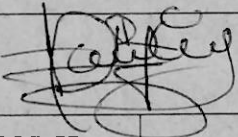
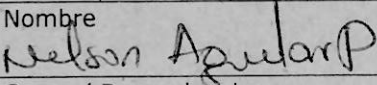
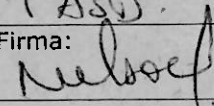
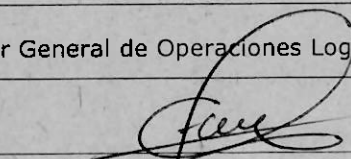
10.	Informe de Actividades (si aplica).	X	15/05/2026	10-31
11.	Certificación aplicación Ley 1819 de 2016 y del parágrafo 2 de artículo 383 del Estatuto Tributario (Cuando aplique)	NO APLICA		
12.	Certificación de asignación de Retiro (Cuando Aplique)	NO APLICA		
13.	Insertar más filas. Para incluir documentos entregables adicionales que soporten la ejecución contractual y deberán reposar en el expediente contractual			

PROCESO		GESTION FINANCIERA			
 <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 5 de 5	
		FECHA:	17	09	2024



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 					
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>	SECOP II		ORFEO		EXPEDIENTE FÍSICO	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
	Nombre 					
	Cargo / Dependencia: TASD				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 					

DATOS DEL CONTRATO								
Contrato No.	001-019-2026		No. Registro Presupuestal / Fecha		No 7726 del 20 de enero de 2026			
Objeto del Contrato :	CONTRATAR UN PROFESIONAL NUTRICIONISTA-DIETISTA PARA BRINDAR APOYO A LA SGO EN LA PLANEACIÓN, SUPERVISIÓN, CONTROL Y EJECUCIÓN DE LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y ADMINISTRATIVA EN LOS COMEDORES Y CADS ADMINISTRADOS POR LA ALFM AL NIVEL DE LA OF.PPAL Y LAS REGIONALES		RP Actual No.	7725	Valor	\$ 52.216.758,00	Fecha	20/01/2026
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:			
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
				Valor total del contrato	52.216.758,00
				Valor ejecutado presupuestal	18.987.912,00
				Saldo por ejecutar	33.228.846,00

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

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	10/02/2026	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
						4.746.978,00		
TOTAL TRAMITE	\$							
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	13/03/2026	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
						4.746.978,00		
TOTAL TRAMITE	\$							
Saldo por Uso	\$ 42.722.802,00							
Saldo	\$ 42.722.802,00							


Si se requiere inserte más filas

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	16/04/2026	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
						4.746.978,00		
TOTAL TRAMITE	\$							
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	15/05/2026	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						
<i>Si se requiere inserte más filas</i>								
ADICIÓN / REDUCCIÓN/TRASLADOS DEL RP No. DE FECHA _____ Y FECHA DEL MOVIMIENTO (SI APLICA) _____								
Movimiento	Fecha							Valor
<i>Si se requiere inserte más filas para rubros, adiciones, reducciones o traslado indicarlo</i>								

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 Contreras
 Fecha en que se validan los saldos "RP": _____
 Fecha: _____
 Supervisor del Cto No.: 001-019-2026
 Firma de quien Revisa: _____
 Firma de quien Revisa: _____

15 de mayo de 2026

Cuenta de cobro No. 4

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

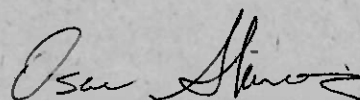
La suma de CUATRO MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS M/CTE (\$4.746.978), por concepto de pago correspondiente al periodo comprendido entre el 17 de abril al 15 de mayo de 2026, en ejecución del contrato de prestación de servicios No. 001-019-2026.


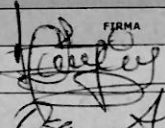
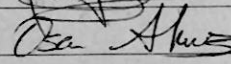
MANIFIESTO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		CÓDIGO CT-FO-01	
		TÍTULO		VERSIÓN No 02	
ACTA DE ENTREGA Y/O RECIBO A SATISFACCIÓN		FECHA 24 / 7 / 2024		Página 1 de 2	
DATOS GENERALES DEL CONTRATO					
Nº DE CONTRATO	001-019-2026	FECHA DE SUSCRIPCIÓN CONTRATO		20/01/2026	
OBJETO DEL CONTRATO	CONTRATAR UN PROFESIONAL NUTRICIONISTA-DIETISTA PARA BRINDAR APOYO A LA SGOL EN LA PLANEACIÓN, SUPERVISIÓN, CONTROL Y EJECUCIÓN DE LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y ADMINISTRATIVA EN LOS COMEDORES Y CADS ADMINISTRADOS POR LA ALFM AL NIVEL DE LA OF PPAL Y LAS REGIONALES				
CONTRATISTA	OSCAR JAVIER ALVAREZ GALVIZ				
NIT/CC/CE	1072430345				
REPRESENTANTE LEGAL	N/A				
INTERVENTOR	N/A				
SUPERVISOR	ELIZABETH CRUZ CONTRERAS				
FECHA ACTA DE COORDINACIÓN O DE INICIO	02/02/2026				
PLAZO DE EJECUCIÓN	11 meses				
FECHA DE TERMINACIÓN CONTRACTUAL	21/12/2026				
DATOS DE LA ENTREGA PARCIAL O TOTAL DEL BIEN O SERVICIO					
TRATA DE LA ENTREGA (parcial/ total) QUE HACE EL CONTRATISTA A LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES					
FECHA	19/05/2026	HORA	7:30 a. m	ENTREGA PARCIAL Nº 4	X
Ciudad/Municipio	BOGOTÁ D.C.		DIRECCIÓN	CALLE 95 Nº 13-08	
ENTREGA TOTAL					
INTERVIENEN EN LA ENTREGA:					
ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE		
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	ELIZABETH CRUZ CONTRERAS	COORDINADORA NACIONAL DE CATERING	SUPERVISOR DEL CONTRATO No 001-019-2026		
	OSCAR JAVIER ALVAREZ GALVIZ	NUTRICIONISTA DIETISTA	CONTRATISTA		
(Incluya las filas que sean requeridas)					
EN CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO No. ENTIDAD CONTRATANTE/CLIENTE:					
DATOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A ENTREGAR Y/O RECIBIR					
SE HACE ENTREGA DE LOS BIENES Y /O SERVICIOS DISCRIMINADOS A CONTINUACION:					
ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/ IVA	V/TOTAL
1	PRESTACION DE SERVICIOS PARA BRINDAR APOYO A LA SGOL EN LA PLANEACIÓN, SUPERVISIÓN, CONTROL Y EJECUCIÓN DE LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y ADMINISTRATIVA EN LOS COMEDORES Y CADS ADMINISTRADOS POR LA ALFM AL NIVEL DE LA OF PPAL Y LAS REGIONALES	1	COP 4 746 978	0%	COP 4 746 978
(Incluya las filas que sean requeridas)					
			VALOR SIN I.V.A	0%	COP 4.746.978
			VALOR I.V.A	0%	COP 0
			VALOR TOTAL		COP 4.746.978
SE HACE ENTREGA DE LOS BIENES Y /O SERVICIOS DISCRIMINADOS A CONTINUACION:					
ITEM	DESCRIPCION	UND/MED	CANTIDAD	V/UNITARIO	VALOR PARCIAL 1
			0,00	COP 0	COP 0
			0,00	COP 0	COP 0
			0,00	COP 0	COP 0
			0,00	COP 0	COP 0
			0,00	COP 0	COP 0
VALOR PARCIAL 2					
Administración			5,00%		COP 0
Imprevistos			2,00%		COP 0
Utilidades			1,00%		COP 0
			I.V.A / Utilidades	0%	COP 0
			VALOR TOTAL		COP 0
CUMPLIENDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN: MARQUE CON UNA X LOS QUE APLIQUEN					
OBJETO DEL CONTRATO	<input checked="" type="checkbox"/>	ANEXO DEL CONTRATO	<input type="checkbox"/>	FICHA TECNICA	<input type="checkbox"/>
				ESPECIFICACIONES TECNICAS	<input type="checkbox"/>
NCRMA TECNICA	<input type="checkbox"/>	CLAL?	<input type="checkbox"/>		
EVIDENCIADO DE ACUERDO CON LA APLICACIÓN DE: MARQUE CON UNA X A LOS QUE APLIQUEN					
ACTIVIDAD	APLICA	NO APLICA	OBSERVACIONES		
INSPECCION VISUAL REALIZADA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	NO APLICA		
INFORMES DE LABORATORIO REALIZADOS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	NO APLICA		
CERTIFICACION EXPEDIDA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	NO APLICA		
OTRO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	SE VALIDA Y VERIFICA EL INFORME DE ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL CONTRATISTA		
DATOS DEL RECIBO PARCIAL O TOTAL DE LOS BIENES O SERVICIOS					
TRATA DEL RECIBO A SATISFACCION QUE HACE LA ENTIDAD CONTRATANTE /CLIENTE					
UNA VEZ REVISADOS LOS BIENES OBJETO DEL CONTRATO, POR PARTE DE: MARQUE CON UNA X A LOS QUE APLIQUEN					
COMITÉ TÉCNICO	<input checked="" type="checkbox"/>				
SE PUDO VERIFICAR QUE ESTOS CUMPLEN A ENTERA SATISFACCION CON LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN EL CONTRATO					
OBSERVACIONES GENERALES :					
PARA CONSTANCIA DE LO ANTERIOR, INTERVIENEN :					
ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE	FIRMA	
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	ELIZABETH CRUZ CONTRERAS	COORDINADORA NACIONAL DE CATERING	SUPERVISOR		
	OSCAR JAVIER ALVAREZ GALVIZ	NUTRICIONISTA DIETISTA	CONTRATISTA		
(Incluya las filas que sean requeridas)					

Bogotá D.C., 15 de mayo de 2026

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 abril de 2026, 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

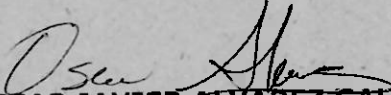
Para la presente cuenta de cobro se certifican las afiliaciones al sistema integral de Seguridad Social.

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., 15 de mayo de 2026

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 mayo de 2026, 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

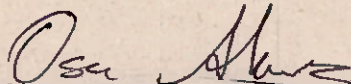
Para la presente cuenta de cobro se certifican las afiliaciones al sistema integral de Seguridad Social.

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: abril 2026
Sucursal o Dependencia: PRINCIPAL
Periodo liquidación Salud: abril 2026
Número de Radicación: 72474432
Total a pagar: \$589,300
Fecha de vencimiento: 13/05/2026
Total de empleados: 1
Fecha de Pago: 06/04/2026
Número de Administradoras: 4

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: 188950015
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
CCF24	860066942	Compensar Caja de Compensacion Filar	1		\$0	\$38,000
EPS017	830003564	Famisanar EPS Cafam Colsubsidio	1		\$0	\$237,400
						\$589,300

*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
Sucursal o Dependencia: PRINCIPAL
Número de Radicación: 72474702
Fecha de vencimiento: 11/06/2026
Fecha de Pago: 06/04/2026

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:** 188979650
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
CCF24	860066942	Compensar Caja de Compensacion Fliar	1		\$0	\$38,000
EPS017	830003564	Famisanar EPS Cafam Colsubsidio	1		\$0	\$237,400
						\$589,300

* 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 SERVIDORA DE NUESTROS FUERZOS</p>	TÍTULO INFORME DE SUPERVISIÓN	CÓDIGO: CT-FO-11		
		VERSIÓN No. 03	Página 1 de 8	
		FECHA:	16	07
				

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 4

Bogotá D.C. y fecha **15/05/2026**

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

Con toda atención me permito enviar a la señora LUZ ADRIANA RICAURTE DIAZ, el informe de supervisión No. 4 Del contrato No. 001-019-2026 Correspondiente al periodo del 17 de abril al 15 de mayo de 2026, 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. 001-019-2026

CONTRATISTA: Oscar Javier Alvarez Galviz

OBJETO: CONTRATAR UN PROFESIONAL NUTRICIONISTA-DIETISTA PARA BRINDAR APOYO A LA SGOL EN LA PLANEACIÓN, SUPERVISIÓN, CONTROL Y EJECUCIÓN DE LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y ADMINISTRATIVA EN LOS COMEDORES Y CADS ADMINISTRADOS POR LA ALFM AL NIVEL DE LA OF PPAL 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 EJECUCIÓN DEL CONTRATO: A partir de la legalización del contrato y hasta el 21 de diciembre de 2026.

MODIFICACIONES: SI NO

TIPO MODIFICACIÓN



TÍTULO

INFORME DE SUPERVISIÓN

CÓDIGO: **CT-FO-11**

VERSIÓN No. **03**

Página **3** de **8**

FECHA:

16

07

2025



NUMERAL	OBLIGACIÓN	ENTREGABLE	PLAZO EJECUCIÓN													
			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC		
	Almacenamiento BPA (Entregable Manual actualizado).															
10.1.2.4	Apoyar en las actualizaciones de políticas, manuales y documentos internos que generen directrices para el desarrollo y ejecución de la Operación Logística, cuando el supervisor lo requiera, entregable formatos actualizados de la SGOL.	No aplica	SI	SI	SI	NO										
10.1.2.5	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, entregable actas de reunión.	Oficios 2026140000019 931 y 2026140000021 601.	SI	SI	SI	SI										
10.1.2.6	Realizar monitoreo y verificación a la duplicidad del sistema de fotos SIFOC mensual, entregable Informe.	Informe de monitoreo y verificación de duplicidad en la plataforma SIFOC. Memorando Reporte Novedades Cargue de Fotos (SIFOC) corte abril 2026.	NO	SI	SI	SI										
10.1.2.7	Realizar capacitaciones mensuales al personal de las	Grabación y estructuración capacitación	NO	SI	SI	SI										



TÍTULO

INFORME DE SUPERVISIÓN

CÓDIGO: **CT-FO-11**

VERSIÓN No. **03**

Página **5** de **8**

FECHA:

16

07

2025





DESCRIPCIÓN			PLAZO EJECUCIÓN											
NUMERAL	OBLIGACIÓN	ENTREGABLE	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
	CADS. En caso de que algún CADS no cuente con Concepto Sanitario requerido, se deberán realizar las gestiones necesarias con la Dirección Regional para coordinar la visita y asegurar la obtención de la certificación por parte del Ente de Salud correspondientes.	Entregable Informe Cuatrimestral.												
10.1.2.12	Asistir y representar a la Subdirección General de Operación Logística en las diferentes reuniones que aplique al cargo. Actas de Reuniones.	Actas de reunión y formatos de asistencia.	SI	SI	SI	SI								
10.1.2.13	Cumplir las demás actividades relacionadas con el objeto del contrato.	Presentación componente nutricional del anexo técnico.	SI	SI	SI	SI								

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	No legalización del contrato	Cumplimiento de todos los requisitos previos para	Coordinación Regional de Contratos	Diario

PROCESO						
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN						
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>LA UNIÓN DE NUESTROS FUERZOS</small>	TÍTULO		CÓDIGO: CT-FO-11		 <small>Unidad Básica y Comandancia de la Defensa</small>	
	INFORME DE SUPERVISIÓN		VERSIÓN No. 03	Página 6 de 8		
			FECHA:	16		07

			legalización del contrato		
2	Operacional	No suscripción del contrato	Requisitos previos para legalización del contrato	Coordinación Regional de Contratos	Diario
3	Operacional	Incumplimiento de obligaciones	Suficiencia de la garantía de cumplimiento	Supervisor	Mensual
4	Operacional	Deficiencia en la calidad del servicio	Suficiencia de la garantía de calidad del servicio	Supervisor	Mensual

4. NOVEDADES DE INCUMPLIMIENTO EN LA EJECUCION: (seguimiento técnico, administrativo, y jurídico)

No aplica



5. CONTROL DE PAGOS

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 MINISTRATIVO NO. (SI APLICA)
Pago anticipo (si aplica)				
Cuenta No. 1	10/02/2026	\$ 4.746.978,00	\$47.469.780,00	N/A
Cuenta No. 2	13/03/2026	\$ 4.746.978,00	\$42.722.802,00	N/A
Cuenta No. 3	16/04/2026	\$ 4.746.978,00	\$37.975.824,00	N/A
Cuenta No. 4	15/05/2026	\$ 4.746.978,00	\$33.228.846,00	N/A
Subtotal (por usos)		18.987.912,00	\$33.228.846,00	N/A

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 36,36%

Demora _____%

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
	TÍTULO INFORME DE SUPERVISIÓN	CÓDIGO: CT-FO-11		
		VERSIÓN No. 03	Página 7 de 8	
		FECHA:	16	07
				

6. INFORMACIÓN FIDUCIAS (Cuando aplique)

No Aplica.

7. INFORMACIÓN PERSONAL CONTRATADO

No Aplica.

8. INFORMACIÓN AIU

No Aplica.



9. DOCUMENTOS ANEXOS AL INFORME:

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

- Presentación para capacitación de Inocuidad de los Ingenieros.
- Cuestionario y base del Módulo 8 de limpieza y desinfección.
- Oficios 2026140000019931 y 2026140000021601.
- Informe de monitoreo y verificación de duplicidad en la plataforma SIFOC.
- Memorando Reporte Novedades Cargue de Fotos (SIFOC) corte abril 2026.
- Grabación y estructuración capacitación constante módulo 8.
- Oficios informando a las Fuerzas Militares y al Viceministerio de Veteranos y del Grupo Social y Empresarial de la Defensa (GSED) las novedades de infraestructura.
- Actas de reunión y formatos de asistencia.
- Presentación componente nutricional del anexo técnico.

10. REEVALUACIÓN DE PROVEEDORES:

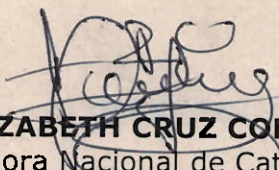
No Aplica.

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		
		VERSIÓN No. 03	Página 8 de 8	
		FECHA:	16	07
		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>		

11. RECOMENDACIONES:

Realizando el seguimiento a las actividades ejecutadas por el contratista y verificando los soportes de ejecución, anexas al presente informa se registró el cumplimiento con el objeto contractual, por lo que se recomienda el pago correspondiente a la cuenta de cobro No. 4 por valor de \$ 4.746.978,00 en relación a las actividades ejecutadas en el periodo del 17 de abril al 15 de mayo de 2026.

Cordialmente,


Mic. Esp. ELIZABETH CRUZ CONTRERAS
 Coordinadora Nacional de Catering
 Supervisor del contrato No. 001-019-2026

MIC. ELIZABETH CRUZ CONTRERAS

Coordinadora Nacional de Catering

Supervisor del contrato No. 001-019-2026

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 **001-019-2026**, cuyo objeto es "CONTRATAR UN PROFESIONAL NUTRICIONISTA-DIETISTA PARA BRINDAR APOYO A LA SGOL EN LA PLANEACIÓN, SUPERVISIÓN, CONTROL Y EJECUCIÓN DE LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y ADMINISTRATIVA EN LOS COMEDORES Y CADS ADMINISTRADOS POR LA ALFM AL NIVEL DE LA OF PPAL Y LAS REGIONALES".

NÚMERO DEL CONTRATO:	No. 001-019-2026
FECHA DE FIRMA DEL CONTRATO:	20 de enero de 2026
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:	02 de febrero de 2026
FECHA DE INICIO:	20 de enero de 2026
FECHA DE TERMINACIÓN:	21 de diciembre de 2026
OBJETO CONTRACTUAL:	CONTRATAR UN PROFESIONAL NUTRICIONISTA-DIETISTA PARA BRINDAR APOYO A LA SGOL EN LA PLANEACIÓN, SUPERVISIÓN, CONTROL Y EJECUCIÓN DE LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y ADMINISTRATIVA EN LOS COMEDORES Y CADS ADMINISTRADOS POR LA ALFM AL NIVEL DE LA OF PPAL Y LAS REGIONALES
PERIODO A QUE CORRESPONDE EL INFORME:	Del diecisiete (17) de abril de 2026 al quince (15) de mayo de 2026
ACTA DE PAGO No.:	4
FECHA DE PRESENTACIÓN:	15 de mayo de 2026
NÚMERO DE INFORME:	4
SALDO DE EJECUCIÓN:	PRESUPUESTAL \$ 33.228.846,00
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	Estructurar el plan de capacitación constante en BPM y BPA par las Unidades de negocio de la Subdirección General de Operación Logística mediante la cual entregara quince (15) presentaciones de Power Point.	Estructurar proceso de Capacitación de Limpieza y desinfección en Classroom y bases de consulta.	Presentación para capacitación de Inocuidad de los Ingenieros. Cuestionario y base del Módulo 8 de limpieza y desinfección.
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, para lo cual entregará base de datos en archivos Excel para manejo de las Regionales.	La herramienta de cálculo nutricional para los menús no requirió modificación o actualización durante el periodo del informe.	No aplica
10.1.2.3	Actualización y publicación del Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento BPA (Entregable Manual actualizado).	Entrega de actualización programada para el mes de junio.	No aplica
10.1.2.4	Apoyar en las actualizaciones de políticas, manuales y documentos internos que generen directrices para el desarrollo y ejecución de la Operación Logística, cuando el supervisor lo requiera, entregable formatos actualizados de la SGOL.	No se realizaron actualizaciones durante el periodo.	No aplica.
10.1.2.5	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, entregable actas de reunión.	Elaboración oficios de respuesta a Novedades Fruver en la Regional Caribe y Requerimiento infraestructura comedores BASER4 y BAJES.	Oficios 2026140000019931 y 2026140000021601.
10.1.2.6	Realizar monitoreo y verificación a la duplicidad del sistema de fotos SIFOC mensual, entregable Informe.	Revisión de duplicidad en el sistema SIFOC en el periodo de Abril.	Informe de monitoreo y verificación de duplicidad en la plataforma SIFOC. Memorando Reporte Novedades Cargue de


N.º	Obligación	Actividad realizada	Evidencia
			Fotos (SIFOC) corte abril 2026.
10.1.2.7	Realizar capacitaciones mensuales al personal de las Regionales (Cads y Comedores) en procedimientos y lineamientos establecidos por la SGOL, entregable Actas de Reunión.	Se realizó grabación y capacitación constante módulo 8.	Grabación y estructuración de capacitación constante módulo 8.
10.1.2.8	Realizar monitoreo Trimestral de estado de infraestructura y equipos en CADs y Comedores, entregable Informe trimestral.	Se realizó monitoreo trimestral de infraestructura.	Oficios informando a las Fuerzas Militares y al Viceministerio de Veteranos y del Grupo Social y Empresarial de la Defensa (GSED) las novedades de infraestructura.
10.1.2.9	Realizar monitoreo semestral del estado de calibración de equipos de medición a nivel nacional. Entregar informe semestral.	Primer informe programado para el mes de julio.	No aplica
10.1.2.10	Estructurar políticas de calidad para los mantenimientos y calibraciones de equipos en las Unidades de Negocio de la SGOL. Entregable Programa de Mantenimiento y calibración de equipos.	Entrega de actualización programada para el mes de diciembre.	No aplica
10.1.2.11	Monitorear y supervisar la implementación de las políticas sanitarias y acciones de mejora destinadas a la obtención de los Conceptos Sanitarios de los CADS. En caso de que algún CADS no cuente con Concepto Sanitario requerido, se deberán realizar las gestiones necesarias con la Dirección Regional para coordinar la visita y asegurar la obtención de la certificación por parte del Ente de Salud correspondientes. Entregable Informe Cuatrimestral.	Primer informe programado para el mes de mayo.	No aplica
10.1.2.12	Asistir y representar a la Subdirección General de Operación Logística en las diferentes reuniones que	Asistencia reunión Revisión Plan de cierre de brechas - ISO 22000	Actas de reunión y formatos de asistencia.

N.º	Obligación	Actividad realizada	Evidencia
	aplique al cargo. Actas de Reuniones.		
10.1.2.13	Cumplir las demás actividades relacionadas con el objeto del contrato.	Revisión propuesta CONTRATO 002-JOLAN-2023 Armada.	Presentación componente nutricional del anexo técnico.

2. Registro fotográfico y/o anexos

Se incluyen todos los anexos relacionados.

- *Presentación para capacitación de Inocuidad de los Ingenieros.*
- *Cuestionario y base del Módulo 8 de limpieza y desinfección.*
- *Oficios 2026140000019931 y 2026140000021601.*
- *Informe de monitoreo y verificación de duplicidad en la plataforma SIFOC.*
- *Memorando Reporte Novedades Cargue de Fotos (SIFOC) corte abril 2026.*
- *Grabación y estructuración capacitación constante módulo 8.*
- *Oficios informando a las Fuerzas Militares y al Viceministerio de Veteranos y del Grupo Social y Empresarial de la Defensa (GSED) las novedades de infraestructura.*
- *Actas de reunión y formatos de asistencia.*
- *Presentación componente nutricional del anexo técnico.*

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

26 Distribuir el alimento en una superficie preferiblemente blanca, para evitar la presencia de parásitos contaminantes como pulgas, moscas etc. ¿En su proceso de preparación para qué tipo de producto?

- Almuerzo solo un día
Frutas
Huevos
Verduras
Cereales

Preguntas Conocimiento Módulo 8

27 ¿Qué significa las siglas POZIS?

- Programa Operativo de Estrategias de Inocuidad
Programa Operativo Estrategias de Seguimiento
Plan Operativo de Recursos Humanos
Programa Operativo de Estrategias de Seguridad

35 ¿Cuál es la recomendación para la desinfección de servicios sanitarios con hipoclorito al 5.25%?

- 2.5 ppm
1000 ppm
700 ppm
170 ppm

Preguntas Conocimiento Módulo 8

36 ¿Cuál es el fin principal de realizar procesos de limpieza y desinfección según el estándar?

- Eliminar la contaminación visual de los equipos
Eliminar contaminantes químicos
Asegurar la inocuidad y calidad seguras
Controlar consistentemente una respuesta logística

44 Distribuir el alimento en una superficie preferiblemente blanca, para evitar la presencia de parásitos contaminantes como pulgas, moscas etc. ¿En su proceso de preparación para qué tipo de producto?

- Frutas
Huevos
Verduras
Cereales

Preguntas Conocimiento Módulo 8

45 De acuerdo con la información suministrada sobre el código de colores recomendado, ¿Los implementos de uso de color rojo a que área corresponden?

- Contenedores de alimentos, especias, papas, arroz, cereales
Contenedores de limpieza y desinfección de alimentos
Contenedores de limpieza
Vidrios

28 ¿Qué acciones se deben tener las manipuladoras en sus manos y brazos según el estándar?

- Pulverizar, lavarlos, secarlos y secarlos
Solo lavarse de ensuciamiento
Solo lavarse
Quitarlos de la zona

29 ¿Cuál es la concentración recomendada para la desinfección de servicios sanitarios con hipoclorito al 5.25%?

- 2.5 ppm
1000 ppm
700 ppm
170 ppm

Preguntas Conocimiento Módulo 8

37 ¿Cuál es la concentración de ácido peracético al 3% recomendada para desinfectar FRIASAS?

- 1 ml por cada litro de agua
5 ml por cada litro de agua
1.5 ml por cada litro de agua
1 ml por cada bot de agua

38 ¿Cuál es el código del formato utilizado para la limpieza de Manipuladores de Alimentos?

- CE-PO-01
CE-PO-03
CE-PO-05
CE-PO-07

Preguntas Conocimiento Módulo 8

39 ¿Cuál es el código del formato utilizado para la limpieza de Manipuladores de Alimentos?

- CE-PO-01
CE-PO-03
CE-PO-05
CE-PO-07

47 ¿Qué acciones se deben tener las manipuladoras en sus manos y brazos según el estándar?

- Pulverizar, lavarlos, secarlos y secarlos
Solo lavarse de ensuciamiento
Solo lavarse
Quitarlos de la zona

Preguntas Conocimiento Módulo 8

30 ¿Cuál es el fin principal de realizar procesos de limpieza y desinfección según el estándar?

- Eliminar la contaminación visual de los equipos
Eliminar contaminantes químicos
Asegurar la inocuidad y calidad seguras
Controlar consistentemente una respuesta logística

31 ¿Con qué frecuencia deben lavarse las manipuladoras de alimentos?

- Cada 2 horas o en su cambio de puesto
Cada vez que se cambie de actividad o cada 2 horas
Solo al inicio y al final de la jornada
Cualquiera de las opciones anteriores

32 Para preparar 60 litros de solución desinfectante para UTENSILIOS y PAREDEN, ¿Cuánto hipoclorito al 5.25% se debe adicionar?

- 0 ml
40 ml
70 ml
100 ml

39 ¿Qué significa las siglas POZIS?

- Programa Operativo de Estrategias de Inocuidad
Programa Operativo Estrategias de Seguimiento
Plan Operativo de Recursos Humanos
Programa Operativo de Estrategias de Seguridad

40 ¿Qué concentración se usa de ácido peracético al 3% se requiere para la desinfección de lavamanos?

- 09 ppm
2.5 ppm
30 ppm
700 ppm

41 ¿Qué acciones se deben tener las manipuladoras en sus manos y brazos según el estándar?

- Pulverizar, lavarlos, secarlos y secarlos
Solo lavarse de ensuciamiento
Solo lavarse
Quitarlos de la zona

42 Para la desinfección del tablado antes de ingresar al área de alimentos, ¿Qué tipo de desinfectante se recomienda?

- Alcohol al 90%
Hipoclorito de sodio o Detergente de acción germicida
Agua caliente a 100°C
Cloro puro

43 ¿Qué concentración se usa de ácido peracético al 3% se requiere para la desinfección de lavamanos?

- 09 ppm
2.5 ppm
30 ppm
700 ppm

44 ¿Cuál es el código del formato utilizado para la limpieza de Manipuladores de Alimentos?

- CE-PO-01
CE-PO-03
CE-PO-05
CE-PO-07

Preguntas Conocimiento Módulo 8

13 Para la desinfección del tablado antes de ingresar al área de alimentos, ¿Qué tipo de desinfectante se recomienda?

- Alcohol al 90%
Hipoclorito de sodio o Detergente de acción germicida
Agua caliente a 100°C
Cloro puro

14 ¿Qué concentración se usa de ácido peracético al 3% se requiere para la desinfección de lavamanos?

- 09 ppm
2.5 ppm
30 ppm
700 ppm

Preguntas Conocimiento Módulo 8

41 De acuerdo con la información presentada sobre el código de colores recomendado, ¿Los implementos de uso de color rojo a que área corresponden?

- Contenedores de alimentos, especias, papas, arroz, cereales
Contenedores de limpieza y desinfección de alimentos
Contenedores de limpieza
Vidrios

43 Para preparar 10 litros de solución desinfectante para UTENSILIOS y PAREDEN, ¿Cuánto hipoclorito al 5.25% se debe adicionar?

- 0 ml
40 ml
70 ml
100 ml

Bogotá, 29 de abril de 2026

No 2026140000019931 ALDG-ALSGOL-OL-CAT-14001

AL: Señor, Teniente Coronel de IM,
JOHANN GUZMÁN GUZMÁN
Supervisor General del Contrato Interadministrativo No 0002-ARC-JOLAN-2023
Carrera 65 N° 15-51 Bogotá D.C.

ASUNTO: Respuesta Informe novedades abastecimiento frutas y verduras – Regional Caribe.

Respetuosamente, me permito dar respuesta al Señor Teniente Coronel de IM Supervisor General del Contrato Interadministrativo No 0002-ARC-JOLAN-2023, respecto a las novedades presentadas en el abastecimiento de frutas y verduras en las Unidades ENAP y BCON1, informadas mediante el radicado N° 20260034161141703/MDN-COGFM-COGFM-COARC-SECAR-JEMAF-CIMAR-CBASOA-SCBASOA-SECOA-29.1, relacionadas a continuación:

ESCUELA NAVAL DE CADETES "ALMIRANTÉ PADILLA" (ENAP)

1. Productos con afectación de calidad y no entrega de materia prima

"De acuerdo con el informe de la Ref. 1, se entiende que el consolidado de abastecimiento No. 029 se programó para entrega el día 31 de marzo de 2026, realizándose la recepción el día 01 de abril de 2026. Durante este proceso se evidenció que varios productos presentaban alteraciones en sus características organolépticas, particularmente en textura, olor y color, así como deficiencias en condiciones de limpieza e higiene, encontrándose presencia e tierra, moho y signos de deterioro, motivo por el cual no fueron recibidos, cuidando la salud del personal de usuarios de la comisión de alimentación"

Respuesta de la ALFM:

En relación con el asunto de la referencia, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares procede a dar respuesta de la siguiente manera:

Acciones correctivas:

Para subsanar las situaciones presentadas se aplicaron las siguientes acciones correctivas:

- Tras recibir el reporte de la novedad, se gestionó de inmediato la reposición de los productos faltantes o no recibidos por condiciones de entrega. Estos fueron entregados el 10 de abril de 2026, recibidos a entera satisfacción por la Unidad.

Acciones preventivas:

Con el fin de evitar la recurrencia de situaciones similares el 13 de abril de 2026 se realizó reunión con el representante legal del Contratista C& G Soluciones Empresariales S.A.S-Comercializadora Cachira con el objetivo de socializar el cumplimiento de las obligaciones suscritas en contrato, teniendo en cuenta las novedades presentadas en la entrega de los pedidos solicitados, acordando las siguientes actividades:

- El contratista se compromete a aumentar el personal de selección de materia prima a siete personas en Barranquilla, con el fin realizar un proceso más riguroso de verificación y clasificación de la materia primas, garantizando la calidad e inocuidad de las mismas.
- Apoyo de aliados comerciales por parte de contratista cerca de las zonas de ejecución, logrando disponer de las materias primas requeridas, evitando desabastecimiento de productos y cumpliendo con los tiempos de entrega.

Batallón de Comando Navales N°1 (BCON1)

2. Deficiencia en la calidad e incumplimiento de entrega de los productos.

"Se evidenció incumplimiento en el plazo de entrega del requerimiento No 010, de fecha 03 de marzo, el cual fue planeado con el fin de dar cumplimiento al menú previamente establecido por la COAL. En dicho requerimiento se tenía prevista la entrega de las bebidas para la fecha 09 de marzo; no obstante, esta no se realizó oportunamente, lo que generó la imposibilidad de cumplir con el menú programado durante los días 10, 11, 12, 13, 14 y 15"

"El día 13 de marzo, al arribo del vehículo del proveedor Bertha Cachira encargado del transporte de frutas y verduras, se evidenció el mal estado y deterioro de productos como lechuga, yuca y manzana, banano, patilla, naranja muy pequeñas, guayabas verdes, mora fermentada y así mismo no suministró las mandarinas. En consecuencia, se procedió a la devolución de los víveres de no cumplían con los estándares mínimos de calidad requeridos para la adecuada preparación de alimentos.

El día 20 de marzo, al arribo del vehículo del proveedor antes mencionado encargado del transporte de frutas y verduras, se evidenció Entrega incompleta y en mal estado de los productos del requerimiento No 011 de fecha 11 de marzo..."

Respuesta de la ALFM:

En atención a la comunicación de la referencia, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares se permite poner en su conocimiento las siguientes acciones de mejora ejecutadas por la entidad:

Acciones correctivas:

Para subsanar las situaciones presentadas se aplicaron las siguientes acciones correctivas:

- Se gestionó con el proveedor la reposición de los productos faltantes o no recibidos por condiciones de entrega. Los cuales fueron entregados el 16 y 24 de marzo de 2026, recibidos a entera satisfacción por la Unidad.

Acciones preventivas:

Durante la reunión del 13 de abril de 2026, se establecieron los siguientes compromisos con el contratista C&G Soluciones Empresariales S.A.S.:

- Aumentar el personal de selección de materia prima a siete personas en Barranquilla, mejorando el proceso de verificación y clasificación de las materias primas, buscando garantizar la calidad e inocuidad de las mismas.
- Mantener un centro de operación logística en Barranquilla para mantener un abastecimiento e inventario disponible.
- Contar con apoyo de aliados comerciales locales para asegurar el cumplimiento en tiempos y cantidades.

3. Incumplimiento en horarios de entrega y protocolos de seguridad

"El día 20 de marzo, el vehículo encargado del transporte de verduras ingresó a la unidad aproximadamente a las 19:28 de la noche. En este sentido, se solicita comedidamente se informe a los proveedores la necesidad evitar entregas posteriores a las 1800R, con el fin de dar cumplimiento a los protocolos de seguridad establecidos en la base militar donde se encuentra ubicada la Comisión de Alimentación"

Causas que originaran la novedad:

Esta desviación obedeció a retrasos en los procesos de recepción de otras unidades (como la ENAP), lo que afectó los tiempos programados en la ruta.

Acciones correctivas y/o de mejora:

Para subsanar las situaciones presentadas se aplicaron las siguientes acciones correctivas:

- Revisión estricta de las obligaciones contractuales y tiempos de entrega con el contratista en la reunión del 13 de abril.
- Disposición de un vehículo adicional para optimizar la logística de entrega y la capacidad de abastecimiento.

Es importante resaltar que, tras la implementación de las acciones correctivas descritas, hasta el momento no se han presentado más novedades similares en las entregas con las unidades mencionadas.



Finalmente, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares reitera su disposición para ejecutar las acciones de mejora pertinentes en el marco del Contrato Interadministrativo N° 0002-ARC-JOLAN-2023, reafirmando su compromiso de trabajar de manera coordinada con la Unidad Militar para garantizar un servicio de calidad.

Cordialmente,

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

Anexo: 1. Acta de reunión de seguimiento y ejecución - Contratista C& G Soluciones Empresariales S.A.S-Comercializadora Cachira
2. Actas de entrega de suministro de frutas, verduras y hortalizas.
3. Oficio Referencia: Contrato No. 005-008-2026 - Reporte de vinculación de personal y disponibilidad de vehículos para operación logística.

Copia: Señor, Sargento Primero
DARÍO BEDOYA
Carrera 65 N° 15-51 Bogotá D.C.

Elaboró: Oscar Javier Alvarez Galviz
Cargo: Contratista

Revisó: Mic.Esp. Elizabeth Cruz Contreras
Cargo: Coordinadora Nacional de Catering

Aprobó: Coronel (RA) Carlos Fidel Colmenares Jurado
Cargo: Subdirector General de Operación Logística

Bogotá, 08 de mayo 2026

No. 2026140000021601 ALDG-ALSGOL-OL-CAT-14001

AL Señor, Brigadier General
JAVIER HUMBERTO CÓMBITA GUZMÁN,
Comandante Comando de Ingenieros
Carrera 54 No. 26 - 25, Barrio Esmeralda Bogotá, D.C.

ASUNTO: Informe estado de comedores novedades de infraestructura y equipos, para renovación del Concepto Sanitario en los comedores BAJES y BASER 4.

Con toda atención, me permito remitir al Señor Brigadier General, Comandante del Comando de Ingenieros, las novedades evidenciadas, en cuanto instalaciones y equipos fijos de los Comedores de Tropa, Batallón de Artillería No. 4 "Coronel Jorge Eduardo Sánchez Rodríguez" (BAJES) y Batallón de Apoyo y Servicios para el Combate No. 4 (BASER 4).

Estas novedades han sido comunicadas a las Unidades Militares, mediante los oficios 2025140000061311 ALDG-ALSGOL-OL-CAT-14001, 2025140340063041 ALRAC-OL-AYS-14034 y 2025140340063091 ALRAC-OL-AYS-14034 correspondientes a los meses de noviembre y diciembre de 2025.

Los comedores mencionados se encuentran en un alto grado deterioro, presentando novedades de infraestructura y equipos fijos que comprometen la inocuidad y operatividad; en consecuencia de lo anterior las visitas más recientes de Inspección Vigilancia y Control (IVC) por parte de los Entes Territoriales de Salud, recibieron calificación desfavorable y medidas de clausura temporal.

Asimismo por medio de la Auditoria 005-2025 de la Oficina de Control interno se evidencia que las situaciones presentadas exponen el riesgo de cierre de comedores o áreas de producción por baja calificación sanitaria de los entes territoriales, debido a incumplimiento de requisitos normativos como los establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Este hallazgo advierte sobre posibles clausuras totales y multas por parte de las autoridades sanitarias.

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".

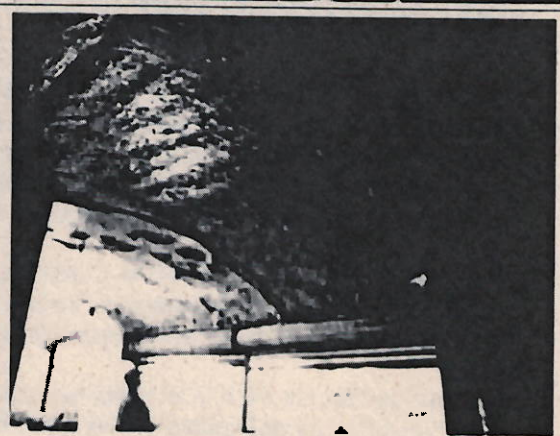
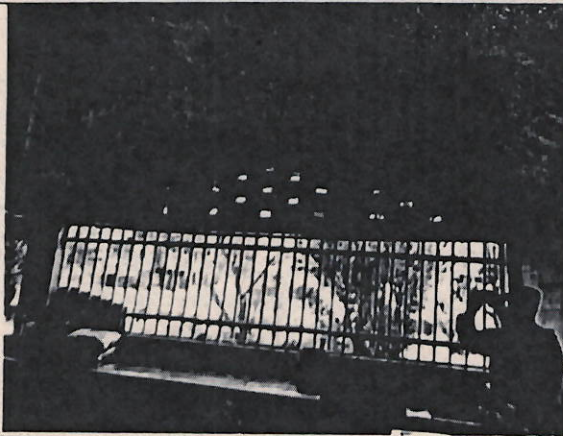
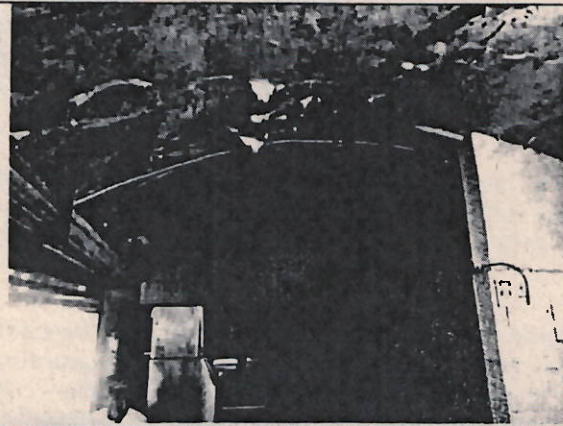
A continuación, se detalla el reporte estado de Infraestructura y/o equipos con las principales observaciones evidenciadas en los comedores para el primer trimestre de 2026:

FECHA DEL REPORTE: Abril 15 de 2026.

REGIONAL ANTIOQUIA CHOCO

FUERZA: Ejercito Nacional
UNIDAD MILITAR: Batallón de Apoyo y Servicios para el Combate No. 4
UBICADO EN: MEDELLÍN
COMEDOR: BASPC 4-A401

NOVEDAD DE INFRAESTRUCTURA
PAREDES Y TECHOS



Se observa presencia de humedad en las instalaciones, especialmente en paredes y techos, y generando desprendimiento de pintura.
Se observan filtraciones y desgaste estructural en el techo, volados y uniones entre pared y techo, así como en las zonas de acceso.

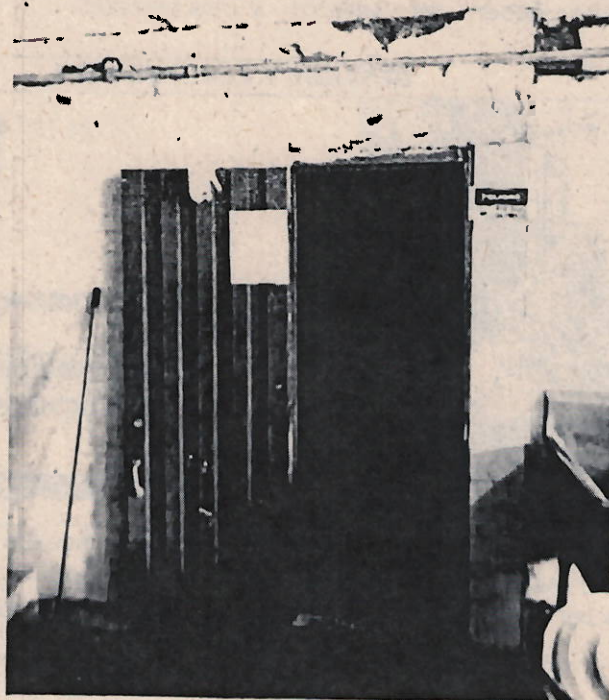
PISOS	ÁREA DE LAVADO MENAJE SOLDADOS
	
<p>En el piso del área de marmitas se evidencian baldosas sueltas y rotas. En la zona interna de la cocina se evidencian deficiencias en las uniones entre pared y piso, las cuales deben ser selladas y reparadas.</p>	<p>Se requiere la adecuación de un área para el lavado de vajilla del personal de soldados. No cuenta con elementos para el lavado de los menajes.</p>
DESAGÜE Y ALREDEDORES	
	
<p>Sistema de drenaje: No se cuenta con una sistema adecuado para el desagüe de aguas lluvias, lo que agrava los problemas de humedad y deterioro en las paredes. Falta pintar las partes exterior del comedor toda vez presenta desprendimiento de pintura y humedades.</p> <p>Zonas exteriores: Las persianas metálicas del comedor requieren mantenimiento y pintura toda vez que presentan un grave deterioro.</p>	

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

DETALLE DE LA NOVEDAD: El comedor presenta diversas deficiencias estructurales y de mantenimiento que requieren atención prioritaria para garantizar condiciones adecuadas de higiene y seguridad. Se evidencian las siguientes observaciones:

- **Áreas para el personal:** No se dispone de una zona de vestier ni de baño para los trabajadores, incumpliendo los requisitos mínimos de bienestar y normatividad sanitaria.
- **Área de químicos:** El espacio destinado al almacenamiento y manejo de productos químicos requiere adecuación y mantenimiento inmediato para garantizar condiciones seguras de operación y evitar riesgos de contaminación.

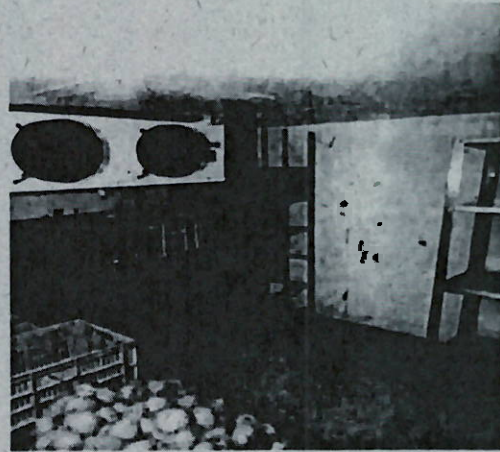
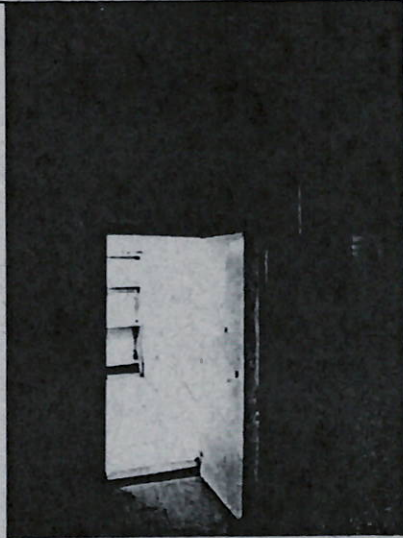
Área de desechos de alimentos: Se requiere la adecuación y reubicación de la unidad, debido a su excesiva proximidad a la cocina. Actualmente, los vertimientos del aseo se filtran directamente hacia los canales de aguas lluvias de la zona de preparación; además, el sistema de drenaje es deficiente y no garantiza una evacuación adecuada.



Estas condiciones afectan el cumplimiento de los estándares de salubridad y funcionalidad exigidos para un comedor institucional.

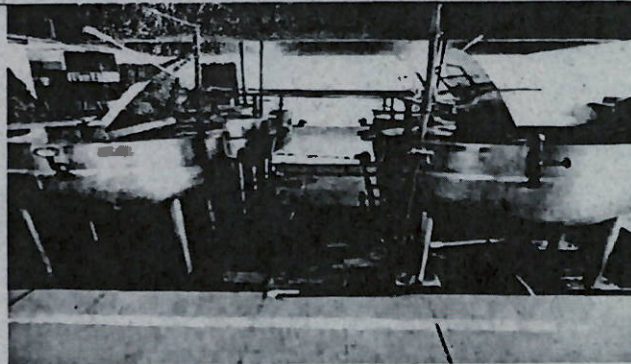
NOVEDAD DE EQUIPOS FIJOS

CUARTO FRÍO

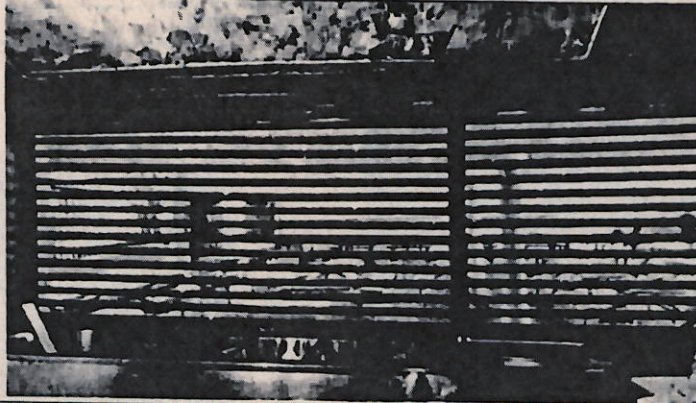


Se encuentra averiado y fuera de funcionamiento. Su reparación es vital para garantizar la adecuada conservación de los alimentos.

MARMITAS Y CALDERA



Marmitas y Caldera: Es urgente realizar mantenimiento correctivo debido a que las marmitas presentan deformaciones (abultamientos) por alta presión. Asimismo, las tuberías de agua potable y vapor muestran fugas y un deterioro avanzado. Por último, el suelo de esta área se encuentra degradado, con un desprendimiento constante de material particulado que afecta la operación.



Se requiere mantenimiento correctivo en el área de servicio (samovár, ventanearía y puertas) debido al deterioro avanzado de los acabados. El desprendimiento continuo de material y pintura vieja compromete la inocuidad de los alimentos, tanto en su elaboración como en el montaje del buffet.

DETALLE DE LA NOVEDAD: Las condiciones de los equipos de conservación y preparación de alimentos presentan deficiencias críticas que afectan la operación del comedor. Se detallan las observaciones a continuación:

- **Hielera:** Requiere mantenimiento correctivo para restablecer su operatividad.
- **Congelador horizontal:** Se encuentra dañado y fuera de servicio, afectando la capacidad de almacenamiento de productos congelados.
- **Área de lavado:** Se encuentra en mal estado por falta de mantenimiento, lo que limita la eficiencia en el proceso de lavado y desinfección de utensilios.

Estas condiciones deben ser atendidas de manera prioritaria para asegurar la continuidad operativa y el cumplimiento de los estándares sanitarios del establecimiento.

FECHA DEL REPORTE: Abril 15 de 2026.

REGIONAL ANTIOQUIA CHOCO

FUERZA: Ejercito Nacional.

UNIDAD MILITAR: Batallón de Artillería No. 4 "Coronel Jorge Eduardo Sánchez Rodríguez".

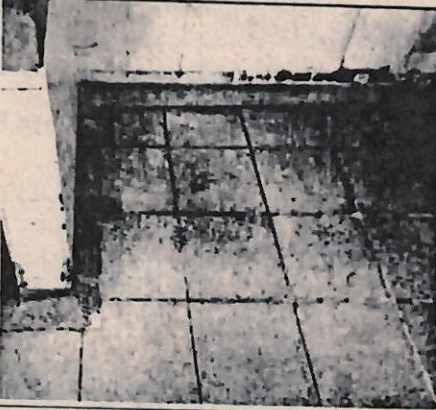
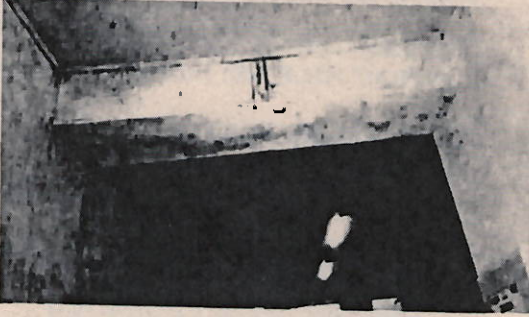


UBICADO EN: Medellín



COMEDOR: BAJES-A405

NOVEDAD DE INFRAESTRUCTURA

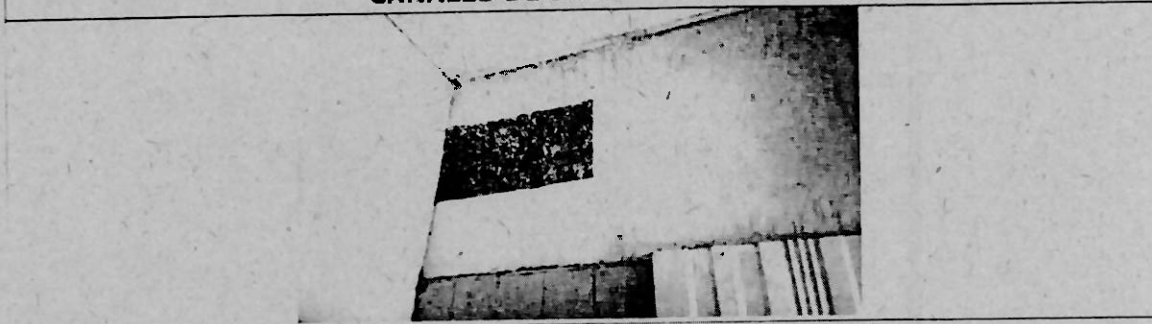
PUERTAS	DESAGÜES
	
<p>Puerta principal de la zona de cocción: Se encuentra en condiciones deficientes debido al desgaste y deterioro del material, afectando la adecuada protección del área.</p>	<p>Canaletas de desagüe: Están en mal estado y requieren mantenimiento correctivo para garantizar el flujo adecuado de aguas residuales.</p>

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

PISOS	PAREDES
	
<p>Se evidencia pisos con deterioro por uso y presenta uniones entre las baldosas, lo que facilita la acumulación de suciedad y dificulta la limpieza.</p>	<p>Se evidencian paredes con presencia de humedad y grietas, lo que constituye un riesgo sanitario y estructural.</p>
TECHOS	
	
<p>Se evidencian aberturas en el techo y cielo raso, presencia de humedad y goteras. En la oficina del administrador del comedor de tropa se presentan daño en techo lo que provoca goteras y humedades.</p>	

MESONES	VENTANAS
	
<p>Presentan un alto grado de deterioro estructural, presenta baldosas rotas o con desprendimiento y grietas.</p>	<p>Presentan un alto grado de deterioro estructural, con marcos y superficies dañadas que requieren reemplazo o reparación inmediata.</p>

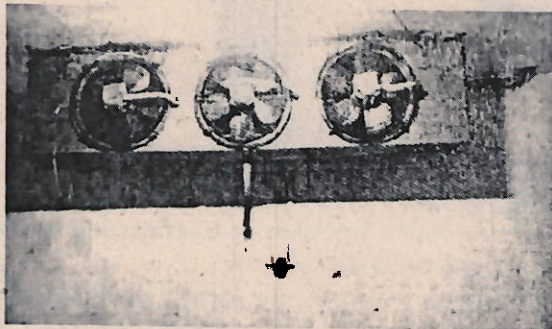
CANALES DE DESAGÜE TECHO



Se encuentran parcialmente obstruidos y deteriorados, impidiendo el adecuado drenaje de aguas lluvias y permitiendo filtración de humedad en la estructura.

DETALLE DE LA NOVEDAD: El comedor presenta un avanzado estado de deterioro tanto en su infraestructura física como en los equipos instalados. A continuación, se describen las principales observaciones identificadas durante la inspección:

- 1 **Trampas de grasa:** Funcionan aproximadamente al 40 % de su capacidad; se requiere mantenimiento correctivo urgente para evitar acumulación de residuos y malos olores.
- 2 **Zonas aledañas:** Se observan charcos y pisos irregulares que podrían generar contaminación cruzada hacia el interior del comedor.
- 3 **Sistema eléctrico:** Presenta fallas que representan riesgo operativo; se requieren acciones correctivas inmediatas para evitar posibles interrupciones del servicio.
- 4 Se requiere la adecuación de un área para el lavado de vajilla del personal de soldados.

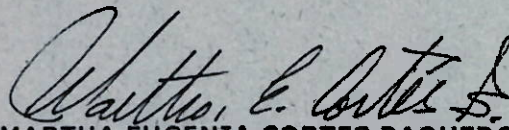
NOVEDAD DE EQUIPOS FIJOS	
CAMPANA EXTRACTORA 1	CAMPANA EXTRACTORA 2
	
<p>Hace un año se retiró la campana extractora de aire que se encontraba fuera de servicio. Hasta la fecha, no se ha instalado una nueva, lo que ha ocasionado acumulación de vapores y calor en el área de cocina.</p>	<p>El extractor actualmente instalado se encuentra fuera de servicio, afectando la ventilación y el confort térmico durante las operaciones.</p>
CUARTOS FRÍOS	MARMITAS
	
<p>Los cuartos fríos se encuentran fuera de servicio. Se requiere mantenimiento correctivo inmediato.</p>	<p>Las marmitas están en funcionamiento; sin embargo, requieren mantenimiento correctivo y reemplazo de accesorios (llaves y tubería de vapor), los cuales presentan un alto grado de deterioro.</p>

Respetuosamente, me permito solicitar al Comando de Ingenieros adelantar las gestiones pertinentes para subsanar las novedades existentes en materia de infraestructura y equipos. Lo anterior, con el fin de garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria bajo los parámetros de la Resolución 2674 de 2013, asegurando la calidad del servicio y logrando en las nuevas visitas de los Entes Territoriales de Salud la obtención de conceptos sanitarios favorables.

Es fundamental precisar que, dentro del marco de responsabilidad compartida, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares ha realizado las acciones de mejora bajo su competencia. Esto incluye la correcta implementación del Plan de saneamiento, la adjudicación de los contratos de metrología, el suministro de productos de limpieza y desinfección, utensilios de cocina, así como la dotación de Elementos de Protección Personal (EPP) y la aplicación de análisis de laboratorio. Así mismo, se han mantenido ciclos de capacitación constante para el personal, adaptándose a la rotación de los soldados auxiliares para garantizar los estándares de calidad e inocuidad.

Para la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, resulta prioritario consolidar un trabajo mancomunado con el Ejército Nacional de Colombia. Solo a través de la intervención oportuna en la infraestructura física se podrá complementar el esfuerzo logístico ya realizado, cumpliendo así con nuestra misión de velar permanentemente por el bienestar y la salud de nuestros Héroes de la Patria.

Cordialmente,

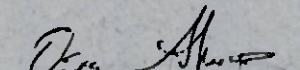


Abogada MARTHA EUGENIA CORTES BAQUERO

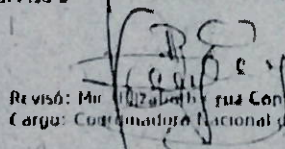
Jefe de la Oficina Asesora Jurídica, encargada de la Funciones del Despacho de la Dirección General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Anejo: Oficio 2025140000061311 ALDG-ALSGOL-OL-CAT-14001 Informe Estado Comedores Ejército Nacional Administradas ALFM
Oficio 2025140340063041 ALRAC-OL-AYS-14034 Informe de novedades en equipos e infraestructura comedor BASER4
Oficio 2025140340063091 ALRAC-OL-AYS-14034 Informe de novedades en equipos e infraestructura comedor BAJES
Acta de Inspección Sanitaria Comedor BASER4.
Acta de Inspección Sanitaria Comedor BAJES.

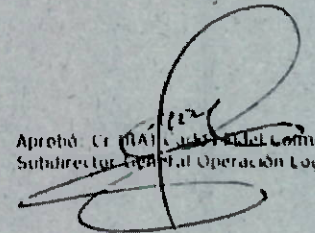
Copia Señor TENIENTE CORONEL GUILLERMO GÓMEZ RODRIGUEZ, Supervisor Principal del Contrato Interadministrativo No. 050-
DIADQ-DIPEP-2025
Carrera 45 No. 26b 99 Puente Aranda Bogotá, D.C.
Edificio Comando de Personal Piso 3



Oscar Javier Alvarez
Contratista



Revisó: Miriam Gonzalez
Cargo: Coordinadora Nacional de Catering



Aprobó: Comandante Jurado
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, 11 de mayo 2026

No. 2026140000022151 ALDG-ALSGOL-OL-CAT-14001

AL Doctora,
ANGÉLICA MARÍN AGUDELO,
Viceministra de Veteranos y del Grupo Social y Empresarial de la Defensa
(GSED)
Carrera 54 N° 26 - 25 CAN Bogotá, D.C.

ASUNTO: Informe Estado Infraestructura y equipos fijos de Comedores Administrados ALFM.

Con toda atención, me permito remitir a la Doctora Angélica Marín Agudelo, Viceministra de Veteranos y del Grupo Social y Empresarial de la Defensa (GSED), las novedades evidenciadas en el primer trimestre del año 2026, 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	10	7	3	0	0	BASCN-BITER 12-BICAS-BIMEJ-BALOC 27-GMRIN-BASCN 2	-
ANTIOQUIA CHOCO	17	9	4	4	0	BASPC 4-BAJES-BIPEB-BITER 4-BIJUL-BASPC 17-BIVEL-BIBAR-BICAB	-
CARIBE	1	0	0	1	0	-	-
CENTRO	23	10	9	4	0	BASPC 13-BAPOM 13-BIGUP-BALAN-BASAN-BITER 13-BASPC 1-BISUC-GMSIL-BITER 1	-
LLANOS ORIENTALES	11	4	4	2	1	BITER 7-BASPC 22-BIAVA 30-BITER 22	BISER 20
NORORIENTE	11	2	2	7	0	GMMAZ-BAGAL	-
NORTE	17	7	8	2	0	BITER 2-BASPC 11-BITER 11-BIRIF-BASPC 10-BAPOM 2-BICOR BNL02	-
PACÍFICO	3	1	0	2	0	BAPAL-BITER 3-BASER 8-BAMUR 5	-
SUROCCIDENTE	15	4	6	5	0	BICOL-FUDRA-BIMAG-BITER 9	-
TOLIMA GRANDE	16	4	9	3	0		-
TOTAL	124	48	45	30	1		

De acuerdo a la relación, de los 124 comedores administrados por la ALFM, 48 se encuentran en un alto grado deterioro, ya que presentan novedades de infraestructura y equipos fijos; y de acuerdo a lo dispuesto en los contratos interadministrativos:

- **Ejército Nacional:** No. 050-DIADQ-DIPER-2025, 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

- **Fuerza Aeroespacial Colombiana:** No 261-00-A-COFAC-DILOS-2024 y No 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, Anexo técnico, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR Ítem 9 "Para el suministro de comida caliente en los comedores de tropa, 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".
- **Armada Nacional:** No. 0002-ARC-JOLAN-2023, 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: Es imperativo que las Unidades Militares realicen una validación técnica integral e Intervención de las redes eléctricas en los comedores de tropa, toda vez que las instalaciones actuales se encuentran en condiciones críticas. Se evidencia un deterioro avanzado caracterizado por cableado expuesto, tomacorrientes en mal estado y la ausencia de protecciones o tapas de seguridad, factores que representan un riesgo inminente de cortocircuito y accidentes laborales para el personal operario.

A esta vulnerabilidad estructural se suma una deficiencia lumínica severa, producto de lámparas quemadas y la falta de bombillas en puntos clave de las áreas de preparación, lo cual dificulta la correcta ejecución de las tareas de limpieza, desinfección y manipulación segura de alimentos. Asimismo, las luminarias presentan acumulación de humedad y residuos, generando un riesgo de contaminación física por desprendimiento sobre las superficies de trabajo.

Diseño y Construcción: La infraestructura actual presenta fallas estructurales y de diseño que comprometen la operatividad y el cumplimiento de los estándares higiénico-sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Se observa en los comedores desprendimiento de baldosas, grietas en paredes y un desgaste severo en los pisos, cuyos acabados porosos y falta de materiales lavables en las juntas facilitan la acumulación de materia orgánica y la proliferación microbiológica. La hermeticidad también se encuentra afectada por la corrosión en estructuras metálicas y el deterioro de las mallas anti-insectos, dejando accesos, ventanas y aberturas sin protección contra vectores. En cuanto a las instalaciones hidrosanitarias, se reportan fugas en tuberías, desagües obstruidos por falta de mantenimiento, sifones sin rejillas de seguridad y lavaplatos inoperativos.

Asimismo en áreas exteriores, se evidencian zanjas con aguas estancadas y puntos ecológicos insalubres generan focos de infección. Finalmente, la carencia de vestieres y servicios sanitarios adecuados obliga al personal a cambiar su indumentaria en zonas no aptas, vulnerando los protocolos de inocuidad.

Asimismo en áreas exteriores, se evidencian zanjas con aguas estancadas y puntos ecológicos insalubres generan focos de infección. Finalmente, la carencia de vestieres y servicios sanitarios adecuados obliga al personal a cambiar su indumentaria en zonas no aptas, vulnerando los protocolos de inocuidad.

Mantenimientos a Equipos Fijos: El estado de los equipos industriales refleja un nivel de deterioro que afecta la seguridad alimentaria y la continuidad del servicio, evidenciando la falta de mantenimiento. Maquinaria fundamental como cuartos fríos, hieleras, calderas, líneas de servido, hornos y bombas de agua se encuentran actualmente fuera de servicio o con operatividad limitada. Especial atención requieren los sistemas de extracción y ventilación, los cuales presentan saturación de grasa, corrosión en ductos y aberturas que permiten la dispersión de vapores, acelerando el deterioro del techo y paredes.

Es importante implementar un plan Integral de reparación, adecuación y reposición de equipos que asegure un funcionamiento eficiente y seguro, alineado con las exigencias de higiene vigentes para la preparación y distribución de los alimentos.

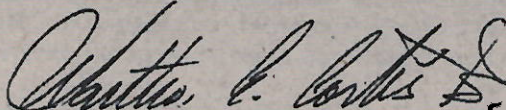
Visitas Secretaría de Salud: Los puntos de mejora identificados se relacionan con los parámetros de cumplimiento evaluados durante las Visitas de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) realizadas por los Entes Territoriales de Salud a los comedores de tropa, bajo el enfoque de riesgo aplicado a los establecimientos 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 ante las Fuerzas Militares para que 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.

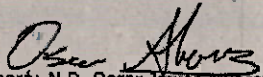
Cabe resaltar que, de no subsanarse las novedades expuestas, los Entes Territoriales de Salud (ETS) podrían ordenar el cierre de los comedores, lo que afectaría directamente el suministro de alimentación en la modalidad de comida caliente para nuestros Héroes de la Patria.

Cordialmente,

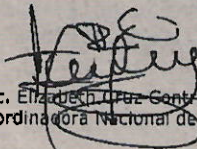


Abogada **MARTHA EUGENIA CORTES BAQUERO**
Jefe de la Oficina Asesora Jurídica, encargada de la Funciones del
Despacho de la Dirección General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares

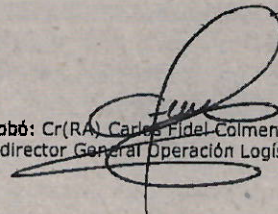
Anexo: CD con el registro de novedades de Infraestructura, equipos fijos de los comedores.



Elaboró: N.D. Oscar Javier Alvarez
Contratista



Revisó: Mic. Mariana Lopez Contreras
Cargo: Coordinadora Nacional de Catering



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

Bogotá, 11 de mayo 2025

No. 2026140000022141 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 primer trimestre del año 2026, 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	ADM	ALTO	MEDIO	BAJO	MTO	ALTO GRADO
PACÍFICO	1	1	0	0	0	BNL02
TOTAL	1	1	0	0	0	

En relación, del comedor administrado por la ALFM, se encuentran en grado alto de deterioro, ya que presenta novedades de infraestructura y equipos fijos; y de acuerdo a lo dispuesto en la CLÁUSULA DÉCIMA 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: Es importante que la Unidad Militar realice una validación técnica integral del sistema eléctrico en el comedor de tropa, toda vez que las instalaciones actuales se encuentran en condiciones críticas. Se evidencia un deterioro avanzado en los tomacorrientes, cableado expuesto y ausencia de protecciones o tapas de seguridad, lo que eleva el riesgo de accidentes laborales. A esta situación se suma una deficiencia lumínica severa en las áreas de preparación y la falta de bombillas en puntos clave. Asimismo, las luminarias y techos presentan acumulación de humedad y residuos, lo que representa un riesgo inminente de contaminación física por desprendimiento sobre las superficies de trabajo.

Diseño y Construcción: La infraestructura actual presenta fallas estructurales que comprometen tanto la operatividad como el cumplimiento de los estándares higiénico-sanitarios. Se observa un desprendimiento progresivo de baldosas y un deterioro marcado en

las juntas o fraguas; la carencia de materiales lavables en estas uniones facilita la acumulación de materia orgánica, convirtiéndolas en focos de proliferación microbiológica. Los pisos, por su parte, muestran un desgaste severo y áreas con desprendimiento de material que impiden un proceso de limpieza y desinfección efectivo. En cuanto a la hermeticidad del recinto, las estructuras metálicas de ventanas y aberturas presentan corrosión avanzada, mientras que las mallas antilinsectos se encuentran rotas y con deterioro, afectando su función como barrera sanitaria frente a plagas.

En lo que respecta a las instalaciones hidrosanitarias, se reporta la falta de grifos funcionales, desagües inhabilitados y tuberías expuestas en precario estado de conservación, sumado a la ausencia de refillas de seguridad en los sifones. En el área de almacenamiento, el mal estado del aire acondicionado genera fugas de condensación que impactan directamente sobre las estanterías, poniendo en riesgo la inocuidad de los insumos.

Finalmente, el entorno exterior presenta zanjas con aguas estancadas y un punto ecológico en condiciones de insalubridad, lo que genera malos olores y focos de infección. Cabe destacar que la inexistencia de un área de vestier obliga al personal a cambiar su indumentaria en zonas no aptas.

Mantenimientos a Equipos Fijos: El estado del equipamiento Industrial refleja un nivel de deterioro que afecta la seguridad alimentaria y la continuidad del servicio. Los extractores requieren mantenimiento correctivo para mitigar la saturación de vapores y la acumulación peligrosa de grasa en los ductos. De igual forma, la marmita presenta fallas críticas, incluyendo lecturas inestables en su tablero digital, bajo nivel de aceite térmico, sensores defectuosos y un sistema interno saturado de residuos que obstruye el ventilador.

Por último, la inoperatividad de planchas, debido a la oxidación avanzada y a la falta de conexión técnica al suministro de gas, agrava la crisis operativa. Esta situación confirma la necesidad urgente de implementar un plan integral de reparación y adecuación de equipos que asegure un funcionamiento eficiente, seguro y alineado con las exigencias de higiene vigentes.

Visitas Secretaría 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 Héroos 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 Álvarez
Contratista

Revisó: Mic. Elizabeth Cruz Contreras
Coordinadora Nacional de Catering

Aprobó: Cr(RA) Carlos Fidel Cordero Jurado
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, 11 de mayo 2026

No. 2026140000022131 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, Mayor
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 primer trimestre del año 2026, 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
AMAZONÍA	1	0	1	0	0
ANTIOQUIA CHOCÓ	1	0	0	1	0
CARIBE	1	0	0	1	0
CENTRO	4	0	3	1	0
LLANOS ORIENTALES	2	0	2	0	0
NORTE	1	0	0	1	0
PACÍFICO	2	0	0	2	0
TOLIMA GRANDE	2	0	0	2	0
TOTAL	14	0	6	8	0

De acuerdo a la relación, de los 14 comedores administrados por la ALFM, 6 se encuentran en un grado medio de deterioro y 8 en bajo grado, 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, 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".

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

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 y lavaplatos, 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.

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 hieleras, líneas de distribución, licuadoras, hornos 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 estufas y peladores de papas, evidenciando la necesidad urgente de mantenimiento correctivo y preventivo para garantizar la continuidad adecuada y eficiente de los procesos.

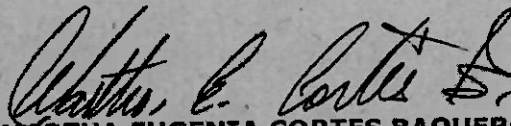
La implementación de un plan integral de reparación, reposición de equipos y adecuación de las instalaciones es indispensable para restablecer la funcionalidad, cumplir con las normas de higiene y asegurar un entorno seguro para la preparación y consumo de alimentos.

Visitas Secretaría 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.

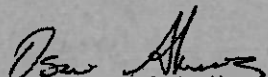
Por lo anterior, en el consolidado anexo se detallan las novedades presentadas en los comedores de tropa de la Fuerza Aeroespacial Colombiana administrados por la ALFM. En este sentido, solicito respetuosamente su intervención para que las Unidades Militares realicen los mantenimientos requeridos, con 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 Héroos de la Patria.

Cordialmente,

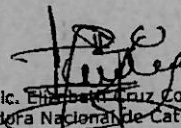


Abogada **MARTHA EUGENIA CORTES BAQUERO**
Jefe de la Oficina Asesora Jurídica, encargada de la Funciones del
Despacho de la Dirección General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares

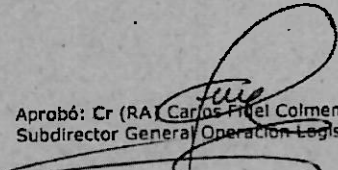
Anexo: CD con el registro de novedades de infraestructura, equipos fijos de los comedores.



Elaboró: N.D. Oscar Javier Alvarez
Contratista



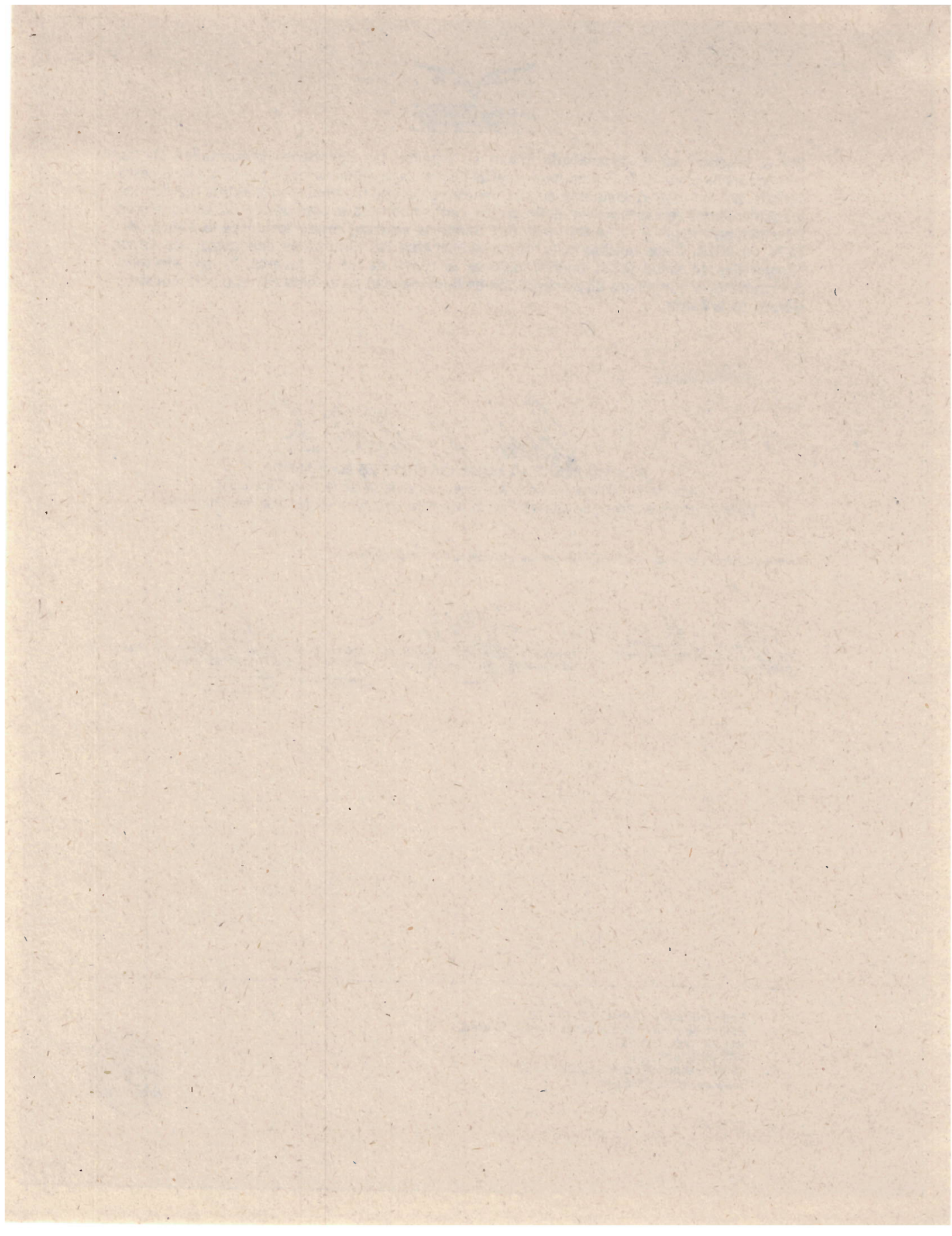
Revisó: Mic. Elizabeth Cruz Contreras
Coordinadora Nacional de Catering



Aprobó: Cr (RA) Carlos Fidel Colmenares Jurado
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, 11 de mayo 2026

No. 2026140000022121 ALDG-ALSGOL-OL-CAT-14001

AL Señor, Teniente Coronel
GUILLERMO GÓMEZ RODRIGUEZ,
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 Ejército 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 primer trimestre del año 2026, 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	7	2	0	0	BASCN-BITER 12-BICAS-BIMEJ-BALOC 27-GMRIN-BASCN 2	-
ANTIOQUIA CHOCO	16	9	4	3	0	BASPC 4-BAJES-BIPEB-BITER 4-BIJUL-BASPC 17-BIVEL-BIBAR-BICAB	-
CENTRO	19	10	6	3	0	BASPC 13-BAPOM 13-BIGUP-BALAN-BASAN-BITER 13-BASPC 1-BISUC-GMSIL-BITER 1	-
LLANOS ORIENTALES	9	4	2	2	1	BITER 7-BASPC 22-BIAVA 30-BITER 22	BISER 20
NORORIENTE	11	2	2	7	0	GMAZ-BAGAL	-
NORTE	16	7	8	1	0	BITER 2-BASPC 11-BITER 11-BIRIF-BASPC 10-BAPOM 2-BICOR	-
SUROCCIDENTE	15	4	6	5	0	BAPAL-BITER 3-BASER 8-BAMUR 5	-
TOLIMA GRANDE	14	4	9	1	0	BICOL-FUDRA-BIMAG-BITER 9	-
TOTAL	109	47	39	22	1		

De acuerdo a la relación, de los 109 comedores administrados por la ALFM, 47 se encuentran en un alto grado deterioro, ya que presentan novedades de infraestructura y equipos fijos; y de acuerdo a lo dispuesto en la CLAUSULA 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 debe validar por parte de las Unidades militares la intervención de las redes eléctricas en los comedores, toda vez que se evidencia la presencia de instalaciones expuestas, lo cual representa un riesgo inminente de cortocircuito o accidentes para el personal operario. Sumado a esto, se identifica una iluminación insuficiente debido a la existencia de lámparas quemadas, situación que dificulta la correcta ejecución de las tareas de limpieza, desinfección y manipulación segura de alimentos.

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, extractores, desagües y otras aberturas) sin protección para evitar el ingreso de vectores; techos y paredes con filtraciones, goteras y una marcada acumulación de vapor y humedad. El desprendimiento de materiales y las grietas comprometen la inocuidad, al convertirse en focos de contaminación microbiológica; así como pisos con fisuras, baldosas rotas o faltantes, recubrimientos deteriorados o acabados en materiales no sanitarios y porosos.

De la misma forma se evidencian desagües y trampas de grasa obstruidos por falta de mantenimiento, además de sifones desprotegidos. La operación se ve limitada por fugas en tuberías de agua, lavaplatos en mal estado sin conexión a grifos y, en casos críticos, la ausencia de suministro de agua directo y la carencia de servicios sanitarios y vestidores adecuados para el personal manipulador.

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 evidencian equipos esenciales para la conservación y cocción, específicamente en lo que corresponde a cuartos fríos, hieleras, estufas industriales y sistemas de extracción. Esta situación se agrava al considerar el estado de los equipos fijos, toda vez que maquinaria fundamental como calderas, marmitas, líneas de servido, bombas de agua y extractores se encuentran actualmente fuera de servicio.

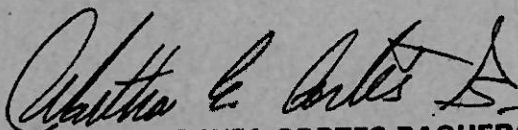
Además, se evidencia una pérdida de integridad en los sistemas de extracción, donde los ductos de las campanas presentan corrosión, aberturas y desprendimiento de material, factores que permiten la acumulación excesiva de vapores y grasas, acelerando el deterioro estructural de las instalaciones del comedor, situaciones que pueden comprometer la inocuidad y las características organolépticas de los alimentos durante el proceso de distribución.

Visitas Secretaría 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.

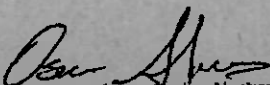
Cordialmente,



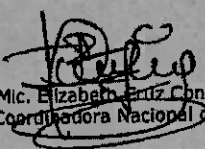
Abogada **MARTHA EUGENIA CORTES BAQUERO**
Jefe de la Oficina Asesora Jurídica, encargada de la Funciones del
Despacho de la Dirección General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares

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

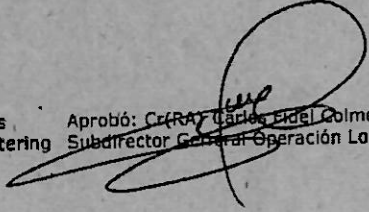
C.C. Señor BRIGADIER GENERAL JAVIER HUMBERTO CÓMBITA GUZMÁN, Comandante Comando de Ingenieros,
caing@ejercito.mil.co



Elaboró: N.D. Oscar Javier Álvarez
Contratista

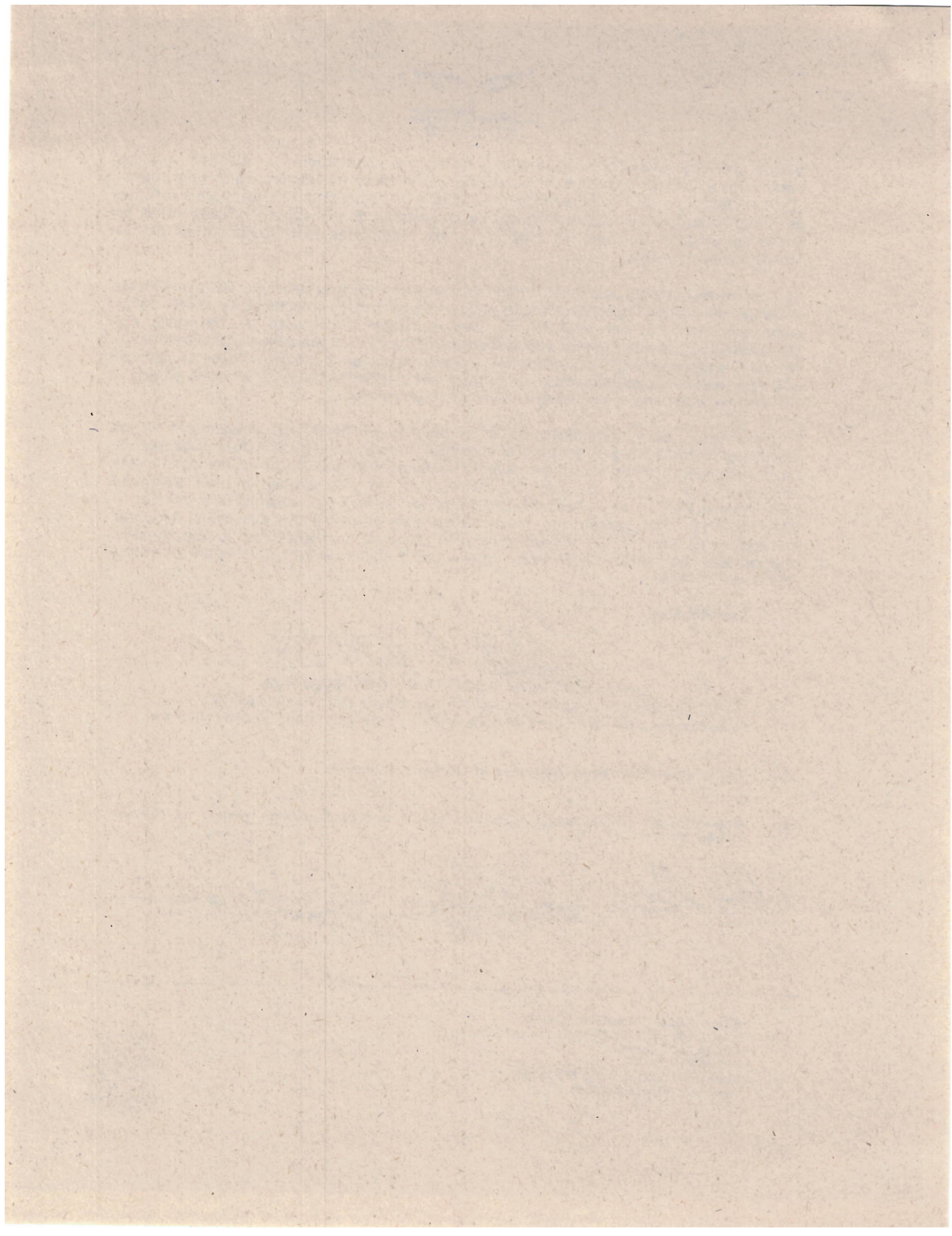


Revisó: Mic. Elizabeth Cruz Contreras
Cargo: Coordinadora Nacional de Catering



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

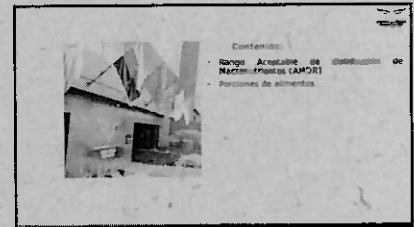
Sede Principal - Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co





Distribución de Nutrientes y Porciones

Subdirección General de Operación Logística



Rango Aceptable de distribución de Macronutrientes (AMDR)

Rango Aceptable de distribución de Macronutrientes

3.15. Dada equitativa se asegura que se obtenga todo los nutrientes necesarios para conseguir un estado nutricional adecuado sustentado en siguientes aspectos: el aporte de las unidades de macronutrientes que permiten la energía (energía) suficiente para cubrir a cada un individuo (individuos) y de calidad (calidad) de los alimentos (alimentos) en términos de nutrientes, esenciales y no esenciales (vitaminas y minerales). Se garantiza además el que se obtenga el tipo de nutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) que se necesitan para el tipo de actividad que realiza cada uno de los individuos, dentro de los límites de las recomendaciones de los Rangos de Distribución de Macronutrientes (AMDR) para el mundo (Tabla).

Tabla 1. Rangos de aporte de macronutrientes para la población (según el estado nutricional de la población). Rango Aceptable de Macronutrientes (AMDR)

MACRONUTRIENTES	AMDR 1 (A) (g)	AMDR 2 (B) (g)	AMDR 3 (C) (g)
Proteínas	10-20	0-20	4-20
Carbohidratos	30-40	20-30	20-30
Grasas	50-60	50-60	50-60

Rango Aceptable de distribución de Macronutrientes

Macronutriente	Estado nutricional		Población (según el estado)	
	Proteína	Carbohidrato	Proteína	Carbohidrato
Proteína	10-20	0-20	4-20	4-20
Carbohidrato	30-40	20-30	20-30	20-30
Grasa	50-60	50-60	50-60	50-60

Rango Aceptable de distribución de Macronutrientes

Tabla 1. Rangos de aporte de macronutrientes para la población (según el estado nutricional de la población). Rango Aceptable de Macronutrientes (AMDR)

MACRONUTRIENTES	AMDR 1 (A) (g)	AMDR 2 (B) (g)	AMDR 3 (C) (g)
Proteínas	10-20	0-20	4-20
Carbohidratos	30-40	20-30	20-30
Grasas	50-60	50-60	50-60

Rango Aceptable de distribución de Macronutrientes

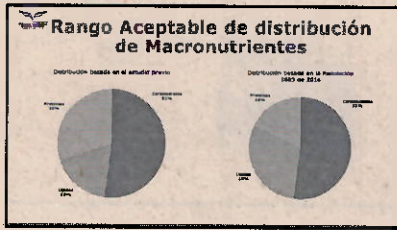
Tabla 1. Rangos de aporte de macronutrientes para la población (según el estado nutricional de la población). Rango Aceptable de Macronutrientes (AMDR)

MACRONUTRIENTES	AMDR 1 (A) (g)	AMDR 2 (B) (g)	AMDR 3 (C) (g)
Proteínas	10-20	0-20	4-20
Carbohidratos	30-40	20-30	20-30
Grasas	50-60	50-60	50-60

Rango Aceptable de distribución de Macronutrientes

Tabla 1. Rangos de aporte de macronutrientes para la población (según el estado nutricional de la población). Rango Aceptable de Macronutrientes (AMDR)

MACRONUTRIENTES	AMDR 1 (A) (g)	AMDR 2 (B) (g)	AMDR 3 (C) (g)
Proteínas	10-20	0-20	4-20
Carbohidratos	30-40	20-30	20-30
Grasas	50-60	50-60	50-60



Porciones de Alimentos

Porciones de alimentos

Elemento	Límite	No. Porciones por hombre	Tamaño porción por hombre
VIVERES SECOS			
Carb. (g)	1000	10	100 g
Prot. (g)	50	10	5 g
Lip. (g)	100	10	10 g

Ejemplo Lima Andro
 Unidad de medida = 1kg
 Gramaje de la unidad de medida = 1000 g
 Porción por hombre = 125 g
 No de porciones = Gramaje unidad de medida / Gramaje porción
 No de porciones = 1000 g / 125 g
 No de porciones = 8 porciones

Porciones de alimentos

Elemento	Límite	No. Porciones por hombre	Tamaño porción por hombre
VIVERES Y MUELTOS			
Carb. (g)	1000	10	100 g
Prot. (g)	50	10	5 g
Lip. (g)	100	10	10 g

Porciones de alimentos

Ejemplo Maltin
 Unidad de medida = Caja
 Gramaje de la unidad de medida = 100 g
 Porción por hombre = 20 g
 No de porciones = Gramaje unidad de medida / Gramaje porción
 No de porciones = 100 g / 20 g
 No de porciones = 5 porciones

Porciones de alimentos

Elemento	Límite	No. Porciones por hombre	Tamaño porción por hombre
VIVERES SECOS			
Carb. (g)	1000	10	100 g
Prot. (g)	50	10	5 g
Lip. (g)	100	10	10 g



Porciones de alimentos

Elemento	Límite	No. Porciones por hombre	Tamaño porción por hombre
VIVERES SECOS			
Carb. (g)	1000	10	100 g
Prot. (g)	50	10	5 g
Lip. (g)	100	10	10 g

Porciones de alimentos

Elemento	Límite	No. Porciones por hombre	Tamaño porción por hombre
VIVERES SECOS			
Carb. (g)	1000	10	100 g
Prot. (g)	50	10	5 g
Lip. (g)	100	10	10 g

Porciones de alimentos

Elemento	Unidad	No. Porciones por hombre	Tamaño porción por hombre
VERDURAS SECAS			
Alfalfa	kg	10	100 g
Alfalfa	kg	10	100 g
VERDURAS HÚMEDAS			
Alfalfa	kg	10	100 g
Alfalfa	kg	10	100 g
VERDURAS HÚMEDAS			
Alfalfa	kg	10	100 g
Alfalfa	kg	10	100 g
VERDURAS HÚMEDAS			
Alfalfa	kg	10	100 g
Alfalfa	kg	10	100 g

Porciones de alimentos

Elemento	Unidad	No. Porciones por hombre	Tamaño porción por hombre
VERDURAS SECAS			
Alfalfa	kg	10	100 g
Alfalfa	kg	10	100 g
VERDURAS HÚMEDAS			
Alfalfa	kg	10	100 g
Alfalfa	kg	10	100 g
VERDURAS HÚMEDAS			
Alfalfa	kg	10	100 g
Alfalfa	kg	10	100 g
VERDURAS HÚMEDAS			
Alfalfa	kg	10	100 g
Alfalfa	kg	10	100 g

Porciones de alimentos

Porciones de alimentos

MANEJO DE ALIMENTOS EN EL ESTABLECIMIENTO

1. **Principios:** La alimentación es un proceso que se debe manejar con cuidado, utilizando los recursos disponibles de manera eficiente y responsable, considerando el bienestar animal y el medio ambiente.

2. **Características:** El manejo de alimentos debe ser seguro, higiénico y eficiente, considerando el tipo de alimento y el tipo de animal.

3. **Objetivos:** El manejo de alimentos debe garantizar la disponibilidad de alimentos de calidad, en la cantidad y en el momento adecuado, para el bienestar y la productividad del animal.

Porciones de alimentos

Elemento	Unidad	No. Porciones por hombre	Tamaño porción por hombre
VERDURAS Y HORTALIZAS			
Alfalfa	kg	10	100 g
Alfalfa	kg	10	100 g
VERDURAS Y HORTALIZAS			
Alfalfa	kg	10	100 g
Alfalfa	kg	10	100 g
VERDURAS Y HORTALIZAS			
Alfalfa	kg	10	100 g
Alfalfa	kg	10	100 g

Porciones de alimentos

Elemento	Unidad	No. Porciones por hombre	Tamaño porción por hombre
VERDURAS Y HORTALIZAS			
Alfalfa	kg	10	100 g
Alfalfa	kg	10	100 g
VERDURAS Y HORTALIZAS			
Alfalfa	kg	10	100 g
Alfalfa	kg	10	100 g
VERDURAS Y HORTALIZAS			
Alfalfa	kg	10	100 g
Alfalfa	kg	10	100 g

Porciones de alimentos

Porciones de alimentos

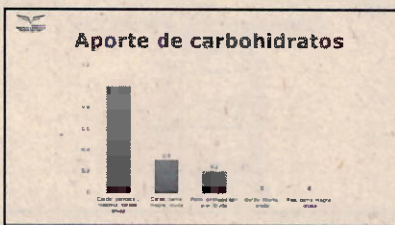
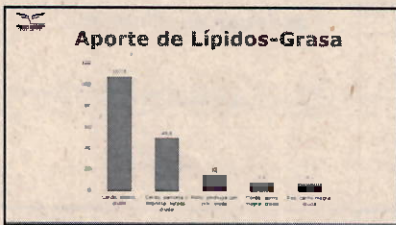
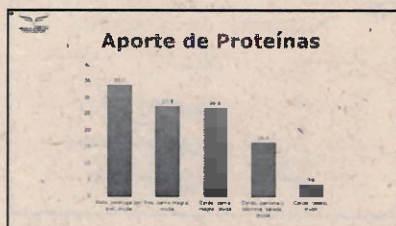
Elemento	Unidad	No. Porciones por hombre	Tamaño porción por hombre
VERDURAS SECAS			
Alfalfa	kg	10	100 g
Alfalfa	kg	10	100 g
VERDURAS SECAS			
Alfalfa	kg	10	100 g
Alfalfa	kg	10	100 g
VERDURAS SECAS			
Alfalfa	kg	10	100 g
Alfalfa	kg	10	100 g

Porciones de alimentos

Elemento	Unidad	No. Porciones por hombre	Tamaño porción por hombre
VERDURAS Y HORTALIZAS			
Alfalfa	kg	10	100 g
Alfalfa	kg	10	100 g
VERDURAS Y HORTALIZAS			
Alfalfa	kg	10	100 g
Alfalfa	kg	10	100 g
VERDURAS Y HORTALIZAS			
Alfalfa	kg	10	100 g
Alfalfa	kg	10	100 g

Porciones de alimentos

Alimento	Gramos (g)	Energía (kcal)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Carbohidratos (g)
Carne, tocino, crudo	171	991	3,6	39,7	0,0
Tocineta	123	516	16,4	49,0	1,0
Carne, carne magra, cruda	129	274	27,3	7,1	0,0
Carne, carne magra, cruda	123	175	26,8	7,8	0,3
Pollo, pechuga con piel, cruda	179	370	33,7	13,0	0,1



Porciones de alimentos

Elemento	Unidad	No. Porciones por hombre	Tamaño porción por hombre
VIVERES 88-02			
Tocineta	g	1	123 g

Porciones de alimentos

Elemento	Unidad	No. Porciones por hombre	Tamaño porción por hombre
VIVERES 88-02			
Tocineta	g	1	123 g
Carne, tocino, crudo	g	1	171 g
Carne, carne magra, cruda	g	1	129 g
Carne, carne magra, cruda	g	1	123 g
Pollo, pechuga con piel, cruda	g	1	179 g



MEMORANDO

Bogotá, 14 de mayo de 2026

No 2026140000103023 ALSGOL-OL-CAT-14001

PARA: DIRECTORES REGIONALES
 Agencia Logística de las Fuerzas Militares

DE: Coronel (RA) CARLOS FIDEL COLMENARES JURADO
 Subdirector General de Operación Logística

ASUNTO: Reporte Novedades Cargue de Fotos (SIFOC) corte abril 2026.

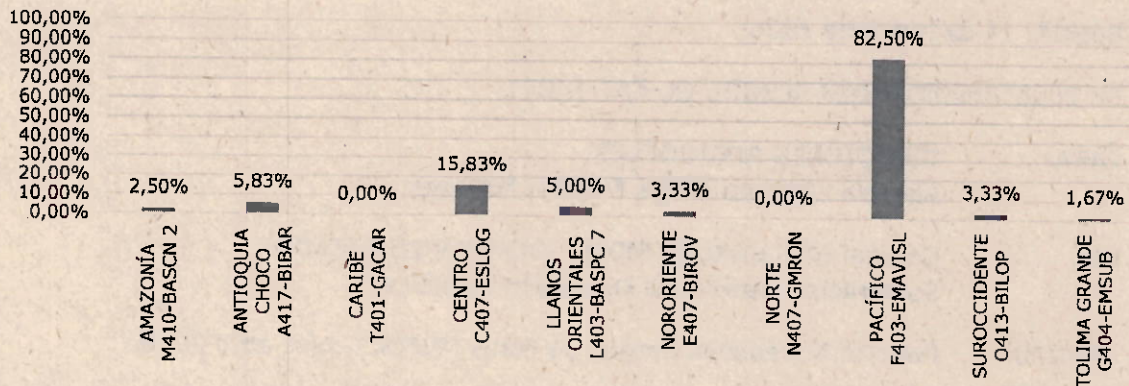
Con toda atención, me permito informar el estado de validación de los registros fotográficos cargados en el sistema SIFOC, correspondientes a las estancias suministradas durante el mes de abril en los comedores de Tropa administrados por la ALFM.

Tras el seguimiento realizado por el Grupo Comedores, se identificaron novedades en el cargue de la información, destacando los siguientes puntos:

1. Duplicidad del Registro Fotográfico (plato servido) en los días donde se suministra según menú concertación.

REGIONAL	COMEDOR	Cantidad de Fotos del día	Fotos con novedad	Porcentaje de novedad
AMAZONÍA	M410-BASCN 2	120	3	2,50%
ANTIOQUIA CHOCO	A417-BIBAR	120	7	5,83%
CARIBE	T401-GACAR	120	0	0,00%
CENTRO	C407-ESLOG	120	19	15,83%
LLANOS ORIENTALES	L403-BASPC 7	120	6	5,00%
NORORIENTE	E407-BIROV	120	4	3,33%
NORTE	N407-GMRON	120	0	0,00%
PACÍFICO	F403-EMAVISL	120	99	82,50%
SUROCCIDENTE	O413-BILOP	120	4	3,33%
TOLIMA GRANDE	G404-EMSUB	120	2	1,67%

Duplicidad o novedades en SIFOC por comedores



Es necesario recordar que el cargue en el sistema SIFOC constituye una política de control de calidad establecida en el Manual de Operación Logística, numeral **4.2.11 A. Registro en sistema de fotos de comedores (SIFOC)** "Diariamente el administrador o responsable del comedor, captura imágenes correspondientes a cada toma de alimentación entregada al cliente (foto del plato servido)..."

En este sentido, es fundamental que el personal encargado ejecute dicho registro de manera diaria, asegurando que la evidencia corresponda estrictamente al servicio prestado en la jornada respectiva. Esta labor es indispensable, ya que los registros del SIFOC actúan como soporte oficial de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares ante requerimientos de entes externos y procesos de auditoría interna.

En consecuencia, se requiere que la información cargada cuente con una validación adecuada que garantice la confiabilidad y pertinencia de los registros. En cumplimiento con lo establecido, se insta a todo el personal responsable a extremar la diligencia en el reporte oportuno y veraz de estas evidencias.

Por lo anterior, las Regionales deben informar a esta Subdirección las acciones tomadas frente a las novedades reportadas, con plazo máximo el día 01 de junio 2026.

Cordialmente,

CORONEL (RA) CARLOS FIDEL COLMENARES JURADO
Subdirector General de Operación Logística



Anexo: 1. Informe de monitoreo y verificación de duplicidad en la plataforma SIFOC.

Elaboró: ND. Oscar Javier Alvarez Galviz
Cargo: Contratista

Revisó y Aprobó: Mic. Esp. Elizabeth Cruz Contreras
Cargo: Coordinadora Nacional de Catering

INFORME DE MONITOREO Y VERIFICACIÓN DE DUPLICIDAD EN LA PLATAFORMA SIFOC ABRIL

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:	FIRMA:	FIRMA:

PROCESO					
DESARROLLO ORGANIZACIONAL Y GESTIÓN INTEGRAL					
	TÍTULO	CÓDIGO: GI-FO-18			
		FORMATO DE INFORME		VERSIÓN: No. 03	Página 2 de 12
		FECHA:	03	07	2024
					

OBJETIVO DEL INFORME

Realizar la verificación de los registros fotográficos cargados en el sistema SIFOC durante el mes de abril, con el fin de validar la correspondencia de las imágenes con los menús establecidos y detectar posibles novedades relacionadas con duplicidad o inconsistencias.

1. CUERPO DEL INFORME

Complementando los procesos de verificación del cargue de registros fotográficos en el sistema SIFOC y en concordancia con lo establecido en el Manual de Operación Logística **4.2.11 A. Registro en sistema de fotos de comedores (SIFOC)** "*Diariamente el administrador o responsable del comedor, captura imágenes correspondientes a cada toma de alimentación entregada al cliente (foto del plato servido)...*". Se efectuó una revisión de los siete días del ciclo de menús durante el mes de abril. Validando la información cargada al sistema e identificar posibles novedades relacionadas con duplicidad de registros o con fotografías que no correspondieran al menú establecido para cada jornada.

1.1 VERIFICACIÓN DUPLICIDAD Y NOVEDADES EN SIFOC:

1.1.1 Consolidado de verificación de registros fotográficos

Se realizó un proceso de verificación, donde se seleccionó de manera aleatoria un comedor por Regional y se revisaron los registros fotográficos en SIFOC correspondientes al periodo comprendido entre el 1 y el 30 de abril. Durante la revisión se identificaron posibles novedades en los registros asociados a los diferentes días del ciclo. Las tablas que se presentan a continuación consolidan la información relativa a duplicidades y a fotografías que no corresponden al menú establecido para cada jornada.

Tabla 1

Consolidado verificación duplicidad o novedades SIFOC Regional Amazonía Comedor M410-BASCN 2

REGIONAL	AMAZONÍA	Fotos del día	Fotos con novedad	Porcentaje de novedad
COMEDOR	M410-BASCN 2			
LUNES	Sin novedad	16	0	0,00%
MARTES	Sin novedad	16	0	0,00%
MIÉRCOLES	Sin novedad	20	0	0,00%
JUEVES	Sin novedad	20	0	0,00%
VIERNES	El registro fotográfico del refrigerio del 03 no corresponde al menú.	16	1	6,25%
SÁBADO	Sin novedad	16	0	0,00%
DOMINGO	Desayuno del 06 y 19	16	2	12,50%
TOTAL		120	3	2,50%

Tabla 2
Consolidado verificación duplicidad o novedades SIFOC Regional Antioquía Choco Comedor A417-BIBAR

REGIONAL	ANTIOQUIA CHOCO	Fotos del día	Fotos con novedad	Porcentaje de novedad
COMEDOR	A417-BIBAR			
LUNES	El registro fotográfico del refrigerio del 06 no corresponde al menú.	16	1	6,25%
MARTES	Sin novedad	16	0	0,00%
MIÉRCOLES	"El registro fotográfico del refrigerio del 08 no corresponde al menú.			
JUEVES	Desayuno del 15 presenta el mismo registro fotográfico del 16 de abril."	20	2	10,00%
VIERNES	"El registro fotográfico del desayuno del 16 y refrigerio del 02 no corresponden al menú.			
SÁBADO	Desayuno del 16 presenta el mismo registro fotográfico del 15 de abril."	20	2	10,00%
DOMINGO	El registro fotográfico del refrigerio del 03 no corresponde al menú.	16	1	6,25%
TOTAL		120	7	5,83%

Tabla 3
Consolidado verificación duplicidad o novedades SIFOC Regional Caribe Comedor T401-GACAR

REGIONAL	CARIBE	Fotos del día	Fotos con novedad	Porcentaje de novedad
COMEDOR	T401-GACAR			
LUNES	Sin novedad	16	0	0,00%
MARTES	Sin novedad	16	0	0,00%
MIÉRCOLES	Sin novedad	20	0	0,00%
JUEVES	Sin novedad	20	0	0,00%
VIERNES	Sin novedad	16	0	0,00%
SÁBADO	Sin novedad	16	0	0,00%
DOMINGO	Sin novedad	16	0	0,00%
TOTAL		120	0	0,00%



PROCESO				
DESARROLLO ORGANIZACIONAL Y GESTIÓN INTEGRAL				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>LA UNIDAD DE APOYO LOGÍSTICO</small>	TÍTULO FORMATO DE INFORME	CÓDIGO: GI-FO-18		
		VERSIÓN: No. 03	Página 4 de 12	
		FECHA:	03	07
				

Tabla 4

Consolidado verificación duplicidad o novedades SIFOC Regional Centro Comedor C407-ESLOG

REGIONAL COMEDOR	CENTRO C407-ESLOG	Fotos del día	Fotos con novedad	Porcentaje de novedad
LUNES	Refrigerio del 20 y 27	16	2	12,50%
MARTES	Refrigerio del 07 y 28	16	2	12,50%
MIÉRCOLES	Desayuno del 08 y 15 Almuerzo del 15 y 29	20	4	20,00%
JUEVES	Desayuno del 16 y 23 Refrigerio del 16 y 30	20	4	20,00%
VIERNES	El registro fotográfico del refrigerio del 17 y 24 no corresponde al menú. Refrigerio del 18 y 25	16	2	12,50%
SÁBADO	El registro fotográfico del desayuno del 04, 18 y 25 no corresponde al menú. Refrigerio del 18 y 25 presenta el mismo registro fotográfico del 14 de marzo.	16	5	31,25%
DOMINGO	Sin novedad	16	0	0,00%
TOTAL		120	19	15,83%

Tabla 5

Consolidado verificación duplicidad o novedades SIFOC Regional Llanos Orientales Comedor L403-BASPC 7

REGIONAL COMEDOR	LLANOS ORIENTALES L403-BASPC 7	Fotos del día	Fotos con novedad	Porcentaje de novedad
LUNES	Sin novedad	16	0	0,00%
MARTES	Sin novedad	16	0	0,00%
MIÉRCOLES	Sin novedad	20	0	0,00%
JUEVES	Sin novedad	20	0	0,00%
VIERNES	El registro fotográfico del refrigerio del 17 no corresponde al menú.	16	1	6,25%
SÁBADO	Sin novedad	16	0	0,00%
DOMINGO	Desayuno del 12, 19 y 26 Almuerzo del 19 y 26	16	5	31,25%
TOTAL		120	6	5,00%



TÍTULO

FORMATO DE INFORME

CÓDIGO: **GI-FO-18**

VERSIÓN: No. **03**

Página **5** de **12**

FECHA:

03

07

2024



Tabla 6

Consolidado verificación duplicidad o novedades SIFOC Regional Nororiente Comedor E407-BIROV

REGIONAL COMEDOR	NORORIENTE E407-BIROV	Fotos del día	Fotos con novedad	Porcentaje de novedad
LUNES	El registro fotográfico del almuerzo del 13 no corresponde al menú.	16	1	6,25%
MARTES	El registro fotográfico del almuerzo del 14 no corresponde al menú.	16	1	6,25%
MIÉRCOLES	Sin novedad -	20	0	0,00%
JUEVES	Sin novedad	20	0	0,00%
VIERNES	Desayuno del 03 y 10	16	2	12,50%
SÁBADO	Sin novedad	16	0	0,00%
DOMINGO	Sin novedad	16	0	0,00%
TOTAL		120	4	3,33%

Tabla 7

Consolidado verificación duplicidad o novedades SIFOC Regional Norte Comedor N407-GMRON

REGIONAL COMEDOR	NORTE N407-GMRON	Fotos del día	Fotos con novedad	Porcentaje de novedad
LUNES	Sin novedad	16	0	0,00%
MARTES	Sin novedad	16	0	0,00%
MIÉRCOLES	Sin novedad	20	0	0,00%
JUEVES	Sin novedad	20	0	0,00%
VIERNES	Sin novedad	16	0	0,00%
SÁBADO	Sin novedad	16	0	0,00%
DOMINGO	Sin novedad	16	0	0,00%
TOTAL		120	0	0,00%



TÍTULO

FORMATO DE INFORME

CÓDIGO: **GI-FO-18**

VERSIÓN: No. **03**

Página **6** de **12**

FECHA:

03

07

2024



Tabla 8

Consolidado verificación duplicidad o novedades SIFOC Regional Pacífico Comedor F403-EMAVISL

REGIONAL COMEDOR	PACÍFICO F403-EMAVISL	Fotos del día	Fotos con novedad	Porcentaje de novedad
LUNES	Desayuno del 20 y 13 abril igual 23 y 16 febrero Refrigerio del 06, 20 y 27 de abril igual 02, 23 y 09 de febrero Almuerzo del 13, 20 y 27 de abril igual 16, 23 y 09 de febrero Cena del 06, 13, 20 y 27 igual 09, 16, 23 y 02 de febrero	16	12	75,00%
MARTES	Desayuno del 07, 14, 21 y 28 abril igual 10, 17, 24 y 28 febrero Refrigerio del 28 de abril igual 24 de febrero Almuerzo del 07, 14, 21 y 28 de abril igual 10, 17, 24 y 03 de febrero Cena del 07, 14 y 21 igual 10, 17 y 24 de febrero	16	12	75,00%
MIÉRCOLES	Desayuno del 01, 08, 15, 22 y 29 de abril igual a 04, 11, 18 y 25 de febrero. Refrigerio del 01, 08, 15, 22 y 29 de abril igual a 04, 11, 18 y 25 de febrero. Almuerzo del 01, 08, 15, 22 y 29 de abril igual a 04, 11, 18 y 25 de febrero. Cena del 01, 08, 15, 22 y 29 de abril igual a 04, 11, 18 y 25 de febrero. El registro fotográfico del refrigerio del 01, 22 y 29 de abril presentan torta de vainilla con la fecha de vencimiento del 23 de febrero de 2026 Desayuno del 02 presenta el mismo registro fotográfico del 03 de abril.	20	20	100,00%
JUEVES	Desayuno del 09, 16, 23 y 30 de abril igual a 12, 19, 26 y 05 de febrero Refrigerio del 02, 16 y 30 Refrigerio del 02, 09, 16 y 30 de abril igual a 05, 12 y 19 de febrero Almuerzo del 02 y 30 Almuerzo del 02, 16, 23 y 30 de abril igual 12, 19, 26 y 05 de febrero Cena del 02 y 30 Cena del 02, 09, 16, 23 y 30 de abril igual 05, 12, 19, 26 y 05 de febrero Desayuno del 02 presenta el mismo registro fotográfico del 03 de abril.	20	17	85,00%
VIERNES	Desayuno del 03, 10, 17 y 24 de abril igual 06, 13, 20 y 27 de febrero Refrigerio del 10 y 24 de abril igual 13 y 06 de febrero Almuerzo del 03, 10, 17 y 24 de febrero igual 06, 13, 20 y 27 de febrero	16	14	87,50%



TÍTULO

FORMATO DE INFORME

CÓDIGO: **GI-FO-18**

VERSIÓN: No. **03**

Página **7** de **12**

FECHA:

03

07

2024



REGIONAL	PACÍFICO	Fotos del día	Fotos con novedad	Porcentaje de novedad
COMEDOR	F403-EMAVISL			
	Cena del 03, 10, 17 y 24 de febrero igual 06, 13, 20 y 27 de febrero Desayuno del 03 presenta el mismo registro fotográfico del 04 de abril.			
SÁBADO	Desayuno del 04, 11 y 25 de abril igual 21, 28 y 14 de febrero. Refrigerio del 04 y 25 de abril igual 21 y 28 de febrero. Almuerzo del 04, 11, 18 y 25 de abril igual 14, 28, 07 y 21 de febrero. Cena del 04, 11 y 15 de abril igual 14, 28 y 07 de febrero.	16	12	75,00%
DOMINGO	Desayuno del 05, 12 y 19 de abril igual 01, 15 y 22 de febrero. Refrigerio del 05, 12 y 19 de abril igual 01, 08, 15 y 22 de febrero. Almuerzo del 05, 12 y 19 de abril igual 01, 08 y 22 de febrero. Cena del 05, 12 y 19 de abril igual 01, 08 y 22 de febrero.	16	12	75,00%
TOTAL		120	99	82,50%

Tabla 9

Consolidado verificación duplicidad o novedades SIFOC Regional Suroccidente Comedor 0413-BILOP

REGIONAL	SUROCCIDENTE	Fotos del día	Fotos con novedad	Porcentaje de novedad
COMEDOR	0413-BILOP			
LUNES	Sin novedad	16	0	0,00%
MARTES	Refrigerio del 14 y 28	16	2	12,50%
MIÉRCOLES	Sin novedad	20	0	0,00%
JUEVES	Refrigerio del 02 y 23	20	2	10,00%
VIERNES	Sin novedad	16	0	0,00%
SÁBADO	Sin novedad	16	0	0,00%
DÓMINGO	Sin novedad	16	0	0,00%
TOTAL		120	4	3,33%

PROCESO

DESARROLLO ORGANIZACIONAL Y GESTIÓN INTEGRAL



TÍTULO

FORMATO DE INFORME

CÓDIGO: **GI-FO-18**

VERSIÓN: No. **03**

Página **8** de **12**

FECHA:

03

07

2024



Tabla 10

Consolidado verificación duplicidad o novedades SIFOC Regional Tolima Grande Comedor G404-EMSUB

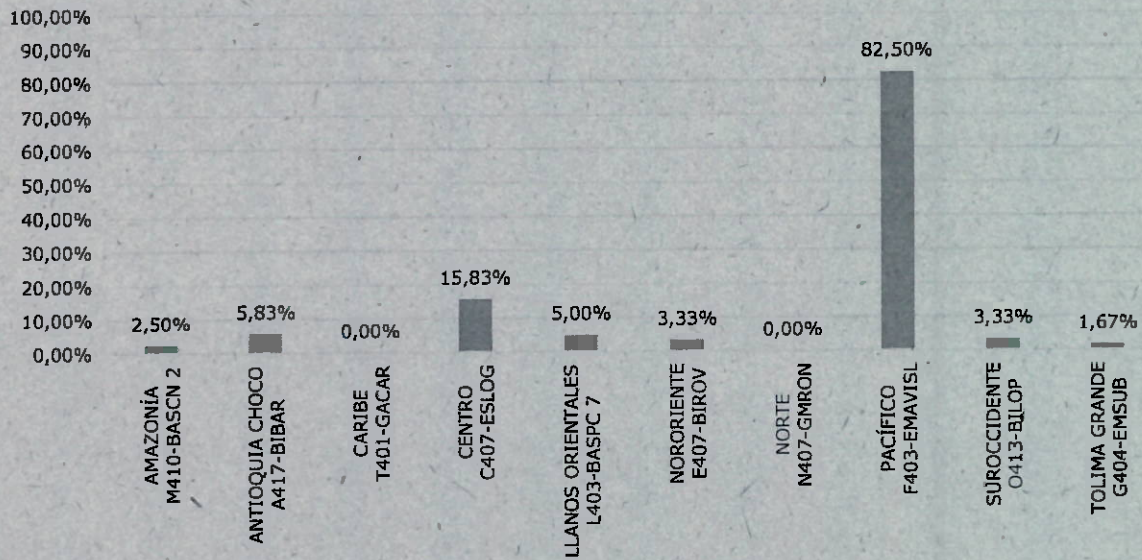
REGIONAL	TOLIMA GRANDE	Fotos del día	Fotos con novedad	Porcentaje de novedad
COMEDOR	G404-EMSUB			
LUNES	Sin novedad	16	0	0,00%
MARTES	Sin novedad	16	0	0,00%
MIÉRCOLES	Refrigerio del 08 y 29	20	2	10,00%
JUEVES	Sin novedad	20	0	0,00%
VIERNES	Sin novedad	16	0	0,00%
SÁBADO	Sin novedad	16	0	0,00%
DOMINGO	Sin novedad	16	0	0,00%
TOTAL		120	2	1,67%



Gráfico 1

Porcentaje de registros fotográficos que presentan duplicidad o novedad en los comedores verificados.

Duplicidad o novedades en SIFOC por comedores

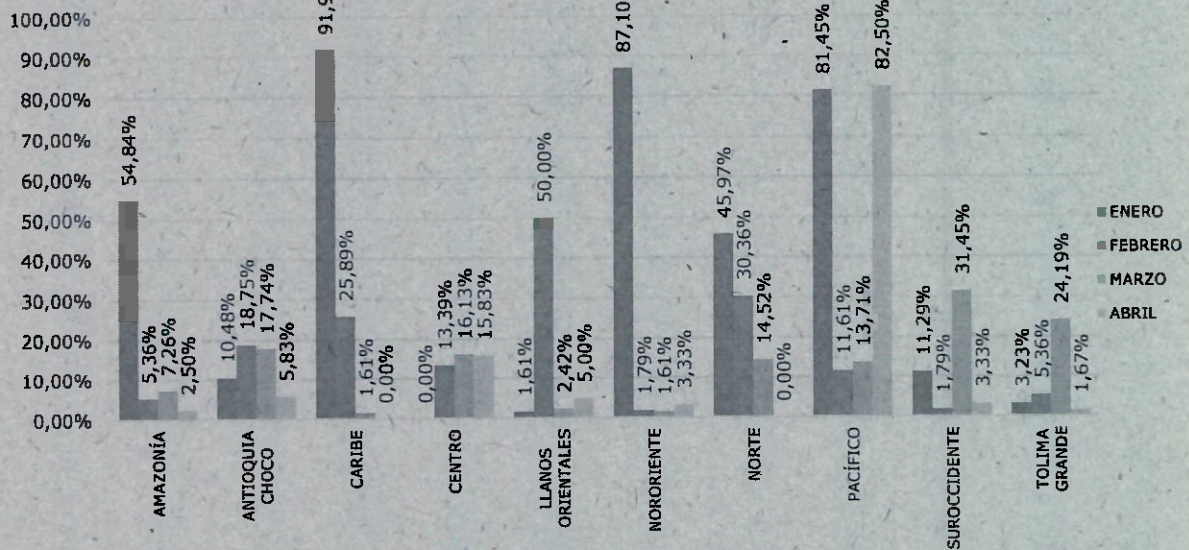


Nota: Los porcentajes presentados en el gráfico hacen referencia a la verificación de un solo comedor por Regional.



Gráfico 2

Porcentaje de registros fotográficos que presentan duplicidad o novedad en por mes.

Duplicidad o novedades en SIFOC por mes



Nota: Los porcentajes presentados en el gráfico hacen referencia a la verificación de un solo comedor por Regional.

PROCESO				
DESARROLLO ORGANIZACIONAL Y GESTIÓN INTEGRAL				
	TÍTULO	CÓDIGO: GI-FO-18		
		FORMATO DE INFORME	VERSIÓN: No. 03	Página 10 de 12
			FECHA:	03
				

El análisis de los resultados destaca a la Regional Pacífico como la zona con mayor criticidad, registrando un índice de inconsistencias o novedades del 82,50%. Este comportamiento se atribuye, principalmente, a la alta duplicidad detectada en el comedor EMAVISL, donde se identificaron registros fotográficos idénticos a los reportados en el mes de febrero.

En cuanto al comportamiento comparativo, se evidenció una disminución sustancial en las novedades de los comedores muestreados durante abril respecto a los revisados en marzo. Las regionales más representativas en esta tendencia de mejora fueron Antioquía Chocó, Suroccidente, Tolima, Norte y Caribe, las cuales lograron reducir sus indicadores (entre el 1,61% y 31,45% en marzo) a márgenes mucho más controlados, situados entre el 0,00% y el 3,33% en abril.

Por el contrario, las regionales de Llanos Orientales y Nororiente experimentaron un retroceso leve en su desempeño. En estos casos, se observó un incremento en las novedades, pasando de un rango inicial de entre el 1% y 2% en marzo a uno de entre el 3% y 5% para el mes de abril.

Estas variaciones pueden atribuirse a dos factores principales: por un lado, las mejoras se vinculan a una mayor calidad y depuración de la información cargada en el sistema SIFOC; por otro lado, el aumento de novedades podría derivar de una menor organización en el reporte de datos por parte de los comedores específicos seleccionados en el último mes.

No obstante, cabe precisar que este análisis se ve influenciado por la naturaleza del muestreo aleatorio, ya que, a excepción del comedor GACAR en la Regional Caribe, los establecimientos evaluados en abril son distintos a los meses anteriores, lo que limita la trazabilidad directa de los cambios.



 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p>	TÍTULO	CÓDIGO: GI-FO-18			 <p>de la Defensa</p>
	<p>FORMATO DE INFORME</p>	VERSIÓN: No. 03	Página 11 de 12		
		FECHA:	03	07	

Gráfico 3

Porcentaje de registros fotográficos que presentan duplicidad o novedad por tiempo de comida.

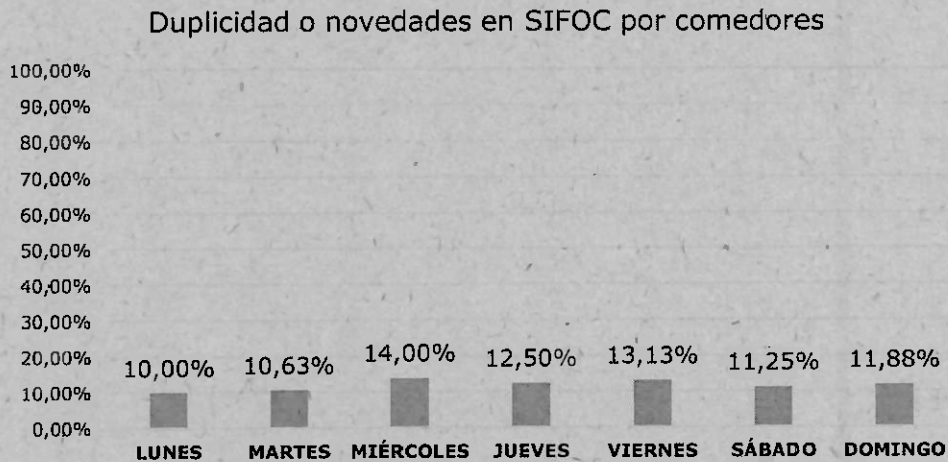
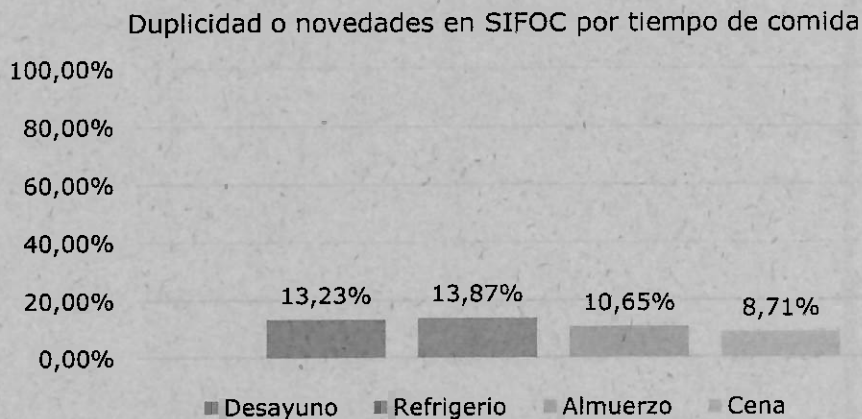




Gráfico 4

Porcentaje de registros fotográficos que presentan duplicidad o novedad por días del ciclo de menú.



De acuerdo con la duplicidad por días del ciclo de menús (Gráfico 3), las cifras oscilan entre el 10% y el 14%, siendo un valor estable durante la semana con un leve incremento el día miércoles.

Y con respecto a los tiempos de comida (Gráfico 4), el desayuno y refrigerio registraron los mayores porcentajes de novedades o duplicidad (entre el 13% y 14%), mientras que la cena presenta la proporción más baja (8,71%) en comparación con los demás tiempos de comida.

PROCESO					
DESARROLLO ORGANIZACIONAL Y GESTIÓN INTEGRAL					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>LA UNIÓN DE NUESTROS FUERZOS</small>	TÍTULO FORMATO DE INFORME	CÓDIGO: GI-FO-18			
		VERSIÓN: No. 03		Página 12 de 12	
		FECHA:	03	07	2024
 <small>Estado Mayor General de la Defensa</small>					

CONCLUSIONES Y/O RECOMENDACIONES

Se verificaron 1200 fotos en los 10 comedores muestreados de las diferentes Regionales, encontrando 144 registros que presentaron duplicidad o alguna novedad, obteniendo un porcentaje general de novedades de 12,00%, siendo una mejora respecto a al porcentaje obtenido en marzo del 13,06%.

Esta verificación permitió evidenciar la necesidad de fortalecer los controles en la captura y cargue de registros fotográficos en el sistema SIFOC, con el fin de garantizar la confiabilidad de la información y su pertinencia frente a los menús establecidos.

Finalmente, se recomienda fortalecer el proceso de cargue de registros fotográficos para garantizar la veracidad de la operación en campo. Lo anterior debido a inconsistencias críticas detectadas en casos específicos, como el comedor F403-EMAVISL (Pacífico), donde se identificaron fotografías duplicadas o que no correspondían a la fecha real de entrega, y los productos presentados aparecen vencidos en el mes de febrero de 2026.

OBSERVACIONES

Es fundamental que el personal encargado de la toma de registros fotográficos ejecute esta actividad de manera diaria, asegurando que la evidencia corresponda al plato servido en la jornada respectiva. Ello resulta indispensable dado que, en diversos requerimientos, los registros del sistema SIFOC son utilizados como parte de los soportes presentados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares ante entes externos o en procesos internos. En consecuencia, se requiere que la información cargada cuente con una validación adecuada, garantizando la confiabilidad y pertinencia de los registros.

Informe presentado el día 14 del mes de mayo del año 2026.